食物学研究会誌

Hamakaze

浜風

第43号

Contents

巻頭言（学科長）／浜風50年記（運営委員長）／
大学行事の紹介／学科の活動とアナウンス／
各種インタビュー記事／新任教員の紹介／
学位論文題目　など

1 特集記事 **学科施設の紹介**
こんなところで勉強できるよ！

2 特集記事 **卒業生の歩み**
大食・短食の就職状況について

3 特集記事 **学科における共同研究例の紹介**
研究報告から論文検索まで

武庫川女子大学食物学研究会　2017年

巻頭言

―栄養士・管理栄養士に求められる職業倫理観―

食物栄養学科・食生活学科　学科長　**高橋享子**

栄養士法の改正（2000年）により調理・献立と一般的な栄養指導は栄養士が、対象者の栄養状態の評価・判定に基づいた栄養管理及び指導は管理栄養士が行なうことになった。そこで、管理栄養士・栄養士が職業人として活動するための拠りどころとなるものが、管理栄養士・栄養士倫理である。 辞書には、「倫理」は「人として守り行うべき道、善悪・正邪の判断における普遍的な規準」とある。 法の遵守だけでなく、社会生活において何らかの行為をする場合に、善いことか、正しいことかと判断する根拠ともいえる。

管理栄養士・栄養士は、「栄養の指導」を行う専門職である。「栄養の指導」は、人の代謝への介入であり医学的な内容にも触れることになる。それゆえ、管理栄養士・栄養士の職業倫理は一般の医療倫理で説かれている、「自律、善行原理、無危害原理、正義」から構成される職業倫理を前提とする必要がある。また、最近では、疾病構造の変化や高齢化社会となり、ますます管理栄養士・栄養士業務のニーズが大きくなっている。従って、公共益に貢献する専門職として、国家資格を持つ専門職として他の職業よりも厳しい「倫理」が求められ科学的根拠に基づいて業務を遂行することが基本である。

日本栄養士会では、社会的要請と職業としての専門性を考え合わせ、「管理栄養士・栄養士倫理綱領」を制定し、平成26年に改訂を行なった。その一部を紹介する。

本倫理綱領は、すべての人びとの「自己実現をめざし、健やかによりよく生きる」とのニーズに応え、管理栄養士・栄養士が「栄養の指導」を実践する専門職としての使命 1）と責務 2）を自覚し、その職能 3）の発揮に努めることを社会に対して明示するものである。制定　平成14年4月27日／改訂　平成26年6月23日

1）　管理栄養士・栄養士は、保健、医療、福祉及び教育等の分野において、専門職として、この職業の尊厳と責任を自覚し、科学的根拠に裏づけられかつ高度な技術をもって行う「栄養の指導」を実践し、公衆衛生の向上に尽くす。

2）　管理栄養士・栄養士は、人びとの人権・人格を尊重し、良心と愛情をもって接するとともに、「栄養の指導」についてよく説明し、信頼を得るように努める。また、互いに尊敬し、同僚及び他の関係者とともに協働してすべての人びとのニーズに応える。

3）　管理栄養士・栄養士は、その免許によって「栄養の指導」を実践する権限を与えられた者であり、法規範の遵守及び法秩序の形成に努め、常に自らを律し、職能の発揮に努める。また、生涯にわたり高い知識と技術の水準を維持・向上するよう積極的に研鑽し、人格を高める。（参照　日本栄養士会HP）

つまり、管理栄養士・栄養士が、「栄養の指導」を実践する専門職としての「使命」と「責務」を自覚し、その「職能」の発揮に努めることを社会に対して明文化したものである。このことは、その免許によって「栄養の指導」を実践する権限を与えられた者であることを証明されていることでもある。

従って、管理栄養士・栄養士を目指す皆さんは「栄養の指導」を実践する権限を与えられた者になるように自己を磨き、社会では「使命・責務・職能」を自覚して活躍されることを期待している。

「浜風」50年記

本学科に「食物学研究会」が設立されたのは昭和43年（1966年）であり[1]、2016年で設立50年を迎えた。会の目標を「食物学に関する会員相互の研究及び教育の振興をはかる」こととし、会員の研究助成を事業内容とすることが会則[1]に明記されている。平成元年（1989年）2月より続く機関誌「浜風」の発刊と年複数回の学術講演会開催は、いずれもこの目標達成に寄与している。しかし研究会を設立した先人の高い志を引き継いだ50年を大きな節目とし、今後も100年記に向けた本研究会の新生と、さらなる会員の研究活性化を熱望する。（雨海照祥）

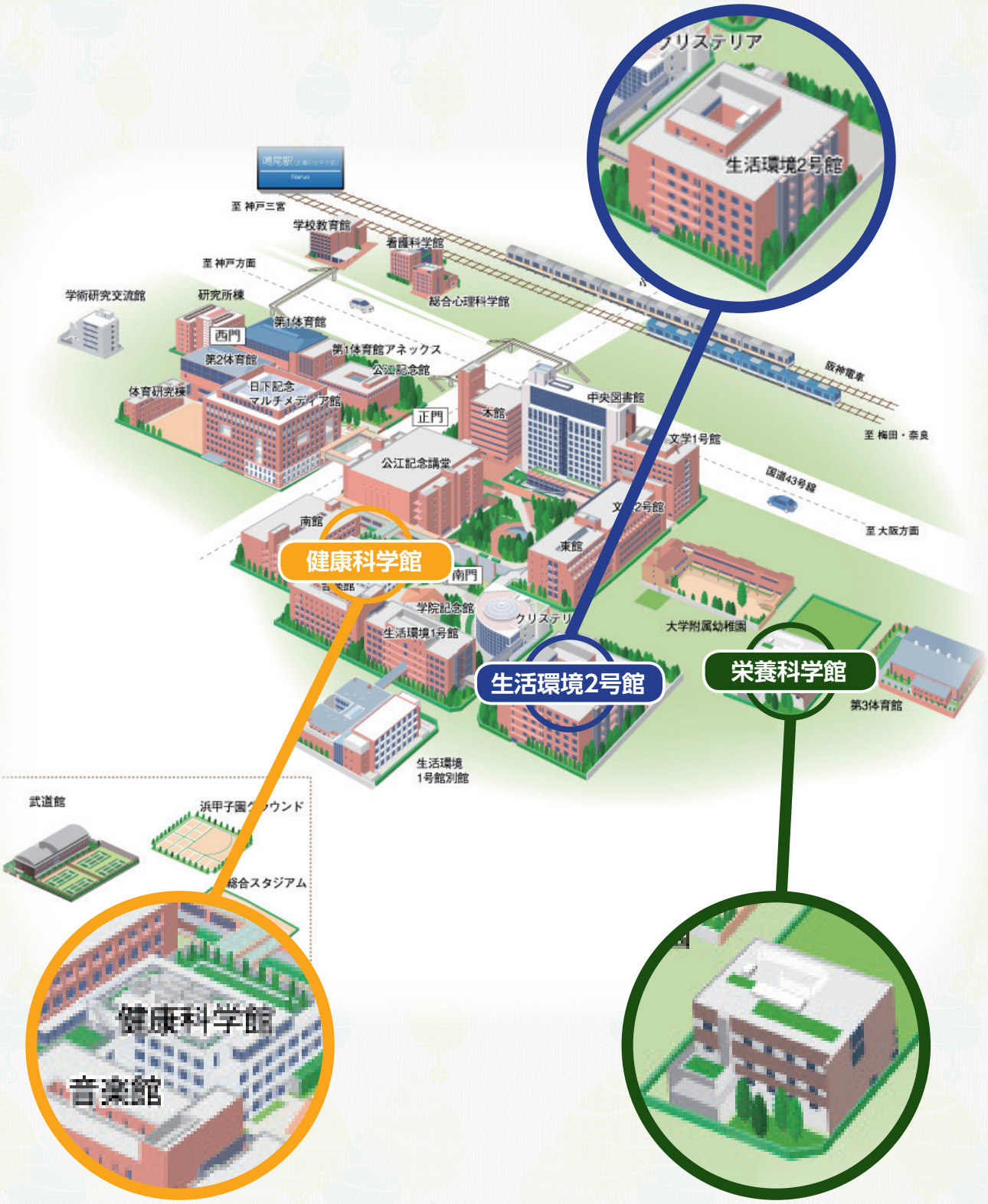
参考文献

1：学科HPより．downloaded from http://www.mukogawa-u.ac.jp/~shokumt/kenkyukai/about.html. Accessed 20161206.

1 特集記事

学科施設の紹介

こんなところで勉強できるよ！



健　康　科　学　館

健康を科学的な面から考えるための実習室が集まった棟です。
特徴的な給食経営管理実習室、ヘルスプロモーション演習室、栄養教育論実習、臨床栄養学実習、屋上などを紹介します。

給食経営管理実習室

100食分の給食の提供に必要な管理や経営について学ぶ部屋です。HACCPシステムを導入されていて、スチームコンベクションオーブンや転釜など大量調理に必要な調理器具が揃っています。担当班がメニューに合わせた可愛い食券（食材料費分の金額）を作成して、販売し食事を提供し、食後にアンケートをもらい、その集計を反省材料にして次回のメニューに反映させます。

ランチルーム

ヘルスプロモーション演習室

体力や心肺機能、骨密度などをデータ計測・分析をするための機器が揃っています。自分の健康状態を科学的な面から考えることができます。

栄養教育論実習

身体計測で得たデータや、食事調査などをもとにした対象者への栄養教育のマネジメント法を学びます。また、状況に応じた栄養カウンセリングを学ぶためにパソコンや白板等が持ち込める栄養指導室も在ります。

こんなことを学びます

臨床栄養学実習

模擬病室や台所・和室を備えていて、病院や在宅での栄養看護指導について学びます。高齢になったときの体の不自由さを体験する器具や、経鼻栄養の模型などもあります。疾患者用の「病者用食品」を試食し、患者に食べてもらうことの難しさが学べます。

自助食器類

食品模型

右半身麻痺用装具

屋上

青い空と緑の芝生の対比が美しく、見晴らしが良い場所です。学生の憩いの場となっています。リラックスして予習、復習、教え合いっこをします。また、芝生だけでなく季節の花も美しく咲きますので　私達のおしゃべりにも大輪の花が咲きます。

