

令和5（2023）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 5（2023）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

金岡 敬子

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 11 年目に当たる本年度は、37 事業にかかわりました（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）。新型コロナウイルスの影響で中止や要請のなかった時期を経て、2023 年度は新規に依頼を受け実施・参加した活動も徐々に増えております。その詳細については、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の協議を重ねながら、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5年度 山陽女子短期大学地域連携センター事業一覧

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	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
1-1	子供対象 クリスマスクッキング	12月	地御前市民センター	吉村	○
1-2	高齢者対象 栄養と健康	11月	佐方自治会（佐方市民センター）	吉村	
1-3	SATシステムによる食事指導	10月	佐方市民センター	津村	
1-4	保健指導関連事業	※	五師会		

2. 教育・文化・生涯教育の推進

整理 番号	事 項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
2-1	山陽女子短期大学公開講座	前期 7~8月 PC 9月	廿日市市教育委員会 生涯学習課	金岡	
2-2	七福大学	7月	佐方市民センター	金岡	
2-3	生涯学習フェスティバル	※	廿日市市教育委員会 生涯学習課		
2-4	親と子の野菜教室	※	JA 佐伯中央		

3. 地域の活性化・まちづくりの推進

整理 番号	事 項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
3-1	「桶寿司」講習会	12月	廿日市商工会議所婦人部 廿日市市郷土文化研究会	津村	
3-2	廿日市市民センターまつり	10月	廿日市市民センター	室津 岡崎 梅本	
3-3	街道まつり	※	廿日市市郷土文化研究会		
3-4	けん玉商店街“七夕まつり”	※	廿日市駅通り商店会		
3-5	廿日市応援隊:山女姫散歩	※	廿日市市商工会議所		
3-6	けん玉ワールドカップ	※	廿日市市		
佐方1	れんげ祭り	雨天中止	佐方自治会	梅本	

佐方 2	一人暮らしの高齢者への食事の提供と食事指導	7月	佐方自治会	中野	
佐方 3	佐方夜市夏祭り	7月	佐方中央商店街	室津 岡崎 梅本	
佐方 4	佐方地区親善盆踊り大会	8月	佐方自治会	梅本	○
佐方 5	佐方地区敬老会	9月	佐方自治会	室津 梅本	
佐方 6	地域花いっぱい運動（佐方地区）	6月	佐方自治会	室津 梅本	
佐方 7	あいプラザまつり「健康と福祉のおまつり」	11月	廿日市市社会福祉協議会	吉村	○
佐方 8	子供餅つき大会	中止	佐方自治会	室津 梅本	
佐方 9	佐方地区とんど祭り	1月	佐方自治会	室津 梅本	
佐方 10	さがたっこひろば	11月	佐方市民センター	松崎	
佐方 11	Special Thanks In 山陽女子短期大学 SunCafe	12月	山陽女子短期大学 佐方市民センター	室津	○

4. 人材の育成

整理番号	事項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
4-1	生理機能検査スキルアップ研修	中止		溝渕	
4-2	広島 US meeting	延期	広島 US 向上委員会	溝渕	
4-3	インターンシップの推進	※	廿日市市人事課 企業・施設の担当者		
4-4	ゼロからはじめる癌登録	※			

5. 環境活動の推進

整理番号	事項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
5-1	手指衛生等の出前授業	※	廿日市教育指導課		
5-2	台所用品の衛生度チェック	※			

6. 産官学連携事業

整理 番号	事 項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
6-1	ひろしま地域食材 PR 促進事業	7月～2月	ひろしま地産地消推進協議会	岡崎 藤原	
6-2	ひろしま夢ぶらざ新商品開発支援事業	9月～1月	瀬戸内みそ 高森本店 (広島県商工会連合会)	岡崎	○

7. その他の事業

整理 番号	事 項	実施時期	連絡責任者		新規 ○
			地域	本学	
7-1	廿日市市消防団「機能別団員」	6月～11月	廿日市市消防署	小野寺	
7-2	広島野球傷害検診 (HYMECS)	延期	広島野球傷害検診運営委員会 広島大学整形外科学教室	溝渕	
7-3	ブレストケア・ピンクリボン キャンペーン	※			
7-4	エイズ啓発活動	※	広島県広島市（一社） 広島県臨床検査技師会		

事業報告

1. 食と健康の増進

【1-1】

クリスマスクッキング

吉村 真奈美(食物栄養学科)

目的または趣旨	食育活動として
共催団体名および共催の経緯	廿日市市地御前市民センター 地御前地区自治会 生活安全事業部
年・日時	2023年12月17日
活動拠点	廿日市市 JA よりん菜
参加者	参加者：22名 学 生：2名
活動内容	参加者22名で、クリスマスメニューでのクッキングを行い、「食」について理解していただき、行事での食の楽しさを体験していただく。食事の大切さやみんなで食べる事により、苦手なものが食べれたり、食材について学ぶこともできる。行事についても学ぶことができ、園児から大人まで色々な年齢の人との交流を持つことが出来る。 参加者 大人8人 短大生2名 高校生1名 小学生8名 園児3名
コメント	献立が5品であったので、それぞれ途中まで吉村が作成をし、メインのミートローフのみ参加者に1から調理を行ってもらった。 そのため、時間内には調理が終了し、13時までに終了することが出来た。クリスマスメニューの為、参加者が型抜きや、ケーキのデコレーションなど楽しみながら行えるよう工夫をした。 地御前市民センターが工事中の為、今回初めての会場で実施したため、下見はしていたが、何がどこにあるのかが理解できていなかったもので、探すのに時間がかかったことが反省点である。



【1-2】

第3回みんなの健康教室

吉村 真奈美(食物栄養学科)

目的または趣旨	フレイル予防のための調理
共催団体名および共催の経緯	廿日市市民活動センター 廿日市市佐方市民センター
年・日時	2023年11月10日
活動拠点	廿日市市佐方市民センター
参加者	参加者：15名
活動内容	フレイル予防の為のリメイク料理 ①フレイルについての説明 ②肉じゃがをリメイクしたたんぱく質増量の料理へ 肉じゃがをお好み焼きへ 和風グラタンへ 小判焼きへ (2種類の味付けへ) オムレツへ ③たんぱく質が簡単に摂取できるデザート ④みそ玉作り
コメント	15名の参加者と市民活動センターの方2名とスタッフ計20名の調理を4班に分かれて行なったが、班ごとに1品を作成したので、時間内に終了することができ、参加者にも好評でした。



