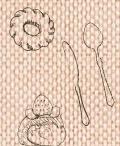
食物学研究会誌







巻頭言(学科長)/文化祭講演会/アンケート/ アカデミックなお話/新任教員の紹介/ 短大/大学/大学院/学位論文題目

武庫川女子大学食物研究会2014



巻頭言

食物栄養学科・食生活学科 学科長 田代 操

000000000000000000

今年もまた「浜風」の巻頭言を書く時期となりました。月日の経つのは本当に速いもので、昨年書いて以来あっという間の一年です。今年はまた「浜風」のスタイルが大幅に変化する年でもあります。今までの雑誌形態が新聞形式に、しかも電子化も加わるようです。この「浜風」の雑誌スタイルの終了は、"時の流れ"なのでしょうか。所謂、活字離れです。

"時の流れ"に従うのが良いか悪いかは別にして、とにかく現在の活字離れは凄まじい限りです。ここ数年、電車のなかで本を読む人の数は著しく少なくなりました。以前はちょっと眉をしかめて見ていたマンガを読む大人でさえ、最近は見かけることが稀となり、逆に漫画の売り上げが心配になるほどです。そして殆どの人がうつむき加減で小さな平べったい箱形の面を食入るように見、指でこちょこちょ触っているのです。まさにケイタイ電話の普及は、"時の流れ"、"電子化の流れ"です。

ところで、電子化と言えば大学の授業もそれにどっぷりと嵌まっています。教員の板書は少なくなり、代わりに OHP だ、OHC だ、やれ Power Point だと、OA 化花盛りです。近年の FD(Faculty Development, 大学教員の教育能力を高めるための実践的方法)活動もその流れを助長しているのでしょう。そして学生諸君はその画面をケイタイでパチリ、パチリと撮りまくっているのです。しかしながら、教員の多くは、このパチリ、パチリを好ましいとは思っていないのです。

この状況をどの様に考えたら良いのでしょう。確かに板書をパチリとされたら、これは良い気分ではないでしょう。それでは Power Point をパチリとされたら?これは、電子化対電子化、相対的に見るならこれはおあいこ、"けしからん"と 怒る教員が勝手とも言えなくはないでしょう。いかに素早く情報をキャッチするかが現代の電子化の流れなのですから。右手で電子化を受け入れ、左手では電子化を拒否する。この様な矛盾した対応はいずれは消滅せざるを得ないでしょう。しかしながら、パチリを認めた行き着く先は、教室など必要のない授業、電子情報のみがやり取りされる端末機同士の授業かもしれません。はたしてそれで良いのでしょうか。この"電子化の流れ"のなかで、いかに授業を作り上げていくか?教員、学生ともに真剣に考えて行かねばならない問題でしょう。

食物学研究会 講 演

講師 出原 和枝 先生 (イデフードスタジオ代表取締役)

今年の講演会講師には、本学短期大学部食生活学科卒業生であり、今年春に開催された「'13食博覧会・大阪」での玄米アイスクリームの開発にも参加された出原和枝先生をお迎えしました。

講演では、最初に「フードコーディネーター」とはいったいどんな資格なのか、その説明がありました。管理栄養士や 栄養士の資格と違い、国や地方自治体の免許証のような免許がなく、私は「フードコーディネーター」ですと言えばその まま肩書きになるとのことです。実際のフードコーディネーターの仕事の範囲は多岐にわたり食のなんでも屋さんとのことです。具体的には①料理の撮影のスタイリング。テーブルコーディネイトも含めて料理の演出をする。②オリジナルな 料理レシピの作成。スーパーや料理本でのレシピ作成から炊飯器など家電製品販売のための見本料理の作製など。③フードイベントの企画。④フードプロデュース。飲食店などのお店立ち上げのときのメニューなどお店全般にかかわり、プロデュースするなどがフードコーディネーターの仕事とのことでした。

また、フードコーディネーターの仕事とは、自分自身利益を出すことはもちろん、仕事を発注するクライアントの利益を出すと同時にクライアントのお店などを利用するお客さまにも喜んでもらうことです。そのためには、その仕事のコンセプトの明確な定義を理解し、自分の中でその目的を明確に落とし込む必要があると説明がありました。

出原和枝さんが現在に至るまでの道のりはどのようなものだったのでしょうか。短大までは普通の学生であり、卒業後も普通に商社勤務をしていたとのことです。しかし、何年か過ぎた時、自分が本当に一番興味のあること、好きなことは何かと考え、その好きなことを深めるために会社勤めをしながら当時あまり無かった「フードコーディネーター」の専門学校で学んだとのことでした。そして専門学校修了後に「フードコーディネーター」として独立して仕事を始められたとのことです。しかし、最初は当然のように仕事がありませんでしたが、限られた仕事を受けるなかで成果をだしていき、100円ショップの料理本の出版という大きな仕事へとつながっていったとのことでした。しかし、その仕事では初体験なことが多く、いろいろ悩みひとり涙したという話もされました。でも「今日を我慢したら可能性があるのではないか」と思い、頑張って仕事を続けられ、さらに料理本出版に関わったことで、料理以外の本の編集、写真撮影、印刷会社との打ち合わせという出版の仕事を経験し、そしてそのことが出原さんの仕事の幅を広げ、今はそれがフードコーディネーターとしての自分の強みにもなっているとのことです。

最後に、「過去も現在も未来も一本につながっている。食に興味を持って勉強してほしい」との先輩から温かい励ましの言葉がありました。

浜風アンケートの結果

食物学研究会の会誌である「浜風」は会費500円/年の中から70万円近い費用を使って作成されていた。しかし、読者数が少ないと推察されたため、意識調査も兼ねて今後の浜風がどうあるべきかをアンケートにて検討してみた。

約80%の学生が浜風を認識していたが、読むと答えた人が約33%であった。また、今後の形式としては電子書籍形式が適当という意見が約46%を占めた。

学生アンケート

設問1

浜風の存在を知っていましたか?

知らなかった 20.1% 知っていた 79.9%

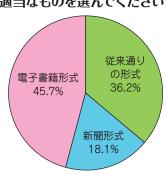
設問2

浜風をどの程度読んでいますか?



設問3

今後の浜風の継続方法として 適当なものを選んでください



次に学生アンケートの結果を受けて、教員にもアンケート実施した。その結果、形式および内容を変更の上、継続すること、業者発注の電子化が今後の方針として適当であると浮き彫りとなった。しかし、学生にも教員にも自由記述の中で、電子化が読者数を減らすことにつながると懸念する声もあった。そこで、新聞形式と電子化を同時に行うこととした。

教員アンケート

設問1 (複数回答可能)

浜風の継続について、ご意見をお尋ねします。



設問2 (複数回答可能)

継続する場合、浜風の今後の形式について、どう思われますか?