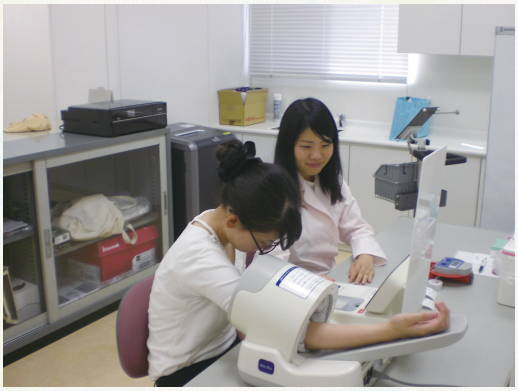
栄　養　科　学　館

栄養を科学するための施設と多くの研究室が集まった一番新しい棟です。
栄養サポートステーション、調理実習室、栄養士教育支援センター 等を紹介します。

栄養サポートステーション

鳴尾地域の高齢者の栄養・食生活の改善、生きがい高揚などの活動に取り組む多目的スペースです。明るく、清潔感のある空間です。

高齢者の体調測定実習も行います。



調理実習室

調理の基礎を習得することを目的とした部屋です。先生用調理台の天井にカメラが設置されていて、先生が包丁の使い方、食材の切り方、包み方などのお手本を提示して下さいます。それをテレビ画面からしっかり見ることができ、スキルアップにつながります。料理に合わせた和食、洋食、中華料理用の本物の食器が豊富に用意されており、味だけでなく食器も楽しめます。

食器棚　磁器、陶器類

←揚げもの料理

松花堂弁当→

栄養士教育支援センター

臨地実習へいく前に指導を受けたり、臨地実習後の報告をしたりします。卒業生の支援なども行います。廊下は広く、キレイで落ち着いた空間です。広い廊下の両サイドには専門教育関係（臨床栄養、栄養教育等）の研究室が並んでいます。

生 活 環 境 2 号 館

食べ物と栄養、食品の栄養素、食の衛生などの基礎が学べる教室・実験・実習室が完備され、
又これらに関する研究を行っている多くの研究室がある一番古くからある棟です。学生用個人ロッカーも併設されています。
ユニークな視聴覚教室（階段教室）、共有スペース、食品加工学実験室、調理科学実験室などを紹介致します。

視聴覚教室（階段教室）

1階と2階を統合しているため座席が階段状となっており、一番後ろの席からも黒板の隅々が見える、一風変わった造りの教室です。教卓に水道やコンセントが設置されているので、簡単な提示実験を行いながらの授業が可能となっています。また、視聴覚装置の書画カメラ、パソコンで映像投影授業が展開され、そのため頭に入りやすく、理解しやすい環境で勉強ができます。

共有スペース（2F）

十数台のパソコンが設置されています。自由に勉強ができるだけじゃなく、自販機や電子レンジも設置されていて食事を取ったり、文化祭、サークル活動等のイベント用共同作業等もできるフリースペース場です。先生も時々、顔を出して下さり、学生とのコミュニケーションの場にもなっています。

食品加工学実験室

食品加工の原理と方法を習得するため、うどん、中華そば、パン、ジャム、ヨーグルト、アイスクリーム、こんにゃく、缶詰、味噌、ソーセージ、ピクルス等、様々な加工食品を製造します。また、微生物を利用した発酵についても学びます。

うどん、中華そば

ソーセージ、ピクルス

食パン、リンゴジャム、ヨーグルト

アイスクリーム、ジャム

調理科学実験室

より美味しい料理を作る事ができる調理操作への理解を深めるために実験をします。調味過程、調理操作、食品素材の調理特性等、調理操作過程における食品変化の諸現象ついて学びます。

野菜の放水量の実験

特集記事2

卒業生の歩み

大食・短食の就職状況について

2014～2016年卒　大食・短食進路別状況

2014～2016年3月の大食での卒業者数は659名、短食での卒業者数は489名、そのうち就職を希望した卒業生は大学約90パーセントの581名、短大80パーセントの378名でした。また、希望通り就職することができた卒業生は大学568名なので、就職率97.8パーセント、短大370名なので就職率97.8パーセントと大学も短大も同数で就職者率が非常に高いことがわかります。

就職を希望しない大学卒業生の約半数は大学院に進学しており、企業で専門職として働くための十分な知識を身につけようと考える卒業生が多いことがうかがえます。一方、就職希望者以外の短大卒業生の約半数は大学等に進学しており、管理栄養士の取得等、さらに「食」について学ぼうと考えている卒業生が多いことがうかがえます。

表1　大食　進路状況

	進　路	総数（3年間）
就職希望者と就職率	卒業者数	659
	就職希望者数	581
	就職希望者以外	78
	就職者数	568
	就職率（%）	97.8
就職以外の進路者	進学者	34
	各種学校進学者	6
	留学・渡航	2
	その他（アルバイト・家事従業者等）	36

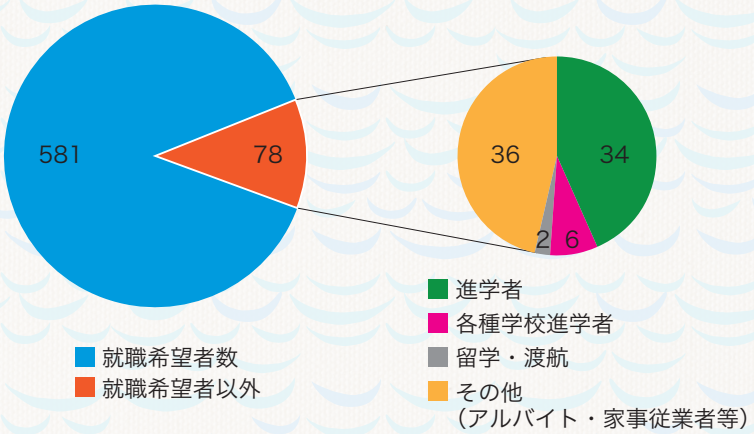


図1　大食　進路希望者数

表2　短食　進路状況

	進　路	総数（3年間）
就職希望者と就職率	卒業者数	489
	就職希望者数	378
	就職希望者以外	111
	就職者数	370
	就職率（%）	97.8
就職以外の進路者	進学者	50
	各種学校進学者	16
	留学・渡航	2
	その他（アルバイト・家事従業者等）	43

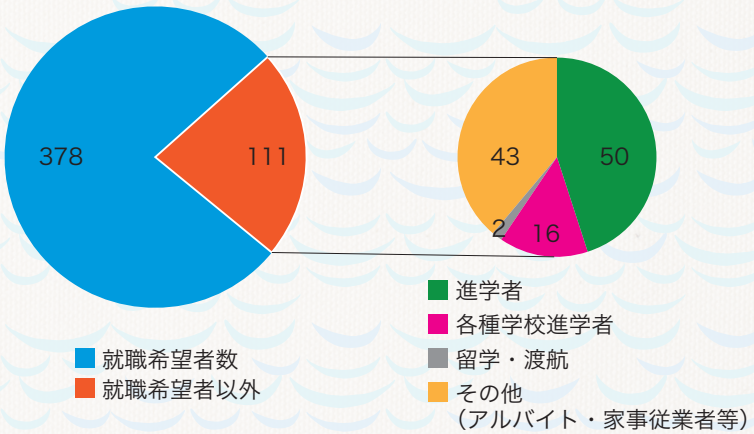


図2　短食　進路希望者数

2014～2016年卒　大食・短食職種別就職状況

職種別就職状況を見たところ、大食卒業生も短食卒業生も管理栄養士や栄養士といった資格を生かして就職している者の割合が半数を超えていることがわかります。また、大食と短食の就職傾向の違いとして、大食卒業生では短食卒業生より総合職につく割合が多いこと、職種の幅が広く特に開発に関係する食品技術者として就職する傾向が見られました。

「その他」の内訳としては、大食卒業生では研究者（自然科学・人文科学・社会科学）、情報処理・通信技術者、臨床支援情報処理技術者、生産工程技術者、保健師・助産師・看護師介護サービス職業従事者があげられます。また、短食卒業生では情報処理・通信技術者、製造技術者（開発以外）、生産工程技術者、輸送・機械運転従事者、保健医療従事者、専門的・技術的職業従事者、介護サービス職業従事者があげられます。

表3　大食　職種別割合

職種	大食	
	人数	割合
管理栄養士	236	40.9
栄養士	85	14.7
総合職	71	12.3
一般職	64	11.1
営業・販売従事者	42	7.3
食品技術者（開発）	14	2.4
食品技術者（開発以外）	12	2.1
その他	11	1.9
MR（製薬）	10	1.7
教員（小・中・高・大）	8	1.4
衛生監視員	6	1.0
栄養教諭（小・中・特支）	5	0.9
学校栄養士	5	0.9
専門・技術職業従事者	4	0.7
サービス職業従事者	4	0.7
合計	577	100.0

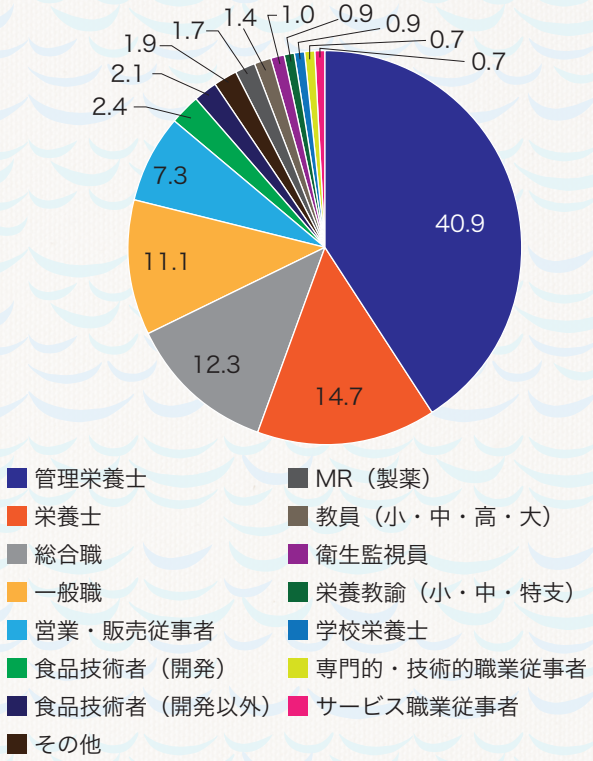


図3　大食　職種別就職状況割合

表4　短食　職種別割合

職種	短食	
	人数	割合
栄養士	201	54.0
一般職	76	20.4
営業・販売従事者	44	11.8
サービス職業従事者	15	4.0
その他	11	3.0
総合職	11	3.0
食品技術者（開発以外）	9	2.4
教員（小・中・高・大）	5	1.3
合計	372	100.0