【1-3】

SAT システムによる食事指導

津村 なみえ(食物栄養学科)

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	主催：佐方市民センター 経緯：佐方市民センターまつりにて2016（平成27年）に実施して以来、大学祭と日程が重複もしくはコロナで実施せず。2023年は規模がコロナ前に戻ることとなり、浦部聡子様より急遽依頼があった。
年・日時	2023年10月21日 10:00~14:30
活動拠点	佐方市民センター 1F 工作室
参加者	学生：3名
活動内容	「令和5年 第41回 佐方市民センターまつり」にて、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。バランスチェック体験者は延約60名であった。開始直後はステージプログラムの見どころが豊富のようでコーナーへ来られる方はまばらであったが、昼休憩頃から人が増え始め、終了の頃には多くの小学生の子供たちが訪れた。
コメント	SATシステムのセンサーBOXとパソコンの通信が不安定な時があり、表示に時間がかかることがあった。機器の導入から10年以上経っており、そろそろ機器の点検・修理などが必要かもしれない。



2. 教育・文化・生涯教育の推進

【2-1(1)】

第43回山陽女子短期大学公開講座（2023年度前期①）

責任者：金岡 敬子(人間生活学科) 講座担当：中野 尚子(食物栄養学科)

目的または趣旨	「暮らしの中の健康管理」をテーマに2回シリーズで開催 第1回目は「食と健康」というテーマで、広島県第3次食育推進計画の重点目標である「野菜摂取の増加」について普及啓発する。
共催団体名および共催の経緯	廿日市市教育委員会生涯学習課
年・日時	2023年7月29日 13:30～15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者	参加者：33名
活動内容	健康を守る上での野菜の「重要性」や「意義」について認識を深め、日常の食生活における実践につなげてもらえるよう、野菜に関する様々な情報を提供した。
コメント	1時間半の話の中で、「どこが一番興味深かったのか」や「わかりにくかったところはどの部分か」など、参加者の具体的な反応を知りたかった。簡単なアンケート用紙を準備し、感想等を書いてもらえばよかったと思う。

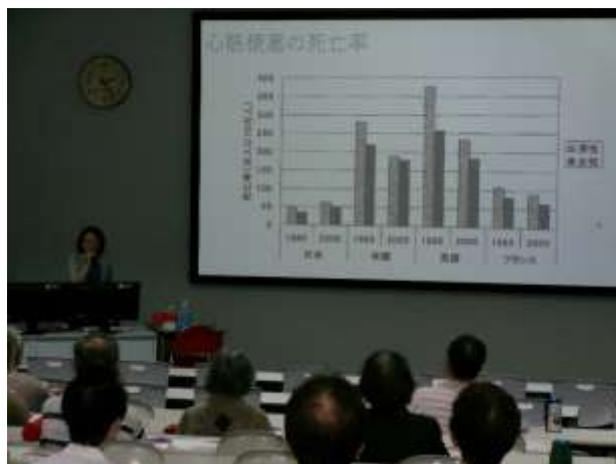


【2-1(2)】

第43回山陽女子短期大学公開講座（2023年度前期②）

責任者：金岡 敬子(人間生活学科) 講座担当：溝渕 亜矢(臨床検査学科)

目的または趣旨	「暮らしの中の健康管理」をテーマに2回シリーズで開催 第2回目は「検査でわかる生活習慣病」というテーマで、生活習慣病の現状と検査について解説した。
共催団体名および共催の経緯	廿日市市教育委員会生涯学習課
年・日時	2023年8月5日 13:30～15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者	参加者：28名
活動内容	多くの人が検査で指摘される生活習慣病について、その予後や関連疾患について説明した。疾患や検査の事だけでなく、検査の待ち時間や採血について患者が気になっている事についても紹介した。
コメント	講義の最後に質疑応答の時間を設けたが、挙手しての発言は苦手な参加者も少なくないと思われる。申し込みの段階で参加者から質問事項を募集するなど工夫すれば、より多くの参加者に満足して貰えたかもしれない。



【2-1(3)】

第43回山陽女子短期大学公開講座（2023年度PC①）

責任者：金岡 敬子(人間生活学科) 講座担当：岩井 健吾(人間生活学科)

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	廿日市市教育委員会生涯学習課
年・日時	2023年9月12日 13:30～15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者	受講者：22名 サポート学生：3名
活動内容	プレゼンテーションソフトウェアである Microsoft PowerPoint を利用したスライド作成の講義を第1CAI教室で実施した。特に、配色とPPTにおける色の設定方法について講義を行った。前者に関しては、色の基本知識について確認を行い、後者では、その知識を踏まえて、PPTにて色の設定を行った。
コメント	前年度は、一つの講義で扱う項目が多すぎたため、時間内に収まりきらないという反省点があった。それを踏まえて、今年度の講義は、講義で扱う項目をPPTでの配色のみに制限をした。また、パソコン操作に関してもマウスのクリックと数字の入力に制限したため、多くの人が簡単に操作できるものとした。その結果、問題なく進行できた。改善点としては、もう少し実践的な内容を扱うことである。これは来年度の課題とする。



【2-1(4)】

第43回山陽女子短期大学公開講座（2023年度PC②）

責任者：金岡 敬子(人間生活学科) 講座担当：鶴根 弘行(人間生活学科)

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	廿日市市教育委員会生涯学習課
年・日時	2023年9月14日 13:30～15:00
活動拠点	山陽女子短期大学
参加者	受講者：19名 サポート学生：4名
活動内容	Microsoft Excel を用いて家計簿を作成する実習を行った。
コメント	受講生の能力と、本講座に求めている内容に求められる技術レベルとの差が大きいことを実感した。これに対応するには2日以上に分けて講座を実施し、基礎から順に学べるようにすべきなのだが、受講生と講師のスケジュールを確保できるかどうか問題になる。

