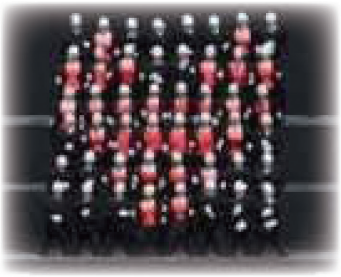
第44号

浜風

Hamakaze

食物学研究会誌



特集記事

栄養科学研究所だより

芋ほり

Contents

巻頭言（学科長）／大学行事の紹介／
学科活動とアナウンス／新任教員の紹介／
各種インタビュー記事／学位論文題目
など

2018年／武庫川女子大学食物学研究会

巻頭言

ー食と安全・安心ー

食物栄養学科・食生活学科学科長
高橋　享子

人は食べて命をつなぎ、生活を営んでいる。従って、「食は命」とも云われるように毎日とる食事は、安全なものを望むのは当然である。しかし、食の安全を揺るがす大事件が頻繁に発生し後を絶たない。例えば野菜からの農薬検出、ユッケ集団食中毒、学校給食・弁当の異物混入、産地偽装，お惣菜のトング問題など死亡事故にまで発展した大事件もある。では、食の安全・安心とは何かと云えば、「食品の安全」には科学的根拠に基づく判断が必要であり、「食の安心」は個人の主観的な判断によるものと考える。つまり「食品の安全」は客観的に科学的に検証できるものでなければいけない。「絶対安全な食品」は存在しないと考えた方が良い。どんな物質や食品にも毒となることもある。例えば、アレルギー物質や特定の栄養成分の過剰摂取も人に危険を及ぼすことも予想される。そこで、食品安全行政では、食品の安全にリスクアナリシスの考えを導入した食品安全基本法が制定されている。リスクアナリシスとは、食品中に含まれる危害要因を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを最小限に抑える為の考え方である。つまり、食品安全に関するリスク評価とリスク管理は、関係者間で情報や意見交換などを行なうリスクコミュニケーションが行なわなければいけない。その結果、事業者の責務や消費者の役割が明らかとなる。

「食のエキスパート」を目指す皆さんは、食品の安全について科学的根拠に基づき、正しく理解し、正確に他の方に情報を伝える責任がある。栄養士・管理栄養士を目指す皆さんは、安全な食品を科学的根拠でしっかり選択する必要がある。

皆さんがどのような食品を選択するかによっては、自らの健康も含めて家族、施設や地域、さらには生産地・地球環境まで影響することもある。決してメディアに惑わされないで、正しい選択ができる食の専門家になられることを期待する。

特集 栄養科学研究所だより

高齢者栄養科学部門は、地域の一人暮らし高齢者や傷病者に対する栄養支援と生きがいの高揚による自立支援システムの開発を目標とした研究部門です。また事業には大学生、大学院生も参加しており、実践的な教育・研究活動を通して、将来の地域医療を支える社会貢献の意欲の高い人材を育成しています。

今回、2017年6月10日に開催されたじゃがいもの収穫会に同行しました。

学生と参加者の方が学院バスに乗って移動していました。

バスを降りて畑へ向かっているところ。

帽子にタオル
お茶を持って
脱水予防万全です!!

●参加者　60名

地域高齢者	31名
平均年齢	80.9歳
地域ボランティア（民生委員等）	13名
●学生及び教員	16名

谷野先生の説明。

みなさん一生懸命収穫されていました。

たくさんのじゃがいもが収穫できました。

9:00	11:00	13:00	14:00	16:00
バスに乗って移動→	芋ほり開始	昼食	地域散策	バスに乗って移動→

点呼・班分け　出発　畑到着　芋ほり終了　散策終了　大学到着

この活動を始めたきっかけ

谷野先生は、ひとり暮らし高齢者の食事支援体制の構築をテーマに研究され、「調理済み冷凍食品をたべてみませんか」という事業も行われています。（学生がCASによる冷凍技術を用いて作成した料理を高齢者の方々に食べていただくというもの）

その冷凍食品に自分たちで育てたものを使う方が良いのではないかと思い、この活動を始められました。

参加者の感想

- 知り合いが増えました。知らない人と話すのは楽しかったです！！
- 子供のころを思い出しました！！
- 学生さんと一緒に作業やお話ができてとても楽しかったです！！
- 参加して良かったです。また参加したいです！！

（97.7%）

参加した学生の感想

- じゃがいもの植え方、掘り方など普段教えてもらえないことを知ることができました！！
- 参加した方にじゃがいもの調理法を聞くことができました！！
- 地域高齢者の方とお話をしながら作業ができたので、楽しかったです！！

大食応援団

2年連続優勝!!