浜風の歴史

浜風は今号で40号である。1970年1月に第1号「舘先生叙勲記念号」が刊行された。食物学研究会発足から2年後のことである。研究会の立ち上げは日下前学長がの発案によるもので、「大学に入学された諸姉が大学の本質をよく理解体得して巣立ってもらいたいことにある」と記述されている。本誌を通して、学問研究の成果を発表し、大学時代の深い思い出とされることを念願すると期待が寄せられている。表紙の「浜風」は舘先生筆である。第2号は1975年12月に発刊され、安定な発刊

に苦労された形跡がある。第4号では同じような意識調査が行われ、76%の学生が「読んだことがある」と回答し、81%の学生が「保存している」と答えている。その後、二度の会費の変更(減額)、タイトルのローマ字化(4年後に元に戻る)、カラー化、内容の工夫を経ながら、毎年の発刊を続け、本号40号に至る。上記のアンケートからも浮き彫りになったように、創刊当時の浜風に期待する役割と読者の間の意識に大きな乖離が見られた。現状は浜風の発刊が形骸化しているのではないだろうか。もう一度、会員全員がその役割を見直す必要があるのかもしれない。浜風の役割として、学科の歴史を振り返るという意味も含まれる。皆さんもバックナンバーに目を通されては如何だろうか。

○栄養サポートセンターのとりくみ

現在の日本は、医療費を削減するために入院日数が長くなると病院収入が減る仕組みが導入されています。急性期病 院では、病気によって診療報酬が定額で決まるDPC(診断群分類)を導入し、より入院が短縮化されています。そのた め社会的入院が減り医療器をつけたままで退院する高齢者や傷病者、外来通院で化学療法を行うがん患者、脳梗塞や心 筋梗塞のリスクを持つ生活習慣病など、地域には疾病を抱えた方がたくさん存在するようになりました。また、療養病 床の削減も急性期病院から退院した後の受け皿不足となり、地域には、行き場のない高齢者や傷病者が増える要因と なっています。また、メタボリックシンドローム対策として40歳以上に健康診断を義務づけ、食事指導による生活習慣 の改善を促すとした予防に力を入れる方針を打ち立てました。しかし、糖尿病や慢性腎臓病、透析患者の増加に歯止め がかからず、病院を退院した後も、きめ細かい栄養支援ができていない実態が浮き彫りとなっています。

こうした問題を解決するため2011年夏、武庫川女子大栄養科学研究所で教員である管理栄養士や医師、看護師らが 「栄養サポートステーション」(NSS) を開設しました。開業医や病院と連携しながら、生活習慣病患者や独居高齢者らを 継続的に栄養支援する全国でも珍しい取り組みを始めています。1年の活動を紹介いたします。

◎栄養サポートステーションの流れ

地域医療機関より栄養指導が予約されます。栄養指導日までに、学生を含めたスタッフが集合し、栄養アセスメント を行います。栄養指導日に患者情報提供書を持参していただいています。ここで大切なことは、患者のパーソナリティ を理解し、治療方針を共有することが栄養指導を進めるに当たり極めて重要です。問診や体組成、血圧、握力測定、診 察、栄養相談を約1時間で行います。待ち時間がないため、学生とお茶をのみながら会話できるところが病院との相違 点です。

最近では、糖尿病教室を開催しました。患者さん、医師、スタッフみんなでラジオ体操、簡単クッキング、一緒にラ ンチといった取り組みをしています。この成果は栄養関連の学会で発表し、大学が行う地域医療貢献を形にしてきたい と思っています。







新任教員の紹介



岡井紀代香 教授

●担当科目、研究テーマ:調理学、調理実習を担当しています。また、食品の抗酸化作用について研究しています。

ere languar tarang t

●武庫女大の印象:とても大きな大学だと思いました。それに実験や実習の設備が充実していると思います。

- ●大学教員になるきっかけ:教員志望で、研究にも興味があったからです。子どもの頃から教員になりたいと思っ ていました。
- ●趣味:音楽鑑賞ですね。K-POPを中心に聞きます。BIGBANGや東方神起が好きです。ライブに行ったりもします
- ●武庫女生へメッセージ:大学生活は忙しく、時間が無いと思うかもしれませんが、自由に使える時間が多いとき です。また、世界が広がるときです。様々な経験をし、視野をどんどん広げてください。



倭 英司教授

- ●担当科目、研究テーマ:臨床の患者さんを対象にした臨床的な研究をしています。とくに糖尿病や腎臓病などを 対象としてやっています。授業では、短大生の解剖生理学Ⅱや、大学の臨床医学Ⅰ、Ⅱ、臨床医学の実習の授業 などを担当しています。
- ●武庫女生の印象:まじめ。授業をまじめに受け、講義を聞いているのでこちらも話しやすいです。出席率が高い ところです。
- ●武庫女にくるまで:医学部をでてから、研修をし、二年間大阪府立病院で勤め、阪大にいき、留学をし阪大に戻 りそれから東大阪市立病院で内科部長をし、大学で研究を15年膵臓のインスリンの分泌細胞の再生の研究をして 武庫女にきました。

阪大で医学生を教えているときに、教えるという仕事の重要性に気づきました。そこで、自分の専門である糖 尿病患者の治療に必須である食事療法を指導する立場にある栄養士・管理栄養士を育成するのはやりがいのある 仕事だと思い、武庫女に来ました。



今村友美 講師

- 担当科目:応用栄養学、スポーツ栄養学
- ●研究テーマ:学生アスリートにおける栄養・食事に関する実態調査及び効果的な栄養サポート法の確立について
- ●出身地:熊本県熊本市(高校まで)
- ●趣味:スポーツ観戦(サッカー、バレーなど)、旅行
- ●学生時代について:大学時代は、バレー部のマネージャーをしていました。アルバイトは家庭教師をしていまし た。学業、部活、アルバイトの両立で毎日とても忙しかったです。
- ●アピールポイント:まだ講師1年目なので、学生と一緒にこれから多くのことを学びながら成長していきたいと 思います。
- ●武庫女生の印象:明るい。とても真面目である。 ●武庫女生へのメッセージ:学生時代は短く、人生を左右するとても大切な期間であるので、勉強はもちろん、何 事にも全力で取り組んでほしいと思います。



高木絢加 助手

- ●助手になったきっかけは?
- 母校で働きたかったからです。
- ●休日の過ごし方は?
- 旅行を兼ねて、マラソン大会に出たり、山登り や、写真教室に行ったりします。
- ●武庫女生の印象は
- ものごとに取り組む姿勢がすてき。授業中に与 えられた課題について、真剣に話し合い考える 姿勢に感心しました。
- ●武庫女生へのメッセーシ

武庫女で過ごした4年間は私にとってかけがえ のない宝物です。長いようで短い大学生活なの で、自分のやりたいことを見つけ、積極的に チャレンジしていってほしいです。そしてキラ キラと社会に羽ばたき活躍してほしいです。



中村衣里 助手

- ●出身地を教えてください?
- 兵庫県赤穂市。忠臣蔵が有名なところです。
- ●趣味はう
- パン作りやビーズを使った手芸など。モノ作り が得意です。
- お茶の機能性について調べています。
- 一人暮らしをしながら、授業、レポート、バイ ト。忙しい日々を過ごしていました。
- 勉強を頑張って、楽しんで、遊んで、素敵な学 生生活にしてほしいです。



