Hamakaze 浜風

第42号

食物学研究会誌

Contents

巻頭言（学科長）／文化祭講演会／
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

2016 年

巻頭言

これからの栄養士・管理栄養士に期待されること

食物栄養学科・食生活学科　学科長　**高橋享子**

食物栄養学科・食生活学科では、21 世紀の栄養と健康のエキスパートとして活躍する栄養士・管理栄養士を育成することを目標にしています。では、エキスパートの栄養士と管理栄養士は、どのような職域をもっているのでしょうか。栄養士法から引用してみました。

栄養士とは：都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者

管理栄養士とは：国家試験に合格後、厚労省に登録を行い厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状況、栄養状態等に応じた栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状況、栄養状態、利用の状況等に応じた給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行う者

つまり、**栄養士は免許制、管理栄養士は登録制**で、その職の枠組みにも違いがあります。

栄養士は、福祉施設・病院等の集団に対してどのような食事を提供するか、あるいは不特定多数に提供する食事においても「栄養バランスの良い食事」や「健康に良い食事」を提供するにはどのようなメニューが必要かなど、真の給食管理を行います。大学で学んだ栄養学、食品学、調理学や給食管理実習などで習得した知識を応用して「栄養バランスの良い食事」や「健康に良い食事」の発展的な給食管理が望まれています。

一方、管理栄養士は「傷病者への栄養指導」という個々の人間への栄養管理を行うのが一番の業務に挙げられます。病人の病態や栄養状態をアセスメントし、それに合うように個人の栄養指導を行い、さらにその指導効果を評価することです。さらには、行政管理栄養士、栄養教諭、管理栄養士の知識をもって企業での商品開発や営業（MR）など、不特定多数の集団に対する栄養管理は管理栄養士の業務に含まれているものと考えます。

昨今、栄養士・管理栄養士の業務が他の職種の人たちに取られるような懸念があります。栄養士・管理栄養士は、国内外の栄養施策や領域がどのように進んでいるかを見つめる必要があります。さらに、栄養士･管理栄養士は、より高度な専門性を磨き「真の給食管理」や「個人の栄養状態を評価する力」を身につけて、栄養と健康のエキスパートとして 21 世紀に輝く職種であってほしいと願っています。

食物学研究会主催 文化祭講演会

スポーツ栄養士の活躍の場はどこか

公認スポーツ栄養士
吉谷佳代

大学卒業後、食品メーカーの研究員としてスポーツサプリメントの開発に従事するも、始めはスポーツ栄養の知識も乏しく、基礎から勉強をし直そうと、公認スポーツ栄養士までの第一歩を踏み出しました。資格を取得するにあたり、栄養学だけに留まらない幅広い知識を習得できた事や、仲間や先生方との人脈が築けたことも私にとっては貴重な財産になりました。ぜひ、若い方にも目指していただきたいと思います。

取得後の活動の場は、実業団チームから病院栄養士、給食委託業者、競技団体のスタッフなど多岐に亘りますが、ニーズは増えており、活動できる場は広がることが期待できます。例えば、今後高齢者の筋肉維持のための健康運動需要が高まることが予想されますが、そのための食生活はスポーツ栄養の範疇です。

大切なのは、自分がやりたいスポーツ栄養の仕事を具体的にイメージし、それに向かってどんどん現場に出向くなど行動をしてみることだと思います。そして、サポートの機会を得たときには、出来る限りスポーツ栄養マネジメントの流れに則り、根拠のある栄養計画を作ることが重要です。サポート期間は、監督やスタッフの方々と密に連携をとること、サポート終了まで責任をもって実施と評価をすることなどが、継続サポートに繋がる点だと感じています。

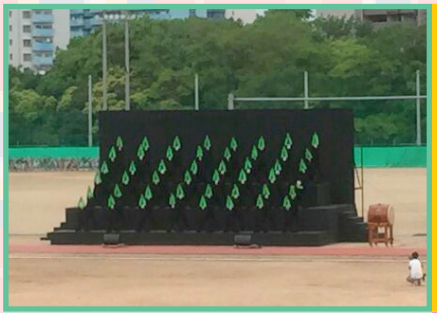
このように、スポーツ栄養士の働く場は今後広がることが期待できますが、いずれの現場においても、共通して最も求められる力は「コミュニケーション力」であると私自身は考えています。監督、スタッフ、選手が希望していることは何か？今、話すべき論点は何か？（これをイシューと言います）会話の中から、このイシューを読み取り、的確な対応をとることは、スポーツ栄養士に限らず、就職活動や社会人としてコミュニケーション力を高める鍵だと思います。ぜひ、大学生の皆さんには学生時代にコミュニケーション力を磨いていただき、一人でも多く素敵な栄養士さんがスポーツ現場で活躍されることを心から祈っています。

第51回体育祭

５月 16、17 日に行われた今年の体育祭。１日目は総合スタジアムで、玉入れ・台風の目などの種目がありました。２日目は中央キャンパスで３人４脚やしっぽとりなどの競技のほかに、スタンプラリーがありました。学生と担任の先生が一丸となって、出場者を応援しました。

１日目の目玉である「応援合戦」。今年は６チームが参加しました。各学科がそれぞれの特色を出しながら、衣装の早着替えや応援団員全体で作り出す演技に、観客席は感動と歓喜に包まれました。

この日のために、毎日の練習は勿論のこと、合宿も行いました。みんなで力を合わせて一つのものを作り上げる達成感を味わうことが出来ました。



文化祭

今年も毎年恒例、大食模擬店の”がんもちゃん”と短食模擬店”まんとう”が文化祭で出店されました。出店にあたり、がんもちゃんのリーダーの方々とまんとうのリーダーの方々に取材を行わせていただきました。

～　がんもちゃん　～

Q１：だしの配分で去年と変わった点はありますか？
A１：毎年好評なので変えていません。

Q２：今年のおでんの具について教えてください。
A２：大根、こんにゃく、じゃがいも、がんもどき、ごぼ天の５種類に先着 50 食限定でもち巾着があります。

Q３：準備が大変な具材は何かありますか？
A３：こんにゃくと大根は下茹でをしなければならないので、準備に時間がかかり大変です。

Q４：去年からの反省点などはありますか？ありましたら、その点を踏まえて今年改善したことを教えてください。
A４：準備に時間が掛かったので、早めの段階から発注して、具材の大きさを具体的に指定しました。

Q５：今年のおでんの販売数を教えてください。
A５：240 食分を販売し、先着 50 名にはもち巾着が付いてきます。

Q６：今年の意気込みはありますか？
A６：昼を過ぎてしまうと購入する人が減ってしまうので、昼過ぎには完売させたいです。

文化祭当日……
晴れで気温が高く、完売できるか危ぶまれました。けれども、さすが！がんもちゃん！お昼時間を少し過ぎたころに、今年も無事に完売することができました！

～　まんとう　～

Q１：今年のまんとうの味は何ですか？
A１：昨年に引き続き、今年もピザまんです。

Q２：去年のピザまんのレシピとの変更点などはありますか？
A２：昨年の先輩が考えて下さったレシピを参考にしながら、水分量や具材の配分などを変更しました。

Q３：レシピを改良した今年のまんとうの注目のポイントは？
A３：去年のまんとうは、スライスチーズを刻んで”たね”にのせて包んでいました。ですが、よりチーズの濃厚な味わいを楽しんでもらおうと考え、今年はピザ用のチーズを使用することにしました。なので、チーズの味わいを楽しんでもらえると嬉しいです。

