

浜風

Hamakaze

第50号

食物学研究会誌



2025年・武庫川女子大学食物学研究会



Contents

- ◆ 巻頭言(副会長)
- ◆ 体育祭(応援団 他)
- ◆ 文化祭(講演会, 模擬店出店)
- ◆ 海外研修-アメリカ分校&トルコ研修-
- ◆ 新任教員紹介
- ◆ 各種インタビュー記事
- ◆ 編入制度と研究室配属の概要
- ◆ 学生生活



「食」を通して人々を支え・ 幸せにする食物栄養科学部を目指して

食物学研究会 副会長
前田 佳予子

食物栄養科学部は、2020年4月に生活環境学部から分かれて食物栄養学科、食創造科学科、食生活学科の3学科となって5年になります。食物栄養科学部にとって記念すべきスタートの年は、「COVID-19」感染拡大により大きな影響をもたらしましたが、そのような状況の中でも他学部比べて、本学部はいち早く教育・研究は早期に正常化して、現在に至っています。2024年9月30日よりNHKの連続朝ドラマに平成生まれのひとりの女性が「食」を通して人々を結び栄養士・管理栄養士となっていく物語がスタートしました。

3つの個性を持つ食物栄養科学部

食物栄養学科は、多様化、専門化する社会的課題に対応できる管理栄養士を育成し人々の健康を支える食と栄養のスペシャリストを目指し、食生活学科では、毎日の食生活と健康の関連を考え、実践力を身に付けて現場で活躍できる栄養士を育成します。食創造科学科においては、次世代の食産業界にイノベーションを起こす人材を育成するために全国の企業等でインターンシップを展開し、「食」の専門家を目指しています。それぞれ個性ある3学科です。

「食」を通して人々を支え・幸せにする食物栄養科学部

私たちが生きるために欠かせない「食」には多くの栄養士・管理栄養士の存在があります。栄養士・管理栄養士は、医療施設、福利厚生施設、学校・スポーツ業界、食品産業界、スーパーマーケットなどの店で何気なく手にする食品の中にも多くの栄養士・管理栄養士が関わっています。栄養や食べることをおろそかにすると起きなくてもいいことが起きてしまいます。近年、若年女子を中心に「やせや貧血」が、傷病者や高齢者に新たな低栄養障害が増えています。今、日本は「過栄養」と「低栄養」状態が存在する「栄養不良の二重負荷」の課題に直面しています。本学部は、このような多様化する栄養問題に積極的に取り組み、人々の健康を支え・幸せにするために栄養士・管理栄養士は専門職としてのスキルを向上し、栄養や健康に関わる情報提供や環境整備などに取り組んでいく必要があります。そのためには、「自ら考えて動き」人々の健康を支える栄養士・管理栄養士となり、現代人が抱える問題を「食・栄養」の知識を持って人々に寄り添い、支えて幸せにすることを目指していく学部であり続けたいと願っています。そして、日本の栄養士・管理栄養士の「武庫川女子大学」を目指します。

