

# 北海道 文教広報

道民に料理の極意を伝えた創設者 鶴岡新太郎先生・トシ先生の軌跡をたどる

**HBU&F高はアスリートを応援しています!**

**New movement of HBU**

**北海道文教大学附属幼稚園春便り**

**F高は部活パワー全開中**



現在、新型コロナウイルスは収束の兆しが見えず、本学においても、学生の皆さんの健康を第一に、学修環境の整備や構内の安全確保に全教職員が一丸となって取り組んでまいりました。また、はからずも罹患してしまった学生へのフォローや、経済的に困窮している学生への食糧支援活動などにも取り組んでおります。

そのような中、鶴岡学園は今年6月8日に、鶴岡トシ・新太郎夫妻が鶴岡学園を設立してから80年の佳節を迎えます。第二次世界大戦下という激動の時代の、1942(昭和17)年に「北海道女子栄養学校」として始まった本学園は、1999年に「北海道文教大学」を開学し、発展してまいりました。

昨年4月に恵庭市に移転した北海道文教大学附属高等学校、幼保連携型認定こども園北海道文教大学附属幼稚園も、地域住民の皆さまの温かい協力・連携のもと、無事に最初の1年を運営することができました。本学園の活動に御協力いただいた皆さまには、この場をお借りし、改めて御礼申し上げます。

さて、世の中はコロナ禍であっても、DX(デジタルトランスフォーメーション)やAI、データサイエンスなどが急速に進展しており、教育の質保証をより高めていく必要があります。我々は長期的な視野に立ち、社会が求める教育を確保して鶴岡学園「教育100年ビジョン」に沿い、健全な経営基盤を確保すべく努力してまいります。

今後とも本学園の教育研究活動におきまして、御支援と御高配を賜りますよう、お願い申し上げます。



学校法人鶴岡学園 理事長  
鈴木 武夫

2022年6月 学校法人鶴岡学園創立80周年

# 「清く正しく雄々しく進め」

## 北海道グルメの礎を築いた創設者 鶴岡新太郎先生・トシ先生の軌跡をたどる

令和4年6月8日に、鶴岡学園は創立80周年を迎えます。その記念日に先立ち、創設者の鶴岡新太郎先生とトシ先生の歩みをふり返ってみましょう。

新太郎先生が調理実習用に作成した料理本『料理法百たい(1)』。道産食材をふんだんに取り入れたオリジナルレシピに加え、和洋中の定番料理も収められています。

この本をもとに、健康栄養学科講師の山森栄美先生が現代風にアレンジした料理30品をつくり、調理実習



『料理法百たい(1)』をもとに、健康栄養学科の山森栄美先生がつくった「変り寿司」。



『料理法百たいに学ぶ』で料理のいま・むかしを知る

用の教科書として出版されるはずでした。ところが、偶然にも本の制作直前に、新太郎先生が使っていた資料や手書きのメモが見つかりました。

新太郎先生が指導する調理実習は、実践さながらだったといいます。その甲斐あって、学生たち

は調理の腕を上げ、卒業後すぐに就職先で活かされたそうです。

発見されたメモ類からは、新太郎先生の調理に対する想いが伝わってきます。そこで、急きょ予定を変更し、それらも収めた『料理法百たいに学ぶ』がつけられました。

現代風のレシピと調理の極意が記されたこの本はいま、本学の講義でも活用されています。

新太郎先生のレシピ本『料理法百たい(1)』をもとに、改訂版の『料理法百たいに学ぶ』が、2021(令和3)年に出版された。



1961(昭和36)年に新太郎先生が鶴岡松峰の名で上梓した『料理法百たい(1)』。1963(昭和38)年、北海道栄養短期大学に改組後もテキストとして使われた。



北海道文教大学、附属高校、附属幼稚園を運営する鶴岡学園は、1942（昭和17）年に開校した北海道女子栄養学校がはじまりです。

全国6番目、道内初の栄養学校の創設は、料理人で女学校の調理教員でもあった鶴岡新太郎先生と、元小学校教員だったトシ先生が夫婦で温めてきた夢——明治から昭和戦後にかけて、北海道民の食生活は貧しく、食生活の向上と健康増進のために、自分たちの手で栄養学の知識と調理技術をもつ栄養士の育成をめざしました。

ふたりの挑戦は、やがて道内各地に散った教え子たちの活躍により、健康的で美味しい料理の普及へとつながっていきました。

1963年、新太郎先生は志なかばで旅立たれましたが、その遺志を継いだトシ先生は、現在の5代目理事長、鈴木武夫先生に助けられながら学校運営にあたりました。昨秋、その奮闘ぶりを描いたコミックス『トシさんが行く！』が刊行され、新聞でも紹介されるなど話題を呼んでいます。



鶴岡新太郎先生(1886-1963)とトシ先生(1892-1978)。明治大学を中退して東京で料理人修行を積んだ新太郎先生と、教員を辞めて新潟から単身で札幌に移住したトシ先生。ふたりの出会いが、後に、道民の食生活に多大な影響を与えることに。



コミックス『トシさんが行く！』（中西出版）より発売中。北海道文教大学学生と附属高校生徒にはオンラインで配布。

北海道文教大(恵庭市)の経営母体である鶴岡学園の創始者・鶴岡トシさんの人生を描いた本『トシさんが行く！』が、同大出版会から発刊された。

本はB6判で、表紙には羽織りはがまま姿のトシさんが左手に花を持ち、右手であんぱんをかき持っている姿が、漫画で描かれている。

東京・深川出身の夫で鶴岡学園初代理事長の鶴岡新太郎氏と、新潟県巻町(現・新潟市)出身のトシが出会い、北海道初の栄養学校を開校。それが北海道栄養短期大学、北海道文教大に発展していった経緯を記している。