Q４：去年からの反省点などはありますか？ありましたら、それを踏まえて今年改善したことを教えてください。
A４：生地をこねる時間と発酵時間に注意しました。生地のこね時間は、短すぎず長すぎない時間を検討して、４～５分にしました。さらに、去年に比べて生地の発酵時間をしっかりと取ることにしました。発酵時間を長くすることで、生地の伸びがよくなり、初めて作る学生でも包む工程で失敗しにくくなりました。また、味の面でも、生地がもちもちした食感でおいしくなりました。

Q５：今年は何人体制で何個のまんとうを作りますか？
A５：１年生と２年生を合わせた 59 人に先生方です。まんとうは 600 個販売する予定です。

Q６：今年の意気込みはありますか？
A６：”事故なく完売”です！

まんとうを食べてみて……
リーダーの方々が試行錯誤した、チーズの濃厚な味わいを楽しむことが出来ました！中身はとても具沢山で、たけのこの食感がおいしさをさらにひきたてていました。

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：解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、解剖生理学実習
●研究テーマ：中枢神経系の神経可塑性の分子メカニズムや、細胞のメカニズムについて研究していて、できればそれを臨床にまで応用させることがテーマです。
●今ハマっていること：子供が小さいので、近所の公園や川で一緒に遊ぶことが、今は一番楽しいです。
●栄養学を志したきっかけ：栄養素が脳を変化していることは、最近データが出始めてきていて、行動にも影響を及ぼしています。僕がやっている新しい神経細胞をみつける研究との関係性はまだ手付かずなので、非常にやりがいがあるのではと感じたのがきっかけです。
●武庫女生へのメッセージ：何でもいいので一生懸命になって打ち込めることを見つけて頑張っていけると、それはきっと別の分野でも生きてくるので、自分の人生をより豊かにしていけるのではないかと思います。

大平　耕司准教授

●担当科目：生化学・生化学実験、分子栄養学、サイエンス英語
●研究テーマ：ストレス応答の分子メカニズム解除と血管病の機序解明に従事してきましたが、こちらではビタミンＣと恒常性維持におけるビタミンＣの分子機序解明を目指し研究したいと思っています。
●今ハマっていること：車選びです。11 年乗っていた愛車をそろそろ買い換えようかと新しい車をいろいろ探しています。
●好きな食べ物：エクレアですね、私がエクレアを好きなのは研究室の学生もみんな知っています。
●武庫女生へのメッセージ：何事にもイメージを抱いて頭を動かし、行動することができるよう頑張ってください。

土生　敏行准教授

●担当科目：応用栄養学実習、臨床医学実習、栄養教育論
●趣味：料理と散歩です。
●休日の過ごし方：家のことをしてゆっくり過ごしています。
●栄養学を志したきっかけ：料理が好きだったことと、中学生のときにバレーボールのワールドカップを見て食事を通してこういったアスリートの人たちをサポートする道がないかと思い探したのがきっかけです。
●武庫女生へのメッセージ：勉強は一生続くので今からしっかり頑張ってください！

横路　三有紀助教

●担当科目：給食経営管理実習、調理学実習、臨床栄養学実習
●趣味：クラシック音楽鑑賞
●学生時代していたこと：本学のブラボラのような活動 (TFT) をしていたサークルに所属していました。
●栄養学を志そうと思った理由：食べることが好きで、化学と生物に興味があったからです。
●武庫女生へのメッセージ：アンテナを高く張って、いろんなことに興味を持ってほしいです！

小山　達也助手

●担当科目：基礎栄養実験、調理実習、臨床栄養実習
●趣味と特技：有機農業の栽培、どこでも眠れることです。
●学生時代にしていたこと：パン研究会に所属したり、ミュージカルをしたりしていました。
●栄養学を志そうと思った理由：食べることが好きなのと、アレルギーがある人も一緒に楽しく食べられる食事をつくりたいと思ったからです。
●武庫女生へのメッセージ：友達との時間を大切にしてください！

西村　優希助手

●担当科目：応用栄養学実習、栄養教育論実習
●趣味と特技：硬式テニス
●学生時代にしていたこと：塾の講師やバスケットボールなどをしていました。
●栄養学を志そうと思った理由：食べることが好きなのと、理系だったからです。
●武庫女生へのメッセージ：学生生活はあっという間なので、自分のやりたいことを悔いのないように頑張ってください！

松宮　さおり助手

●担当科目：解剖生理学実習Ⅱ、生化学実験
●趣味：音楽鑑賞
●学生時代にしていたこと：バスケットボール部に所属していました。
●栄養学を志そうと思った理由：病院で入院したときに管理栄養士さんの仕事に興味を持ち、身近な人の栄養ケアをしたいと思ったからです。
●武庫女生へのメッセージ：大学の４年間はあっという間に過ぎます。授業内容をしっかり吸収し勉強して、一緒にがんばりましょう。

森本　亮祐助手

●出身地：兵庫県姫路市です。
●研究テーマ：卵白アルブミン（OVA）のエマルション形成について研究しています。
●休日の過ごし方：出かけるのが好きなので、三宮や梅田に出てお買い物したりおいしいものを食べたりしています。この間もラーメンを食べに行きました！
●武庫女のイメージ：とにかく人が多い！私がいた大学は１学科 50 人程度だったので人の多さに驚きました。
●武庫女生へのメッセージ：社会に出ると大変ですが、がんばってください！

春名　真里江助手

キャリアセンターを活用しよう

キャリアセンターを活用していますか？就職に困ったときは迷わずキャリアセンターに行ってみましょう！
キャリアセンターでは、エントリーシートの添削、面接練習、Uターン就職などを支援してくれます。
キャリアセンターには、大食の就職活動、短食の就職活動を支援してくださる担当の方が１人ずついます。
今回は大食の就職活動に詳しい永野さんにインタビューしてみました。

Q：就活で気をつけることを教えてください。

A：求人が来てから履歴書を書くのではなく、求人が来る前に履歴書はある程度書けるようにしておいた方がいいです。
履歴書は簡単に書けるものではないので、早め早めに作成しましょう。

重要！ キャリアセンターで添削をしてもらえるので活用してください！

食物栄養学科の就職先

大食からの就職

病院、幼稚園・保育園、社会福祉施設、委託の給食会社、調剤薬局、最近はドラックストアの求人もあります。

重要！

調剤薬局：通院している人が対象なため栄養指導の機会も増えると思う。
サービスの一環として栄養教室を開いている所もある。
ドラックストア：販売が主な仕事。お客様のニーズに合わせて対応する。

※どちらも企業であるため説明会に参加して
どのような仕事をしているのかを知っておきましょう!!

