

創星会

題字：星 猛

元静岡県立大学学長

2013年9月1日発行

第16号

発行者 創星会

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

(静岡県立大学内)

(食品栄養科学部 公衆栄養学研究室)

TEL:054-264-5832

HP:http://www.geocities.co.jp/us_souseikai/

E-mail:souseikai@u-shizuoka-ken.ac.jp

★創星会とは★

静岡県立大学食品栄養科学部および大学院食品栄養科学専攻の卒業生・修了生と教員からなる会です。創立は平成7年11月4日で、現在会員数は約1,700名となりました。本会は、会員相互の連絡協調および会員と母校との連絡をとりまとめ、会員や母校の発展のために活動しております。「創星会」という名称は、本学部の独創性を反映させ、また、卒業生の中からスターとなるような人物を生み出したいという思いから、諸先生方が命名してくださいました。

☆ご挨拶☆

静岡県立大学学長 木苗 直秀

—お元気ですか—



創星会の皆様には、お元気で御活躍のことと存じます。

本学は開学27年目、私は学長の2期目を迎えて充実した日々を過ごしております。学生達とは教育、研究、対話を通じて地域や世界で活躍できるように、また、教職員とは常に意志の疎通を計りつつ明るく、楽しい学びを作りを行っています。本学の校章に描かれている富士山が本年6月に世界文化遺産に登録されたこと、本当に嬉しく思っております。

ところで、静岡県が健康長寿日本一となったことは既に御承知と存じますが、皆様の御活躍がその要因の一つとなっているものと感謝しております。

本学では、昨年4月に開設した薬食生命科学総合学府において「薬と食」が連携した予防科学、健康科学を推進しています。また、来年4月には、食品栄養科学部に第3の学科として「環境生命科学科」が誕生します。それ故、従来の2学科とともに、食品科学、食の機能と栄養、食材環境、食の廃棄と活用などを含む食の総合科学部として更に発展することが期待されます。また、同じく来年4月には看護学部に短期大学部看護学科を組み入れ拡充し、高度化、細分化されている医療に対応すべく、小鹿で新棟の建設が進んでいます。

創星会の皆様、来静の折には大学へ、そして学長室にもお立ち寄り頂けることを楽しみにしております。益々の御発展を祈念しております。

食品栄養科学部長 合田 敏尚 (栄養生理学研究室)



本年(2013年)4月に、第8代目の食品栄養科学部長を拝命しました。1987年に本学部創設とともに赴任してから26年余の経験を糧に、食品栄養科学部の理念と歴史を受け止め、本学部が次のステージへと発展し、教育研究が一層充実するよう尽力したいと考えています。

食品生命科学科は本年4月にJABEE(日本技術者教育認定機構)の認定を受け、技術者教育が本格化しました。栄養生命科学科は管理栄養士養成施設として学部教育の充実に力を注ぎ、実務基礎能力も就職先から高い評価を頂いています。本学部の就職希望者の内定取得率は100%を維持しています。一方、両学科とも大学院進学率が年々増加し、現在は約40%が大学院に進学しています。食品栄養科学部の卒業生は1,300名を超え、社会の中で指導的な立場に立つ方が増えています。本学部でも、食品学科1期生の林久由氏が本年6月に生理学研究室の准教授になりました。

来年度は、食品栄養科学部に第3の学科「環境生命科学科」(1学年定員20名)が新設されます。

環境科学研究所の廃止に伴い、食品栄養科学分野の教員とともに大学院教育を20年余りにわたって支えてきた環境科学分野の教員が新たに本学部の1学科を担い、食と健康に関わる環境分野で活躍する人材の育成をめざします。

現在の大学は、「地(知)の拠点」として、教育・研究とともに、地域社会への貢献が求められています。本学部の地域社会への最大の貢献は、卒業生の皆様が、それぞれの持ち場で「食と健康」の重要性を体现し、活躍することだと思います。そのために、今後は卒後教育の企画などを行う予定です。お会いできる機会を楽しみにしています。

大学院薬食生命科学総合学府長 小林 裕和(植物機能開発研究室)

