

令和元（2019）年度
廿日市市との包括的連携協定に伴う
地域連携センター活動報告書

山陽女子短期大学

地域連携センター

令和元（2019）年度地域連携センター活動報告によせて

山陽女子短期大学 地域連携センター長

丸川 浩

山陽女子短期大学に、広島県内の大学・短期大学に先駆けて、生涯学習センターが設置されたのは、平成元（1989）年のことです。平成 24（2012）年には、機能をさらに強化し、活動領域を広げた組織として、地域連携センターが設置されました。また、その翌年の平成 25（2013）年には、廿日市市との間に「包括的連携協力に関する協定」が結ばれました。

こうした経緯で設置された地域連携センターは、現在、生涯学習部門、産官学連携部門、自治会部門が連携を取りながら、事業の運営を行っております。事業につきましては、本学の特性と地域からの要請を踏まえて、「1. 食と健康の増進」、「2. 教育・文化・生涯教育の推進」、「3. 地域の活性化・まちづくりの推進」、「4. 人材の育成」、「5. 環境活動の推進」、「6. 産官学連携事業」「7. その他の事業」の 7 分野で展開しております。また、事業を推進していくためには学生の参加協力が不可欠であることから、学内にボランティア委員会を設置し、学生のボランティア活動のサポートに当たっております。

廿日市市との協定締結の 7 年目に当たる本年度は、40 事業に関わりました（そのうち、実施あるいは参加の要請がなかった事業もあります。また、年度末には、新型コロナウイルスの感染拡大という状況の中で、パソコン講座が開催できないという事態も起こりました）。実施・参加した事業の詳細については、本報告書に掲載しておりますので、ご覧いただければ幸いです。

本学地域連携センターの活動は、各方面のご協力によって、運営されています。この先も、廿日市市の各部署、佐方自治会の方々と協議を重ねながら、さらなる発展を目指す所存でございます。

今後とも、山陽女子短期大学地域連携センターの活動に対して、ご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和元年度 山陽女子短期大学地域連携センター事業

1. 食と健康の増進 実施時期に※がついている事業は、要請がなかったなどの理由によって実施しなかった事業

整理番号	事項	新規/継続	実施時期	連絡責任者	本学責任者	備考
1-1	災害時の栄養と食事に関する講座	継続	※	廿日市市福祉保健部 社会課	中東	
1-2	保健指導関連事業	継続	11月	五師会	中東	
1-3	SAT システムによる食事指導	継続	※		食物栄養学科 教員	食物栄養学科

2. 教育・文化・生涯教育の推進

整理番号	事項	新規/継続	実施時期	連絡責任者	本学責任者	備考
2-1	生涯学習フェスティバル	継続	11月	廿日市市教育委員会 生涯学習課	津村	SAT、スイーツ販売
2-2	山陽女子短期大学公開講座	継続	5月～6月 11月～12月	廿日市市教育委員会 生涯学習課	丸川	前期：統一テーマで、4回連続の開催 後期：全学科で担当し、別テーマで、単発の講座を2回開催
2-3	七福大学	継続	7月	佐方市民センター	丸川	講師：谷口薫
2-4	パソコン基本操作	継続	※	廿日市市教育委員会 生涯学習課	章	
2-5	親と子の野菜教室	※	年6回	JA 佐伯中央	鈴木	

3. 地域の活性化・まちづくりの推進

整理 番号	事 項	新規/ 継続	実施時期	連絡責任者	本学 責任 者	備考
3 - 1	街道まつり	継続	5月	廿日市市郷土文化研究会	岡崎	要請があれば実施
3 - 2	「大新の桶すし」の再 復活	継続	12月	廿日市商工会議所女性会 廿日市市郷土文化研究会	津村	「食育インストラクター特論」として代替実施
3 - 3	県内産食材を使用した 焼き菓子販売	継続	※	JA ふれあい市場廿日市	日高	
3 - 4	けん玉商店街“七夕まつり”	継続	7月	廿日市駅通り商店会	日高	
3 - 5	廿日市市民センターまつり	継続	※	廿日市市民センター	谷口薫	
3 - 6	れんげ祭り	継続	※	佐方自治会	石永	全学募集 食べ物販売等
佐方 1	高齢者の食事会	継続	7月	佐方自治会	平林	食物栄養学科2年生
佐方 2	佐方夜市夏祭り	継続	7月	佐方中央商店街	岡崎	物販販売
佐方 3	佐方地区敬老会	継続	9月	佐方自治会	石永	全学募集
佐方 4	地域花いっぱいうんど う	継続	11月	佐方自治会	石永	全学募集 佐方地区
佐方 5	さがたっこひろば	継続	11月	佐方市民センター	日高	食物栄養学科
佐方 6	子供餅つき大会	継続	11月	佐方自治会	石永	全学募集 八幡神社境内
佐方 7	佐方地区とんど祭り	継続	1月	佐方自治会	石永	全学募集 佐方小学校校庭
佐方 8	けん玉ワールドカップ	継続	※	廿日市市	岡崎	要請があれば実施、食べ物販売

4. 人材の育成

整理 番号	事 項	新規/ 継続	実施時期	連絡責任者	本学 責任 者	備考
4 - 1	インターンシップの推 進	継続	8月	廿日市市人事課 企業・施設の担当者	章 鈴木	
4 - 2	診療情報管理士・医療 事務員スキルアップ研 修	継続	年に6回		有吉	
4 - 3	医療機関機能別医療費 説明会	継続	※		有吉	
4 - 4	ゼロからはじめる癌登 録	継続	※		梅本	
4 - 5	生理機能検査スキルア ップ研修	新規	年に2回		溝渕	

5. 環境活動の推進

整理 番号	事 項	新規/ 継続	実施時期	連絡責任者	本学 責任 者	備考
5 - 1	はつかいち環境フェス タ	継続	11月	はつかいち環境フェ スタ実行委員会	岡崎	
5 - 2	手指衛生等の出前授業	継続	※	廿日市教育指導課	藤井	
5 - 3	台所用品の衛生度チェ ック	継続	※		藤井	
5 - 4	花粉飛散調査	継続	※		岡村	

6. 産官学連携事業

6-1	吉和ルバーブ加工食品の開発	継続	令和元年度	ひろしま地産地消推進協議会	岡崎	吉和ルバーブ加工品の販売
6-2	ナマコ、ムール貝、アサリの加工品の品質改善	継続	令和元年度	濱本水産(株)	岡崎	共同研究契約締結
6-3	新しいおはぎの開発	継続	令和元年度	ちいさなおはぎ屋	岡崎	
6-4	ムール貝のおいしさと品質について	新規	令和元年度	廿日市市、県立広島大学	岡崎・平林	

7. その他の事業

整理番号	事項	新規/継続	実施時期	連絡責任者	本学責任者	備考
7-1	ブレストケア・ピンクリボンキャンペーン	継続	5月		中東	
7-2	エイズ啓発活動	継続	10月	広島県。広島市（一社）広島県臨床検査技師会	岡村	
7-3	ひろしまフードフェステバル	継続	10月	JA 広島	岡崎	
7-4	廿日市市消防団「機能別団員」	継続	令和元年度	廿日市市消防署	鈴木	
7-5	広島野球傷害検診(HYMECS)	追加	2月	広島野球傷害検診運営委員会	溝渕	