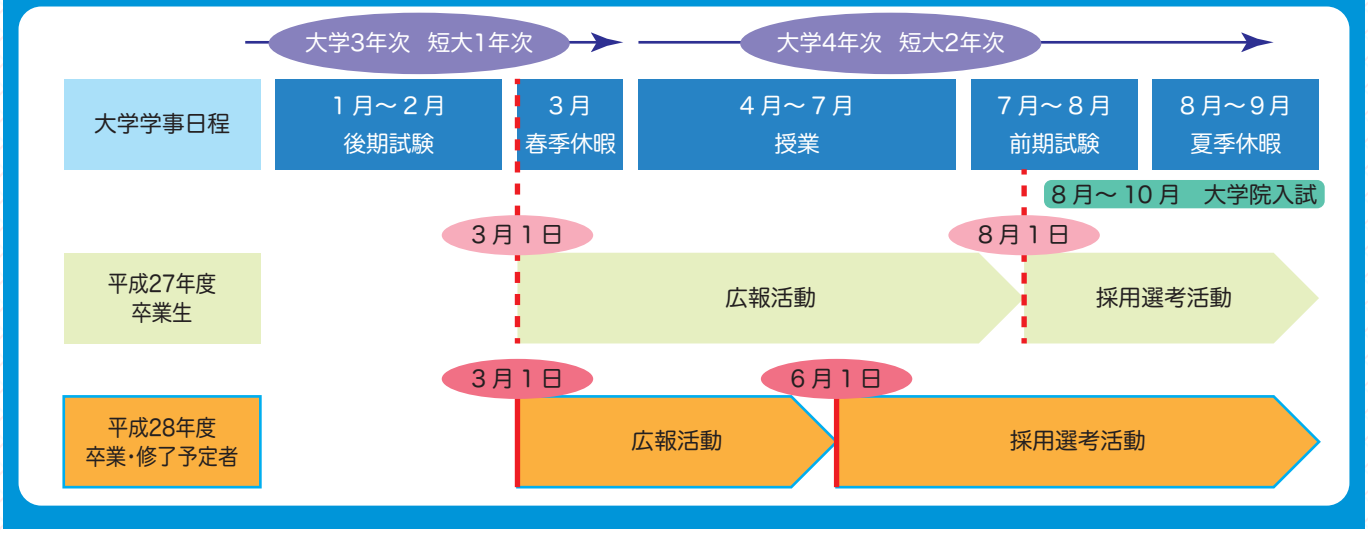
短食からの就職

保育所や委託会社の栄養士や一般事務、大学進学している人もいます。

平成 28 年度卒業・修了予定者から就職活動の時期変更

就職・採用開始時期 変更後のスケジュール

平成 28 年度卒業・修了予定者から、
広報活動は卒業・修了年度に入る直前の３月１日以降に開始、
その後の採用選考活動は、卒業・修了年度の６月以降に変更



※ 経団連に入っている大手企業は変更していますが、施設や病院は特に変更はありません。

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。2015 年度は 10 名の編入が認められました。編入することにより取得できる免許・資格は管理栄養士国家試験受験資格をはじめ、中学校・高等学校教諭一種免許状 (家庭) や栄養教諭一種免許状です。今後も編入を希望する学生がいると考え、編入はどのように進められているのか案内できればと思い、2015 年 5 月 27 日今年度の編入学生３人にインタビューを実施し、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。

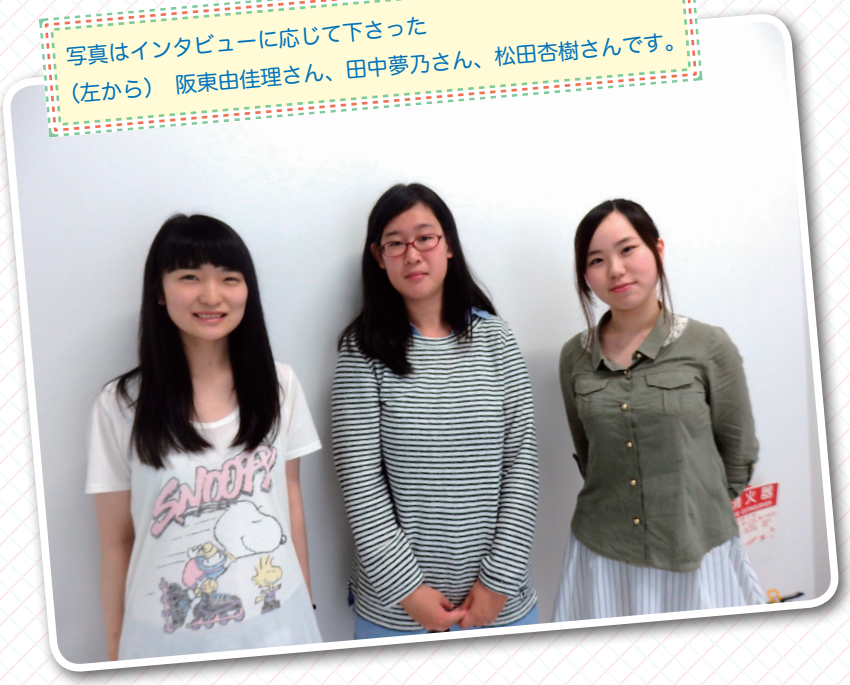
Q1 編入学選抜試験について教えてください

A1 英語と専門科目の２科目試験と面接です。

英語は、大学入試の過去問とよく似た形式で、長文和訳問題、文法問題です。

専門科目は、管理栄養士の国家試験や栄養士実力試験の過去問とよく似た形式で科目・分野に分かれた選択肢の問題です。

写真はインタビューに応じて下さった
（左から） 阪東由佳理さん、田中夢乃さん、松田杏樹さんです。



Q2 他大学への編入は考えていましたか

A2 本学の編入以外は考えていませんでした。

Q3 編入学選抜試験の勉強方法は？

A3 英語は本学の入試問題の過去 3、4 年分を解き、問題の傾向を確認しました。高校のときの参考書を使って、文法を一からやり直しました。

専門科目は短大の授業をしっかり聞くことが大切です。クエスチョン・バンク（メディックメディア）という管理栄養士国家試験対策の問題集を用いて苦手な分野を繰り返しながら勉強しました。

１年生の特別学期開講のブラッシュアップⅠ・Ⅱの問題を復習しました。

Q4 編入してからの授業は？

A4 臨床医学を理解するためには、短大の間に、解剖生理学Ⅰ・Ⅱをしっかり勉強しておくことをおすすめします。授業の内容は、1、２年で習った基礎と３年で習う応用の話で確認と発展を繰り返しています。

Q5 就職活動はしていましたか？

A5 編入試験までは就活をしませんでした。他の編入希望者も、編入試験までは勉強に集中している人が多かったです。編入試験を受験してから、合否結果の発表までに１ヶ月あるので、その間は、履歴書の作成やエントリーシート、自己ＰＲの作成、面接対策など就職活動を行っていました。

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
2. 教務部カウンターにて受験手続を行う。
3. 受験（食物栄養学科は一次試験のみ）
3. 合格発表

成績が確定する３月中旬頃、短期大学部で取得した単位をもとに編入学生を受け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 !!

国家試験対策
合格した先輩２人にインタビュー!!