第60回

武庫川女子大学 体育祭

食栄・食創応援団に団員として参加しました。私たち団員は学科やクラスの異なるメンバーでの構成でしたが、練習を重ねるうちに仲良くなることができました。

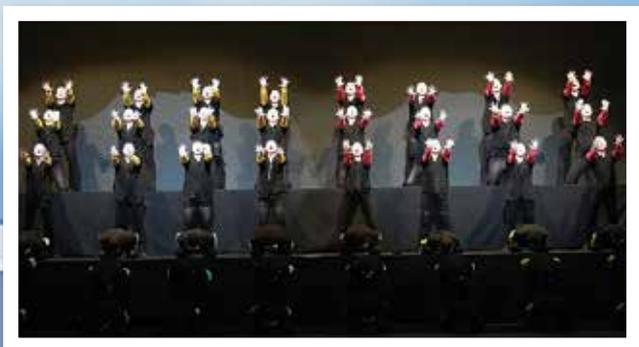
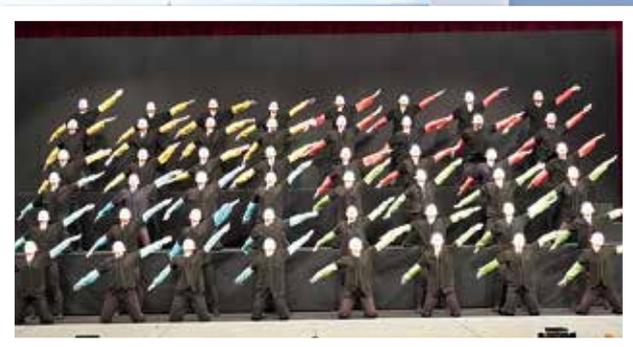
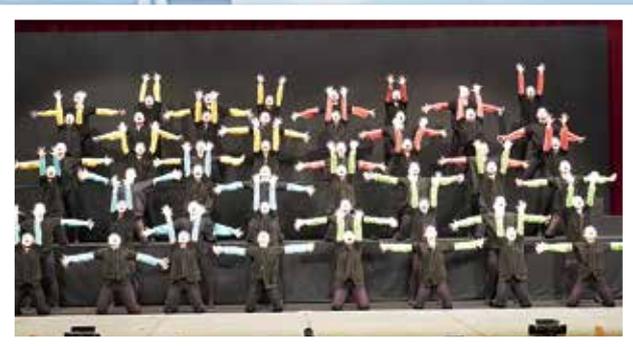
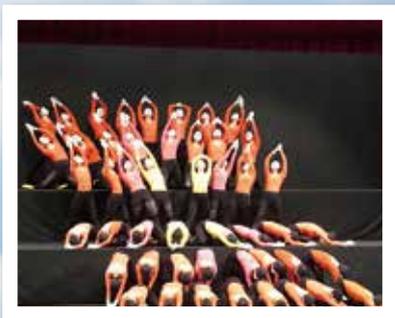
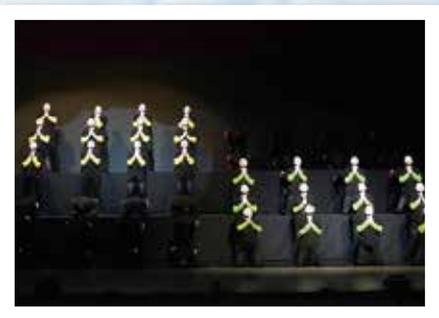
練習開始当初は振りを覚えられず戸惑うこともありましたが、先輩方が優しく教えてくださったおかげで、私たち団員は楽しく振りを覚えることができました。

演技終了後、本番を終えた達成感や悲しみを抱きつつも、ハプニングに対応できず悔しい気持ちでいっぱいでした。私たちは悔しい気持ちのままでは終われず、先輩方の前で再度演技を行いました。先輩方に喜んでいただけて嬉しかったです。

私たちが最後まで楽しく演技ができ、大学生活において濃い期間を過ごすことができたのも教えてくださった先輩方のおかげです。それと同時に応援団の団員に誘ってくれた友人にも感謝したいと思います。ありがとうございました。

応援団を通してできた輪を今後も大切にしていきたいと思っています。団員や先輩方に出会えてよかったと強く思いました。





文化祭

とりがーる



毎年“とりがーる”となり、焼き鳥を出店している今村・岸本研究室の学生に取材を行いました。

『めんたいマヨ、たれ、塩レモンの3種類の味を販売しているが、試作時、たれの分量や、塩レモンの分量など味を調整することが難しく、試行錯誤した。

また屋台の雰囲気を作りたいかったので、看板ものれん風にした。コロナ禍で文化祭に行くことがあまりできなかったのも、自分たちで模擬店を出店することができて良かった。多くの人に喜んでもらえて嬉しかった。』と話してくれました。

