

Be-News

別府大学のアツい想いをスクープ



別府大学
別府大学短期大学部

NO.112
2016 SPRING

Beppu University, Beppu University Junior College Magazine

Be-News



特集

発酵が 拓く未来

底知れない微生物のチカラを探る
発酵食品学科!

学園祭レポート
石垣祭&秋桜祭
研究室訪問
学びのトビラ
クローズアップ別大生
卒業生インタビュー
こんにちは先輩!!
地域連携

編集／別府大学・別府大学短期大学部 広報室 発行日／平成28年3月15日 印刷／佐伯印刷株式会社
別府大学・別府大学短期大学部 〒874-8501 大分県別府市北石垣82 TEL.0977-67-0101
禁無断転載



LINE@



真理はわれらを自由にする

Be-Museum



「仮想的な光」

岩本 峻太郎（文学部 国際言語・文化学科 研究生）

描いた「もの」がいつも不器用な形になる。なぜだろうかと考えると、「もの」に近づこうとしていなかったことに気づく。見えている世界に、もっと近づいてゆきたい。

（194×162cm パネル、油彩）

別府大学・別府大学短期大学部
オープンキャンパス2016

OPEN CAMPUS 2016

お問い合わせ: 入試広報課 TEL.0977-66-9666
詳細はHPをご覧ください。

4/24 SUN 7/18 海の日
8/20 SAT 10:00・14:30
受付 9:30～

オリジナル
グッズ
プレゼント

・全体説明
・入試説明
・学科別ガイダンス
・在学生との懇談会
・保護者対象説明会
などを予定しています。

別府キャンパス会場

文学部	国際言語・文化学科 史学・文化財学科 人間関係学科
国際経営学部	国際経営学科
食物栄養科学部	食物栄養学科 発酵食品学科
短期大学部	食物栄養科 初等教育科

九州の考古・文化財学を リードし続ける附属博物館



別府に民営博物館
六勝園に建設計画
別府大学 富川助教授へ
中共「留学招へい」
別府大学 富川助教授へ
別府大学附属上代博物館設置を報ずる記事
(大分合同新聞 昭和29年5月13日朝刊)

別府大学アーカイブズ

昭和29年、別府大学附属博物館の前身となる日本上代文化博物館が六勝園に創設され、約一万点の縄文や弥生時代の遺物を収集して展示するようになった。これは九州の大学博物館として最も古いものである。

昭和52年には別府大学附属博物館（18号館）としてキャンパス内に新たに開館し、現在まで学芸員課程の実習施設としてさまざまな調査や展示などの博物館活動をしてきた。平成11年には、



30周年記念に建てられた18号館。
平成29年に、新18号館として生まれ変わる

歴史文化総合研究センター（33号館）が開館し、附属博物館の新しい展示室と収蔵庫が設けられた。ここには保存科学室や3つの実習室などを備え、学芸員課程や文化財関係の実習などに活用されている。また、歴史史料の管理とそれを用いた研究のために「アーカイブズセンター」、調査研究活動の拠点として「文化財研究所」が設置され、博物館機能のより一層の発展を図っている。

そして、平成29年には新18号館が建設され「別府大学の建学の精神と歴史（仮称）」の新しい展示室がオープンする予定となっている。

Be-News NO.112 CONTENTS

※今号では、平成28年度の学年で掲載しています。

03	特集	発酵が拓く未来
08	底知れない微生物のチカラを探る発酵食品学科！	
12	学からのトピックス	
14	学園祭レポート	
16	「石垣祭」&「秋桜祭」	
18	キャンパスボイス	
20	テーマ／別府のおすすめスポット（グルメ編）	
22	研究室訪問 学びのトビラ	
24	文学部 国際言語・文化学科 講師 澤西 祐典	
26	クローズアップ 別大生	
28	福原 真雄	
30	（国際経営学部 国際経営学科2年）	
32	北野 葵依	
34	（短期大学部 専攻科 初等教育専攻1年）	
36	Be-Recipe	
38	別府キムチ	
40	別大生の御用達	
42	オカダ洋菓子店	
44	サークル紹介	
46	なぎなた部	
48	現代視覚文化研究会	
50	卒業生インタビュー こんにちは先輩！！	
52	板井 清成さん	
54	（文学部 人間関係学科卒業）	
56	安田 佑樹さん	
58	（短期大学部 専攻科 福祉専攻修了）	
60	地域連携	
62	九州学シンポジウム	
64	臼杵磨崖仏への100年のまなざし	
66	インフォメーション&イベント	

特集

発酵が拓く未来

底知れない微生物のチカラを探る発酵食品学科！

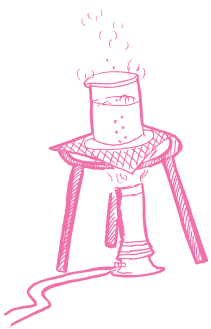


イラスト:発酵食品学科3年 内藤 遥菜

ひとくちに発酵といえどもそのチカラが発揮されるのは、身近な食品だけではなく、環境や医療、次世代のエネルギーなど実

は様々な分野に大きく関わっているのです。

発酵パワーを探索すれば、新しい時代をつくる可能性があります。不思議で興味深い発酵の世界を覗いてみましょう。





マーケティングまで関わり、
学生たちの学びの成果が形に



酒蔵での
インターン
シップでは
麹づくりを体験

先輩が
知付けて
商品化され
ました！

大分県臼杵市にある味噌・醤油造りの老舗「カニ醤油」では、実際に学生が開発やネーミングを手がけたものが商品化されており、社会とつながる貴重な体験をしています。

また、発酵食品学科では地域とタイアップして実学に重きをおいた研究も進めており、大分県酒造組合をはじめ、三和酒類(株)と共同研究で

3年生を対象としたインターンシップでは、企業で3週間の実習を行います。実習先は県内外の酒造や醸造メーカーなど様々。机上では学べない製造の世界を、現場を通して学んでいきます。

企業と連携の
実学主義



特集

発酵が拓く未来

底知れない微生物のチカラを探る発酵食品学科!