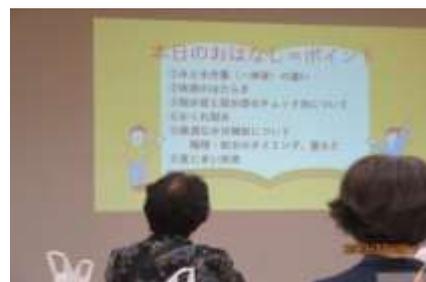


【2-2】

七福大学（高齢者学級）

吉村 真奈美(食物栄養学科)

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	主催：佐方市民センター 経緯：毎年1回、山陽女子短期大学教員が担当しており、今年は食物栄養学科吉村真奈美が担当した。
年・日時	2023年7月20日 13:30～15:00
活動拠点	佐方市民センター
参加者	受講者：11名
活動内容	7月の七福大学 夏に気をつけたい脱水&病気～水分不足度チェックをしてみましょう～ ①水分量について 成人と高齢者の体内水分量の違いについて ②体液とは ③自身の1日の水分量について 体重×35～40ml ④脱水症について ⑤高齢者になぜ脱水症が多いのか？ 高齢者の特徴 ⑥かくれ脱水について ⑦かくれ脱水チェックシート ⑧脱水症のチェックポイント 握手・舌・つめ・ツルゴールでのチェック ⑨水分のINとOUT 恒常性 ⑩水分補給のタイミング・種類・温度 ⑪脱水時の対応 ⑫熱中症・夏バテ・冷房病・脳梗塞など脱水が原因の疾患について
コメント	11人の参加者。女性4名 男性7名 熱心に聞いていただき、飲水の種類についての質問、ジュースの糖分についての質問が出たので、お答えした。センターのアンケートでも1名がやや満足、残り10名が満足との結果であった。90分の中で5分間休憩も入れて行なった。ポイントごとに振り返りを行い、最後に全体のまとめを行ったので、理解しやすかったのではと思う。家族にも伝えたいので資料をプラスでもらいたいという方も2人おられたようだ。大塚製薬からOS-1のサンプルも頂いたので、一人2本ずつ持って帰っていただいた。



3. 地域の活性化・まちづくりの推進

【3-1】

「桶寿司」講習会

津村 なみえ(食物栄養学科)

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	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	2023年12月8日 9:00～13:00
活動拠点	山陽女子短期大学 総合調理実習室
参加者	学生：7名
活動内容	郷土文化研究会（正木（康）、吉岡、大塚、正木）の皆様4名にご協力のもと、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、談笑しながら桶寿司をいただいた。
コメント	学生たちも質問や味見をしながら楽しみながら作っていた。郷土文化研究会の方たちとも、1・2年生間も和気あいあいと会話・交流ができていた。郷土文化研究会の方たちが高齢になられており、この講習会も、あと1～2年程度かもしれない。



【3-2】

佐方地区佐方市民センターまつり

梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事への参加として「佐方市民センターまつり」にボランティア参加
共催団体名および共催の経緯	主催：佐方自治会 佐方自治会と協議し、ボランティア参加依頼を受け、参加した行事
年・日時	2023年10月21日 9:00開会～16:00閉会 8:30受付開始・集合
活動拠点	佐方市民センター
参加者	学生：4名 担当教員：室津学長・岡崎・津村・梅本
活動内容	<p>4年ぶりに、佐方地区住民が集い、市民センターの市民活動センターや地域サークル、教室が参加する笑顔があふれる「佐方市民センターまつり」が9:00～17:00前まで開催されました。</p> <p>山陽女子短期大学からは「食物栄養学科によるSATシステムで健康チェック」コーナーが設けられ、年齢、性別、環境に合わせた食生活の見直しや健康づくりアドバイスを行いました。本学からは食物栄養学科津村先生の指導のもと、3名の学生ボランティアスタッフがサポートして、多くの参加者がSATシステムで健康チェックを受けられました。メイン会場では、10:00の開会を皮切りに各サークル、教室などのコーラス、ダンス、手品、マーチング、バンド演奏などの発表会が15:00まで企画され、参加者も多く、会場は地域の参加者で溢れていました。その他、祭り会場ではちびっこスーパーボール掬いゲームや婦人会主催のおうどん・食堂コーナー、四駆レーシングミニカーコーナーやクッキーなどのお菓子販売、喫茶コーナーなど楽しめる企画が準備されて、山陽女子短期大学の4名のボランティアスタッフは主に混雑が予想される、「ちびっこスーパーボール掬いゲーム」「うどん・食堂コーナー」の担当となり、会場の設営準備から片付けまで会場運営支援を担い、良い評価をいただきました。</p>



【佐方2】

一人暮らしの高齢者への食事の提供と食事指導

責任者：中野 尚子(食物栄養学科) 近藤 三聖(食物栄養学科)

目的または趣旨	廿日市市佐方地区の一人住まいの高齢者に昼食の弁当を配布した。目的は、他人との関わりが少なくなっているコロナ禍に、一人住まいの高齢者の食事のサポートを行うこと、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	佐方アイラブ自治会 一般社団法人全国栄養士養成施設協会
年・日時	2023年7月14日 11:00 お渡し
活動拠点	山陽女子短期大学 集団給食実習室 廿日市市佐方市民センター
参加者	佐方地区高齢者：71名 学生：22名
活動内容	2023年7月14日(金) 11:00 大学に佐方アイラブ自治会担当者が到着・弁当のお渡し 献立 ・散らし寿司 ・天ぷら ・高野豆腐とかぼちゃの煮物 ・デザート（水羊羹・オレンジ）
コメント	学生にお礼の手紙をいただくなど、この事業を通じて地域の高齢者の方との心温まる交流があり、学生にとっても貴重な体験となっている。