地域貢献・地域連携活動報告

1 - 2

活動名	保健指導関連事業：五師会
目的または趣旨	廿日市市住民に楽しみながら医療・保健・福祉について体験し、学ぶことができる催しに参加する。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：廿日市市社会福祉協議会 経緯：五師会のメンバーとして、あいプラザまつりに学生と一緒に参加していただきたいとの要望があった。
年・日時	令和元年 11 月 3 日
活動拠点	廿日市市総合健康福祉センター
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	全体の責任者：★中東教江 食物栄養学科 栄養管理コース 1年 2名
活動内容	市民に健康に関するクイズを解いていただく。参加賞として、業者から提供していただいたお土産をわたす。答を確認し、違っている所は解説をする。男性 22 人、女性 90 人、計 112 人、平均年齢は男性 40.2 歳、女性 54.9 歳であった。下は 5 歳から上は 92 歳と幅広い年代にクイズへ参加していただいた。しかし、例年に比べて参加者が少なかった。食に関することなので、女性の方に参加者が多かった。親子連れで問題に挑戦していただき、子どもの方が正解するという場面のあり、小学校での食育の効果が見えた。
反省・コメント	難しい問題ではないが、あまり気に掛けることのない内容だったので、全問正解の人はいなかった。しかし、多くの人に楽しんでいただけたと思う。知らないことをクイズに入れて、知ってもらうこともよいと思う。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

2 - 1

活動名	第 29 回廿日市市生涯学習フェスティバル
目的または趣旨	フードモデルとパソコンによる食事バランスチェック
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：廿日市市、廿日市市教育委員会、廿日市市生涯学習係 経緯：2010年から毎年参加している。
年・日時~年・日時	2019年11月2日10-15時
活動拠点	廿日市市庁舎
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	★津村なみえ 食物栄養学科1年生4名
活動内容	食育 SAT システムによる食事バランスチェックを行った。バランスチェック結果のプリントアウトと、学生による簡単な解説をその場で行った。例年日曜日に出展しているところ、今年は初めて土曜日に出展した。市庁舎入口から斜め真正面、階段を挟んだステージ横のとても良い場所だった。バランスチェック体験者は140名（昨年80名、一昨年190名）程度であった。
反省・コメント	例年出展している日曜日に比べると、他のブースや人通りのにぎやかさは劣るものの、場所が良かったためか、人通りの割にバランスチェック体験者は多く感じた。ボランティアスタッフ4名では少々忙しかった。
添付書類	有



地域貢献・地域連携活動報告

2 - 2

地域連携センター生涯学習部門

活動名	第 39 回 山陽女子短期大学公開講座（2019 年度前期）
目的または趣旨	地域住民に生涯学習の機会を提供する。
共催団体名	共同主催：山陽女子短期大学 廿日市市生涯学習推進本部
開催期間	2019 年 5 月 25 日（土）～6 月 15 日（土） 毎回 13:30～15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
運営者	全体の責任者：★丸川 浩 運営：山陽女子短期大学地域連携センター生涯学習部門 廿日市市教育委員会生涯学習課
活動内容	「知っておきたい健康情報」を統一テーマとし、全 4 回を、本学教員 4 名が担当して行われた。各回の題目は、次のとおりである。「保健機能食品とはどのようなものか？—市販品を通して—」「医療費の仕組みを知る—これからどう変わるか—」「心電図検査でわかること」「高齢者の食事を考える—加齢による体機能の低下に伴う食形態—」 一般参加応募者数：65 名
反省・コメント	講座終了時に行ったアンケート結果では、88%の受講者が、満足だと「思う」「少し思う」と回答していて、昨年度の 79%より上昇しており、概ね好評であったと考えられる。受講者数も昨年度より増えており、健康分野に対する関心が深さうかがわれる。
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

第 38 回 山陽女子短期大学公開講座（2018 年度前期）



地域貢献・地域連携活動報告

2 - 2

地域連携センター生涯学習部門

活動名	第 38 回 山陽女子短期大学公開講座 (2019 年度後期)
目的または趣旨	地域住民に生涯学習の機会を提供する。
共催団体名および 共催の経緯 (依頼理由)	共同主催：山陽女子短期大学 廿日市市生涯学習推進本部
年・日時~年・日時	第 1 回 2019 年 11 月 30 日 (土) 13:30~15:00 第 2 回 2019 年 12 月 14 日 (土) 13:30~15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者 教員 (責任者には★) 学生 (所属・学年・人数)	全体の責任者：丸川 浩 運営：山陽女子短期大学地域連携センター生涯学習部門 廿日市市教育委員会生涯学習課
活動内容	第 1 回は、「がん検診の現状—細胞診による子宮がん検診について—」をテーマとして、椋清美本学准教授が、第 2 回は、「がん登録」から見える「がんの姿」をテーマとして、梅本礼子本学教授が講師となって開催した。 一般参加応募者数：第 1 回 18 名 第 2 回 17 名
反省・コメント	今回の受講者は、すべて女性だった。これは、第 1 回が「子宮がん検診」とサブタイトルにあったためだろうと考えられる。2 回のテーマを「がん」に関するものにするなど工夫をしたが、男性には敬遠されたようである。毎年、前期よりも後期の方が受講応募者が少ないという傾向が続いている。アンケート結果を踏まえて、受講料 (1 回 500 円) についても再検討する必要があるようである。受講者の満足度は、良好だった。
添付書類	(有) 無)

第 39 回 山陽女子短期大学公開講座（2019 年度後期）



地域貢献・地域連携活動報告

3 - 1

活動名	街道まつり
目的または趣旨	地域連携の一つとして自治会行事に参加
共催団体名および 共催の経緯 (依頼理由)	主催：廿日市まちづくり協議会伝統文化事業部 経緯：事業部の正木氏より、地域の食品の紹介・販売（岡崎教授）と街道まつりの手伝い（石永教授）の依頼があった。
年・日時～年・日時	2019年5月19日 9時00分から15時
活動拠点	廿日市市民センター
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	教員：地域の食品紹介・販売★岡崎教授 学生：食物栄養学科1年3名、2年2名、臨床検査学科1年1名 ：お手伝い★石永教授 学生：人間生活学科1年3名
活動内容	地域の食品紹介・販売：吉和のルバーブソース等の紹介と岡崎教授が産学連携で開発した牡蠣醤油の販売 お手伝い：古代米で作った麺やジューシー牛乳で作ったアイスクリームの販売など
反省・コメント等	5月19日（日）廿日市中央市民センターで開催された街道祭りに参加しました。 街道祭りは廿日市～吉賀～津和野までの街道につらなる町々が食や芸能等を通じて交流を深めようということで始まっています。山陽女子短期大学も1つブース設け、吉和のルバーブの紹介と産学連携（岡崎教授が関与）で開発された牡蠣の販売を行いました。学生達の熱心な呼び込みと説明で牡蠣醤油を、目標の70%（20本）販売しました。また、もう一つのグループは、古代米で作ったうどんやケーキあるいはジューシー牛乳で作ったアイスクリームの販売の手伝いで、昼食も出来ないほど忙しさでした。主催者の方々からお礼の言葉を頂きました。
添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無