体育祭前の意気込み

昨年度優勝した時の嬉しさ、アンコールの舞台の楽しさを後輩たちにも経験して欲しいと思い、今年も優勝し、応援合戦連覇を目指します！

大食らしい可愛さ、元気よさを皆さんにお届けしたいと思いますので、ご声援よろしくおねがいします！

練習

体育祭を終えて

本番

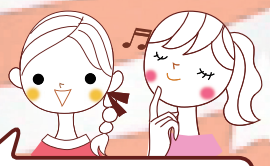
昨年度優勝した時のアンコールの楽しさを1回生にも経験して欲しいと思い、優勝を目指してみんなで一生懸命頑張ってきました。時には辛いことや悲しいこともありましたが、みんなで乗り越えてきました。

特に１回生は入学してすぐに練習が始まったので、本当に大変だったと思います。最後まで2回生についてきてくれて本当にありがとう。応援合戦の結果では、練習の努力が実り、今年も優勝をさせていただくことができました。また、アンコールでは、アンコールの舞台が1番楽しかったと1回生が言ってくれて、応援団をやって良かったと改めて思いました。

大学生活の中で1番といっていいほどの思い出を作ることができて、本当に嬉しく思います。この素晴らしい経験はたくさんの人の支えがあったからこそできたと感じています。関わってくださった方々に本当に感謝しています。ありがとうございました！　（平成29年度応援団長）

応援団では１ヶ月という短い期間ですが、仲間と共に１つの目標に向かって充実した日々を送ることができ、本番での達成感や感動は一生の思い出や宝物になります。そして連覇した時の喜びを、次の後輩にも経験してもらえるように、３連覇を目指してがんばります！入って後悔はさせません。
是非皆さんも一緒に思い出を作りませんか？
（平成30年度応援団長）

国際栄養学演習



8月6日～30日の約3週間、食物栄養学科2年生（希望者）はアメリカ分校「MFWI」に行ってきました。

授業

Class

MFWIでの授業は少人数で参加型。生徒一人一人の発言を大事にしてくれて、とても発表のしやすい環境でした。つたない英語であっても「Great！」と褒めてもらえたことが嬉しかったです。

施設訪問

Site Visit

アメリカの病院で働く管理栄養士さんや様々な施設で働く人々から、施設の案内を受けながら、お話を聞くことができました。日本とは異なることも多く、いろいろなことを学ぶ良い機会となりました。

アメリカの街並み

Down Town and North Town

土日など、授業が休みの日には、バスを使ってダウンタウンやノースタウンに行きました。お土産を買ったり、現地のレストランでご飯を食べたり、とても充実した時間を過ごすことができました

卒業式

Celebration Party

国際栄養学演習は約１ヶ月という短い間でしたが、学ぶことはとても多く、心から「行ってよかった！」と思う時間を過ごすことができました。この経験をこれからの将来に役立てていきたいです。

野球観戦

Baseball Game

演習の中盤には、アメリカのマイナーリーグの試合観戦に！友達とおそろいでグッズを買ったり、チームのマスコットと写真を撮ったりしました。

シアトル旅行

Seattle Trip

演習の最後には、シアトルへ旅行に行きました。スターバックス1号店に行ったり、有名なクラムチャウダーのお店に行ったり、すごく楽しみました。

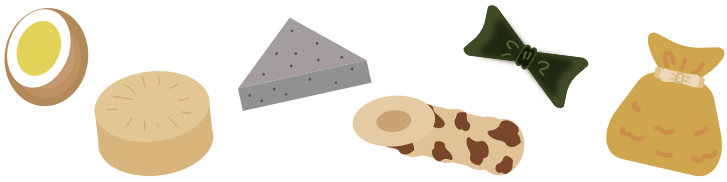
第62回 文化祭

短食まんとう

短食まんとうは短食の幹事会が出店している20年以上続く伝統ある模擬店です。今年の文化祭はあいにくの雨でしたが、すぐに売切れてしまうほどの大人気商品でした。今年のまんとうはピザまんで、その中身は、たまねぎ、ピーマン、たけのこ、コーン、ソーセージ、チーズでした。前年の先輩方からのアドバイスのもと、歯ごたえを良くするために具材を大きめに切る工夫がされていました。
食べてみると、もちもちの生地で、とても食べ応えがあり、おいしかったです。
皆さんもぜひ一度買って食べてみてください。