160ページの7割は若者に読みにくい漫画で描き、残り3割は活字(写真で補っている)。

北海道文教大(恵庭市)の経営母体である鶴岡学園の創始者・鶴岡トシさんの人生を描いた本『トシさんが行く！』が、同大出版会から発刊された。

本はB6判で、表紙には羽織りはがまま姿のトシさんが左手に花を持ち、右手であんぱんをかき持っている姿が、漫画で描かれている。

東京・深川出身の夫で鶴岡学園初代理事長の鶴岡新太郎氏と、新潟県巻町(現・新潟市)出身のトシが出会い、北海道初の栄養学校を開校。それが北海道栄養短期大学、北海道文教大に発展していった経緯を記している。

160ページの7割は若者に読みにくい漫画で描き、残り3割は活字(写真で補っている)。

道文教大創始者伝記に  
漫画タッチで読みやすく

読まれた鶴岡トシの人生記『トシさんが行く！』

読売新聞2021年9月25日朝刊より

## 2021年10月23日～12月19日 恵庭市郷土資料館で開催 学校法人鶴岡学園創設80周年記念プレ企画展 「北海道文教大学展～創設者・鶴岡夫妻の足跡をたどる～」



◀開校時の教材や新太郎先生の日記などを展示紹介。鶴岡記念講堂展示室にも陳列されている。

▼新太郎先生がつくった調理器具の資料。今見ても新鮮！(左)。新太郎先生が出版した料理カードブック(右)。

▼むかし(終戦後)調理実習室

▶いま COOKING LABO



# HBU&F高は アスリートを応援しています!

F高

BASKETBALL

2021年10月

## BリーグU18チャンピオンシップ大会 レバンガ北海道U18初代チャンピオンに輝く

F高で学ぶレバンガ北海道U18の選手たち。昨年10月に東京都内で開催されたBリーグU18チャンピオンシップ大会に出場し、初代チャンピオンの栄冠を手に入れました。また、内藤耀悠（ないとう・てるちか）選手は大会MVPに選ばれ、越後晴貴（えちご・はるき）選手とともに、2022年1月に沖縄で開催予定だったU18オールスターに選出されました。B.LEAGUE U18 CHAMPIONSHIP 2021での優勝に加え、全国3ブロックに分けて開催されたB.LEAGUE U18 REGIONAL LEAGUE 2021 で上位成績を取めた6チームによっておこなわれたB.LEAGUE U18 ELITE6 LEAGUE 2021でも優勝し、2つのトロフィーをいただきました。



FOOTBALL

2021年10月

## 第30回北海道高等学校女子サッカー選手権大会 兼 第30回全国高等学校女子サッカー選手権大会予選優勝



女子サッカーの強豪校として知られるF高。2021年高校総体では決勝で敗退したものの、夏休み以降の道内公式戦を無敗で勝ち抜き、上記大会と「北海道女子サッカーリーグ」の2大会で優勝。緊急事態宣言で人工芝のグラウンドでの練習は減ってしまいましたが、オンラインでメンバーが顔をそろえて筋力トレーニングに励むなど、努力の成果が実ったようです。不屈の精神で、今年もがんばれ～!

なお、北海道女子サッカーリーグでは、団体でフェアプレー賞を受賞したほか、個人賞各賞も受賞しました。



心身をきたえ、多くの人々に感動を与えるスポーツは、人類が生み出した素晴らしい文化です。女子アイスホッケー (HBU)、女子サッカー (F高)、レバンガ北海道U18 (F高)などの活躍がめざましい鶴岡学園では、アスリートを物心両面で支え、学園をあげてエールを送っています。

## HBU

# ICE HOCKEY

## 北京五輪 アイスホッケー女子 健康栄養学科3年 志賀紅音さん出場

アイスホッケー女子日本代表「スマイルジャパン」のFW (フォワード)、志賀紅音 (しが・あかね) さんが、同じ「トヨタシグナス」に所属する姉の葵 (あおい) さんと共に北京五輪に出場しました。

志賀さんは帯広市出身。中学3年の時から日本代表の合宿に参加する実力を持ち、2018年の平昌五輪では代表選出を逃したものの、今回の北京五輪では見事代表選手に選ばれ、スマイルジャパンの一員となりました。2021年8月のアイスホッケー女子世界選手権で、スマイルジャパンは過去最高の6位!! 志賀さんは、チームで最多となる4点をあげました。しかも、そのうち2点は強豪の米国が相手。志賀さんはエースとして注目を集めています。北京五輪では得点に貢献する大活躍! おめでとうございます!



北海道新聞提供



## 理学療法学科ではこんな取り組みも!?

理学療法学科の高田雄一准教授は、シューズの中敷き、「入谷式足底板」(通称・入谷式インソール)の作製技術をもつエキスパート。国内陸上競技、スキージャンプ、スノーボード、アームレスリングなど多くの日本のトップアスリートが、パフォーマンス向上のために高田先生が作製した入谷式インソールを使い、好記録を達成しています。

写真は、日本記録保持者の北風沙織選手(現・北海道プレーメンズ陸上部)と高田先生。





# LET'S GO OUTDOORS

国際学部 国際教養学科・国際コミュニケーション学科

## 夏だ! 自然だ! アクティブラーニングだ! 2021年8月 富良野アウトドア・ ツーリズム研修実施

2021年4月に改組により誕生した国際学部。8月下旬、国際教養学科と国際コミュニケーション学科の2学科が合同で、「2021年度アウトドア・ツーリズム研修」に参加しました。この研修は、北海道のアウトドアスポーツ観光について、他の学生と協働して実際に体験しながら学ぶことが目的です。野外で大自然に触れ、アウトドア体験を通じて感性を鍛え、主体的に行動したり、自分の頭で考えたりする体験を大切にしています。富良野エリアと恵庭市郊外の2か所でおこなわれた研修は、地域の多様性や自己発見の機会となり、収穫の秋を前に、ひと足早い“実り”を体感できたようです。



熱気球で  
いざ、  
大空へ!



