

はまなすの実

帰ってきました!

レストラン



第28号記事一覧

- P1 表紙
- P2・3 大学祭への給食出店
参加者からのコメント
- P4・5 上川支部会報告
支部長あいさつ
- P6 連携提携締結の報告・学長挨拶
- P7 OBOG訪問
- P8 よりみち
- P9 令和元年度事業報告・決算見込み
令和2年度予算案
- P10 令和元年度総会の案内
鶴岡トシ物語出版案内・編集後記

同窓会室から

同窓会室は、大学1号館2階に位置しています。次の時間帯に在室しておりますので、電話連絡やお越しの際はご注意ください。



同窓会室の在室時間は
月、火、金曜日の
10時から14時まで

OB・OG&健康栄養学科コラボレストラン開催

平成28年の出店を最後に、空白期間のあった大学祭への給食提供事業でしたが、学園からの要望を受け、令和元年10月13日(日)開催の大学祭で復活となりました。



今年からは、健康栄養学科とのコラボレーション企画として再スタートすることとなり、共催初年度は、2年生2名、3年生1名がフロアを担当する形で現場に入りました。

100食限定の企画としましたが、当日11食を追加。嬉しいことに開店前にチケットが完売となりました。購入に間に合わなかった方も「常連だったのよ、再開を知っていたら、前もって買っておいたのに...。」「来年は早めに並びます。」という、ありがたいお言葉を残して下さいました。



当日は8時のミーティングからスタート。

リーダーの本間啓介(健康3期)さんが、作業工程を確認し、玉ねぎスライスの薄さや、炒め方などアドバイザー小松信隆(食物28期)さんのフォローを受けながらの打ち合わせ後に作業に入りました。

当日初めて顔を合わせた人達もいるなかで驚くほど息の合った作業風景は、さすが現場を経験してきた栄養士の力だと、様子を見に来ていた先生達からも感嘆の声を頂きました。

フロアは、学生時代からセンス抜群の松木寛美(幼教17期)さん指導の下、学生さん達の力を借りて飾りつけを行い、食堂に季節感と彩りを添えました。

今回のメニューにあるキーマカレーは、思いがけない食材や意外な隠し味が入っているのが面白く、サツマイモも確認できます。「咀嚼の事まで考えたメニュー。硬さや大きさ、食べて違いを感じられたので、食べることを学ぶ場所で提供する料理はさすがだと思いました。」と北見からいらした40代のお母さまから感想を伺えました。辛さがマイルドで、未就学の子供も喜んで食べられたうえ大人も満足のスパイス感に感動したというご家族もいらっしゃいました。

桃ジュースも入っているレシピでしたが、気が付いた方はいたでしょうか。

秋の味覚、鮭を使ったエスカベッシュも、さっと湯がいたジャガイモで飾り、見た目も美しい層になっている南瓜のデザートと合わせて、恵庭近郊のお米と野菜を多く使い、地元の方にも遠方の方にも喜んでもらえる一食となりました。

健康栄養学科との打ち合わせ担当になって下さった松本洋子先生からは、現場を経験してきたOBOGの様子を身近でみられるという事だけでも、本当に勉強になる。というありがたいお言葉を頂いています。

来年も、参加して下さる学生さんにはこの企画を将来の栄養士像を描く機会の一つにしてもらえたらと同窓会は考えています。

【文責 山本】



—今回参加して下さった学生さんを代表して感想を伺っています—

「OBOGと共に大学祭に参加して」

OB.OGレストランのボランティアは短い間でしたが、先輩たちとの交流が出来て楽しかったです。また、勉強できるところもあり、参加して良かったと思います。

今回、レストランの装飾とホールでの下膳作業、装飾の片づけを手伝いましたが想像していたよりも大変ではありませんでした。

OBの調理作業の風景を作業の合間に見学していましたが、学生の大量調理作業とは違い、迅速かつ丁寧な無駄のない動きをしていて、やはり違うなと思いました。今回は、調理作業には携わりませんでしたが、見るだけでも勉強になるなと思いましたし、実際に調理作業に携わっていたならより勉強になるなと思いました。

実際に現場で働いている先輩たちの作業を生で見ることが出来るのは貴重なことだと思います。調理を担当することになったら、徹底した衛生管理や作業の動き方など、3年生は実地実習前の復習に、2年生はこれから始まる給食実習に向けての勉強になると感じました。また、3年生はこの機会に実地実習について尋ねたりしても良いと思います。興味のある学生はもちろん、ボランティアに参加したことのない学生も楽しめると思います。