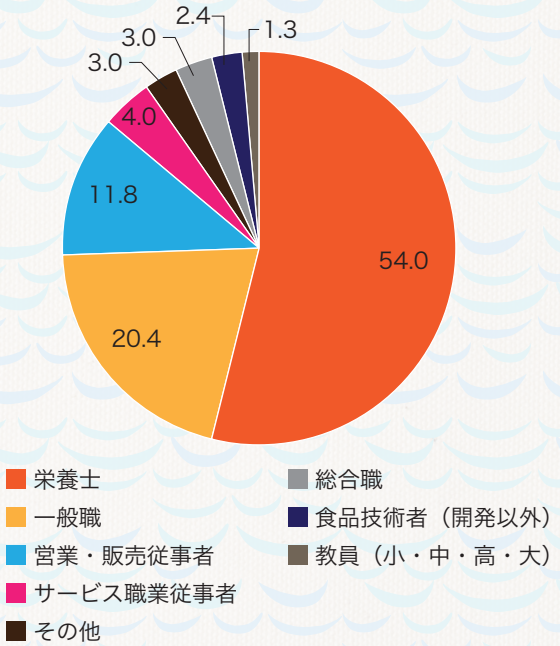


図4　短食　職種別就職状況割合

2014～2016年卒　大食・管理栄養士／栄養士　短食・栄養士　　就職先詳細

就職割合を比較して2倍以上の差が見られたものを挙げていきます。大食の管理栄養士採用者と栄養士採用者を比較すると、管理栄養士採用者の特徴としては、病院・薬局が多いのに対して、栄養士採用者は、保育所・行政が多いという結果になりました。

また、大食の栄養士採用者と短食の栄養士採用者を比較すると、大食の栄養士採用者では病院・保育所・行政が多いのに対し、短食の栄養士採用者では、食品企業・薬局が多いことが分かります。

表5　大食・管理栄養士　就職先詳細

就職先	就業割合（%）
病院	41.2
食品	15.1
福祉	22.3
薬局	11.3
保育所	5.9
行政	1.7
その他	2.5
合計	100.0

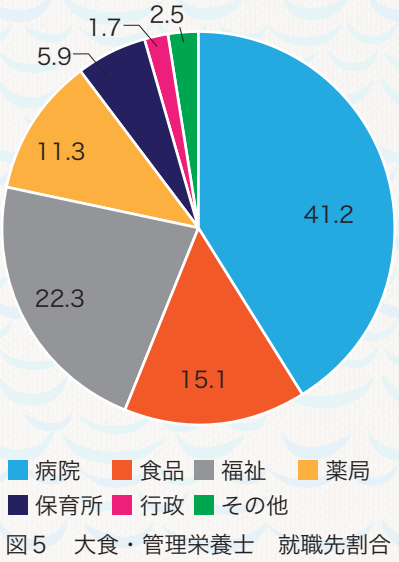


図5　大食・管理栄養士　就職先割合

表6　大食・栄養士　就職先詳細

就職先	就業割合（%）
保育所	42.0
食品	21.6
福祉	15.9
病院	12.5
行政	8.0
その他	0
薬局	0
合計	100.0

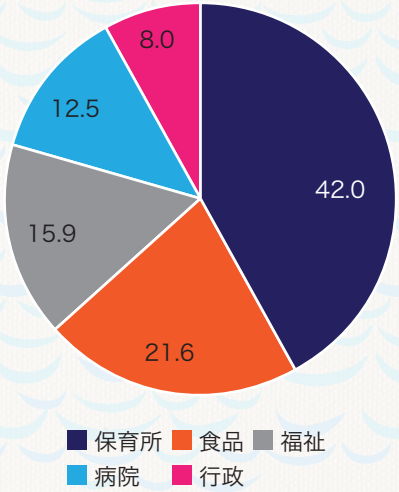


図6　大食・栄養士　就職先割合

表7　短食・栄養士　就職先詳細

就職先	就業割合（%）
食品	47.8
保育所	35.5
福祉	9.4
病院	3.9
行政	0.5
薬局	0.5
その他	2.5
合計	100.0

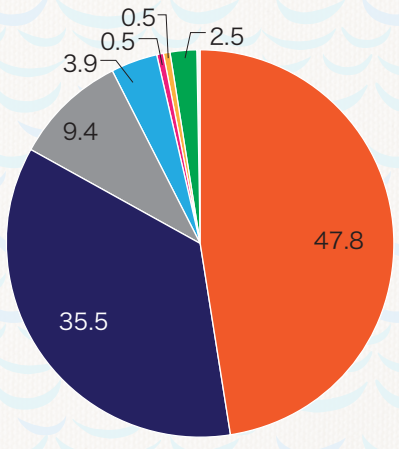


図7　短食・栄養士　就職先割合

特集3記事

学科における共同研究例の紹介

研究報告から論文検索まで

武庫川女子大学食物栄養学科食品衛生学研究室では、MCC食品株式会社、株式会社ささ営農との共同で、兵庫県が実施している“「農」ノーイノベーションひょうご”研究開発プロジェクト支援事業に、「バジルの機能性の解明及び機能性を活かした食品の開発」というテーマで参加しています。今回はこちらの共同研究を紹介いたします。

バジルは、兵庫県たつの市で生産されており、MCC食品がジェノベーゼソース等に加工して販売していますが、更なる販売拡大を目指すには、機能性を明らかにして付加価値をつける必要があります。バジルと同じシソ科の植物には、様々な生理活性を示すポリフェノールが含まれていることが報告されており、バジルにも同様の効果が期待できることから、現在「バジルの脂質吸収抑制作用に関する研究」を行っています。

はじめに、バジルに脂質の吸収を抑制する効果があるかどうか試験管内試験および動物実験（ラット鎖骨下静脈カテーテル留置法）により検討を行ったところ、バジルは脂質の消化酵素である膵リパーゼの活性を阻害することで、血中中性脂肪濃度の上昇を抑制し（図1）、中性脂肪の吸収量を抑制する効果（図2）を有することが明らかとなりました。

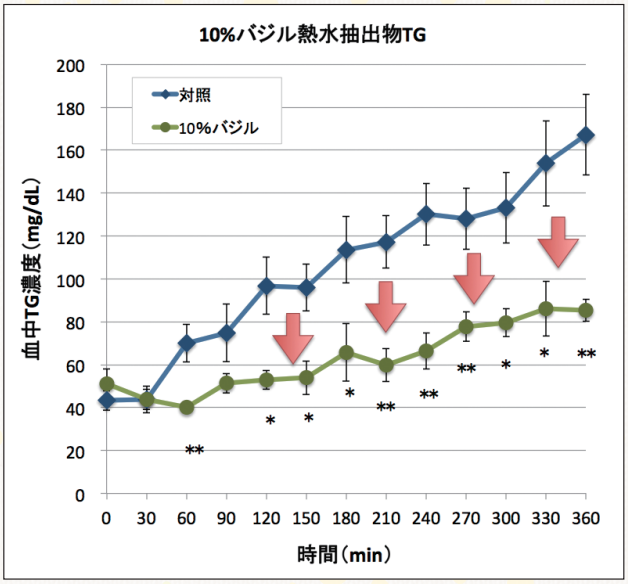


図１　動物実験における血中TG濃度の経時的変化

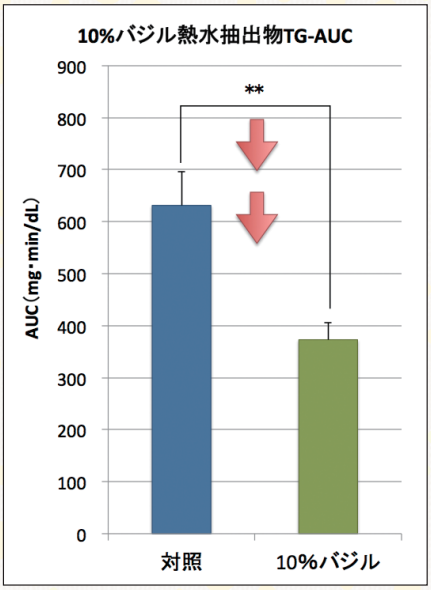


図２　動物実験における中性脂肪吸収量

次に、武庫川女子大学倫理委員会の承認を受け、食物栄養学科の学生さんに協力してもらい、臨床試験およびバジルメニューの開発を行いました。

臨床試験では、バジル粉末小袋（0.25g/袋）を1日に2～4袋（0.5g～1.0g：バジル生葉として5g～10g）を普段の食事と共に摂取し、試験開始前（0日目）、試験開始7日目および14日目に血中TG濃度の測定を行ったところ、乾燥バジル1.0gを7日間以上摂取することで、血中TG濃度が低下する傾向にあることが明らかとなりました（図3）。

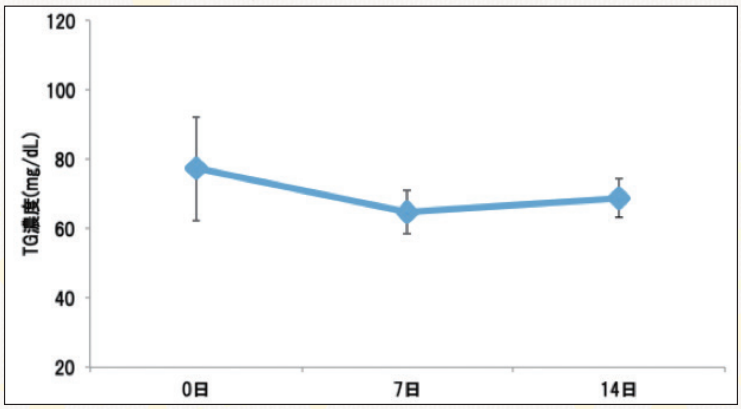
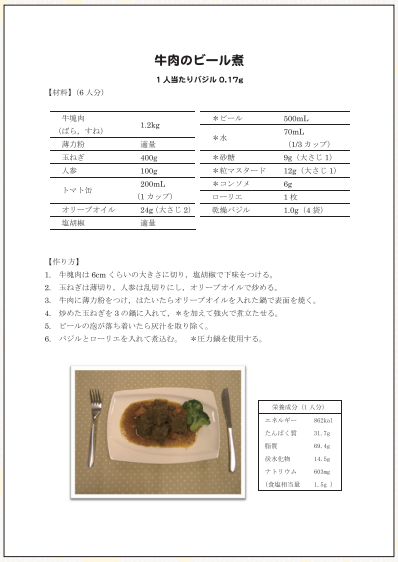
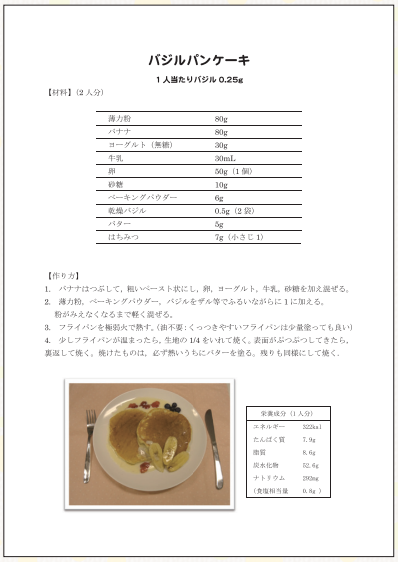


図３　臨床試験における血中TG濃度の変化

今後、さらなる臨床試験を重ねることにより、ヒトにおけるバジルの機能性の科学的根拠を蓄積し、「機能性表示食品」としての申請を目指します。

バジルのメニュー開発では、バジル料理の定番であるイタリアン料理の他に、和食、洋食、中華、デザートに及ぶまで多種多様なレシピの開発を行いました。今後、これらのレシピ集は、レシピ本として出版する予定です。





このように武庫川女子大学食物栄養学科食品衛生学研究室では、産官学あるいは産学間で共同研究を行い、基礎研究、臨床試験を始め、機能性表示食品などの商品開発を行っています。

教科書・図書館を活用しよう!!