大食のおでん屋さん　がんもちゃん

大食の幹事会が毎年文化祭で出店している「がんもちゃん」は、がんもどきをモチーフにしたおでんの販売を行っています。１、２年生合同で行い、２年生の先輩たちがリーダーとなって会計・飾りつけ・調理・盛り付け・呼び込みの班に分かれて、一致団結して行われていました。
その中でも調理では、だいこん、こんにゃく、がんもちゃん、もち巾着などといったパートに別れて、作業が行われていました。実際にがんもちゃんの調理に参加した人は、この大量調理を通して、だいこんは皮をむき面取りをする、こんにゃくは細かい筋をいれるなど煮崩れしにくくなったり、味がしみこみやすくなったりする方法を先輩方から教えていただいたそうです。
販売している具材の中でも、もち巾着は先着順でなかなか食べることができないとのことなので、お越しの方はぜひ食べてみてください。



食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

平成29(2017)、28(2016)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4年生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。

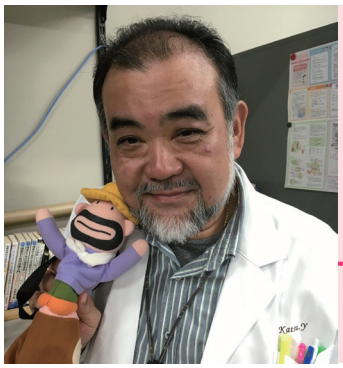
次の大学は、近年の食生活学科卒業生の主な編入学先です。食生活学科では、クラス担任が入学時から編入学を含む進路指導を行うとともに、入学者1人1人の希望を尊重し、夢に近づくようサポートを行っています。

○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、千里金襴大学食物栄養学科、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

○2017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、山口県立大学栄養学科、神戸女子大学管理栄養士養成課程、園田学園女子大学食物栄養学科、羽衣国際大学食物栄養学科、相愛大学発達栄養学科、甲南大学生物学科、関西学院大学総合政策学科