3種類食べてみましたが、どれもタレの量が丁度良く、しっかり味が付いていて美味しかったです。毎年出店されているとのことですので、皆さんもぜひ食べてみてください。



がんもちゃん



10月12日文化祭1日目に「がんもちゃん」の愛称で知られるおでんの販売をしました。

がんもちゃんに参加した友達に取材をしました。

『昨年度から活動を再開し、昨年度がんもちゃんを経験した2年生の先輩方の支えもあり、とてもおいしくできた。出店した当日は気温が高かったが、無事に売れてよかった。学内の先生方や友達だけでなく、文化祭に来てくださった方々にもたくさん足を運んでおでんを購入していただけて嬉しかった。文化祭当日までに何度も試作し大変なこともありましたが、みんなで協力して作ったことは良い経験となり、とても楽しかった。』などの感想を頂きました。

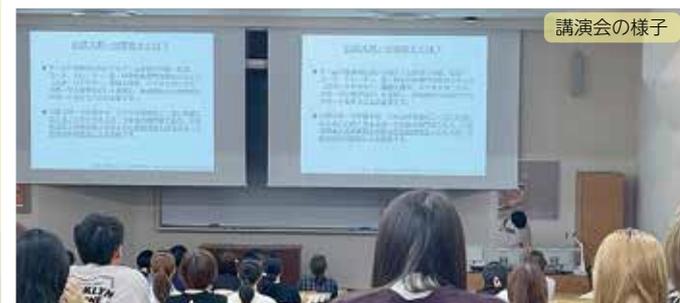
今年も無事にがんもちゃんが実施され、食物栄養の伝統を引き継ぐことができました。

これからも多くの方々にがんもちゃんが愛され続けられるように、後輩へしっかりと引継ぎたいと思います。

講演会の様子



講演会の様子



講演会

「トップアスリートを支える 公認スポーツ栄養士の活動の実際について」

講師 **吉谷 佳代** 先生
(阪神タイガース 栄養アドバイザー)

今年度の講演会の講師には、2001年徳島大学医学部栄養学科卒業後、江崎グリコ株式会社へ入社。健康食品開発や、スポーツサプリメントの研究開発に従事管理栄養士、公認スポーツ栄養士として、多くのアスリート、学生スポーツ、ジュニアへの栄養指導、食育イベントに携わる吉谷佳代先生に来て頂きました。

講演では、スポーツ選手の栄養指導をする公認スポーツ栄養士について説明がありました。

公認スポーツ栄養士とは、「公益社団法人 日本栄養士会」と「公益社団法人 日本スポーツ協会 (JSPO)」が共同で認定する資格です。

資格を取得するには、下記の要件があります。

- 管理栄養士であること
- 公認スポーツ栄養士養成講習会を受講しようとする年度の4月1日時点で満22歳以上であること
- スポーツ栄養指導の経験があること、またはその予定がある
- 日本スポーツ協会と日本栄養士会が認めた者

複数の講習会を受講し、必要書類を提出し、受講が認められた後にさらに講習会を受講し、検定試験の合格が必要だと説明を受けました。

公認スポーツ栄養士の主な仕事は、スポーツの現場で、競技者の栄養・食事に関する栄養教育を実施することです。またチーム内では、チーム医療と同様に監督、コーチ、トレーナー、医・科学の各専門スタッフと連携し、栄養面からの専門的なサポートを行うことです。栄養指導において、選手の口から入るもの全てが、栄養と定義し指導をします。水分補給の量や頻度、食事の補助としてのサプリメントも栄養サポートに入ります。一人暮らしの方、ご家族と一緒に生活している方など個人に合わせた栄養指導を実施します。休日や自宅での食事の写真に撮ってもらい、栄養管理も行います。選手とのコミュニケーションはもちろん、スタッフの方々との交流も大切になってくると説明されました。

講師の先生が、現在の職業に至るまでどのようにご活躍されていたかもお聴きました。

元々スポーツをする事が大好きで、中学、高校では陸上選手として活躍されていたそうです。吉谷先生のご家族が栄養士だった為、吉谷先生自身も将来、「食」に関わる仕事をしたいと考えておられました。吉谷先生自身が、「貧血」に悩まされており、健康面で競技を伸ばす事が出来ない選手の指導・サポートをする事を目標に栄養士の道に進まれました。