南富良野の清流  
シーソラブチ川で  
ラフティング

企画調整部の  
三上倫巨課長が  
助っ人参加!



教務課の  
中嶋森恵課員も  
参加!  
(写真中央)



コロナ禍における  
過去・現在・未来  
について  
座学で学ぶ



ツリー  
ハウスで  
寝転んで  
みました!





# 人間科学部 こども発達学科 研究グループ 「ENIWA学」が 「風と大地の 芸術祭」を開催

▶北海道新聞2021年10月13日朝刊より

## カリンバと賢治の世界表現



朗読劇などを企画し、披露する北海道文教大の加藤裕明教授（後列左）や学生ら

ENIWA学は2019年  
に活動を開始。恵庭の歴史や  
人々、文化などを研究対象と  
し、朗読劇の上巻や市民向け  
のワークショップを行っ  
てきた。

### 道文教大生ら芸術祭

【恵庭】恵庭の歴史や文化などを研究する北海道文教大の教員や学生らの共同研究グループ「ENIWA（えにわ）学」が15～17日、イベント「風と大地の芸術祭2021」を夢創館（旭川市）で初めて開く。まずは、宮沢賢治の童話「銀河鉄道の夜」と、地元にある縄文時代前期の国指定史跡「カリンバ遺跡」（黄金）を組み合わせた朗読劇などを披露。カリンバ遺跡でも発見されたベンガラ（酸化鉄）の赤い染料を使った巨大なアートも展示する。（大谷佳奈）

### 15～17日夢創館 朗読劇や巨大アート

らが幅1・1メートル、長さ10メートルの大きな布10枚をベンガラ（ベンガラ）の赤い染料で染めた作品で、15日午後4時から公開する。16、17日は展示の前で、朗読劇や伝統舞踊などが行われる。学生らの朗読劇「銀河鉄道とカリンバの夜のために」は16日午後3時、開演。研究グループの代表者、同大人間科学部の加藤裕明教授が脚本を担当し、ピアノ演奏とともに学生6人が朗読する。主人公のヨハン2役を務める伊藤果さん（19）は「原作を知らない人でも楽しめると思う。登場人物一人一人の役割に注目してほしい」と話す。

16日午後4時半からは酪農学園大卒、獣医師から上落語の囃子に転身した林家卯三郎さんが公演する。17日は午前10時半から、アイヌ民族の女性グループ「アンコラチメノコウマ」がウホボ（座り歌）やリズムを披露。午後3時から市内の中小高生らでつくる劇団「チーム絆花」が北海道福作の祖と噂される中川蔵の演劇を行う。入場無料。各回、出演者と観客を含め定員50人で、完全入れ替え制で行う。夢創館で入場整理券を配布している。



## こども発達学科の竹内智香さん 第56回「NHK障害福祉賞」最優秀賞受賞

2月14日・2月21日  
NHK Eテレ「ハートネット」で放映

56回目を迎えた「NHK障害福祉賞」。この賞は、障害をもつ人やその家族、支援をする人などが綴る体験記の優秀作品を表彰するもので、今回は、過去最多となる567の応募作品から、こども発達学科4年の竹内智香（たけうち・ともか）さんの作品、「保育士の卵、ワケありにつき～ちょっとそのカラ破ってみたい？～」が最優秀賞に選ばれました。

発達障害と向き合いながら人生を紡いできた竹内さん。幼少時代から幼稚園での実習体験までを軽妙洒落な文章で描き、読み手をぐいぐいと惹きつけます。作品は本学で冊子にまとめて配布予定です。ぜひ、ご一読を！

作品は  
こちらから  
どうぞ





## 1942年、札幌市内に全国で6番目の 北海道文教大学人間科学部健康栄養学 日本の栄養学の歴史とともに発展してきました。

1942年、札幌市内に全国で6番目の栄養学校、「北海道女子栄養学校」が誕生しました。創設者の鶴岡夫妻は、実践の場で即戦力となる栄養士の育成に力を注ぎ、その伝統は4年制大学へと進化した現在も受け継がれています。コロナ禍で迎えた2021年度も、健康栄養学科の皆さんは料理コンテストに出品したり、食品メーカーとのコラボで製品を開発したり、学外にも活動の場を広げています。

### 人間科学部 健康栄養学科 食育アイドルプロジェクト 「文教食ドル隊 えにわっ娘」活動開始!

食育関連の情報発信や地域活性化の貢献などを目的に結成された「文教食ドル隊 えにわっ娘」が活動を開始しました。メンバーは、健康栄養学科の鈴屋りりさん、花音りおなさん、看護学科の文瀬（あやせ）あすかさんの3名。歌って踊って、恵庭市内の食レポもおこなって、YouTubeやツイッターで情報発信中です。

▶「文教食ドル隊 えにわっ娘」が学長室を訪れ、渡部俊弘学長と記念撮影。渡部学長もグループの活動に拍手。



YouTubeで  
動画『Grace!!』を  
配信中です!  
チャンネル登録、  
よろしくお願いします(\*^o^\*)



### 「商品開発研究会」×食品スーパー「北雄ラッキー(株)」 コラボで、道産子おせちをつくりました!

12品のおせち料理をPRする伊藤涼夏さん(中央)ら北海道文教大の学生たち

#### 道文教大生監修 道産子おせち



約は12月20日まで、北雄ラッキーの道内27店サービスカウンターで受け付ける。(上村倫)

