



学園だより

順正学園 高梁市内すべての高校と連携協定を締結

～このたび、高梁日新高校と連携協力協定を締結しました～

7月24日（火）に、学校法人金岡学園岡山県高梁日新高等学校と高大連携に関する連携協力協定を締結しました。

順正学園国際交流会館の創立者である加計勉記念室で行われた調印式には、両学園の関係者およそ30人が出席し、学校法人金岡学園、金岡正子理事長と学校法人順正学園、加計美也子理事長がそれぞれ協定書に署名しました。

このたびの協定で、本学は高梁市内のすべての高等学校と高大連携に関する協定を結ぶことができました。連携を通じて、それぞれの教育・研究の振興のみならず、高梁市や岡山県との地域連携協力事業の推進を図ることで、地域の教育・文化の振興や産業の活性化、そして世界で活躍する人材の育成に寄与することを目指します。



協定書に署名し握手を交わす
金岡理事長（右）と加計理事長

具体的には、高校へ教員を派遣することによる出張講義や、大学での体験授業や施設見学、そしてクラブサークルでの合同練習や施設使用などを行っており、今後も様々な取り組みを計画しています。

また、連携校には入学者に対する入学金の減免などの制度もありますので、詳細は下記までお問い合わせください。

市内の高等学校との協定締結年月日	
岡山県立高梁高等学校	平成14年12月19日
岡山県立高梁城南高等学校	平成18年9月29日
高梁市立宇治高等学校	平成18年9月29日
岡山県高梁日新高等学校	平成24年7月24日

本学は市内の高等学校のほかに、日本全国の30高校と連携協力協定を結んでいます。

順正学園の高大連携に関する最新情報はこちら
<http://junsei.ac.jp/edu/school/index.html>

■問い合わせ 順正学園入試広報室 (☎0120-25-9944)

成羽病院通信

認知症を予防するために

認定作業療法士 篠脇 健司

認知症を引き起こす原因には様々ありますが、大切なのは「老化による物忘れ」と病気である「認知症」の区別をしっかりとつけることです。

この二つの違いについて、下図をご覧ください。

例えば、朝ご飯のおかずが何だったか思い出せないのは「単なる物忘れ」ですが、朝ご飯を食べたこと自体を忘れてしまうのは「認知症」の可能性が高いです。

老化による物忘れ

- ・体験の一部を忘れる
- ・ものの名前を忘れることが多く、物事自体はさほど忘れない
- ・人や場所、時間はほぼ正しく認識できる
- ・日常生活に大きな支障をきたさない

認知症

- ・体験全体を忘れる
- ・ものの名前だけでなく、物事自体も忘れる
- ・人や場所、時間を正しく認識しにくくなる
- ・日常生活に大きな支障をきたすことがある(電話の取り次ぎができないなど)

今回は、1982年にアメリカの作業療法士、キング氏が考案した「感覚統合アプローチ」を紹介したいと

思います。この方法は、多種類の感覚刺激を繰り返し入れることで認知機能の改善を図るというもので、逆に感覚刺激の少ない生活は認知症になる可能性が高くなります。

「感覚刺激」とは、①前庭覚（ぜんていかく）、②固有覚、③触覚、④視覚、⑤聴覚の5つです。

これらの刺激が日常生活で多く入れば、認知症になりにくくなります。具体的な方法を表にまとめたので、ぜひ「感覚刺激の入力」を意識した生活を心がけて下さい。

感覚	刺激を入れる方法	具体例
①前庭覚	頭を上下に動かす	首の体操、定期的に姿勢を変える等
②固有覚	関節に力を加える	買い物袋などの重い物を持つ、力を入れて拭き掃除をする等
③触覚	色々な物を触る	家事や趣味活動などに取り組む時間を増やす等
④視覚	色々な物・色を見る	普段いる部屋の壁を色とりどりにする(カレンダーをかける、額をかざる)等
⑤聴覚	色々な音を聞く	日中、静かな時間をあまり長くしない(テレビをつける、音楽をかける)等

■問い合わせ 成羽病院事務局 (☎3111)

高梁の文化收藏品

今月号は、先月号に引き続き、成羽美術館に収蔵されている「成羽の化石」について紹介します。

■問い合わせ 成羽美術館 (☎4455)

世界が注目する成羽の化石②

2億2千万年前の成羽はもともと海の近くにありましたが、その平野部分に2億1千万年〜2億年前の間に海水が入り、浅い海が広がりました。成羽に貝の化石がたくさん見つかるのは、海だった時期があったからです。

成羽の海の地層から見つかる化石のほとんどが「モノチス」という、殻のとても薄い二枚貝です。他の生物の化石、それどころか他の種類の二枚貝もあまり見つかっていないことから、成羽の海はモノチスだらけの海だったと考えられています。

モノチスの殻のつくり
片側の殻(右殻)が平べったいことが特徴。殻は「放射肋」というトタン板のようなつくりのおかげで壊れにくくなっています。

浅い海の底に住んでいたようですが、殻が薄いのでアサリのように砂や泥の中にもぐって暮らすのではなく、流木や海藻などの表面について浮遊していたという説もあります。

この貝の仲間は世界中から見つかっていて、生息していた時期が中生代三畳紀後期(2億年前)に限られているので、地層の時代を決める「示準化石(しじゅんかせき)」として世界的にもよく知られています。このモノチスのおかげで成羽の地層が2億年以上前のものであることが分かります。多くの地学研究者が注目するところとなったのです。

【モノチス・オコチカ】

ヘルシーレシピ 8月

夏野菜のゴマ味噌かけ

抗酸化作用や腸内の善玉細菌を増やし免疫力を高める作用のある野菜、調味料を取り入れました。

残暑が厳しいこの時期に、身体の中から夏バテ対策をしてみたいかがでしょうか。

今月のレシピ提供は 市栄養改善協議会連合会成羽支部

1人分の栄養価 エネルギー 155kcal、たんぱく質 7.2g、脂質 0.6g

<材料> (4人分)

- ミニトマト 8個
- キャベツ 40g
- キュウリ 80g
- ニンジン 40g
- ピーマン 40g
- ナス 40g
- メークイン 120g
- インゲン 40g
- ゆで卵 2個
- だし汁 適量
- ゆで汁 100cc

<作り方>

- ①ミニトマトはよく洗っておく。
- ②ナスとメークインはよく洗い、千切りにして少しあくを出しておく。(ナスは好みで塩もみをしてもよい)
- ③キャベツ、キュウリ、ニンジン、ピーマン、インゲンはよく洗い細い千切りにしておく。(キャベツとキュウリは生でもよい)
- ④②、③を堅いものから順に、だし汁でさっとゆでる。ゆで汁は取っておく。
- ⑤④を器に、中心を高め盛り付け、①のミニトマト、ゆで卵を飾る。
- ⑥合わせておいたAをゆで汁でのばし、⑤の上にかける。

A

- 黒ゴマ(する) 大さじ3
- 赤みそ 40g
- 砂糖 小さじ2

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。