レポート作成って何を参考にしたら
良いかわからないな〜。
適当に書いてとりあえず、出しちゃおう。

教科書に書いてあるわよ！教科書ちゃんと読んでいるの？
図書館にも参考になる情報が載っている本が沢山あるわよ。
おかげで私、レポートはほぼ満点よ♪

≪レポートの書き方 ポイント≫

①「目的」「方法」は、「何のために」「どんなやり方で」実験・調査を行ったのかを、わかりやすく、簡潔にまとめて示そう!!
②「結果」「考察」は、得られたデータを図や表にし、分析してわかったことを書こう!!
③「考察」には、自分の考えや問題意識を反映させよう!!
④「参考文献」では、資料はネットのコピペではなく、教科書や図書館の本を参考に、引用しよう!!
※引用した本は、出典先（著者名、タイトル、出版年、出版社、ページ）を書こう!!

参考：西川真理子著、図解 栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック、2013年3月1日、(株）化学同人、p.40〜47

論文検索方法

卒業論文や修士論文に役立てよう！

大学HPにアクセス

附属図書館

情報検索

院食・大食・短食

医中誌Web　PubMed

メディカルオンライン等

知りたい用語を
検索ボックスへ入力

短食コスチューム　数年ぶりの出場！

数年ぶりの出場で、一から振りや構成、衣装を全て短時間で考えるのがとても大変でしたが、学科内の交友関係が広がりました。本番ステージに立った時のあの気持ちの良さ、終わった後の達成感はやりきらないと味わえないもので、とても貴重な経験をしました。

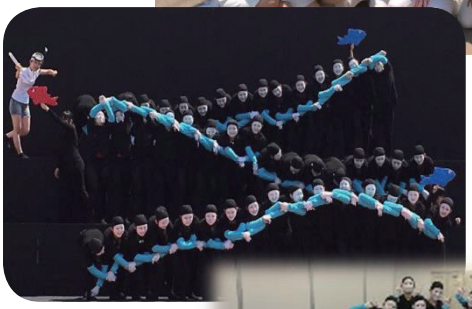
コスチュームを私達５人で最後までやりきり、楽しめたことで良い達成感を全員が感じ、さらに良い仲間になりました。

私達が復活させた伝統をこのまま次の世代も続けていってほしいです。

振りはPerfumeさんの「FLASH」です！

（平成28年度　出場者一同）

大食応援団　３年ぶり優勝!!



入賞さえ出来なかった去年の悔しさをバネにして、念願の優勝ができました。時には熱が入り厳しい練習になる日や、2年生同士で思索に耽る日もありました。

全員が諦めることなく同じ目標（優勝）に向けて互い切磋 琢磨した結果、だんだん一丸となっていきました。

やり切ったという皆の満足気な顔を見ると、改めて応援団をやって良かったと心から思いました。

1年生52人、2年生13人の計65人で最高の思い出が作れて幸せです。この優勝は支えてくださった方々の応援がなくては残せなかった結果です。

大食応援団に携わったすべての方々に深く感謝いたします。

本当にありがとうございました!!

（平成28年度　応援団長）

大丸コラボ

昨年度に引き続き、食物栄養学科・食生活学科の学生と大丸梅田店がコラボレーションして商品開発を行いました。「栄養も意識しながら、美味しく楽しく元気に！」をテーマに赤・黄・緑・白・黒の５色の食材をちりばめた新商品を考案し、期間限定（2016年４月16～23日）で販売されました。

大豆パワーたっぷり弁当

大豆・黒豆・枝豆・油揚げ・高野豆腐等、大豆製品をふんだんに使用し、全体の彩りにもこだわりました。

鳴門金時の濃厚ＣＣタルト

チーズとチョコレート、サツマイモの３つの味を一度に味わえる名前のとおり濃厚な一品に仕上がりました。

ぷちぷちお寿司の玉手箱

刺身を薔薇の花に見立て飾りました。
シャリにとびこを混ぜることで、ぷちぷち食感を演出しました。

より良いものを目指してお店の方と何度も話し合いを重ね、納得する一つの商品を作り上げることができて嬉しいです。

国際栄養学演習

８月７日～８月31日の約３週間、食物栄養学科２年生（31人）はアメリカの分校「ＭＦＷＩ」に行ってきました。

アメリカの大学生に日本料理をふるまいました。
いちご大福が特に人気でした。

アメリカの栄養士のかたのお話を聴くという貴重な体験をしました。

MFWIでの寮生活も毎日が楽しく充実し、RA（アメリカの大学生）とも仲良くなりました。

アメリカでの授業はフィールドワークも多く31人全員無事に卒業しました。

学科セミナーについて

伊勢川　裕二

学科セミナー開設の意義は、セミナーを通して、少し広い視野に立ち、学科の研究環境の改善すべき指針を出すことと、すぐに役立つ知識だけでなく、５年後、10年後に生かされ、若い研究者や管理栄養士が育っていける環境作りだと考えています。

現在の構想にあがっているのは下記の７種のセミナーですが、2016年度のセミナーは新任の先生がおられないので、１）は該当なし、本年度は４、５）以外のセミナーを計画致しました。

１）新任の先生のセミナー

新任の先生にこれまでの経歴や、経験された研究で若い人に役立つような示唆の与えられるようなことを含め、講演して頂く。

該当なし

２）共同実習センター教育セミナー

共同実習センターがその機能を果たすことが出来るようになるまでの期間限定で、共同実習センターの機器の使用法やその有用性と限界などについての研修会を兼ねたようなセミナーを開催

ニコン（共焦点顕微鏡の利用法とそれからわかること）（４月13日）

松浦寿喜先生：共同実習センター紹介（６月８日）

３）教育セミナー（対象：若手教員、助手、院生、学生）

若い人が夢を見られるような、研究者として生きていくために必要なノーハウ

①　研究費の取り方（８月10日）

土生敏行先生：文部科学省科研費の取り方

福尾恵介先生：厚生労働省科研費の取り方

②　研究者としてのキャリアパス、バイオグラフィー

大学院修了後のキャリアパス（中止）

４）研究室紹介セミナー

研究室での研究のトピックスや研究のレビューを紹介し、忌憚ない意見交換会を行う。

５）サイエンスカフェ

テーマを決めて、話題提供者にテーマに沿って20分程度の話題提供してもらって、後はフリートークで、質疑、意見交換、議論を行う。

６）外部講師によるセミナー

１）～５）を開催する中で、専門科の講演を聴きたい要求があれば、それに見合った外部講師を依頼する。

①　下浦佳之先生：災害時の栄養（６月22日）

②　寺尾純二先生：カロチノイドの抗酸化（７月６日）

③　安田修先生：新規ミトコンドリア蛋白と脳機能や栄養との関係（10月29日）

④　小山鐘平先生：だしセミナー（2月28日）

７）最終講義

退職される先生にこれまでの経歴や、経験された研究で若い人に役立つような示唆の与えられるようなことを含め、講演して頂く。

田代操先生（２月吉日）

吉田精作先生（２月吉日）

本年度は共同実習センター教育セミナーを２回、外部講師によるセミナーを３回、教育セミナー２回と最終講義２回を行う予定です（合計９回）。

セミナーは基本的に学科会議終了後か、土曜日に行うことにします。

最後に、学科セミナーは私が2013年にセミナー委員を担当して以来、内容的にも徐々に充実したものになってきているものと確信しております。この発展は、共同実習センター、栄養科学研究所、食物学研究会のご支援ご協力の賜であると同時に、他のセミナー委員の方々のご協力や、学科の教職員、院生、学生さんのご協力があっての事と感謝いたしております。さらなる発展のために、今後ともご協力よろしくお願いいたします。

食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

平成28(2016)、27(2015)年度の大食入学生が３年生に進級した時の分野配属、研究室配属の方法は次のとおりとなっています。

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%）

分野配属、研究室配属にかかるスケジュールと各分野・研究室の受入れ定員は、３年生に進級した時点で学科から連絡します。

大食3年次等への編入学制度について

短期大学部食生活学科卒業生の進路としては、就職の他にも四年制大学への編入学という道があります。武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科（以下、本学）でも編入学制度（募集定員10人）を設けています。本学への編入学を考えている方は、短期大学部用STUDENT GUIDE For Academic Studiesの編入学のページをご覧ください。

本学の他にも、編入学制度を設けている管理栄養士養成施設は全国にたくさんあります。本学も含めて管理栄養士養成課程での受け入れは、栄養士免許取得者または取得見込み者という条件が付されていますので、日ごろからの学習を大切にしてください。

下の表は、近年の食生活学科卒業生の主な編入学先です。食生活学科では、クラス担任が入学時から編入学を含む進路指導を行うとともに、入学者一人一人の希望を尊重し、夢に近づくようサポートを行っています。

● 2015年3月卒業生の主な編入学先

武庫川女子大学食物栄養学科、岡山県立大学栄養学科、神戸女子大学管理栄養士養成課程、川崎医療福祉大学臨床栄養学科、甲子園大学栄養学科、関西福祉科学大学福祉栄養学科、兵庫大学栄養マネジメント学科、近畿大学、甲南大学

● 2016年3月卒業生の主な編入学先

武庫川女子大学食物栄養学科、神戸女子大学管理栄養士養成課程、千里金蘭大学食物栄養学科、大阪青山大学健康栄養学科、兵庫大学栄養マネジメント学科、甲南大学生物学科

国試対策について　インタビュー

今回、鞍田研究室大学院生の田村彩乃さん、吉村知夏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。

右から吉村知夏さん、
田村彩乃さんです

いつから勉強を始めましたか？
また、１日何時間くらい勉強しましたか？

田村さん：３年生の夏休みから、空いている時間にQB（クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説〈メディックメディア〉）を解くようになりました。４年生のはじめから卒論を提出し終えるまでは自宅と電車の中でそれぞれ2～3時間勉強しました。その後大学に行かなくなった時期は家で７～８時間ほど勉強していました。