写真はインタビューに応じて下さった
（左から） 磯﨑絵美さん、圓岡由衣さんです。

今回、蓬田研究室に所属する圓岡さんと磯﨑さんに国家試験対策についてインタビューさせていただきました。

Q1. いつごろから国家試験対策をはじめましたか。

A1. **磯﨑さん**：私の場合は一度卒業延期して留学に行っていたので帰国してから取り組みました。だから４年生の夏休みあけです。卒論の研究をしているときは実験の合間に勉強していました。

圓岡さん：４年生に進級してからです。模試が増えるのでそのたびに勉強しました。

Q2. 特に勉強しておけば良かったと思う教科はなんですか。

A2. **磯﨑さん**：国試対策とは少し違うかもしれないけど、実習で役に立つのは臨床栄養学。特に献立は立てられるようにしておいたほうがいいと思います！

圓岡さん：解剖生理学。国試の“人体の構造と機能及び疾病の成り立ち”という章のほとんどにあてはまるし、他の教科のベースにもなるからです。勉強するときにも解剖生理学のノートを１番見直しました！

Q3. 1日どのぐらい勉強していましたか。

A3. **磯﨑さん**：４年の初めはまだ留学中だったからあんまりしてなかったな。だから試験近くは学校で下校時間のぎりぎりまで勉強していました。勉強しすぎてページをめくることができなくなるぐらいしました！！

圓岡さん：授業内の問題で理解して、あとで見直しをやっていました。何時間というよりかは範囲を決めて勉強していました。

Q4. 最後に、国家試験を受ける在校生にアドバイスをお願いします！

A4. **お二方**：最後に焦るけれど、６割とればいいのであまり追い込みすぎずに、１～３年生の間の授業をしっかり聞いておいてコツコツと勉強すれば大丈夫。模試などで３～４割しかとれない時期はしんどいけれど、５割超えると全体的に理解できて来て６割とれるようになってくるので、頑張ってください！

磯﨑さん、圓岡さん、楽しくインタビューさせていただきました！
ご協力ありがとうございました！

大学院進学

食物栄養科学コース修士課程２年　上田 奈美さん

第 12 回 アジア国際栄養学会議

演　題：An apoptosis relating factor Apop-1 affects the regulation of blood glucose.

■学会の雰囲気

様々な国の人が参加していたため、普段の学会とは違って新鮮でした。シンポジウムなどでは、栄養学に関する最新のトピックスが紹介されていました。

■発表を通して学んだこと・感想

研究分野が異なる人とも意見を交わし、非常に刺激を受けました。今後の研究につながるアイデアを得ることができ、研究の方向性がより明確になりました。

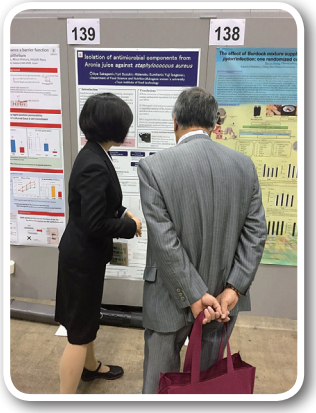
■学部生へメッセージ

大学生活の４年間は、様々なことに挑戦できる期間だと思います。自分の目標を見つけて、その目標に向けて精一杯取り組んでください。

食物栄養科学コース修士課程２年　阪上 綾さん

ACN2015

演　題：Isolation of antimicrobial components from Aronia juice against *staphylococcus aureus*



■学会の雰囲気

アジアを中心に海外からの三カ所が多かったが、日本での国際学会であったため日本人の割合が多かった。英語での活発な質疑応答が印象的でした。

■発表を通して学んだこと・感想

英語力の不足を痛感しました。しかし、海外の研究者と交流できたことはとても重要な経験でした。ポスター発表の際、多くの研究者と直接質疑応答できたことは今後の研究においてとても刺激を受けました。

■学部生へメッセージ

国家試験対策、臨地実習、就職活動など大変な日々だと思いますが、将来への自分に悔いのないよう学生生活を送ってください。

実践管理栄養コース　修士課程２年　大澤 美佐子さん

第 51 回日本糖尿病学会近畿地方会

演題：FTO、SIRT-1 遺伝子多型と摂取エネルギー利用効率について

■学会の雰囲気

栄養士以外の医師や理学療法士など大学ではお会いできない方々の発表が聞けて、いろいろな職業の視点からの発表が聞けてとても勉強になりました。

■発表を通して学んだこと・感想

発表を行い、質問を受けることで自分では気づかなかった点に気付かされ、より良い研究にすることができます（できると思います）。

■学部生へメッセージ

大学院は勉強ができないとダメということはありません。是非したいことがある人は大学院に入ってチャレンジしてみてください！

ブラッシュアップセミナー

食物栄養学科・食生活学科　卒業生支援委員会では、現場で活躍されている栄養士、管理栄養士を対象に、社会人のためのスキルアップ講座「Dr. 雨海の臨床栄養ブラッシュアップセミナー」を開講しています。このセミナーは、雨海教授による少人数で自由討議形式の授業となっております。受講生の方からは、「あらためて勉強するよい機会になった」、「いろいろな症例をじっくりみることができるので勉強になる」、「皆でディスカッションするのは大変楽しい」、「学んだことが現場での栄養療法に活かせると思う」などのご感想をいただき、大変好評いただいております。毎年、前期・後期に分けて受講生を募集しておりますので、ご興味のある方は学院のホームページに掲載されます詳細情報をご覧ください。

卒業生支援委員会　連絡先：netshien@mukogawa-u.ac.jp

大食１年生

食文化論

食文化論では、世界各地の多様な食文化の事例をビデオや写真などの資料を交えて学んでいます。

取材を行った日は、“豚の屠畜と肉･血の利用について“がテーマであり、実際にビデオも見ました。ビデオを見た生徒の感想は「血の一滴までも無駄なく利用していることに驚いた。」「ソーセージにも作り方によって様々な種類があることを知った。」ということでした。

授業は講師だけで進めていくのではなく、生徒の意見や反応がしっかりとみられる内容です。生徒が考えて積極的に意見を発言していく場面があるのもこの授業の特徴です。

先生の一言：外国人だけでなく、国内でも世代や出身地の違いによる文化の差があります。食文化論の授業を通して、さまざまな文化の「違い」というのを受け入れ、学び、異文化を背景にもつ人に対して自分の感覚だけで行動せずに、相手の考え方を想像し、自分で考えたり調べたりして柔軟に対応できる力を身につけていってほしいです。

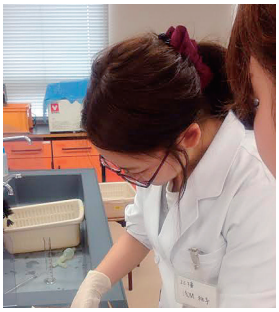
大食２年生

解剖生理学実習

解剖生理学実習は、１年生の後期から始まり、２年生の前期まで開講されています。

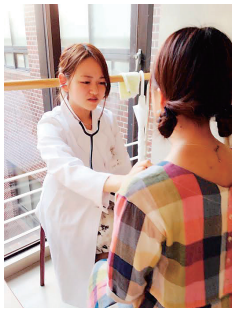
１年生の後期に開講される解剖生理学実習Ⅰでは、主に組織標本と光学顕微鏡を用いて身体組織の構造や機能について理解を深めました。それまでは、教科書等に掲載されている綺麗な組織の写真しか見たことがないため、実際の標本で対象とする組織や細胞を見つけることさえ難しく、さらにそれをスケッチすることにも苦戦しました。しかし、回を重ねる毎に顕微鏡の使い方に慣れるとともに、要領よく観察が行えるようになりました。