【佐方3】

佐方夜市夏祭り

岡崎 尚(食物栄養学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事「夏祭り」において、子供の遊びを山陽女子短期大学ボランティアとして参加
共催団体名および共催の経緯	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	2023年7月22日 16:00～20:30
活動拠点	佐方地区 佐方川緑地公園
参加者	学生：9名
活動内容	16:00に大学に集合し、祭りで提供する遊び道具を会場まで運搬した。17:30には子供たちが集まり始めたことから、子供たちへのスライム遊びを提供した。子供一人に学生が遊び方を教えて約5分程度一緒にスライム遊びをした。なお、18:00頃から盛況になってきたため、別ボランティアの学生(4名)にも手伝っていただいた。19:30には用意した遊び道具がなくなったため、20:00過ぎには大学まで全員戻った。
コメント	遊び道具は、100回分を準備したが、足りなかったことから、次年度は150回分を準備する必要がある。



【佐方4】

佐方地区夏祭り 第37回親善盆踊り大会

梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事への参加として「佐方地区夏祭り 親善盆踊り大会」にボランティア参加
共催団体名および共催の経緯	主催：佐方自治会 佐方自治会と協議し、ボランティア参加依頼を受け、参加した行事
年・日時	2023年8月5日 17:30~20:30 (櫓建てなど準備7月29日、8月5日8:00会場準備・16:00会場集合)
活動拠点	佐方公園
参加者	学生：1名 担当教員：室津学長・梅本
活動内容	佐方自治会行事への参加の一つとして「盆踊り」にボランティア参加した。盆踊りの櫓など会場設営はほぼ前日に出来ていたが、飲食チケット販売、飲食販売テント、ゴミ箱設営など集合してからの備品設営となった。ボランティア学生参加としては、会場の見守り、チケット販売、ごみ収集を担当した。夜になっても気温のさがらない8月5日(土)に佐方公園にて親善盆踊り大会がコロナ禍にあって、3年ぶりの開催となり、佐方市民センターでは「盆踊りレッスン・教室」が定期的に多勢で行われ、当日の盆踊りは輪が幾重になり盛り上がり踊られ、地域の盛り上がりを感じられた。非常に多くの浴衣姿の佐方住民の方々、家族参加、廿日市市役所、自治会からの有志参加も多く遅くまで賑わっていた。4年ぶりに復活した、焼きそばやかき氷の飲食の出店、PTAによる子供向けの出店のくじ引きもあり、佐方公園は大盛況であった。自治会の各局の紹介を兼ねた子供抽選会やお楽しみ抽選会もあり、最後まで地域で一つになり盛り上がった盆踊り大会であった。会場の見回り、ごみ収集などを終えて、解散となった。出店の手伝いにボランティアとして学生・教員が参加した。佐方の自治会の方々からは、いつも短大の学生さんには助けて頂き感謝ですとお言葉を頂いた。



【佐方5】

佐方地区敬老会

梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事への参加として「佐方地区敬老会」にボランティア参加
共催団体名および共催の経緯	主催：佐方自治会 佐方自治会と協議し、ボランティア参加依頼を受け、参加した行事
年・日時	2023年9月18日 10:00開会～11:50閉会 9:00受付開始・記念品配布
活動拠点	佐方市民センター
参加者	学生：11名 担当教員：室津学長・梅本
活動内容	<p>廿日市市佐方地区在住の75, 77, 80, 88, 90歳以上の方を対象に、長寿をお祝いし、佐方地区の高齢者福祉の推進を図るため、コロナ禍の影響もあり4年ぶりに開催された敬老会であった。従来は200名を越す参加者があったが、対象者を限定し100名規模の開催企画となっていた。</p> <p>敬老会では、受付（マスク配布・アルコール消毒・検温）支援、参加者等へのお土産準備袋詰め（約250名分）、センター会場誘導、会場ステージイベント誘導、幕引き担当、会場見守りなど多くの業務をボランティア学生がご支援することができて、楽しく安全に和やかに高齢者の健康福祉の集い、お祝いを開催することに携わることが出来ていた。11名の学生がボランティア活動に参加し、運営担当の自治会の方々との交流、会場見守りにて参加者への声掛けなど、山陽女子短期大学と地域との繋がり連携を感じれる機会となった。敬老会実行委員会では、コロナ感染の影響により、急遽の演目中止（2団体、一演目）、担当者不在など予期せぬ事態が多く起こっていたが、実行委員、自治会関係者の尽力により恙なく会を終えることができたことに安堵されていた。Sanjoボランティア参加も高く評価していただいた。</p>



【佐方6】

佐方花いっぱい運動

責任者：室津 史子(学長) 梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事「佐方花いっぱい運動」に山陽女子短期大学ボランティアとして参加
共催団体名および共催の経緯	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	2023年6月10日 7:30~10:30
活動拠点	佐方地区 西広島バイパス佐方2号トンネル入り口花壇
参加者	学生：1名
活動内容	7:30に集合し、学生ボランティアは、担当となる西広島バイパスの佐方2号トンネル入り口の花壇に地域の方々と一緒に花を植え花壇整備した。花壇には雑草や多くの石ころ、コンクリートのかけらがあり、これらを除去し、耕運機を用いて花壇を耕した。黒のビニールシートを被せ整備された花壇に間隔をとりポット苗植花を行った。 佐方自治会、橋本園芸や造園業の方々の指導もあり、終始難渋することなく、談笑しながら作業を終えられた。
コメント	バイパストンネル辺りで土地勘も移動時間もかかり、時間帯が早いため、佐方近隣に住む学生や寮生に直接募集してもよいかと思われた。



【佐方7】

あいプラザまつり

吉村 真奈美(食物栄養学科)

目的または趣旨	あいプラザまつり参加 食育クイズ
共催団体名および共催の経緯	廿日市市五師士会事業の「なんでも相談室」に参加、健康推進を目的としたクイズを行う
年・日時	2023年11月5日
活動拠点	廿日市 あいプラザ2階
参加者	学生1名
活動内容	食育クイズを行う。100名の方にクイズを行っていただき、その解説をしながら、栄養の必要性等をお話した。 クイズ終了後には参加賞としてカゴメ（株）から頂いた野菜ジュースを持って帰っていただいた。
コメント	廊下での取り組みであったため、机等が少なく、クイズに記入していただくスペースが少なかった。