大学をご卒業後は、江崎グリコ株式会社へ入社され、スポーツサプリメントの研究開発に携わっておられました。この頃になりスポーツ栄養という概念が出てきて、スポーツに携わる今のお仕事への道を進まれたそうです。

最後に、公認スポーツ栄養士になるには、「栄養学の知識を叩き込むこと(最短ルートはない!)」、「遠回りでも到着点を見据えたら、今やるべき事が視えてくる」、「今持っている技術を〈スキル〉として身につけておくこと」が重要だとおっしゃられていました。

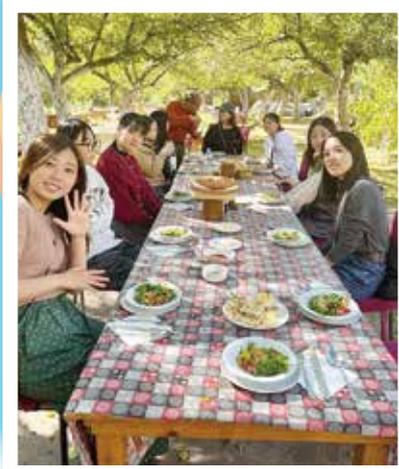
トルコ研修 ~トルコ・バフチェシル大学~

10月12日から10月26日までの2週間、食創造科学科のトルコ研修に行きました。

研修中は現地の大学生との交流や観光を行い、とても充実した2週間を送ることができました。バフチェシル大学ではトルコ料理や食文化についての授業を受け、実際にトルコ料理の調理を行い、日本食とは全く異なるスパイスや調味料ばかりが出てきて、料理の豪快さにもとても驚きました。調理したトルコ料理はどれも美味しく、食べる手が止まりませんでした。

また、カッパドキアへの旅行も特に印象に残っています。カッパドキアでは現地の観光各所をめぐり、最終日には念願であった熱気球に乗ることができました。カッパドキアはとても寒かったのですが、空から見るカッパドキアの景色は私の人生の中で一番だと言っても過言でないくらい、想像を超える絶景でした。日本ではできない経験をこの研修を通して体験することができ、異なる文化や言語の中で生きていく事の大変さを感じつつも、もっと世界を知り視野を広く持っていきたいと改めて思いました。





海外研修 アメリカ分校

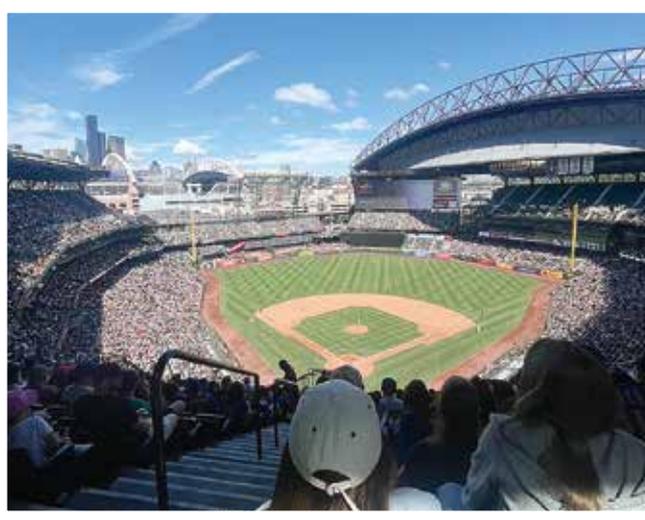
アメリカ分校留学プログラムに参加した食物栄養学科の学生取材しました。

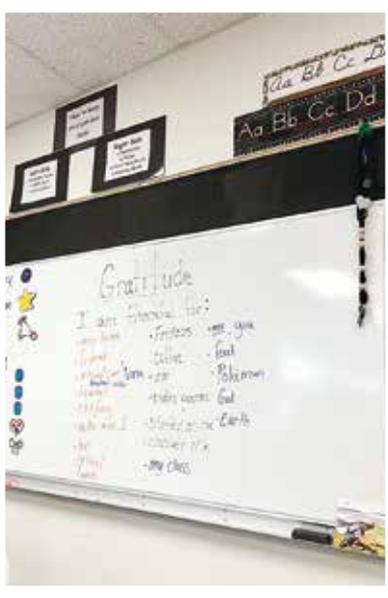
このプログラムでは、ワシントン州立大学の学生に日本食を振る舞ったり、幼稚園や病院の給食室、フードバンクの見学をしたそうです。授業の一環として、グループごとにレストランに行く練習もしたそうです。