２年生の前期で開講される解剖生理学実習Ⅱでは、自分たちの身体や動物を用いて生体の機能やそのメカニズムについて理解を深めました。特に、動物を用いた実験では、動物の個体によって実験データにバラつきがあり、予想とは異なる結果が得られることもあります。また、試薬の調製や温度によっても実験結果に差が生じます。実験においては、全て同じ様に操作したつもりでも、わずかな差が積み重なることによって全く異なる結果となることもあるため、正確なデータを出すことにまだまだ苦戦しています。しかし、失敗から学ぶことも多く、より意欲的に実験に取り組むことができます。先生方も実験手順を丁寧に説明してくださるので、スムーズに楽しく進めることができます。



動物実験の様子

消化液を用いた
in vitro 実験



心臓の聴音

供覧実験の観察

大食３年生

給食経営管理学実習

給食経営管理論Ⅰ・Ⅱの授業で学んだ知識を活かし、特定給食の基本である対象者に合った給食を提供するため学生自らが計画(Plan)、実施(Do)、点検・評価(Check)、修正・改善(Action)に至るまでの業務をグループ別で分担し自主的な運営に取り組んでいます。

計画(Plan)…選んだ主菜の材料を栄養価など考慮して、献立をたてます。食材の発注作業、食券販売も学生自らが行います。

実施(Do)…実際に発注した食品の検収や調理・提供・下膳を行います。リーダー・調理・衛生の班に分かれて、安全でおいしく栄養管理ができた食事提供を行います。

点検・評価(Check)…食事喫食者にアンケートを実施し、評価してもらいます。アンケートを総合的に判断し、学生が最終評価を行います。

修正・改善(Action)…点検・評価(Check)で行った最終評価をもとに改善点などを分析し、考察、改良を行い次の計画にやく立てます。

○学生インタビュー○　調理班の学生２人にインタビューを行いました。

Q1. 給食 100 食分を作るにあたって工夫したこと。

A1. 連係プレーを大切に、メンバーと協力して行いました。

Q2. 普段の調理と大量調理で異なることは何ですか。

A2. 大きな調理器具を使うので力がいること、調味料の調整が難しかったことです。

Q3. 給食経営管理実習について一言

A3. 大変ですが楽しいです。

このように学内での大量調理実習の体験を通じて、特定給食管理施設における給食の運営を栄養管理・衛生管理・作業管理・経営管理・施設設備管理等で総合的に判断しマネジメントする能力を養います。また、臨時実習Ⅰ（学外実習）や将来に向けて、スキルを磨いています。

大食４年生

ヘルスプロモーション演習

４年生に開講されるヘルスプロモーション演習は、入学してから３年間で学んだ専門的な知識と技術を用い、応用力を身に付けることを目的としています。具体的には、自分たちの身体および栄養摂取状況等のアセスメントの結果から設定した課題について、グループごとに介入を行います。例えば「体脂肪を減らす」「骨格筋量を上げる」「食事バランスを整える」など、グループごとの目標と改善方法を考え、約４ヶ月に亘って実行します。介入後には結果をまとめてプレゼンテーションし、お互いに評価を行います。

Inbody を用いて骨格筋量や体脂肪率を測定します。

エアロバイクで持久力のテスト！

FFQg（食物摂取頻度調査ソフト）を用いて栄養摂取状況を評価します。

短食１年生

調理学実習

調理学実習では、日本料理・中国料理・西洋料理の特徴を理解し、それぞれの基本的な料理を実習します。また、実習を通して食品の調理特性や、理論に裏付けられた技術を取り入れ、食品の取り扱い方法を学びます。

取材を行った日の献立は、ちらしずし・蛤の潮汁・水羊羹でした。すし飯や合わせ酢など、酢の調理特性について実習を通して学びました。

学生より一言

授業ごとに栄養価計算や実習のポイントなどの課題があり大変ですが、栄養の知識や調理の基本を学び、普段の生活に直接結びつくのでやりがいを感じます。

先生より一言

調理学実習を通して、私達の身体を作っている食べ物に対して興味を持ち、調理することの大切さ、調理を効率良くするための計画性、作ること・食べることの楽しさを学んで欲しいと思います。

短食２年生

臨床栄養学実習

授業の目的

臨床栄養学概論で学んだ知識を活かし、各種疾患に応じた栄養管理法について、栄養評価・判定・方法、各種治療食の献立作成演習、臨床調理実習を通して傷病者における栄養管理法の実際を習得する

授業内容

傷病者に応じた栄養管理・食事療法の実際について、各種計測による栄養アセスメントとその判定方法の習得、特別治療用食品の理解、摂食・嚥下障害および口腔衛生管理の実体験・実習、食料構成・献立作成の演習、特別治療食の調理実習等により理解を深めるとともに、特に合併症の発症リスクが高まる高齢者に対してどんなことに注意するのかについても見識を深める授業です。

隔週で献立作成と調理実習を行います。カロリーやタンパク･脂質などその病状にあった制限に沿って献立を作成していきます。

脂質コントロール食　慢性膵炎食

白飯　鮭缶入り卵焼　付け合せ（オクラ・カボチャの焚物）　水餃子　フルーツヨーグルト

各種イベント　インタビュー

大丸コラボ

2015 年 4 月、食物栄養学科とブラウンライスボランティアの学生が大丸百貨店梅田店とコラボレーション企画を行いました。「働く女性を笑顔にする」というテーマで学生が新商品を考案し、期間限定で販売されました。

調理方法が限られており、作りやすさも考慮するのが大変でした。手まり寿司は規定のサイズが大きかったため、交渉して一口大の可愛いサイズ感になるようにしてもらいました。

爽やかなレモンのロールケーキ。
持ち帰りやすさもポイントです☆

開発にあたり百貨店内のお店を見学しながらそれぞれの店に合った商品を考えました。打ち合わせや試作を重ねて自分たちが考案した商品を目の前で買っていただけた時は嬉しかったです。

企画に参加された皆様、お疲れ様でした！

のりコンテスト

大森屋 × 武庫女のコラボ企画として、『あて海苔』『焼海苔』を使ったレシピコンテストが 4 月 18 日に行われました。一次審査を通過した 15 作品を制限時間内に調理し、大学関係者および大森屋の方々が審査員となり、評価して頂きました。海苔を使った新しいレシピ・味・見た目・調理の手軽さなど、さまざまな観点から審査され、最優秀賞に選ばれたのは佐藤香織さん（大食 2 年）でした。現在、一次審査を通過した学生のうち希望者のみ、大森屋の企画会議に参加しています。

最優秀賞　佐藤　香織さん

こだわった所は、誰でも簡単に作れるもので見た目が美しく食欲をそそる料理にしたところです。

試行錯誤を繰り返し何度も練習したため、緊張せずにコンテストに臨めました。しかし、まさか自分が優勝するとは思っていなかったです。

優秀賞　松原　奈美さん

以前から気になっていた柑橘系と餅の組み合わせは美味しいのでは無いか、というアイデアと海苔を使うことで、手がベタつかず食べやすくなると思いパッと思いつきました。

今回はデコポンでしたが缶詰や他のフルーツでも挑戦したくなる料理になりました。

また、海苔を使ったデザートで、作り方も簡単なので子どもでも楽しく作れると思います。

おつかれさまでした。
参加者と審査員でパチリ

研究室紹介と平成 27 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

抗黄色ブドウ球菌作用を示すバラ科食品のライブラリー作成	嫁兼　和女
大腸菌、サルモネラ菌に対して抗菌効果のあるネギ科食品のライブラリー作成	坂田　繭香
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	横田理沙都
はと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	松尾　春伽
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分の検索	古川　結以
タケノコに含まれる抗ロタウイルス作用を示す有効成分の検索	吉川　英里

