

ココロもカラダも
満ち肌美人へ

Your shining life
starts with caring for your skin.
We believe it is our
given mission to support you.

ラビ
プレ
通信

Vol.5

2016.12



黒石市・中野神社 青森県

弘前藩主津軽寧親公が
京都から取寄せた、百余種のもみじ

江戸時代から続く紅葉の名所、黒石市「中野もみじ山」には
大勢の観光客が訪れます。
紅に染まる山々をカメラに収めようと、
あちらこちらからシャッターを切る音が聞こえてきます。



キャンパス通信 5 Special

地域に根ざした地元のお祭り！

～67回目を迎えた弘大祭～

今年で67回目を迎える弘前大学の恒例行事となった弘大祭。今年も、地元の青森県をはじめ、北は北海道から、南は長崎県まで、多くの地域から多数のご来場をいただきました。

私たち学祭本部実行委員会は、現在46人で弘大祭の企画、運営などの活動を行っています。

主な活動は、毎週行われる会議の他に、各担当に分かれて、イベント企画、出店団体の調整、パンフレット製作、ホームページ制作、企業協賛の取りまとめなど、内容は多岐にわたります。活動は忙しいながらも、一人一人が目標をもって、みんなで支え合いながら頑張っています。

15年ほど前、委員の人数が足りず、開催が危ぶまれたこともあります。しかし、現在は、年々委員の人数は増え、規模も大きくなり、多くの企業にご協賛いただけるまでになりました。これもひとえに、地域の皆様や企業様に支えていただいているおかげだと感じています。今後は、より地域に根ざした地元のお祭りとして、弘大祭をさらに飛躍できるように邁進していきたいと考えています。



ステージイベント

今年のステージイベントでは、学生や一般来場者の方に楽しんでいただけるイベントを多数行いました。

まず、今年から新たに開始した、「立場逆転!?学生VS教員」では、学生チームと教職員チームが様々なゲームにチャレンジして勝負を行う企画を行いました。また、「スペシャルゲストショー in HIRODAI」と称し、女優の「のん（本名：能年玲奈）」さんをお呼びし、チャリティートークショーを実施し、大盛況に終わりました。併せて、トークショーで集まった義援金は、翌日、久慈市に届けられました。

そして、弘前大学一番の美女、イケメンを決める、「ミスター＆ミス弘大コンテスト」も例年以上に出場者も多く、盛り上がりました。

キャンパス通信は毎回ラヴィプレシューズの地元、弘前にある弘前大学で学ぶ学生にスポットを当て紹介しています。今回はそんな彼らの年に一度の大イベント「弘大祭」をスペシャルバージョンでご紹介します。



学部祭

学部祭は、各学部の研究室やゼミナールによる、研究分野や専攻にちなんだ多彩な出店が目白押しとなっています。

人文学部は、アフリカ研究を行っていることにちなみ、現地のソウルフードであるケバブの提供。教育学部は、様々な科学実験が体験できる企画を行っており、毎年、お子様連れや小学生に大変人気のイベントです。そして、農学生命科学部では、藤崎農場で獲れた新鮮な野菜の販売や、希少品種のリンゴの販売は、地元の方々に大変好評をいただいている。

部活・サークル出店

部活・サークル出店は、毎年多くの団体が、個性あふれる模擬店を出しています。今年も、軽食販売からバンド演奏、各サークルの企画展示など幅広く催し、多くの皆様にお越しいただきました。



肌ラボ

「満ち肌ラボ」

美容専門スタッフが教える
“美肌”のコツ

今回、毎日の食生活の中で欠かせない、『油』について、弘前大学農生学部の前多隼人先生にお話を伺いました。

油の摂り方で特に大事なのは「バランス」。前多先生曰く「理想は、動物性油：植物油：魚系動物性油=3：4：3」だそうです。

体内で作ることができず、食物から摂らなければならぬのが必須脂肪酸(オメガ3&6)です。

オメガ3は魚系に多く含むEPA・DHAがあり、体内で不足すると皮膚炎症などを生じます。えごま油・亜麻仁油が有名ですが、実はカシスの種子やクルミ、アーモンドにも多く含まれています。ただし熱に弱いので、生で摂り入れた方が効果的です。

実はお肌にも大切な役割を持つ“油”

