入賞作品一覧

【最優秀賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
	該　当　な　し		

【学長賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
平賀　佑飛	日本がとるべき再生可能エネルギー発電の形	法経科第２部	小論文

【優秀賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
吉田　真里奈	ＬＧＢＴについて　日本の同性婚	法経科第１部 経商コース	小論文
小笹　歩望	食事から健康に	生活科学科 食物栄養学専攻	レシピ
原見　亮輔	乳と卵を使わない　濃厚豆乳かぼちゃプリン	生活科学科 食物栄養学専攻	レシピ

【佳作】

氏名	タイトル名	学科	部門
田中　佑奈	男性への逆差別について～女性専用車両を中心に考察する～	法経科第１部 法律コース	小論文
角谷　香澄	中高年ひきこもり増加と労働市場のつながり	法経科第２部	小論文
井口　瑞貴	乾パンｄｅとろとろグラタン	生活科学科 食物栄養学専攻	レシピ
橋本　唯吹	「ビタミンＤたっぷり鮭サンド」	生活科学科 食物栄養学専攻	レシピ

入賞作品　小論文要旨

学長賞　平賀　佑飛　「日本がとるべき再生可能エネルギー発電の形」

本論文は SDGｓの 17 の目標の中で「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」を主としたものである。現在日本は化石賞を受賞するほど火力発電に頼っており化石燃料の依存率は 2017 年時点で 87.4%と非常に高い。二酸化炭素の排出削減を目指すのであれば、これに代わる発電方法、特に環境に優しい再生可能エネルギーによる発電方法が必要である。再生可能エネルギーの代表的なものに太陽光発電があるが、環境に配慮しない開発が一部で行われており環境に優しいとは言い難い。そこで太陽光発電よりも環境に優しく、安定的な電力供給が可能で、そして発電量の多い方法が小水力発電である。国内ではまだほとんど普及しておらず未開発の小水力が 300 万 kw 以上ある。小水力発電は発電量が太陽光の 5～8 倍あり、設置可能な場所も一般河川に限らず上下水道など多種多様であることから、水源豊かな日本において、今後の再生可能エネルギーを利用した発電方法の中心を担うこともできるのではないだろうか。

優秀賞　吉田　真里奈　「ＬＧＢＴについて　日本の同性婚」

日本では同性同士で愛し合う同性愛については自由である。しかし、同性婚は認められていないため、同性カップルは様々な困難に直面することがある。2015 年頃から同性同士のカップルを認めていくパートナーシップ制度が広まりつつあるが、同性婚までは認められていないのが現状である。世界的には同性婚を認める方向に変化しているのに、日本では憲法第 24 条第 1 項に婚姻は「両性の合意」に基づくとされているため、憲法違反ではないかと言われることがある。「両性」が男女を指しているかは明確にされているわけではないが、同性婚が合憲か違憲か解釈が分かれてしまうので今後の憲法・法律の改正に期待したい。また、SOGｓの視点からみて日本は教育面では評価されているが、ジェンダー平等・パートナーシップなどについては低い達成度である。そこで、教育の 1 つとして LGBT について学べる機会を増やすべきでないだろうか。同性婚の問題を法律上の問題とするのではなく、自分たち一人一人が知識を身につけ、意識を変えていくべきである。

優秀賞　小笹　歩望　「食事から健康に」

老年症候群といわれる加齢とともに増加する症状の中からサルコペニアに焦点を当て、高齢者がサルコペニアを食事面から予防できるような献立を作成した。たんぱく質摂取とビタミン D 摂取に重点を置いた。調理方法も、電子レンジでの調理を取り入れることで時短や誰でも作りやすいように工夫した。

主菜の「秋鮭とブロッコリーのあんかけ」は、たんぱく質源となりビタミン D を多く含む鮭と同じくビタミン D を含むきくらげを取り入れ、嚥下しやすいようあんかけにした。副菜の「秋の白和え」、汁物の「えのきと大根の味噌汁」は、地元の旬の食材(さつまいも、大根)を取り入れレシピを作成した。デザートの「パンナコッタ風ミルクゼリー」は、高齢者に必要なカルシウム摂取を目的とした。

美味しく、かつ健康になれるようなレシピを提案したいと考え、この献立が生まれた。今回は高齢者に向けたものであったが、全世代に共通する“食”という面から健康的な生活を生み出すことができる。

優秀賞　原見　亮輔　「乳と卵を使わない　濃厚豆乳かぼちゃプリン」

乳児、幼児、学童期におおいアレルギーである乳と卵を使わないおやつを考案しました。
特に幼児期は一日の食事でのおやつは欠かせず、アレルギーを持っていると、食べられるものも少なくなりがちで、同じものを与えることも増えてくると実際に自身の校外実習先の栄養士の先生からお聞きしました。

市販のプリンでは卵と乳を使用しているものが多いため、家庭でプリンとして食べられるものがあると、子どもにとってもうれしいのではないかと考え、今回この献立を考案しました。また保育園、幼稚園・小学校などでのおやつ(デザート)は自分だけほかのお友達と違うものを食べていることで、疎外感を感じることも多いと聞き、アレルギーを持っていない子どももおいしいと言ってもらえるように見た目の工夫をおこないました。

見た目もプリンに近く、アレルギー児を持つ家庭でも再現しやすいように、一般的なスーパーで買うことができるものを使用しました。豆乳ホイップはアレルギーの子のケーキにもよく使われ、見栄えもよくなるので、今回使用しました。
おやつなので、砂糖を気にする家庭も多いと思い、かぼちゃ本来の甘みを活かすように考えたため、実際に野菜の甘みも強く感じられます。