计久美子 助手

- ●出身地を教えてください?
- 兵庫県です。父の転勤で東京や横須賀に住んだ こともあります。
- 福尾先生の研究室で、遺伝子の研究や高齢者の 方の測定会を行っていました。研究以外でも、 研究室のメンバーで、六甲山にバーベキューに 行ったり、卒業旅行で韓国に行ったのが良い想 い出です。 ●研究テーマは?
- - 糖尿病患者さんや透析患者さんに食行動のアン ケートを行い、食行動と性格の関わりについて 研究しています。
- ●武庫女生へのメッセー
- 学生時代はあっという間です。勉強だけでな く、しっかり遊んで、楽しく有意義な生活を 送ってください。



鈴木有里 助手

- ●出身地を教えてください?
- 兵庫県豊岡市(城崎温泉まで車で20分)です。 ●趣味は
- 旅行。友人と食事に行くこと。お料理。 単純ヘルペスウイルス1型に対する抗ウイルス
- 物質を食品から探索しています。
- 勉強する日、遊ぶ日、アルバイトをする日な ど、予定を立てて、楽しい大学生活を過ごしま した。興味をもったセミナーやボランティア活 動に友達と一緒に参加したりもしました。
- ●武庫女生へのメ
- 勉強する時、遊ぶ時、メリハリのある生活を 送ってください。授業をしっかり聞くことが大 切だなと思います。

授業紹介:解剖生理学実習(短食2年後期)

解剖生理学実習では1年生の後期、2年生の前期で学んだ解剖生理 学Ⅰ、Ⅱの知識をもとに、様々な検査や測定、組織観察をします。

これまでに、肝臓や膵臓、腎臓の構造と機能について学習し、顕微 鏡観察を行いました。顕微鏡で見るヒト、サルの細胞は・・・気持ち 悪かったです(笑)。ですが、実際に組織の細胞を観察し、スケッチをす ることによって理解をより深めることができました。





先生方がわかりやすく、面白い授業となるように、 実験や講義を 工夫してくださっているため、より興味深く実習に臨むことができます。

取材した日の実習は「皮膚の表面部位における感覚点の検出と感度」、「味覚の受容器の分布と感度」でした。

難しそうな内容に思えますが、過去に学習した感覚器のより深い内容を実習を通して改めて学びました。皮膚感覚の実習 は、2人1組となって身体を張って、血を流しながらお互いの感覚点の検出などを行う実習です。この実習では、実験器具と して『注射針』が登場し、怪我をさせないように恐る恐る相方の痛点の検出に挑みました。最大限、気を配ったつもりです が・・・、相方には実習後にきちんと謝りました。この実習では、思いやりの重要性を文字通り痛感させられました。





左の写真は味覚の実験の様子です。味覚の実験で使われた試薬は『ショ糖 液』、『酢酸液』、『食塩水』、『塩酸キニーネ溶液』、『グルタミン酸ナトリウム 溶液』でした。これらの試薬には味蕾が5つの基本味として刺激を受け取る 物質が含まれています。皆さんは5つの味覚を覚えているでしょうか?覚え ていますよね?あれ?6つになりません?辛味は基本味に含まれませんよ!!

この忙しかった2年間で吸収できた多くのことはあくまでも栄養士になるまでの事前知識です。私たちは、2年間 で学習した内容をこれからの実践に、未来に繋げていかなければなりません。「人は食べることで生きている」こと を考え、栄養状態を改善していくプロフェッショナルになるために、難しくもがき苦しんだ実習や現場を経験するこ とが、私たちの礎となり、素敵な栄養士になる道のりの第一歩だと思います。毎日の授業を大切にして、実習や実験 を通して知識と実践を結びつけ、栄養士になるための材料を吸収していきましょう。



短食まんとう (



大人気!大行列!大反響!

短食まんとうは、20年以上続く伝統あるものです。 この短食まんとうは、その年によって、味や具、形が工夫さ れていて、文化祭当日には毎年大行列ができるほど大人気商 品です。今年は、大豆、人参、干し椎茸、玉ねぎなど具だく さんなカレー味まんとうでした!

当日はあい にくの雨でし たが、開店前 から大勢のお 客さんがお店 の前に並んで いました。











2Dの藤野さゆりさん(右)、 2Bの藤野夏美さん(左)。

- 〇. 何名のメンバーで、リハーサルは何回行ったのですか。
- A. 今年は、2年生16人と1年生37人の計53名で 行いました。リハーサルは計4回行い、当日 を迎えました。
- Q. リーダー、副リーダーをした感想を聞かせて下さい。
- A. 20数年続いている行事で、伝統を引き継ぐ 難しさや、大量調理でちゃんとお客様に提供 できるのか不安もありましたが、完売するこ とができ、達成感がありました。周りを見て 行動することを学べました。
- Q. 来年に向けて何かメッセージはありますか。
- A. 先輩と後輩が交流でき、達成感を感じる事が できる充実した素敵なイベントです。是非、 参加してみて下さい☆



短食卒業後、大食3回生へ!編入生にインタビュー



2013年の春から短期大学部から大学食物栄養学科・3年生への内部編入制度ができました。今回は本学短期大学部・食生活学科から編入された河淵実咲さん、田中悠さんにインタビューしました。

(写真左から田中悠さん、河淵実咲さん)

Q. なぜ編入したのですか

- A. 河淵さん: もともと大食と短食両方受験しましたが、残念ながら大食の方が落ちてしまったので短食に進みました。最初は、短食を卒業しようと思いましたが、大食の先輩が研究している姿を見て、大食での授業など諦めきれず、編入したいと強く思うようになりました。
- A. 田中さん: 私も河淵さんと同じ理由で、短食に入学したものの、大食にいきたいという想いは変わりませんでした。また、大食4年生の先輩がピンク色の白衣や研究室の名前が入った白衣を着ている姿を見て、憧れを感じたのも編入のひとつの理由でした。



☆確かに一度は憧れますよね(笑)

Q. 編入するにあたってどのような勉強をしましたか

A. 田中さん、河淵さん:編入制度が決まったのが短大2年の冬だったので、ギリギリまでどんな科目が出るかわかりませんでした。でも、試験内容に英語科目も入ると聞いていたので、夏休みはひたすら勉強していました。管理栄養士国家試験のための参考書などで勉強していました。

☆他にも面接試験があったそうです。勉強量はさすがです。 入試内容は大学により異なるみたいなので、編入を考えている学生は要チェックです!

Q. 短大から併設されている大学へ編入する魅力

- A. 田中さん:授業をうけたことがある先生が多く、他大学に編入した場合より単位認定科目が多いため、本学に編入 する方が卒業しやすいかなと思いました。他大学では勉強内容が同じでも授業科目名が違うことや、武庫川で取得 した単位が認定されないことが多いと聞いたことがあります。
- A. 河淵さん:授業面では短大の授業内容には含まれない専門的な分野の実験や実習が増えるため、 理解が深まってすごく楽しいです!