地域貢献・地域連携活動報告

3 - 2

活動名	「桶寿司」講習会
目的または趣旨	廿日市市に伝わる桶寿司の歴史を知り、復活した桶寿司のつくり方を学ぶ。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：廿日市郷土文化研究会 経緯：郷土文化研究会正木様から重田先生に依頼があり、桶寿司文化の継承のため、2012年から毎年開催している。
年・日時~年・日時	2019年12月6日(金) 9~13時
活動拠点	本学総合調理実習室
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	教員 ★津村なみえ、森川陽子 学生 食物栄養学科2年生5名
活動内容	郷土文化研究会(正木(康)、吉岡、大塚、正木)、廿日市市商工会議所女性会(水本)様(合計5名)ご協力のもと、廿日市市に伝わる「桶寿司」のつくり方を教えていただきながら作った。重石をのせて漬け込む合間によもぎ餅も作った。 桶寿司とは何か、桶寿司を復活させたときのいきさつなどを聞き、談笑しながら出来上がった桶寿司をいただいた。
反省・コメント	学生たちも質問や味見をしながら楽しそうに作っていた。年の離れた方達とも和気あいあいと会話・交流ができていた。 食育インストラクター授業の一環として行っているが、今回はその他の学生も参加した。参加者が増えるようさらに呼びかけて実施したい。
添付書類	有



地域貢献・地域連携活動報告

3 - 4

学科名 食物栄養学科

活動名	けん玉商店街「七夕まつり」
目的または趣旨	七夕まつりにて焼き菓子の販売を行う
共催団体名および共催の経緯 (依頼理由)	廿日市駅通り商店会 青年部部長 天野晃寛
年・日時~年・日時	2019年7月5日(金) 14:30~18:00 2019年7月6日(土) 12:00~20:00
活動拠点	けん玉商店街(飲食ブース: 桑原旅館北側駐車場)
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	★日高、問可 栄養管理コース2年4名、1年生1名 栄養調理コース2年生4名、1年生1名 臨床検査学科1年6名
活動内容	5日: 米粉クッキー、ブルーベリーのパウンドケーキ、はちみつレモンのカップケーキ作成。ポスターの作成。 6日: 焼き菓子の包装。水風船やテント張りなど設営のお手伝いをしたのち、焼き菓子の販売を行なった。販売終了後、片付けを行ない解散とした。
反省・コメント	5日の焼き菓子作成時には食物栄養学科の生徒だけではなく、臨床検査学科の生徒にも来てもらえ、他学科とも行なえたことはよかったと思う。6日の販売では天候にも恵まれ、とても暑い中の販売となった。包装作業があったので昼からの開始としたが、生徒への負担が大きかったと感じた。 次回は開始時間、終了時間を見直していきたい。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

佐方 1

活動名	2019年度 高齢者の食事会 (佐方自治会行事への積極的参加)
目的または趣旨	廿日市市佐方地区在住の高齢者の方を大学に招待し、食事提供と食事指導を行っている。 目的は、高齢者の方々を大学に招き学生達と交流する事により、社会とのコミュニケーションを図ること、また食事の提供による食育を行う事で、健康な食生活を送ってもらうことである。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	一般社団法人全国栄養士養成施設協会 廿日市市教育委員会 廿日市市社会福祉協議会 佐方アイラブ自治会 連絡責任者 佐方アイラブ自治会副会長 新田俊之様
年・日時~年・日時	2019年7月12日(金) 12~13時
活動拠点	本学 栄養指導演習室・総合調理実習室
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	佐方地区高齢者 37名 アイラブ自治会 1名 廿日市市教育委員会 2名 廿日市市社会福祉協議会 2名 計 42名 担当教員 ★平林 眞弓・水本 沙織 参加教員 学長・食物栄養学科学科長 学生 食物栄養学科栄養管理コース2年生 29名 計 33名 合計 75名
活動内容	7月12日(金) 11:50 大学の送迎バスで佐方地区高齢者の皆様が到着 12:00 学生・教員と一緒に歓談しながらの食事会 13:00 大学の送迎バスで帰途に着く 食事の献立 ・炊き込みご飯

	<ul style="list-style-type: none"> ・和風ハンバーグ ・かぼちやの煮物 ・白和え ・具沢山つみれ汁 ・抹茶プリン
反省・コメント	<p>提供した食事の内容から高齢者の1日の食事の摂り方等の話や、地域や学校の話をし、年の離れた方と学生との交流ができていた。</p> <p>「おいしい」や「普段の一人で食事をしており、このように食事を楽しむことができよかった」「多くの工夫をされたご馳走が食べられてよかった」など、食事について、このような場についてもとても満足されていた。</p>
添付書類	有



地域貢献・地域連携活動報告

佐方2

活動名	「佐方夜市夏祭り」に出店
目的または趣旨	地域連携：佐方自治会行事への参加の一つ
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	佐方自治会の佐方夜市活性化委員長 新田茂美氏より依頼があり、佐方市民センターの「ちびっこ広場」で出店することとなった。
年・日時～年・日時	クッキー作り：2019年7月19日 13時00分～ 20日 12時00分～ 販売：2019年7月20日 17時30分～20時00分
活動拠点	・クッキー作りと袋詰めは本学の調理実習室で行った ・クッキー販売は佐方市民センター前の広場で行った (建物側の屋根付き広場、テーブル3卓：センターが用意)
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	教員 岡崎教授・石永教授・★藤原講師・森川助手 クッキー作り(前日)：食物栄養学科2年4名 クッキー作り(当日)：食物栄養学科1年5名、2年4名 販売(当日)：食物栄養学科1年5名、2年4名
活動内容	前日に材料の計量・生地作りを行い、冷凍庫で生地を寝かせておいた。夜市当日に寝かせておいた生地を切り、オーブンで焼いて、120食分を作成、包装を行った。 その後、夏祭りの会場(ちびっこ広場)へと向かった。到着後、販売ブースの設営を行い、休憩を挟みながら広場での販売にあたった。学生は元気に声を張り上げ、試行錯誤しながらクッキーを買って頂けるようにアピールしていた。天候があまり良くなく、終盤はポツポツと雨が降り始め、思うように販売することが難しかった。20時で販売を終了し、その後ブースの片付けを行い、現地で解散した。いずれの学生においても怪我をしたり、体調不良になることはなかった。
反省・コメント	かき氷等の冷たい物が販売されていたり、水風船や輪投げ等、子どもたちの興味を引くコーナーが近くにある中で、クッキーに関心を向けてもらうのが少々難しかった。また、当日の学生の拘束時間が12時～20時と長時間にわたったため、来年度以降、役割分担を検討し直し、負担を軽減する必要がある。
添付書類	(有) 無

○レシピ

抹茶渦巻きクッキー（約 45 枚）

材料

バニラ生地

薄力粉	150	g
上白糖	60	g
有塩バター	60	g
卵	1/2	個
ベーキングパウダー	1.5	g

抹茶生地

薄力粉	150	g
上白糖	60	g
有塩バター	60	g
卵	1/2	個
ベーキングパウダー	1.5	g
抹茶	5	g

作り方

1. バニラ生地を作る

- (1) 薄力粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせ、ふるっておく。
 - (2) 室温に戻したバターを柔らかく練り、クリーム状にする。
 - (3) 砂糖を 2～3 回に分けて加えながら、空気を含ませるように白っぽくなるまですり混ぜる。
 - (4) 溶きほぐした卵を加えてよく混ぜ合わせる。
 - (5) ふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーを (3) に加える。
 - (6) こねないようにさっくりと混ぜ、ポロポロの状態にする。
 - (7) 手で軽くおさえて 1 つにまとめ、ラップに包んで冷蔵庫に約 1 時間入れる。
- ##### 2. 抹茶生地は薄力粉と抹茶、ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせてふるい、バニラ生地と同様に作る。
- ##### 3. バニラ生地、抹茶生地をそれぞれビニール袋に入れ、袋の上からめん棒で 3mm 厚さにのばす。
- ##### 4. それぞれのビニール袋を切り広げ、片面のビニールをとって表面に卵白（分量外）を塗る。
- ##### 5. 卵白を塗った方を重ね合わせ、残った片方のビニールをはがして卵白を塗り、端からくるくるを巻く。
- ##### 6. ラップに包み、冷凍庫に入れて冷やし固める。
- ##### 7. 固まった生地を 5mm くらいの厚さに切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ##### 8. 170 度に余熱したオーブンで 12～13 分焼く。

