

# 浜風 Hamakaze

浜風

第41号

食物学研究会誌



## Contents

巻頭言(学科長)／文化祭講演会／  
まんとうレシピ／新任教員の紹介／学科の活動／  
短大／大学／大学院／学位論文題目／研究室紹介

武庫川女子大学食物学研究会  
2015年

## 学士力向上のための FD と授業アンケート

平成 10 年頃から文科省でいわれはじめた Faculty Development (FD: ファカルティデベロプメント) とは、大学教員の授業内容・方法の改善と向上をめざした組織的な取り組みのことで、それから間もなく各大学に FD 委員会を設置することを中教審から指導がありました。本学も同様に大学院・大学・短大の FD 委員会が設けられています。毎月の FD 委員会で活動内容が決められていますが、その主な活動は授業公開、講演会、新任教員研修会、ワークショップなどです。なかでも、ここ毎年、授業公開が行われていますが、参観したくても時間がとれないのが現状です。また、最近では、双方向の授業(アクティブラーニング)や能動的授業など授業形態も改善されてきました。リニューアルされた図書館の6階にアクティブラーニング教室ができ、頻度高く利用されています。これらの目的は、学生達の学習効果を上げ学士力の向上を目指しています。そこで、学士力とは何でしょうか。次の1~4が明確にいられています。

- 1 知識・理解……基本的な知識を体系的に理解
- 2 汎用的技能……知的活動でも職業生活や社会生活でも必要な技能(コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力)
- 3 態度・志向性 自己管理能力、チームワーク・リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力
- 4 統合的な学習経験と創造的思考力……自らが立てた新たな課題を解決する能力

このような力は、一度に身につくものではないでしょう。毎日の授業・実験実習の中で修得していくものだと思います。従って、授業・実験実習の改善は、教員と学生が一緒に考えていくことが望ましいことだと思っています。

学生の皆さんがFDに貢献できるのは、「授業アンケート」です。教員にとって、受講生の評価が最も改善に効果的です。学生の素直な意見、「授業がわかりやすいのか」、「授業レベルはこれでよいのか」、「声の大きさ」、「話し方」、「POWER POINT の見せ方」、「資料の見やすさ」など、教員は良いと思っていても学生からは不満のケースもあります。教員は、学生からの指摘がなければ気がつかないこともあります。しかし、学生の不満や指摘のすべてが正しい訳ではありません。教員の意図が伝わっていないケースもあります。この意思疎通のない状態を改善するには、やはり、授業アンケートに回答し、意見があれば意見欄に書くことです。それに対する教員からのコメントを読むことです。

本学では、授業アンケートの方法が用紙回答形式からPCやスマートフォンによるMUSES上の回答に変更されました。そのため、授業アンケートの回答率が激減しています。従って、教員のFD効果が低下しつつあります。

学生の皆さんの学士力向上を目指すためにも、各期の「授業アンケート」には、必ず協力して回答されることを願っています。

## 食物学研究会主催 文化祭講演会

## 目標に向かって進んで行けば道が開けていく・・・!!

管理栄養士・兵庫県栄養士会理事・スポーツインストラクター  
稲垣美穂

実は私はまだ自分の道を拓けて行っている状態で、食べる事・動く事・そして楽しみの中で健康にいきいき過ごして頂き、元気になって頂ける・楽しく過ごしている間に元気になって頂ける方法を模索中です。思う様に進む事の出来ない状態に陥る事もあります。私は今まで自分の思う事をやりながら今日まで歩んできました。今回、何をお話ししようかと考える中で気付いた事。皆さんはこれから様々な分野に進んでいかれる事と思います。でもその中で、思った様にスイスイ進める時もあれば、頑張っているつもりなのに思う様に進めない・壁にぶつかって、気持ちがなえてしまいそうになる事もあるかもしれません。そんな時に「あんな先輩がいたな」と励みにして頂ければという思いでお話しさせて頂く事にしました。私は在学当時、勉強して行く中で食品加工貯蔵学が勉強したくなり、途中でコースを変えてしまい、豊沢研究室で大豆の研究をしていました。研究室に残る・研究開発の仕事につく・・・等選択肢もありましたが、卒業後、一般企業に勤める事になり「仕事をするからにはまず1年半は勤めて会社での仕事の流れ仕組みを知ろう」と思いました。その後あるきっかけからスイミングインストラクターとして仕事をする事になりました。水泳は好きで、在学中も勤労者水泳に混ざって泳いでいましたが、その時にコーチに勧められて水泳指導員の資格をとっていました。その後、泳げない方にも水中での運動の楽しさを感じて貰いたいという思いでいた所ある恩師に出会う事が出来、アリゾナでのウォーターエクササイズ研修に参加する事となりました。その後、当時では珍しいヨーロッパのクアシステムを導入したスポーツクラブに入社する事となり様々な仕事を任される事となりました。しかし、大学卒業後、自分の中で出来ていなかった事が、3年間勤めた後退職し管理栄養士の資格をとり、現在があります。今はある思いがあり「江戸芸 かつぼれ」という伝統芸能にも取り組んでおります。現在(公社)兵庫県栄養士会の事業にも携わっておりますので又、何か皆さんの力になれる事もあるかと思えます。ご参加お待ちしております。今、お伝え出来る事があるとしたら「自分のやりたい事を見つける事・無駄な事はない事・自分のやっている事に責任を持つ事・人のせいにならない事・やっている事の中に楽しみを見つける事・そして出会った人を大切に思って」下さい。

(武庫川女子大学食物学科卒業)



# 短食まんとう



短食まんとうは毎年レシピを付けて販売しています。今回は中華まん・カレーまん・ピザまんのレシピをご紹介します！生地は同じで、中身の餡を変えればいろんな種類のまんとうが作れます。文化祭で食べた人も食べられなかった人も、ぜひ家で作ってみてください！

## 【生地】

材料	(g)
薄力粉	36
ベーキングパウダー	0.5
イースト	0.5
砂糖	3
塩	0.2
ラード	2.5
水	19
強力粉（打ち粉）	適量

## 【生地の調理法】

1. 薄力粉をふるう。
2. ボールに薄力粉、砂糖、塩、イースト、ベーキングパウダーを加え、軽く混ぜる。
3. ラードを加える。
4. 水を加え、素早くこねる。
5. 生地が耳たぶくらいの硬さになるまで10～15分こねる。
6. ラップをして、20～25分発酵させる。
7. パンチして生地を抜く。
8. 丸め、バットに並べる。

## 【生地包む】

1. 麺棒で生地を伸ばす。
2. 生地の中央に具をのせる。
3. 包み込んで口が開かないようにしっかり閉じる。
4. 形を整える。
5. 口を下にしてクッキングシートの上のせる。

## 【蒸す】

1. 餡を皮で包んでから、15分間ねかす。
2. 強火で20分間蒸し、上下を入れ替えてさらに10分間蒸す。

## 【ピザまんの餡】

材料	(g)
玉ねぎ	15
ピーマン	5
茹でたけのこ	5
ホールコーン（缶）	5
ウインナー	5
スライスチーズ	10
A	
ピザソース	6.3
ケチャップ	6.3
カットトマト	5
中濃ソース	2
砂糖	0.5
ガーリック	0.2
B	
パセリ	少々
バジル	少々
塩	少々
こしょう	少々
C	
うま味調味料	0.2
水	5
コーンスターチ	0.8
油	0.6

## 【ピザまん餡の調理法】

1. 玉ねぎは1cm角にあらみじん、ピーマンは7mm角、茹でたけのこを5mm角に切る。ウインナーは5mm幅にいちょう切りにする。コーンの水気をきる。チーズは2枚重ねにし、4等分に切る。
2. A、B、Cの調味料をそれぞれ合わせる。
3. フライパンに油をひき、玉ねぎを透明になるまで炒める。
4. 玉ねぎを炒めたフライパンにウインナー、茹でたけのこを加えて炒める。
5. 4にピーマン、コーンを加えて炒める。
6. A、B、Cを順に加える。
7. 具材と調味料を合わせ、煮ながら水分を蒸発させる。
8. バットに移し、冷蔵庫で冷却する。

## 【カレーまんの餡】

材料	(g)
玉ねぎ	15
人参	5
茹で大豆	10
干し椎茸	0.5
ウインナー	4
A	
カレー粉（固形）中辛	2
カレー粉（固形）辛口	2
椎茸戻し汁	7
鶏がらスープ（粉末）	0.3
B	
ウスターソース	0.8
ケチャップ	1.5
ラード	1.3
カレー粉（粉末）	0.2

## 【カレーまん餡の調理法】

1. 干し椎茸は分量の水で戻しておく（戻し汁は使用するため捨てないこと）。戻した干し椎茸は5mm角のみじん切りにする。玉ねぎは2cm幅の楕円切りにし、フードプロセッサーにかけ、粗めのみじん切り状態にする。人参は拍子切りにし、薄さ2mmに切る。軟らかくなるまで茹でる。茹で大豆は、皮を取り除き、半分より少し小さいくらいに刻む。ウインナーは、粗めのみじん切りにする。
2. カレー粉（固形）は、溶けやすいように細かく刻む。刻んだカレー粉は椎茸戻し汁と合わせ、溶かしておく（A）。
3. Bを合わせておく。
4. 熱したフライパンにラードを引いて玉ねぎを加え、透明になるまで炒める。
5. 4に椎茸、ウインナーを加えて軽く炒めたら、粉末のカレー粉を加え、香りを出す。
6. 5に大豆、人参を加えてさらに炒め、B、Aの順に調味料を加え、しっかりと溶かす。
7. フライパンからバットに移して冷ます。

