

入賞作品一覧

【最優秀賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
武部 沙里	日本の味噌を世界へ発信!! ~飢餓ゼロのために~	食物栄養学科	小論文

【学長賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
モレルアリス	麻の素材を用いたミニハウス	生活科学科 居住環境コース	デザイン

【優秀賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
加見美優希	スルッととろけるレアチーズケーキ	食物栄養学科	レシピ
山本 菜月 奥山 恋珠	男性の育児休業と長時間労働の削減について	法経科第2部	小論文

【新人賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
高山 未有	自由な婚姻の実現について考える	法経科第1部 法律コース	小論文

【佳作】

氏名	タイトル名	学科	部門
小谷 真鈴	冷たくても美味しいもちもちドーナツ	食物栄養学科	レシピ
沼野 真琴	日本の児童虐待における現状と課題	生活科学科 生活福祉心理コース	小論文
奥村美咲子 寺本 菜摘 西川 里美	幸福度ナンバーワンへの第1歩 -ワーケーションと共に歩む未来-	法経科第2部	小論文

【奨励賞】

氏名	タイトル名	学科	部門
宮本 楓	乳・小麦不使用のあったかグラタン	食物栄養学科	レシピ

入賞作品 要旨

最優秀賞 武部 沙里 「日本の味噌を世界へ発信!!~飢餓ゼロのために~」

新型コロナウイルス等により、世界では飢餓人口が増加している。本論文では、SDGsの目標の1つである「飢餓をゼロに」を目標とし、日本の伝統的な食品である味噌の可能性について論じた。味噌には様々な種類があるが、私は三重県をはじめとした東海地方で有名な豆味噌を世界に発信していきたい。なぜなら、豆味噌は夏場の高温多湿でも酸敗が起りにくく、さらに材料である大豆は世界各国で栽培されているからである。味噌のメリットとして食品ロスがなく、長期間保存でき、栄養素が豊富であることが挙げられるが、デメリットとして食塩（塩化ナトリウム）過多があるため、カリウムが豊富な野菜と一緒に摂りたい。今後は味噌の有用性や作り方を海外に向けて発信する必要がある。

学長賞 モレル アリス 「麻の素材を用いたミニハウス」

南伊勢町で栽培されている麻の素材を用いた一人暮らしできるようなミニハウスを提案した。敷地は三重県鈴鹿市平田東町7に配置した。麻の素材としてヘンプクリート、麻の断熱材、麻塗料、ヘンプボード、麻壁紙を用いた。

日本では歴史的建造物で茅葺屋根として使われていた。ヘンプ（麻）の建築素材は様々な用途があり、コンクリー

ト代替りのヘンプクリートや断熱材、などある。特徴的なのは、自然そのものであるのに断熱性能や耐火性、吸音性、耐害虫性などに優れており、とても軽く頑丈な素材である。

麻は建材だけではなく、バイオ燃料や服、紙、健康や美容のコスメ商品など様々な産業商品をつくることできる。近年、大麻取締法の緩和より、伝統的な栽培のみならず、国産の産業用の麻の栽培ができる可能性が高い。今後日本では麻の産業物の需要が高まるだろう。

優秀賞 加見 美優希 「スルッととろけるレアチーズケーキ」

総人口に占める高齢者人口の割合をみると 2022 年は 29.1% となっており、現在日本は超高齢社会である。高齢者の増加に伴い、嚥下障害やフレイルなど身体機能低下の問題もこれから増加していくと考えられる。また、高齢者の増加に伴い嗜好の幅も広がるだろう。そのため、高齢者が好むイメージの少ない洋菓子のバリエーションを増やそうと考えた。

SDGs の 17 の目標の中に「すべての人に健康と福祉を」という項目がある。これに対して身体に障害のある人でも健常者と同じものを食べることで食の面から目標にアプローチできる。このレアチーズケーキは「日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2021」の嚥下調整食 1 に対応している。味のおいしさは保ちつつ全体を滑らかに仕上げた為、幅広い年代のおやつとしても適している。

優秀賞 山本 菜月・奥山 恋珠 「男性の育児休業と長時間労働の削減について」

日本でも男性の育児休業取得が注目され始め、制度自体も十分整っているといえるが、男性の取得率は 13.97% と決して良いとは言えない水準である。私たちは取得率が進まない原因として、男性の長時間労働の問題に加えて、育児休業「後」に起きると考えられる「パタハラ」「収入の減少」「パピートラック」といった問題が影響していると仮定し、考察していく。