(大学院食品栄養環境科学研究院長/食品栄養科学専攻長 兼務)

—個性と集中は力なり—



私事から書かせて頂く。私は小学校入学の時、みんなと同じ黒いランドセルが嫌いで、黄色にした。自分の特技は知識と言うより、方略の方だ。これは、「ひらめき」であっても「集中」の産物である。子供の頃は、考えながら歩くのでよく側溝に落ちた。今と違って、昔の道路の側溝には蓋がなかった。木にぶつかったこともある。これが危ないのは車の運転中だ。だから私は、何も考えず運転に集中するために、高速道路ではスピードを出すことにしている。

我が食品栄養科学部が生まれて27年目に差し掛かる。私は大学院ができたときからお世話になっているので、23年目になる。当初、星猛先生、江崎幸子先生、高瀬幸子先生達が設立された「食品栄養科学」の学問体系は、今や日本中に認知されるに至る。さらに2002年以降、廣部雅昭先生や木苗直秀先生が打ち立てられた「食薬融合」は、さらに我が食品栄養科学部の存在意義を不動のものにした。初心に個性と独創性があったからこそ、その「集中」と継続は力となり現在に至る。トムソン・ロイター社に調べてもらうと、熊澤茂則先生や中山勉先生の功績が大きいようだが、朝日新聞出版社による「大学ランキング」において、農学部がないにも係わらず、静岡県立大学は農学分野で昨年より日本1位にランクされている。併せて、今年度より、木苗先生のご尽力により大学院附置として「茶学総合講座」が発足したことを紹介したい。これはこれまでの我が食品栄養科学部における「茶」の研究を集約し、他学部、県内研究機関、茶業界と連携して、本県産業界の発展および県民の福利に寄与しようと言うものである。同窓生諸氏には、この学部・大学院をもっと活用して欲しい。逆に、本学部・大学院は同窓生諸氏をもっと活用したいとも考えている。

☆JABEE認定☆



平成25年4月26日、食品栄養科学部食品生命学科は、日本技術者教育認定機構 (JABEE : Japan Accreditation Board for Engineering Education／大学など高等教育機関で実施されている技術者教育プログラムが国際的な水準を満たしているかを審査、認定する第三者機関) から技術者教育プログラムの認定を受けました。食品に特化したプログラムの認定は国内初です。

同学科の平成24年度卒業生(H25年3月卒業)からJABEE認定プログラムの修了生となり、国際的に通用する技術者に必要な基礎教育を修了したとみなされ、国家資格である技術士の第1次試験免除の優遇措置が与えられます。また、国際的水準の質の高い技術者教育を受けたことが客観的に証明され、卒業後の活躍の場が広がることが期待されます。

☆環境新学科が平成26年度から新設されます☆

食品栄養科学部は、平成26年4月に環境生命科学科を設置します。

本学科では、環境分析や環境リスク・安全性評価に関する科目に加え、フィールドワークなどの実習科目も充実させ、環境計量士などの実践の場で活躍する環境技術者を養成します。また、食品栄養科学部の多彩な授業科目を選択でき、食と健康に関わる食品科学と栄養科学の知識も身につけることができます。

環境生命科学科の特長

- 食と人の健康に関わる環境を科学する数少ない環境系学科
- 環境科学と生命科学を中心に幅広い知識を伸ばすカリキュラム構成
- 体験を通して学ぶ実験科目の充実
- 学生一人一人の能力を伸ばす少人数教育

期待される卒業後の進路

大学院進学、環境コンサルタント業・試験研究機関、
食品・医薬品・化粧品等製造業、公務員 など

食品栄養科学部

食品生命
科学科
定員25名

栄養生命
科学科
定員25名

環境生命
科学科
定員20名

☆茶学総合講座が開設されました☆

平成25年度より、茶に関する総合的な研究所として国内大学初の「茶学総合講座」が食品栄養環境科学研究院に開設され、平成25年6月5日に記念式典が開かれました。

これまで食品栄養科学部、薬学部、経営情報学部等で各々の専門性を活かして実施されていた研究の情報を一元化とともに、相互に連携した取り組みを行い、また、県内の他大学や公設試験研究機関や茶業界などと連携し、茶業振興に寄与することを目的としています。