普段の食生活のみならず、環境やエネルギーなど、私たちの暮らしには色々なところで発酵パワーが活躍しています。微生物の働きにより生まれ、進化する発酵のチカラとは? 食物栄養学部発酵食品学科では、その奥深さに魅せられた学生たちが最先端の技術を活かして、日々研究に力を注いでいます。

発酵食品学科2年
平田 まみ



発酵食品学科2年
日置 祐太



発酵の不思議



発酵食品は、目に見えない、微生物の働きによってつくられます。味噌や醤油、酒、ワイン、チーズ、ヨーグルトなど、日本だけでなく世界でもなじみ深いものです。平成25年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを機に、日本の発酵食品への注目が高まっています。

発酵は「旨み」などのおいしさを生み出すだけでなく、栄養面を高める効果もあります。たとえば味噌は、大豆を麹菌といった微生物で仕込みますが、熟成させていく過程で大豆のタンパク質が分解されてアミノ酸になり、体内に消化吸収されやすい形に変化していきます。また、発酵により蒸豆大豆そのものよりも高い栄養価の食品へと変えてくれるのです。



発酵食品は
身近な
食べ物です。



1.自身が嗅いだ香りの検出、特定ができる「GC-MS-匂いかぎシステム」2.タンパク質のアミノ酸配列を決定できる「プロテインシーケンサー」3.食品中の微量成分を液体状態で分析する「高速液体クロマトグラフシステム」

企業や
自治体と
共同研究も
行います。



酵母菌を育種するなど、積極的に微生物の研究に取り組んでいます。大分県唯一のバイオ系教育研究機関という強みを活かし、バイオテクノロジーや食品分析に関する機器を地元の中小企業へ開放しています。酵母に関する研究のサポートをするなど、地域の研究拠点となるよう体制を整えつつあります。特に昨年は、香りを数値で表す測定機や、タンパク質のアミノ酸の配列を決定する装置などの最新機器を導入し、発酵に関する研究の、さらなる進歩を目指しています。

別府大学ブランド焼酎が完成!

本格焼酎

「夢^{ゆめ}香米」

平成28年
春発売



研究では香り米の比率を色々変えて試行錯誤。
香り豊かな焼酎を完成させました!

アルコール分:25%
内容量:500ml
原材料名:米(国産)
米麹(国産米)
大分香りの博物館で販売

発酵食品学科 教授
岡本 啓湖



発酵食品学科
(平成28年3月卒業)
高橋 義樹



発酵食品学科
(平成28年3月卒業)
池見 俊亮

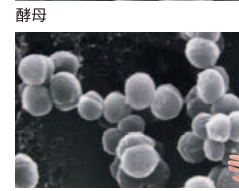
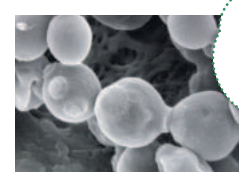


「おいしいものづくり王国総合展」では、国内外の関連企業や大分県内の多くの人々へ「夢香米」をアピールしました

発酵食品学科
10年の歩み



平成18年4月に誕生した発酵食品学科は日本でも数少ない醸造発酵学を専門とする学科でありながら、



酵母
乳酸菌

小さいけれど、
大きな力を
秘めているん
です。



また、微生物による発酵は、食べ物分野だけでなく、環境やエネルギー分野でも活用されています。環境分野では、汚染物質や悪臭を発酵により取り除く研究が行われており、エネルギー分野においては、植物や藻類を発酵させて作るバイオ燃料など、次世代のエネルギーの開発が進んでいます。

最新のバイオ研究にも積極的に挑戦しています。微生物の探求や育成として微生物を活用した醸造発酵や、食と健康、食品流通、食品香料、環境保全など、多岐にわたる教育・研究を行っています。自然豊かで昔から醸造文化が盛んだった大分の風土とともに10年の歴史を刻んできました。

発酵食品学科は、軸となる「発酵食品コース」のほか、商品の流通やマーケティングについて学ぶ「食品流通コース」、食品や化粧品などの香料についての知識を身に付ける「食品香料コース」の3つのコースを2年生から選択できます。食品衛生に関する資格や中学校の教員免許、司書、学芸員、バイオ技術者などの資格も取ることができます。実験を多く設けているため、より技術力のアップが期待でき、将来は発酵・醸造食品メーカーの製造職や、企業の品質管理や研究開発といった専門職の就職先も広がります。

食物栄養学部
発酵食品学科

発酵食品コース
食品流通コース
食品香料コース

大分県唯一の
バイオ系教育
研究機関です。



- ☐ 食品成分表示を無意識に見てしまう
- ☐ スープより味噌汁が好きだ

- ☐ 風邪をひいたら甘酒を飲む
- ☐ 塩麹を常備して、料理に活用している

- ☐ ぬか床をかわいがっている
- ☐ 食品にカビが生えたらつつい観察してしまう

- ☐ 愛読書は「もやしもん」
- ☐ 「臭い」ものほど美味しい

- ☐ (将来)お酒を飲むのは、勉強のため!
- ☐ チーズを食べるとき、うんちくを語ってしまう

在 学 生 紹 介

微生物に興味があり、バイオと食品と一緒に学べるので、発酵食品学科を選びました。先生たちと距離が近く、質問や相談に親身になって答えてくれます。実験や実習で協力し合うことが多いので、学生同士の仲が良いのも自慢です！

発酵食品学科3年 **東 沙紀** (大分県立臼杵高校出身)
好きな発酵食品／納豆。納豆カレーにするのがオススメ！



発酵食品はカビを利用して作られているのですが、カビがもたらす風味や香りに興味を持っています。授業では毎週実験があり、予想外の結果が出るなど毎回驚きの連続です！化学や生物に興味のある高校生は、ぜひ進路に加えてみてください。

発酵食品学科3年 **新名 龍馬** (宮崎県立日向高校出身)
好きな発酵食品／納豆。栄養価が高いのに安い！



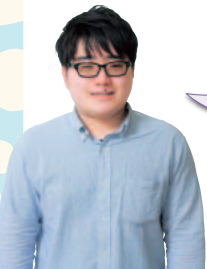
私が好きな講義は、「調味食品学」。味の感知や相互作用を科学的に学べるところが面白いです。「異物混入防止」などについても学べ、食品業界に興味のある方におすすめです！バイオ技術者や理科教員免許状など資格や免許も目指せます！