吉村さん：本格的に勉強に集中しはじめたのは、卒論提出後の１月後半～２月からです。それまでは、合間をみつけて少しずつ勉強していました。勉強に集中し始めた１月後半からは朝、昼、晩問わず１日10時間以上勉強しました。

一番大変だったことは何ですか？

田村さん：勉強に慣れることが大変でした。勉強を始めた頃は完璧を求める必要はなく、徐々にペースをつくっていけたらいいのではないかと思います。

吉村さん：覚えることが大変でした。ただ、一つ一つ理解していけば他の問題に繋がることが多いので、自分の中で確実に消化していくことが大切だと思います。

どういう勉強法で勉強しましたか？

田村さん：私の場合はとにかく問題を解くようにしました。勉強を始めた頃から国試直前まではQBだけ繰り返し解きました。年明けからは５年間の過去問を３周解いた後、間違いが多かった問題に絞って勉強し、全部で５周過去問を解きました。１日にすべての章を少しずつ解くようにすることで、短時間にいろいろな分野に触れることができ、一つの知識を深めるというよりも、各分野の知識がつながり理解することができました。

吉村さん：問題集はQBに絞り、問題を解いた後は自分が理解できるまで解説を読み、調べ、書き込むという作業を徹底して6周しました。文章を読むときは印象を残すために必ずマーカーでポイントをマークしながら読んで、それを繰り返すことで頭に入れていくことができます。模試の見直しや授業で得た新しい知識はそのつどQBに書き込んで、その１冊が自分の辞書となるようにしました。違う章に調べたいことが載っていたりするのでQBはすぐに索引できるように切り離しませんでした。過去問５年分は、国試直前に自信をつけるために2周ほどしました。QBが確実に理解できていれば過去問５年分は問題なく解けます。

１、２年生のうちにしておくべきことはありますか？

田村さん、吉村さん：授業を真剣に受け、知識のベース作りをすることが大切だと思います。勉強を始めた頃に問題が解けるほど理解しておく必要はなく、なんか聞いたことがあるなと思ったら十分です。ベースがないと国試の勉強の際に１から勉強しないといけなくなり、それはとても大変なことだと思うので、今はベースづくりをがんばってください！特に、国試の第２章にあたる解剖生理学や、第３章にあたる調理学は特に覚えることが多いので１、２年生でしっかりやっておいたほうがいいと思います。ただ、4年は国試勉強、研究、就活と忙しくなる時期でもあるため、思い残すことがないようしっかり遊んでおくことも大切だと思います！！

今からでもできる具体的な勉強法などこれから勉強していく上でとても為になるお話をたくさんしていただきました。田村さん、吉村さんありがとうございました。

「第7回先輩に聞く－管理栄養士合格への道－～国家試験支援セミナー～」に参加して

私たちは平成28年８月６日(土)13：30～15：30にNS館１階で行われた「第７回先輩に聞く–管理栄養士合格への道–～国家試験支援セミナー～」に参加しました。このセミナーは４年生対象に毎年実施されており、４年生が国家試験の勉強の方法や就職先を考えるうえでも、大変参考になると好評であるセミナーだそうです。このセミナーではNCM分野の卒業生４名の方々にそれぞれの現在のお仕事や国試対策方法についてお話していただきました。

何度も繰り返して問題に慣れておくために、過去問を早めに解いてみる…　近藤真里奈さん

一人目の講師の近藤真里奈さんは神戸市の特別養護老人ホームに勤務され、堀内研究室の卒業生です。施設で唯一の管理栄養士として勤務されています。責任も大きいがやりがいがあるとお話されていました。給食業務は直営で、お正月におせち料理を作ったり、クリスマスにはショートケーキを手作りしたりするなど自分のやりたいことができるとお話されていました。

国試対策は目標・スケジュールを立てて勉強することが大事で、スマートフォンのカウントダウンアプリを活用する方法を教えていただき、定期試験でも実践してみたいと思いました。問題集は主にQB（クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説<メディックメディア>）を活用し、１周目はとにかく問題を解き、２周目は解説をしっかり読み、３周目は苦手なところを徹底的に調べるなど何度も繰り返して問題に慣れ、また得意教科、苦手教科を把握しておくために過去問を早めに解いてみるということもおすすめだそうです。自分の模試の点数を記録したり、友達と勉強した内容を報告したりするなどモチベーションを上げる方法も教えてくださいました。

１・2年のうちから効率のよい時間の使い方を身につけるべき…　石井加奈さん

二人目の講師の石井加奈さんは、大手企業の管理栄養士として勤務しています。谷野研究室の卒業生です。企業では、サプリメントアドバイザーとしてサプリメントや化粧品の提案などのお仕事をされています。会社で初めての販売職としての管理栄養士採用であるそうです。

国試対策として実際に使用した参考書として「国試の達人」「いちばんやさしい管理栄養士国家試験対策講座」「管理栄養士国家試験過去問集」の紹介をしてくださいました。また、石井さんは12月から国試までのあいだ、１日平均11.5時間勉強時間に充てていたそうで、１、２年のうちから効率のよい時間の使い方を身につけるべきだと感じました。

使い慣れた参考書をノート代わりに、新しい知識を書き込んでいく…　岡村春奈さん

三人目の講師の岡村春奈さんは、本学大学院実践管理栄養コースで鞍田研究室に所属しています。岡村さんは管理栄養士になって具体的にどの様なことをしたいか明確にするため大学院に進学されたそうです。

国試対策はベースとなる教材を早いうちから決めておくことが大事であり、受験勉強の際に使い慣れた参考書をノート代わりにし、新たな知識を書き込んでいくなどといった活用方法を教えてくださいました。友達と勉強することでグループダイナミクスをうまく活用することも大事であるとお話されました。また特別学期に開講されている国試対策の授業は、非常に役立ったそうです。

友達との情報共有が大事で、すきま時間にはスマートフォンのアプリの活用を…　加地真理さん

四人目の講師の加地真理さんは本学大学院生活環境学研究科食物栄養学専攻です。現在病院に勤務しながら社会人枠で大学院に通われています。加地さんは、大学院では学生とは違う視点で研究・学習ができ、専門分野について深く学べるとお話しされました。加地さんの勤務する病院は直営です。かしわもち、さくらもちなども手作りをするなど既製品を使わないで、それぞれの病気にあわせた行事食を作り、すべての患者さんに食べてもらえるように工夫されているそうです。

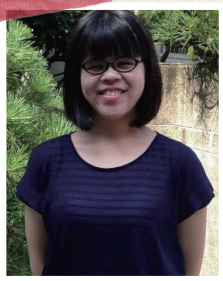
国試対策ではよい参考書や勉強法について友達との情報共有が大事であるとお話しされました。すきま時間にできるスマートフォンの「一問一答アプリ」の活用もおすすめしていただきました。

４人の先輩は社会に出てから勉強不足を痛感するので、学生のうちからコツコツ勉強しておくことが大切であるとおっしゃっていました。

最後の質疑応答の時間では直接卒業生の先輩方とお話しする機会があり、和気あいあいとした雰囲気でインタビューさせていただきました。実際に使った参考書を見せていただくと、たくさんの付箋や書き込みがあり、受験勉強の大変さを実感しました。また、１、２回生の内からたくさんの人とかかわってコミュニケーション力を養ったり、様々な経験をつんだりすることが必要であるとお話ししていただきました。先輩方のお話を聞き、社会人になってもつねに学び続ける姿勢が大切であると感じました。また管理栄養士の就活は面接より試験等で知識を問われることも多いそうです。早いうちから準備しておかなければならないと感じました。

セミナーに参加し、さまざまなお仕事や進路のお話が聞け、どのような管理栄養士のお仕事があるのかわかり、視野が広がりました。実際の就活や国試対策などを聞いて具体的にイメージすることができ、これからの学生生活をどのように過ごすかを改めて考え直す良い機会となりました。ありがとうございました。

特待生へインタビュー



片岡　愛

テスト前はどのように勉強してますか？

先生が普段授業中に大事だと言ったところを特に重点的に勉強しています。テストが記述の場合は予め教科書やノートを見て、問題集を作成しました。

普段の勉強時間や勉強の仕方は？

電車などの空き時間を利用しています。国試の勉強は過去問や一問一答をよく見ています。

授業を受ける時の注意しているところや受け方

先生の話を良く聞き、先生が大事と言ったところはノートに書いたり、教科書に線を引きます。

勉強していて分からないことがあった時は？

最初は同級生の子に聞き、それでもわからない時は授業の後に先生に聞いてました。

後輩へのアドバイスをお願いします

今まで表彰されたことがなかった自分が初めて表彰されたのが、公江特待生です。気をつけていたことは、課題やレポートを早めに終わらせていたことです。特待生は絶対無理ということはありません。みなさん、頑張ってください！

井橋　歩花

テスト前はどのように勉強してますか？

テスト前はざっくりとですが計画を立ててから勉強に取り組んでいます。自分が苦手な教科は他の教科よりも時間をかけて、出来るだけわからないことを減らしてテストに望むようにしています。またテスト前も普段と変わらない睡眠時間を取るようにし、生活リズムを崩さないようにしています。

普段の勉強時間や勉強の仕方は？

普段はバイトなどもあり、レポートや課題で精一杯になることが多いので、なるべく授業をしっかり聞いて理解するよう努めています。

授業を受ける時の注意しているところや受け方

授業中は理解を深めるためにもメモをしっかり取るようにしています。また携帯はカバンにしまうなど授業中に触らないようにする必要があると思います。私はわからないことが出てきた時に携帯を使うこともあるので手元に置いていますが、その際は画面を下にしたり通知を切ったりして必要な時以外は注意がいかないようにしています。

勉強していて分からないことがあった時は？

まずは教科書や文献を使って自分で調べます。一見時間がかかり効率が悪いように思われますが、自分のペースで理解することができ、記憶にも残りやすいように感じます。また調べてもどうしてもわからない時は先生に聞きに行きます。

後輩へのアドバイスをお願いします

私は特に記憶力や理解力に優れているわけではありません。むしろ逆で、人一倍理解に時間がかかるため、授業に集中するなど基本的なことをしっかり行うようにしています。普段の授業の受け方を見直すなど、できそうなところから変えてみるといいと思います。

編入生へのインタビュー

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。2016年度は９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、2016年６月29日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。