## 【中華まんの餡】

材料	(g)
豚ミンチ	15
玉ねぎ	3
椎茸	3
青ネギ	1
生姜	0.7
細もやし	6
たこのこの水煮	3
オイスターソース	1.3
塩	0.2
濃口しょうゆ	2
砂糖	0.3
みりん	1
ごま油	0.2
片栗粉	1

## 【中華まん餡の調理法】

1. 玉ねぎ・椎茸・青ネギ・生姜をみじん切りにする。
2. たけのこの水煮、もやしは少し粗めのみじん切りにする。
3. 調味料は合わせておく。
4. 豚ミンチ、みじん切りにした野菜、調味料を加えてよく混ぜる。
5. 片栗粉を加えてよく混ぜる（粘りが出て、白っぽくなるくらいまでよく混ぜる）。
6. バットに入れる。

すべての分量は1人分です。



学科ホームページにも諸先輩の話が掲載されています。誌をお勧めします。

# 新任教員の紹介

今年度新たに着任された先生方を紹介します。

- 担当科目、研究テーマ**：短食では解剖生理学、大食では臨床医学を教えています。研究テーマは生活習慣病の原因遺伝子の研究です。
- 武庫川女子大学に来られたきっかけ**：内科医として働いていて、栄養指導の重要性を感じたので、栄養学について勉強したり、研究したりしたかったからです。
- 趣味・特技**：趣味は旅行です。お勧めは北欧とスイスです。自然を満喫でき、景色が綺麗で癒されます。
- 学生へのメッセージ**：勉強もプライベートも充実させて、楽しい学生生活を送ってください。



上田由美子 准教授

- 担当科目**：臨床栄養学概論、臨床栄養学実習、応用栄養学実習、栄養教育論実習
- 趣味・特技**：特技は書道です。
- 毎日欠かさず続けていること**：文章を読むことです。活字を読むようにしています。
- 栄養学を学ぼうと思ったきっかけ**：小学校の5年生のときに入院したことがあり、そのときに食べたものがおいしくなくて、おいしい食事を作って患者さんに提供したいと思ったのがきっかけで学ぼうと思いました。
- 学生へのメッセージ**：学生生活、悔いのないように楽しんでください。



竹内海歌 助教

- 担当科目**：臨床栄養学実習、栄養教育論実習、応用栄養学実習
- 趣味・特技**：ピアノ、フルーツ、バイオリン、水泳、ソフトボール、バスケットボール、スノーボード
- 栄養学を学ぼうと思った理由**：経腸栄養法、静脈栄養法を知ったことがきっかけで、口から以外でエネルギーを摂取出来ることに感動したからです。
- 学生へのメッセージ**：分からないことを徹底的に調べたり質問したりということは、今が一番没頭して出来る時期だと思います。自ら学習できる力を身につけて下さい。



久保知子 助手

- 担当科目**：食品加工学実験、解剖生理学実習、食品学実験
- 趣味・特技**：食べることは好きです。
- 好きな食べ物**：ファミマのファミチキはよく買います。
- 栄養学を学ぼうと思ったきっかけ**：中学と高校のときに陸上部に入っていて、スポーツ栄養に興味を持ち、栄養のことを学びたいと思って、この学科を選びました。
- 学生へのメッセージ**：遊びも勉強もしっかり頑張って、悔いのない学生生活を過ごすようにしてください。



鮫島由香 助手

- 担当科目**：栄養教育論実習
- 好きな食べ物**：焼き鳥です。特にハツが好きです。
- 栄養学を学ぼうと思った理由**：高校生の時にバレーボール部のマネージャーをしていました。その時の部員の食べている食事バランスが偏っていたのを見てアドバイス出来るようになりたいと思ったことがきっかけです。
- 学生へのメッセージ**：毎日の授業や課題に追われて大変だと思いますが、何をして何を学んだかを胸を張って伝えられるような学生生活を送ってください。



戸田遥子 助手

- **担当科目**：栄養教育論実習
- **趣味・特技**：最近は、美味しいお店探しをしています。情報収集は、テレビや雑誌で調べています。また、自分の住んでいる所もお店が多いので、地元の人に聞いて行っています。
- **栄養学を学ぼうと思ったきっかけ**：祖母が医療関係の仕事をしていて、健康に気を使っている人で（特に食べ物のことに）、それに影響されたかな。
- **学生へのメッセージ**：学生の皆さんが興味のあること、思っていること、感じていることは何でも教えてください。



中村早緒里 助手

- **担当科目**：調理科学実験、食品評価演習、基礎化学実験、調理学実習
- **助手になったきっかけ**：周りからの後押しで助手を選びました。
- **毎日欠かさず続けていること**：特にありません。
- **好きな食べ物**：甘いものが好きです。特にチョコレートが大好きです。
- **学生へのメッセージ**：学生時代に色々な経験ができると思います。色々なことを経験し、後悔のない学生生活を送って下さい。



福永祥子 助手

- **担当科目**：生化学実験、基礎栄養学実験、栄養学実習
- **助手になったきっかけ**：前の大学の先生の紹介です。
- **趣味・特技**：趣味は読書とサイクリングです。
- **毎日欠かさず続けていること**：出来れば毎日論文を1つ読みたいです。
- **学生へのメッセージ**：勉強だけでなく、部活やサークル、アルバイト等も一生懸命頑張ってください。



前田晃宏 助手

- **担当教科**：公衆衛生学実習、ヘルスプロモーション演習、応用栄養学実習
- **趣味・特技**：趣味は、英会話の勉強とソープカービングです。特技は、水泳とバドミントンです。
- **栄養学を学ぼうと思った理由**：お父さんの勧めもありますが、女性で国家資格を持つことが、これからの社会に必要なと思ったからです。
- **学生へのメッセージ**：武庫川の学生生活の4年間は勉強面で充実しているので、その4年間に授業以外で何を学んで経験するかが、それからの人生を左右していると思います。今後の進路として大学院進学を考えている人は相談にのります。



湊 聡美 助手

- **担当科目**：食品衛生学実験、食品学実験、臨床栄養学実習、食品機能学実験
- **助手になったきっかけ**：元の大学の先生に声をかけていただいて、研究も好きだったので、そういった仕事に就けたらいいな、と思ってなりました。
- **趣味・特技**：料理をよくします。朝ごはんのパン作りにこの前初挑戦しました。
- **毎日欠かさず続けていること**：掃除をこまめに毎日1か所ずつしています。
- **学生へのメッセージ**：勉強をたくさんして、遊ぶ時間もたっぷり取って、学生生活を楽しんでください。



森 絢加 助手

# 食物栄養学科研究室の変遷よもやま話



今回、調理科学研究所の升井先生にこれまでの建物の変遷についてお話を聞かせていただきました。私たち学生が知らないこの十数年間の出来事などのお話を聞くことが出来ました。



## 生活環境2号館（H2館）

H2館には実験室や研究室などがあります。元々地下に教室があり、実習用にコンピュータを設置した実習室がありました。そこでは栄養教育論実習の媒体作りや、栄養価計算などが行えましたが、現在は駐車場となっています。

特に大きな出来事は6年前の夏の火災で、一時期はH2館が全く使用できない状態になりました。当時の研究室では実験が出来なくなり、先生方や4年生の先輩方は健康科学館（HS館）等に1ヶ月半移動したそうです。復旧後もしくは実験器具が使えなくなったりしてとても大変だったようです。

## 健康科学館（HS館）

HS館は集団給食実習室や臨床栄養学実習室などを備えた施設です。この施設だけ外装が中央キャンパスで「白」を基調として建設されました。現在、HS館の1階では給食経営管理実習が行われていますが、この施設が出来るまでは甲子園会館で行われていました。実習の時間になるとバスで移動し、大変だったようです。



## 栄養科学館（NS館）

NS館は2012年に建設されました。調理学実習室、臨時実習センター、研究室などがあります。特にNS館におられる先生方は現在の状態になるまでに、H2館⇒S館⇒NS館と移動しておられます。

H2館の改装前にS館が改築され、その時にPN分野とNCM分野の研究室はS館の1階に移動しました。その後、2012年に栄養科学館（NS館）が建築され、NS館へ研究室が移動することになりました。

現在、H2館、HS館、NS館と3つの建物で研究、教育がなされていますが、元々はH2館に全ての研究室が集まっていた。現在、各研究室は研究室と実験室の2部屋があります。しかし、面積的には十数年前までは現在の2～4分の1程度の広さで、とても狭かったようです。先生方の研究、そして私たち学生の教育環境の整備が進められ、現在の姿になっています。最近では、H2館のトイレの改装が一番の出来事かもしれません。

H2館などには以前は部屋だったところを閉鎖しているところもあるそうです。廊下を歩いていると、ここは「元はドア」がはっきりとわかる場所があります。見つけてみてください！