発酵食品学科4年 **川野 智世** (大分県立三重総合高校出身)
好きな発酵食品／ホットヨーグルト。温めると乳酸菌の働きがアップします！



高校時代、「プロバイオティクス(整腸作用のある微生物)」について学び、微生物についてもっと知りたくてこの学科を選びました。「酒類製造学実験」では、実際にお酒を製造し、色や香りを調べるため「試飲」します。これも大切な勉強なんです！

発酵食品学科4年 **飯沼 政貴** (広島県立西条農業高校出身)
好きな発酵食品／納豆汁。納豆と味噌の発酵パワーで、おいしさ倍増！



学園祭では、発酵対決！

いつもは、学生同士仲が良い学科ですが、学園祭ではグループ対抗で発酵対決！特製塩麹ダレの焼き鳥など、アイデア満載の発酵メニューで勝負します。「うまみ」を知り尽くしたものに、勝利の女神がほほえむ！



あまからダレのいもちが人気！

お酒を美味しく飲む勉強！

本学で2年ごとに開催される「九州学生本格焼酎プログラム(QSP)」では、九州特産の本格焼酎の製法や歴史、効用について知識を深めています。アルコール体質検査も実施し、お酒とのつきあい方も学びます。



パッチテストでアルコール体質をチェック

大腸菌を光らせよう

生化学実験の一つとして取り入れている大腸菌実験は、光るタンパク質の遺伝子を微生物に遺伝子組換えで導入し、光る大腸菌を作る興味深いもの。このような学生実験で修得した知識の再確認として、バイオ技術者認定試験の中級・上級試験にも挑戦しています。



数多くの実験で技術が向上

漬物王の直伝のキムチの作り方を紹介！

P18へ

フレーバーやアロマなど、香りの体験実習

「大分香りの博物館」と連携し香りの体験実習を行っています。アロマ植物栽培・蒸留や香水製造、アロマ体験など、食品・お酒に欠かせない香りの勉強をします。



発酵食品を食べずして、発酵を語れず

4年間の学びのスタートは、「発酵食品製造実習」！味噌、塩麹、甘酒、チーズ、ヨーグルト、アンチョビなど、発酵食品を製造し、調理・加工します。自ら作り、味わいながら、栄養価と保存性を高める発酵食品の不思議に触れます。



漬物王こと三浦好徳氏特別講義で、キムチ作りに挑戦

香りの見聞感を体験します。



オリジナル香水の次は何しよう！

目指せ！チーズのスペシャリスト



認定証を持ってハイ！チーズ

発酵の専門知識を活かし「チーズ検定」や、さらに上級の「チーズプロフェッショナル」に挑戦しています。歴史や種類、飲み物との相性を学び、チーズをもっとおいしく食べよう！

アジアの発酵食品を体験



アユタヤで屋台飯。日本で食べるラーメンとは全然違った味に舌鼓！

発酵食品学科の3・4年生は2年に1回、発酵文化で有名なタイへ研修旅行に訪れています。食品科学科のあるウボンラチャタニ大学への訪問、発酵麺や発酵魚といったタイ伝統の発酵食品の工場見学や製造体験など、自らの目と舌で食文化について学びます。

日本の発酵文化を、世界に広めたい！



「獺祭」は、来日したオバマ大統領へ安倍総理が贈ったことでも有名

高校生の時から酒造りに興味があり、その思いは進学、そして就職へとつながった三浦さん。現在は、地元山口の旭酒造に勤務し、麹を製造する製麹(せいぎく)を担当しています。製麹はお酒を造る行程で最も重要であり、安定した麹づくりができるよう、三浦さんは主任として作業マニュアルを作るなど、行程管理にも力を注いでいます。

旭酒造は海外進出も行っており、三浦さんは、昨年11月にニューヨークへの視察に参加。海外での人気を間近に体験し、「お客さんのおいしいと喜んでくれることが一番嬉しい」と、甘い酒造りにさらに情熱を燃やしています。



旭酒造株式会社 製造部製麹課 勤務
三浦 史也さん
平成23年 食物バイオ学科(現発酵食品学科)卒業(山口県立高森高校出身)

商品開発、憧れます！



いちごゼリー(右)は、果汁と種の粒々感がフレッシュなおしさ

高校時代は理系で、県内で進学先を探す中、食物バイオ学科と出会いました。先生や先輩との距離が近く、アットホームな雰囲気だったと、学生時代の思い出を語ってくれました。

インターンシップがきっかけで、ジェイエフーズにおいに就職。入社時から商品開発課に配属され、新商品の開発に携わっています。今年1月に新発売された「いちごゼリー」は、味の配合を担当しました。夢は、自社人気NO.1の「つぶらなカボス」に続くヒット商品の開発。地道に努力を続けるをモットーに、おいしさを追求しています。



株式会社 ジェイエフーズおいに 営業部 商品開発課 勤務
森光(諫山) 文香さん
平成23年 食物バイオ学科(現発酵食品学科)卒業(大分県立中津北高校出身)

センパイたち

発酵・食品の世界で活躍する

YESが0〜1個
発酵レベル1

まだまだ発酵の魅力に気が付いていませんね。発酵の未知なる世界へ踏み出すため、朝食に納豆トーストはいかが？

YESが2〜4個
発酵レベル2

発酵の魅力に目覚めつつありますね。一日三食、発酵食品を取り入れて、あなたの発酵力を覚醒させよう。

YESが5〜7個
発酵レベル3

発酵に関心が高いですね。食品だけでなく、環境やバイオテクノロジーの分野にも微生物が活躍していることを調べてみよう。

YESが8〜9個
発酵レベル4

かなりの上級者ですね。最近、お肌の調子もよいのでは!? 発酵の勉強に熱心なようですが、勉強に励みあまり、お酒の飲みすぎには注意！

YESが10個
発酵レベル5

お見事！発酵食品学科で4年間しっかり学べば、発酵とともに豊かな人生を歩めます。発酵の魅力をどんどん広めていってください。

2月9日〜14日の間、国際言語・文化学科芸術系コースの卒業制作展が行われました。

今回は昨年4月に開館したばかりの大分県立美術館OPAMでの初めての開催ということもあり、学生のみならず教員も一段と気の引き締まる思いで卒業制作展に臨みました。

今年度は絵画コース3名、絵画研究生4名、デザインコース17名、マンガ・アニメーションコース10名がそれぞれ4年間「研究生は、5年もしくは6年」の集大成となる作品を出展しました。ゆったりとした広いスペースでの展示は作品を鑑賞するにも

4年間の集大成を披露

2016卒業制作展



今回は1600名を超す来場者がありました



可愛さをテーマにしたオリジナルコンパース



大学の日常をマンガに

02

国際言語・文化
学科

食育の輪を 大分から東京へ!