ココアクッキー（約 30 枚）

材料

薄力粉	160	g
上白糖	80	g
無塩バター	120	g
卵	1	個
ココナッツファイン	50	g
ココア	20	g

作り方

1. 薄力粉をふるっておく。
2. 室温に戻したバターを柔らかく練り、クリーム状にする。
3. 砂糖を2〜3回に分けて加えながら、空気を含ませるように白っぽくなるまですり混ぜる。
4. 溶きほぐした卵を加えてよく混ぜ合わせる。
5. ふるっておいた薄力粉、ココナッツファイン、ココアを 3 に加える。
6. こねないようにさっくりと混ぜ合わせる。
7. 生地を2つに分け、φ3cm くらいの棒状にしてラップに包み、冷凍庫で冷やし固める。
8. 固まった生地を7〜8mm くらいの厚さに切り、クッキングシートを敷いた天板に並べる。
9. 170 度に余熱したオーブンで12〜13分焼く。

○写真





地域貢献・地域連携活動報告

佐方3

活動名	地域連携事業：佐方地区敬老会
目的または趣旨	佐方地区にて開催される敬老会に人手がいるため、また地域の方との交流を図るために参加
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：佐方自治会 経緯：地域連携活動として、佐方自治会と協議し昨年と同様に、敬老会の催しにボランティアとして協力することになった。 スタッフとして、食物栄養学科の学生が担当する。
年・日時	2019年9月15日 12時から15時30分 準備 9月16日 8時から12時30分 当日
活動拠点	佐方市民センター
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	★石永正隆 15日 人間生活学科1名食物栄養学科3名 16日 食物栄養学科4名
活動内容	参加される老人の人数は150名程度であった。小・中学校の生徒や自治会の方々と一緒に準備や当日の手伝いを行った 15日：当日の準備をした。 16日：受付と誘導などを行った。 学生は地域の方々や子ども達と話しをする中で地域のことを幾らか知ることができるようになり、かつコミュニケーション力も培われたようでした。笑顔が人を元気づけることも改めて感じたようです。
反省・コメント	昨年より多くの学生が参加してくれた。担当の方によれば、上手く、良くやってくれましたよと言っておられた。また来年もお願いしますと依頼された。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

佐方4

活動名	「佐方花いっぱい運動」
目的または趣旨	佐方自治会行事への参加の一つとして「佐方花いっぱい運動」にボランティアとして参加
共催団体名および共催の経緯 (依頼理由)	主催：佐方自治会 経緯：佐方自治会と協議し、決定した参加行事の一つ
年・日時~年・日時	2019年11月16日（土）8時30分~10時30分
活動拠点	佐方地区 JR沿線等の道路
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	人間生活学科1年1名 食物栄養学科1年3名
活動内容	子ども達や自治会の人達と JR沿線付近の道路の要所要所に花を植えた。
反省・コメント	
添付書類	有



地域貢献・地域連携活動報告

佐方 5

学科名 食物栄養学科

活動名	さがたっこひろば（小学生対象の料理教室）
目的または趣旨	佐方自治会行事への参加の一つとしてさがたっこひろばにスタッフとして参加。
共催団体名および共催の経緯（依頼理由）	主催：佐方市民センター
年・日時～年・日時	2019年11月16日（土）8時20分～13時 佐方市民センターにて下準備、実習、片づけ
活動拠点	佐方市民センター
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	★日高、森川 栄養調理コース2年生3名、1年生3名
活動内容	佐方市民センターにて材料の計量、下準備を行ない、事前に制作したパワーポイントを使用して当日使用する食材について簡単なクイズを行なった。その後、調理室で作り方等の説明を簡単に行い、各グループに分かれて実習（総数20名）。1グループに学生が1～2名ずつついた。学生はそれぞれに声かけをしながら小学生に指示を出していた。皆で試食後片づけを行ない、解散とした。
反省・コメント	低学年の参加者も多かったが毎回参加している子も多かったようで、協力しながら積極的に調理に参加してくれた。学生たちと話ながら楽しく実習もでき、けがをすることもなく終了した。今回はシュウマイを作ったが、家で餃子を作ったことはあってもシュウマイを作るのは初めてだという子が多かった。学生たちは小学生のレベルに合わせた献立を作成することの大切さや、教えることの難しさを学んだと思う。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

佐方6

活動名	佐方子ども餅つき大会
目的または趣旨	佐方自治会行事への参加
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：佐方自治会
年・日時～年・日時	2019年11月23日8:00-12:00
活動拠点	佐方八幡神社境内
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	責任者：★石永正隆 人間生活学科1年2名、食物栄養学科1年3名、 臨床検査学科1年6名
活動内容	合計11名の昨年2年よりかなり多くの学生が参加した。 モチを丸めることやお汁粉を作ったり、配膳したり、参加者に振る舞ったりした。多くの子ども達が参加し、子ども達とふれあったり、地域の方々と話をしたりして楽しく活動をすることができた。後日自治会の方からお礼の言葉を頂いた。
反省・コメント	
添付書類	有



地域貢献・地域連携活動報告

佐方7

活動名	佐方とんど祭
目的または趣旨	地域連携：佐方自治会行事への参加の一つとして とんど祭りへボランティアとして参加
共催団体名および 共催の経緯 (依頼理由)	主催：佐方自治会 経緯：継続
年・日時～年・日時	2020年1月11日 10時から16時
活動拠点	佐方小学校 校庭
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	教員★石永 学生：、食物栄養学科1年6名
活動内容	午前：豚汁やお汁粉 準備 午後：販売、その他諸々の手伝い
反省・コメント等	午前中は小学校の調理室で自治会の方々と豚汁やお汁粉の準備を行い、午後は販売など諸々の手伝いを行った。地域の方々とたくさん話しをし、楽しみながらボランティア活動を行っていた。多くの自治会の方々から、有難うございます、助かっていますとお礼があった。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