健康栄養学科 3年
長路彩夏さん

メニュー紹介



OBOG & 健康栄養学科 コラボレストラン
~menu~
1. 主食
4. 副菜 I
7. デザート

秋野菜の
キーマカレー
辛さがマイルドで、
未就学の子供も喜んで
食べられ、大人も満足の
スパイス感



南瓜のプリン

鮭の
エスカベッシュ

上川支部会開催報告



上川支部会 支部長
(食物栄養学科26期)
工藤 祐司 さん

令和元年7月20日(土)に、つるの会上川支部会が富良野市の新富良野プリンスホテルにて開催されました。講演は、札幌保健医療大学教授 荒川義人氏から、北海道の食についてご講演を頂きました。

北海道の農業特性についてお話があり、道産食材の良さや今後の展望について、ご教示頂きました。



会長
後藤 田 倫子 さん

講演の後は懇親会が行われ、工藤支部長、後藤田会長の挨拶から始まりました。会の途中には、支部長・会長の進行で「懐かしのわが母校」と題して、鶴岡学園の移り変わりについて話がありました。参加された方の学生時代における懐かしの写真がスライドで映し出され、会場は学生時代に戻ったかのような雰囲気に入れ、穏やかに懇親会は終わりました。

出席された2名の方に、感想を伺いました。食物栄養学科23期生の豊島琴恵さんは、今回の支部会では荒川先生がお見えになるということで、講演会から出席されたそうです。普段の業務の中で食育について関わることが多く、講演では、食事に繋がるお話や、参考になるものが多く、出席して良かったとお話を頂きました。

食物栄養学科30期生の大谷由紀さんは、住所変更の手続きを行っていなく支部会開催のはがきは届かなかったのですが、出席者の方から声をかけて頂き、出席を決めたそうです。荒川先生の講演や懇親会に出席し、懐かしい先生方や先輩方にお会いでき、とても楽しい時間を過ごすことができましたと、笑顔で質問に応じて頂きました。

【文責 楠】



北海道の食と農業について ～北海道のへそ富良野からの提言～

最初は、北海道農業の特性について説明します。北海道の農畜産物のシェアは全国で1位になっています。ゆり根について言えば、北海道でのみ生産されていますが、京都や大阪で生産されていると思う方が多く、北海道の良さをもっと広めていくことが必要であると感じています。

北海道は面積が広く、道内でも場所によって気候風土が異なるため、多種多様な農畜産物を生産することが可能です。1990年前後から疾病の予防や改善等が期待される機能性の食品について注目を浴びるようになりました。そのため、最近では科学的根拠に基づいた機能性食品に沿った形で、道産食材の付加価値を上げる動きが広がってきています。付加価値化の方法としては、「品種改良」、「栽培法・貯蔵法の改善」及び「未利用資源の活用」です。

「品種改良」の点では、米やじゃがいも、たまねぎが代表とされています。「栽培法・貯蔵法の改善」では、ホウレンソウやじゃがいもなどがあげられ、最近では「よく寝たいも」というフレーズで甘味が増したじゃがいもが有名になってきています。「未利用資源の活用」では、ダツタンソバやアロニアなどがあげられ、栽培している農家は増えてきています。

今後は「地産地活」と「北海道型食生活」を目指していくことが重要です。北海道の食材自給率は200%に達しており、残りの100%をどのように活用していくか考えていく「地産地活」と機能性を活かした研究を中心とした「北海道型食生活」を進めていくことで、北海道の農業を支えていくことに繋がると考えています。



札幌保健医療大学
教授 荒川義人氏

上川支部長あいさつ

上川支部会 支部長(食物栄養学科26期)

工藤祐司氏

はじめに、平成30年9月6日の北海道胆振東部地震により被害を受けられた皆様へ心よりお見舞い申し上げます。

平成30年9月8日に上川支部会を開催する予定でしたが、胆振東部の地震の影響で、各交通機関が混乱し並びに北海道全体が停電という状況によって、支部会は中止を余儀なくされました。それから一年越しの、令和元年7月20日、新富良野プリンスホテルにおいて無事開催した次第です。第一部は当初より依頼申し上げておりました札幌保健医療大学・荒川義人教授に「北海道命名150周年を記念して北海道の食と農業について」という表題で講演いただきました。荒川先生からは、道産農産物の魅力や北海道農業の展望について分かりやすくお話いただき、出席された皆さんはたいへん興味深く聴講されていました。