## 学科セミナー

### 2014年度 学科セミナー

日程	内容
5/21	共同実習センター教育セミナー
6/28	日本人の栄養と生活習慣病の疫学
7/23	アルツハイマー型認知症の病態と原因遺伝子
10/15	プレゼンテーションと論文作成方法
12/6	骨粗鬆症と今後の課題
2/7	堀江登先生 退職記念講演
2/14	福田満先生 退職記念講演



「プレゼンテーションと論文の作成方法」についてのセミナーに参加しました。プレゼンテーションと論文では構成の仕方は違いますが、どちらも構成がとても大切だということが分かりました。プレゼンテーションでは「ひたすら見やすくすること」を重視して、文章を載せるよりも図で示しながら説明する方が良いというお話を聞きました。また、論文では、序論・方法・材料・成果・考察についてそれぞれ詳しく説明していただきました。授業でのレポートやプレゼンテーション、卒業論文などの作成に役立つお話だったので、これから取り入れようと思いました。

これまで、セミナーと聞くと、主に先生方が出席されるイメージでしたが、私が思っていた以上に学生も参加していました。学科セミナーでは、学科内外の先生が、自身の研究内容について学生にもわかりやすく説明していただきます。皆さんにも気軽に参加できて、様々な分野の先生のお話が聞ける学科セミナーにぜひ一度足を運んでほしいです。

## 食物栄養学科、食生活学科のホームページ作成委員会より

武蔵川女子大学 生活環境学  
http://www.mukogawa-u.ac.jp/~shokumt/

■ホームページ作成委員 蓬田健太郎

■皆さんは、本学科のホームページを見たことがありますか？私たちの学科のホームページは、これまで、大学全体のホームページからの情報発信があるため、学科自体の情報発信元として十分な整備がなされてきていませんでした。3年ほど前に、学科の紹介を学科独自のページで行うようにするため、取り敢えず大幅な改変を行いました。その時点では、発信すべき情報をどうするか、どのように運営していくかという基本的なことが固まっていなかったため、ホームページ内容の更新もほとんどできない状態となっていました。

■現在本学に在籍している学生さんたちは、物心が着いた頃からインターネットと接する機会が多く、いろいろな情報源として活用してきたことと思います。また、近年のSNSの発達により、ほとんどの人が、個人の意見や情報を誰もが気軽に発信できるようになりました。大学の様々な手続きも、スマートフォンを介してできるようになりました。このように膨大な情報を利用できることは、とても便利なようですが、膨大な量の情報の中から正しい情報や必要な情報を選び出すことはとても大変なことです。個人が様々な情報を発信できるということは、デマや勘違いによる間違いなどもたくさん発信されてしまう危険性があるということに注意しなければなりません。また、発信された情報は、発信されたその瞬間からどんどん古くなっていきます。このような中で、私たちの所属する食物栄養学科、食生活学科のホームページからどのような情報をどのように発信していくかということを考えていかなければなりません。本年度から漸く手探りで、ホームページの本格的な運営体制を作り始め、ホームページの構造や発信する情報の検討を始めたところです。この「浜風」についてもホームページ上から閲覧できるようにしていきたいと思っています。また、分野配属や研究室配属、国家試験対策や編入学対策、就職対策などについても情報発信できるようにしていきたいと思っています。今後、教職員だけでなく、学生さんからの意見も聞きながら、使いやすいホームページへとしていきたいと思っています。そのためにも、時々学科のホームページをチェックしてみてください。よろしく願い致します。

共同実習センター

# 食物栄養学科の分野制度について

食物栄養学科では独自の分野制度に基づき、大食3年生後期に入ると、Nutrition Care Management、Preventive Nutrition、Food Science、Nutrition Scienceの4つの分野の中から、自分が所属する分野を選びます。各分野では特色あるアップグレード科目が開講されていますので、それぞれの分野のより深い専門知識を身につけていくことが出来る制度です。さらに4年生になると、各分野にある研究室のいずれかに入り、卒業論文などを進めていくことになります。なお、どの分野に所属しても、管理栄養士としての就職や進学先の制約を受けることはありませんので、自分の将来を見据えた分野を選択しましょう。各分野の概要は次の通りです。



## ・ 予防栄養学分野は

個人、集団への健康教育、栄養教育、環境の改善を通して、疾病の予防と健康増進に取り組みます

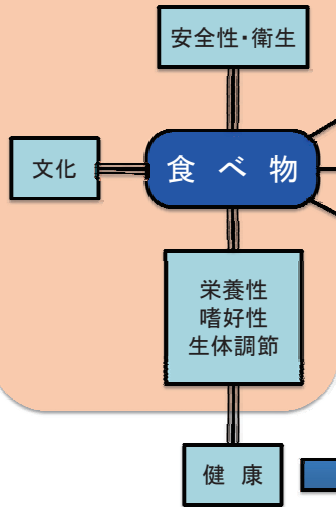




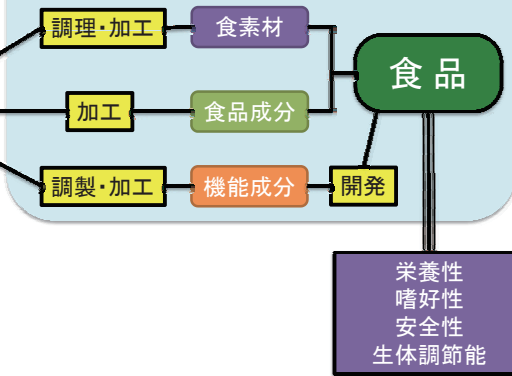
## Food Science (FS) 分野

食品の成分・物性の解析から、新しい機能の検索ならびにメカニズムの解明、そして調理・加工法の開発および安全性の確保、食文化まで幅広い研究対象のある分野

### 学習・研究の目的

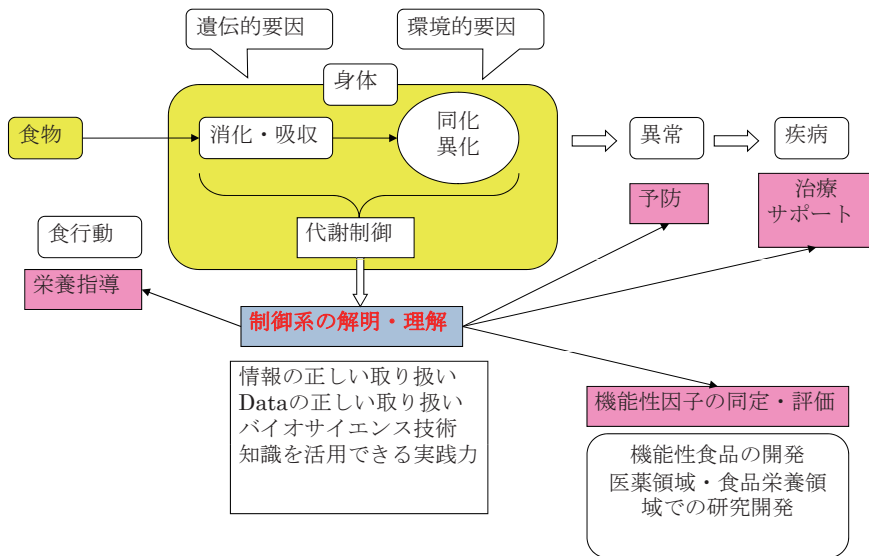


### 学習・研究の対象と方法



究極の学習・研究目的  
食を通しての健康

## Nutrition Science 分野



# 食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

平成 26 (2014) 年度の大食入学生が 3 年生に進級した時の分野配属、研究室配属の方法が決まりました。分野配属、研究室配属にかかるスケジュールと各研究室の受入れ定員は、3 年時に学科から連絡をします。

配属は、はじめに 4 分野への配属を実施し、その後、各分野内において研究室への配属を実施します。その方法は、原則として、4 分野共通で行います。配属時には、学生の希望を優先しますが、各研究室には定員があるので、希望が超過した場合には、やむを得ず成績を使用します。その際、使用する成績は次のとおりです。

## 1) 分野配属

### (1) 一般学生

2 年後期までの (必) (管) 科目の平均点 0.7 (全体の 70%)

1 年次の模擬試験成績 0.06 (全体の 6%)

2 年次の模擬試験成績 0.09 (全体の 9%)

3 年次の模擬試験成績 0.15 (全体の 15%)

### (2) 編入生

入学試験成績 (専門科目のみ) × 係数※ 0.5 (全体の 50%)

3 年次の模擬試験成績 0.5 (全体の 50%)

※係数は全学生が統一問題で受験する 3 年次の模擬試験成績を基に算出する。

## 2) 研究室配属

### (1) 一般学生

3 年前期までの (必) (管) 科目の平均点 0.7 (全体の 70%)

1 年次の模擬試験成績 0.06 (全体の 6%)

2 年次の模擬試験成績 0.09 (全体の 9%)

3 年次の模擬試験成績 0.15 (全体の 15%)

### (2) 編入生

3 年前期の (必) (管) 科目の平均点 0.7 (全体の 70%)