本講座では、平成25年3月まで静岡県茶業研究センター長を務めていた中村順行特任教授が統括として調整などに当たり、県内の他大学や行政との協力を視野に入れています。



☆昇進された教員の紹介☆

小林 公子（教授：人類遺伝学研究室）

静岡県立大学に赴任し創星会メンバーに加えていただいてから、早いもので10年となりました。赴任当時は若手教員のつもりでしたが、今ではすっかり古株教員となりました。私たち教員にとって一番うれしいことは、卒業生が近況を知らせてくれたり、大学を訪問して元気な顔をみせてくれたりすることです。さて、この5月に食品生命科学科はJABEE（日本技術者教育認定機構）認定を受けました。本学科の教育プログラムが国際的水準を満たす「技術者育成プログラム」としてお墨付きをいただいたことになります。しかし、JABEEは一度認定されると安心というものではなく、常に卒業生や社会からの要求を聞いて、教育プログラムに改善を加えていかなければなりません。このためには、創星会の皆さまのお力添えが必要です。今後とも食品栄養科学部の応援をどうぞよろしくお願い申し上げます。



林 久由（准教授：生理学研究室）

この度、鈴木裕一教授の後任として、生理学研究室を担当させて頂くこととなりました。私は、食品栄養科学部・食品学科に1期生として入学し、生理学研究室初代教授の星猛教授の講義に魅せられて、生理学研究室で卒論研究を行い、卒業後は助手として採用して頂きました。その後、鈴木先生が後任として研究室を主宰されましたが、鈴木先生と星先生が師弟関係であったことが幸いし、私は研究を継続することができ、さらに鈴木先生の御理解のもと、カナダのGrinstein 教授のラボに留学できることも、研究をさらに発展させる為に非常に役立ちました。この3人の教授に師事できたことが、今の私の基盤となっており、それぞれの先生に大変感謝しています。特に、星先生からは人生の考え方、鈴木先生からは教育、さらにGrinstein先生からは研究において、大きな影響を受けたと思っています。今後は、これら経験を生かし、学生教育、後進の育成に専心努力したいと思います。末筆ながら、創星会の皆様の一層のご活躍を祈念致します。



☆退職された教員の近況報告☆

中山 勉 (元食品分子工学研究室)



この4月、ちょうど20年間お世話になりました静岡県立大学食品栄養科学部を退職し、東京都武蔵野市にある日本獣医学生命科学大学応用生命科学部食品学科農産食品学教室の教授として異動しました。何分にも急なことでしたので、教職員・学生・創星会会員の皆様にきちんとした連絡ができなくて申し訳ございませんでした。静岡県立大学在任中は、木苗先生をはじめ多くの先生方にご指導とご支援をいただき、マイペースで研究や事業に従事することができ、とても充実した日々を送ることができましたことに改めて感謝申し上げます。そして何よりも、食品分子工学・食品製造工学・食品機能学研究室に在職中あるいは在職された教職員の皆様と100名を超す卒業生・修了生の皆様（つまり創星会会員の皆様）の熱意と努力により、手がけた多くの研究において自分なりに満足できる成果を挙げられたことを誇りとしております。新任地では生化学・農産食品学・農産資源論などの科目を担当し、畜産食品系の教室が多い中で今までの経験を生かすことにより、なんとか植物性食品の重要性をアピールできるような教育・研究を行いたいと思っております。なお、週末は静岡の自宅に戻っておりますし、今年いっぱいは非常勤講師やプロジェクト関係の仕事で静岡県立大学に顔を出すことが多いと思いますが、よろしくお願ひいたします。創星会会員の皆様の中には東京および東京近郊でお仕事をされている方もいらっしゃると思いますので、機会があれば新任地の方にも遊びに来て下さい。今後の皆様のご活躍を心からお祈り申し上げます。