寮生活では、現地の同年代の方とも同じ寮に住み、新しい友達もできてみんなとすごく仲良くなれたそうです。

また、課題を見てもらったり、放課後はみんなで一緒にゲームをしたりととても楽しく充実した日々であったと話してくれました。週末の過ごし方について取材すると、ナイトマーケットやスターバックス、野球観戦に行くなど毎週充実していたと話してくれました。シアトルにあるスターバックス1号店は、1時間並んでやっと入れたそうで、アメリカ限定のフラパチーノが美味しく、リピートしたそうです。野球観戦では、歌ったり踊ったり、手を叩いたりして大盛り上がりだったそうです。

このプログラムを通して、異文化についてより理解が深まり、今後の学生生活に生かせる貴重な体験ができたのではないかと感じました。





新任教員紹介



芦田 均 先生

所属学科：食物栄養学科

部屋番研究室名：F-46 食品生化学

担当科目：食品機能学、生化学Ⅰ・Ⅱ、卒業英語論文、初期演習

趣味・特技：B級グルメ、ドライブ

以前のご職業：神戸大学農学研究科生命機能科学専攻応用生命化学講座・教授

今の分野について研究しようと思ったきっかけ：

食品成分による生活習慣病予防効果の解明です。食品成分の機能性解明で健康寿命を延伸できないかと思い研究を始めましたが、目的達成には程遠いのが現状です。武庫女でもポチポチ研究を進めます。



武庫女の学生にひとこと：

一言でいうと学生さんたちは、良く言えばまじめ、悪く言えば画一的という印象を持っています。食物栄養科学部の学生さんは、講義、実習・実験、国試対策に追われて余裕がないのが可哀そうにも思えます。ゆとりを持ち、ちょっとはじめて、少し粋をはみ出すようなユニークな学生が生まれてくれば良いですね。