☆「食品加工学実験」で、うどんやこんにゃくを作ったりすると 話をされていて、ウキウキ感が伝わりました。

Q. 短大生と大学生で違いはありますか

- A. 河淵さん:大学生は自主性が素晴らしいと思いました。実験のときは、短大生よりもテキパキと計画的に行動します。短大生は授業の関係上、講義と実験を同時進行で学びますが、大学生は4年間のゆとりのある授業内容の中で先に講義を受けて基礎を習得してから実験を行うため、理解が深いと思います。
- A. 田中さん:調理実習や献立の作成は短大生の方が大学生より早くできると思います。短大1年の後期から給食管理 実習や2年の前期で臨床栄養学実習などの授業があったため、調理や献立作成に慣れる機会が多かったと思いま す。

O. 将来、どのような仕事に就きたいですか

- A. 河淵さん:編入したこともあり、国家試験に合格して管理栄養士として働きたいと考えています。
- A. 田中さん: 栄養士・管理栄養士として働くというのはまだはっきりイメージできていませんが、食に関する企業に行きたいと考えています。



☆楽しい半面、週に3回も隔週の実験があったり、講義内容が深くなり、テストや課題にさらなる理解力が求められるため忙しそうでしたが、編入生として充実された毎日を送られているのだなとインタビューをしていて感じました。また、4年生はゼミに卒論、管理栄養士の国家試験を控え、さらに就職活動も!と盛りだくさんの1年になりそうです!とお話してくださいました。

河淵さん、田中さん、ファイトです!!

河淵さん、田中さん、インタビューにご協力していただきありがとうございました。 そして楽しい貴重なお時間をありがとうございました。

大食1年生 担任の先生方にメッセージをいただきました。 去年の4月、私達は武庫川女子大学に入学しました。思い出に残った2つの行事をふりかえり、



ちゃん」は、がんもどきをモチーフにして、おでんの 販売を行います。おでんの調理では、1回生ではでき ない大量調理を経験することができました。今年度は 200食を用意しました。販売開始からの悪天候にも関 わらず、多くの方に並んで、買っていただきました。

自分の作ったものを「美 味しい」と直接言ってい ただける喜びは調理実習 では味わえないものでし た。販売日は1日だけで したが、たいへん心に残 る1日になりました。



練習の開始から本番までは約1か月という短い期間 でしたが、長い長い道のりがありました。

大食は過去に何度も優勝をしているので、練習中は プレッシャーを感じずにはいられませんでした。さら に、授業の関係で全員揃うことが難しく、振り付けも 上手く合わせられない日々が続き、先輩方が呆れて練

習に来てくれなく なったことも…。

そんな困難を乗 り越えて掴み取っ た優勝は、本当に 感慨深いものとな りました。



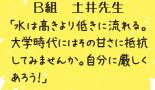
先生方のメッセ



A組 鞍田先生 「大学生活4年間は、あまりにも 早く終わります。人生で貴重な 4年間をどう過ごすか、自分次 第で大きく変わりますよ。」



C組 吉田精作先生 「仲良く、自分の意見をはっきり言 えるクラス、卒業する時に、全員 が『このクラスでよかった』とい えるクラスになりたいです。」





D組 石井先生 Dav好き、DeliciouSD1ラ スDe、楽しい思いDeいっぱ い作りましょう。」



E組 大滝先生 「学内外の活動に参加し、そ れぞれの将来設計を明確に できる充実した日々をお送りく ださい。」

大食2年生

大食の2年生では国際栄養学演習に参加することが出来ます。国際栄養学演習は、大変人気のあるプログラムで、今年度は29名が参加しました。この演習では、武庫川女子大学のアメリカの分校で、現地の先生や現地の方々から英語やアメリカ文化を学び、また現地の病院や老人ホームなどを訪れ、アメリカの管理栄養士の仕事などを実際に見て、最先端の栄養学を学ぶことができます。

今回、私たちはこの国際栄養学演習に参加した古賀さんにインタビューをしました。古賀さんは、「私たちは夏休みの約1カ月間アメリカのワシントン州にあるスポケーンというところで一生の思い出に残る素敵な留学を経験しました」とプログラムについて語ってくれました。



英語のコミュニケーションについては、「最初は失敗を恐れて、ろくに話もできなかったけど、次第に簡単な単語やボディランゲージを使いながら意欲的に話ができるようになり、話が通じることの喜びを知りました。ホームステイが出来なかったのは残念だったけれど、毎日が楽しいことの連続でした」とのことで、楽しみながら英語力を磨くことが出来たようです。最後に「素敵な先生方と新たにたくさんの友達と共に経験し、考え、学び、助け合い、大きく成長した1カ月間でした」と語ってくれました。インタビューをしてみて、国際栄養学演習は、普段の授業では学べない海外の病院や施設のシステムや状況を知ることができる上に、日本では経験できないことを学ぶ事ができて、魅力たっぷりのプログラムでした。参加人数に限りはありますが、是非たくさんの人に経験してほしいなと思います。

平成25年度の国際栄養学演習の日程

8月 8日	アメリカに到着	8月23日	アイダホ旅行
10日	, 散策	26日	¦ 病院、施設訪問開始
11日	オリエンテーション	29日	, 施設訪問終了、卒業式
12日	入学式、英会話授業開始	30日	シアトル旅行(2泊3日)
22日	英会話授業終了	9月 2日	日本帰国

大食3年生

3年時には、分野分けをするにあたって丹嶺合宿が行われます。そこでは、模擬試験を受けたり、希望する分野を選んで提出したりします。模擬試験は、3年生までに勉強した全範囲から出題されるので、普段から授業をしっかり聞き、家で復習をすることが大切です。分野分けは、それぞれの分野の先生からの説明を聞き、希望する順位を決めます。みんなぎりぎりまで迷っていましたが、最後には自分の直感を信じることです。

この合宿では、クラス対抗でゲームもします。今年は雨天のため、屋内で綱引きをして、どのクラスもとても盛り上がりました。



病院訪問の様子

NS 分野 Nutrition Science ~ヒトと栄養の関係を考える~

何をどのように食べるかで、その人の体の構成や機能が変化します。摂取量を間違えれば、疾病などの原因となることもあります。NS分野では、ヒトと栄養の関係をテーマに研究しています。ヒトと栄養に関係する最先端のパイオサイエンス研究を通じ、目の前で起こっている出来事から問題点を見つけ、考え、解決する力を身につけましょう。

NCM 分野

Nutrition Care Management ~栄養ケア (支援) を目指す~

病院での糖尿病や腎臓病などの 傷病者や妊娠出産時の母子、地域 での高齢者や小児など人を対象と して、栄養状態や病気の改善、健 康増進や介護予防などの研究を 行っています。教育では、これら の実践活動を通じて学生が実際に 人と関わり、個人の問題をしっか り聴く力、多方面から考える力、 総合的に評価する力、倫理観、応 用力などを育成しています。

PN 分野

Preventive Nutrition ~健康障壁を取り除くための栄養学~

予防栄養学とは、名前が示すとおり"人々の病気を予防するための栄養学"という意味で、"人々が健康になるうとしていることを邪魔する壁 = 健康障壁を取り除くための栄養学"となります。健康障壁には2種類あり、1つは個人を、もう1つは人々を取り巻く環境をそれぞれ中心とするものです。前者を栄養教育系、後者を公衆衛生系とし、教育研究活動を進めています。

