

光葉同窓会メールマガジン

<2025年10月号>

220号 2025.10.01 配信

10月から後期の授業が始まり、学園内は元気な学生たちでにぎわっています。食欲の秋、特に栗が美味しい季節となりました。旬に関係なく一年中食卓に上る青果が多い現代でも、栗からは季節感を強く感じることができます。「初物を食べると寿命が75日延びる」とも言われます。ぜひ、季節の味を満喫してください。(常任委員 秋山 久美子)



■同窓会だより

◇ワーキングネットワーク イベント「仕事に役立つ写真の撮り方・撮られ方」開催

9月27日(土)、18人が参加し、大学8号館グローバルラウンジでフォトグラファー松木雄一さんから撮る側・撮られる側それぞれのコツを、実技交えて教えていただきました。被写体になる時のポーズを練習し、スマホを使って撮影したお菓子やお茶などの写真にアドバイスしてもらいました。自撮りのコツや逆光の柔らかな光の方が写りがよいなど、プロならではの視点をいただきました。講演後は松木さんに撮影してもらえるオプションもあり、ベストショットを撮影してもらいました。



◇2025年度第33回秋桜祭のご案内

【開催日時】11月8日(土)・9日(日) 10時～15時30分

【場 所】大学3号館1階 1S02・1S03 教室

光葉同窓会は、同窓会支部から寄せられた各地の名品、手作り品の販売、支部・同窓生有志による出店バザー、子どもコーナー、同窓生で登山家の田部井淳子さんの展示もごさいます。ぜひお立ち寄りください。

★秋桜祭 お手伝いボランティアの募集★

秋桜祭開催中、バザー会場のお手伝いいただける同窓生を募集しています。(10月20日〆切)

秋桜祭開催当日(11月8日、9日、または両日)ご都合のつく方、ご興味のある方は、お気軽にご連絡ください。【問い合わせ先】光葉同窓会事務局 TEL:03-3421-7713

◇2026年度光葉同窓会推薦入学試験のご案内

【出願期間】11月1日(土)～7日(金) *詳細はQRコードでご確認ください。

【問い合わせ先】昭和女子大学アドミッションセンター TEL:03-3411-5154

○同窓生の推薦者2人目が見つからない場合、同窓会へメールでご連絡ください。

【受付期間】10月1日(水)～9日(木) E-mail: dousoukai@swu.ac.jp



◇支部会の開催

- ・10月4日(土) 富山県支部会
- ・10月5日(日) 岐阜県支部会/佐賀県支部会/広島県支部会/福島県支部会
- ・10月11日(土) 東京都合同支部総会/鹿児島県支部会
- ・10月19日(日) 山梨県支部会
- ・10月25日(土) 神奈川県支部会/埼玉県支部会
- ・10月26日(日) 茨城県支部会/熊本県支部会/高知県支部会
- ・10月30日(木) 愛知県支部会

◇神奈川県支部会 会員の皆様へお詫び

神奈川県支部会のご案内において、年会費振込口座の記載に誤りがございました。ご迷惑をおかけしましたこと、心よりお詫び申し上げます。詳細は同窓会ホームページをご覧ください。

■学園だより

◇ホームカミングデーのご案内 11月8日(土) 11時～13時30分

対象の学年の方にはご案内状が送付されています。事前申込み制です。

ご参加には封書内のハガキにて、10月3日(金)必着でお申込みください。

◇学生が共同開発、9月16日から東急ストアでお弁当販売

健康デザイン学科、管理栄養学科の学生が、三菱食品株式会社との産学共同プロジェクト『「おべんとう」を作ろう!』で株式会社東急ストアとともに新商品を開発しました。今後、ひと月に1メニューのお弁当を販売する予定です。

■広げよう光の葉



杉本 由紀子さん

1983年 生活科学科卒

「きょういく」と「きょうよう」

私は、教員一家の中で育ち、日本史とお菓子作りが好きな高校生でした。家庭科の教師をめざして本校に入学し、理系の授業には戸惑いましたが、良き友達に出会って、実験・実習をともに乗り越えることができました。緑声舎での2年間の寮生活、日本歴史研究会の部活動、人見記念講堂において一流の芸術や講演を聴講した体験、加藤澄江先生から生活文化史を学び卒論にしたことなど、全てが現在の活動の礎になっております。

宇都宮市内の小学校の教員として食育の活動を30年実践しましたが、病気治療のために早期退職しました。好きな京都で歴史を学び、学芸員の資格をとりたいという思いから京都芸術大学通信教育課程に編入しました。スクーリング、レポート提出と多忙でしたが、栃木県立博物館と宇都宮美術館のボランティア活動も始めました。新型コロナ禍による自粛中に、宇都宮美術館の作品解説倶楽部の皆さんと、コレクションを紹介するYouTubeの作成を開始しました。現在は、ギャラリートークを再開し、お客様と対話しながら鑑賞を楽しみ、新しい気づきを毎回いただいています。

また、食育ボランティアである食生活改善推進員として、地域の食育活動や郷土料理の継承活動を始めました。そして、「芸術の力で食育を推進できないか」と考え、京都芸術大学大学院に進み、「しもつかれ^{※1}」という郷土料理の継承活動を通じた、社会教育機関における食育の取り組みについて研究をしました。その成果物「しもつかれ体操」や紙芝居「しもつかれをつくろう」を使ってフレイル予防シニアカフェ、郷土料理教室、ワークショップ「しもつかれリースをつくろう」を開催しています。

活動を振り返ると、「もの」を通しての自由な学びや、「もの」と「ひと」を結び付け、「ひと」と「ひと」のコミュニケーションを生み出す機会を体験することができました。多彩な活動ができたのは、ボランティアの方々や家族が賛同し協力してくださったおかげだと思っています。



★紙芝居「しもつかれをつくろう」



★絵本「しもつかれのひみつ」

以前、同窓会で坂東眞理子先生から教えていただいた、生きていくために大切な2つのこと「きょういく(今日行くところ)」と「きょうよう(今日の用事)」。今日もそれがあることに感謝し、ボランティア活動を続けたいと考えています。【End】 宇都宮美術館ホームページ <http://u-moa.jp>

※1 「しもつかれ」は『宇治拾遺物語』に「すむつかり」と記載されている。現在は塩鮭の頭を煮て出汁にして、節分の福豆、鬼おろしでおろした大根や人参、油揚げと一緒に煮込み、酒粕を加えた料理で、2月初午の日の前後に家庭でも作られている。