育ドル娘in東京タワー



カリッシュと共に
食育ステージ



今回のイベントに参加したことで、育ドル娘は大分の食の豊かさを再認識。また、大分愛にあふれ、情熱を持って活動されている方たちと交流ができたことも貴重な経験になりました。「東京進出を機に、ますます活動の幅を広げていきたい」と、食育の伝道師としてのミッションに、決意を燃やしています。

会場には新曲の「一汁三菜」を歌っているカリッシュも駆けつけてくれ、歌や踊りを交えながら食育の大切さや食中毒予防を呼びかけました。県内でのイベント同様に、大人から子どもまで幅広く楽しんでいただき、東京タワーを訪れた外国人観光客の方たちも足を止め、大盛況となりました。また、育ドル娘は寿司の無料配付や店頭の販売にも参加。揃いの法被姿で、大分県産品をPRしました。各店から「育ドル娘のおかげで、会場が華やいだ」「売り上げが伸びた」と、感謝の言葉をいただきました。

平成22年に立松研究室から誕生した食育普及グループ「育ドル娘」は、大分県内各地で開催されるイベントなどで食育ステージを行うほか、地域や企業と共同でレシビや商品開発を行うなど、栄養士のたまごととして、活発に活動を行っています。

01

短期大学部
食物栄養科

今回、これらの活動が認められ、11月22日に東京タワーで開催された「おんせん県おいた地獄蒸し祭りin東京タワー」(主催/「社」オール大分)に招かれました。このイベントは、県内の企業や自治体が大分の豊かな「食」を紹介するもので、今回で6回目。育ドル娘は、世界に広げよう 食育の輪「一汁三菜」を合い言葉に、食育の輪を大分から東京へ、そして海外へ広げることを目指し、東京での初ステージに挑みました。



大分の新鮮野菜を
食べようね!

食中毒予防を
呼びかけました



育ドル娘
カレンダーも
配布



2日間で666名に
お寿司を無料配布♪



大分の新鮮野菜を
食べようね!

食中毒予防を
呼びかけました

育ドル娘
カレンダーも
配布

世界に広げよう、
食育の輪
「一汁三菜」

ワイワイ

ワイワイ

古代ローマの歴史の 舞台を訪問

平成27年度史学・文化財学科海外研修

03

史学・文化財
学科

9月3日〜10日まで、史学・文化財学科の学生ら30名はイタリア研修に出かけ、ローマ帝国及び中世から近代にかけての都市文化と歴史について学びました。まず、ミラノを支配したヴェイスコンティ家の居城であったスフォルツェスコ城を訪問。ヴェネツィアでは、ドウカレ宮殿を見学しました。次に、15世紀ルネサンスの文化的な中心地であったフィレンツェを訪ね、フィレンツェ近郊のピサの斜塔も見学。そして、研修の締めくくりは、世界最大級の美



美術館でもあるスフォルツェスコ城

術品を収蔵するヴァティカン美術館及び古代ローマの都心フォロ・ロマーノ遺跡を堪能しました。

04 上人小学校で読み 聞かせを行いました

人間関係
学科

2年次「発展演習」

1月13日と1月20日の二日間、人間関係学科の2年生24名が「発展演習」の一環で、別府市立上人小学校で読み聞かせを行いました。読み聞かせ未経験の学生たちは、一辺が1mほどの大型絵本を両手に抱え、1月から練習を重ねてきました。当日、はじめは小学生を前に緊張気味だった学生たちも、子どもの明るさにやる気をもたれて、一生懸命に読み聞かせました。



練習の成果を子どもたちに披露

なれ、素敵な時間を過ごせました。多くの学生が「また行きたい」と述べ、「地域に出かけ、人との関わりの中から相互に学ぶ」との大事さを理解することができました。

1月30日、本学大学院文学研究科主催の特別講演「文学への誘いー別府を読む×別府を書くー」が開催され、芥川賞作家の円城塔氏、坪内逍遙大賞奨励賞を受賞した福永信氏、すはる文学賞作家であり本学講師の澤西祐典の三人の小説家が、別府の文学について語りました。

当日は100名を超す来場者があり、来場者には、青空文庫(※)から検索した、大分の地名「別府」を含む55作品の段落を抜き出し、編集した冊子が配布されました。第一部「別府を読む」では、その冊子に基づき、日本近代文学において「別府」がどう描かれてきたかについて話がなされました。後半の第二部「別府を書く」では、三氏が今回のために書き下ろした「別府」を含む小説

芥川賞作家ら、別府で文学を語る

大学院文学研究科 特別講演
「文学への誘いー別府を読む×別府を書くー」



来場者は、新しい「別府」文学が生まれる瞬間を目撃!



08

大学院

11月7日、「ご当地かるしおレシピプロジェクト2014」の金賞受賞を記念して「地域の特産品で健康づくり」をテーマに、シンポジウムを本学にて開催しました。第一部は、本学科の樋園和仁教授による教育講演「循環器疾患と食事」に続き、S-1gグランプリ大会で金賞を受賞した学生たちによるプレゼンテーションも行われ「ご当地かるしおレシピ」プロジェクト2014への出場の経緯や受賞の喜び、後輩たちへのメッセージを熱く語ってくれました。その後ゲンエンジャーも登場。会場からは大きな歓声が沸きあがりました。第二部は「地域の健康づくりを考える」と題してシンポジウム



湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー

が開催され、医療、公衆栄養、教育、製造の各分野の第一線で活躍されている方々による活発な討論が行われました。また、昼食で販売した金賞受賞作品「まごたちはやさしい弁当」は、本学科の学生たちが朝7時から調理にとりかかり、多くの参加者に、金賞の味を楽しんでいただきました。

湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー ～地域の特産品で健康づくり～

国立循環器病研究センター
「ご当地かるしおレシピプロジェクト2014」
金賞受賞記念シンポジウム



これまでの活動を報告



「まごたちはやさしい弁当」
1食592kcal、塩分2.0gでおいしく



各専門分野のスペシャリストたちが討議

05

食物栄養
学科

子どもたちに夢と感動を

短期大学部
初等教育科

10年目を迎える
人形劇研究会「マープル」



大分市の商業施設で公演



初等教育科の人形劇研究会は、今年創設10年目を迎え、保育園、幼稚園、施設や様々なイベントで公演を重ねてきました。人形からストーリーなどすべてを自分たちで考えていくその原点は『Big Dreams Presents For Children』を合言葉に、我々の人形劇を観てくれる人たちに「夢」や「感動」を届けたいという思いです。人形劇を通して、たくさん子どもたちだけでなく、お年寄り、障がいを持つ方々に喜んでいただくことで、誰かのために一生懸命になることの素晴らしさを、多くの出逢いから感じることが出来ています。これらの経験や共に切磋琢磨してきた仲間によって、かけがえのない、一生の宝物に出逢い、短大生活が、最幸な2年間となりまふ。

旅する人を、あたたかくお出迎え

国際経営
学科

大分空港でエアライン業務見学

11月7日、国際経営学科の学生が「観光ビジネス論」の授業の一環で大分空港を訪れ、エアライン業務を見学しました。今回は大分航空ターミナル(株)と日本航空(株)の全面協力により、到着した飛行機の傍で貨物業務の説明を受けたり、JALのカウンターやバックオフィスの中でさまざまな業務の説明を受けるなど、通常入ることのできない施設や箇所を特別な許可をいただき見学しました。学生の一人は「空港がどのように運営されている



飛行機を間近で見学

のかよく分かった。航空業界は以前から興味があったので貴重な体験ができてとても嬉しかった」と感想を寄せてくれました。

微生物の未知なる力に魅せられて

林毅准教授が日本農芸化学会
西日本支部奨励賞を受賞

発酵食品学科の林毅准教授が、日本農芸化学会(生物系の日本最大規模の学会)の西日本支部より、優れた研究成果を挙げた若手研究者に贈られる支部奨励賞を受賞しました。

受賞研究課題は「Zymomonas mobilisの呼吸欠損株に関する研究」で、バイオアルコール生産微生物の研究による受賞です。林准教授は「別府大学で10年間行ってきた研究が評価された。別府大学の充実した研究設備と、一緒に研究してきた発酵食品学科の学生



授賞式で、支部長の園元謙二教授(九州大学農学研究院)と

のおかげであり感謝しています。今後は、さらにこの微生物の未知の生命現象の解明に挑みたい。またバイオテクノロジーでこの微生物を更に高機能化させて実用化につなげたい」と、抱負を語りました。

06

発酵食品
学科

学園祭 レポート

第70回 石垣祭

2015.10.31sat & 11.1 sun in 別府キャンパス

テーマ **Just do it!**



ホームカミングデー

今年はアジア・太平洋戦争終結から70年を迎える節目にあたり、市民公開シンポジウム「戦後70年—語りつぐべき戦争の真実—」を開催しました。

記念すべき第70回石垣祭をみんなで盛り上げようと、「just do it! (行動あるのみ)」をテーマに取り組みました! 2日間にわたり、ステージ企画のほか、各サークルや研究会の模擬店、展示が行われました。
1日目のゲストは、大分や東京で音楽活動をしている「Syuri」。
2日目は笑い芸人の「しずる」が登場! 小雨が降る中、お笑いステージで盛り上げてくれました。

ゲラサン
マリオ!?



三種の神技



国際民族ファッションショー



ミニオンズ!



夢米棚田チーム



器楽部・FRC
ライブ



百均似顔絵
(マンガ・アニメーションコース)



おでん仕込中

ミスター別大

ミズ別大

短期大学部 初等教育科2年
弥次喜多倶楽部所属
三重野 美紗
(大分県立大分鶴崎高校出身)

文学部 人間関係学科2年
弥次喜多倶楽部所属
亀山 亮太
(鹿児島県立大島高校出身)

写真部

たくさんの方々のご協力のおかげで70回目の節目を迎えることができました。エンディングを迎えた瞬間は、感動! でした。

第70回石垣祭実行委員長
短期大学部 専攻科 初等教育専攻
2年 松下 拓誠
(大分県立佐伯豊南高校出身)

第23回 秋桜祭

2015.11.28 sat in 大分キャンパス

テーマ **Challenge!**

保育科学生によるステージや模擬店など多彩な企画に加え、「ヒットパレード」のライブや、「移動動物園」などを開催し、地域の方にも楽しんでいただきました。熱気球体験エリアでは多くの方が、そのダイナミックな乗り心地を堪能していました。フィナーレは恒例の「ソーラン節」。続く後夜祭では、「KAWAMURA BAND」のスペシャルコンサートを行い、来場者が一体となって盛り上がりしました!



移動動物園



茶道部の野点



先生も
ノリノリ



やきとり
おいしいよ!



あめ
ちゃん
どうぞー!!

音楽博物館
ヒットパレードクラブ生演奏



保育科ステージ



サイコー
だー!!



福徳学院高校手話コーラス

来校されたみなさんが元気になるよう「Challenge!」に思いを込めました。たくさんの方に楽しんでいただけた、活気ある学園祭になりました。

第23回秋桜祭実行委員長
短期大学部 保育科
平成28年3月 卒業 久保 優華
(大分県立大分雄城台高校出身)

ソーラン節
演舞

エイサー

持ち前のガッツと明るさで 小学校教諭を目指します！

子どもの頃からの夢を叶えるために、短大初等教育科から専攻科へ。
短大2年次には、教員採用試験の3次試験までコマを進めました。
専攻科でさらに学びを深めたいと、夢に向かって邁進中です。

小学校教諭を目指したきっかけは？

子どものころは内気で、友だちに声をかけることができませんでした。しかし、小学校の担任の先生が背中を押してくれたおかげで、勇気を出すことができ、友だちが増えました。先生が「がんばったね!」とほめてくれたのがうれしくて、小学校の先生に憧れるようになりました。

初等教育科を選んだ理由は？

小学校の先生に憧れていたものの、先生になるのは難しくて自分には無理だとあきらめていました。でも、高校の先生と接しているうちに、閉ざしていた想いが開き、小学校教諭を目指すことにしました。県内の進学を希望する中、初等教育科には専攻科があり、小学校教育を専門的に学べ、小学校教諭一種免許が取れるということで、進学を決めました。