【佐方9】

佐方とんど祭り

責任者：室津 史子(学長) 梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会行事の招待行事として「佐方とんど祭り」に参加
共催団体名および共催の経緯	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	2024年1月6日 9:00～
活動拠点	佐方地区 佐方小学校校庭
参加者	学生・学生消防団：今年度ボランティア参加はなかった。
活動内容	佐方自治会のとんど祭りに、自治会、佐方市民センターから招聘招待があり、甘日市市長、甘日市市議の方々の御臨席もあり、佐方地区ならではの多くの地域住民の集まる賑わう「とんど祭り」に参加しました。佐方八幡神社からいただいた御神火を年男・年女が点火すると、勢いよく炎が燃え上がり、持ち寄られた門松やしめ縄、正月のお飾りに書初めが焼かれ、参加者はその煙と竹のはじける音に身を清め、今年も無病息災、学業成就など祈りながら餅やマシュマロを焼いて食べました。消火訓練には安心安全事業局の皆さんに佐方小学校・中学校からボランティア参加も加わって行われました。子どもも大人も一緒になって、とんど祭りを満喫していました。続いて甘日市市、佐方地区のハザードマップの確認や、相続く世界規模で起こる天災、災害対策や避難訓練について、地域の防災センター担当の役員からお話がありました。地域連携を深めることができ、特に佐方自治会「アイラブ佐方」会長をはじめ、役員の方々から、いつも短大の学生さんには助けて頂き感謝ですとお言葉を頂きました。
コメント	今年度は自治会からボランティア依頼を受けなかったが、案内所や持ち寄られる門松やしめ縄などの対処や、出店などの補助など学生が参加できることは調整を取りながら、積極的に地域行事に関りが持てるように自治会と連携を密に取り進めていきたいと思いました。



【佐方10】

さがたっこひろば（小学生対象の料理教室）

責任者：下地 隆(食物栄養学科) 松崎 好(食物栄養学科)

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	主催：佐方市民センター
年・日時	2023年11月18日 9:30~13:00 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	学生：5名
活動内容	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、当日使用する食材や食品の栄養についての簡単なクイズを行なった。その後、下地准教授が簡単なデモンストレーションを行い、学生2~3名が各台に分かれて小学生9名と一緒に天津飯と焼き餃子を作った。全員で試食後片づけを行ない、解散とした。
コメント	調理実習では、学生が小学生に教える立場となり、教えることの難しさや楽しさ、達成感を味わうことができた。はじめは学生も緊張していたが、次第に小学生とも打ち解け、ケガもなく、終始笑顔で取り組むことができた。



【佐方11】

山陽女子短期大学 Special Thanks Holy Night ～クリスマスに寄せて～

梅本 礼子(人間生活学科)

目的または趣旨	佐方自治会への山陽女子短期大学企画の感謝行事 Special Thanks Holy Night
共催団体名および共催の経緯	主催：山陽女子短期大学 佐方自治会に参加を依頼し、参加していただいた行事
年・日時	2023年12月21日 17:30～19:00
活動拠点	山陽女子短期大学 SunCafe
参加者	学生：4名 担当教員：室津学長・多数教員
活動内容	<p>お世話になっている佐方地区自治会、佐方市民センターの関係者や同窓会の方々をお招きし、日頃の地域活動にご支援いただいていること、本学事業にご支援、協力いただいていることに感謝の意を込めた夕べを企画した。</p> <p>地域に在住の世界的ヴィオラニスト沖田孝司ご夫妻をお招きし、トークとミニコンサートを楽しんでいただき、ゲームやノンアルコールドリンクパーティーで交流を深めていただき、山陽女子短期大学、山陽女学園が廿日市市佐方の地に守られ、地域教育に貢献できることに厚い感謝の意をお伝えした。</p> <p>〈内容〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ✿ 交流を楽しむ (drink&desert) ✿ ヴィオラを楽しむ (沖田孝司♡千春 talk&concert) ✿ ゲームを楽しむ(Xmas present)



6. 産官学連携事業

【6-1】

ひろしま地域食材PR促進事業

責任者：岡崎 尚(食物栄養学科) 藤原 久子(食物栄養学科)

目的または趣旨	地産地消をすすめるため広島県産の食材を活用した商品開発を行う。
共催団体名および共催の経緯	江田島（瀬戸内みそ、山本倶楽部株式会社）、倉橋島（倉橋島海産株式会社）からの食材を使った土産物の開発を行った。 ・令和5年度に実施するひろしま地域食材PR促進事業において、県内産食材を利用してパスタソースのレシピを開発する。
年・日時	2023年7月13日～2024年2月29日
活動拠点	山陽女子短期大学食物栄養学科
参加者	学生23名
活動内容	江田島と倉橋島の特産品であるオリーブオイルと牡蠣および瀬戸内みそを活用したパスタソースのレシピを考案するとともにレトルト食品として加工食品の試作も行った。この授業は、ひろしま地域食材PR促進事業（ひろしま地産地消推進協議会）にも参加して行った。 1月24日には開発依頼の企業を訪ね、依頼者から試作パスタソースの試食をとおして、パスタソースの評価をいただいた。
コメント	学生が積極的に動き、自分たちのアイデアの具体化を試行錯誤を通して経験でき、それぞれの学生に商品開発・レシピ開発のおもしろさが伝わったと思われる。

県内食材を活かしたパスタソースの提案 ～味噌とランデヴーカレーパスタソース～

(A班) 今野みやび、小野楓奈、滝谷柚佳、竹重琳佳

目的

私たちの班では、江田島で作られている瀬戸内味噌とオリーブオイルを使ったパスタソースの開発を目指しました。味のベースに合いびきミンチを使い、その隠し味に味噌を使い、オリーブオイルで材料を炒めています。

材料

合いびき肉	トマト	にんにく
玉葱	リンゴ	塩
人参	オリーブオイル (江田島)	
茄子	生姜	
A	みりん	トマトピューレ
	醤油	カレー粉 (甘口)
	赤味噌 (高森本店 瀬戸内みそ)	カレー粉 (辛口)
	蜂蜜	酒