☆研究室紹介☆

研究室の近況（食品分析化学研究室 熊澤 茂則）

本研究室は1987年4月の静岡県立大学開学時に「食品加工貯蔵学研究室」として開設され、小橋昌裕先生が本研究室の初代教授として着任されました。しかし、小橋先生は体調を崩されて1999年から完全休職となり、2004年まで休職の後、退職されました。

その後、後任として食品製造工学研究室（現食品分子工学研究室）の助手（学内講師）をしていた熊澤が当研究室の主任教員として着任し、それまで活動を停止していた当研究室の再立ち上げを行いました。2008年からは研究室名が「食品分析化学研究室」になり、分析化学を主体とした研究室に変わりました。その間、3人の助手・助教（佐藤努博士（現千里金蘭大学生活科学部講師：2004～2009年度）、杉山靖正博士（現鹿児島大学准教授：2010年度）、細谷孝博博士（2012年度～））の先生の協力も受けながら、2004年度以降、のべ27名の学部卒業生と16名の修士修了生を世に送り出しました。

現在の研究室の目標は、食品成分に関する分析化学的及び生化学的な研究を通じ、分子レベルで食品の機能性に科学的根拠を与えることです。これまで未利用植物資源中の機能性成分の分析や、植物ポリフェノールと他成分との分子間相互作用解析など、様々な研究を実施してきました。中でも2007年に沖縄産プロポリスの起源植物（原料植物）として発見したトウダイグサ科の植物オオバギは、興味深い成分と様々な生理機能を持っていることが判明し、さらにこの植物が沖縄において未利用資源であったことから、企業と産業利用を目指した共同研究を行いました。そして、オオバギを利用した機能性素材「美らフェノン」を開発することに成功しました。すでに、美らフェノンを添加した化粧品や食品など、様々な製品が世に出てています。この成果により、沖縄県の産業に大きく貢献したことが認められ、2011年には沖縄研究奨励賞の表彰も受けました。もちろん、沖縄だけでなく静岡県産の植物素材や食品の研究にも注力し、お茶、わさび、イチゴなどの成分分析や機能性評価に関する研究も進めています。また、近年では海外との共同研究も積極的に行い、グローバルな研究を展開しています。

現在の研究室には、教授1名、助教1名、秘書1名、大学院修士課程6名、学部4年生4名が在籍し、日夜研究を続けています（写真は平成25年度の研究室メンバー）。今後も天然物や蛋白質を含めた幅広い食品成分を対象に、時代の流れを見据えたオリジナリティのある研究を進めていきたいと考えています。

卒業生や修了生の皆様の益々のご活躍を期待し、再びお会いできる日を楽しみにしております。



研究室の近況（微生物学研究室 大橋 典男）

2008年に、野澤龍嗣教授の後任として微生物学研究室に着任し、現在、6年目となりました。また、2007年に久留戸涼子助教（現常葉学園大学、教育学部、准教授）が栄転され、その後任として、2010年に吉川悠子助教（東京大学医科学研究所より）が着任し新たな体制で教育研究を進めております。

微生物学研究室は、2007年まで栄養生命科学科に所属しておりましたが、私が着任した2008年からは食品生命科学科に転属されました。そして、講義科目の微生物学、免疫学および微生物学実習は、栄養生命科学科のみならず食品生命科学科においても必修科目として開講することとなりました。

研究においては、有用・有害の双方の微生物を取り扱っております。有用微生物の研究としては、有益な乳酸菌を漬物などから分離し、得られた分離株について、機能性食品開発を視野に入れたプロバイオティクス研究を推進しています。また、有害微生物の研究としては、家畜や食品由来の抗生物質耐性菌の挙動解析や細胞内寄生性食中毒細菌であるリストeria菌の感染機構の解析、ならびに新興感染症起因細菌の実態解明と宿主感染機構に関する研究を行っています。さらに最近では、食材やその成分の抗炎症効果など免疫学的な研究も進めています。

現在の研究室メンバーは、教授1名、助教1名、ポスドク1名（内モンゴル出身）、大学院博士課程1名（内モンゴル留学生）、修士課程3名、学部4年生3名、客員教授1名、客員准教授1名です。