参加人数は22名、その中には栄養士会の上川支部の方や、他大学の卒業生も出席くださいました。講演後の懇親会では、開学当時の学園の軌跡をビデオで観賞しながら、同窓の懐かしい昔話に盛り上がり、会員同士話が弾み楽しいひと時を過ごすことができました。

平成20年、網走支部が北見市で開催して以来、各地域で支部会が行われるようになり、上川支部も今回で2回目の開催となりました。しかしながら参加人数は石狩支部に比べてあまり多いとは言えません。早めに計画を立て会報にて周知を行うことで、周辺の支部を含め幅広い地域より多くの卒業生の参加につなげたいと思います。懐かしい再会の輪を広げていきましょう。

学校法人鶴岡学園北海道文教大学と連携協定を7月9日に締結

同窓会は、これまでも母校の発展を援助することを事業の一つとし、寄附や卒業祝賀会への支援等を行ってきましたが、昨年3月につるの会会則が改正されたことを機に、つるの会会員を対象とする事業について相互の連携を強化していくことを確認いたしました。



後藤田会長と渡部学長

協定書の提案から締結まで大変ご尽力いただいた渡部学長より、会員へのご報告に際し、新年のメッセージを頂きました。



平成8年度卒業生一同からの記念品絵画の前で

つるの会 会報誌『はまなすの実』への寄稿文

ごあいさつ ————— 北海道文教大学 学長 渡部俊弘氏

みなさま、新年あけましておめでとうございます。

北海道文教大学は、戦時中の1942年に創設された北海道女子栄養学校にはじまり、鶴岡学園の歴史そのものは今年で78年目を迎えます。

本学園は1985年(昭和63年)に恵庭に移り、昨年8月には、JR恵庭駅の副駅名として「北海道文教大学前」の名前を設置するまでになりました。

さて私は、一昨年網走で行われましたつるの会の懇親会に出席させていただきましたが、短大時代の卒業生、大学からの卒業生それぞれの役員さんがうまく連帯しているように感じられました。

同窓会の結束・連帯が強く、上手な大学の代表格のひとつとしては、福沢諭吉が創設した慶應義塾大学が挙げられますが、慶應義塾大学の同窓会組織にあたる慶應連合三田会(通称:三田会)は、「年度」「地域」「勤務先・職種」など各卒業生の属性に合わせた同窓会を組織しています。この他にも部活やサークル、ゼミで構成されるコミュニティも多数あり、たとえ学び舎を離れたとしても、心の拠り所、帰ってくる場所としての同窓会の存在は、OBOGに、そして慶應義塾大学全体にとっても大きな影響を与えています。

同窓会の一つのカタチとして、このようにより強い連帯感を生む三田会のうち、地域三田会にあたる地縁で連帯するコミュニティの強化・拡張を図ったり、年度三田会のように卒業年が同じコミュニティにおいて、多くの卒業生が国家資格取得者として仕事にあたる最中、別学科を卒業した“別の国家資格取得者”との交流を図れる機会は社会人になってもなお、新たな気づきや関係性を発掘する場所になるのではと、考えます。

最後になりますが、昨年7月に北海道文教大学はつるの会との連携強化の覚書を締結しました。これは、昨年3月に変更されましたつるの会会則により、本学学生がつるの会の準会員となったことで、卒業後も同窓との交流の場を持ち、既存のつながりをさらに強くしてほしいとの思いによるものです。

覚書の中には、会員を対象とした親睦会や講演会などの事業も盛り込まれていますが、ゆくゆくはOBOGと在学生、そして地域の方々も巻き込んだホームカミングデーのような形が実現できればと考えております。

是非その時は、OBOGのみなさんのご指導ご鞭撻、そしてご支援の程、何卒よろしくお願い申し上げますと共に、私からの新年のご挨拶とさせていただきます。



「相談できて良かった」と言ってもらえることが最高の喜び

今号のOBOG訪問でご紹介するのは、平成27年から岩見沢市保健センターで保健師として勤務されている、伊藤 諒さんです。岩見沢市で初めて男性の保健師として採用されました。インタビューで伊藤さんが語られた内容をお伝えいたします。