調理手順

- ①玉葱、人参をそれぞれフードプロセッサーでみじん切りにする。茄子とトマトは1cm角切りにする。リンゴは皮を剥き、フードプロセッサーで粉碎する。
- ②材料に示した「A」を合わせておく。
- ③鍋にオリーブオイルと生姜、にんにくを入れて火にかけ、香りが出るまで炒める。玉ねぎを入れ、あめ色になるまで炒める。
- ④人参、合いびき肉を入れ、火が通るまで炒める。
- ⑤2と茄子、リンゴ、水を加え5分炒める。塩で味を調える。

作るときの注意点

- 玉ねぎをしっかり炒める。
- トマトピューレ、トマトを入れるため酸味をしっかり飛ばす。

レシピ作成のポイント

- 広島県産のオリーブオイル (安芸の島の实 江田島搾り)、味噌 (高森本店 瀬戸内みそ) を使用しコクを深めた。
- カレー粉を甘口、辛口を組み合わせ使用し、カレーの辛味を抑えつつ風味を保ったため辛いのが苦手な人でも食べやすいパスタソースにした。

- リンゴと蜂蜜を入れることで味にまろやかさを出した。
- 高森本店のせとうち赤味噌を使うことで地産地消を意識した。

名 称	パスタソース
原材料/ 添加物	ひき肉（国内製造）、玉ねぎ、人参、トマト、ナス、リンゴ、トマトピューレ、カレールー、蜂蜜、味噌（赤）、濃口醤油、酒、みりん、オリーブオイル、おろし生姜、おろしにんにく、食塩
内容量	100g
賞味期限	2024/12
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
栄養成分表示 (袋当たり)	エネルギー178kcal/たんぱく質7.9g/脂質7.1g/炭水化物21.7g/食塩相当量2.4g
製造者	山陽女子短期大学(食品開発演習Ⅱ, A班)
レトルト食品	レトルトパウチ食品
アレルギー	乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、牛肉、リンゴ
食べ方	パウチの封を切らずに袋のまま沸騰したお湯の中で3～5分温めてください



瀬戸内の食材を活かした料理の提案 ～広島牛肉のラグーソース(マシュルーム入り)～

(B班) 重松都美、野津天羽、中村雪乃

目的

大人から子どもまで好きなメニューの一つにパスタがある。パスタソースには色んなバリエーションがあり、組み合わせによっては数限りない。そこで、私たちのふるさと広島県の名産品を取り入れてパスタソースを作ってみることにした。肉は「広島牛」にこだわり、サイコロ状にカットすることで肉の旨みを閉じ込めた。また、調味料は伝統的な技法で古くから受け継がれている江田島の老舗味噌屋の「瀬戸内味噌」を隠し味として使い、香ばしさを引き立たせた。そして、材料全体の味を引き出す炒め油には江田島産(山本倶楽部(株))のオリーブオイルを使用した。この3つを基本として少しラグジュアリーなソースを開発することにした。

材料(100g×8人分)

広島産牛肉	380 g	にんにく	2片	塩	小 2/3
玉ねぎ	516 g	オリーブオイル	大2	胡椒	適量
セロリ	1/2 本	(山本倶楽部)		赤ワイン	240 g
マシュルーム	6 個	砂糖	小 2/3	旨味調味料	少々
カットトマト	340 g	醤油	10 g	粉チーズ	適宜
トマトピューレ	50 g	赤みそ(瀬戸内味噌)	10 g	パセリ	適宜

調理手順

①牛肉はサイコロ状に、玉ねぎ、セロリ、ニンニク、パセリはみじん切りに、マシュルームはスライスに切る。

- ②オリーブオイルでニンニク、玉ねぎ、セロリをあめ色になるまで炒める。
- ③オリーブオイルで炒めておいた牛肉と、カットトマト、トマトピューレを加え、味噌、赤ワイン、砂糖、醤油を入れて煮詰める。(落し蓋をする)
- ④最後に塩、胡椒、旨味調味料で味を調える。
- ⑤粉チーズとパセリをふってできあがり。

ちょっとひと工夫

- ・今回はマシュルームを使用したけど、マイタケやしめじを使ってもよい。
- ・牛肉の代わりに牛のミンチを使用してもよい。このときもあらかじめ牛のミンチは炒めておいた方がよい。(かたまり肉を使用すると牛肉の食感が良くなる)
- ・パスタに絡まりやすいようにソースの水分量を工夫した。

レシピ作成のポイント

- ・オリーブオイルをたっぷり使って野菜を炒めることでソースにこくが生まれた。
- ・牛肉を先に炒めておくことで旨味を封じ込めることで、一層美味しくなった。外国産の牛肉で作ってみたが硬くて旨味がでなかったことから、国産、特に県内産にこだわった。
- ・きのこ類にはグアニル酸が多く含まれているので旨味の相乗効果が期待でき、味に深みが増した(レシピは、マシュルームを使用)。同じくセロリも入れることによって独特の風味が出て味を引き立てた。
- ・玉ねぎは甘味を引き出すために、細かく刻みあめ色になる位までしっかり炒めた。
- ・隠し味に味噌を入れることで和洋どちらの味にも対応できた。
- ・塩を増減させることで、好みの味に調整できる。
- ・食べる直前に粉チーズや刻みパセリを振ることによって味がまろやかになり、風味がよくなるだけでなく、色合いや香りもよくなった。

全体を通しての感想

- ・今回のテーマ「地産地消」ということで、牛肉は県内産、味噌は江田島の瀬戸内味噌、オリーブオイルは江田島の山本倶楽部(株)のものをを使用した。あらためて、県内にはこんなに素晴らしい食材がそろっていることや、まだまだ工夫次第ではどのようにでも活用できると思った。
- ・グループのメンバーそれぞれのアイデアを出し合い工夫することで、上品で美味しいメニューができあがる楽しさを知った。
- ・料理は無限大に創造できる物だということが実践を通して分かった。面白くて楽しい授業だった。
- ・授業で試作を重ねていき、もう少しコクを出すには何を足せばよいかなどを班のメンバーと共に考え、完成度の高いパスタソースを作ることができた。
- ・使う具材や肉の種類など少し材料を変えただけでも違う味のソースができたので楽しかった。