4 - 1

学科名 人間生活学科

活動名	インターンシップ
目的または趣旨	社会人としてのマナーを身につけるとともに、職業観や職業意識を高め、キャリアアップの醸成をはかる。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	インターンシップを希望する学生と面談し、学生の実習先の希望を聞きながら、就職指導部よりインターンシップ先の斡旋を受けた。
年・日時~年・日時	2019年8月26日(月)~8月29日(木)
活動拠点	①社会福祉法人 三篠会 ふれあいライフ原 ②エイジェリックフレンドリー広島支店
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	教員 ★水野敦子 学生 人間生活学科人間心理コース2年2名
活動内容	<p>社会福祉法人 三篠会 ふれあいライフ原で実習した学生は、3日間厨房体験をし、最終日の4日目は介護体験を行った。利用者の食事がどのように作られ、提供されたかについてのほか、現場の栄養士や調理師の方の話を聞いて、社会人として必要なマナーや言葉遣い、姿勢も学んだ。</p> <p>エイジェリックフレンドリー広島支店は障がいをもった人の就職支援をする会社であるが、こちらで実習した学生は、名刺・封筒印刷、名刺管理、パソコン入力、折り鶴作成、清掃などの作成を行った。メモをうまくとれなかったと実習生自身の反省があったが、働く楽しさがわかったということであった。</p>
反省・コメント	<p>実習先からの評価は、一方の学生は積極的に実習に臨み、指示もすぐに理解でき、テキパキと動いていたと高い評価であったが、もう1名の学生は、説明を受ける際もぼんやり聞いて反応も薄く、もっとコミュニケーションの取り方を学んだほうがいいという厳しいコメントであった。実習に行く前には、ひと通りのことは指導したが、来年度は学生一人一人によりきめ細かな指導をしていきたい。</p>
添付書類	(無)

地域貢献・地域連携活動報告

4 - 2

学科名 人間生活学科

活動名	4. 人材の育成
目的または趣旨	診療情報管理士・医療事務員スキルアップ研修
共催団体名および 共催の経緯 (依頼理由)	日本診療情報管理学会認定団体 広島診療情報勉強会 (当会の会長を報告者が務めており、実習・就職先が参加している)
年・日時~年・日時	2019年4月~2020年3月 18:30~20:30 年6回
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	★有吉 澄江 その他別紙(広島診療情報勉強会実績)参照 特別企画学生参加者3名 医療事務情報コース2年 大藤 珠美 益永 歩実 専攻科 診療情報管理専攻 片山 穂乃花
活動内容	定例会年6回(1回/2ヶ月)、その他特別企画など 発表: 会員医療機関の取り組み グループディスカッション
反省・コメント	今年度の特別企画では、厚生労働省の協力の下、「ICD-11」の変更点について学んだ。最もトレンドなテーマであり、県外からの参加者も多くあった。 「医療機関別医療費の説明」を行うことができなかったことは、反省点である。 来年度4月19日には、本学において「2020年度診療報酬改定について」の講演を予定している。
添付書類	無

地域貢献・地域連携活動報告

4 - 5

学科名 臨床検査学科

活動名	山陽女子短期大学セミナー
目的または趣旨	広島県内の臨床検査技師を対象としたスキルアップ講座
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	卒業生から卒後教育についての要望があり、卒業生と近隣の病院の臨床検査技師の協力を仰ぎ、山陽女子短期大学セミナー実行委員を組織した。
年・日時~年・日時	第1回：2019年6月18日、第2回：2020年1月31日
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	教員(溝渕★、松村) 臨床検査技師（第1回6名、第2回8名、合計13名） 臨床検査学科 学生（第1回5名、第2回1名、合計6名）
活動内容	第1回は、広島通信病院より下肢静脈エコーで高名な松原進先生をお招きし、ハンズオンセミナーを実施した。ハンズオンセミナーの実習講師を溝渕と卒業生の西野真佐美さんが担当した。 第2回は、腹部消化器疾患について、卒業生の渡邊 隆徳さんと、臨地実習先の病院の技師である海谷 慧さんに依頼した。講義の後も活発な討論があり、セミナーは盛り上がった。 卒業生や臨地実習先の技師の協力体制をとる事で、円滑にセミナーを開催出来た。運営は円滑に進められるようになってきたので、次年度は規模拡大に努めたい
反省・コメント	広報活動が十分でなかった。第2回はテスト前になり学生が参加できなかった。日程について考える余地がある。
添付書類	無

地域貢献・地域連携活動報告

5 - 1

活動名	はつかいち環境フェスタ
目的または趣旨	地産地消をすすめるため廿日市市産の食材を使用するなど、環境にやさしい取組みを紹介する企業・団体出展ブースに出店
共催団体名および共催の経緯 (依頼理由)	廿日市市環境政策課内はつかいち環境フェスタ実行委員会 今年度、ひろしま地域食材 PR 事業ですすめている地域資源の有効利用について、紹介する。
年・日時~年・日時	令和元年10月6日(日) 10:00~15:00
活動拠点	新宮中央公園(けん玉公園)
参加者 教員(責任者には★)	教員 ★岡崎 尚 学生 食品開発コース2年 5名
活動内容	今年度進めているひろしま地域食材 PR 事業で開発途中のものを紹介した。ムール貝エキス、ナマコ内臓およびカタクチイワシの魚醤を試飲していただき、消費者の声として情報を収集した。
反省・コメント等	準備期間が短く学生自身の取り組む意識が低かったが、最終的に来場者とのコミュニケーションをとる中で積極的な対応ができるようになった。
添付書類	有



共同研究の紹介 in 2019

食物栄養学科・食品開発コース(岡崎研)では、「大学の知識と経験を地域の産業に！」をモットーに、地域産業への貢献を目指しています。現在実施、及び次年度に向けた予備試験の結果を紹介します。

■ 共同研究

▶ 広島県立総合技術研究所・水産海洋技術センターと共同で広島県で漁獲される低利用魚介類(クロダイ、カタクチイワシ)を有効利用するための研究を実施しています。

低塩で、うま味の強い魚醤を目指しています。アミノ酸とペプチドが多く含まれるエキス調味料や低塩でうま味を増強した「かけ魚醤」の製造を目指しています。

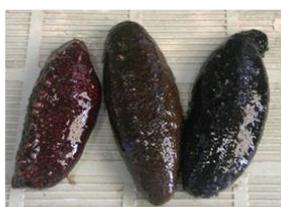
▶ 温度を制御することで塩分濃度を12%まで低下することができました。



市場価値の低い
アブリイワシの活用



廃棄されるクロダイのアラ



廃棄されるナマコ内臓の
有効利用



カタクチイワシに食塩を添加



約2週間で分解終了



廃棄されるナマコ内臓も
有効利用

■ 自己消化

カタクチイワシ、クロダイ、ナマコ内臓には、自己消化酵素がはたらいて、分解を進めます。50～55℃を維持し、塩分を12%にすると腐敗を防ぐことができます。



油や骨などの除去後
珪藻土ろ過で魚醤の完成

■ 課題

魚醤油に含まれるアミノ酸系のうま味に核酸系のうま味を付加することができればうま味の相乗効果が期待できます。核酸系のうま味が生かせる方法を研究中です。

大学の研究紹介 in 2019

■ 共同研究(県立広島大学、濱本水産㈱、2019～)

▶カキ養殖とともに漁獲されるムラサキガイについて、食材として利用拡大を検討しました。瀬戸内海に生育しているムラサキガイは、ヨーロッパで食されるムール貝と同じ種類ですが、あまり食べられていません。スペイン・イタリア料理の素材として、又たんぱく質や亜鉛の豊富な料理素材として見直され、生ムール貝として出荷されています。