分野配属に使用した「入学試験成績 (専門科目のみ) × 係数」0.15 (全体の 15%)

3 年次の模擬試験成績 0.15 (全体の 15%)

現在の大食 2 年生 (平成 25 年度入学生) については、おおむね従前どおりの方法で実施しますが、分野配属・研究室配属方法と編入生に適用する成績については、前述の平成 26 年度入学生で示したものを適用することとしています。

なお、配属方法ではありませんが、関連する変更として、現在、FS (食品科学) 分野に所属している食品衛生学研究室 (2 研究室) は、平成 27 年度から NS (栄養科学) 分野に所属変更となります。



# 編入学について

本学食物栄養学科では、短期大学卒業生の3年生への編入を受け入れています。2013年度には3名の、2014年度には10名の編入が認められました。今後も編入を希望する学生がいると考えられます。そこで、編入はどのように進められているのかを本誌で案内できればと思い、2014年9月27日今年度の編入学生3人にインタビューを実施し、いくつかのノウハウを教えていただきましたので、ここに報告します。

## 編入学選抜試験について

編入学の選抜は、主に面接試験と筆記試験、短期大学部在籍時の成績によっておこなわれます。

写真はインタビューに応じて下さった  
(左から) 小林さん、松島さん、堀さんです。



## 他大学への編入について

他大学のオープンキャンパスに行き、編入についての資料もらい入試科目や出題形式が似ている大学を選びました。

例) 神戸女子大学 女子栄養大学

## 就活との両立について

取材させていただいた3人の方は、編入試験が終わるまでは就活をせず受験勉強に集中していました。武庫女の編入試験が終わる9月頃から就活をはじめの人が多いようです。

## 勉強方法について

入試科目は英語・専門分野の2つで、英語は武庫女の過去問を利用し、専門分野は管理栄養士などの専門知識を含む冊子を1冊完璧に覚える!!

2月に行われる特別講習は受講しておきましょう。編入試験の対策問題を解くことができます。

なお、本学での編入試験のながれは以下のようになっています。

1. 実施内容を掲示板で確認 (概ね7月ごろ発表される)
2. 教務部カウンターにて受験手続きを行う。選抜は4月頃
3. 受験 (食物栄養学科は一次試験のみ)
4. 合否発表

※実施内容は文学2号館前教務部掲示板に掲示されています。

・既修得単位の認定

成績が確定する3月中旬頃、短期大学部で修得した単位をもとに編入学生を受入れる学科で単位認定を行います。

※3年次のうち管理栄養士受験資格取得希望者は、基礎・専門教育科目62単位、合計72単位までが上限となります。

質問や不明な点がある場合は、担任に相談し教務部に問い合わせてみましょう!!

また、前年度の浜風にも特集記事が組まれていますので参考にしてください。

# 大食4年生

大学4年次には、管理栄養総合演習ⅠならびにⅡが開講されています。そこでは、これまでの3年間の授業の集大成として全科目の授業が展開されており、定期試験に加えて科目内試験が実施されています。そこで、4年生の方々はどのように国家試験に向けて勉強されているのかを尋ねました。

## 4年生で受験する模試はどういった形式ですか。

A：4年生の模試はこれまで受験してきた学内模試とは異なります。日本医歯薬研修協会での学外模試は時間が本試験と同様に午前と午後に分かれており、合計5時間程度で行われます。前期には学内模試が1度行われ、後期に入ると学内外で模試が毎月行われるため毎日の勉強が欠かせません。

## 学外模試を受験するときの服装や勉強方法を教えてください。

A：会場の室温に対応するため、脱ぎ着できる服装で臨むと良いです。模試の休憩時間には勉強方法としてはQB（クエスチョン・バンク）に加え、少しの空き時間でも目を通すことができる一問一答などあれば便利です。

## 毎日、どのように勉強していますか。

A：4年生では管理栄養総合演習という講義があります。講義内で配布されたプリントは要点がたくさん詰まっているので国家試験の勉強に重宝しています。分からないところがあれば先生の研究室まで行き質問をします。どの先生も優しく丁寧に教えてくれます。

また研究室では、実験の合間などにメンバーとクイズ形式で問題を出し合い、楽しみながら勉強しています。



# 国家試験について

今回は、大学院修士1年生の高井さん、修士2年生の和田さんにインタビューをさせていただきました。



## いつごろから勉強を始めましたか？

A：通学に2時間以上かかっていた為、電車に乗っている時間に授業の復習をしていました。その復習の時間を国家試験の勉強に変えたのは3年生の終わりくらいからです。

## 1日どのくらい勉強されていましたか？

A：研究室では卒論の研究をしていたので、勉強する時間はありませんでした。そこで、通学の時間と学校での授業（管理栄養総合演習）、朝起きて家を出るまでの1時間に勉強をしていました。

## 1, 2, 3年生で受けた授業でよく復習した教科は何でしたか？

A：1年生で習う基礎科目も応用科目の履修に対応できるように復習をしていました。また、薄く広く出やすく、覚える事が多かった臨床栄養学や食品機能学などの教科はよく復習していました。

## 最後に、国家試験を受ける在學生に何かアドバイスはありますか？

A：勉強をする前に誰のために勉強をしているのかを考えてみてほしいです。この勉強をしたら、こんな病気の人のために役立つのだと考えながら勉強したら、やる気が出るのではないかなと思います。

# 就職活動

就職活動をして内定をもらった人に聞きました。就職活動を身近に感じて、ご自身の就職活動に生かしてください。

委託給食会社の栄養士として就職が内定された方の話です。

## いつから就活をし始めましたか？

3年生の12月から始めました。説明会への参加やエントリーすることから始めました。

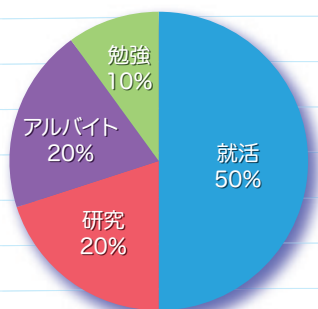
## どんなことを重視して就活をしていましたか？

やりたいことかどうかを重視しました。調理をメインとした仕事内容であることと、社員食堂で働きたいと考えていたため、それが実現しやすい企業にしました。

## いつ内定をもらいましたか？

5月に内定を頂きました。社員さんの雰囲気と、やりたいことができる環境であることから、この企業に決めました。

## 就活、勉強、研究、アルバイトの割合について



## 就活を始める前にしておくべきだったと思うことはなんですか？

SPIや一般教養を学んでおけばよかったと思いました。就活が最も忙しい時期に、一般教養やSPIの勉強をするのは負担でした。事前にできることは就活本番を迎える前に準備しておくといいと思います。

食品系企業の開発職に就職が内定した方の話です。

## いつから就活をし始めましたか？

3年生の7月頃から学内のセミナーなどを受け始め、12月頃から企業の説明会に行き始めました。

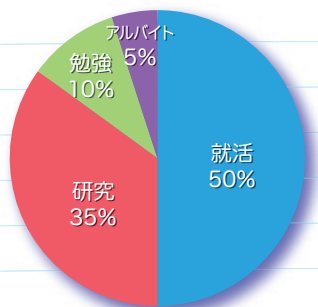
## どんなことを重視して就活をしていましたか？

やりたいことを重視して就活を行いました。開発職につきたかったので、開発職を募集している食品系企業に手当たり次第、エントリーシートを出していたため、締切に追われて大変でした。

## いつ内定をもらいましたか？

6月上旬に1つと、下旬に1つもらいました。5月頃から周りの人に内定が決まり始めていて焦っていたので内定を頂いたときはホッとしました。

## 就活、勉強、研究、バイトの割合について



大学の講義が始まってからは研究室の実験に参加できない日が続きましたが、研究室のメンバー同士の協力があり就活と研究の両立を乗り越えることが出来ました。バイトや勉強、研究は就活の息抜きになりました。



## 就活を始める前にしておくべきだったと思うことはなんですか？

自己分析をしておくことや、いろいろな企業を見て就活に臨めればよかったと思います。

## 就職活動時期の変更について

就職活動時期の変更についてキャリアセンターで以下のように聞いていますので、ご注意ください。

「2016年に卒業の新卒採用は就職活動の時期が変更となりました。

現在の就職活動は12月広報開始及び4月選考開始ですが、2016年卒から3月広報開始、8月選考開始となります。」

大学に入学して初めての文化祭(10月17～19日)に参加しました。  
 大食の伝統おでん“がんもちゃん”、代表クラスの模擬店、  
 食物学研究会主催の講演会についてご紹介します。

## おでん屋さんのがんもちゃん

昨年度経験した2年生の先輩たちをリーダーとして、1・2年生合同による模擬店です。  
 会計・飾り付け、買い出し、調理、盛り付け、呼び込み班に分かれて、一致団結で行いました。  
 今年度は昨年度よりも多く240食用意しました。大根、こんにゃく、じゃがいも、ごぼう天、がんもどき、そして先着50名様のお餅巾着を販売しました。天候にも恵まれ、お昼には完売したのでうれしかったです。

2年生のリーダー、ご指導ありがとうございました!!



