

## 日本家政学会関西支部第 35 回（通算 91 回）研究発表会の報告

宮 澤 モリエ \*

大阪青山大学 健康科学部 子ども教育学科

Report on the 35<sup>th</sup> Kansai-Branch's Scientific Research Meeting of the Japan Society of Home Economics, held at Osaka Aoyama University on Oct 12(Sat)2013.

Morie MIYAZAWA

Department of Child Education, Faculty of Health Science, Osaka Aoyama University

### 1. はじめに

平成 25 年 10 月 12 日（土）に一般社団法人日本家政学会関西支部第 35 回（通算 91 回）研究発表会およ

び懇親会が午後 1 時から 7 時 30 分まで大阪青山大学で開催された。以下の写真は受付の状況である。特別講演は家政学会員のみならず、社会人、学生への公開講座であった。



\*Email: m-miyazawa@osaka-aoyama.ac.jp  
〒562-8580 箕面市新稲2-11-1

## 2. 特別講演会

特別講演会のテーマは「和菓子の心と日本の食文化」であった。本学が社会人対象に毎年行なっている公開講座との共催とした。学会員、社会人（64人）、本学学生を加えて会場150席がほぼ満席となった。

片山実行委員長の司会進行のもと、塩川学長から講師の紹介後、京菓子末富社長の山口富蔵先生からご講演をいただいた。

和菓子は味覚や視覚の世界のみでなく、それぞれに種々の物語や歴史があり、日本の文化や心が伝えられて来た。日本の食文化に造形の深い先生の魅力的な話のあいだに、和菓子の映像がそこかしこに盛り込まれた講演であった。菓子づくりそのものが、日本の食の文化をになうものとして重要な役割をもっており、深く心にしみ込む話であった。衣食住、教育など、多岐にわたる分野の学会員、また、社会人、学生にとっても興味深く、和菓子の奥深さを知ることができた。

以下の写真は講演の様子である。



## 3. 研究発表

研究発表は4号館5階の4会場で行なわれ、計125名の参加者があった。以下に各会場の様子を述べる。



A会場では住居の研究分野に関する研究発表が行なわれ、計11演題の研究発表があった。約25名の聴衆が、熱心に興味深い研究発表を聞いていた。発表後は活発な討論があり、充実した研究発表であった。

B会場では、食物に関する12演題の研究発表が行われた。約30名の聴講者が集まり、発表後には多くの意見交換が行なわれた。

B会場では本学教員と学生による下記の研究成果が発表（○は発表者）された。

大阪伝統野菜の抗酸化性とトレハロースによる安定化  
○池あや乃, 小高玲奈, 奥和之, 片山(須川)洋子(大阪青山大)

大阪伝統野菜摂取がマウスの抗酸化性に及ぼす影響  
○小高玲奈, 池あや乃, 奥和之, 片山(須川)洋子(大阪青山大)

給食施設における米粉パンの活用

○足立理恵, 内山香織, 藤盛瞳, 中塚美来, 吉村智春, 藤原政嘉, 片山(須川)洋子(大阪青山大)  
高学年児童の学習態度・意欲へ影響する食生活・生活習慣要因

○東根裕子<sup>1)</sup>, 田中紀子<sup>2)</sup>, 篠原久枝<sup>3)</sup>, 浅野恭代<sup>4)</sup>, 濱口郁枝<sup>5)</sup>, 康薔薇<sup>6)</sup>, 奥田豊子<sup>7)</sup>

(<sup>1)</sup> 大阪青山大, (<sup>2)</sup> 神戸女子大, (<sup>3)</sup> 宮崎大, (<sup>4)</sup> 畿央大, (<sup>5)</sup> 甲南女子大, (<sup>6)</sup> 兵庫栄養調理製菓専門学校, (<sup>7)</sup> 帝塚山学院大)



C会場は被服・防災の分野で、被服10演題、防災3演題、計13演題の研究発表がなされ、約25名の聴講者があった。

D会場は教育の分野で、11題目の研究発表があった。約25名の聴講者があり、発表後の質疑応答も活発であった。

会場でも本学教員と学生によって次の研究成果が発表された。

大阪府下の一小学校における運動が好きな児童の健康、生活習慣、敏捷性の関連について

○稲垣陽明, 三鬼雄真, 濱田知美, 名村靖子, 宮本邦彦(大阪青山大)

以下の写真は各会場での発表の様子である。



#### 4. 若手顕彰

40歳未満の演者を対象とした若手顕彰制度(若手優秀発表賞)には、14名の応募があり、各会場3名の審査員による審査を元に分野別に計4名の受賞者が決定され、懇親会で表彰された。

以下の写真は懇親会場での柴田家政学会関西支部長と受賞者である。



#### 5. 休憩室

休憩室では、本学製菓コースの先生と学生による焼き菓子、末富の両判という麩菓子(京菓子末富製)等を茶、コーヒー、紅茶とともに提供した。とくに手作りの菓子類が非常な人気が集まり、多少狭い教室であったこともあり、常時ほぼ満員であった。以下の写真は休憩室に置かれた手作りの菓子類である。その他の休憩場所として、各階のエレベータホールにテーブルが置かれ、また、メディアセンターが開放された。



## 6. 懇親会

研究発表会終了後、本学のレストラン AOYAMA にて、懇親会が行われた。学会員の懇親会参加者は 38 名であった。

片山実行委員長の挨拶、塩川学長から懇親会の料理やデザートづくりに協力された調理製菓学科の紹介に続いて、帝塚山学院大学の奥田豊子先生の乾杯のご発声、柴田家政学会関西支部長による若手顕彰受賞者の表彰式が行なわれた。受賞者はそれぞれに抱負を語った。懇親会では、調理製菓学科の先生方と学生たちによる力作が提供され、バラティーあふれる料理や菓子を目でも口でも楽しむことができた。いろいろな料理やデザートを食べながら、会場の先生方は皆さん満足のご様子で、とても和やかな歓談が行なわれた。最後に、柴田先生から、来年度の研究発表会場となる京都聖母女学院短期大学の紹介があり、懇親会が終了した。