FS 分野 Food Science

~食の専門家として活躍~

食品素材が生産された後、人に摂取されるまでを科学的に捉える学問分野です。本分野では、食品成分の特質を知り、食品の分析方法を学び、食品機能を明らかにして、それを活かすための理論(原理)を理解する。同時に、調理・加工方法および保存方法に関する知識・技術の習得を目指します。さまざまな観点から「食」について学び、習得した知識・技術を応用できる「食」の専門家として活躍する人材を育成します。

教えて、永野さん! 大食の就職、その実態

大食にいて、就職に困った、どうしたらいいかわからない、誰かに相談したい…。 そんな時は迷わずこの人に話してみましょう。キャリアセンターの永野弘子さん! 何百人といる大食の学生の就職を支援してきてくださった永野さんは、明るくて気 さくで笑顔のまぶしい素敵なひと。今回は就活のズバリ気になることをインタ ビューし、その長年の経験から私たちの疑問にお答えいただきました。



大食からの就職はどんなところがありますか?

A:病院、幼稚園·保育所、福祉施設、調剤薬局、委託 の給食会社、最近ではドラックストアがあるね。



病院の求人は前期からきている!! 特に国公立などは春先にしか出てこないよ。 MUSES の求人は2日に一回はチェックすべき!!

最近の就職の傾向は?

A: 栄養食事指導の希望で病院が多いね。けれど、求人が少な いから給食会社で経験を積んでから病院へと考える学生 もいます。



病院、幼稚園・保育所といっても施設ごと に特色がある!どこも一緒とは考えないように。

病院:栄養指導に力を入れているところ、 献立をつくることで精一杯なところなど。

保育所:園長先生のやり方で大きく違う。 また、調理が 99%の仕事であり、子供との 関わりは避けられないため 第一条件は子供好き!

1、2 園しかもたない保育所・幼稚園の内定 は辞退できないと考えて就活するべき。

浅田真央ちゃんにつくような管理栄養士になるには

A:最近はスポーツ栄養管理の希望が多いけど、中 々難しい。新卒では無理やね。色んな事を経験 して指導は成り立つものだから。

食品衛生監視軍の資格求人はある?

A: そこに焦点を当てた新卒求人はないですね。 この資格を活かしたいなら、新卒ハローワーク がおすすめよ。

国試の勉強方法について

4年生になると国試対策の勉強を始めます。でも、どのようにして 勉強すればいいのか分からない方も大勢いると思います。そこで、国 試対策のスタートへ向けての疑問にお答えします!

どんな問題集、参考書があるの?

A: 4年生になる前の春休みに「クエスチョンバンク」(株式会社メディッ クメディア)という問題集を購入しました。これは普段の勉強だけでな く、4年生の4月から始まる管理栄養士総合演習という授業でも使い ました。その他に国試の過去問を集めた問題集や「きそカン」(中 央法規出版株式会社)という国試の要点をまとめた参考書など、毎年 さまざまな出版社から問題集が出されています。しかし、自分が受験 する年度に対応した問題集は夏~秋にかけて発行されるものが多いた め、早い時期から問題集をそろえるのではなくまずは1、2冊に絞っ て勉強して、最新版が発行されればさらに必要なものを購入するとい う形が良いかもしれません。

いつ勉強すれば良いの?

A: 4年生になると実習や研究室、就活などで忙しくなります。研究や就活 の合間にこまめに勉強することが望ましいですが、夏休みなどの長期の 休みを利用して、解剖生理学や基礎栄養学のような理解が必要な科目を 勉強すると良いと思います。

A:まずは解剖生理学や生化学、基礎栄養学から勉強し始めると良いと思い ます。臨床栄養学や応用栄養学は解剖生理学、生化学、基礎栄養学を発 展させた内容が多いので、これらの科目をまず理解しておくと勉強しや すいと思います。



4年生になると、病院と保健所の2か所の臨地実習に行きます。実習先の先生方は病院や保健所のお仕事で忙しい中、私た ち実習生を受け入れてくれています。実習中は失礼のないように、できるだけ効率よく進めたいものです。そこで、実習をよ り良いものにするためのポイントを紹介します。

保健所実習

5日間の実習ですが、兵庫県内の保健所 実習では連続の 5日間ではないことが多いです。行政栄養 士の役割を学ぶ 指導の様子を知 とともに、不特定多人数を相手とした集団 ることができます。ただし保健所ごとで実 習内容が異なる 場合がほとんどです。

初日:オリエンテーション(他大学の学生と 2~4日目:課題作成、講習会や食育教室な どへの参加、

乳幼児健診の見学

最終日:課題発表

(全てのグループがPowerPointを使いなが ら発表)

ワンボインド アドバイス

・実習中はグループで行動するので、役割 分担や協調性 が重要となります。

・課題発表では各大学の先生方が来られ るので、挨拶や 態度に注意しましょう!

病院実習

病院実習では、病院管理栄養士の栄養業務や役割を学ぶことができます。病院でしか見られない、NST の活動も実際に見たり知ることができるチャンスです。また、多くの病院で委託給食会社による給食業 務が行われており、委託給食と病院の管理栄養士の違いも感じることができます。



①質問はまとめて聞く!

病院栄養士の先生はお忙し い中、学生に指導して下さっ ています。質問タイムなどに 一度にまとめて質問すると、 丁寧に教えて下さると思いま

②最低限の 復習はすること!

診療報酬や糖尿病交換表の 使い方など、管理栄養士とし て働くにあたり必要な基礎知 識を病院栄養士の先生に聞か れることがあります。すぐに 答えられるようにあらかじめ 復習しておきましょう。

3 臨地実習センターの ファイルを見よう!

これは病院実習だけでなく、保健所実 習でも同じです!先輩方が過去に行った 病院実習の記録がたくさんあります。 「まとめ」には先輩が実習で感じたこと や反省点などが書かれています。それら を参考にすると、さらに充実した実習に なると思います。



実習先の病院・保健所の統制や規模によって実習内容は様々です。 実際に実習に行ってみないととわかりませんが、これらのポイントを参考に実習を頑張って欲しいです。



私が大学院に 進学した 理

4444

食物栄養科学コース 修士 1 年 **橋本沙織**さん

大学に入学したときは、卒業後の進路に大学院という選択肢はありませんでした。しかし、実験科目や卒論研究でそのおもしろさに惹かれ、進学を決意しました。

4444

健康栄養科学コース 修士1年 **三浦千佳**さん

大学院に進学してもっと勉強し、知識を深めたいと感じたことが一番の理由です。今は資格の講習会やボランティアへの参加で様々な人と出会い、知識以外の面でも勉強をしています。

