

2021（令和3）年度 相模女子大学・相模女子大学短期大学部 発想賞

本学はスローガン「見つめる人になる。見つける人になる。」を掲げ、「見つける」力としての発想力育成に取り組んでいます。この賞は、卒業研究・卒業制作等の学業の成果においてすぐれた「発想」をした学生を表彰するものです。

相模女子大学発想賞

上條 悠 （栄養科学研究科）

脂質の摂取と熱中症の発症・重症化との関連性の検討

研究科博士前期課程の研究にて、食事と栄養の面から熱中症の発症、重症化を予防することをめざし、野球部に在籍する高校生を対象に、熱中症の症状の既往と日常の食事、栄養調査を行い、その解析結果から、普段私たちが食事から摂取している不飽和脂肪酸が熱中症の重症化に係わる可能性を見いだした。その結果をもとに、培養細胞を用いた実験を行い、アラキドン酸という不飽和脂肪酸が炎症反応を増幅させることで熱中症が重症化することを示唆する結果を得た。この研究は、熱中症を栄養から捉えるという新規で管理栄養士らしい着想、通常であれば調査のみで終了する研究を、ヒトレベルの研究である調査研究から得られた結果を、結果の確からしさや調査研究ではわからない機序を解明するための細胞・分子レベルの実験研究につなげ、マクロ（調査）とミクロ（実験）という2つの視点で研究を遂行した点で優れており、研究テーマの着眼点のみではなく、研究手法の選択についても発想に富んだ研究である。また、単なる思いつきではなく、大学院生として自らの専門性を発揮した発想に基づいた研究である。

男澤 誠 （社会起業研究科）

「ザ・チャレンジド」を応援するチャレンジドプレイスの提供と就労の支援

発達障がいをもつ人を応援する場を提供し、自身が経営する企業を含めた地域工場の廃材を活用した「廃材de療育」と仕事が体験できる「おしごとDOJO」を通じ、得意、不得意を「みらいのひと」で可視化する仕組み等就労支援事業を計画した。

多くの調査を重ねザ・チャレンジドの勤労支援の限界と事業ニーズを見つけ、企業側の視点でザ・チャレンジドを就労まで引き上げる一気通貫モデルを構想した。「生きづらさ」への視点は、複雑な現代社会においては誰もが持ちうる課題であり構想した事業を通じてその解決が期待される。

高久 紗耶 （日本語日本文学科）

卒業論文「宋代における「泰山刻石」の受容について」及び卒業制作

当該学生の卒業論文は、篆書の古典として広く学ばれる「泰山刻石」の宋代における受容について、金石関係の文献を博搜して検討したものである。原典資料を逐次精読し、宋代当時、四面刻であった「泰山刻石」の三面は摩滅して見えず、二世詔書の数十字のみ確認できると考えられていたが、政和三年（一一一三）の劉跂の調査時に「泰山刻石」が四面にわたって発見

されたことを明らかにし、これによって、宋代の拓本の採拓時期の特定につながることを論証した労作である。中国書道史研究においても当該論考の結論は新知見であり、斯界に裨益するものと思われる。また、卒業制作では4点を課しているが、当該学生は8点の制作物を出品した。その内容は、漢字・かなの臨書をはじめ、漢字仮名交じりの書、漢字、篆刻分野の創作と、いうように多岐に及ぶ。このように、書の多くの分野を渉猟して貪欲に学び、その水準はいずれも高い。当該論文及び卒業制作の一部によって筑波大学大学院の進学が決定しており、外部機関によってもその水準は認められている。

藤間 彩衣 （英語文化コミュニケーション学科）

就職活動における学生側の面接行動と雇用側の期待度のギャップ分析

コロナ禍で主流となったオンライン就職活動において、企業側面接官と学生が、それぞれ持っている面接でのコミュニケーションスキルなどの内容や優先順位などを比較研究した。扱ったテーマが就職活動という学生にとって最も身近なものであり、オンライン就職活動という今日的な社会現象を前向きに捉え、先行研究の評価、リサーチクエッションと仮説の設定、アンケート調査の分析とモデル提示など、その学習成果は高く評価できるものである。また、2021年度12月12日に実施した人材育成学会第19回年次大会で教員とともに発表を行った。