人間科学部看護学科 4期
保健師 伊藤 諒 さん

私の母は、病院に勤務する看護師です。幼少期から真剣に働く母の姿を見て強い憧れがありました。高校時代は医療職種の中で理学療法士か看護師で迷いますが、両親と話し合いをする中で看護師を目指すことに決めました。大学に入学した当時は、自分が男性ということもあり、将来は救急科や精神科で働くことを考えていました。

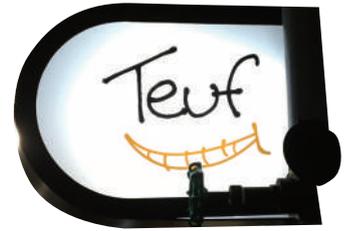
しかし、2年生の後期に転機が訪れました。それは、基礎実習中に脳梗塞で左半身不随になってしまった50代の患者様の担当になったことです。私は担当として、1週間その患者さんと毎日接することになりました。私は、残された体の機能を使って、どのように今後の生活を豊かにしていくかお話をしていきましたが、なかなか受け入れてもらえませんでした。患者様は、「どうして、こんな体になってしまったのかなー。」と、これからの生活ではなく、過去の話や病気の話の話を毎回されていました。お話を聞いていく中で、その患者様は、これまでに検診で体の状況が良くないと分かっていたのですが、特定保健指導を受けてなかったことをいつも後悔されていたことが、今でも印象に残っています。

この経験をする前は、看護師の仕事は病気を治すお手伝いをして、家庭や地域に元気に戻ってもらうことだと思っていました。しかし、退院後も患者様をケアしたり、そもそも病気にならないようにしたりすることも、とても大切なことだと気付きました。そして、保健師として、働くことでそれを叶えることができると思い、目指すことになりました。それからは、毎日3時間以上の勉強を続けて、看護師国家試験、保健師国家試験、公務員試験に挑戦し合格することができました。試験勉強中は同じ目標をもつ友人がいなく、とても孤独でしたが、今は自分の進みたい道に歩み出すことができ、充実感があります。

現在の業務は、母子・成人・高齢者とすべての事業を先輩方と一緒にを行っています。例えば、担当エリアで子どもが生まれるとそのご家庭を訪問して、子どもの発達の状況を確認したり、お母さんの精神面のサポートを行ったりしています。時には、午前中は、発達が気になる子どもの検査を行い、午後は高齢者の認知症の検査を行うこともあります。このように対象者が広く、最初はとても困惑しました。現在は、5年目となり、すべての事業の内容面だけではなく、その事業の意義も少しずつ理解しながら行えるようになり、保健師という仕事にやりがいを持っています。

住民の方と関わる中では、「相談できて良かった」と言ってもらえるのが一番嬉しいです。今後も、より専門性を高め、1人でも多くの人にそう思ってもらえるような保健師になりたいです。

【文責 須合】



さて今回ご紹介させていただくのは、すすきのの隠れた名店、フレンチ酒場Teuf(トゥフ)です。

普段こちらのコーナーでは、同窓生が活躍しているお店や職場をピックアップし取材させていただいているのですが…今回はたまたま行き付けになったお店のオーナーが実は同窓生だった!ことからご紹介させていただくに至りました。いやはや世間は狭い。

地下鉄南北線すすきの駅から歩くこと5分、時代は令和になろうというのにバリバリの昭和感を醸し出すビル、その名も「ススキノ会館」2階にこの店はあります。

こ、こんなビルにフレンチが!?(失礼)某ブログの記事でお店のことを知った著者は、いつものように寂しく一人で初来訪しまんまとこの店の魅力にハマってしまうのでした。

オーナーシェフである阪本歩美さんは、北海道文教短期大学を卒業後に調理の専門学校へ進み、飲食の道へ。様々なお店で修行され、狸小路にある人気店「オステリア クロッキオ」でもシェフの片腕として活躍されていました。その後も研鑽を積み、2018年6月遂にご自分のお店をオープン。店名の「Teuf(トゥフ)」はフランス語で「飲み会」という意味。所謂フレンチ、ではなく、気軽に集えるような店、それを表したのです。

お店はカウンターと大小2つのテーブル。木材を活かした落ち着いた店内で、カウンターの向こうでは阪本さんが調理している姿を間近に見ることができます。シンプルな手書きのメニューには、季節により趣向を凝らした料理が沢山並んでいます。ううむ、迷う。

これ、全部阪本さんお一人で営んでおられますしお一人で作ってますので正直スゴイデス。

お酒も各種揃ってます。ボトルワインもリーズナブル!