4444

実践管理栄養コース 修士 1 年 **織原茉祐花**さん

私は1年間の実習に行けることに魅力を感じ進学しました。そして今病院で栄養指導や NST 等の現場を見ながら自身の研究に取り組み、充実した毎日を過ごしています。

博士論文題目/修士論文題目について

博士論文題目および修士論文題目については編集の締め切りまでに未確定の要素が多いために、異なる題目を掲載する恐れが生じます。従いまして、論文の題目が確定した次年度に掲載をするように変更します。平成25年度修了の博士論文題目および修士論文題目は平成26年度の浜風(第41号)に掲載する予定です。で理解の上、ご承知おきください。

NS分野

伊勢川研究室

食品ライブラリー作成法と抗ウイルス効果についての研究 丸島 永 食品ライブラリーの作成と抗菌効果についての研究 阪上 綾 ローズマリーに含まれる抗サルモネラ作用を示す物質の 安齋 祐香 検索

ローズマリーに含まれる抗黄色ブドウ球菌作用を示す物 吉川未希子 質の検索

大豆に含まれる抗インフルエンザウイルス作用を示す成 山脇ほのか 分の検索

ハトムギ茶及びハトムギ茶中成分の抽出物によるインフ 岩井 美和 ルエンザウイルス複製阻害

HHV-6 U69蛋白キナーゼと核移行蛋白NPI2の結合によ 石井 結花 り生じるFRETの観察

澤田研究室

野菜の抗酸化活性ならびに酸化還元電位に与える加熱処 沢山 弥加 理の影響 野菜の活性酸素消去酵素ならびに抗酸化成分活性に与え 尾髙 早紀 る低温処理の影響 泰子 西山 唾液が示す抗酸化活性およびアミラーゼ活性の日内変動 井土垣 葵 大久保朱里 ならびに心拍変動解析について 食品タンパク質の消化過程における抗酸化活性の挙動 磯﨑 絵美

高橋研究室

重篤卵アレルギー患者に対する低アレルゲン化卵ボーロ 加藤 礼子を用いた経口免疫療法の治療効果

IgE受容体発現RBL-2H3細胞における各種茶による脱類 小林 陽香 粒抑制及び成分の分析 富崎 瑠理アレルギーモデルマウスにおける生薬抽出液の抗アレル 小林 知ギー作用

アレルギーモデルマウスにおける抗原投与が免疫寛容誘 坂口 侑子 導に及ぼす影響 松原由紀子

田代研究室

摂食回数の違いが青年期ラットの体組成、血液の脂質性 鶴来三友紀 状に与える影響~AIN93Gに準拠した食事 山口ひかる 摂食回数の違いが青年期ラットの体組成、血液の脂質性 遠藤 愛美 状に与える影響~高脂肪含量の食事~ 小西 伽奈 食品からのインクレチン不活性化酵素, ジペプチジルペ 山縣 恵奈 山中愛理沙 プチダーゼIV(DPP-4)の阻害因子検索

福田(滿)研究室

桃子 侑子 乳酸発酵豆乳のラット脂質代謝改善作用における大豆イ 芸券 ソフラボン有無の影響 秀田 為政 朱里 友里 乳酸発酵豆乳のラット脂質代謝改善作用における大豆イ 木又 ソフラボンのアグリコン割合の影響 渡邊 華加 豆乳と乳酸発酵豆乳の認知度・摂取状況と乳酸発酵豆乳 梶 亜由美 の嗜好特性

堀江研究室

一過性運動がマウスの体脂肪及び生化学パラメータに与 津川 晶紀 える影響

一過性運動がマウスの抗酸化パラメータに与える影響 田村有賀里 米糠を投与した若年期マウスの体脂肪及び脂質代謝につ 立神 優鶴 いて

米糠を投与した若年期マウスの抗酸化パラメータについて 三島由里主 米糠を投与した若年期マウスの生体内脂肪酸の変化につ 児玉 千裕 いて

重水素で標識した脂肪酸の組織間変動について 秋田 倫子

蓬田研究室

生殖幹細胞の質的保証システムの解析 上田 奈美 長尾 直那 知可 杉山 マウス搾乳モデルの最適化の検討 中山 由子 真希 玉城 電磁波による凍結条件の最適化の検討 畠中 咲 河内 愛子

PN分野

大滝研究室

食事バランスガイドを用いた地域高齢者の食事摂取状況 桑田 鈴調査 八十島藍子山根 諒子 女性雑誌における「いわゆる健康食品」の広告分析 児玉 昌代 矢野 春菜 横内 彩

北村研究室

日常保育での食育の実践を目指して~食育ツール"たべものえほんずかん"の作成~

職原 家庭における幼稚園児の食事状況の把握と楽しい食卓づ 笠原 くりへの取り組み 亀川

岩瀬 景香 川瀬麻依子 鶴原美沙都 笠原 祥子

つ 笠原 存子 亀川 美希 中瀬 穂波

寺崎 ゆう

内藤研究室

野外活動におけるGPS情報と心拍情報の活用について 益田 花奈 身体活動量評価における加速度と心拍情報の有効性に関 中下未紗紀 する研究(第1報)

加速度と心拍変動に関連する生活因子について(第2報) 笠置 眞実 新しい食事評価ツールの有用性に関する研究〜ピッタシ 高島久実代 栄養君との比較及び今後の展望〜

食事選択傾向の把握方法に関する研究(第1報) タブレッ 日高 綾美 ト端末を用いた検討

食事選択傾向の把握方法に関する研究(第2報) 料理カー 中木原千智 ドを用いた検討

林研究室

人口減少が認められる小規模地方公共団体における「次 内本 菜穂世代の健康」のための施策に関する研究 福元恵美子地方公共団体における「食育推進のネットワークの構 秋月香々呂築」に関する事例研究 森岡 裕美地方公共団体における栄養行政施策に関する研究ー健康 木村谷理子 危機管理への対応事例ー 石山紗也華金井実咲

坂野研究室

本邦高血圧患者の血圧日内変動と時計遺伝子多型の関連 川合 美豪解析 清水 愛美 住吉 彩 本邦高血圧患者の血圧日内変動異常と食塩感受性遺伝子 須永千帆里 多型の関連解析 瀬戸口沙紀

前田研究室

地域在宅高齢者(都市部)における栄養状態と食生活習 榑林 渚 慣の関連について 地域在宅高齢者(都市部)における4年間の栄養状態と 柿本 彩花 食生活習慣の継時的変化について

ル域在宅高齢者(農村部)における栄養状態と食生活習 曽我部弥代 慣の関連について

地域在宅高齢者(農村部)における4年間の栄養状態と 舩原 萌波 食生活習慣の継時的変化について

地域高齢者における咬合力アップ運動の効果と介護予防 飯野 華穂 の有用性について 岡美 咲貴 訪問栄養食事指導における栄養介入効果の検討 大上 恵理

吉田(精)研究室

野菜・果物における残留農薬除去法の検討 杉本 悦美松田 明子 小麦製品における有機リン系農薬の汚染実態 岸本 彩鴫野 真侑精白米及びハウスダストを指標とした殺虫剤成分の室内 梅田 実希汚染調査 秦 千尋