大平　耕司：脳情報栄養学研究室

脳機能と栄養の因果関係を解明する

抗うつ薬投与による視床下部神経新生の調節	高田　千嘉 浅井　優希 角野　風子
老化に伴う大脳皮質の成体神経新生の変化	岡田　友佳
成体マウス大脳皮質における脳由来神経栄養因子受容体の局在	三宅　晴菜

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」

野菜の加熱処理の有無が冷凍処理後の細胞損傷と品質に与える影響	西　幹代 藪田　実加
食品中の糖質分解酵素阻害物質の検索	有本　美南 佐々木詩織
グァバの葉に含まれる抗乳酸菌成分の検索と同定	福田　舞 森田　茉央

高橋　享子：栄養化学研究室

アレルギーは，高橋研　―細胞から人まで何でもします―

ラット好塩基球白血病細胞と花粉症マウスにおける粉防已の水溶性成分の抗アレルギー作用	鵜崎　実香 西　春菜
アレルギーモデルマウスにおける食餌による長期経口免疫治療法の効果	幸　紗代 阪本　陽子
低アレルゲン化ボーロを用いた経口免疫療法 ―ダブルブラインドプラセボ対照試験―	井上　牧子 筒井　宏華

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

食品からのインクレチン不活性化酵素、DPP-4 阻害因子検索	松永　楓
ニンニクからのα - グルコシダーゼ阻害因子の精製	寺田　智子
摂食時刻の違いが幼年期ラットの生体に与える影響 ～ AIN93G に準拠した食事～	後藤江理佳 水上　直子
食事の脂質割合の違いが食事回数の異なる幼年期ラットの生体に与える影響	中山　美有 前田紗也佳

土生　敏行：生化学教室

生物現象から栄養を考える

アスコルビン酸合成酵素に対する抗体の作製と アスコルビン酸合成酵素発現組織の特定	野村　舞 真砂　裕子
マウス培養細胞におけるアスコルビン酸合成酵素遺伝子の破壊の試み	畠中　雅 松田　貴子
アスコルビン酸合成能を獲得したヒトの利点・不利点	冨吉　美咲 石丸　佳奈

蓬田健太郎：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

母乳栄養評価のためのマウスモデル系の検討	町田　味優 巽　梨花
磁界エネルギーによる凍結保存法の改善	塚原璃紗子 奥田　華奈
アポトーシス関連因子 Apop-1 が糖代謝に与える影響	織野　有希 吉田由加子

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！

写真撮影法による食事調査の妥当性検討	芝高小菜都 芝高小葉留
朝食欠食と肥満及び筋力低下を伴う肥満との関連	奥村友美子 冨木　美邑 中村　理沙
独居高齢者の食事内容の把握と教育媒体の作成による食生活の介入	金谷有里子 植木　恭子

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

タブレット端末を用いた食事評価ツールの有用性に関する研究	小坂田萌恵
女子大学生における野菜摂取量増加を目的とした食環境介入プログラム	高坂　友奈
ラダリング法を用いた大学生の食事選択動機に関する研究（第一報）－インタビュー調査－	中西　尋子
ラダリング法を用いた大学生の食事選択動機に関する研究（第二報）－ Web 調査－	大西　佑佳
ラダリング法を用いた身体活動の価値意識に関する研究	岩崎こころ
女子大学生におけるロコモ度とその関連要因	山本　史織
女子大学生におけるロコモ度と姿勢・歩行指標との関連	金谷　沙紀

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

相生市の食事・食育に関する実態調査からみた食育推進事業の重要性	松尾　侑香 蒲田　彩夏
管理栄養士養成課程学生の健康意識と歯科口腔保健への興味との関連からみえる教育課題	西川　祐未 吉川　万耶
管理栄養士養成課程学生における食品衛生監視員資格取得に関する意識調査	松下　友美 堀　朔実
小学校高学年児童のエネルギー摂取量と生活習慣および栄養素摂取状況との関係	溝端亜都沙 成田　萌乃

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

百寿者における健康長寿の食事について	安東那奈子
本邦高血圧患者の klotho 遺伝子多型と慢性腎臓病および動脈硬化との関連解析	清水　美佑 西村　真由 堀江　美穂
高血圧患者の動脈硬化形成に関わるマトリックスメタロプロテアーゼファミリー遺伝子多型の解析	家住ちひろ 好井　志織 佐藤　優衣

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

地域在宅高齢者 (都市部) における栄養状態と食生活の関連および 3 年の継時的変化について	芦田　千波 古澤　由香
地域在宅高齢者 (男性) の栄養状態と生活環境についての現状把握	多田侑希子
地域在宅高齢者における 3 年の栄養状態と食生活の継時的変化について	岡崎　翔子
地域独居高齢者における咬合力アップ運動の効果および介護予防の有用性について	小林　　恵
地域独居高齢者における咬合力アップ運動の 3 年継続効果および介護予防の有用性について	桝田　佳妙
地域独居高齢者における咬合力アップ運動の 7 年継続効果および介護予防の有用性について	樋上　真那

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

魚介類を指標とした蓄積性有機塩素系殺虫剤成分の地球規模汚染調査	安田　満希 岩松実沙季
精白米及びハウスダストを指標とした SVOC（準揮発性有機化合物）の室内汚染に関する研究	石原　朋実 渡邊　美咲 土岐　美華
小麦粉製品に用いられる有機リン系ポストハーベスト農薬の残留レベルと加熱調理による消長	中野　　藍 森川　真有

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

EICU における肥満患者の栄養療法と予後についての検討	山辺　真帆 片野沙也香
食道癌患者の術後栄養サポートがアウトカムに与える影響の検討	岡野　円香 山崎　紀弥
食道癌患者の術後 7 日間の累積水分出納および最低血清 Na 値がアウトカムに与える影響の検討	西野　美季 辰己　真菜

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

地域在宅中高齢者に対する栄養と運動の両面からのサポートについて	奥隅　知里 新池　真由
男子大学ラグビー選手に対する栄養サポート〜 1 年生と上級生の栄養素等摂取状況の比較〜	岡本　安可 正木　佳世
女子陸上競技選手における栄養サポートについて	山澤　　栞 三木友美奈

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 遺伝子多型と体組成及び食事摂取量との関連	小島　史子 佐藤　薫美
食行動や食意識の改善が減量に及ぼす影響	中村明日香 村上　裕紀
食品バランス型紙を用いた食事指導の定着が体重減少に及ぼす影響	田村　奈穂
いきいき栄養学講座修了後における体重再増加の要因についての検討	杉本　　渚

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！

幼児の唾液コルチゾール濃度と生活習慣との関連	佐野　　環
幼児における唾液コルチゾール濃度の概日リズムと生活習慣との関連	安井　美幸
幼児の起床状況の確立要因の検索	岩井　恵理
保護者の意識と食環境が幼児の咀嚼・嗜好に及ぼす影響	青木　香織 赤堀　咲紀 長山　　愛