広島県産の食材を活かしたパスタソースの提案 I ほうれん草のピルシアスソース ～かきと炒めたたまねぎの上品なかけあわせ～

(C 班) 馬場真帆、濱口美咲、立花歩実

目的

広島のかき養殖の歴史は約 450 年。宮島では約 330 年前に始まったと言われ、日本一の生産量を誇っている。私たちの班では、このような歴史ある牡蠣を使ったとパスタソースに挑戦した。牡蠣と珍しいくみ合わせのホウレンソウを使い、味わい深いものにするため、これらに合う食材を試しながら、開発に取り組んだ。

材料(1 人分)

牛乳	25 g	ほうれん草	13 g	コーン	5 g
生クリーム	25 g	パプリカ黄	8 g	ごま油	0.9 g
かき	15 g	たまねぎ	5 g	塩	1 g

調理手順

(1) 材料の下準備

かきを 1% 塩水にて洗う。ほうれん草はゆでて冷ます。玉ねぎはみじん切りにしてごま油で炒める。パプリカはみじん切りにしてごま油で炒める。

(2) ほうれん草・コーン(缶詰)・玉ねぎ・牛乳・生クリームをミキサーに入れ混ぜる。

(3) 60° C になるまで温める。

(4) パスタソースにかけ、トッピングにパプリカを入れて提供する。

おいしさのアドバイス

- ・ほうれん草は長く加熱しすぎない。
- ・牡蠣は別でボイルしたものを使用する。
- ・玉ねぎは餡色になるまで炒める。
- ・牛乳、生クリームは分割で入れる。

おいしさのポイント

- ・生クリームの量を増やせばほうれん草スープとして頂ける。
- ・余ったソースは水分をある程度飛ばし、クッキーをディップするのも良い。
- ・トウモロコシの代わりにコーンスープを使用すると更に甘みが出て良い。



広島県産の食材を活かしたパスタソースの提案Ⅱ クロスターチー&チーズ ～潮の香と山からの贈り物～

(C班) 馬場真帆、濱口美咲、立花歩実

目的

広島県のレモン栽培は、明治31年と言われ、瀬戸内の気候がレモンの栽培に適しており、昭和28年には全国一のレモン生産県となった。しかし、見た目やサイズなどが規格に合わずに廃棄されるレモンは、2割程度を占めているが、レモンの味に変わりはない。そこで、見た目が悪くても、美味しいレモンの廃棄を減らすことを目的とした。C班は「広島県のレモン汁の活用」をテーマに、パスタソースの開発に取り組んだ。また、今回は入手困難であったためソースの具材に缶詰のアサリを利用したが、地元の生鮮アサリを使うことで、地産地消にも貢献できる。

材料(1人分)

生クリーム	40 g	アサリ汁	5 g	レモン汁	2 g
アサリ(水煮缶)	10 g	アーモンド	2 g	黒コショウ	0.1 g
プロセスチーズ	8 g	クルミ	2 g		

調理手順

(1) 材料の下準備

- 1 アーモンドを2mm程度、くるみをアーモンドよりやや大きめに刻む。
- 2 レモンを絞って、レモン液を作っておく。
- 3 フライパンに生クリーム少し残して入れて温め、さらにチーズを入れて溶かす。
- 4 あらかじめ刻んだクルミとアーモンドを入れ、残しておいた生クリームもここで入れる。
- 5 レモン汁(2g)を入れる。
- 6 最後にアサリを入れる。

おいしさのアドバイス

- ・木の実の種類を変えても良い。
- ・食感を楽しみたい場合は、木の実を大きめに刻むと良い。
- ・好みでオリーブの実を入れても良い。
- ・缶詰のアサリを使うと、塩分が強すぎるので、表示を注意しながら塩分量を調節する。
- ・今回は缶詰のアサリを使用したけど地元のアサリを使用することで地産地消に繋がる。

レシピ作成のポイント

- ・食感を楽しめるように種実を加えた。
- ・チーズが分離しない程度のレモンを加え、酸味を出した。
- ・あさりのだしを加えて、アサリの旨味が入るようにした。
- ・地産地消：広島県のレモンを使用した。



広島食材を生かした料理の提案
— トマトをふんだんに使った肉味噌ポロネーゼ —
～ 栄養士の卵が考えた 味噌のコクうまソース～

(D 班) 松根史歩、松本莉奈、本坂恵利、山中未来

目的

地元、広島県産の食材を使ってパスタソースの開発を行い、地産地消への貢献を図る。D 班は、瀬戸内みそと江田島オリーブを用いて和風の肉味噌ポロネーゼを開発。味噌のうま味とオリーブオイルの香りを生かしてコクのあるソースにした。

材料(3 人分)

トマト	1 5 0 g	赤ワイン	1 2 g
カットトマト缶	1 1 5 g	オリーブオイル (江田島)	4 g
合いびき肉	9 5 g	トマトピューレ	4 g
玉葱	5 7 g	砂糖	2 g
人参	4 0 g	ニンニク	2 g
白葱	4 0 g	コンソメ	2 g
ぶなしめじ	4 0 g	塩	少々
赤味噌 (瀬戸内味噌)	1 5 g	ローリエ	1 枚
ケチャップ	1 2 g	(お好みで) パルメザンチーズ…	1 0 g /人

器具

フライパン	ピーラー	菜箸
包丁	穴あきお玉	鍋
まな板	木べら	計量スプーン

作り方

- ①下処理：ニンニクはみじん切り。人参、玉葱は 5 mm 角にする。白葱は粗みじん切りにする。トマトは湯剥きして 1 cm 角。ぶなしめじは石づきを取ってほぐす。
- ②フライパンを熱し、オリーブオイル (5 g) とニンニクを入れて香りを出す。
- ③香りが立ったら、合いびき肉を入れて炒め、1 度取り出す。
- ④再びフライパンにオリーブオイル (5 g) を入れて熱し、玉葱、人参、ぶなしめじの順で加え炒める。
- ⑤合いびき肉を戻し、強火にしてワインを加えアルコールを飛ばす。
- ⑥カットトマト缶、トマト、トマトピューレ、砂糖、コンソメ、ローリエを加えさらに加熱する。ケチャップに溶いた味噌、塩で調味する。
- ⑦白葱を加える。
- ⑧ローリエを取り出し、盛り付ける。お好みでパルメザンチーズをかける。