健康科学館の調理室で朝7時30分から作っていました。  
 みんなで、蒸しあがったじゃがいもの皮を1個ずつ取っているところです。

## 食物学研究会主催の講演会

稲垣美穂先生をお招きして、「目的に向かって進んで行けば道が開けていく…!!」のご講演がありました。  
 管理栄養士の枠を超えて、多方面にわたり、ご活躍の先生のお話に刺激を受けました。



日下記念マルチメディア館メディアホールにて

## 模擬店 1Aクラス BUONO!

酸味があるトマト味のミートソース、ぴりっとした明太子ソース、ミルクィなカルボナーラから選べるパスタがありました。3種類いただきました。どれもおいしかったです。



中央図書館前にて



# 短食1年生

## 短食コスチューム、華麗に舞う！

体育祭での目玉の1つである「コスチューム」。各学科がオリジナルの衣装を着て、ダンスなどを披露します。毎年、多くの観客を魅了し、演技のレベルの高さに観客全員が目を奪われます。演技が終わった後の鳴りやまない拍手は演技の凄さを表しています。



今年の短食コスチュームは「かっこよさ」で勝負！長い間練習してきて、皆で力を合わせて一つのものを作り上げる素晴らしさを実感できました。



### 文化祭

短食まんとう、  
今年も大盛況！

美味しそう♪

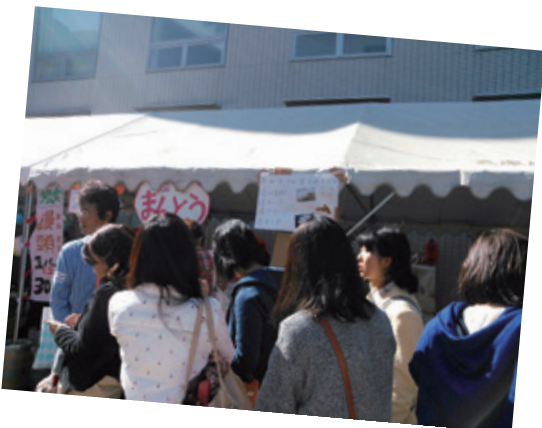
今年は、初めてソーセージ、ピーマン、たけのこ、玉ねぎ、コーンの入ったピザまんに挑戦しました。もちもちで食べ応えもあって、とてもおいしかったです。

毎年大人気のまんとうは20年以上も続いている歴史ある



ものです。今年も長蛇の列で待ち時間がでるほどでした。

大量調理は大変でしたが、本当にいい経験になりました。たくさんの人に美味しいと言われてもらって嬉しかったです。皆さんもぜひ、買って食べてみて下さい！



# 国際栄養学実習(大学)

実際に留学に行った2人に  
インタビューしました！



Q1. 英語に自信がないのですが、大丈夫でしょうか？

A. 英会話の授業があるので大丈夫です。施設訪問の際には先生が助けてくださいました。また、今回の演習に参加して、どうしてもわからない時は素直にわからない事を伝えることと、わからないながらも積極的にコミュニケーションをとる姿勢が大事だと思いました。



Q2. 留学の費用はどのようにして準備しましたか？

A. 留学の費用はおよそ50万円ですが、私は半年前からアルバイトを掛け持ちして貯めました。週4～5日程度働いていました。



Q3. 国際栄養学演習はどのような感じでしたか？

A. 産婦人科、老人ホーム、リハビリテーションセンターに行きました。特にリハビリテーションセンターは、施設内に実物大の飛行機やガソリンスタンドのセットがあり、IADL(手段的日常生活動作)に基づいた訓練を行っていて、設備がとても充実していました。また、今年は初の試みとして、食物の供給について学ぶために牧場を訪問しました。搾乳や牛乳の殺菌の様子などを見学しました。



Q4. 楽しかったことは何ですか？

A. 日本食で現地の学生さんたちを“おもてなし”したことです。現地のスーパーマーケットで食材をそろえました。アメリカで白玉粉が販売されていることや、男性のこぶし2つ分程のジャガイモの大きさにびっくりしました。提供したお料理の中では、特に莓大福への反応がすごく、“アメイジング!!”と言ってもらえました！



Q5. 留学で得られたものとは何ですか？

A. 友達が増えたことです。武庫女の学生はもちろん、現地の友達もできました！また、アメリカ分校の学生さんは、思いもよらない柔軟な発想を持ち、何事も楽しんで積極的に取り組んでおり、小さなことで悩んでばかりの消極的な自分を改めたいと思いました。

**感想なんて伝えません**

平成26年 国際栄養学演習 報告会

日時 11月19日(水) 午後5時00分～

場所 生活環境2号館2階 階段教室

対象 大食1年生を中心とした希望するすべての学生と学科教員の先生方

レイアウト作成: 国際栄養学演習Group1(2013) 参加学生

平成26年 国際栄養学演習報告会

日時 11月19日(水)17時00分～

場所 H2-27(階段教室)

対象 大食1年生を中心とした希望するすべての学生と学科教員の先生方

Let's get Spokane's experiences!  
The BEST summer!

作成: 国際栄養学演習(2013)Group3 参加学生

平成26年 国際栄養学演習報告会

日時 11月19日(水) 午後5時00分～

場所 H2-27(階段教室)

対象 大食1年生を中心とした希望するすべての学生と学科教員の先生方

Let's study The Registered Dietitian!

作成: 国際栄養学演習(2013)Group5 参加学生

平成26年 国際栄養学演習報告会

日時 11月19日(水)17時00分～

場所 H2-27(階段教室)

対象 大食1年生を中心とした希望するすべての学生と学科教員の先生方

Let's get Spokane's experiences!  
The BEST summer!

レイアウト作成: 国際栄養学演習(2013)Group3 参加学生

平成26年 国際栄養学演習報告会

日時 11月19日(水) 午後5時00分～

場所 生活環境2号館2階 階段教室

対象 大食1年生を中心とした希望するすべての学生と学科教員の先生方

Let's study The Registered Dietitian!

レイアウト作成: 国際栄養学演習(2013)Group5 参加学生

インタビューへのご協力、ありがとうございました！(^^)！





# 応用栄養学実習(短大2年生)



応用栄養学実習では、ライフステージ・ライフスタイルに応じた栄養ケアの実践について調理実習と講義を織り交ぜながら学んでいます。

取材を行った日は調理実習日で離乳食を調理していました。感想を聞いてみると、「細かく刻む作業が大変だった。」「硬さをイメージしながら調理したが、実際に食べると想像と違う硬さだった。」「魚の皮をはぐのが大変だった。」「乳児や幼児がいかに素材の味を生かした食事を食べているのかが分かった」「普段私たちがいかに多くの調味料を使い調理をしているのかが分かった」ということでした。

調乳では、普通ミルクとアレルギー用ミルクの二種類のミルクを調乳していました。哺乳瓶に分量の粉末ミルクとお湯を加えるのですが、粉が蒸気でスプーンにひっつく為、分量どおりに粉を加えることがなかなか大変そうでした。真剣な表情で慎重に作業を行っていました。

先生の一言：応用栄養学実習は、応用栄養学で学んだことを実際に調理実習を行うことで学生自身の感覚におとしこみ、より深い理解に繋げることができるのが魅力です！



調理の様子



調乳の様子



試食・完成

# 大食3年生 臨地実習 I

3年生は夏休みに臨地実習 I で福祉施設に行ってきました。5日間の実習で学ぶことがたくさんありました。各施設で行う実習内容は異なります。そこで2つの施設での実習内容の紹介をします。

## 特別養護老人ホームA

### 【実習内容】

- ・施設案内
- ・栄養管理業務や栄養ケアマネジメントの学習
- ・厨房実習（下処理、盛り付け、配膳）
- ・嚥下体操や音楽療法の体験
- ・食事介助や栄養委員会の見学
- ・献立作成

## 特別養護老人ホームB

### 【実習内容】

- ・施設案内
- ・サービス担当者会議の見学
- ・デイサービスのおやつ作り
- ・献立作成
- ・栄養マネジメント
- ・喫食調査
- ・選択メニューの聞き取り
- ・厨房実習（盛り付け、フルーツカット）

# 大学院生 (修士課程・博士課程)へのインタビュー

## 食物栄養科学コース (FS 分野)

修士課程 1年 西澤果穂さん



### ■大学院へ進学した理由

学部4年生での卒業研究をもう少し進めたいと思うようになり、進学を希望しました。

### ■研究内容

加工食品としての利用がほとんどない白なた豆を用いて、食品利用に向けた加工法と白なた豆の成分について探索しています。

### ■将来について

大学院で学んでいることを活かし、食品に関する研究に携わって行きたいと考えています。

### ■学部生へのメッセージ

管理栄養士国家試験に向けて忙しい毎日だと思いますが、どんなことにも前向きに、一生懸命取り組み、楽しく充実した学生生活を送ってください。

## 実践管理栄養コース (NCM 分野)

博士課程 2年 一丸智美さん



### ■大学院へ進学した理由

研究の手法、論文の書き方を学ぶため。

### ■研究内容

急性期の栄養管理（経腸、経静脈栄養）

### ■将来について

急性期栄養のエキスパートになりたい。栄養学における臨床、研究、教育の架け橋になりたい。

### ■大学と大学院の違い

病院勤務をしながら、大学院に進学しているので、今は学ぶ目的が明確です。国家試験のためではなく、患者さんのために勉強しています。

### ■学部生へのメッセージ

就職してから後悔しないように、今のうちにしっかり勉強してください。勉強すればするほど、患者さんの役に立つ栄養士になれます。患者さん想いの、素敵な栄養士さんになって下さい。