昨年の採用試験では、 3次試験まで進んだそうですね。

専攻科への進学と同時に、採用試験にもチャレンジしました。「採用試験対策講座」では、先輩の模擬授業を見て、工夫する点や自分に足りない点を見つけ出しました。その甲斐あって、2次試験も合格できました。3次試験の面接では、どんな質問にもうろたえることなく、明るくハキハキ答えよう!と、前傾姿勢で臨みました(笑)。この経験で、自分の課題がたくさん見つかったので、次の採用試験に活かしたいと思います。

専攻科でがんばりたいことは？

1年次では4週間、2年次には30日間の教育実習があるので、実践経験を積んでいきたいです。同じ目標を持った仲間とともに夢の実現に向かってがんばります。将来は、子ども一人ひとりをしっかり捉え、個性や学力を伸ばせる先生になりたいです。明るく元氣なクラスにしたいですね!

短期大学部 専攻科
初等教育専攻1年

北野 葵依

(大分県立津久見高校出身)



短大時代、大学のPRのため生放送に出演。
緊張しつつも笑顔をキープ!

車いすで「温泉道」に挑戦! 掲げるは、黒地に金刺繍の 名人タオル!

別府大学のある大分県別府市は、温泉湧出量日本一を誇る温泉天国!
“別府八湯”と呼ばれる8つの温泉郷を88湯巡る「温泉道」を、車いすで
挑戦し、“車いす温泉道12代名人”となった福原真雄さんを紹介します。

「温泉道」をはじめたきっかけは？

高校3年(2014年)の夏に、NPO法人「ゆびあ」と出会ったのがきっかけです。ゆびあは、障がい者の温泉入湯サポート活動を行っています。車いすで温泉道に挑戦している方がいることを知って、自分もやってみたくとチャレンジすることにしました。

名人には、どれくらいの期間で 達成したのですか？

大学受験前は、週一回のペースで。大学に入学してからは、土日や夏休みなどを利用して巡りました。段を進めるうち、2015年内に名人を達成したく、車いすのバッグにバスタオルなど入浴セットを常に持ち歩き、授業後にも巡りました。そして、11月20日に、88湯目を鉄輪のひょうたん温泉でクリアし、11月26日(いいふろの日)に名人を申請しました。

車いすで巡って感じたことはありますか？

市営温泉はバリアフリーのところがありますが、地域の共同浴場は入り口や脱衣所が狭いところがほとんどでした。別府の温泉を知り尽くしたゆびあスタッフがサポートしてくれたので、心強かったですね。

温泉道に挑戦してよかったことは？

別府市内に点在する温泉を巡ることで、別府を隅々まで訪ねることができました。温泉がなければ、行くこともなかったと思います。温泉道を通じて、たくさんの人に会え、視野が広がりましたね。僕のように障がいのある人も、ぜひチャレンジしてもらいたいです。

今後の夢は？

大学では、観光・地域経営について学んでいます。将来は観光と福祉を結びつけるような仕事をしたいと思っています。温泉道では、永世名人(88湯を11巡回!)になること。紫に輝く“永世名人タオル”をもらうのが夢です。

クローズアップ

Closeup!
別大生

キラリと輝く別大生を
紹介します。

国際経営学部
国際経営学科2年

福原 真雄

(大分県立別府支援学校高等部出身)

別府八湯
車いす温泉道名人

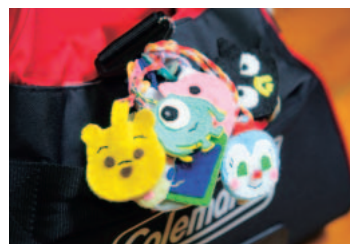


大学の「NPO法人論」では、ゆびあ活動をレポートに。友人と一緒に、亀川の「四の湯」へ



サークル

なぎなた部



一緒に練習をしている高校生が、作ってくれたおまもり。部員の宝物

学生からのひとこと

学年を超えた仲の良さと、まとまりがあり、活気のあるチームです。指導してくださる先生、先輩方や支えてくださる方々への感謝の気持ちを忘れず、日本一を目指して、日々の稽古に励んでいます。



なぎなた部 主将
文学部 人間関係学科4年
首藤 愛実
(大分県 福徳学院高校出身)

日本一達成は、稽古あるのみ！

なぎなた部は、平成16年4月に創部。全日本学生なぎなた選手権大会で3年連続優勝(平成20年度、22年度)、平成22年度の大分国体では「成年の部」で優勝を果たすなど、全国に別府大学の名を知らしめています。

現在部員が6名と少数ながら、九州、西日本そして全日本学生なぎなた選手権大会に挑むも、あと一歩のところで敗退。この悔しさを胸に、週6日の稽古に励んでいます。体育館の凜とした空気の中で、一つひとつ

技を確認し、真摯に取り組む姿を見ると「稽古はうそをつかない」という言葉が自然に浮かんできました。

目標は常に「日本一」。部員同士、「二人ではきつい稽古でも、みんなと一緒に行うからできる。そして、一人ひとりが絶対負けられないという強い気持ちで臨んでいます」と自己研鑽に余念がありません。なぎなたは、生涯スポーツとして最適で、長く続けることができます。この春から、なぎなたを始め、日本一の感動と一緒に味わいませんか。

漬物王子直伝！別府キムチ



Point

調味料の配合によって、味わいが変わります。自分好みのキムチを作ってみてください。

レシピ提供／漬物王子こと、三浦好徳氏(別府漬物(有))

材料

白菜 約1kg

塩	11g	おろししょうが	4~15g
醤油	42g	砂糖	60~80g
唐辛子(粉末)	8~15g	味の素	3~10g
唐辛子(大荒)	15~25g	トマトペースト	4~15g
おろしにんにく	20~40g	はちみつ	20~35g

⑥.....