▶ムール貝には、タウリン、グルタミン酸、アスパラギン酸、アルギニンなど「おいしさ」に関するアミノ酸が多く含まれます。これらの成分は煮だしにも移行します。

▶小さいサイズのムール貝を有効利用するため、エキスを抽出しました。

サンプルを味わってください。



かき養殖用ホタテ貝に付着



しっかり身の入ったムール貝



出荷サイズのムール貝

ムール貝とその煮だしに含まれる遊離アミノ酸

アミノ酸	むき身 mg/100g(SD)	煮だし mg/100g
ヒスチジン	31.40 (±4.40)	4.32
アスパラギン	54.79 (±9.17)	3.80
タウリン	480.54 (±51.69)	321.54
セリン	109.43 (±16.65)	28.77
グルタミン	102.14 (±22.93)	6.73
アルギニン	167.68 (±2.58)	18.23
グリシン	125.87 (±7.60)	72.46
アスパラギン酸	53.78 (±6.12)	27.66
グルタミン酸	94.43 (±7.46)	31.16
β-アラニン	13.72 (±4.40)	3.34
スレオニン	48.14 (±5.09)	4.25
アラニン	135.29 (±2.33)	22.78
プロリン	55.26 (±4.95)	4.90
オルチニン	12.26 (±0.67)	-
システイン	1.28 (±0.19)	0.69
リジン	76.14 (±6.59)	4.77
チロシン	39.47 (±5.89)	4.96
メチオニン	10.35 (±1.69)	1.82
バリン	15.35 (±0.45)	2.06
イソロイシン	11.10 (±0.68)	2.17
ロイシン	15.10 (±1.26)	2.66
フェニルアラニン	11.61 (±1.26)	1.55
全遊離アミノ酸	1665.11 (±110.49)	571.92



ムール貝エキス



ムール貝料理

ムール貝の一般成分

水分 (%)	79.11 ±0.30
エキス態窒素 (%)	0.540 ±0.57
全窒素 (%)	1.724 ±0.054
たんぱく質 (%)	10.77 ±0.34
グリコーゲン (%)	7.34 ±0.27
pH	6.47 ±0.03

エコフェスタ会場での実施状況

「はつかいち環境フェスタ」で水産資源の活用について紹介しました。

10月6日（日）に開催された「はつかいち環境フェスタ」において、廿日市近海で漁獲される未利用・低次利用の水産資源（ムール貝、ナマコの内臓、アブライワシ）の有効活用を紹介しました。エキス化、魚醤の試作を行い、来客者に味を評価していただきました。参加者の評価では、うま味を増強したものより無添加のものが好まれていました。こらからの研究が地域産業に繋がるよう頑張っていきます。



地域貢献・地域連携活動報告

6 - 2

活動名	地場産業との連携による商品開発
目的または趣旨	廿日市市や県内の事業者と連携して新商品を開発する。 ・廿日市市から依頼の魚食普及事業への支援（別紙1） ・濱本水産㈱との共同研究（別紙2）
共催団体名および共催の経緯（依頼理由）	共催：廿日市市、濱本水産㈱ ・廿日市市の事業として、魚食普及事業への協力依頼があり、その対象魚種として広島サーモンを取り上げた。 ・濱本水産㈱からナマコ及びムール貝の既存製品の品質改善の依頼があり、規格外ムール貝の活用及びスライスナマコの消費期限の延長を行った。
年・日時	令和元年度
活動拠点	山陽女子短期大学 食物栄養学科 食品開発コース
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	全体の責任者：岡崎教授 食物栄養学科 食品開発コース及び栄養管理コースの学生
活動内容	別紙1と2
反省・コメント	別紙1と2
添付書類	(有) 無)

広島サーモンを使った料理の提案

(廿日市市から依頼の魚食普及事業への支援)

水産資源の豊富な廿日市市は、魚食普及の取り組みを進めており、その一環として廿日市の山間部にある「万古溪養魚観光」で生産されている広島サーモン*の利用拡大を依頼された。現在流通している広島サーモンはそのほとんどが鮮魚として扱われており、刺身として食されることが多い。広島サーモンの消費拡大を図っていくためには、保存の可能な一次加工品の開発が必要となる。一次加工品ができれば、料理の材料として利用しやすくなる。そこで、サーモンの一次加工品の開発をめざした。北欧でつくられる「Gravlax」の調製方法を参考にして試作を繰り返したが、匂いの改善のため Gravlax を燻製にすることにした。北米ではこれを「Lox」と呼んでいる。結果的に、味や食感は日本で流通しているスモークサーモンとほとんど同じものになった。

*「広島サーモン」は、万古溪で育てた幼魚を間だけ瀬戸内海の養殖施設で大きくし、暖かくと再び万古溪にもどして大きく育てたニジマス「広島サーモン」は、広島県産応援登録制度の商品です。



冬の
なる
です。
登録

1 スモークサーモンの製造

(1) 製造方法

絞めたその日のうちに3枚におろし、氷に詰めた状態持ち込んだひろしまサーモンを材料とした。379.8g、388.9g(写真1)に対して4%の食塩と5%の砂糖にクックペッパー1gを加えて混合したものを、切り身に厚くのせて(写真2)、もう一つの切り身をそのせ、ラップで両身を包み込み、3~4日間氷蔵した。朝夕に1回サーモンをひっくり返して、染み出したが均一になじむようにした(写真3)。これをさっ洗い、生ハーブを乗せて食したものを「Gravlax」でいる。この状態で冷凍保存も可能である。

私たちは、漬けたサーモンをさらに約1時間乾燥させてから約20℃で1時間くん製したのももた。日本のスモークサーモンとほとんど同じ加工品た。下記表に生原料サーモンから最終品までの重量表1に示した。これを冷凍庫で保存すると、半年以上保存できると思われる。



写真1

態で

ブラ
腹側



写真2

上に乗
その間、
浸漬液
と水で
と呼ん



写真3

寒風で
試作し
となっ
変化を
上は保



生サーモン



塩・砂糖に漬ける



水洗・拭き取り



冷風乾燥



くん製



真空包装・凍結

(2) 製造について

製品歩留まりは約 88% となった。市販スモークサーモン(4570 円/kg)を参考にして販売価格を計算すると、片身で 1500 円 (340g) 程度での製造可能となる。品質や味の面では、シメてから直ちに処理しているため、身の弾力やねっとりした食感は、市販のものに比べて優れている。浸漬中に微生物の増殖が懸念されるが、氷上で 3 日間漬けた場合、菌数は約 10 倍程度に増えたが菌数的には問題ない程度の増加である。

表 1 スモークサーモンの製造状況

広島サーモン (菌数)	サーモン重量 (1500 円/kg)	調味料 食塩 砂糖	浸漬(3 日間) (菌数)	燻製 (60 分間)	歩留り 販売価格*
①切り身 ($7.2 \times 10^2/g$)	379.8g (570 円)	15.0g 19.0g	341.4g 5.9×10^3 個/g	336.7g	89% (1542 円)
②切り身	388.9g (583 円)	15.5g 19.5g	345.4g	339.4g	87% (1554 円)

*市販スモークサーモンの価格 (4580 円/kg) で市販価格を計算

(3) 製造した感想

シメてから直ちにサーモンの加工処理をしているので、これ以上の鮮度の材料は入手できない。当初、北欧で製造されている「Lox」の製法を参考にし、香辛料などを加えたものを試作したが、料理の素材として使う場合に香辛料の風味や生の魚の臭いなどがあると扱いにくいとの意見が多かった。そこで、日本人になじみの深いスモークサーモンに近いものの製造を試みた。砂糖と塩だけで浸漬し、くん製にしたものである。広島サーモンの鮮魚の価格は 1500 円/kg、この方法でくん製にしたとき歩留りは 88% となるので製品の原価は 1700 円/kgとなる。市販品のスモークサーモンの販売価格は 4570 円/kg (市内スーパー) であるので、同じ値段で扱った場合、2870 円の差額となる。広島サーモンのブランド (新鮮、