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

高齢高血圧症の環境因子と降圧効果に影響する因子の検討	吉村　知夏 岡村　春菜
化学療法中の食欲低下に配慮した食事内容の検討	田村　彩乃
急性期病院における褥瘡発生リスクの検討およびアバンド ™ 投与症例報告	柏　　侑見 日向　彩香
2 型糖尿病患者におけるアパシー（意欲低下）と血糖コントロールの関連性	平田絵梨香

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

誤嚥性肺炎発症に影響を与える要因の検討	伊勢　彩加 松本　悠希
NST 対象患者の褥瘡発生に対する望ましい栄養管理の検討	村井　亜美 山西　伽奈
小児領域における胃瘻のための酵素分解粥添加ミキサー食の検討	山下　千春
術後貧血患者に対する栄養相談実施後の行動変容と教育方法の検討	西　佳奈美

谷野　永和：給食経営管理学研究室

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

食品群別摂取量調査を利用した高齢者のロイシン摂取の現状	井村明日香 正木　麻衣
地域高齢者の塩味判断の違いによるフリーズ減塩料理の官能評価と食生活状況	鳴坂　涼音 若松　汐衣
クックフリーズシステムを用いた嚥下困難者用食の導入の検討	山口　　絢 川西　麻友

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

肺がん患者における化学療法前後の食事摂取量と副作用や臨床指標との関係	石田　梨奈 浜田　沙耶
地域在住女性高齢者における腎機能と環境因子の関係に与える eNOS 遺伝子一塩基多型との関連	大槻　美子 岡田　　董
高齢女性における抑うつに与える時計遺伝子 BMAL1 遺伝子一塩基多型の影響	三宅　由華
加齢による骨量の変化に与える BMAL1 遺伝子一塩基多型の影響	奥村　尚子

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

高齢 2 型糖尿病患者における食事療養状況の検討：炭水化物エネルギー比率からの分析	久保　明音
食物アレルギー児の身体発育状況と栄養食事指導効果の検討：2 年後追跡調査結果からの分析	松浦　優姫
食物アレルギー児を持つ母親自身の食意識・QOL 状況の検討：2 年後追跡調査結果からの分析	佐々木希美
食物アレルギー児を持つ母親自身の食生活上の特徴の検討：飲酒有無別からの分析	高森　愛子
リハビリテーション施療中脳卒中患者の機能的自立度評価と栄養素等摂取状況の関係の検討	下村有佳里
脳梗塞発症後患者の機能的自立度に影響を及ぼす入院時栄養状態の検討	岩本　文香

堀内　理恵：給食経営管理学研究室

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

保育園給食のメニュー分析と提案	真銅まな美
給食の形態の違いが園児の残菜率・行動に与える影響	上村　菜巳
「おしゃもじ教室」受講後の子供と保護者の変化	西田　奈菜
若年成人の食生活と身体状況との関係	西田　奈央
食嗜好・食生活と心理特性との関連	濱田　莉沙
「ふれあい昼食会」の内容検討と高齢者の味覚と食生活との関連	山田　晏菜

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！

2 型糖尿病患者の肥満及び血糖コントロールに影響を与える食行動特性について	稲本　千華
2 型糖尿病患者の内臓脂肪蓄積に関する検討	野本　紗己
2 型糖尿病患者における身体活動が臨床指標に与える影響について	岡　　彩乃
幼少時の菓子類摂取が 2 型糖尿病発症に与える影響について	苅谷　美早
糖尿病性腎症を原疾患とする透析患者の身体活動特性と臨床指標特性	野瀬　瑞穂
透析患者における食生活や身体活動と栄養状態の関係について	中出　茉優

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

親子間における食行動の類似性と痩身志向の相違性	立見菜穂子 藤原　史奈
糖代謝異常女性における食品および料理中の糖質量の見積もりに関する検討	足立亜侑美 阪田　智恵
妊婦の葉酸およびそのサプリメント摂取の認知度とその利用に関する検討	中川　遥香 西中　優実

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

木綿豆腐様沈殿と絹ごし豆腐様沈殿の作り分けに関する陰イオンの役割	陶器　宏美 長島　裕子
冷凍パン生地中の酵母の生存率について	周藤　瞳美 向井　麻琴
白なた豆に含まれる新規食品素材の抽出と特性について	高橋　美咲 西浦　彩夏

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。

生ひじきの天日干し条件と鉄、カルシウム含有量の変動	土谷　　舞
干し椎茸の天日干し効果	市場　日向
かいわれだいこんの葉の大きさとカルシウム含有量の相関性	東　　実咲
カルピス栽培溶液におけるかいわれだいこんのカルシウムの動向について	中本真理子
生プルーンの天日干しとオーブン干しによる鉄分含有量の推移	助野緋央里
有機栽培野菜と慣行栽培野菜に含まれるミネラル成分の季節の変化	松島　麻鈴

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。

わかめの加熱調理操作による抗酸化作用の変化について	木下紗也香 加藤　安美
のりの加熱操作による抗酸化作用の変化について	四方　夏海 藤田　望実
ヒトエグサ（アオサ）およびスジアオノリの加熱調理操作による抗酸化作用の変化について	黒川　　望 春木　愛美

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。

長時間の加圧処理により形成される卵白アルブミンゲルの特性について	倉田佳代子
卵白アルブミンの加熱会合体におよぼす長時間の加圧処理の影響について	安田　美咲
還元型卵白アルブミンの泡沫特性におよぼすシクロデキストリンの添加効果について	川崎美萌里
卵白アルブミンの凍結変性におよぼす各種シクロデキストリンの添加効果について	上田　　祥
卵白アルブミン乳化物の凝集性におよぼすα - およびγ - シクロデキストリンの添加効果	吉田　友紀
プロテアーゼ K を用いた酵素反応による卵白アルブミン乳化物の凝集性の変化について	藤野さゆり

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

脂質過酸化物により劣化した PC12 細胞への各種試料添加の影響	作田ひかり 藤後　　彩
柑橘類果皮中チロシナーゼ阻害物質の精製とフラボノイド類の B16 メラノーマ細胞への影響	岡田　　萌 宮崎　麻衣
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	須山裕加里 村田　夏菜

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

マントウの調理に最適なベーキングパウダーの検討と大量調理への応用	小谷　涼 玉川奈央子
野菜の添加による毒化二枚貝の除毒効果	藤原佳寿美 関　彩花
製造法の異なる醤油を用いた料理の官能評価と摂取量の推定	井上　理恵 松尾結実子

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

フードジャーによる粥調理に関する研究	吉田　優花
低温スチーム調理に関する研究	岡本　理沙
ジネンジョの調理特性に関する研究	小林　茉莉
小型粘度計による軟化食の測定に関する研究	丸上　祐香
高圧処理による米粉中の糖質分解酵素への影響に関する研究	山崎　真穂
フードジャーによる軟化食の調理特性に関する研究	高吉真依子

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

スエヒロタケ菌糸体によるエルゴチオネイン高生産培養法の確立	綿谷　真未
カワラタケの発酵能によるワインの大量生産	金谷　佑紀
担子菌の発酵能によるきのこ麹および発酵黒大豆の開発	嶋津　花歩
担子菌の発酵能による新規醤油の開発	来名　里佳
ムキタケの発酵能による小豆皮を利用した機能性素材の開発	矢根　千晶
鮒ずしに関与する微生物の解明と新規発酵飲料の開発	田和　侑奈

