

# 10/29~31 初のオンライン 写真集 創立142年 鳳祭



写真集



ライブ配信された10/31(日) 11:00~専修大学生田キャンパスで鳳祭「ミス・ミスター専修コンテスト」の模様を配信された



ミス・ミスター専修コンテスト出場者と実行委員



エコ企画で制作した作品



10代目ミス専修 池田吏久斗さん(経済3)



「LIVESTAGE」を彩った実行委員による装飾物



開催を祝して鏡開きを行う大島楽実行委員長(左から3人目)ら=開会式



20代目ミス専修 中川実咲さん(法3)



## 参加団体企画

 商学部・神原理ゼミ「うとうと」	 全学応援団	 書道研究会	 スキダイビングクラブ愛好会
 ワンダーフォーゲル部	 合気道部	 SIV(専修生田ボランティア)	 中南米研究同好会

イベントは千代田区男女共同参画センター主催の第9回MIW祭りで、九段生涯学習館で開催された。SKVは2019年度に続いて2回目の参



参加した学生は「自身が心肺蘇生法の手順を再確認できる良い経験になった」「地域の方々と交流でき、視野が広がった」と感想を述べた。

## SKV 千代田区のイベントでAED指導

SKV(専修神田ボラティア)が10月1、2日に行われた千代田区のイベントに参加し、AED体験指導を行った。訪れた人々にAEDの使い方や、救命活動における注意点など、とっさの時にできることを伝えた。写真。

イベントは千代田区男女共同参画センター主催の第9回MIW祭りで、九段生涯学習館で開催された。SKVは2019年度に続いて2回目の参

SKVはメンバーのほぼ全員が上級救命技能認定(東京消防庁認定)を受けており、緊急事態宣言など、緊張しながらも「心臓マッサージで胸骨を圧迫するときは十分な速さと強さで絶え間なく圧迫して」などと参加者に助言した。

期間限定カレーはSEINDAIKafee店頭スペースでテイクアウト販売したほか、wata軒でも提供。環境に配慮し、テイクアウトには竹繊維を原料にしたパンプアップバック、木製のスプーン、フォーク、生分解性プラスチック配合レジ袋を使用した。

商・渡辺ゼミ アップサイクル社会実験  
食べて食品ロス減らそう  
規格外果実使ったカレー販売

食品ロス削減の機運を高めようとして、10月18~20日、神田キャンパスなどで、規格外の梨を使った期間限定カレーを販売するイベントを開催した。10月の食品ロス削減月間にちなみ、商学部の渡辺達朗ゼミが「食品ロス削減のための規格外果実アップサイクル社会実験」と題して企画。

神田地域の飲食店、九州の果樹園、学内カフェの協力を得て実現させた。

アップサイクルとは、廃棄物や不用品を作り変えて、より価値の高いモノを生み出すこと。今回企画・販売した「新高梨を使ったポークジンジャーカレー風味オーバーライス」は、果樹園から提供されたキズやヤケのある梨15kgを使った。梨の味や食感をどう生かすかを考えながら学生たちがメニューのアイデアを出し、千代田区九段下の飲食店「wata軒」が商品化。SDGsに関心があるという酒井翔太さん(2年次)は「活動を通じて、食品ロス問題に対する関心が深まった。規格外品もおいしく食べられることを多くの人に知ってもらいたい」と話す。

販売したポークジンジャーカレー風味オーバーライス