アドバイス・工夫

- ・トマトを湯剥きすることで舌触りが良くなる。
- ・野菜を大きめに刻むことで食感が残る。特に、白葱は大きめにするとシャキシャキとした食感が感じられる。歯ごたえが感じられるように入れるのも最後にした。
- ・合いびき肉は赤ワインを加え、強火でアルコールを飛ばすことでコクが出る。
- ・あえて火を消す直前に入れることで味噌の風味を活かす（レトルトパウチに入れ、加熱処理することも踏まえて）。
- ・赤ワインのコクと味噌のコクが喧嘩しないように両方の量を調節した。

出来上がりの特徴

- ・瀬戸内みそを主役に、味噌に合うように白葱やぶなしめじを使って野菜や調味料のうま味を活かしたパスタに合う和風ソースにした。味噌の風味や白葱の食感を残すため、入れるタイミングや量を調節した。
- ・オリーブオイルの香りと赤味噌のコクを活かすために、コンソメ、ぶなしめじ、トマト、白葱を加えることでうま味が増した。ぶなしめじ、トマト、白葱にはうま味成分のグルタミン酸が多く含まれている。合いびき肉に含まれるイノシン酸との相乗効果でうま味が増している。

感想

- ・味噌の風味を出しながらきちんとパスタのソースになるように味噌の量を調整した。
- ・肉を炒めた後、肉を取り出し野菜を炒めることにより、フライパンに残っている肉のうま味を野菜に吸わせることができ、より美味しくなる。
- ・トマトの皮を湯剥きすることによって食感が良くなる。
- ・トマトをたくさん使うことにより、トマトの風味がボロネーゼに活かされるようにした。



【6-2】

ひろしま夢ぷらざ新商品開発支援事業を活用した企業からの新商品の開発

岡崎 尚(食物栄養学科)

目的または趣旨	地域の中小企業に対して、新商品開発を支援する。
共催団体名および共催の経緯	標記制度を利用した瀬戸内みその高森本店から新商品の開発の依頼を受けた (以前同企業に商品開発を支援した経緯がある)。
年・日時	2023年9月1日～2024年1月31日
活動拠点	山陽女子短期大学食物栄養学科
活動内容	江田島産のカキと瀬戸内みそを活用したカキ味噌のレシピ開発および製造方法を確立した。ひろしま夢ぷらざの関係者および高森本店の社長と試作品の評価会を繰り返し、最終的にレシピを開発した。今年の3月にはひろしま夢ぷらざで販売されることになっている。 なお、販売時に山陽女子短期大学による開発商品との掲示をすることになっている。
コメント	企業ニーズが高いため、学生がかかわった商品開発ができなかったが、学生にも参加できる商品開発を今後実施していきたい。

7. その他の事業

【7-1(1)】

学生消防隊①

小野寺 利恵(臨床検査学科)

目的または趣旨	大野みんなの祭り
共催団体名および共催の経緯	廿日市市消防本部
年・日時	2023年6月11日
活動拠点	小田島公園
参加者	学生：4名
活動内容	消防団員募集広報、防火着着用体験のサポート
コメント	イベントの規模が大きく、幼児、小中学生など若い世代が多い印象だった。消防車の人気が高く、喜んでもらえてよかった。



【7-1(2)】

学生消防隊②

小野寺 利恵(臨床検査学科)

目的または趣旨	救命講習
共催団体名および共催の経緯	廿日市市消防本部
年・日時	2023年10月7日 9:00~12:00
活動拠点	廿日市市消防本部5F 研修室
参加者	学生:6名
活動内容	救命講習
コメント	学生消防隊の新規入団者に対して、救命講習が開催された。1年生4名、2年生2名が参加し、応急手当の一連の流れについて学び、胸骨圧迫やAEDの使用方法など、実際に体験してご指導いただいた。学生消防隊としての自覚が増すと共に、繰り返し講習を受けることの重要性を認識した。

【7-1(3)】

学生消防隊③

小野寺 利恵(臨床検査学科)

目的または趣旨	防災展
共催団体名および共催の経緯	廿日市市消防本部
年・日時	2023年10月21日 11:00~14:00
活動拠点	廿日市市役所前広場
参加者	学生：1名
活動内容	消防団員募集活動及びイベントの手伝い
コメント	今回の活動では様々なことを体験させてもらえた。防火服を着て、空気ボンベと面体を実際に使わせてもらったが、まだまだ自分の力不足を痛感した。これからも積極的に活動に参加していきたい。

【7-1(4)】

学生消防隊④

小野寺 利恵(臨床検査学科)

目的または趣旨	あいプラザまつり
共催団体名および共催の経緯	廿日市市消防本部
年・日時	2023年11月5日
活動拠点	山崎本社みんなのあいプラザ
参加者	学生：4名
活動内容	消防本部警防課救急係の救急ブースにて、救命講習の補助、消防団員の勧誘、救急車の適正利用の呼び掛けなどを行った。
コメント	初めて人に救命講義をして最初はできるか不安でしたが地域の方々が真剣に聞いてくださりとてもやりやすかったです。まだまだわからないことが多く、思うようにはできませんでしたが命に関わる大切なことなのできちんと伝えられるようになりたいと思います。消防団の方が優しく指導して下さったので、少しずつ説明もできるようになりました。小さい子供の接し方や教え方を学ぶことも出来ました。



【7-1(5)】

学生消防隊⑤

小野寺 利恵(臨床検査学科)

目的または趣旨	廿日市地区自主防災会防災訓練
共催団体名および共催の経緯	廿日市市消防本部
年・日時	2023年11月12日 8:45~13:00
活動拠点	中央市民センター
参加者	学生:2名
活動内容	煙体験、水消火器取り扱い訓練のサポート、消防車展示等
コメント	煙体験のサポートで特に沢山のひと話す機会があり、地域貢献を感じることができた。

令和5（2023）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

2024年3月31日発行

発行者 山陽女子短期大学

地域連携センター

広島県廿日市市佐方本町1番1号

電話 0829-32-0909