NCM分野

雨海研究室		
胃瘻造設施行児における入院時指標とアウトカム指標の 関連について一脳性まひvs.非脳性まひ一	柴 三輪	千明 紘子
膵臓癌患者のアウトカムに与える栄養の影響の検討	岡和 片山	佳奈 朋美
 脳血管障害患者のアウトカムに与える栄養の影響の検討	中西	梨緒

今村研究室

学生アスリートにおける栄養・食事に関する実態調査お よび栄養サポート方法の確立について 安達友加里 足立有巳子

岸本研究室		
児童の咀嚼状況の縦断変化	田口多田	歩美 知央
幼児の起床・就寝状況が生活習慣、健康状態に及ぼす影響	中谷 米津	早希 直子
幼児とその母親の唾液コルチゾール濃度と生活習慣との 関連	福田 森田	夏未 穂里

鞍田研究室		
簡易栄養摂取量評価方法の開発と妥当性の検討	大澤美	€佐子
24時間蓄尿より求める摂取塩分量把握の限界	山田	志帆
地域医療施設と大学の連携による糖尿病長期血糖管理の 可能性	契里	僚子
年齢別に見た透析患者の栄養状態	木内	里穂
廃用症候群を認めるサルコペニアの特徴と栄養剤投与の 効果~症例提示~	巽	陽子
化学療法中の吃逆における柿蔕茶の臨床効果	横川	祥子

	化子原法中の心理にありる仲帝宋の臨床効果	一(円/川	件丁
	高岸研究室		
	食道がん患者に対する術前免疫増強栄養剤 (インパクト) の導入効果	竹村	唯
	個別対応食の成果と今後の課題	大川	智子
	化学療法・放射線療法中患者の臨床症状に応じた栄養補 給法の検討一栄養指導媒体の考案-	奥田 松本	真美 恵那
	小児領域での術前固形食導入による効果と問題点	伊藤	真緒
	NST介入指標に関する研究	小畠	彩
1			

公野打空 空		
谷野研究室		
大量調理食品の急速冷凍時の温度管理について	中釜	有紀
災害時対応の調理済み冷凍食品の検討	道越江	I里奈
地域ひとり暮らし高齢者の身体状況から見た握力と食事 の関連について	中垣	亜望
中食を利用するひとり暮らし高齢者の食生活に関する研究	加藤	櫻子
調理済み冷凍食品の再加熱方法の違いによる評価について	横山	葵子
当日調理品と調理済み冷凍食品の官能評価を用いた比較 の研究	米原	沙織





福尾研究室		
地域在宅高齢者における意図的でない体重減少と栄養指標との関係	内海	友紀
地域在宅高齢者における炎症と栄養指標との関係	濵﨑	紫乃
地域在宅高齢者における血中ビタミンD濃度と臨床指標 との関係	井上	美紀
高齢者栄養相談後の体重の推移と臨床指標との関係	坂本有	理香
地域在宅高齢者における骨格筋量と栄養指標との関連	榎本	彩
地域在宅高齢者における抑うつ度と栄養指標との関係	木上	静香

福尾・上田研究室		
食品のバランス型紙を用いた食事療法中の歩行がダイ エットに与える影響	尾崎村	緒里
食品のバランス型紙を用いた食事療法の定着率の維持的 変化と体重減少率との関係	牧野	希相
「運動」と「間食摂取」の指導による食品バランス型紙 の定着率	山口	萌
勤労女性と専業主婦における食品バランス型紙の効果の 比較	中井で	トとみ
食品のバランス型紙実行における問題点とその後の支援 の検討	川西	咲穂

福田(也)研究室	
小児における術前食の安全性についての検討	鎌田紗也加
食物アレルギー患児の身体発育状況の検討ーパーセンタ イル曲線による評価ー	長谷川奈緒
食物アレルギー患児における栄養素等摂取状況の評価ー FFQgによる分析ー	山本 愛
食物アレルギー患児をもつ保護者の生活の質に影響を与 える因子の分析ーQOL調査票による解析ー	岡田 彩奈
食物アレルギー患児をもつ保護者の体格・栄養素等摂取 状況の特徴についての検討	楠本由美子

堀内研究室	
保育園給食のマネジメント	玉谷侑香織
幼稚園における外部搬入式弁当給食と自園式給食に見ら れる問題検索	小川 和恵
外部搬入式幼稚園給食の指導との関係	朝井 祐香
スポーツ科高校生と普通科高校生の味覚と食嗜好	白石ちひろ
スポーツ科高校生の嗜好と食事歴	天見 果奈
高齢者の味覚と食嗜好・食生活との関連	近藤真里奈
法刑办 中	

倭研究室	
女子学生における食行動特性と心理学的特性	道本祐希子
糖尿病患者における食行動特性と心理学的特性	浅田 京美 永野 里美
透析患者における食行動特性と心理学的特性	衣笠 真奈 福永 藍子

1		
山本研究室		
1型糖尿病合併妊娠における2種の食事療法の比較 ーカーボ表と食品交換表を用いた場合ー	西村 藤垣	早紀風未
妊娠中の栄養素等摂取状況と母児のアウトカムの関連	大橋 山口	裕子 稚加
妊娠中のトランス脂肪酸摂取と早産児の出生時体格との 関連	小滝 小林&	彩乃 yずほ

FS分野

有井研究室

一次発酵前のパン生地に対するCAS急速冷凍が焼成パン	浴林	志帆
の粘弾性に及ぼす影響	松浦	友香
大豆加工食品をモデルとした白なた豆食品の加工法の確	酒井	綾
立	西澤	果穂
豆腐様沈殿形成における陰イオン濃度の影響について	香川 番匠	千尋 志帆

石井研究室

H/1 N/2011		
カルシウムリッチなかいわれだいこんの栽培	大島	美咲
緑茶の浸出条件がビタミンC溶出量に与える影響	桝田	裕子
ヨーグルト栽培溶液と乳酸カルシウム栽培溶液における かいわれだいこんのカルシウムの比較	小南	奈千
椎茸の乾燥時間の違いによる鉄の動向	平岡	夕貴
にんじんの乾燥条件の違いによる鉄含有量の比較	澤村	理奈
ひじきの戻し条件の違いによる含有鉄の動向	雲雀	萌

岡井研究室

黒米・赤米および雑穀類の抗酸化作用および調理操作による作用変化について	塚本 小瀬F	
海藻類の抗酸化作用の研究ー真昆布の抗酸化作用および	- 小州	ロ米刀 茜
調理操作による作用の変化について一	小林	

小関研究室

還元型卵白アルブミンの泡沫特性におよぼす増粘多糖類	米田奈文子
の組合わせ添加効果について	

卵白アルブミンの乳化特性と油/水界面における吸着状 齊藤 浩子 態に及ぼすタンパク質濃度の影響について

卵白アルブミン乳化物の凝集性におよぼすシクロデキス 丹羽 絢子 トリンの添加効果について

卵白アルブミンの凍結変性におよぼすシクロデキストリ 柳田 敦美 ンの添加効果について

卵白アルブミンの加熱ゲルにおよぼす加圧処理の影響に 大野紗有里

卵白アルブミンの加熱変性可溶性会合体におよぼす加圧 梅本 早紀 処理の影響について

土井研究室

柑橘類果皮からのチロシナーゼ阻害物質の精製及びB16 メラノーマ細胞への影響	新 奥井	里奈 博代
乾燥紅タデからのアセチルコリンエステラーゼ阻害物質 の精製	太田 平田紀	摂子 吉花里
リン脂質過酸化物により劣化した分化PC12細胞の抗酸 化系酵素への各種抗酸化剤の効果	宮内吉田	沙波 夏実