食事でバランスよく取り入れることが大切です。

同じく必須脂肪酸であるオメガ6は、コーン油、紅花油などに多く含まれており、摂り過ぎると体内でアレルギーなどの炎症を引き起こすので注意も必要です。

オメガ9は、体内でも作ることができる脂肪酸ですが、オリーブ油などに多く含まれていますので活用したいところです。

油を取り入れるには、あくまでもバランスが重要です。偏ると、ホルモンバランスが崩れて、お肌が荒れたりしてしまうので注意も必要。まずはオメガ3：オメガ6=1：4の割合で摂ることが大切です。

菜種油には、 α -リノレン酸(オメガ3)=10.8%、リノール酸(オメガ6)=21.8%、リノレン酸(オメガ9)=58.6%、と比較的のバランスよく脂肪酸が含まれています。
(弘前大学調べ)

以前本誌でも取り上げた、横浜町の「一番搾りなたね油」は特におすすめです。加熱せずにパンにつけて食べたり、生野菜にかけて食べててるのも良いですね。

油は、未開封品は日光が当たらない場所での保管が必要で、開封後は、酸化を防ぐ為に冷蔵庫で保管されると良いようです。ですので、少量を購入し使い切るのが、良い油との付き合い方です。



オメガ3とオメガ6が最もバランスよく含有されているのが菜種油です。

「第一回あおもり産学官金連携イノベーションアワード 2016」 特別賞受賞のお知らせとお礼

このたびは、身に余るほどの受賞を賜りまして、皆様方には厚くお礼を申し上げます。私がプロテオグリカンの事業に関わってから5年が過ぎました。妻と2人、弘前の桜祭りで手売りしていたことが懐かしく思い出されます。

あれから皆様に支えられ、応援をいただき、ご愛顧も承り、ようやくひとつのブランドになりつつあると実感しております。引き続き、ラヴィプレシューズブランドをご愛顧のほど、宜しくお願ひ申し上げます。

(株)ラビプレ

代表取締役社長 三浦和英

第6回産学官金ラウンドテーブル

あおもり産学官金連携イノベーションアワード2016表彰式



三村申吾青森県知事から直々に表彰して頂きました。



ラビプレスタッフが
おすすめする
地元の「うまい」を
ご紹介します!

女性三代で営む果樹園

かなや

平川市金屋の森内りんご園さんは、女性三代で営む小さな果樹園さんです。「重いりんご箱を担いだり、ハシゴに乗っかって高いところで作業したり、りんごのお世話は大変ですが、ここから岩木山に沈んでいく夕日を眺めるのが大好きで、毎日過ごしています」という優加利(ゆかり)さん。

そんな彼女が「大人の女性に食べて欲しい」とプロデュースしたのがこちらの「金屋ごよみ」シリーズ。りんご本来の美味しさを引き出す糖を選び抜き、調整。甘さを抑え、口当たりも半生に仕上げました。

「マダムのおやつ」にぴったりのオトナの味です。



ちょっと
大人の
りんごの
おやつ

りんご農家のセミドライ

青森県津軽産のりんごを、じっくり半乾燥しました。
はんなまで、津軽りんごしななり。 562円(税込)

ラム酒の香りが漂う大人味のおやつです。
津軽りんご、ラム酒たしなむ。 616円(税込)

シナモンをふんだんにまぶして香り豊かに仕上げました。
津軽りんご、シナモンのよそおい。 616円(税込)



りんごの風味を生かした、さわやかな甘さのジャムです。
津軽りんごそのまま、ことこと。 756円(税込)
バニラビーンズ舞う、津軽りんご。 886円(税込)
ふうわり、シナモン香る津軽りんご。 886円(税込)

(取り扱い店) La Pomme(ラ・ポム)

青森県弘前市土手町5号

営業時間／10:00～18:00 定休日／木曜日・第2・4日曜
お問い合わせ／0172-55-0590

商品やお肌に関するご質問・ご相談はこちらまで！

0120-282-844

受付時間／月～金曜日 9:00～18:00 (祝日・年末年始を除く)

※携帯電話からもご利用頂けます。

www.lp-apg.com ラビプレ 検索



株式会社ラビプレ
〒036-8561 青森県弘前市文京町3番地
国立大学法人 弘前大学 コラボ弘大内