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！

ラット門脈カテーテル留置法による蛋白質消化吸収機能評価方法の開発	西尾　晴菜
ラットにおける緑茶抽出物の蛋白質消化吸収抑制作用に関する研究	浜垣有美子
3 種麹菌の蛋白質加水分解促進作用に関する研究	川口　美咲
ラットにおける 3 種麹菌の蛋白質消化吸収促進作用に関する研究	平林あずさ
各種茶のポリフェノール含量および機能性に関する研究	松尾亜里沙
煎茶の品質とポリフェノールおよびアミノ酸含量の関係	貝川　裕唯

宮本　有香：調理学研究室

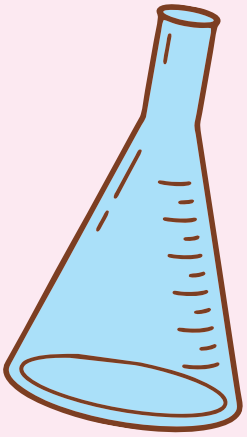
調理の「コツ」を科学で説明しよう！

製造工程の異なるしょうゆを用いた清汁の評価について	西本　里彩
加熱調理条件がトマトを含む調理済み食品中のオキソ酸生成に影響を与えるのか？	生駒　映理
パン製造時に加える品質改良剤が生地性状に与える影響について	古賀久瑠美 小笹　千秋
マカロン焼成に影響する要因について	森田　千尋 山田　菜摘

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

アガロースゲルのガラス化に及ぼすトレハロースの影響	池田恵梨子 松田　麻理 青木　茜
水分含量によるアガロースゲルガラス化条件の検討	熊谷　希美 柴山　彩 長谷川友莉



平成 26 年度　修士論文題目

修士論文

（食物栄養科学コース）

植田　愛美	担子菌の発酵能による機能性おから味噌の開発	指導	松井 徳光	教授
上林　友紀菜	ロタウイルスに対する抗ウイルス物質の検索	指導	伊勢川 裕二	教授
橋本　沙織	各種抗酸化剤がリン脂質過酸化物により劣化した分化PC12細胞に及ぼす影響	指導	土井 裕司	教授
和田　宏美	スイートバジルの糖質および脂質吸収抑制作用に関する研究	指導	松浦 寿喜	教授
穐久　舞	マウス搾乳モデル系の確立	指導	蓬田 健太郎	教授

（健康栄養科学コース）

中嶋　容子	アセチルコリンエステラーゼ阻害活性を利用した室内環境評価法の開発	指導	吉田 精作	教授
廣末　裕希	健康食品・薬膳の志向性と指導者育成への教育展開に関する研究	指導	林　宏一	教授
三浦　千佳	地域における歯科医療受診者への食支援と人材育成に関する研究	指導	林　宏一	教授
榊原　典子	在宅の独居高齢者における低栄養と地域の昼食会への参加継続性との関係に関する研究	指導	福尾 恵介	教授

（実践管理栄養コース）

織原　茉祐花	血液透析患者の血清リン濃度を決定する因子と年齢別に見た栄養状態と問題点	指導	福尾 恵介	教授
			鞍田 三貴	准教授
亀井　こずえ	２型糖尿病患者における血糖コントロールおよび睡眠障害と食行動の関連性	指導	福尾 恵介	教授
			鞍田 三貴	准教授
頃安　倫代	パーキンソン病患者における食事内容の特徴	指導	福尾 恵介	教授
中村　菜摘	重症妊娠悪阻妊婦の栄養管理に関する研究	指導	雨海 照祥	教授
			高岸 和子	准教授
大西　泉澄	地域在住女性高齢者におけるプレサルコペニアの実態と栄養状態および身体機能との関連調査	指導	雨海 照祥	教授

平成 27 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27年度5月13日（水）　12時25分～12時50分　場所：E-202

2. 事業
　1）文化祭講演会の開催
　　主催：食物学研究会
　　演題：「スポーツ栄養士の活躍の場はどこか…　～スポーツ現場の仕事と求められる力～」
　　講師：吉谷佳代　先生（管理栄養士・スポーツ栄養士）
　　日時：平成27年10月17日（土）　11時～12時　場所：MMホール
　2）食物学研究会誌の発行
　　「浜風」第42号の発行　　平成28年2月

平成 27 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　土井 裕司
運 営 委 員（「浜風」企画・編集　担当）　◎堀内 理恵・有井 康博・石井 裕子・武内 海歌・越智 沙織・中村 衣里・森 絢加
運 営 委 員（「講演会」企画　担当）　◎倭 英司・澤田 小百合・山本 周美・戸根 瑛美・久保 知子・松宮 さおり
　　◎…各担当リーダー
庶務・会計　福田 祥子・酒井 芙弥子
会 計 監 査　田代 操・野口 実華子
学 生 委 員
「浜風」企画・編集　野口 実華子（院食1）・臼井 妹子（大食1B）・斉藤 百香（大食1D）・田中 彩瑛子（大食2A）・浅間 桃子（大食2C）
　赤藤 彩子（大食2E）・小銭 麻優（大食3A）・杉永 ひより（大食3D）・三宅 由華（大食4A）・幸　紗代（大食4C）
　藤田 望実（大食4E）・前田 美和（短食1B）・松吉 里紗（短食1D）・笠原 鈴花（短食2B）・泉野 真帆（短食2D）
「講演会」企画　山上 真季（大食1A）・菅原　愛（大食1C）・西田　愛（大食1E）・寺本 陽美（大食2B）・木村 彩衣里（大食2D）
　三木 彩花（大食3B）・井上 悠加（大食3C）・宮下 菜緒（大食3E）・鵜崎 実香（大食4B）・藤後　彩（大食4D）
　北尾 公実（短食1A）・石川 真子（短食1C）・緒方 あゆ（短食2A）・山下 桃香（短食2C）

編集後記

食物学研究会誌「浜風」第 42 号をお届けします。みなさまのご意見を反映し新しい形式となってから、３年目を迎えます。生まれかわった「浜風」は学生が主体的に掲載内容を決め、編集しています。今年の表紙は、改修工事を終え新しく生まれ変わった噴水の写真と栄養科学館の写真をモチーフとし、落ち着いた雰囲気に仕上げました。授業紹介のボリュームを増やし内容をさらに充実させました。

新企画として企業とコラボレーションをした活動を紹介しました。食物栄養学科とブラウンライスボランティアの学生による大丸百貨店とのコラボレーション企画、また本学と大森屋とのコラボレーション企画については、これらの企画に参加した学生にインタビューした話を掲載しました。卒業後の教育支援活動として実施しているブラッシュアップセミナーも掲載しました。他に、今まで必ず掲載されていた事柄、編入学制度や就職活動・大学院に関連した記事、各研究室からの一言も掲載しました。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。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願っております。

編集委員

有井康博　土井裕司　堀内理恵　石井裕子　越智沙織　中村衣里
武内海歌　森　絢加　野口実華子　臼井妹子　斉藤百香　田中彩瑛子
浅間桃子　赤藤彩子　小銭麻優　杉永ひより　三宅由華　幸　紗代
藤田望実　前田美和　松吉里紗　笠原鈴花　泉野真帆

浜風題字
館　勇 先生
（元家政学部長　指毫）

平成 28 年 2 月　発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日