## 食物栄養科学コース (NS 分野)

博士課程 3年 竹本和仁さん



### ■大学院へ進学した理由

食物アレルギー対応食の開発に興味があり、「低アレルゲン化卵ボーロによる経口減感作療法」の研究を行っている高橋先生のところで学びたく、進学しました。

### ■研究内容

「小麦アレルギーの低アレルゲン化」をテーマに、小麦アレルゲンに対して熱処理や酸処理などを行い、抗原性がどのように変化していくのかを免疫検出系の実験で確かめています。

### ■将来について

教育機関やサービス業など、力を尽くすべき人物と距離の近い環境に勤めたいです。

### ■学部生へのメッセージ

武庫川女子大学の学習環境、研究環境は本当に充実しており、恵まれています。国家試験、卒業論文は大きな壁のように感じるかもしれませんが、その環境を活かすことができれば必ず乗り越えます。将来のチャンスを成功に導けるよう研鑽してください。

## 健康栄養科学コース (PN 分野)

修士課程 2年 三浦千佳さん



### ■大学院へ進学した理由

行政栄養士を目標としており、公衆栄養学について深く勉強したかったからです。

### ■研究内容

歯科診療所患者と管理栄養士養成施設学生を対象に「地域における食と歯科保健の連携に関する調査」を行っています。

### ■将来について

市町村で働く栄養士です。行政の支援が行き届かない人にも、支援が行き届くように働きかけを行いたいです。

### ■学部生へのメッセージ

武庫川女子大学は他大学に比べると、非常に学ぶ環境が整っています。「将来これをやりたい！」という気持ちを大切にすれば、どの先生も温かく熱心なご指導をさせていただきます。どうぞ、皆様も友人を大切にして、学生生活を楽しんでください。