食品スーパーの北雄ラッキー(札幌)は、管理栄養士を目指す北海道文教大(恵庭市)の学生が監修した正月用おせち料理を商品化し、予約を受け付けている。道産素材にこだわった12品で、学生手作りの品書きと陶器の箸置きも添えた。料理を監修したのは、企業と連携した商品開発を手がける同大人間科学部健康栄養学科の1〜3年生でつくる「商品開発研究会」。

今回は昨秋から伝統料理のおせちの商品化を検討。食べたこと

中心的な役割を担った3年の伊藤涼夏さん(21)は「万人受けする味付けにした、指導した板垣康治教授は「学生に貴重な経験になった」と話す。北雄ラッキー営業部バイヤーの東藤弘さんの39は「学生の思いがこもったおせち」とPRする。

1段の重箱入りで1方30024円、120号を限定販売。予約は12月20日まで、北雄ラッキーの道内27店サービスカウンターで受け付ける。(上村倫)

#### 北雄ラッキーが予約販売



「室蘭やきとり風おにぎり」が  
農林水産省  
北海道農政事務所長賞を  
受賞!

北海道経済連合会と北洋銀行の主催による「おにぎりアイデアコンテスト2021」に、商品開発研究会のチームが応募した「室蘭やきとり風おにぎり」が第3位の農林水産省北海道農政事務所長賞に選ばれました。



# 栄養学校、「北海道女子栄養学校」が誕生！ 科は、「医食同源」の健康思想のもと、

## 道文教大のしあわせレシピ

### 「ポッカレモン100」を使用したキャンプ料理 編

北海道文教大学は、2021年6月11日、「ポッカサッポロ北海道株式会社」と包括連携協定を締結いたしました。今回は、ポッカサッポロ北海道(株)の看板商品【ポッカレモン100】を使用し、レモンの特性を活かしたキャンプ料理2品をご紹介します。

#### レモンの酸味が減塩&おいしUP! 無限タンドリーラム

材料(4人分)

- ラムチョップ……………8本
- 付け合わせ(季節の野菜) 適宜
- プレーンヨーグルト ……200g(1/2パック)
- カレー粉……………大さじ2
- オリーブオイル……………大さじ2
- ポッカレモン100……………大さじ2

作り方

- ①保存袋に漬けダレの材料を入れてよく混ぜる。
- ②①にラムチョップを入れてもみ込み、冷蔵庫で1時間(前日仕込む場合は一晩)漬け込む。
- ③パーベキューコンロでこんがり焼き目がつくまで焼き、同じく焼いた季節の野菜と盛り付けてできあがり。

ポイント

レモンの酸味には、塩味を感じやすくする効果があるため、塩の量が少なくても十分おいしくいただけます。

#### 下味+仕上げのレモンでエビの臭みをマスキング! レモン増し増しガーリックシュリンプ

材料(4人分)

- パナメエビ……………16尾
- 塩……………小さじ1/2
- ポッカレモン100……………大さじ1
- 粗挽き黒こしょう……………少々
- パセリ……………適量
- にんにく(みじん切り)……………2片
- 玉ねぎ(みじん切り)……………1/4個
- ガーリックソース……………大さじ3
- オリーブオイル……………大さじ2
- 白ワイン(あれば)……………大さじ1
- ハーブソルト(なければ塩)……………小さじ1/2

作り方

- ①キッチンばさみでエビの背に切り込みを入れ、背ワタを取り除く。
- ②塩を加えた水で①を洗い、水気を拭く。
- ③保存袋に、ガーリックソースの材料と②を入れて袋の上からもみ込む。(30分程度置く)
- ④鉄板に③をソースごと広げて香ばしく焼き、仕上げにポッカレモン、黒こしょうを振り、パセリを散らしてできあがり。

ポイント

臭み成分をよけられる働きがあるレモン果汁は、下処理と仕上げの両方でおいしくいただけます。

## レモン使ったレシピ募集

道文教大×ポッカサッポロ  
100種掲載本製作へ

「レモン」は、酸味が爽やかな味わい、ビタミンCが豊富で、健康に良いと知られています。今回は、レモンを使ったレシピを募集しています。募集期間は、2021年11月27日(金)までです。募集内容は、レモンを使った料理、デザート、飲み物などです。募集場所は、道文教大のホームページです。募集要項は、道文教大のホームページをご覧ください。

募集期間：2021年11月27日(金)まで  
募集場所：道文教大のホームページ  
募集内容：レモンを使った料理、デザート、飲み物など  
募集要項：道文教大のホームページをご覧ください

▲北海道新聞2021年11月27日朝刊より

で、HBUは北海道エリアの販売会社である「ポッカサッポロ北海道(株)」と連携協定を結んでいます。

協定締結後、さっそく健康栄養学科の山森栄美先生が、千歳・恵庭エリア生活情報紙『ちゃんと』のコラム「道文教大のしあわせレシピ」で、オリジナル料理を披露しています。また、この春刊行予定のポッカレモン100を使った料理集には、HBUとF高の学生・生徒が考案したレシピも掲載されます。乞うご期待!

▲『ちゃんと』2021年6月25日発行号より

## HBU×ポッカサッポロ北海道(株) 「ポッカレモン100」を使ったレシピ集がまもなく刊行!

酸味の強い食べ物の代表格レモン。原産地はヒマラヤといわれていますが、古くから地中海沿岸など温暖な地域で栽培されてきました。日本では明治時代に静岡県や広島県で栽培がはじまりました。

レモンは生のままでも使われていますが、切る・絞るという手間をかけずに、レモン果汁を料理に使えるのが、「ポッカレモン100」です。果汁100%のこの製品を製造するのは、ポッカサッポロフード&ビバレッジ

ム「道文教大のしあわせレシピ」で、オリジナル料理を披露しています。また、この春刊行予定のポッカレモン100を使った料理集には、HBUとF高の学生・生徒が考案したレシピも掲載されます。乞うご期待!