生加工、無添加) を乗せると、5000 円/kg程度の広島サーモンを使ったスモークサーモンとして販売可能と思われる。

2 スモークサーモンを使った料理

(1) サーモンとアボカドのディップ

材料 アボカド 1/2 個 トッピング さらし玉ねぎ
サーモン 50g
マヨネーズ 大さじ2
塩・コショウ 少々
醤油 小さじ1
練りわさび 少々

作り方 ① 半分のアボカドを潰し、残りを角切りにして混ぜる
② マヨネーズ、塩・コショウ、醤油、わさびを①に加える
③ サーモンを大小に切り②に加える
④ パン、クラッカーなどに乗せて食する



サーモンの食感を出すため、生を使い、切り方も大きえてサーモンを感じてもらおう。パーティーや料理の前菜手軽で楽しめるオシャレな食卓にしてほしい。



さを変として

(2) スモークサーモンのたたき

材料 スモークサーモン片身
(肉の厚いところ)
黒コショウ、生ニンニク

作り方 ① サーモンにコショウをなじませる
② フライパンにオリーブオイルをひき、スライスニンニクを炒めて香りを出す
③ ニンニクを取り出し、サーモンの表面だけ焼く(焼き過ぎに注意)
④ 冷やしてから厚く切る

食べ方 レタスにアボカドなどとともに載せて食べる。

ワサビ醤油で食べる。オープンサンドの具として食べる。

工夫 サーモンの生臭さを消すために、表面を焼いた。和洋コラボ



(3) サーモンのサンドウィッチ

材料	サーモン	片身	<ソース>	レモンの皮	少々
	バター	少々		レモン汁	小さじ1
	ブラックペッパー	少々		マヨネーズ	大さじ2
	レタス、スライス玉ねぎ	好みで		砂糖	小さじ1
	パン (挟み込みやすいもの)				

- 作り方 ① フライパンにバターを溶かして表面を焼く
② パンを切り開き表面を焼く
③ パンにソース、レタス、焼きサーモン又は生サーモン、玉ねぎの順に乗せる
好みによってトマト、キュウリなどトッピングする

目的と工夫 家庭で簡単に作ることができる。家庭に残っている材料で作りやすい。サーモンの味が主役になれるから。工夫したところはパンを焼いて香りをつけ、ソースは多めにつける。

(4) サーモンのクリームシチュー

材料	コンソメと水	1個、100ml
	小麦粉と水	大さじ2、40ml
	バター	16g
	牛乳	150ml
	ほうれん草	1束
	玉ねぎ	1/2個
	白しめじ	1/4株
	サーモン	2/3半身

- 作り方 ① バターを鍋に入れて溶かし、細かく切った玉ねぎを炒める
② 予めほうれん草を下茹でしておく
③ ①に水とコンソメを入れ、ひと煮立ちさせる
④ ほうれん草以外の野菜とサーモンを加えてよく煮る
⑤ 牛乳と②のほうれん草を加え、沸騰前に火を止め、水でといた小麦を入れてとろみをつける
⑥ とろみが十分にできたら完成



目的と工夫 家庭で簡単にできるようにした。家庭にあるもので作ることができる。サーモンから塩味が出るので、塩を加えないこと。サーモンは煮崩れを防ぐために大きめに切ること。玉ねぎをしっかりと加熱して甘味を出しておくこと。

別紙 2

2020. 2. 19

ムール貝を使った料理の提案

1 材料

加熱処理した冷凍ムール貝又は生ムール貝を用いた。ススを抽出する場合は、殻にある海水を除いた後に弱火分間加熱し、ろ過をした液を加熱濃縮して濃度 16%と



エキ
で 15
した。

2 ムール貝の特徴

材料のムール貝に含まれる遊離アミノ酸を測定したところ、表に示したようにうま味に関与するグルタミン酸やアスパラギン酸、甘味を呈するグリシンやアラニンなど、さらにカニの味に関与するアルギニンなど多く含まれており、おいしさの特徴となっていた。味に関与する成分は様々に分類されているが、その中でもアミノ酸は素材の味をつくり出す重要な成分である。ムール貝のおいしさも身のおいしさに加えて、料理のおいしさに寄与する料理素材である。ヨーロッパ料理の中での海産系料理には欠かせない素材の一つである。

栄養ドリンクに欠かせない成分の一つであるタウリンも約 0.5%含まれており、ムール貝の特徴である。

ムール貝としての煮だしに含まれる遊離アミノ酸

アミノ酸	むき身 mg/100g (SD)	煮だし mg/100g
アスパラギン	54.79 (±9.17)	3.80
タウリン	480.54 (±51.69)	321.54
セリン	109.43 (±16.65)	28.77
グルタミン	102.14 (±22.93)	6.73
アルギニン	167.68 (±2.58)	18.23
グリシン	125.87 (±7.60)	72.46
アスパラギン酸	53.78 (±6.12)	27.66
グルタミン酸	94.43 (±7.46)	31.16
スレオニン	48.14 (±5.09)	4.25
アラニン	135.29 (±2.33)	22.78
プロリン	55.26 (±4.95)	4.90
オルチニン	12.26 (±0.67)	—
リジン	76.14 (±6.59)	4.77
チロシン	39.47 (±5.89)	4.96
メチオニン	10.35 (±1.69)	1.82
バリン	15.35 (±0.45)	2.06
イソロイシン	11.10 (±0.68)	2.17
ロイシン	15.10 (±1.26)	2.66
フェニルアラニン	11.61 (±1.26)	1.55
全遊離ア		571.92

3 料理

1) ムール貝とクリームチーズのディップ

材料	ムール貝 (冷凍)	100g
	クリームチーズ	100g
	レモン汁	小 1/2
	ニンニク	小 1/2
	ムール貝濃縮液	大さじ 1

- 作り方 ① ムール貝を乱切りにする。
② クリームチーズをボールに入れる



③ ②に①を入れて混ぜる

④ レモン汁、ニンニク、ムール貝濃縮液を③に入れる

⑤ 混合して、クラッカー、キュウリなどにのせて食する

食べ方 小さな小皿にいれて料理の前菜として用いる。小皿を大皿に乗せてその周りにクラッカー、キュウリなどに乗せて食べる。



① ムール貝の身



② ムール貝とクリームチーズを混ぜる



④ レモン汁、ムール貝濃縮液など混ぜる



⑤ キュウリ、クラッカーなどで食する

2) ムール貝の炊き込みご飯

材料	ムール貝	100g	コンニャク	60g
	コメ	2合	だし昆布	10g
	ゴボウ	60g	ムール貝濃縮液	10g
	ニンジン	50g	<だし> 醤油	大さじ2、酒
	生シイタケ	60g	塩	小さじ1/4
				大さじ2、みりん
				大さじ2