最後に、人員確保・給付金・教育面でのアプローチをこれらの問題の対策案として述べた。

新人賞 高山 未有 「自由な婚姻の実現について考える」

現在の日本は法律婚のハードルが高く、誰でも自由に結婚することができなくなっている。

現行の婚姻制度ができたころと比べて社会が変化し、今の社会環境に合わなくなっているからだ。この制度が、多様化された一人一人のライフスタイルに対応できていないことが問題である。よって、夫婦別姓や同性婚を望むカップルは不利益がある事実婚を選択せざるを得ない状況になっている。このハードルの高さが晩婚化や少子化の原因の一つであるならば、制度の見直しをしなければならない。誰もが自由に好きな人と結婚できるようにするには、どうすべきなのだろうか。現行の婚姻制度の現状やその影響について取り上げ、多様性、持続可能な社会の実現について検討する。

佳作 小谷 真鈴 「冷たくても美味しいもちもちドーナツ」

私は栄養指導論実習で幼児期の食育の 1 つであるクッキング保育について興味を持ちました。クッキング保育とは子どもたちが自分で調理して食べるころまで体験する食育のことです。しかし、アレルギーにより調理して食べるのでできない子どもたちがいます。その子どもたちでも一緒に調理し食べられるレシピを考えたいと思い、卵、牛乳、小麦を使わないおやつを考案しました。

今回のレシピのポイントは長芋とさつまいもを使ったところです。また、三重短期大学の園芸サークルで育てたさつまいもを使用しました。子どもの食育においても、野菜を育て、調理して食べる経験を大切にしたいと思います。

佳作 沼野 真琴 「日本の児童虐待における現状と課題」

日本では児童虐待が年々増加しており、令和 3 年度に児童相談所に寄せられた虐待の報告件数は約 20 万件と過去最多を記録した。虐待者は実母が高い割合を占めており、小学生以下の子どもが被害を受けている。子どもに対する虐待の撲滅は SDGs の目標 16「平和と公正を全ての人に」に含まれる重要な課題である。虐待を防止するために現在日本では子育て世代包括支援センターの整備、要保護児童対策地域協議会の設置、市町村子ども家庭総合支援拠点の設置、児童相談所の体制強化を行っている。しかし日本では女性の育児負担が大きい為、海外で行われている「パパ・クォーター制度」による男性育児休業取得率の増加、待機児童問題の解消、虐待者に対する虐待防止プログラムの実施を提案する。それにより児童虐待を減らし、子どもの心身ともに健康な発達を促進できるだろう。

佳作 奥村 美咲子・寺本 菜摘・西川 里美

「幸福度ナンバーワンへの第 1 歩-ワーケーションと共に歩む未来-」

私達がゼミで学び、理想としている幸福度の高いフィンランドの暮らし。それを可能にするのが「ワーケーション」だと考える。ワーケーションとは、Work（仕事）と Vacation（休暇）を組み合わせた造語で、テレワークを活用した新しい働き方である。送り手である企業側のニーズ、利用者となる労働者側のニーズ、地域の受入環境の三方にメリットのあるワーケーションを、最先端の取り組みを行う和歌山県の事例を元に、考察をしてみた。

奨励賞 宮本 楓 「乳・小麦不使用のあったかグラタン」

このグラタンは、タイトルにもあるように乳・小麦アレルギーに悩んでいる方にぜひ食べてほしい一品です。また、栄養価にもこだわり、旬野菜である「かぶの根・葉」を使用したこともポイントです。牛乳の代わりに豆乳を、薄力粉の代わりに米粉を、パン粉の代わりにコーンフレークを使用、そしてマカロニの代わりに「ジャガイモのニョッキ」を加えました。マカロニは小麦アレルギーの人にとって食べたくても食べられないものであり、なにかマカロニの代わりになるものが作れないかと考え、思いついたのが「ジャガイモのニョッキ」です。私はこのレシピによって、少しでも食物アレルギーの人の「食べられる喜び」に繋がり、「食」に興味を持ってもらえたらと思案しました。