志摩 史子 助教

所属学科：食物栄養学科

部屋番研究室名：NS-407 応用栄養学研究室

担当科目：応用栄養学、応用栄養学実習

趣味・特技：スポーツ観戦

以前のご職業：特定保健指導の管理栄養士

今の分野について研究しようと思ったきっかけ：

人の一生に関わる栄養管理に興味をもったから。

武庫女の学生にひとこと：

学生時代は今しかありません！学生の時に学んだこと、経験したことはすべて将来に活かされます。楽しいことや困難な事でも、いろんなチャレンジをしてみてください！



安 佳織 助手

所属学科：食物栄養学科

部屋番研究室名：F-25 調理学研究室

担当科目：調理学実習

趣味・特技：海を眺めること

以前のご職業：病院管理栄養士、販売員

武庫女の学生にひとこと：

学生生活は長いようであっという間に過ぎ去っていきます。限られた時間ではありますが、沢山のことに挑戦してみてください！





長嶋 聡子 助手

所属学科：食創造科学科

部屋番研究室名：NS-306 栄養教育論研究室

担当科目：栄養教育論実習、応用栄養学実習

趣味・特技：自分磨き、美味しい食事とお酒を楽しむこと

以前のご職業：病院管理栄養士、管理栄養士養成校の助手など

今の分野について研究しようと思ったきっかけ：

勉強も遊びも学生時代の特権だと思います。社会人になってから、やっておけばよかったと思うことがないよう、いろいろなことにチャレンジしておくことをおススメします！



高野 真澄 助手

所属学科：食物栄養学科

部屋番研究室名：F-41 基礎栄養学研究室

担当科目：基礎栄養学実験等

趣味・特技：読書、旅行、乗馬

以前のご職業：他大学で助手をしていました。

武庫女の学生にひとこと：

いろいろなことに挑戦してみてください！



堀内 文歌 助手

所属学科：食創造科学科

部屋番研究室名：F-37 食開発学研究室

担当科目：食品学実験、公衆衛生学実習、

食品衛生学実習、メニュー企画・開発実習

趣味・特技：旅行、読書、映画鑑賞

今の分野について研究しようと思ったきっかけ：

幼少期からバレエを習っており食事の摂り方、体重管理に疑問や興味があったこと。

武庫女の学生にひとこと：

素敵な学生生活を過ごして下さい！



大学院生・編入生インタビュー

食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻 協本研究室

かわい
河合
まい
真唯 さん



Q1. 大学院へ進むことを決めた時期はいつ頃ですか。

A1. 大学4年生の秋ごろです。卒業研究を進める中で研究に興味を持ち、もっと深めてみたいという思いから、進学を決意しました。

Q2. 大学院の授業はどのような内容ですか。

A2. 各分野の専門的な知識に加えて、研究手法やプレゼンテーション技術など、研究者に必要なスキルの習得を目指した授業内容です。

Q3. どんな研究をしていますか。

A3. 地域の小学校と連携し、児童の自立に資する新たな家庭科教育方法を探る研究をしています。

Q4. 大学院に進学して良かったことは何ですか。

A4. 自分が興味のある研究に没頭できることです。また、少人数制の授業でのディスカッションや学会発表など、他者からの新たな視点や意見を得られる機会が多いことも魅力だと感じています。

Q5. 今後の目標を教えてください。

A5. 学校現場で求められる食育を実践できる栄養教諭になることです。

Q6. これから大学院進学を目指す方へメッセージをお願いします。

A6. 私は、周りの友達よりも社会人になるのが2年遅れることを考えても、大学院に進学してよかったと心から思っています。応援しています。

食物栄養学科の編入生についてのインタビューを編入生の2人（吉田 千紘さん、大平 璃久さん）に行いました。



吉田 千紘さん



大平 璃久さん

Q1. 編入しようと思ったきっかけや、理由を教えてください。

吉田 千紘さん：私は管理栄養士資格を取得するために武庫川女子大学に、三重県の短期大学から外部編入学をしました。資格のためだけであれば、3年の実務経験を経て国家試験を受験し、取得することも可能ですが、働きながら学ぶことが難しいと考えたからです。

大平 璃久さん：私が武庫川女子大学食物栄養科学部を選んだ理由は、実際の現場での実践経験を豊富に積めるからです。私が在学していた短期大学では現場での経験を積む機会が限られていました。しかし、武庫女では長期間かつ多様な実習先を提供しており、自身の技術や能力を向上させる環境が備わっています。編入学の勉強では管理栄養士国家試験対策に用いられるクエスチョンバンクやレビューブックなどを使用しました。

Q2. 編入して良かったことは何ですか。

吉田 千紘さん：授業数が多い分、課題、テストと追われる日々ですが、今まで学ぶことのできなかった知識を得られることに楽しさを感じています。特に、臨床学の授業が充実しているため、難しい面も多いですが管理栄養士として必要な知識であること、栄養士との違いを実感しています。編入学のために勉強した経験や、編入学後の授業により、1人で勉強するだけでは得られない知識など、得られるものが多くあると思います。

大平 璃久さん：武庫女に編入して良かったことは、短大時代で学んできたことをより一層理解することができました。また、ボランティア活動にも参加して貴重な経験をすることができました。武庫女での授業は、履修しなければならない科目が多く、一年生や二年生の授業を受ける必要があるので毎日大変ですが、授業で分からないところがあれば、先生に質問すると丁寧に分かるまで教えてくださいました。

Q3. これから頑張りたいと思っていることや後輩へのメッセージをお願いします。

吉田 千紘さん：短期大学では運動栄養学を専門とする研究室に所属していました。武庫川女子大学では、高齢者を専門対象とした栄養学に、統計学を用いながら研究を進めていく予定です。対象者や研究内容が異なる分野の知識を深めることができるのは、編入学をした特権だと考えます。これからも管理栄養士国家試験合格を目指し、勉学に励んでいきます。