卒業生や修了生の皆様におかれましては、学会などでお会いできることを楽しみにしておりますとともに、今後とも宜しくお願い申し上げます。



研究室の近況（生化学研究室 大島 寛史）

初代生化学研究室主任の伊勢村護教授の後任として、2006年4月より、赴任しておりますが、早くも7年が過ぎ8年目を迎えております。この間、卒業生、修了生、在学生の皆さんと楽しく過ごさせていただけたこと感謝・感謝です。

平成24年4月より、大学院生活健康科学研究科と薬学研究科の教育組織が統合され、薬食生命科学総合学府が開設されました。当研究室は、研究組織上は食品栄養環境科学研究院に属し、教育組織上は、食品栄養科学専攻（博士前期課程学生の教育）および薬食生命科学専攻（博士後期課程学生の教育）に属しております。薬食生命科学専攻には、薬学研究院からの生化学研究室も属していることから、当研究室は、大学院では、長寿生化学研究室（Laboratory of Longevity Biochemistry）と名称変更しました。混乱を避けるための改名でしたが、余計に混乱を招いているかもしれません。しかし、当研究室は、「健康長寿」を目指した研究をやってきていますので、適した名前だと自負しております。現在、三好規之助教、糠谷東雄客員教授、伴野勧客員共同研究員、事務担当の萩原（旧姓春澤）美加（栄養学科卒）さんの他、修士5名、4年生2名が在籍しています。

研究としては、1.食物・栄養成分による発がんの予防と分子機構、2.健康食品・サプリメントの生化学的指標を用いた評価、3.メタボリック症候群のバイオマーカー検索、4.発がん要因の検索、5.生活習慣病発症の分子機構とその予防などをを行っています。すでに多くの成果を、国際的なJournalに論文として発表しております。これらについては、研究室ホームページにおいて紹介しておりますので、御覧になってください（<http://sfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/cellbioc/index.html>）。

小生も定年退職まで残り2年を切りました。退職後は、海外移住、晴耕（＆ゴルフ）雨読の悠々自適の暮らしを夢見ております。創星会会員の皆さんに、またどこかでお会いできることを楽しみに、皆さまのますますのご健勝とご活躍をお祈りいたします。



研究室の近況（フードマネジメント研究室 市川 陽子）

2005年4月に大石邦枝先生の後任として着任し、この研究室名でスタートしてから（当初は「給食マネジメント」と併用）早いもので8年が経ちました。本研究室では、健康長寿社会の実現を「食環境」から支えることを目標に、ヒトが栄養を摂取する手段である食品や食事、その結果である栄養状態、食品・食事を入手するためのフードシステムまでを対象とする研究を行っています。Glycemic Index (GI) に着目した食後高血糖を防ぐ「食べ方」とその機序や評価法の検討、機能性成分を有する食品素材の調理利用性と生活習慣病予防効果の検討などを、成分分析、物性測定、ヒト試験によるバイオマーカーの評価を組み合わせて行い、疾病予防に寄与しうる食品選択や調理法による食事への応用について科学的根拠をもって提案することを目指しています。また、その成果に基づくレシピ提案、商品化を通じた食環境整備の効果判定や、フードサービス産業を食育産業として機能させる食環境モデルづくりも、今後発展させたいテーマです。このほか、臨床現場での適切な栄養管理を目的に、新調理システムによる調理物の品質評価などにも取り組んでいます。

社会貢献的な活動としては、最近静岡県内でも食害が深刻な、二ホンジカのシカ肉有効利活用を目指した食資源化に関する研究を行い、県経済産業部、森林・林業研究センター、工業技術研究所および学内外の複数の研究室と協力しながら有害鳥獣対策に関わっています。また、県健康増進部、大手コンビニチェーン、スーパー、食品メーカー、就労者支援のNPO、静岡市（国連軍縮会議で協力）など、様々な団体とのコラボレーションによる食育事業、メニュー開発、災害時備蓄食品開発などに、年間を通して数多く関わってきました。