# 研究室紹介と平成26年度卒業論文題目

## NS分野

### 伊勢川裕二：分子微生物学研究室

食品抽出物を用い、微生物を巧みに操るリケジョ集団

大腸菌、サルモネラ菌に対して抗菌効果のある食品ライブラリーの作成 和田麻由子

ローズマリー成分中の抗サルモネラ菌作用を示す物質の同定 内藤 由貴

タケノコに含まれる抗口タウイルス作用を示す有効成分の検索 星野阿津佐

ハト麦に含まれる抗口タウイルス作用を示す有効成分の検索 曾我部りほ

裸麦に含まれる抗インフルエンザウイルス作用を示す有効成分の検索 浅野 陽香

大豆に含まれる抗インフルエンザウイルス作用を示す有効成分の検索 鍋島 瑠美

### 澤田小百合：栄養生化学研究室

古いようで新しい話題、「抗酸化と健康」

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理の影響 小橋 楓  
前田 紀香

野菜の活性酸素消去酵素に与える熱処理の影響 大谷奈津美  
崎元 聖奈

唾液抗酸化活性、酸化還元電位及びアミラーゼ活性に与える睡眠の影響 小田 美貴  
岸本こずえ

### 高橋 享子：栄養化学研究室

アレルギーは、高橋研 一細胞から人まで何でもしますー

粉防已成分によるIgE受容体発現RBL-2H3細胞の脱顆粒抑制効果 馬田 裕子  
結城 宏香

アレルギーモデルマウスにおける急速経口免疫療法の効果検証 梶 真結子  
永石みなみ  
平川 葵

低アレルギー化ポークを用いた経口免疫療法ーダブルブラインド介入試験ー 横山 友香

### 田代 操：栄養化学研究室

生活習慣病予防に関する基礎的研究

摂取時刻の違いが幼年期・青年期ラットの生体に与える影響～AIN93Gに準拠した食事～ 神谷 風香  
松村 佳奈

摂取時刻の違いが幼年期・青年期ラットの生体に与える影響～高脂肪含量の食事～ 鯉塚 菜未  
吹留世理奈

クローブからのインクレチン不活性化酵素、DPP-4の阻害因子精製 田中 夕貴  
向出 榛日

### 福田 満：生化学研究室

食品の冷凍方法による細胞破壊とドリップ生成の関係

冷凍方法が非加熱および加熱根菜類の凍結組織に与える影響 森田 万智

冷凍方法が非加熱および加熱茎菜類の凍結組織に与える影響 武内 捺未

冷凍方法が非加熱および加熱葉菜類の凍結組織に与える影響 倉脇 里穂

冷凍方法が非加熱および加熱果菜類の凍結組織に与える影響 櫻井 規江

冷凍方法が非加熱および加熱キノコ類の凍結組織に与える影響 青木 和

冷凍方法が非加熱および加熱果実類の凍結組織に与える影響 萩原 静香

### 堀江 登：解剖生理学研究室

長時間運動者が脂肪酸を効果的に活用する方法の検討

成長期マウスに習慣的な運動を負荷したときの生体の変化 木村 麻希

成長期マウスに習慣的な運動を負荷したときの生体構成脂肪酸の変化 和泉 里好

成長期マウスに種類の違う運動を習慣的に負荷したときの生体構成脂肪酸の変化 濱崎美由紀

成長期マウスに一過性運動を負荷したときの生体構成脂肪酸の変化 長畑 友貴

成長期マウスに一過性運動を負荷したときの生体抗酸化系の変化 永井 綾香

老年期マウスに米糠混合餌を与えたときの身体組成及び生体抗酸化系の変化 中村 彩

### 逢田健太郎：分子栄養学研究室

身体のしくみと栄養の関係を分子レベルから科学する

電磁波が純水の凍結にあたる影響の検証 畠中 咲  
印藤 真理

大腸菌生存率を指標とした凍結条件の最適化 瀧野 葉月

異常生殖幹細胞の除去システムの検討 前田ひかり  
矢尾 美穂

マウス授乳期栄養評価モデル系の検討 竹田 眞悠  
北川 舞依



## PN分野

### 大滝 直人：公衆栄養学研究室

実生活に介入可能な食生活の改善手法を探索しよう！

テレビコマーシャルにおける健康食品と一般食品の広告分析 久保田沙帆  
鈴木 美夢  
森田 真未

写真撮影法における調査者の技術標準化のための料理画像データベースの構築 岡本真理子  
柴山 恵  
岡 清華

### 北村 真理：栄養教育研究室

保育・教育現場に貢献できる食育を研究、実践する

食育ツール「おやこでたのしむ たべものえほんずかん」の作成～家庭での食育実践を目指す～ 山口紗也香  
平田 美里  
坂元 愛

保育園児の家庭における共食状況の把握と食育に対する関心を高めるための取り組み 河崎 真里  
平野 冨季  
藤川 佳奈

### 内藤 義彦：公衆衛生学研究室

予防を掲げ行政を動かす調査や事業に注力している

ラダリング法を用いた女子大学生の食事選択動機に関する研究 伊村 映美

食知識が食事バランスの理解度及び身体組成に与える影響についての検討 黒田 茜

食事バランスを重視した食教育に関する研究 岡田 紗希

女子大生におけるロコモ度の評価とその関連要因 長谷みなみ

生活拠点に対する関心を生かした身体活動促進プログラムの有効性 長尾 綾奈

自由行動下における最大酸素摂取量の推定に関する研究 河野 綾夏

### 林 宏一：公衆栄養学研究室

社会に存在する健康栄養問題の解明、解決を目指します

管理栄養士養成課程学生および食生活改善推進員の健康食品に対する認識 河野 未沙  
藤原 志帆

管理栄養士養成課程学生の薬膳に対する知識の実態 金澤 美希  
桐谷富美恵

管理栄養士養成課程学生の地域歯科口腔保健活動に対する認識と養成課程の課題 島田 愛美  
山本 温子

### 坂野 麻里子：栄養教育研究室

高血圧やその合併症に関わる遺伝子を解析しています

本邦高血圧患者の動脈硬化と血管収縮関連遺伝子多型の解析 坂口 茉莉  
佐々木彩乃  
平田詩央里

本邦高血圧患者の慢性腎臓病と食塩感受性遺伝子多型の関連解析 垣辻 友希  
廣畑 絵梨  
増田 礼美

### 前田 佳予子：栄養教育研究室

高齢者、噛んで長生きをサポートする前田研

地域高齢者(都市部)における咬合力と食生活の関連について 大津 文依  
小泉奈奈恵

地域高齢者(農村部)における栄養状態と食生活の関連について 亀井 亜純  
柳谷 佳那

地域高齢者における咬合力アップ運動の継続効果および介護予防の有用性について 音頭 志保  
門吉 真由

### 吉田 精作：環境科学研究室

環境汚染物質の監視、汚染防止、除去方法の調査研究

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汚染の把握 大西 里佳  
眞鍋 和彌

小麦粉製品における有機リン系ポストハーベスト農薬の残留レベル 武田奈都美  
中川路友希

残留性有機塩素系殺虫剤成分による魚介類汚染 塚本 空  
野口美華子

## NCM分野

### 雨海 照祥：臨床栄養学研究室

外科臨床、小児臨床と栄養との関連性を解析する研究室

栄養スコアリングシステムのアウトカム予測能の検討 及川 瑛里  
北川 萌子

身体計測値を加えた新アウトカムスコアの妥当性の検証 鹿倉 愛美  
前川 恵瑠

食道癌患者の術後エネルギー不足がアウトカムに与える影響の検討 中野 嘉映  
西村英里子

### 今村 友美：応用栄養学研究室

栄養と運動をテーマに研究を行っています

女子スキー選手における栄養・食事に関する実態調査および栄養サポートについて 中島 優  
播本 和子

男子ラグビー選手における栄養・食事に関する実態調査および栄養サポートについて 肥塚 侑希  
西 真由子

運動習慣のある中高齢者における栄養サポートについて 木岡絵里子  
谷勝 美希

### 上田 由美子：臨床栄養遺伝子学研究室

太りやすい体質は？肥満と遺伝子の関連を研究します。

若年女性におけるFTO遺伝子多型と生活習慣病指標との関連 北本美紗希  
北林 愛実  
里仲由紀恵

食品バランス型紙を用いた食事療法による体組成の変化が血糖値に及ぼす影響 司尾絵理子  
矢次亜佳音

食品バランス型紙を用いた食事療法がもたらす食行動の変容 鈴木 麻里

### 岸本 三香子：応用栄養学研究室

子どもの健全な成長発達の一助となるような研究を！

保護者の咀嚼に対する意識が幼児の咀嚼・嗜好に及ぼす影響 尾上 明穂  
花上 裕美

幼児の起床状況が生活習慣、健康状態に及ぼす影響 野口 瑞季  
山本 千鶴

幼児の唾液コルチゾール濃度と生活習慣との関連 木山 美穂  
眞鍋 早矢

### 鞍田 三貴：臨床栄養学研究室

強く優しい管理栄養士の育成と、臨床研究を行います

オリジナル栄養摂取量評価方法の開発 山田 莉愛

慢性期リハビリテーション病院における脳血管疾患患者の食形態に影響する因子 南 文香

がん治療中における食欲低下時の食事について～ケモ食の摂取量評価～ 大原 しほ

地域密着型小規模急性期病院における入院時の栄養状態 小野 正代

管理栄養士による喫食量低下患者に対する介入効果の検討 山本 佳織  
神庭 郁花

### 高岸 和子：臨床栄養学研究室

卒業研究テーマは、病院実践教育を通じ決定します

入院時栄養食事指導における患者の行動変容と栄養食事指導媒体の検討 木瀬真奈己

人工肛門造設による栄養障害の検討 三木 智美

「糖尿病透析予防指導」の効果と今後の課題 勢 万由佳

急性期病院におけるNST介入効果の評価法の検討 横路 千華  
寺東 詩織  
西田 梨沙

### 谷野 永和：給食経営管理学的研究室

クックフリーズシステムを利用した食事支援体制の研究

大量調理時における習熟度と調理作業効率に関する検討 橋 沙織

食塩味覚閾値判定濾紙検査区分における一人暮らし高齢者の味覚の違い 中村 綾

調理済み冷凍食品の再加熱機器と保存期間による味の変化について 吉田 美帆

学生調理でのクックフリーズに適した調理品の検討 石井 伽奈

高齢者の料理選択の違いによる身体計測値の検討 潮 美佳子

調理済み冷凍食品の持ち帰り方法による温度変化について 多幡 祐美

### 福尾 恵介：臨床栄養遺伝子学研究室

高齢者やがん患者研究から社会貢献の志を抱く人を育成

地域在宅高齢者の握力の低下が栄養指標や社会参加継続性に及ぼす影響 吉田沙希子

地域在宅高齢者の抑うつによる栄養指標の変化と社会参加継続性との関係 松尾 夏花

地域在宅高齢者のサルコペニア肥満が栄養指標や社会参加継続性に及ぼす影響 出島 美咲

地域在宅高齢者の慢性炎症が栄養指標や社会参加継続性に及ぼす影響 石田 貴子

地域在宅高齢者の低栄養が臨床指標や社会参加継続性に及ぼす影響 尾崎 郁香

地域在宅高齢者の骨量の低下と栄養指標や社会参加継続性との関係 平井 伽奈

### 福田也寸子：臨床栄養学研究室

臨床栄養学を深める研究とスキル学習の実践

体験実食型糖尿病教室実践編への長期参加効果について 高嶋 千佳の検討

整形外科通院中患者のロコモティブ症候群リスク度と栄養素等摂取状況の関係性についての検討 西馬 美樹

食物アレルギー児の身体発育・栄養素等摂取状況：1年後の追跡調査結果による検討 森 なつみ

食物アレルギー児をもつ母親自身の栄養素等摂取状況とQOLについての検討 大黒 真奈

脳卒中専門病院で働く医療スタッフの生活・栄養素等摂取状況の特徴についての検討 田中 愛梨

脳卒中患者における在院日数と入院時栄養評価結果の関係性についての検討 岩田絵理花

### 堀内 理恵：給食経営管理学的研究室

幼稚園の給食の調査と食育や給食のメニュー開発を行う

おしゃもじ教室の教育効果 浅尾 菜月

保育園給食のマネジメントの実態 中山登記子

保育園と認定こども園での給食の差の検討 川本 紗代

幼稚園における給食形態の違いが園児に与える影響 岡崎 由依

若年成人の食嗜好と身体状況・味覚・咬合力・食生活との関係 大堀 真子

高齢者の疲労自覚と食生活の関連 西井麻有果

### 倭 英司：臨床医学研究室

思いのほか、Stoic! Research Mindで臨床を極めよう!

