

2018年度学位記授与者数

研究科	専攻	人数
大学院 工学部	修士課程 物質工学	1
	修士課程 機械システム工学	-
	修士課程 生命科学	3
	博士後期課程 物質機能工学	-
	博士後期課程 生命環境科学	-
大学院 経営学部	修士課程 経営学	2
	修士課程 経営学	0
	博士後期課程 経営学	-
	博士後期課程 経営学	-
	合計	2
合計		6

学部	学科	人数
理学部	食環境科	28
	生物科	41
	機械工	26
	情報電子工	22
	生物生産工	1
工学部	小計	118
	経営学	92
	人間文化学	28
	人間教育	36
	小計	64
合計		274

※学期末卒業者を含まず。



尾池学長から学位記を受け取る経営学部総代の佐藤恵美里さん

2018年度 学位記授与式

未来からの視点で夢実現を

大志抱き新たな一歩

2018年度学位記授与式が3月20日、体育館で行われた。当日は天候に恵まれ、暖かな春の日差しが大学院修了生、学部卒業生合わせて280人の門出を祝福した。卒業生たちは多くの保護者、来賓が見守る中、希望を胸に新たな一歩を踏み出した。

尾池学長は式辞で「平成最後の学位記授与式を迎え、ひととき感慨深い」と述べた後、「未来の視点から今の自分を見て、その行動は妥当なのか考え、自分の夢を達成するために軌道修正する。それが人生。とはいえ、人生には苦と楽があるからこそ面白いので、楽しむことも忘れないでほしい」と話した。

大学院修了生を代表して高田健一さん(理工学 研究科物質工学専攻)、学部卒業生を代表して田口翔太さん(理工学 機械工学科)が謝辞を述べた。

高田さんは「研究の道のりは平たんなものではないが、先生方から学んだことは、今後の人生に必ず役立つ。先生方の指導に感謝し、社会で活躍したい」と話した。

田口さんは「研究の道は、先生方から学んだことは、今後の人生に必ず役立つ。先生方の指導に感謝し、社会で活躍したい」と話した。



卒業生を胸上げで祝福

なかったが、先生方から物事を論理的にとらえることの重要性を教授いただき、より良い結論を導き出せたことと感謝している。ここで得た知識と経験を自身の成長の糧とする。石巻専修大学で培ったものを生かし、幅広い視野と深い洞察力を常に磨き続け、社会の一員として責任を果たしていきたい」と力強く決意を語った。

式終了後には、石巻グランドホテルで「卒業を祝う会(同窓会、育友会共催)が盛大に行われた。卒業生たちは仲間や恩師との別れを惜しんだ。

定年教員

長年にわたり研究や学生の指導に力を尽くされた晴山俊雄経営学部教授が定年退職される。

※氏名に続き、所属学科、主な担当科目、役職。

晴山俊雄教授



川島記念学術賞に9人

佐川 陽祐さん



田口 翔太さん



花見 博文さん



佐藤 恵美里さん



駒込 美侑さん



秋山 幸輝さん



鹿野 茜さん



千葉 友菜さん



食環境学科、山崎達也研究室、福島県白河旭高

◆理工学部◆
鈴木 友香理さん

謝辞・機械工学科、山本憲一研究室、宮城県古川工業高

◆経営学部◆
佐藤 恵美里さん

学部総代・経営学科、岡野知子ゼミ、宮城県佐沼高

◆人間学部◆
千葉 友菜さん

人間教育学科、宮城県佐沼高

◆産学連携◆
水野純教授

来場者にシステムの概要を説明する水野教授(左から2人目)



来場者にシステムの概要を説明する水野教授(左から2人目)



産学連携による新技術「9」(石巻専修大学、石巻市)の開発や地域課題の解決を目指す「研究シェアリング・プログラム201」(石巻専修大学、石巻市)の5号館学生ホールで開かれた。理工、経営、人間の3学部から合わせて15研究室がブースを設け、研究内容や最新の研究成果を展示。来場した石巻地域の27企業、

産学連携による新技術「9」(石巻専修大学、石巻市)の開発や地域課題の解決を目指す「研究シェアリング・プログラム201」(石巻専修大学、石巻市)の5号館学生ホールで開かれた。理工、経営、人間の3学部から合わせて15研究室がブースを設け、研究内容や最新の研究成果を展示。来場した石巻地域の27企業、

産学で「知産地翔」

15研究室がPR

団体に、石巻専修大学の研究力の高さを伝えた。「『知産地翔』は、産学が相互の技術や課題を知る初めての試み。開会に当たって尾池学長は「石巻から新たなイノベーションを起こすべく、活動を進めていきたい」と展望を語った。

急病自動通報システムなどを組み込み日常生活で人を支援する「リアルワールド知能システム」(情報電子工学科・亀山充隆教授)、最新のマイコンを用いたロボットシステム(機械工学科・水野純教授)など研究成果を説明した。来場者は教員から熱心に話を聞き、技術交流を図った。

三陸の食をPR

東京・町田市でカキ料理提供



「石巻の『美味しい』を届けにきました」――の学生が2月22日から24日まで、東京都町田市のマリーナ・町田で三陸石巻産カキを使った料理を提供した。3日間、約1200人が来場する盛況ぶり。三陸の食の魅力をPRした。町田市は東日本大震災を機に石巻市への支援を行っており、李ゼミのアドバイスを受けながら、昨年12月からこのイ

ベントに向けて企画を練り上げた。高橋英大さん(1年次・岩手県専大北上高)は「オリジナルメニュー作りは、社長の『発想は柔軟に、シンブルに』という言葉にインスピレーションを受けた。石巻産のカキの良さを知ってもらうことを念頭に置いて考えた」と話す。

料理を楽しんだ客からは「カキのカナッペは初めて食べたが、とてもおいしかった」「現地に行かなくても旬のカキを食べることができてうれしかった」と感想があった。佐々木楓さん(2年次・茨城県第一学院高)は「石巻産のカキは味が濃くて、今回提供できなかった生カキもおすすめです。現地に食べに来てほしい」と語った。