研究室の学生達は、自身の研究テーマ以外にこうした活動も担当することで、共同研究先や委託先への交渉力、プレゼンテーション能力を鍛えられているようです。この8年間に学部卒業生25名、修士



同門会



平成24・25年度メンバー

修了生6名（留学生1名）、博士満了者1名が卒立ち、それぞれ大学、病院、小学校、事業所、食品製造・流通企業、ドラッグストア等に専門を活かして就職しています。講義以外に調理学実習、給食経営管理実習という管理栄養士の実務の基盤となる実習科目を担当する部屋ですが、2006年から非常勤助手として勤めた佐野文美先生が2009年に助教に昇格し、現在も強力にサポートしてくださっています。学生の栄養専門職としてのコンピテンシー（実務能力）を育て、栄養ケア、栄養指導あるいは製品開発における「引き出し」をたくさん持たせて卒業させるべく、今日も二人三脚で奮闘中です。

学外の仕事で一緒になった方に、「実は卒業生です。」と言われた時は、食品、栄養の出身の区別なく本当に嬉しいものです。創星会員のみなさん、目標を高く掲げてともに頑張りましょう！

☆新任教員の紹介☆

金 承榮先生（助授：ケミカルバイオロジー研究室）

平成25年4月1日にケミカルバイオロジー研究室に助教として着任した金承榮（キム シンヨン）と申します。私は、東京大学大学院農学生命科学研究科で博士学位を取得し、その後、米国University of Illinois at Urbana-ChampaignのWilfred A. van der Donkグループに博士研究員、東京大学生産工学研究センターにて日本学術振興会外国人特別研究員として勤務いたしました。私はこれまで、多様な天然有機化合物の生合成経路の研究を行っており、放線菌を中心とした様々な微生物からの低分子化合物の単離・精製から、構造決定、酵素活性測定、蛋白質の結晶化などの酵素機能分析などの研究を行ってきました。また食品栄養科学部の教員、学生の皆様と教育・研究に協調的に励んでいきたいと思います。その結果として、環境問題、高齢化問題に貢献する人材育成という形で社会に貢献したいと考えております。創星会の皆様には御指導と御支援を賜りますよう、今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。



☆卒業・修了生の進路情報☆

平成25年3月卒業(修了)者の就職状況は、依然として厳しい雇用情勢が続く中、食品栄養科学部及び大学院食品栄養科学専攻においては、就職内定率100%を達成しました。

就職内定率=就職決定者÷就職希望者(進学や就職を希望しなかった者を除く)×100

平成25年3月卒業(修了)者の就職状況

		就職	内定率(%)	進学	その他	留学	計
学部	食品栄養科学部 (男)	6	100	12	0	0	18
	食品栄養科学部 (女)	26	100	9	0	0	35
	計	32	100	21	0	0	53
修士	食品栄養科学専攻 (男)	10	100	1	0	0	11
	食品栄養科学専攻 (女)	13	100	1	3	0	17
	計	23	100	2	3	0	28
博士	食品栄養科学専攻 (男)	0	-	0	0	0	0
	食品栄養科学専攻 (女)	2	100	0	1	2	5
	計	2	100	0	1	2	5

主な就職先：シャンソン化粧品、ダイショー、日研フード、はごろもフーズ、フジパングループ本社、
ブルボン、丸大食品、三井製糖、米久、磐田市立総合病院 など

☆ご案内☆

静岡県人会から創星会へ入会のご案内がありましたので、お知らせいたします。—創星会事務局—

§ 静岡県人会から創星会の皆様へ入会のご案内 §

静岡県人会は、設立から、やがて120年を迎える歴史と伝統ある会です。郷土に思いを寄せ、発展を願う県出身者と縁故者による現在会員数約400名の親睦団体です。今をそして故郷と共に語り、美酒を愛で、食を楽しんでみませんか。親睦会、旅行、講演会をはじめ、各種愛好会（囲碁、絵画、カラオケ、ゴルフ、映画鑑賞、オペラ鑑賞、歩こう会など）も活動しています。社会で、各分野にわたり、活躍している多くの先輩方との世代間交流は、意義のあることでしょう。詳しくはホームページをご覧下さい。ご入会をお待ち致しております。

