

加田静子先生のご退職に寄せて



略 歴

- 1931年 兵庫県姫路市に生まれる
- 1954年 椋山女学園大学家政学部食物学科卒業
- 1954年 椋山女学園大学家政学部食物学科助手
- 1957年 椋山女学園大学家政学部食物学科講師
- 1962年 現 名古屋女子文化短期大学講師
- 1968年 現 名古屋女子文化短期大学助教授
- 1969年 林学園女子短期大学設立準備委員
- 1970年 林学園女子短期大学家政学科助教授
- 1978年 林学園女子短期大学家政学科教授
(1980年4月 大学名を江南女子短期大学、学科名を生活科学科と改称)
(1998年4月 大学名を愛知江南短期大学と改称)

学内における役職歴

- 1981年4月～1985年3月 学生部長
- 1985年4月～1990年3月 広報部長
- 1990年10月～1993年3月 生活科学科長
- 1992年7月～1992年7月 学長職務代理
- 1993年4月～1995年3月 図書館長
- 1995年4月～1997年3月 生活科学科長
- 1997年4月～2000年3月 経理委員長
- 1990年3月～1997年5月 愛知江南学園評議員

荣誉に関する事項

- 1992年 愛知県知事表彰(栄養士養成施設功労者)受賞
- 1994年 日本栄養士会会長表彰受賞
- 1997年 厚生大臣表彰(栄養関係教育功労者)受賞
- 2000年 文部大臣表彰(教育功労者)受賞
- 2000年 愛知江南学園理事長表彰(30周年以上勤続者)受賞
- 2001年 中部料理学校教会会長表彰(永年教育功労者)受賞

専門学会における役職歴

- 1975年～2001年 日本調理科学会東海・北陸支部 役員
- 1989年～2000年 日本調理科学会本部 理事

研究分野

調理学・食文化概論

教育研究業績

【主な著書】

1. 加田、高木編共著：「現代の調理」(株)建帛社 1976年 改訂1983年
2. 加田、高木編共著：「調理学 - 理論と実際」(株)朝倉書店 改訂 1985年
3. 加田、吉松編共著：「理論と実際 調理学辞典」(株)朝倉書店 1987年
4. 梶田、加田編共著：「調理のための 食品学辞典」(株)朝倉書店 1994年
5. 高木、加田編共著：「調理素材辞典」(株)愛智出版 1995年
6. 加田、高木編共著：「テーブルコーディネート - 食空間と食卓の楽しみ方 - 」(株)愛智出版 1999年

【主な学術論文】

1. 小川、加田：Glutathionに関する実験的研究、白ねずみの耐寒に及ぼす影響、生化学、26、3、1979
2. 斉藤、加田：ういろうの研究、市販ういろうのテクスチャと成分について、家政学研究、20、1、1973
3. 加田、斉藤：米粉に関する研究、天ぷら衣への応用について、林学園女子短期大学紀要、4、1975
4. 加田、木内：ピッツァクラストの性状に及ぼす米粉の影響、家政学研究、30、1、1983
5. 加田、斉藤：調理学教育内容に関する研究 - 専門調理Ⅰ・Ⅱについて、江南女子短期大学紀要、17、1988
6. 加田、田中：中国料理における羊肉食文化と調理法の検討、名古屋女子文化短期大学紀要、21、1995
7. 宇野、加田：リンゴ果肉の酵素的褐変における速度論的研究、日本調理科学会誌、33、1、1999
8. 加田、山本：現代に生きる民間食事療法の研究 - ヨク苡仁と銀耳の薬膳料理への活用法について、愛知江南短期大学紀要、30、2001

贈ることば

加田静子先生は、本学が林学園女子短期大学として発足する前年4月に設立準備委員会のメンバーとなり、短期大学の開設に向けて尽力されました。そして、林学園女子短期大学の開学と同時に、家政学科助教授として着任されました。30代の若さで、教授空席の筆頭助教授として、先生のご苦労は大きかったものと思われます。2年後に家政学科第3部が開かれ、昭和48年には専攻分離によって、食物栄養学専攻で栄養士養成を行うことになりました。先生は調理学の業績を重ね、卓越した調理技術を駆使した教育指導を行うことによって、社会的要請に応えられる栄養士の育成に貢献されました。

そして、食物栄養学専攻の中に、昭和61年臨時定員増で、新たに食物技術コースが誕生しました。このコースは、ユニークなカリキュラムで構成されており、食文化に関する科目が一般的でなかった時代に「供卓論」があり、シェフを招いて行う「専門調理」が設けられました。先生の特徴が強く投影されたもので、開設以来2000人に及ぶ卒業生を輩出し、栄養士とは異なった食教育の成果を上げて、今日に至っています。

食物技術コース2年間の学習の集大成として、大学祭期間中にレストランを開くという試みを直近の4年間続けられました。そのメニューは、スパゲティをメインとするイタリア料理、飲茶を扱った中国料理、松花堂弁当の日本料理、オムレツを主題とするフランス料理などで、それぞれに大好評を博しました。本格的な料理に加えて、料飲サービス士3級資格取得のための学習に裏打ちされたサービスの充実ぶりが印象に残ります。

先生は、日本家政学会草創期から、会員として学会活動に参加されており、特に家政学会の一研究会にすぎなかった調理科学研究会が日本調理科学会に発展する過程に深くかわり、これを推進されました。昭和50年以降、東海・北陸支部役員や本部理事を永年にわたって努められました。

平成13年6月30日に発行された「日本調理科学会東海・北陸支部30年の歩み」を見ると、その中枢的役割を果たしてこられた様子をうかがい知ることができます。この他にも、日本栄養改善学会、日本風俗史学会などに所属し、専門の調理学および食文化の分野で精力的に学会発表を続けられて、今年度までに著書12冊、学術論文21編に及ぶ研究業績をあげられました。

また、市民講座や食肉対策協議会講座などを通じて、地域社会への食教育啓蒙活動にも積極的に取り組んでこられました。

このように、教育研究活動に邁進されると同時に、先生は学内においても昭和56年以降、要職を歴任され、本学の発展に力を尽くされました。本学開学後、約10年を経過した時点で学生部長に就任されると、オリエンテーションセミナーを発足させ、後援会を設立し、後援会便りを創刊するという活躍をされました。

その後、広報部長として5年間にわたり、広報活動を模索し、実行に移し、成果をあげられ

加田静子先生のご退職に寄せて

ました。当時の本学の厳しい情勢は、江南学園だよりNo 5「芦田淳先生を偲んで」に先生が書かれているとおりで、このような状況下で情熱を持って事にあたられました。また、生活科学学科長には二度にわたって就任され、生活科学科全般の教育に尽力されました。図書館長の時代には、第3閲覧室の整備を行っています。この間7年間にわたって愛知江南学園評議委員として重責を果たされ、平成9年から4年間は経理委員長として活躍されました。

上記の教育研究活動に対して、平成9年10月に栄養関係功労者として厚生大臣表彰を、平成12年10月には教育功労者として文部大臣表彰を受けられました。平成12年は短期大学教育50周年にあたる年で、両陛下ご臨席の下に、衆参両院議長や文部大臣他多数の方々が出席して、盛大に50周年記念式典が行われました。この席で栄誉を受けられて、先生には感慨無量であったことと思われます。

開学当初から32年間、調理に関することはもとより、人生全般についてもいろいろとご教示を賜り、ありがとうございました。

ご健康で、心豊かな人生を過ごされますとともに、未永いご活躍を祈念いたします。

(生活科学学科長 斉藤靖子)