## 食育教室2021「恵庭のやさいを食べよう」のレシピが 千歳・恵庭エリア生活情報紙『ちゃんと』で紹介されました!

健康栄養学科では、地元の小学生を対象に食育教室を開いています。2021年の2回目は11月21日に開催。小学1年生から3年生までの子どもたちが保護者の方々と参加しました。今回、子どもたちがつくったのは野菜をたっぷり使ったキッシュ、ピラフ、野菜スープの3種類。このうち「ジャガイモのキッシュ」が、千歳・恵庭エリアで配布されている生活情報誌『ちゃんと』のコラム、「道文教大のしあわせレシピ」で紹介されました。

## 道文教大のしあわせレシピ

### 食育教室2021「恵庭産のやさいを食べよう」編

11月21日に、食育教室2021「恵庭産のやさいを食べよう」を開催しました。小学1年生から3年生までの子どもと保護者の方々が「ジャガイモのキッシュ」「野菜たっぷりトマトスープ」を作りました。今回は、じゃがいものキッシュのレシピをご紹介します。

#### ジャガイモのキッシュ

材料(6人分)

- じゃがいも……………4個
- 卵……………2個
- 塩……………少々
- こしょう……………少々
- ほうれん草……………4株
- たまねぎ……………1個
- ベーコン……………2枚
- オリーブオイル……………適量
- 塩……………少々
- こしょう……………少々
- 卵……………4個
- C牛乳……………200ml
- 顆粒コンソメ 52g(固形1個分)
- ピザ用チーズ……………お好みで

作り方

- ①オーブンを180度に温める。
- ②Aのじゃがいもを洗い皮をむく。
- ③じゃがいもを半月の形に切る。
- ④切ったじゃがいもを水を入れたボウルに入れる。
- ⑤じゃがいもをざるに入れて、キッチンペーパーで水気をよく拭く。
- ⑥ボウルにBをすべて入れて混ぜ合わせる。
- ⑦耐熱皿にじゃがいもを押し付けように入れていく。
- ⑧180度にしたオーブンで⑦を20分焼く。
- ⑨ほうれん草を鍋でゆで、4cmの長さに切る。
- ⑩玉ねぎは半分にしてスライス、ベーコンは1cmの長さに切る。
- ⑪フライパンにオリーブオイルを入れて火にかける。
- ⑫たまねぎとベーコンをしんなりするまでいためる。
- ⑬⑩を⑧に加えて混ぜ合わせる。
- ⑭ボウルにCの材料を入れて混ぜ合わせる。
- ⑮⑬を⑫の生地に入れて、⑮を流し入れる。
- ⑯⑮の上にチーズをトッピング。
- ⑰180度で40分焼き上げ完成。

ポイント

●じゃがいもを薄くスライスすると、火の通りもよくなり仕上がりが綺麗になります。じゃがいもを茹でこぼす際には、じゃがいもが熱いので、お湯を冷ましてから水気をよく拭くことが大切です。



1人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物
349kcal	18.1g	22.9g	2.5g

▲『ちゃんと』2021年12月24日発行号より



2021年9月12日

# 第8回日本の看取りを考える全国フォーラム in OKAYAMA 映画「みとりし」感想文コンクール 優秀賞受賞

誰もが迎える人生の最終章。その終末期に当事者や家族を支えるのが「看取り士」です。一般社団法人日本看取り士会の柴田久美子会長の著書、『私は、看取り士。』（佼成出版社刊）にもとづき2019年に製作された映画「みとりし」は、Japan Film Festival Los Angeles2020で特別賞を

受賞するなど話題を呼び、本学でも上映会が開かれました。

昨年、映画の感想文コンクールがおこなわれ、1200通の応募者中2名が最優秀賞に選出。看護学科4年の小松真凛（こまつ・まりん）さんが最優秀賞に輝きました。

ここに全文をご紹介します。



「愛されたと感じながらこの世を去るように。」

本作の最後に出てくるマザーテレサの言葉である。映画「みとりし」では、余命がわずかな人の生活を支える看取り士が題材となっている。看取り士に看取られて亡くなった方のどの家族の最期のシーンを見ても、マザーテレサの言葉のように、家族から愛され、命のバトンを受け取った遺族は、その人との思い出を背中に回した手と、握り合った温もりのある手でかみしめていた。

作中で、特に印象に残っているのは、腎臓が悪くなり透析が必要な高齢の男性のエピソードである。本人は透析に関して消極的で、家に帰りたいたいと言う。家族の理解もあり、自宅に戻ると病院よりも表情が明るく、満足気で、よくお話をされるようになった。しかし、夜間ベッドから転落したことがきっかけで「悔しい、早く

逝かせてくれ。」という発言がみられた。

死にゆく人に対してどう接することが対象理解につながり、本人の心を少しでも癒すことができるのか。それは、聴いて、触れて、受け止めることである。励ますのではなく、聴くのである。その言葉を映画に教えてもらったとき、寄り添うということの本質がやっと理解できた気がした。聴いて、触れて、受け止める。これらのどれかが欠けるのでは対象理解と寄り添うことにつながらない。本人の小さなサインを見逃さずに支えるということの重要性に気づくことができた。

しかし、作中では看取られずに死を迎えた高齢者もいる。孤独死である。家族に看取られながら穏やかに息を引き取る高齢者もいれば、対照的に一人で亡くなり、誰にも気づいてもらえない人がいるというのが現実である。家族がいれば、家族が病院を手配し見舞いや介護を