大平 璃久さん：武庫女の学生は優しい方ばかりなのでクラスにも馴染むことができます。そのため、友達ができるかなど不安に思う心配はありません。編入学の勉強は大変ですが、同じ編入を志望する友達がいなくて不安だと思いましたが、自分自身のスキルアップのために頑張ってください。

食創造科学科の編入生についてのインタビューを編入生の2人
(小川 彩乃さん、中村 佳希さん) に行いました。

Q1. 編入しようと思ったきっかけや、理由を教えてください。

小川 彩乃さん：メニュー開発や研究に興味があり、短大だけでは学べなかった知識を身に付けたいと思ったからです。

中村 佳希さん：企業・メーカーで開発・研究をしたいと思い、その知識を身につけることができると思ったからです。

Q2. 編入して良かったことは何ですか。

小川 彩乃さん：入ってからは思ったよりも授業と課題が多くてしんどかったけど、今では少しずつ慣れてきて自分の興味のある分野の勉強ができていて面白く思えるようになりました。

中村 佳希さん：慣れない環境で時間割もたくさんでとても大変で最初はしんどかったけど、慣れてくることで授業もより面白く思えるようになりました。

Q3. これから頑張りたいと思っていることや後輩へのメッセージをお願いします。

小川 彩乃さん：これからはインターンシップなども始まり、就活もしていかないとけないので、学校の授業も大切にして、自分の働きたいと思えるような会社に就職できるように頑張りたいです。

中村 佳希さん：就活を頑張って自分がやりがいを持って働けると思える場所を見つきたいと思っています。



写真左：小川 彩乃さん、写真右：中村 佳希さん

編入制度および研究室配属方法

食栄3年次、食創3年次等への編入学制度について

短期大学部食生活学科卒業生の進路としては、就職の他にも4年生大学への編入学という道があります。武庫川女子大学食物栄養科学部でも編入学制度を設けています。食物栄養学科（募集定員10人）、食創造科学科（募集定員5人）に受け入れを行います。

本学への編入学を考えている方は、短期大学部用 STUDENT GUIDE-For Academic Studies の編入学のページをご覧ください。

本学の他にも、編入学制度を設けている管理栄養士養成施設や大学は全国にたくさんあります。本学も含めて管理栄養士養成課程での受け入れは、栄養士免許取得者または取得見込み者という条件が付されていますので、日ごろからの学習を大切にしてください。次の大学は、近年の食生活学科卒業生の主な編入学先です。食生活学科では、クラス担任が入学時から編入学を含む進路指導を行うとともに、入学者1人1人の希望を尊重し、夢に近づくようサポートを行っています。

○2023年3月卒業生の主な編入学先

武庫川女子大学食物栄養学科、武庫川女子大学食創造科学科、関西医科大学看護学部

○2022年3月卒業生の主な編入学先

武庫川女子大学食物栄養学科、武庫川女子大学食創造科学科、神戸女子大学管理栄養士課程、大手前大学管理栄養学科、京都橘大学、近畿大学

食物栄養学科の研究室配属方法について

令和3（2021）年度、令和2（2020）年度の食栄入学生が3年生に進級した時の研究室配属の方法は、次のとおりとなっています。

配属は、学生の希望を優先しますが、各研究室には定員があるので、希望が超過した場合には、やむを得ず成績を使用します。その際、使用する成績は次のとおりです。

- (1) 一般学生
 - 2年後期までの（必）（管）科目の平均点 0.7（全体の70%）
 - 1年次の模擬試験成績 0.06（全体の6%）
 - 2年次の模擬試験成績 0.09（全体の9%）
 - 3年次の模擬試験成績 0.15（全体の15%）
- (2) 編入生
 - 入学試験成績（専門科目のみ）×係数* 0.5（全体の50%）
 - 3年次の模擬試験成績 0.5（全体の50%）