ごま、細切昆布、干切にんじん、かつお節、ちりめん
お好みで

作り方

<一日目>

- ①白菜を好みの大きさにカットする
- ②白菜の重さを量る
- ③カットした白菜を水洗いする
- ④③を樽に入れ、②の重さ×3%の塩を混ぜる
- ⑤白菜の上に漬物板を置き、その上に漬物石を置く
- ⑥冷暗所で1日漬け込む

<二日目>

- ⑦④を好みの配合で混ぜ合わせる(合わせて200gが目安)
- ⑧うまみを引き立てるため⑦に⑧を好みで入れる
- ⑨⑥に⑧を混ぜて出来あがり

サークル紹介

学部、学科を超えた絆は、人生の宝物

世界に誇る日本のアニメ、ゲーム、マンガ文化を研究！

4月のサークル勧誘や、学園祭の石垣祭に出没するコスプレ軍団。にぎやかな学園祭の中で、異彩を放つその集団の正体は「現代視覚文化研究会」のメンバーです。

現代視覚文化研究会：通称、現視研(げんしけん)は、小説、イラスト、特撮・TV、動画、模型など、いわゆるおたくカルチャー全般が活動の対象。今や世界に誇る、日本のアニメやゲーム、マンガ文化にどっぷり浸かるサークルです。

「高校時代、話が合う友達が少ないかったけれど、このサークルに入ってから

学生からのひとこと

今年、どんな新入生が入ってくるのか楽しみです。みなさんの入部をお待ちしています！



現代視覚文化研究会 部長
文学部 史学・文化財学科3年
竹中 誠樹
(熊本県立天草工業高校出身)



昨年の石垣祭でのコスプレ。完成度を高めるために、小物を手作りしているとか

サークル

現代視覚文化研究会



味の合う仲間がたくさんに出会えた」と、話すのは部長の竹中誠樹さん。サークルでは、小説を書いたり、イラストを描いたり、アニメについて語ったり、動画や模型を作ったりと、それぞれ希望の班に所属し自由に活動しており、好きなことを思いっきり語り合えるのが楽しいそう。

「どちらかというと内向的なイメージですが、楽しい人ばかりです」。現視研は、部員が40名を超え、今や文化会の一大勢力になっています。興味はあるけど、二の足を踏んでいるアナタ、ぜひ一度見学に行ってみませんか？

別大生の御用達

別大周辺のちょっといいお店



若い学生さんと話すのは楽しい！と店主の岡田さん



三代に愛される
ケーキ屋さん
オカダ洋菓子店

別府大学通りと旧国道の交差点に位置する小さなケーキ屋さん「オカダ洋菓子店」。

店主の岡田好彰さんは、県内外のケーキ店で修業をし、昭和53年に自分のお店をオープンしました。今年で38年を迎える、別大通りの老舗です。

オカダの定番はチーズケーキとショートケーキ。シンプルでやさしい味は、長く愛されており、学生時代の思い出を求めて、度々寄ってくる卒業生も多いそう。今ではその子ども、孫と三代にわたってオカダのファンという方もいるそうです。ある時は、結婚式のビデオに流したいと、写真を撮りに来た卒業生もいたそう。思いがけない映像に、新婦(新郎?)も思わず微笑んだことでしょう。オカダのケーキは別大生の思い出とともにあります。



「オカダのシュークリーム」は、なんと100円。生クリームとカスタードのWクリームは、香ばしいシュー生地と相性ぴったり



オカダ洋菓子店

別府市上人仲町4-12
TEL.0977-67-6169

■営業時間
平日10:00~19:00
■不定休

岡田さんは、娘さんもあされるケーキ好き。「今よりおいしいケーキを作りたい」と休みの日も試行錯誤を続けているそうです。「毎日作っている、新しい発見があつて楽しい」と、岡田さん。時代や流行に合わせて、レシピは少しずつ変わりますが、岡田さんの情熱はずっと変わりません。



純粋な気持ちで生きる姿に出会い 福祉の道へ

障害者支援施設 久保更生園

 生活支援員 安田 佑樹さん

平成20年度短期大学部 専攻科福祉専攻修了
(大分県立情報科学高校出身)

由布市庄内町ののどかな山里に
建つ障がい者支援施設「久保更生
園」。安田佑樹さんは生活支援員
として、知的障がいのある59名の入
所者の生活支援、作業支援を行っ
ています。

「子どもと遊ぶことが好きで、保
育士を目指していました」と話す
安田さん。その転機は、障がい者支
援施設での実習でした。初めて知
的障がい者の方たちと接し、純粋な
心のままに生きている姿に心を打
たれ、福祉の道へ。支援員を志すよ

うになりました。保育科卒業後は、
専攻科福祉専攻で福祉を専門的
に学び、介護福祉士の資格を取得
しました。

「ご家族の方が面会に来ると、入
所者の方は自分たちの前では見せ
てくれない、いい表情になります。そ
んな姿を見ると、命を預かってい
る、と、改めて気が引き締まりま
す」と語る安田さん。自身も昨年、
長女を授かり、保育園に預ける側
になったことで、入所者とそのご家
族との信頼関係を再認識し、これ



由布の山々を望む、自然豊かな環境



アニマルセラピーとして飼っている
子豚の「チョロちゃん」は、園のアイドル

まで以上に支援員としての責任感
が増したそうです。

施設の実習担当として、毎年、母
校の後輩の指導にもあたっていま
す。「自分が実習を通じて、福祉を
志したように、学生にも福祉に興
味を持ってもらうきっかけになりた
い」。仕事への責任感、やりがいを感じ
ているからこそ、後輩に伝えたい
思いが溢れてきます。

障がい者が働きやすい 地域をめざして

博愛会地域総合支援センター

 支援員 板井 清成さん

文学部 人間関係学科 平成27年度卒業
(大分県立大分雄城台高校出身)

平成27年春にオープンした「大分県
立美術館」は、県内だけでなく、国内そ
して海外からも注目されている美術館
です。この美術館内のレストラン「カ
フェシャリテ」は、大分市の「博愛会地
域総合センター」が運営する障がい者の
就労支援施設となっており、板井さん
は支援員として、知的を中心に障がい
を持つスタッフをサポートしています。

板井さんは、高校時代から福祉に
興味があり、社会福祉士を目指せる
人間関係学科に進学しました。在学

中には、同科の篠藤明徳教授に勧め
られ「別府大学青年団」を結成。ボラ
ンティア活動などを通じ、障がい者と
の交流の輪を広げました。

「スタッフと一緒に成長しながら突
き進んだ1年だった」と振り返る板
井さん。新設の美術館への注目が高
まる中、レストランでは高い接客スキ
ルが求められました。自身も社会人
1年目ということで、大きなブレッ
シャーがありました。が、「サポートにマ
ニアルはない」と、スタッフ1人ひとり