してもらえるかもしれない。その一方で家族もパートナーもおらず、一人で最期を迎える人がいる。そういった現実から目をそらさずに向き合うことの大切さに気づくことができた。孤独死をした高齢者は看取り士との関わりはあった。しかし、「添い寝をしてほしい」という要望を断られたことがきっかけで看取り士との関係が切れてしまった。要望に応えられない、で終わるのではなくその要望の背景、本心をくみ取り、寄り添うことができれば関係は続き、孤独死は免れたかもしれない。

本作は本人の意思を尊重し、希望通りに最期を迎え、愛されたと感じながらこの世を去ることの尊さだけでなく、心から寄り添うことの大切さを再認識させてくれた。

## 2021年7月みんなで創る「まちの文化祭」 カルチャーナイト2021に参加!

札幌市内の公共・文化施設や企業施設を、毎年夏に一夜だけ解放しておこなわれる「カルチャーナイト」。2003年より認定NPO法人カルチャーナイト（北海道カルチャーナイト実行委員会）が主催しているこのイベントは、「みんなで創るまちの文化祭」として普及してきました。

札幌市内の公共・文化施設、企業施設、大学など100以上の施設や団体が参加し、かつて札幌市内にあった本学もエントリーしています。

7月16日、そのカルチャーナイトに、恵庭の子ども演劇グ

ループ「絆花」のミュージカルと、こども発達学科の加藤裕明先生の解説がYouTubeで動画配信されました。

ミュージカルの演目は、「北海道歴史舞台 中山久蔵翁物語 — 北海道の米作りはどうやって生まれたのか —」。北海道の本格的な米づくりは、本学からも近い旧島松村が発祥の地です。恵庭市で農業が盛んなのも、明治初期の米づくりが原点と聞けば納得できますね!

<https://culture-night.com>



# “学生力”を社会へ キャンパスで、学外で、アクション



新型コロナに振りまわされた2021年。  
でも、HBU学生は大暴れするウイルスの波を乗り越えて、  
恒例のイベントを無事に終えました。



## 10月9日 安全・安心体制で 令和3年度の「恵華祭」也大賑わい!

開校以来、開催してきた秋の大学  
イベント「恵華祭(けいかさい)」。  
2021年は、参加者をHBUとF高の学  
生・生徒とその家族、恵庭市民に限  
定し、予約制でおこないました。

今回はシンガーソングライターの

井上苑子さん、お笑  
い芸人のどぶろっく  
さんらをゲストに招き、学生ライブ、  
キッチンカー、模擬店、お化け屋敷  
などのメニューでお祭り気分を盛り  
上げました。



## 10月28～31日 第6回也大盛況 えにわハッピー・ハロウィン2021年

2021年に第6回目を迎えた「えに  
わハッピー・ハロウィン」。恵庭青年会  
議所が主催するこのイベントは、  
2022年6月に開催予定の  
「ガーデンフェスタ北海道  
2022」のメイン会場となる

「はなふる」が会場です。  
2015年には西暦にち  
なみ2015個のジャッ  
ク・オー・ランタンをつくり、ギネ  
ス世界記録に選ばれました。カボ  
チャは恵庭市の特産品。島田農園で  
栽培されたカボチャを市民ボラン  
ティアが収穫。もちろん、HBUの学  
生も参加しました。



## 7月～11月 映画制作プロジェクト 『かぼちゃのほほ恵み』クランクアップ!

「大学や地域の魅力を発掘・再発見  
し、短編映画を製作する」をコンセ  
プトに、2021年7月にはじまった北  
海道文教大学主催「映画製作プロ  
ジェクト」。日本地域創生学会の木村  
俊昭会長と株式会社 and pictures  
の協力のもと、参加学生は6回の  
ワークショップを受講。加えて、映

画等の撮影3日間+関  
係者向け上映会(参加  
自由)を3回実施しま  
した。クランクアップ  
は11月14日。当日、参加学生から  
「貴重な体験ができて楽しかった」と  
異口同音の声があがりました。なお、  
映画は本学HPからご覧ください。



## 8月7日～8日 東京2020オリンピック マラソンボランティア参加

1年遅れで開催された東京2020オ  
リンピック。競歩とマラソンの会場  
に選ばれた札幌は、本来なら応援の  
観客で賑わうはずでしたが、残念な  
がら嚴重な感染対策のもとでの開催  
となりました。HBUでは安全性の高

さを確認したうえで、希望した54名  
の学生と職員が大学ロゴ入りのウエ  
アを着てボランティア参加。通行人  
の案内や観戦自粛の呼びかけ、コー  
ス規制のカラーコーン、バリケード  
の敷設と撤収などをおこないました。







