



NEWS LETTER No. 1

刊行：2026年5月2日 2026 第1号 制作：発酵食品学科 三重野 佳子

先輩のお仕事拝見

糸永 早希さん(2014年3月卒業 大分県立杵築高校出身)
別府市立青山中学校勤務 他の仕事にはない教員の醍醐味！



授業中の糸永さん

理科といってもいろんな分野があって、教えるのは大変ではないですか。私の専門分野は生物です。ですが、中学校では、化学、物理、生物、地学の全分野を教えます。特に高校で授業選択をしなかった物理には苦労しました。でも、大人になって教える側に立つと、中学校で勉強して断片的に覚えていた点と点が結ばって線になったように感じました。苦手や嫌ではなく、何でも興味を持って学ぶことが大切なんだと改めて思いました。100%全生徒が理解できる授業なんて無理だなと思います。ですので、「わからない」と伝えてくれる生徒がいると助かります。伝え方を変えたり、一緒に悩んだりして1人でも少しでも理解が深まるようにしています。

大学で学んだことは指導に生かされていますか。

大学の実験では、基本的な技術が向上したと思います。中学生も実験が大好きなので、ちょっとしたコツを教えられますし、失敗したことも成功への道であることを伝えるようにしています。また、大学院へ行かせていただいで研究できたことも未知の世界を知る楽しさを伝える基盤になっているのではないかと考えています。



現在の勤務先、青山中学校

● 中学校・高等学校理科教員

別府大学発酵食品学科では、中学校・高等学校の理科の教員免許を取得することができます。学科の授業のほかに、教職課程の授業を履修し、教育実習などの実習に行きます。教員免許を取って、教員採用試験を受けて公立学校教員になる人、私立学校の試験を受けて学校教員になる人、塾などで働く人など、教育関係にもさまざまな働き方があります。

教員を目指そうと思ったのはいつ頃ですか。

就職するのであれば、公務員が向いているのかなと漠然と考えていました。元々、誰かに教える事が楽しかったですし、実験も好きだったので教員なら続けられるかなと思いました。教員を目指そうと思ったのは、大学院に入ってからです。大学院を卒業したら、仕事をしないとはいけませんので、とりあえずやってみよう精神で始めました。

教員になって何年目ですか。主な仕事や教えている内容について教えてください。

11年目になります。今年度の仕事は、3年生の担任、3年生の理科の授業、学年の学習指導担当、学年授業研究担当、部活動の顧問などがあります。今年度の理科の学習内容としては、1番最初が生物の遺伝子の話になります。

近年、教員の仕事は大変で敬遠される傾向にあるようですが、実際にはどうなのでしょう。

確かに大変な部分はあります。が、それは大変の質が違うだけで、どこのどんな仕事も大変だと思っています。中学生は素直です。ダイレクトに成長を感じられる仕事だと思います。生徒は自分の良いところも悪いところも見ています。自分が向き合った分だけ返ってきます。教員に興味があるのであれば、ぜひ担任になり、苦難を共にした生徒の卒業式に出て生徒を送り出す立場になって欲しいです。これだけは、他の仕事にはない教員ならではの良さかなと思います。

教員を目指している後輩や高校生へメッセージ。

どの仕事をする上でも、大学の内にたくさんの経験をしてほしいです。極端に言えば、自分の興味のないことにも行って体験してみたいです。今の世界にはスマホやSNSなど魅力的だと思ってしまうものがありますが、実体験に勝るものはないなと思います。他の人に目を向けるのではなく、自分の今をいかに充実して楽しく過ごせるかに着目して欲しいです。私も大学に行き、取れる単位は全て取り、バイトをし、大学院に行くなどという選択をしたのは良い経験です。他の人と同じにするのではなく、自分の芯をしっかりと持って進んで欲しいです。



理科実験



担任の教室

発酵食品学科 食品科学研究室 (狩生 徹 教授)

「おいしい！」を科学して、未来の健康と地域を支える！

食品の機能性って？

「栄養素だけじゃない！カラダの調子を整えたり、病気を予防したりする『隠されたパワー』を見つけ出すのが私たちのミッションだ！」

農産品の子カラ × 医療・健康



- ・未解明の成分をリサーチ！
- ・果物のポリフェノールで、歯周病菌の働きを抑える抗菌効果を発見。
- ・保健機能食品や感染症予防薬への応用を目指す！

AI・機械学習 × 新発酵食品



- ・発酵の複雑な条件をAI・機械学習で最適化！
- ・臼杵市の食品事業者とコラボし、新しい「発酵フルーツソース」を開発
- ・大学祭や地域イベントで実際に販売も！

大分の食資源 × フードデザイン



- ・別府市鉄輪温泉の名物である「地獄蒸し」に注目し、蒸し調理による栄養成分の変化や、観光資源としての可能性を調べています。
- ・地元の食品事業者と連携し、独自の食文化の魅力と地域資源のブランド力を引き出す！

★【食の力】をあらゆる角度から解き明かす！