そんな中でも阪本さんこだわりの「ラム肉のロースト」は、絶妙な火の通し具合でやわらかくジューシーに仕上がったラム肉に、お手製ソースが絡んで絶品!お店があるすすきの界隈は、ジンギスカン激戦区。それゆえに「羊では負けませんか!」と気合が入った逸品なのです。

深夜3時まで営業しているため、飲んだあとに軽く1杯もいけますし、早い時間からじっくりと料理を味わうなど、色々な楽しみ方ができます。手作りガトーショコラなど、デザートもありますよ!おひとり様でも、友人同士やカップル、グループでも、是非皆様足を運んでみてはいかがでしょうか。 【文責 熊野】



オーナーシェフ
阪本 歩美さん



ラム肉のロースト



鮮魚のカルパッチョ(この日はヒラメ)



野菜のマリネと人参のラペ

■住所:札幌市中央区南7条西4丁目 ススキノ会館2F ■電話番号:011-596-0576 ■営業時間:月~日曜日 18:00-3:00 不定休

平成31年(令和元年)度事業経過報告 (平成31年3月～令和2年2月)



1. 平成30年度同窓会総会・入会式及び卒業祝賀会 (55名出席)

平成31年3月16日(土) 札幌グランドホテル

2. 同窓会名簿の整理 令和元年12月末 会員数22,393名

3. 支部会活動 令和元年7月20日 新富良野プリンスホテルにて上川支部会開催

4. 大学祭への出店 令和元年10月13日 OB・OG & 健康栄養学科コラボレストランの企画と実施

5. 会報の発行 会報「はまなすの実」28号 令和2年2月発行

6. ホームページの更新

行事開催等の告知(総会/支部会) 行事終了後の報告として写真掲載(総会/支部会等)

7. 卒業生への記念品 令和元年度卒業記念品としてUSBメモリ/入会記念品としてネームペン

8. 研究助成金 会報に交付要綱を同封発送し、正会員への周知



平成31年(令和元年)度決算見込み

自 平成31年3月1日 至 令和2年2月末日
(単位 円)

■収入の部

科目	予算	決算	備考
前年度繰越金	4,180,631	4,180,631	
会費	11,360,000	28,060,000	平成31年(令和元年)度卒業生393名 平成31年(令和元年)度1年～3年生1,010名
積立金繰入		3,000,000	
利息収入	500	2,700	定期預金利息/普通預金利息
計	15,541,131	35,243,331	

■支出の部

科目	予算	決算	備考
同窓会総会入会式及び祝賀会	1,800,000	1,356,810	平成30年度総会会場費、入会式及び卒業祝賀会費、イベント景品代
卒業記念品費	1,500,000	550,000	卒業記念品(USBメモリ)/入会記念品(ネームペン)
印刷費	800,000	1,975,694	会報印刷、会則印刷、総会出欠用返信葉書印刷/準会員配布分追加
通信費	1,200,000	263,354	電話代、切手代、会報発送料金
事務消耗品費	500,000	213,465	事務用品、パソコン保守料
会議費	300,000	156,980	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
交通費	1,000,000	761,814	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
アルバイト費	1,000,000	1,286,580	アルバイト費(2名分他臨時)
ホームページ管理費	259,200	260,800	年間管理費用
支部会開催費	3,000,000	1,090,386	懇親会費、参加者宿泊費、往復はがき及び印刷代
研究助成金	2,000,000	0	
大学祭への協賛費	80,000	0	出店時の売上を寄付する為、本年より協賛金不要
大学祭参加費	200,000	210,438	
予備費	700,000	364,607	
次年度繰越金	1,201,931	26,752,403	準会員会費含む
計	15,541,131	35,243,331	

令和2年度予算(案)

自 令和2年3月1日 至 令和3年2月末日
(単位 円)