静岡県人会総務部 中村アツコ

会員資格 首都圏在住の静岡県出身者とその家族又は縁故者

普通会員年会費 2,500円

ホームページ <http://shizuokakenjinkai.jp>

フェイスブック

<https://www.facebook.com/shizuokakenjinkai>

連絡先(Tel/FAX) 03-3265-3933

入会手続きはHPからも可能です



☆会計中間報告 (平成25年8月1日現在) 会計 大石 里夏

年月日	項目	収入	支出	残高
	繰越			4,301,424
H24.10. 1	調整費(H24.4.1、H24.10.1)	758		4,302,182
H24.10. 3	学部生入学時同窓会費(H24年度秋入学生)	29,860		4,332,042
H24.11. 5	アルバイト代(H23.11～H24.4月×1名)		9,152	4,322,890
H24.12. 6	ラベル代		3,053	4,319,837
H25. 1.17	卒業アルバム代		10,500	4,309,337
H25. 1.28	コーヒー 他(創星会室用)		1,703	4,307,634
H25. 2. 5	郵送料(会報誌送料)		182,520	4,125,114
H25. 2. 5	会報印刷費(鈴与システムテクノロジー、振込手数料込)		92,820	4,032,294
H25. 2. 7	アルバイト代(H25.2月分)		4,992	4,027,302
H25. 2. 8	印鑑代		13,650	4,013,652
H25. 2.13	アルバイト代(H24.10-12月分)		24,960	3,988,692
H25. 2.22	ホームページ画像追加(27枚)(振込手数料込)		8,310	3,980,382
H25. 3.13	中山先生記念品代(振込手数料込)		10,420	3,969,962
H25. 3.15	アルバイト代(H25.1-2月分)		26,624	3,943,338
H25. 4. 1	調整費(H25.4.1)	502		3,943,840
H25. 4. 9	栄養生命科学科卒業生書類郵送代(80円×16名)		1,280	3,942,560
H25. 4. 9	中山先生花束代(振込手数料込)		5,355	3,937,205
H25. 4.26	H25年度学部生入学時同窓会費	1,949,860		5,887,065
H25. 4.27	H24年度修了生同窓会費	88,000		5,975,065
H25. 4.28	ホームページ月管理費(H24.6～H25.5)(振込手数料込)		18,410	5,956,655
H25. 8. 1	アルバイト代(H25.4～H25.7×2名)		62,400	5,894,255
H25. 8. 1	はばたき寄金へ寄付		20,000	5,874,255

☆創星会総会のご案内☆

第10回創星会総会・懇親会を開催いたします。

今回は、総会・卒業生による講演、懇親会の2部構成にて開催することとなりました。

在校生及び卒業・修了生の多数の皆様のご参加をお待ちしております。

・場所：静岡グランドホテル中島屋 静岡市葵区紺屋町3-10
TEL:054-253-1151

・日時：平成25年11月9日(土)

第1部 総会及び卒業生による講演会

14:30～

受付

15:00～

創星会総会

15:15～17:00

講演会

第2部 懇親会

17:00～

受付

17:30～19:30

懇親会

・会費：一般 5,000円

学生 2,000円（静岡県立大学在校生含む）



☆住所等変更登録、創星会メーリングリストへの登録のお願い☆

【住所を教えて下さい】

創星会会報を送付した際に、返送される場合が多数ございます。住所や名字等の変更がございましたら、創星会HPのトップページに「連絡先の登録・変更」欄を設けておりますので、そちらから変更登録をお願いします。

【メーリングリストにご登録下さい】

平成23年に創星会メーリングリストを立ち上げました。学内情報、講演会情報、就職情報等、有用な情報を発信してまいりますので、是非ご登録下さい（携帯メールアドレス、PCメールアドレス、いずれでも登録可）。

創星会HPの「連絡先の登録・変更」欄から登録できます。