- 作り方
- ① 材料を切る
 - ② コメを洗浄し炊飯器にセット
 - ③ 切った材料とだしを炊飯器に入れて炊く



炊き上げたムール貝ご飯のおにぎり

ムール貝のつくね

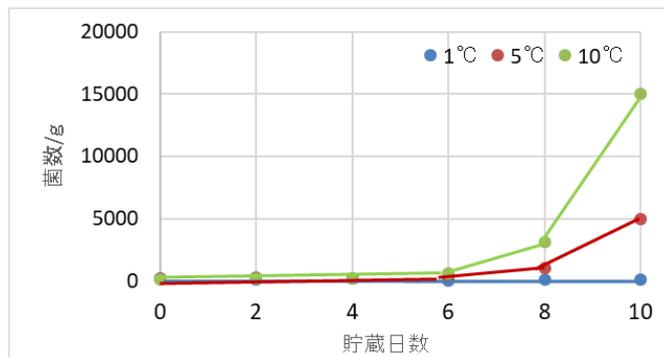
3) ムール貝のつくね

材料	<つくね>	鶏ひき肉	300g	<あん>	ムール貝濃縮液	カップ1
		白ネギ	1/3本		淡口醤油	大さじ1
		生姜	小さじ1/2個		みりん	大さじ1と1/2
		片栗粉	大さじ1/2		片栗粉	大さじ1
		酒・醤油	少々		水	大さじ2
					あんの具	きのこ、白ネギ

- 作り方
- ① つくねの具を混ぜて丸める
 - ② フライパンで焼く
 - ③ あんの材料を混ぜて加熱する。
 - ④ ③に水でといた片栗粉を入れてとろみをつける
 - ⑤ 皿にのせた焼いたつくねにあんをからめる
 - ⑥ 最後に細切りにした白ネギを乗せる

ナマコ加工品の品質改善

現在製造して流通させている製品（写真）の消費期限を明確にするため、最適な冷蔵温度を設定した。1℃、5℃、10℃でスライスナマコの保存試験を行ったところ、5℃以下では8日間程度菌数が1000個/gに保たれたことから、5℃で消費期限を7日間程度が可能と思われた。



市販スライスナマコ（左）、スライスナマコの貯蔵温度と菌数の関係（右）

地域貢献・地域連携活動報告

7 - 1

活動名	乳がん健診啓発運動：ブレストケア・ピンクリボンキャンペーン
目的または趣旨	広島県は乳がん患者数が全国でワースト4位なので、早期発見早期治療を目指すため、健診の啓蒙活動を行っている。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	主催：広島東洋カープ 共催：NPO 法人未来 経緯：NPO 法人未来の主宰者が廿日市市出身という事とその主宰者と知り合いだったので、協力を依頼された。
年・日時	令和元年5月12日
活動拠点	Mazda Zoom-Zoom スタジアム広島
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	全体の責任者：★中東教江 食物栄養学科 栄養管理2年5名
活動内容	乳がんに関する展示物やマンモグラフィ、グッズ販売などのコーナーに、カープの試合を見に来た観客を呼び込むために、本学で作ったアレルギー対応のお菓子を配り、勧誘をする。乳がんの健診の受診率が上がるよう、若い人や中年の女性たちに多く声を掛けた。
反省・コメント	今年はカープのイベント【母の日「かあさんありがとう」～Pink Ribbon Day】と銘打った企画の中で、乳がん検診の啓発活動を行った。カープのホームページにクッキー配布を予告されているのを見て、取りに来る人もいたので、啓発のブースへ勧誘を呼びかけ、乳がんのモデル型の触診コーナーで体験をしていた。短い時間ではあったが、検診の啓発の一助にはなったと思う。
添付書類	(有) <input checked="" type="radio"/> (無)

地域貢献・地域連携活動報告

7 - 2

学科名 臨床検査学科

活動名	2019HIV 検査普及キャンペーン in 広島
目的または趣旨	エイズ検査普及
共催団体名および 共催の経緯 (依頼理由)	広島県、広島市、一般社団法人広島県臨床検査技師会 (イベントの運営への協力)
年・日時~年・日時	2019年10月14日 11:00~16:00
活動拠点	アリスガーデン広場
参加者 教員(責任者には★) 学生(所属・学年・人数)	臨床検査学科 1年 9名 2年 6名
活動内容	HIV 検査普及のための街頭でのパンフレット配布 検査の呼びかけ
反省・コメント	ボランティア参加することによって、事前学習を行い、正しい知識を持つことの重要性を理解することが出来た。
添付書類	(無)

地域貢献・地域連携活動報告

7 - 3

学科名 食物栄養学科

活動名	フードフェスティバルにて焼き菓子の販売と魚醤の試食アンケート
目的または趣旨	①広島市中央公園で開催される「ひろしまフードフェスティバル」に、地元の食材を使用した商品を出品し、販売スタッフとして参加。 ②魚醤の試食アンケートを行う。
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	J A グループ広島
年・日時~年・日時	2019年10月26日 9時~17時 制作、包装 2019年10月27日 9時~14時 焼き菓子の販売、魚醤の試食アンケート
活動拠点	広島市中央公園
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	全体の責任者：★岡崎教授 26日：藤原講師、★日高 食物栄養学科 2年3名 27日：★岡崎教授、日高、藤原講師 食物栄養学科 1年3名2年3名
活動内容	26日：醤油のカステラ、かぼちゃのソフトクッキー、はちみつレモンのカップケーキ制作。ポスターの制作、包装。 27日：焼き菓子の販売、魚醤の試食アンケートを行なった。焼き菓子は14時前に完売した。
反省・コメント	広島中央公園にて焼き菓子の販売と魚醤の試食アンケートを行なった。前日は雨が降っていたが当日は天候がよく、客数も多かった。今回はJAふるさと広島地産地消村で市内大学のテントでの販売になり、お客様を呼び込むのに少し苦労した。例年に比べ、焼き菓子の個数を絞って販売を行なったので14時前には完売した。 今回は1年生と2年生の食物栄養学科が参加したが、暑い中大きな声でお客様の呼び込みをしていた。焼き菓子や魚醤の説明も積極的にしており、終始笑顔でテント内の雰囲気も良かった。
添付書類	(有) 無)



地域貢献・地域連携活動報告

7 - 5

学科名 臨床検査学科

活動名	第 8 回広島野球傷害検診(HYMECS)
目的または趣旨	広島県において肘・肩をはじめとした野球障害に苦しむ選手を一人でも減らしたいという有志が職種を越えて集まり始まったプロジェクト
共催団体名および共催の経緯(依頼理由)	広島野球傷害検診運営委員会 広島大学整形外科学教室
年・日時~年・日時	2020 年 2 月 11 日
活動拠点	広島県医師会館
参加者 教員（責任者には★） 学生（所属・学年・人数）	教員(溝渕★) 学生（臨床検査学科 2 年生 6 名）
活動内容	広島県の小中学生の野球チームを対象とした野球肘の検診のおもな目的は外側型野球肘である肘離断性骨軟骨炎を見つけることです。これは初期には自覚症状（痛みなど）が全くなく経過するため、早期発見には超音波検査が必要になります。今回の検診では参加者約 400 名に対し 10 台の超音波装置と 20 名の超音波専門スタッフで検査を実施しました。本学学生は誘導スタッフとしてプロジェクトに参加し、学生の少年たちに対する検査後の着替え補助や、誘導により 400 名もの少年に対しスムーズに検査を実施する事が出来た。
反省・コメント	TSS の取材もあり、本学学生および教員が検査誘導する様子が放映された。
添付書類	(有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/>)