編入学選抜試験について教えてください

試験科目は、専門科目と英語の2科目と面接で行われます。

いつ頃から編入を考えていましたか？

皆さん、短大の合格通知を受け取った時から大学への編入を考えていたようです。

編入学選抜試験の勉強方法について教えてください。

専門科目は、クエッションバンクを購入し、試験までに３回見直すぐらい頑張られたようです。
英語は、大学入試をイメージして、早くから勉強しておいた方が良いと皆さん口をそろえておっしゃっていました。
また、編入試験を考えている人は編入試験を受けた先輩達からの話が聞けるので、1年生の特別学期で行われる「ブラシュアップ講座Ⅰ・Ⅱ」を受講することをおススメだそうです。

編入してからの授業はどうですか？

臨床医学の授業が難しいそうです。

就職活動はしていましたか？

試験が終わるまでは、全くされてなかったようです。

編入学選抜試験を考えている学生に一言

GPAも必要なので、
普段のテストも頑張ってください！！

写真はインタビューに応じてくださった
（左から）
久保沙織さん、岸本瑞穂さん、三代木琴さんです。

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
2. 教務カウンターにて受験手続を行う
3. 受験
4. 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！！

大学院生インタビュー

実践管理栄養コース（NCM分野）
修士課程１年　**岡村春菜**さん

研究テーマ

循環器専門病院において、患者の栄養スクリーニング法を検討する予定です。

大学院へ進学した理由

大学時代の学外実習において、管理栄養士として患者さんに適切な栄養サポートを行うためには、大学で習得した基礎を実践の中で固めつつ、さらに知識の幅を広げ複合的観点から物事を見極める能力を養う必要があると感じたことがきっかけです。そのため、1年間の病院実習を経験できる本コースへの進学を希望しました。

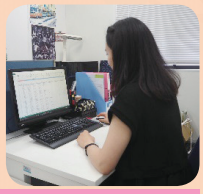
将来について

管理栄養士として病院で働きたいと考えています。食・栄養で一人でも多くの患者さんを幸せにできる、親身な管理栄養士を目指したいです。

学部生へのメッセージ

仲間や先輩・先生方との交流を大切にして、目標を達成させるための有意義な大学生活を送ってください。

健康栄養科学コース（PN分野）
修士課程１年　**中西尋子**さん



研究テーマ

特定健診やレセプトデータのような健診・医療情報をもとに、これまで市町村で取り組まれてきた保健事業がどのような効果を出しているのか、どのような事業が効果的・効率的なのかを調査しています。

大学院へ進学した理由

データ分析ができる管理栄養士として将来働きたいと思い、大学院に進学しました。

将来について

大学院で学んだことを活かして、市町村の管理栄養士として地域の健康づくり事業に関わっていきたいです。

学部生へのメッセージ

国家試験や卒業論文、就職活動などで忙しいと思いますが、後悔のないよう、残りの学生生活を過ごしてください。

食物栄養科学コース（NS分野）
修士課程２年　**和田麻由子**さん

研究テーマ

グァバ葉抽出物の抗乳酸菌効果

大学院へ進学した理由

実験器具を触れるのも学生のうちだけかもしれないと思い思い切ってNS分野を志望したところ、卒業研究を進めるにつれて実験することが楽しくなり、もう少し研究をしてみたいと思ったのが1番の理由です。次第に研究開発や技術系の仕事に就きたいと思うようになり、進学してより多くの知識を身に着けたいと思ったので、両親には進学への思いを熱く語って承諾を得ました。

将来について

研究をしていて壁にぶち当たった時は多方面から原因を考え、自分の意思を持って行動するようにしてきました。研究に限らず今後問題が起これば自分のスタイルで解決していきたいです。卒業後は就職を考えているので、大学院で習得した技術や知識を何かしら活かして仕事を続けていきたいと思っています。また、2年多く勉強する期間をくれた両親にはこれから恩返ししていきたいです。

学部生へのメッセージ

どの分野においても大学院での勉強は学部生の時より自主性が必要で、自分でモチベーションを高めなければいけないのが少し大変な時もありますが、より専門的なことが習得でき、自分次第でとても充実したものになります。

大学院進学には勇気がいるかもしれませんが、迷いや興味がある人は実際に院生の話を聞き、いろんな先生や助手さんと話してみてもいいかなと思います。みんな親身になって聞いてくれるはずです！

「学科ホームページ」と「進むネット社会」

食物栄養学科ホームページ委員会

インターネットの普及により社会環境は、激変しました。ツイッターやフェイスブック、LINEなどの様々な形のSNSにより、世界中の見知らぬ人同士も瞬間的につながることができます。かつては図書館で時間をかけて何冊もの本を調べなければならなかったことも、今ではスマホを開けば、瞬時に様々な情報を手にすることができます。自由に手に入る情報やいろいろな人の意見は、すべて信じていいのでしょうか？友達とのラインも、自分の気持ちや考えを正しく伝えているのでしょうか？便利になったようですが、それだけコミュニケーション能力を磨くと同時、情報を正しく判断する力がますます重要になってきています。

一方、情報発信についても難しくなってきています。かつては、ホームページを作ればいいという時代から、常に最新の情報を見やすい形で提供していかないと信用されない時代になってきました。学院のホームページも、次々にリニューアルされ、最新の情報をテンポよく発信しています。受験生や在校生、卒業生や現場で活躍する管理栄養士の方へ、求められる情報を提供し続けるためには、ホームページのコンテンツとデザインをある程度考え、学科内の情報を的確にまとめていく必要があります。現在のホームページのデザインは、受験生を意識して学科の紹介を中心に構築することから始めましたが、これからは在校生や卒業生への情報発信を充実していきたいと考えています。

在校生向けの情報発信のしくみとしてはMUSESがありますが、学科内での知りたいことについての情報については、なかなか共有化が進んでいないのが現状です。また、個人情報保護法にも配慮する必要もあり、学内のみに限定したい情報の管理についても考えなければなりません。利用制限している情報も簡単にコピペや写メにより、あっという間にLINEで拡散してしまう時代です。一度拡散した情報を回収することは不可能です。利用のルールを決めても、利用者の一人一人の意識がしっかりしていないとボタン一つで世界中に情報が広がってしまうということです。

以前から学内向けのページの構築を進めていましたが、情報へのアクセス制限をどのようにするかが問題となり、なかなか公開に踏み切れずにいました。学科ホームページ委員会では、本年度からmwu.jpのIDによる学内限定での開示の準備を進めています。皆さんの学生生活の役に立つ情報発信ができるように頑張っていきたいと思います。

（学科ホームページ委員会委員長：蓬田）

卒業生支援委員会より
～短大卒業生管理栄養士国家試験対策～

昨年度の浜風第42号では、卒業生支援委員会からスキルアップ講座を紹介しました。今年度は管理栄養士国家試験対策について紹介します。

管理栄養士国家試験は、大学生は卒業年の3月に受験します。短大生は卒後3年以上の実務経験により受験資格が得られます。以前より国家試験受験に際して卒業生からの問合せや相談は担任に届いていました。学科としても卒業生の皆さんの力になれればと考えていました。そこで、平成26年に卒業生名簿第3版が完成したこともあり、学科で提供できる国試対策の内容を卒業生支援委員会が窓口になり発信することになりました。

案内の内容は下記の通りです。

・学外模擬試験の受験
　4回の模擬試験を本学学生と同額で受験できます。
・国家試験直前対策講座の受講
　特別学期（2、3月）に4年生と一緒に授業を受講できます。

初年度はまず、卒業後2年～6年の卒業生に案内を送付しました。早々に申し込みがあり、模擬試験、国試対策講座を仕事を続けながらがんばって受験、受講されました。5月の合格発表にはうれしい知らせも届きました。

2年目は、更に6年分の卒業生に送付し平成17年3月卒業生まで送りました。

今回は、卒業生支援委員会の2年間の取り組みの一つとして短大卒業生の国試対策について紹介しました。卒業生支援委員会では、卒業生、在学生皆さんのご意見、ご要望を伺っています。是非ともお知らせください。

在学生の皆さん、卒業後も困ったときは大学を訪ねて来てください。何か皆さんのお手伝いができるかもしれません。

「卒業生支援委員会」を覚えておいてください。

卒業生支援委員会は、卒業生と学科をつなぐ委員会です。そして卒業生と在学生をつなぐ委員会です。

卒業生支援委員会

新任教員（助手）の紹介

小林 千鶴 助手

担当科目
ヘルスプロモーション演習、栄養教育論実習、調理学実習、公衆衛生学実習

趣味・特技
趣味は旅行で、イギリスが大好きです。しばらく行けてないので、代わりに BBC ラジオを聴いてイギリスに行った気分を味わっています。

好きな食べ物
抹茶味のアイスクリームが大好きです。

武庫女生へ一言
恐れず色んなことにチャレンジし、色んな人に出会って視野を広げていってください。皆さんがどんな栄養士になるのか、とても楽しみにしています。

近藤 あかり 助手

担当科目
臨床栄養学実習、ヘルスプロモーション演習

好きな食べ物
親子丼、アボカド、プリン

栄養について学び始めたきっかけ
友人から、食べることが面倒だと聞き衝撃を受け、食事の楽しさを知ってほしいと考え始めたことがきっかけです。

武庫女生へ一言
目先の課題やレポートをこなすだけではなく、時間をフル活用して将来に繋がる大学生活を過ごしてください。

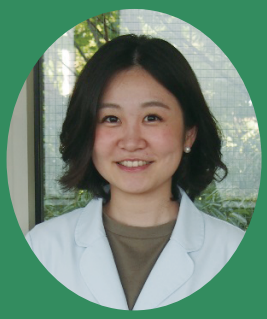
阪上 綾 助手

担当科目
食品衛生学実験、臨床栄養学実習、食品加工学実験、栄養学実習

趣味・特技
趣味は現在探しています。特技は陶芸です。削りの工程が好きです。

栄養について学び始めたきっかけ
食中毒に罹った事がきっかけで、人の健康や栄養について学びたいと思いました。

武庫女生へ一言
色々なことに挑戦し、自分の可能性を広げてください。そして、素敵な管理栄養士になってください。



竹之内 明子 助手

担当科目
調理学実習・栄養教育論実習・食品機能学実験

趣味・特技
バレエ・ごはんの目測

武庫女に来られた理由
私は大学 4 年間、修士 2 年間を武庫女で過ごしました。携わってきた研究を続けられ、お世話になった先生方と自分らしく働ける環境に魅力を感じたためです。