※係数は全学生が統一問題で受験する3年次の模擬試験成績を基に算出します。

研究室配属にかかるスケジュールと研究室の受け入れ定員は、3年生に進級した時点で学科から連絡します。

食創造科学科のコース分け・インターンシップ先・研究室配属方法について

令和3（2021）年度、令和2（2020）年度の食創入学生が3年生に進級した時のコース分け・インターンシップ先・研究室配属の方法は、次のとおりとなっています。

1) コース分け（フードマネージメントスタディーズ・フードイノベーションスタディーズ）

2年生の2-3月にコースの希望を調査します。各コースは基本40名が定員ですので、希望が通らない場合があります。その時は2年後期までの累積GPA順にコースを決定します。編入生の場合も一般学生も含めた累積GPA順に、コースを決定します。

2) インターンシップ先

3年生の5-6月にインターンシップ受け入れ機関の一覧を学生に提示し、希望を募ります。受け入れ先には各々定員がありますので、2年後期までの累積GPA順にインターンシップ先を決定します。

3) 研究室配属

3年生の9月に研究室配属を決定します。3年前期までの累積GPA順に、個別面談で希望研究室の調査を実施します。各研究室には定員がありますので、定員に達した研究室を除く研究室の中から希望を聞いていきます。

編入生の場合、3年前期のGPAと短大卒業時のGPAを合わせて補正した累積GPAを計算し、一般学生も含めた累積GPA順に、希望研究室の調査を実施します。

コース分け・インターンシップ先・研究室配属ともに累積GPAを参考に決定していきますので、日ごろからの学習を大切にしてください。



活写真

食創造科学科



【令和6年度 食物学研究会 活動報告】

1. 総 会

食物学研究会評議員会

日時：令和6年5月15日（水）12時25分～12時55分

2. 事 業

1) 食物学研究会セミナー

日時：令和6年10月12日（土）13:00～14:10（L2-11）

演題：トッパスリートを支える公認スポーツ栄養士の活動の実際

演者：吉谷 佳代 先生（阪神タイガース栄養アドバイザー）

2) 食物学研究会誌の発行

『浜風』第50号 令和7年1月

【令和6年度 食物学研究会役員・委員】

会 長	高橋 享子
副 会 長	義澤 克彦・前田佳予子
運営委員長	堀木真由美
運 営 委 員	幣 憲一郎・高野 義彦・脇本 景子・前田 晃宏・上中登紀子 金澤 良子・蒲 尚子・高野 真澄・水野 奈穂
庶務・会計	金澤 良子・上中登紀子
会計監査	倭 英司・八木田久子
学生委員	
大学院生	八木田久子・田中 美帆
学 部 生	浅野 七海・丸本 連珠・小村明爽日・奥納ほの香・高橋 祥 島津千妃路・西山 歩花・谷 愛梨・西口 歩・望月ありさ 濱久保晴菜・三好 史華・川崎 優和・林 愛美・楢 楓羽香 宮本菜々恵・細身 美菜・伊砂早有紀・上地 萌依・和佐歩乃歌 方 曄・加地 希帆・福永 唯織・野口 美優・宮永 響子 森口 穂南・河田 栞菜
短大生	山田 優衣・大江 茜

浜風編集後記

今年度（令和6年度）は、甲子園100周年やパリオリンピックの開催、新紙幣の発行など大きな出来事がありました。武庫川女子大学短期大学部では、最後の入学生となり、大きな転換期を迎えました。しかし、短期大学部から育まれた精神は、新学部・新学科へと脈々と受け継がれていくと思います。

この浜風も節目の第50号となり、これまで以上に皆様に愛されるものとなればと願っています。最後に、取材やインタビュー、原稿作成に協力くださった皆様には、心より感謝申し上げます。

本誌におきまして、何か一つでも皆様の心に届くものがありましたら幸いです。

編集委員

前 田 晃 宏	幣 憲一郎
高 野 義 彦	金 澤 良 子
蒲 尚 子	高 野 真 澄
水 野 奈 穂	