青山 由芽 （子ども教育学科）

子どもは何にユーモアを感じているのか

大人が子どものユーモアに分からなさを感じる根本原因と、子どもが何にユーモアを感じているのかを総合的に分析し、子どものユーモアの意義について探究した研究である。時に、大人側が否定的に捉えてしまうこともある子どものユーモアの意味を、子どもの視点から読み解く新しい試みである。

寺倉 佳那 （メディア情報学科）

印象調査に基づいたWebサイトの制作

本研究は、色の印象におけるジェンダーバイアスに着目し、大学生活を通して感じた学科をイメージする色とはどのような色であるかという問題提起に対して、在学生を対象とした印象調査を行い、その結果に基づく学生の視点から学科紹介のWebサイトを制作した。本調査結果では、学科をイメージする色として青緑色や青色であることが明らかとなり、社会的な固定観念がもたらすジェンダーによる色分けについて気づきを与える意義のある成果であるといえる。

櫻井 彩乃 （生活デザイン学科）

時に繊細（卒業制作）

当科内の4つのデザイン領域を横断しながら、課外活動にも積極的に臨んだ。大学生活4年間を通して、試行錯誤と検証を積み重ねて熱心に作品制作にあたり、優秀な成績を収めた。卒業制作では「コンクリート」という素材の可能性についての研究に取り組み、異素材との融合によって生み出される、革新的な表現方法を見出した作品を制作し、高い評価を得た。

山下 紗弥 (社会マネジメント学科)

自動販売機の回収ボックスは本当に必要か

飲料の自動販売機は、「回収ボックスの設置」が条例で義務付けられている場合が多い。本卒業研究は、「設置されているが故に、回収口に一般ゴミが無理やり突っ込まれ、街の美観が損なわれていることが多いこと」を実地調査により明らかにするとともに、「企業の取組みや条例に改善の余地があること」について、企業ヒアリング、利用者アンケート調査等を通して明らかにしている。「逆説的な状況を証明する」という発想力、分析力は卓越しており、政策提言としての社会的意義も大きい。

林 碧蓮 (人間心理学科)

なぜ「肉を食べない」という選択をしたのか

本研究は、肉食忌避の実践であるベジタリアニズムについて、そうした実践に導かれる人々がどのような理由でベジタリアニズムに導かれるのかを分析し、その多面性を明らかにした研究である。動物倫理的な側面がクローズアップされがちなベジタリアニズムの中にある多様性を明らかにしつつ、それを自ら自身の実践の深い理解へとつなげ、研究を自らの生き方へと昇華させようとしていた点が発想賞に値する。

長谷川 亜実 (健康栄養学科)

食品保存におけるバクテリオシンの利用に関する研究

近年、バイオプリザバティブとして研究が進みつつあるバクテリオシンに関し、保存料として認可されている「ナisinA」に焦点を当て、その特徴、使用基準、使用例について日本と他国のデータを基に比較検討し、今後の可能性について考察した。ヨーグルト等で使用される乳酸菌が産生する抗菌物質であるバクテリオシンに焦点をあてることで、科学的な安全性だけでなく、一般消費者の安心を考慮した食品添加物の利用という視点からの研究である点が評価される。

相模女子大学短期大学部発想賞

長谷川 桃香 (食物栄養学科)

アレルギー除去食 〜ココナッツミルクレープ

卵と牛乳そして小麦粉を使わないクレープをデザインした。ポイントは、ココナッツミルクを、生地やクリーム、キャラメルソースに使用した点である。ココナッツがクレープ全体にコーディネートされ、食物アレルギーの子どもたちでも美味しく食べることができる。当科では、ニッポンハムの食物アレルギー対応食コンテストで審査委員特別賞を受賞したスポンジケーキに続き、この独創的なレシピで、再び入賞を目指す予定である。

以上