武庫女生へ一言
こんにちは！新任助手の竹之内です。授業・キャンパスで皆さんにお会いできるのをたのしみにしています。充実した武庫女 LIFE を送りましょう！

新任教員(助手)の紹介

竹本 和仁 助手

担当科目
食品学実験、食品学実験、食品加工学実習

趣味・特技
趣味はマンガ (読む専)、特技は実家の奉納神楽の囃子手

栄養について学び始めたきっかけ
自分自身が食物アレルギーで食事に不安や不満を持っていたからです。

武庫女生へ一言
キャンパスライフを満喫してください。

巽 都香沙 助手

担当科目
解剖生理学実習Ⅱ、解剖生理学実習

趣味・特技
お菓子作りです。

栄養について学び始めたきっかけ
小学生の時に栄養素を調べる授業があり、栄養が様々な働きを持っていることを知り、面白く感じたからです。

武庫女生へ一言
たくさんの人と出会って、世界を広げてください。

西澤 果穂 助手

担当科目
基礎化学実験、食品学実験、食品機能学実験

趣味・特技
フルートを演奏すること

栄養について学び始めたきっかけ
日頃何気なく食べている食品とその栄養素について学びたいと思うようになったことがきっかけです。

武庫女生へ一言
授業や実験実習に忙しい毎日だと思いますが、充実した学生生活となるよう、何事にも一生懸命取り組んでほしいです。一緒に頑張りましょう！

長谷川 万莉 助手

担当科目
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
映画や劇を観に行くこと。
運動が苦手で体が硬いので、気がついた時にストレッチをするようにしています。

栄養について学び始めたきっかけ
医師や看護師たちと一緒に働く管理栄養士について興味があったからです。

武庫女生へ一言
学生時代が一番時間を自由に使えます。よく学び、よく遊び、よく食べて充実した学生生活にしてください！

研究室紹介と平成28年度卒業論文題目

NS分野

土生　敏行：生化学教室

生物現象から栄養を考える

糖の調節機構からアスコルビン酸の機能を探る	小林　香里 戸川久瑠美
抗酸化反応の可視化の試み	長谷川知夏
Gulo 遺伝子領域を用いた遺伝子挿入の検討	南野　梨沙

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

抗カビ効果のある食品の検索のためのカビ増殖率の測定法確立	谷口　晴香
破傷風毒素に対するモノクローナル抗体作製とその性状解析	岡部　里奈
タケノコの抗ロタウイルス作用を示す有効成分の検索	原田　祐里
黄大豆の実中に含まれる抗インフルエンザ作用を示す有効成分の検索	田中麻美子
黄大豆の皮中に含まれる抗インフルエンザ作用を示す有効成分の検索	横田菜穂子

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

摂食時刻、脂質割合の違いが幼年期と成年期ラットに与える影響―二次元電気泳動的検討―	武重　　葵 南野　真以
DPP-4 インヒビターの検索と精製（1）	尾中　絵美 加藤　千夏
DPP-4 インヒビターの検索と精製（2）	緋田　文乃 面條百合香

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！

抹茶の品質と機能性の関係について	中辻　顕代 中野　香織 月向さやか
普洱茶の成分と機能性の関係について	安木　春香 古谷さやか 吉田　悠夏

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

糖添加アガロースゲルにおける糖濃度とガラス化傾向の分析	喜多　陶子 熊原　志保
糖添加アガロースゲルに含まれる水分量とガラス化傾向の分析	田中麻衣子 鼓　　沙樹
乾燥耐性 LEA ペプチドを添加したトレハロース含有うずら卵の熱分析	前田美津紀 西田　侑加

澤田小百合：栄養生化学研究室

健康保持に役立つ食品中の機能性因子に関する研究

加熱処理した野菜類の品質に与える冷凍処理方法の影響	暮石　有紀 寺田　櫻子
冷凍処理の違いが野菜のドリップ成分に及ぼす影響―電気泳動的検討―	大久保早貴 山本　真優
食品中のα - グルコシダーゼ阻害物質の検索と精製	廣田　茉子 村田　玖美

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

マウス脳における BDNF サブタイプの発現と加齢の関係について	浅野　菖子
海馬神経新生における脳由来神経栄養因子受容体の発現変化	渡井　聡美
脳由来神経栄養因子サブタイプに対するモノクローナル抗体の特異性決定	松井このみ
成熟したマーモセット大脳新皮質に神経前駆細胞は存在するのか：抗うつ効果の細胞基盤を探る	森　友理恵

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

ミトコンドリアタンパク質 Apop-1 が糖代謝に与える影響	栄田　彩花 三木　彩花 物申真理菜 山本香菜子 石井　美憂 井橋　歩花

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―

IgE 受容体発現細胞における淡路島産菜種油粕の抗アレルギー作用	平松祐里江 安川　実沙
卵アレルギーマウスの卵白含有食餌摂取が経口免疫治療に及ぼす影響	片平梨沙子 坂本なつみ
平成 26~28 年に渉る低アレルゲン化ボーロを用いた経口免疫治療の報告―二重盲検法介入試験―	今尾　彩乃 住江めぐみ

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方法の妥当性の検討	岩下　花奈 杉永ひより 山本　有希
地域高齢者における朝食摂取時刻と身体活動量との関連	笠松　美里 本山智香子 滝口　里咲

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

緑色野菜中のビタミンＫ含量の調理による変化	片岡　　愛 鷺坂　弥保 吉田　彩織
高血圧患者の動脈硬化形成に及ぼす長寿関連遺伝子多型の影響	樋上　梨沙 松本明日美

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

地域における健康教室参加者の運動機能と身体所見及び生活習慣との関連	木下紗映子
女子大学生の運動機能に関する研究 ～シューズの種類と歩行との関連～	森本　郁美
女子大学生における食事選択動機と食行動及び食知識との関連	田島　怜香
食事改善プログラムの有用性に関する検討（第一報） ～三色食品群学習と摂取量把握学習との比較～	兒玉　彩葉
食事改善プログラムの有用性に関する検討（第二報） ～摂取量把握学習と体験学習との比較～	増田　知香

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

乳幼児子育て中の保護者における食生活習慣と肥満・やせとの関連性および食育の課題	木村奈津美 奥田　真帆
管理栄養士養成施設学生の希望進路と社会的スキルとの関連性に関する研究	井上　智絵 岸元　美果
幼児期における適切な食習慣の形成と食事の楽しさの関連性について	小銭　麻優 嶋田　眞歩

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

幼児の野菜嫌い克服へ向けての取り組み	細見　佳世 松原　萌子 長谷川由実
1・2歳幼児食の味付けに関する食育ツールの作成	小谷　彩佳 荒木　七海

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

地域在宅高齢者におけるふくらはぎ周囲長による栄養状態の評価について	佐々木彩乃
地域在宅高齢者の栄養状態と生活環境の変化（男性）、及び３年の継時的推移について	浅野　知紗 辨﨑　裕香
地域高齢者における咬合力アップ運動を２年切れ目なく実施することによる効果	小畑　美成
地域高齢者における予防的対応の取り組み 咬合力アップ運動の２年継続効果について	利光　咲紀
地域高齢者における予防的対応の取り組み 咬合力アップ運動の８年継続効果について	河野　　翠

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

小麦製品中有機リン系農薬の残留と加熱調理による消長	乾　　京香 長谷川真子
魚介類を指標とした残留性有機塩素系殺虫剤の地球規模汚染と調理による消長	大宅　花奈 西島　佳香
室内におけるコメ、そうめんへの有機リン系殺虫剤及び有機リン系難燃剤の汚染	和田　　菖 古田　　楓

NCM分野

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

SGLT2 阻害薬が体重減少をもたらす場合の食行動の特徴について	増味　里菜
非アルコール性脂肪性肝疾患（NAFLD）患者の栄養状態と食物摂取状況について	殿内　　栞
減塩教室の受講高血圧患者の体重と食塩摂取量の関連性	米岡　麻希
血液透析患者の栄養スクリーニングとして主観的包括的評価（SGA）は有効か	伴　　真澄
回復期リハビリテーション（リハ）病院におけるADL と栄養指標の関連について	市原　花菜 内橋　結香

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

地域超高齢者の食生活状況と味覚の関連	泉川　　栞 土出　彩加
調理済み冷凍食品の利用による体調不良時の食事管理について	岩佐　　舞 山口　えり
弁当、惣菜の原価率と高齢者の購買意欲	岸田　真依 寺田　茉鼓

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

保育園給食の実態と苦手な野菜のメニュー提案	片山　美佳
幼児の食生活の実態	天川　　萌
食事中の声かけや嫌いな食材が園児の残菜率・行動に与える影響	中村　麻愉
「おしゃもじ教室」の教育効果～施設間の比較～	川窪　結衣
成人の BMI に対する食嗜好と食生活の影響	久保田朱音

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

地域在住女性高齢者における骨量と BMAL-1 遺伝子一塩基多型との関係	大竹エリ子
地域在住女性高齢者における腎機能や老化関連指標と eNOS 遺伝子一塩基多型との関係	塚本　真菜
地域在住女性高齢者における腎機能とメラトニン受容体遺伝子一塩基多型との関連	清貞　奈生
高齢期の腎機能とミトコンドリア蛋白質 Apop-1 の関連	塩見奈穂子
肺癌患者の免疫療法における食事摂取量や臨床指標と副作用との関係	中石久美子 岡　　瞳

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・運動サポートについて	中川　香奈
地域在宅中高齢者に対する栄養・運動サポートについて～栄養介入前後の身体・体力指標の変化～	高倉　弥希
男子大学ラグビー選手に対する栄養サポート～栄養学テストの成績上位群と下位群の比較～	阪本　　舞 宮下　菜緒
女子大学陸上競技選手に対する栄養サポート	谷口恵里子 中谷　美帆

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

食物アレルギー児を持つ母親自身の BMI に影響を及ぼす食事要因についての検討	小原　実奈
食物アレルギー児を持つ母親自身の食生活・QOL 状況等の経年変化の検討：追跡調査の分析	和田　麗未
脳卒中を発症した患者における急性期の摂取エネルギー量と在院日数の関係性についての検討	山本　杏奈
脳卒中患者における脳卒中ケアユニット在室日数と栄養評価指標の関係性についての検討	小林　由佳
脳卒中を発症した糖尿病患者における肥満パラドックスについての検討	八田　桃花

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 BMI と食行動特性及びパーソナリティとの関係	林　　まみ
2 型糖尿病患者の血糖コントロールと食行動特性及びパーソナリティとの関係	浅野　眞央
2 型糖尿病患者における食行動特性とタイプ A 性格の関係	杉本　晴香
2 型糖尿病患者における自発的運動の定量化の検討	祖父江優美
糖尿病透析患者の臨床指標の特徴	市橋　穂香
透析患者の食環境と栄養状態の関係	福永　みか