橋本研究室

果結保存条件の遅いによるアザリのエキス成分ならびに 嗜好性への影響	- 滕本 住思杉本 麻衣
毒化カキの調理による除毒とエキス成分の変化ー調理へ の応用を目指して-	、 畑中映理子
市販パンと調製パンの物性の比較	大西真莉子
食物繊維添加が製パンの保存性に与える影響	國分寺莉奈 山崎吏里子

升井研究室

電気低温スチーム調理器の調理特性について	吉﨑	晴香
高圧処理による米粉中のデンプン分解酵素活性について	木下	友希
特別養護老人施設で提供されるソフト食について	中野鹭	美美子
ホワイトソルガムの調理特性について	元賀	温奈
兵庫県の行事食について	松村	眞衣
	宮田	薫





11	1			-
		44	25	ь.

抗酸化物質エルゴチオネイン高生産担子菌のスクリーニ ング	馬場	友里
担子菌の発酵能による機能性ワインの開発	川﨑麻	茶奈美
梅担子菌発酵液を用いた新規発酵食品の開発	山中ā	りずき
担子菌の発酵能を利用した機能性黒大豆味噌の開発	浅野	睦美
担子菌の発酵能による機能性食肉の開発	小谷	佳澄
担子菌の発酵能による機能性後発酵茶の開発	鈴木打	夫沙子
担子菌の発酵能による機能性醤油様調味料の開発	阪 本	愛 美

7	ŧ.	公	泝	Ħ	研	究	İ
		.11	_				

バジルポリフェノールに関する研究	山内	千佳
各種ポリフェノールの血糖上昇抑制作用	高井	舞
抹茶の価格と機能性に関する研究	土手身	€智子
イブプロフェンと水溶性食物繊維の相互作用に関する研究	藤岡	典子
アセトアミノフェンと水溶性食物繊維の相互作用に関する研究	小山	紗葵
市販健康食品の脂質吸収抑制作用	中上	咲

宮本研究室		
パン製造時におけるスーパーオキシドアニオンラジカル 発生がパン品質に及ぼす影響	岩元 神徳	彩乃 愛子
メレンゲの安定性および糖の配合が関与するマカロン生 地調製条件について	武本	彩
製造工程の異なる醤油を用いた女子大生の醤油に対する 嗜好調査	山本	亜弥
異なったトマトソース調理条件がトマト中の栄養成分へ 影響を与えるか	米山	果穂
薑汁撞奶のゲル形成機構について	稲垣真	[悠子

吉田(徹)研究室

アルテミアの脱殻処理法の改善と凍結速度別孵化率	木曽 坂東	晴菜 美波
凍害防御剤処理によるアルテミア脱殻水和胚の孵化率改善	前田 長尾 川井	美菜 映里 美波
定常磁場凍結によるアルテミア脱殻水和胚の孵化率評価	岩佐 綛谷	智子 恭子



平成25年度 食物学研究会役員

会 長副 会 長

田代 操 高橋 享子·松浦 寿喜

運営委員長 吉田 精作

運 営 委 員編集·企画 庶務·企画

岡井 紀代香·有井 康博·吉田 徹·山本 周美·田中 翠·越智 沙織·辻久 美子·中村 衣里 小関 泰平·倭 英司·石井 裕子·浅野 真理子·脇田 真希·戸根 瑛美

查 雨海 照祥·福田 祥子

監 查 学 生 委 員 編集·企画

中嶋 容子(院食1)·澤田 有華(大食1B)·與野 映(大食1D)·西尾 晴菜(大食2A)·佐々木 詩織(大食2C)·佐野 環(大食2E)·竹田 真悠(大食3B)·長畑 美咲(大食3D)·梅田 実希(大食4B)·田村 有賀里(大食4C)·楠本 由美子(大食4E)·中筋加奈子(短食1B)·松本 怜子(短食1D)·京重 美沙(短食2B)·

紺屋本 那奈(短食2D)

庶務·企画

中村 史音(大食1A)·木村 結衣(大食1C)·小原 実奈(大食1E)·溝端 亜都沙(大食2B)·奥田 華奈(大食2D)· 花上 裕美(大食3A)·西馬 美樹(大食3C)·馬田 裕子(大食3E)·阪本 愛美(大食4A)·柿本 彩花(大食4D)· 岩下 夏実(短食1A)·片岡 珠梨奈(短食1C)·射場 美咲(短食2A)·川政 彩子(短食2C)

平成25年度 食物学研究会活動報告

1. 食物学研究会総会

総会(平成25年5月15日(水)、E-202於)

2. 事業

1) 文化祭講演会の開催(平成25年10月21日、MMホール)

【演 題】 フードコーディネーターの役割〜料理を通じて社会を笑顔で満たすということ〜

【講 師】(有)イデフードスタジオ代表取締役

出原 和枝 先生(本学短期大学部食生活学科卒業生)

2) 食物学研究会誌「浜風」第40号発行

3) 「浜風」についてのアンケートの実施





編集後記

本号は、形式を冊子から新聞に変え、予算を従来の1/3程度に抑える試みにチャレンジしてみました。また、内容に関しても、短大のページ、大学のページを、学生委員が中心に、各学年の内容について読みたい記事を考え、なるべく自由な記事になるように編集することで、読者を増やしたいという意図を持って作業を行いました。この試みが成功かは読者が決めることだと思いますが、編集委員は"いいもの作りたい"、"一人でも多くの人に読んでもらいたい"という想いを胸に作業に取り組んでくれたと感じています。一方で、昨今の学生さんは忙しく講義、実習、レポート等により、十分な準備ができなかったことも事実であり、浜風の編集作業における学生委員の負担は大きかったと思います。このことは、システムの問題であるため、委員会として今後も議論して行くべきことだと感じました。今後の課題として挙げておきます。さて、浜風を読むことは学科を知ること。

本誌を読んでくれてありがとう。

編集委員

有 井 康 博 岡 井 紀代香 山本周美 吉田精作 吉田 徹 中嶋容 田中 辻 越智 沙 織 翠 久美子 中村衣里 子 佐々木 詩 織 佐 野 澤田有華 奥 野 映 而 星 晴 菜 環 竹田眞悠 長畑美咲 梅田実希 田村有賀里 楠 本 由美子 松本怜子 中 筋 加奈子 宗 重 美 沙 紺屋本 那 奈



表紙デザイン案 紺屋本 那奈

浜風題字 館 勇 先生 平成26年2月 発行 発行:食物学研究会 FD刷・製本:株式会社

(短食2D) (元家政学部長 指毫) 印刷·製本:株式会社春日