に応じた声かけや指導を心がけまし
た。それぞれが課題を克服していき、
この1年で接客スキルはぐんと上がつ
てきたそう。「スタッフの応対がお客
様に喜んでいただけていると、自分の
ことのように嬉しいですね」と、仕事
へのやりがいを感じています。

将来の夢は、障がい者と健常者が
互いに認め合うことができるよう、地
域の意識を変えていくこと。障がい者
がより働きやすく、暮らしやすい地域
づくりを模索中です。



「板井さんがいると、お店が明るくなる」と、ムードメーカー的存在



café Charité (カフェシャリテ)

大分市寿町2番1号 TEL.097-578-7788

■ 営業時間 日～木曜 11:00～18:30 金・土曜 11:00～19:30

■ 定休日 第2・4月曜日



新1号館が完成しました
平成27年6月から始まった新1号館の耐震改修工事が終了し、平成28年3月1日に竣工式が行われました。この施設は、学内における中心的な機能を担う施設として、1階に大学事務局を置き、上階には一斉講義型教室やグループ学習に対応できるアクティブラーニング教室を設置しています。
また今年度は、1号館南棟跡地に、新18号館の新築工事を行うようにしています。平成26年から始まった、改修工事は平成28年度中には終了予定になっています。教育・研究環境の整備を進め、さらなる人材の育成や学術・文化・社会の発展に寄与することを目指します。

女子剣道部「第65回九州地区大学体育大会」で優勝！

12月12日に、福岡県で開催された「第65回九州地区大学体育大会」で別府大学チームが女子団体戦で優勝しました。今回は新人チームで臨みましたが、一人ひとりにプレッシャーがかかる中、それぞれが精一杯日々の稽古の成果を発揮。決勝戦では福岡大学に2・0で勝ち、2年ぶり2回目の優勝を果たしました。



短期大学部に「新・初等教育科」誕生！

幼児教育を取り巻く今日的な課題に対応するため、新しい「初等教育科」を平成29年度に開設します。「新・初等教育科」（定員200名）は、初等教育科と保育科を統合し、別府キャンパスに設置されます。希望する学生全員が小学校教諭二種免許・幼稚園教諭二種免許・保育士資格を取得することができ、教育保育の専門性を持ったカリキュラムを実施します。



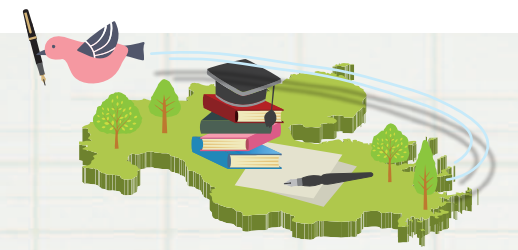
Be-NewsはHPでもご覧いただけます。

本学HPでは、下記ページにてBe-NewsのPDF版を公開しています。バックナンバーもご覧いただけます。
<http://www.beppu-u.ac.jp/general/pr/>



Be-Newsへのご意見・ご要望がございましたら、下記までご連絡をお願いいたします。
別府大学・別府大学短期大学部 広報室
〒874-8501 大分県別府市北石垣82
TEL: 0977-66-9666
E-mail: koho@nm.beppu-u.ac.jp

地域連携



九州学シンポジウム第2弾！ －観光アイランド九州－



パネラーが語る九州の魅力に、会場も興奮！



自作の旗を持って現れた、ななつ星のちびっ子応援団

昨年、本学から提唱した「九州学」の第2弾シンポジウムを、1月23日に開催しました。「九州学」は本年度、後期授業として開講し、リレー授業方式で、本学の教員を中心に、県外から講師を招聘して九州の歴史、文化、食について講義をいただきました。本シンポジウムがその最後を飾り、会場は200人を超える学生、聴講者で埋め尽くされました。

今回は、クルーズトレイン「ななつ星」、「或る列車」をデザインした水戸岡鋭治氏を講師としてお招きし、講演をしていただきました。後半のシンポジウムでは、本学の飯沼賢司教授の司会で、由布院の旅館「玉の湯」社長の桑野和泉氏、本学の中山則昭教授、篠藤明德教授が加わり、「観光アイランド九州」の魅力を語り合いました。

学生たちの多くは、「誰もが何かしらのデザイナーになれる」という水戸岡氏の考え方に共感。観光とはその土地の魅力をデザインすることであり、九州には水戸岡氏の琴線に触れる魅力が溢れていることが明らかとなりました。

別府大学・臼杵市連携事業シンポジウム 「臼杵磨崖仏への100年のまなざし」



2月6日、臼杵市との連携事業の最後を締めくくるシンポジウム「臼杵磨崖仏への100年のまなざし」を開催しました。臼杵市からもバスで多くの参加者があり、会場は熱気に溢れていました。

本年度は臼杵磨崖仏が国宝に指定されてから20年という年に当たります。今回のシンポジウムのメンバー、泉谷申一（元国宝修理所養成分長）、菊田徹（臼杵市歴史資料館長）、藤田晴一（写真家）、仲嶺真信（本学教授・美術史）、飯沼賢司（本学教授・環境歴史学）の諸氏は、この国宝指定に当たり、専門の分野から関わった人々です。

前半の講演では、まず、仲嶺氏から100年前の臼杵磨崖仏の発見の歴史が語られ、菊田氏からは国宝指定の際の考古学調査、保存についてお話いただきました。後半のシンポジウムでは、首を上げ修復された古園の大日如来をめぐる論争を中心に、20年の歳月が経過したからこそ語れる話や、現在の受けとめ方の議論がなされました。



関連イベントとして「藤田晴一写真展とマンガで描く臼杵磨崖仏」を臼杵市で開催

編集後記

「香り」が導く編集の心得
先日、発酵食品学科の「香り」の開発に関する講義に参加させていただきました。平素の研究に活かしたい思いもあり、とても興味深かったです。講義後、演者の先生とお話する機会がありました。そこで香りは、調合するときに入れる順番や少しの温度の違いによりまったく別物になることを教えていただきました。同じものを混ぜても別物になる。1+1≠2にならないそうです。この香りのような柔軟な発想で大所から物を見る姿勢を大切にしたいです。（ふ）