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！

幼児の偏食と保護者の養育態度との関連	富谷　芽生 松本　優花
幼児におけるクロノタイプと生活習慣	宮本　結香 藤井　　優
幼児の唾液コルチゾール分泌と生活習慣	菅　里沙子
幼児のクロノタイプと唾液コルチゾール濃度の概日リズム	深田　千智

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

食道癌患者の術後 7 日間の累積水分出納と最低血清 Na 値、SI がアウトカムに与える影響の検討	茨木　美咲 佐々木千紘 友永　静花
胃癌患者の術後のエネルギー・たんぱく質摂取量と水分出納がアウトカムに与える影響の検討	伊藤　朱音 岸本　真悠 田中　夢乃
心臓血管外科手術成人症例の栄養とアウトカムの関連性の検証	木村　結衣 山口　真美

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 MC4R 遺伝子多型と体組成及び食事摂取量との関連	有地　真穂 榎　青葉 鶴田　莉奈
糖尿病肥満女性における食品バランス型紙を用いた食事指導の定着	北川真梨子
二十歳からの体重増加が身体や減量効果に及ぼす影響	藤守　楓 小林　杏菜

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

活動量計を用いた糖代謝異常妊婦の身体活動量の評価と血糖コントロールとの関連	浅井美佑紀 芝坂　望 檀浦　佑季
糖代謝異常妊婦のエネルギーおよび栄養素摂取量と血糖コントロールとの関連	楠本理沙子 八田りさ子 細川　紗瑛

FS分野

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

スチームコンベクションオーブンを用いたマントウ生地の調製法の検討	大橋　真穂 森田　千咲
製造工程の異なる醤油を用いた煮魚の官能評価について	澤田　有華
除毒効果の期待される野菜の添加が毒化二枚貝の毒量に及ぼす影響	松井　里央
凍結及び保存条件の違いがアサリの品質に与える影響	太野垣綾香 福岡　詩織

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。

切干大根の戻し条件によるカルシウム含有量	池田奈津美
トマトの部位別ミネラル含有量	井上　悠加
人参の乾燥条件によるミネラルの変動	内田　夏帆
国産ひじきと輸入ひじきの鉄含有量	田中　翔子
水耕栽培野菜の摂取効果	冨山　晴加

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

カワラタケワイン生産における糖濃度の影響	釘本奈央子
米麹およびきのこ麹を用いた甘酒における酵素活性と食材への応用	辰巳　桃子
高齢者の栄養摂取に適した食品開発へのアプローチ	亀井　里沙
鮒ずしの二次発酵による機能性の向上	城畑　麻奈
担子菌を用いた発酵黒大豆によるエクオール産生へのアプローチ	薦田　媛香
エルゴチオネインの高生産における培地条件の確立	東　真衣

宮本　有香：調理学研究室

調理の「コツ」を科学で説明しよう！

加水量の異なるパン製造におけるビタミン C 品質改良効果について	辻田　悠海
製造工程の異なる淡口しょうゆが甘味、塩味に及ぼす影響	井崎　彩香
トマトスープ調製における温度及びミキサー条件の違いが嗜好性に与える影響	笹木七都乃
乾燥卵白メレンゲを用いたマカロン焼成条件について	宇髙　茜

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

各種植物抽出試料の脂質過酸化物により劣化した PC12 細胞への影響	北村　咲樹 谷口　史佳
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劣化 PC12 細胞への影響	栗橋　里奈 土井　美幸
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	義藤　　遥 中村奈津美

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る卵白アルブミンの会合体形成について	服部　希美
酸性条件での卵白アルブミンの泡沫特性に及ぼすシクロデキストリンの添加効果について	福田　　彩
卵白アルブミンの凍結変性に各種シクロデキストリンが及ぼす添加効果について	奥野　　映
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と保持温度の影響について	簑嶋　美咲
プロテアーゼ処理が卵白アルブミン乳化物の凝集性に与える影響について	福田　真希

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

豆腐様沈殿形成における塩化ナトリウム濃度の影響	西尾　朋子 西　あゆみ
赤ナタマメと白ナタマメの吸水性と抽出タンパク質の差異の検討	名田　涼香 南　和加奈
改良調製法によるナタマメゲル化物質の局在性の解析	神戸　真澄 松田　杏樹

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。

みかんの果皮（陳皮）の加熱調理による抗酸化作用の変化について	浦崎奈津子
ペクチンの加熱操作による機能の変化について	川上　悠佳 城垣　知子 和田　　瞳
ヒジキの加熱調理操作による抗酸化作用の変化について	田渕　春佳 塚本　眞世

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軟化食の研究	三角真喜子
高圧処理の米粒中のデンプン分解酵素への影響に関する研究	阪東由佳理
高圧処理の米粒中の枝切り酵素への影響に関する研究	的場　千佳
低温スチーム調理による栄養成分の変動に関する研究	三嶋　聡子
フードジャー調理による粥調理における添加食材の影響に関する研究	山本　実紀
フードジャー調理による粥調理条件に関する研究	荻野　麻衣

平成27年度
修士・博士学位論文題目一覧

修士論文

（食物栄養科学コース）

岩井　美和	インフルエンザウイルスに対する抗ウイルス物質を含む食品の検索	指導	伊勢川 裕二 教授
上田　奈美	アポトーシス関連因子Apop-1と血糖制御の関連	指導	蓬田 健太郎 教授
河内　愛子	磁界が水の凍結に与える効果の検証	指導	蓬田 健太郎 教授
阪上　綾	アロニアに含まれるブドウ球菌属の増殖抑制成分の検索とその作用機構	指導	伊勢川 裕二 教授
髙井　舞	食品中のポリフェノールと機能性の関係に関する研究	指導	松浦 寿喜 教授
竹之内　明子	加熱調理操作における食用海藻類の抗酸化活性作用変化について ―特に真昆布の加熱処理による抗酸化活性増強効果について―	指導	岡井 紀代香 教授
西澤　果穂	食品利用に向けたナタマメタンパク質の物理化学的特性について	指導	土井 裕司 教授
山根　諒子	ベトナムで流通する香辛料の腸内細菌科菌群汚染実態と分離株の薬剤耐性	指導	伊勢川 裕二 教授

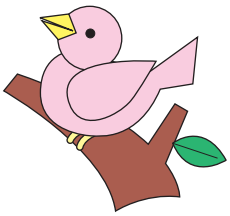
（実践管理栄養コース）

伊藤　真緒	Study of the viscosity and temperature of blenderized rice porridge	指導	雨海 照祥 教授
大澤　美佐子	パーキンソン病患者における小腸内細菌異常増殖症（SIBO）の診断と栄養学的意義	指導	倭 英司 教授
木戸　里佳	栄養食事摂取量評価質問票（Questionnaire Calculating Nutrition Intake Quickly：QCNQ）の開発と妥当性の検討	指導	福尾 恵介 教授
林田　美香子	Intestinal Starvation is Associated with Diarrhea in Older Adult Patients after Percutaneous Endoscopic Gastrostomy（PEG) Creation	指導	雨海 照祥 教授
鉾立　容子	Cumlative energy deficit in the first seven days after admission is associated with poor outcomes at three months in non-acute hospitalized older adults	指導	雨海 照祥 教授

博士学位論文

一丸　智美	Management of Energy Provision Is Associated With Clinical Outcomes in Critically Ill,Underweight Patients-A Single-Center Retrospective Chart Review-	指導	雨海 照祥 教授
竹本　和仁	農林61号小麦全粒粉の主要アレルゲンおよびその低減化	指導	高橋 享子 教授

平成28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28年度5月18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：「社会で活躍する先輩からのメッセージ」
　　講演者：高田 彩加さん、南 陽香さん、中津留 楓さん、出崎 由佳さん、植田 愛美さん、上田 奈美さん
　　日　時：2017年2月4日(土)　13時～16時30分
　　場　所：図書館1階ライブラリーカフェ
　2）食物学研究会誌の発行
　　「浜風」第43号の発行　　平成29年2月

平成28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　雨海 照祥
運 営 委 員 (「浜風」企画・編集　担当)　◎吉田 徹・石井 裕子・堀内 理恵・武内 海歌・中村 衣里・小林 千鶴・阪上 綾
運 営 委 員 (「講演会」企画　担当)　◎有井 康博・澤田 小百合・山本 周美・戸根 瑛美・松宮 さおり・西澤 果穂
　◎…各担当リーダー
庶務・会計　福田 祥子・長谷川 万莉
会 計 監 査　福尾 恵介・渡邉 美咲
学 生 委 員
「浜風」企画・編集　渡邉 美咲(院食1)・中川 万理香(大食1B)・綿貫 沙耶(大食1D)・南 弥生(大食2A)・須崎 文香(大食2C)・間部 由佳理(大食2E)・上山 里水(大食3A)・甲田 友子(大食3D)・殿内 栞(大食4A)・暮石 有紀(大食4C)・亀井 里沙(大食4E)・髙木 沙英(短食1B)・福山 愛乃(短食1D)・川本 円佳(短食2B)・安藤 麻美(短食2D)
「講演会」企画　皆倉 明音(大食1A)・越牟田 美沙(大食1C)・玉置 礼佳(大食1E)・天野 真歩(大食2B)・坂本 奨菜(大食2D)・兵藤 詩菜(大食3B)・遠藤 愛弓(大食3C)・徳原 裕香子(大食3E)・市原 花菜(大食4B)・松井 このみ(大食4D)・稲田 彩心(短食1A)・佐藤 緩南(短食1C)・高畠 春奈(短食2A)・神門 万由子(短食2C)

浜風編集後記

「浜風」は食物学研究会が発行する会報誌であり、本号は数えて第４３号となります。今回の「浜風」では、学科紹介関連の３つの特集記事を組んでみました。いずれも写真やグラフを多用し、目に飛び込んでくるような構成にしてみました。また、「浜風」は、学科活動の大切な情報源であり、会員にとっての便利な備忘録でもあります。本号においても、学科担当者からの各種アナウンス記事、学生への各種インタビュー記事、新任教員の紹介記事、研究室ごとの学位論文題目など、少しでも皆様のお役に立つことを願っています。

編集委員

吉田　徹	石井 裕子	堀内 理恵	武内 海歌	中村 衣里	小林 千鶴
阪上　綾	渡邉 美咲	中川 万理香	綿貫 沙耶	南　弥生	須崎 文香
間部 由佳理	上山 里水	甲田 友子	殿内　栞	暮石 有紀	亀井 里沙
髙木 沙英	福山 愛乃	川本 円佳	安藤 麻美		

表紙デザイン
亀井 里沙
安藤 麻美

浜風題字
館　勇 先生
(元家政学部長　指毫)

平成 29 年２月　発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日