■収入の部

科目	予算	備考
前年度繰越金	26,752,403	
会費	11,000,000	令和2年新入生550人×2万円
利息収入	500	
計	37,752,903	

■支出の部

科目	予算	備考
同窓会総会入会式及び祝賀会	1,800,000	令和1年度総会会場費、入会式及び卒業祝賀会費
卒業記念品費	550,000	令和2年度卒業記念品(USBメモリ)/入会記念品(ネームペン)
印刷費	1,800,000	会報印刷、会則印刷
通信費	1,200,000	電話代、切手代、会報発送料金
事務消耗品費	500,000	事務用品、パソコン保守料
会議費	300,000	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
交通費	1,000,000	役員会、三役会、支部長会議、会報及びホームページ委員会
アルバイト費	1,000,000	アルバイト費(2名分)
ホームページ管理費	264,000	年間管理費用他
支部会開催費	3,000,000	後志支部会及び釧根支部会開催日
研究助成金	2,000,000	
大学祭参加費	200,000	大学祭参加費用として
予備費	700,000	
次年度繰越金	23,438,903	
計	37,752,903	

同窓会会則が 改正されました

昨年3月の総会を経て会則が改正されております。(ホームページからのダウンロードも可能です) 在校生が準会員と位置づけられ会費も準会員会費として取り扱うこととなり、決算及び予算へ反映されております。最終的な数字は総会で報告致します。 今後は、卒業後の正会員のみならず在校生と卒業生の懸け橋となるような事業協力も大学と協議していきたく考えています。

平成31年(令和元年)度つるの会総会・同窓会入会式のご案内

- 日時 令和2年3月14日(土)
 総会 16時30分から
 同窓会入会式 18時から(祝賀会中に執り行います)
- 場所 札幌グランドホテル 札幌市中央区北1条西4丁目
 総会 別館1階「グランシェフ」
 同窓会入会式 別館2階「グランドホール」
- 出欠 会報に同封の葉書でお申し込みください。
 (電話、FAX、E-Mailでも受け付けています)
- 締切 令和2年2月28日(金)
 ※同窓会入会式(祝賀会)のみの出席は参加費を頂くことがあります。



鶴岡トシ先生の功績が記された「鶴岡トシ物語」の紹介

この度、『北海道・栄養学校の母 鶴岡トシ物語』が(株)ビジネス社より出版されましたので、簡単にご紹介致します。

表題には、北海道栄養学校の母「鶴岡トシ物語」と記され、黄色の帯には、北の食卓を拓く!戦時中に私財をなげうって、北海道女子栄養学校(現・北海道文教大学)を創設した明治女のパワフル人生記と記載されているこの本の見開きには、『現在、食料自給率約200%を誇る北海道。しかし昭和初期まで同地では、食糧不足に苦しんだ人々が大勢いた!大正時代に札幌へ移住した鶴岡トシと鶴岡新太郎夫妻は、20年の歳月をかけて、道内初となる栄養士養成学校を創設。グルメ王国北海道の礎を築いた教育者夫妻の歩みを、日本の栄養士の視点から迫る!』と、この本の展開を期待されることが記載されています。

卒業生(会員)の皆様にとっては、ご夫妻をはじめ大先輩である橋本美佐子先生、近藤圭子先生、その他の先生方の写真や文章が載っており懐かしい時代を思い出されることでしょう!!

是非読んで頂きたい一冊です。 【文責 榎本】

鶴岡トシ先生の功績が記された『北海道・栄養学校の母 鶴岡トシ物語』の本を同窓会つるの会事務局で取扱っております。

ご購入希望の方は、同窓会つるの会事務局にご連絡をお願いいたします。



- ①問い合わせ先:北海道文教大学同窓会つるの会事務局
 電話0123-34-2515(月・火・金曜日 10:00~14:00)
 FAX0123-25-5350 もしくはtsurunokai@chic.ocn.ne.jp
- ②お支払い方法 現金書留:1冊 税込み1,728円
 〒061-1449 北海道恵庭市黄金中央5丁目196-1
 北海道文教大学内 同窓会つるの会事務局
- ③お渡し方法:同窓会が送料を負担しての郵送となります。

編集後記

お詫び

この度、諸般の事情で発行が遅れました事お詫びいたします。

総会出欠のお返事の期間が短いですがご協力よろしくお願いたします。 会長 後藤田 倫子

会報及びホームページ委員

榎本 浩司 (食 26期) 熊野 彰俊 (中国 3期)
 山本 由香子 (食 32期) 須合 幸司 (健康栄養 1期)
 工藤 鉄也 (食 36期) 楠 拓也 (理学 3期)

つるの会事務局

〒061-1449 北海道恵庭市黄金中央町5丁目196番地1
 Tel 0123-34-2515
 Fax 0123-25-5350
 E-Mail tsurunokai@chic.ocn.ne.jp
 URL www.tsurunokai.net