女子大生における心理学的特性及び食行動特性がエネルギー摂取量に与える影響について 徳山 育美

大学生における心理学的特性が食行動特性に与える影響について 池澤奈津美

心理学的特性及び食行動特性が糖尿病患者の臨床指標に与える影響について 金子 陽

糖尿病患者における心理学的特性が食行動特性に与える影響について 諏訪 茜

糖尿病患者における生活リズムが食行動特性や臨床指標に与える影響について 圓岡 由衣

透析患者における心理学的特性および食行動特性について 井上 文絵

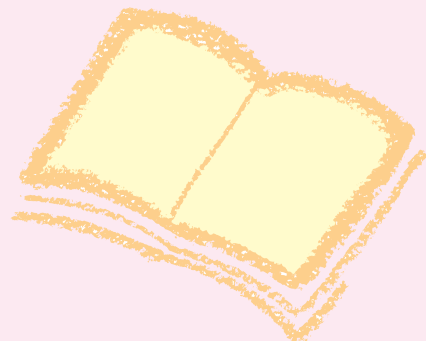
50歳代男性の耐糖能異常者における食生活・生活習慣の特徴 藤田 知夏

### 山本 周美：応用栄養学研究室

妊婦の栄養状態改善を通じて次世代の健康をつくる

管理栄養士養成課程学生における食品および料理の糖質見積もり能力 上蘭史沙恵  
齊戸 梨紗  
奥野 友香

親子間における瘦身志向の類似性と相違性 竹内麻智子  
中山 春菜  
下中 杏菜



## FS分野

### 有井 康博：食品科学研究室

ミクロからマクロまで様々な角度で食品にアプローチ

パン生地中の酵母を数える方法の確立と冷凍が生地中の生菌数に与える影響について 佐々木瑠美中津 留楓

エスプレッソコーヒーのクレマを知るための実験系の確立 山根早紀子 横山 晴菜

硫酸亜鉛を用いた豆腐様食品の開発とその物性について 落合 紘子 高井 麻未

### 石井 裕子：食品素材学研究室

自由に楽しく食品の秘密を見つけています。

ブルーの天日乾燥による鉄分の動向 大道 寛子

国産野菜と輸入野菜における有用ミネラル含有量の比較 尾崎 実里

かいわれだいこんのカルシウムに及ぼすミネラルウォーターの影響 相馬 鈴香

水耕栽培野菜及び慣行栽培野菜中の1価金属と有用ミネラル 田中 悠ラル

椎茸の乾燥時間、照度、紫外線量の違いによる鉄含有量の動向 山川恵未里

### 岡井紀代香：調理学研究室

自ら考え実験する。発見する楽しさを感じよう。

真昆布の加熱処理によるラジカル消去作用の増強効果 新田 皆美 岡坂 美歩

小豆の調理過程におけるラジカル消去作用の変化 田中 理絵 南部 真実

### 小関 泰平：食品素材学研究室

タマゴのタンパク質をあれやこれや考える研究室です。

卵白アルブミンの加熱変性により形成される可溶性化合物に及ぼす加圧処理の影響について 山崎恵理奈

卵白アルブミンの凍結変性に及ぼす $\gamma$ -シクロデキストリンの添加効果について 篠田 萌子

卵白アルブミン乳化物の凝集性に及ぼすシクロデキストリン添加の影響について 喜多恵理子

卵白アルブミン乳化物の凝集性に及ぼすプロテアーゼ処理の影響について 河淵 実咲

### 土井 裕司：食品生化学研究室

老化メカニズムからアンチエイジングまで

フォスファチジルコリン過酸化により劣化した分化PC12細胞への各種抗酸化剤の効果 船積 弘美 増田 汐里

乾燥紅タデに含まれるアセチルコリンエステラーゼ阻害物質の精製 高橋さおり 森田 佳弥

柑橘類果皮に含まれる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 吉田 菜実 松浦 直美

### 橋本多美子：調理学研究室

食品の調理過程で起こる現象を食味の面から検証

凍結条件の違いと加熱によるアサリのエキス成分の変化 藤井 智美

調理による毒化二枚貝の除毒効果 吉田 恵

製造工程の異なる醤油を用いた調理済み食品に対する官能評価（蒸しもの、炊きもの） 田川由紀子

れんこんの機能性とれんこんパウダー添加による製パン性 橋本 亨子

異なるベーキングパウダーの添加が蒸しパンに与える影響 木下 怜香

### 升井 洋至：調理科学研究室

調理とは？その科学解明！それが調理科学研究室

ジネンジョの褐変に関する研究 梅田 晃子

米粉の加圧処理による糖質分解酵素への影響に関する研究 石田 梢

低温スチームによる調理特性に関する研究 長畑 美咲

和菓子製造における果実粉の影響に関する研究 吉田明日香

高齢者施設における軟化食に関する研究 赤澤 友香

フードジャー調理に関する研究 石村 真惟

### 松井 徳光：食品微生物学研究室

きのこで発酵させて機能性食品の開発を行っています

エルゴチオネインの高生産培地の検討および簡易測定法の確立 澤 菜穂

担子菌の発酵能を利用したチロシナーゼ阻害剤のスクリーニング 山口 真奈

担子菌の発酵能を利用した機能性ワインの開発 中川 綾音

担子菌の発酵能を利用した機能性醤油様調味料の開発 十倉 実咲

担子菌の発酵能を利用した機能性黒大豆味噌の開発 海堀 円香

### 松浦 寿喜：食品衛生学研究室

機能性と安全性☆詳細は「MOTTO！食品衛生」で！

抹茶の品質とラットにおける糖質吸収抑制作用の関係 阪本 彩

ラットにおけるバジルの糖質吸収抑制作用 原 尚子

ラットにおけるバジルの脂質吸収抑制作用 川本 麻友

ラットにおけるブドウ種子抽出物の糖質吸収抑制作用 中野 夏希

ラットにおけるブドウ種子抽出物の脂質吸収抑制作用 森田絵美子

ラットにおける水溶性食物繊維の医薬品吸収抑制作用 山村 里奈

### 宮本 有香：調理学研究室

調理の「コツ」を科学で説明しよう！

パン製造に用いる添加剤とスーパーオキシドアニオンラジカル発生量が品質改良効果に与える影響 久住 朋 中川 瑞葵

マカロン焼成に関する生地中の糖配合割合とメレンゲ安定性について 小幡 咲子

調理条件がトマトソース中の機能性成分及び嗜好性に与える影響 横田 夏子

製造工程の異なる醤油を用いた調理済み食品に対する官能評価（煮物及び合わせ調味料） 篠原 梨瑠

薑汁撞奶のゲル形成機構の解明 大石 麻友

### 吉田 徹：食品衛生学研究室

長期保存が可能な高品質保存（ガラス化）食品の開発

糖並びに凍害防御剤添加による凍結解凍アガロースゲルの品質評価 佐藤亜里沙 田中 美帆 森本 詩織

真空乾燥を行った糖添加再水和アガロースゲルの品質評価 室田 愛莉 山口 真世 福尾 夏実

## 修士論文

梶野 美紀

担子菌の発酵能による経節粉および血合粉だしがらの有効利用法の開発

西田 奈津美

ヨーグルトの凍結保存とその応用へのアプローチ

橋本 ゆかり

水溶性食物繊維がアセトアミノフェンおよびイブプロフェンの吸収に与える影響

村木 希実

重症患児に対する低アレルギー化卵ボーロによる経口免疫療法及びモデルマウスにおける抗原投与による免疫寛容誘導に関する研究

水島 亜樹

殺虫剤成分の室内汚染と影響評価に関する研究

武田 大造

高齢者施設およびデイサービスにおける摂食・嚥下困難食に関する研究

李 麻有

児童館における食育推進のためのソーシャルサポートに関する研究

内田 絢子

胃・大腸癌患者におけるサルコペニアと術前食事摂取量および術後アウトカムに関連性

菅 沙織

妊娠糖尿病患者の栄養状態と出生児の体格の検討

山田 恵理子

脳血管疾患患者の嚥下機能改善に影響を及ぼす因子の検討

## 博士論文

上田 友佳子

ラット消化吸収実験モデルを用いた各種食品成分の糖質・脂質吸収抑制作用の評価に関する研究

武内 海歌

初回治療肺結核患者の入院時栄養評価及び早期桿菌陰性化を予測する入院時栄養因子の検討

小林 麻貴

Effects of Lactic Acid-Fermented Soymilk on Lipid Metabolism in Rat Liver

## 平成 26 年度 食物学研究会活動報告

### 1. 総会

食物学研究会評議員会

本評議員会は総会に代わるものである

日時 平成26年5月14日 12時25分から 場所 E-201

### 2. 事業

#### 1) 文化祭講演会の開催

主催:食物学研究会

演題:「目標に向かって進んで行けば道が開けていく…!!」

講師:稲垣 美穂先生(管理栄養士・兵庫県栄養士会地域活動理事)

日時:平成26年10月18日(土) 会場:MMホール

#### 2) 学科セミナーの共催

共催:学科セミナー委員会と食物学研究会

演題:骨粗鬆症と今後の課題

講師:上村 正樹先生(かみむら整形外科クリニック院長)

日時:平成26年12月6日(土) 14:50~15:50 会場:文学2号館(L2-11)

#### 3) 食物学研究会誌の発行

「浜風」第41号の発行 平成27年2月

## 平成 26 年度 食物学研究会役員・委員

会 長 高橋 享子

副 会 長 松浦 寿喜・林 宏一

運営委員長 堀江 登

運 営 委 員(「浜風」企画・編集 担当) 土井 裕司・有井 康博・北村 真理・堀内 理恵・福田 祥子・越智 沙織・中村 衣里・森 絢加

運 営 委 員(庶務・「講演会」企画 担当) 倭 英司・石井 裕子・澤田 小百合・山本 周美・武内 海歌・戸根 瑛美・久保 知子

会 計 進藤 弥生

会 計 監 査 雨海 照祥・阪上 綾

学生委員

「浜風」企画・編集 阪上 綾(院食1)・越智 麻友美(大食1B)・國谷 かおり(大食1D)・北川 真梨子(大食2A)・坂本 なつみ(大食2C)

簗嶋 美咲(大食2E)・村上 裕紀(大食3B)・川口 美咲(大食3D)・大道 寛子(大食4A)・中川路 友希(大食4C)

播本 和子(大食4E)・羽原 成美(短食1B)・豊山 恵(短食1D)・寺田 晴賀(短食2B)・松本 怜子(短食2D)

池永 結芽(大食1A)・佐藤 加織(大食1C)・森口 春菜(大食1E)・澤田 有華(大食2B)・南 和加奈(大食2D)

西野 芙季(大食3A)・生駒 映理(大食3C)・田和 侑奈(大食3E)・池澤 奈津実(大食4B)・田中 悠(大食4D)

宮崎 あかね(短食1A)・東 恵里佳(短食1C)・榎尾 祐美(短食2A)・岡部 那保(短食2C)

## 編集後記

食物学研究会誌「浜風」第41号をお届けします。本号ではその形式を第40号に習いました。新しい形式となりそれをそのまましばらくは継続したいという思いはもちろん、この形式の方が以前の冊子よりもなじみやすいと考えたからです。また、内容には今まで必ず掲載されていた事柄、そして編入学制度や就職活動・大学院に関連した記事に加えて、新しく大学の分野配属・研究室配属方法や各研究室からの一言をも掲載しました。学生さんが自身の学科を知り、進路選択の一助になればと考えました。原稿の作成に関わってくださった多くの方々のご協力に感謝します。ただ、本誌を少しでも手にする時間を長くして読んで頂けるようにと、発行時期を少しでも早めようと考えたのですが、記事内容の関係からそれが叶いませんでした。今後の課題と考えます。また、読まれた方からの感想が編集委員のもとへ届くことも期待しています。

## 編集委員

有井 康博 北村 真理 土井 裕司 堀内 理恵 堀江 登 越智 沙織

中村 衣里 福田 祥子 森 絢加 阪上 綾 越智 麻友美 國谷 かおり

北川 真梨子 坂本 なつみ 簗嶋 美咲 村上 裕紀 川口 美咲 大道 寛子

中川路 友希 播本 和子 羽原 成美 豊山 恵 寺田 晴賀 松本 怜子

表紙デザイン案

越智 麻友美 (大食1B)

簗嶋 美咲 (大食2E)

浜風題字

館 勇先生

(元家政学部長 指毫)

平成 27 年 2 月 発行

発行:食物学研究会

印刷・製本:株式会社春日