学校法人鶴岡学園 幼保連携型認定こども園

# 北海道文教大学 春便り 附属幼稚園

想えば…

想えば…顧みれば…そこに育ちがあります！

もうすぐ1年になります。

開園以来、あっという間の10か月でした。

たくさんのお力添えに支えられました。

多くの励ましをいただきました。

慈しみあるアドバイスがありました。

広い園庭。シンプルな遊び空間。明るく衛生的な園舎。

いつの場合でも、この園の主役は“こどもたち”です。

私たち大人は、彼らの育ちにどれだけ寄与できたのでしょうか。

こども園の段階ですから、“指導の背骨”は、

やはり人としての基本的な力の感受が大切になります。

「よくみること」「かんじること」「かかわること」

そうした価値の積み重ねが、知らず知らずのうちに

個性や肌合いの違いを育てていくのです。

ここは、漁川(いざりがわ)のすぐそば。

下れば、カリンバの文化をはぐくんだ地へと続きます。

きっとこどもたちにそよぐ風には、香りがあるはずです。ハーモニーも……。

木々の色合いに、小さな自然があるはずです。生命の鼓動も……。

4月の頃。9月の頃。そして、1月。こどもたちの表情・仕種・雰囲気

成長を見て取るのは、私だけでしょうか。

添えられた写真の中に確実な変容があります。

4月からは、園児それぞれが次の段階を創っていくはずです。

皆さんと力を合わせ進みたいと思います。

よろしく願いいたします。

▶発表会…「ブレーメンの音楽隊」フィナーレは、手作り楽器で演奏！



▶発表会…自分たちでストーリーを考えたい「ペンギンのだいぼうけん」



▶発表会…「ももたろう」は、大道具や小道具もみんなで作りました



園長 小田進一



▲0歳児クラス:小さなクリスマスツリーにお友達と意気投合  
▶1歳児クラス:お友達とお店屋さんごっこができるようになりました



▲運動会:できたばかりの園庭にバルーンがきれいに広がりました



▲年長児お泊り会:コロナ禍で冬に行くことになりました。今年は、「千歳水族館」にお出かけしました。



▲2歳児:発表会ごっこをしている幼児さんの真似をして、忍者の踊りを見られました!



この4月、F高は移転後2度目の新学期を迎えます。コロナ禍による不自由な環境にも負けず、生徒たちはそれぞれに工夫をこらして、1年間、がんばってきました。その努力の一部をご紹介します。

## 学外コンテストで続々入賞 F高は部活パワー全開中

スポーツ系の活躍が目立つF高ですが、調理や音楽などカルチャー系の活動も盛んです。昨年から今年にかけて参加した主なコンテストと結果は表のとおりですが、ダンス部や園芸部の活躍も目立ちました。

佐々木淑子校長は冬休み明けの講

話で、お弁当のおかずのレシピを考えたり、皆で集まって練習をしたりと、目標に向かって時間を費やしたことを讃えています。新型コロナウイルスに負けず、今年も状況に応じて臨機応変に部活をつづけ、高校生活を充実させたいですね！



開催月	参加コンテスト名	主催	入賞者名
R3年10月	お弁当甲子園	鎌倉女子大学	佳作: 染谷美空(そめや・みそら) 野地愛希(のぢ・あいき)
R3年12月	全日本管打楽器ソロコンテスト予選 第12回北海道大会高校生部門	公益社団法人 日本吹奏楽指導者協会 北海道支部	金賞: 松田姫菜(まつだ・ひいな)
R4年1月	第58回北海道管楽器個人コンテスト 札幌地区予選	札幌地区 吹奏楽連盟	フルートソロ 銀賞: 月岡磨美(つきおか・まみ)
R4年1月	53回北海道アンサンブルコンテスト 札幌地区予選	札幌地区 吹奏楽連盟	クラリネット四重奏 金賞: 池田響子(いけだ・きょうこ) 松田姫菜 阿部七海(あべ・ななみ) 池田優結(いけだ・ゆうい)

## 生徒の個性きらり輝きます! F高学びの特徴⑤ポイント

F高は、最新の教育設備を備え、自ら学ぼうとする意欲を後押しする学習環境が整っています。

### 1 放課後学習サポートシステム 「ドリカムルーム」開設

**ドリカムルーム:**「リソー教育グループ」の「スクールTOMAS」と連携した、放課後の学習サポートシステム。専属サポーターとの個人面談後に、各自で目標と学習計画を立てて学習します。学習中の疑問点は教室内にいるチューター講師に質問可能。21時まではオンラインで自宅からも質問可能です。



### 2 「スコラ手帳」で 家庭学習を改善

**スコラ手帳:**家庭学習の定着を目的に平成27年度より導入。朝のSHR時にスコラ手帳を開いて、その日の予定を確認。このスコラ手帳を活用することで、「書く習慣」→「時間を意識する習慣」→「考える習慣」→PDCAサイクルの習慣化による自主管理能力の向上が期待できます。

### 3 日本語禁止の「FCC」で 英会話力をアップ

**FCC (Future Communication Center):** FCCは外国語専用教室のこと。F高に常駐するネイティブの英語教師と英語だけでコミュニケーションを楽しみ、英会話力を高めます。

### 4 「iPad」「電子黒板」など 最新設備による授業

**iPAD、電子黒板:**全教室に電子黒板を設置。全生徒に支給(貸与)されているiPadを活用し、視覚的にわかりやすい授業を進めています。

### 5 自主自律の精神を養う 「ノーチャイム制」

**ノーチャイム制:**平成27年度より導入。授業の開始・終了時にチャイムが鳴りません。5分前行動を原則として自主的に行動する習慣が身につきます。



# “大学の知”を社会へ 鶴岡記念講堂と紀伊國屋書店札幌本店で、 HBU公開講座を開催

昨年夏よりHBUは大学の知識を市民に還元するために、本学教員や外部から講師を招き、鶴岡記念講堂や紀伊國屋書店札幌支店1階のイベントスペースを借りて、公開講座を開催しています。そのうちのいくつかをご紹介します。

## 10月20日 北海道文教大学 特別公開講座 産経新聞社顧問 太田英昭氏 メディアと人生

千歳市出身の太田氏は、フジテレビのプロデューサーとして大活躍した後、2013年にフジ・メディア・ホールディングスの代表取締役社長、2015年より産経新聞社代表取締役会長を歴任。公開講座では、2019年

より現職に就かれた太田氏の経験をまじえたメディア論を中心に展開。会場となった鶴岡記念講堂は、予定人数を上回る参加者で埋まり、盛況のうちに終了しました。



## 10月2日 北海道文教大学 第1回 学外公開講座 渡部俊弘学長 出版記念 『人とつながる一笑いと涙の40年』



昨春、『人とつながる一笑いと涙の40年』を上梓した渡部俊弘学長。浪人時代からHBUの学長に至るまでの半生を綴った本書をもとに、豪快な生きざまを“口開”しました。

## 12月11日 北海道文教大学 第3回 学外公開講座 浅野高幸先生(人間科学部健康栄養学科教授) 焼肉のたれ「黄金の味」の 誕生秘話

焼肉のたれで知られるエバラ食品工業。なかでも「黄金の味」は、1978年の発売以来ロングセラー商品。そのヒット商品を開発したのが、現在、HBUの教授として教壇に立つ浅野高幸教授です。浅野先生は東京農工大学を卒業後に同社へ。そして、日本の食卓においしさを届けてきました。紀伊國屋書店でおこなわれた公開講座には東京からの参加者もいたほど。ブランド食品の力には驚くばかりです。



## 11月13日 北海道文教大学 第2回 学外公開講座 世界をつくる教養 —自分の頭で考えるための学び—

北海道文教大学  
第2回公開講座  
世界をつくる教養  
—自分の頭で考えるための学び—  
11月13日(土) DAY  
出演講師  
渡部俊弘 学長  
リチャードソン・ピーター 教授  
坂本 隆 教授  
開催 2021年11月13日(土)  
日時 14時00分～15時30分  
会場 紀伊國屋書店札幌本店  
1F インターガーデン  
〒060-0005  
札幌市中央区北5条5丁目7番地  
TEL: 011-231-2131  
参加無料 FREE ENTRANCE

2021年に改組により誕生した国際学部。渡部淳学部長と国内外から招いた教授陣のリチャードソン・ピーター教授と宮本融准教授による2回目の公開講座を紀伊國屋書店で開催しました。異文化の思考を伝えるのも国際学部の役割です。





# こんなときだからこそ、助け合いの精神で！ 地域社会とのつながりで、コロナ禍を乗り越えよう！

## 2021年8月5日 北海道栄養士会食糧配布 食糧贈呈会

コロナ禍では、全国の多くの学生が経済的に困窮しています。当初、本学では学生に一律5万円を支給するなどできるかぎりの支援をおこないましたが、その後、外部からの支援も受けることにしました。

そして、2021年8月5日に公益社団法人北海道栄養士会札幌石狩支部のご厚意を受け、学生を対象とした食糧支援を実施。この支援では札幌

ヤクルト販売株式会社様、北海道味の素株式会社様、ハウス食品株式会社札幌支店様、札幌中央卸売市場青果部運営協議会様にもご協力いただきました。関係者の皆さまには、この場をお借りして深く御礼申し上げます。



## 新型コロナウイルスワクチン職域接種 恵庭市集団接種に本学体育館を提供

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、本学では昨年3月より順次、学生と教職員、および附属高校（F高）の18歳以上の生徒を対象にワクチン接種をおこないました。

その後、6月24日～10月14日の約3週間、本学学生を対象に新型コ

ロナのワクチン接種に関するアンケートを実施。「接種してよかった」という回答が96%にのびりました。

また、昨年の春から秋にかけてのワクチンの2回接種完了は、大学はもちろん、地域社会の最優先課題でもあり、6月より11月まで恵庭市の



恵庭市原田裕市長より感謝状の贈呈。

集団接種会場として、土日の2日間、総合体育館を提供しました。

## 新着 包括連携協定

- 8月11日 ▶ 留寿都村
- 8月20日 ▶ 株式会社アレフ
- 8月25日 ▶ 社会福祉法人恩賜財団済生会支部  
北海道 済生会小樽病院
- 8月27日 ▶ 株式会社ロバパン

- 8月30日 ▶ 学校法人神田女学園  
神田女学園中学校高等学校
- 11月2日 ▶ 南幌町
- 11月9日 ▶ 社会福祉法人恵望会
- 11月25日 ▶ 北海道オール・オリンピアンズ
- 1月11日 ▶ 株式会社ディー・エヌ・エー





# WELCOME

## 北海道文教大学オープンキャンパス



HBUでは今後も、感染予防に努めながら、オープンキャンパスを開催していく予定です。オープンキャンパスでは、大学での学びを体験できるコーナーもたくさん用意しています！また、オンラインで視聴できる「オンラインオープンキャンパス」も用意しており、お気軽にご参加ください。



オープン  
キャンパスの  
詳細は  
こちらから

### 次回開催情報

開催日時: 2022年3月27日(日)

10:00~11:50 学科体験

12:00~13:00 入試・奨学金説明&個別相談会

※詳細は大学ホームページをご覧ください。



HBU周辺には、おいしい&すてきなお店がいっぱい  
「ガーデンシティ恵庭」探索マップ



- A** CAFE 食堂 キズナ  
恵庭駅と大学の中間点にあり、道産食材を使ったランチメニューが人気。
- B** カレーハウスA-kitchen  
欧風カレーが評判。オムチーズカレー+カツのオムカツカレーがおすすめ。
- C** Pizzeria e Trattoria CERVO  
地元の食材を使ったナポリ風ピザが自慢の本格的なイタリアン。店内もイタリア風でくつろげる。
- D** 花と川の駅 花ロードえにわ  
地元の農産物や花、ご当地グルメなどが豊富。大型駐車場も完備。



学校法人鶴岡学園  
北海道文教大学

北海道恵庭市黄金中央5丁目196番地の1  
TEL: 0123-34-0059 FAX: 0123-34-0057  
E-mail: kikakutyosei@do-bunkyo.ac.jp  
<https://www.do-bunkyo.ac.jp>