新任教員インタビュー

今年度着任された先生方を紹介いたします！



環境科学研究室（H2-21）

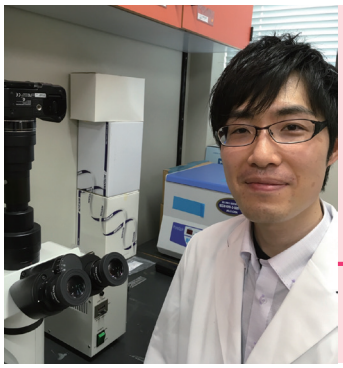
義澤 克彦 教授

担当科目
環境科学、公衆衛生学実習、国家試験対策など

趣味・特技
動物の骨格標本の収集、ハイキング

武庫女生に一言
しっかり勉強して、しっかり遊んで、今だからできることを一生懸命してください。

栄養に関して興味のあること
食品由来のいろいろなものを使って、病気を治せないかについて興味があります。



基礎栄養学研究室（H2-41）

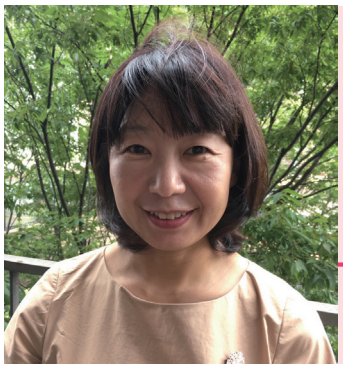
松永 哲郎 准教授

担当科目
基礎栄養学、栄養学概論など

趣味・特技
映画鑑賞、弓道

武庫女生に一言
月に1冊は活字の本を読んでほしいです。

栄養に関して興味のあること
以前、出汁の機能性を研究していたため、胃の機能にどういう効果があるのか、出汁を使って食育ができないかについて興味があります。



栄養教育研究室（H2-32）

脇本 景子 講師

担当科目
栄養教育論実習、学校栄養教育指導論など

趣味・特技
お菓子作り

武庫女生に一言
社会に出たときに、各分野でリーダーとなれるような資質を身につけてほしいです。

武庫女生に来られた理由
管理栄養士と栄養教諭の育成と子供の食に関する研究をしたかったからです。

生化学研究室（H2-45）

阿部 愛波 助手

担当科目
生化学実験、基礎栄養学実験

趣味・特技
旅行

武庫女生に一言
今は学生でもあり、社会人に近い年齢でもありますが、色んなことに挑戦して学んで巣立っていって下さい。

栄養を学び始めたきっかけ
高校に管理栄養士の家庭科の先生からいろいろ教わったことが学ぶきっかけになりました。

公衆栄養学研究室（NS-305）

秋田 倫子 助手

担当科目
公衆栄養学実習、
給食管理実習など

趣味・特技
おでかけ、旅行

武庫女生に一言
授業が多くて大変かと思いますが、色々な人と会って、色々なことを体験してほしいです。

栄養に関して興味のあること
スポーツ栄養

公衆衛生学研究室（NS-301）

植杉 優一 助手

担当科目
公衆栄養学実習、
応用栄養学実習、栄養教育論実習

趣味・特技
習字、スポーツ全般

武庫女生に一言
大学の外でいろいろなことに取り組んで、たくさん経験してほしいです。

栄養を学び始めたきっかけ
高校の頃、陸上部の全日本に行く選手に対してどの様なサポートができるか、と考えたことと、母が管理栄養士であることも影響していると思います。

脳情報栄養学研究室（H2-53）

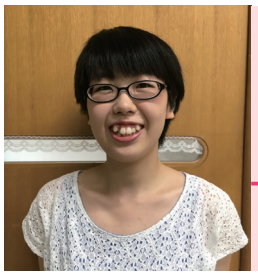
岡本 彩希 助手

担当科目
解剖生理学実習Ⅰ、Ⅱ

趣味・特技
写真を撮ること
音楽を聴くこと

武庫女生に一言
大学生活は長いようで短いので、いっぱい遊んで、勉強して、いろんなことを吸収してください。

栄養に関して興味のあること
食べ物に含まれる毒がどのようなメカニズムで身体に影響を与えているのかについて。



調理学研究室（N2-13）

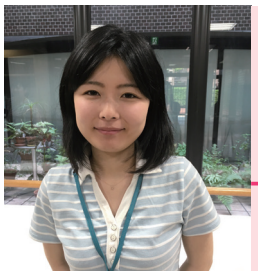
楠本 理沙子 教務助手

担当科目
調理学実習、臨床栄養学実習、
栄養教育論など

趣味・特技
映画鑑賞、DVD鑑賞、雑貨屋巡り

武庫女生に一言
勉強やレポートなどで大変だと思うけれど、何事にもチャレンジしてほしいです。

栄養を学び始めたきっかけ
食べることと商品の成分表を見ることが好きで、体にどのような影響を与えるか興味があったからです。



調理科学研究室（H2-12）

小泉 采音 助手

担当科目
調理科学実験、
基礎科学実験など

趣味・特技
パン屋さん巡り

武庫女生に一言
オン、オフを上手く使い分けてください。

栄養に関して興味のあること
ご飯を作る時に単に作るだけでなく、どうしたら効率よく出来るかに興味を持ちました。また調理中の化学変化に興味が湧いてきました。

栄養教育研究室（NS-304）

山野 葉子 助手

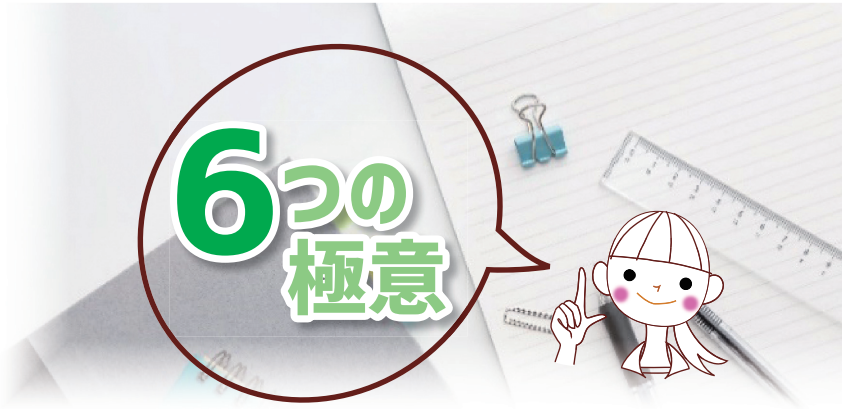
担当科目
栄養教育論実習など

趣味・特技
サイクリング

武庫女生に一言
授業や設備など、恵まれた環境を生かして勉強してほしいです。

栄養を学び始めたきっかけ
幼稚園から高校まで水泳をしていて、その時に父が栄養のアドバイスをしてくれていたことで、栄養に興味を持ちました。

国試合格



1 自分がやり遂げる問題集を決めるべし

たくさんの問題集に手を出してしまうと混乱してしまうので、やり遂げる問題集を決めてしまう！
クエスチョンバンク(QB)：問題数は少ないが解説が充実しているので、理解しやすい。
5年分の過去問題集：解説は少ないが問題数が充実している。
一問一答：持ち運びやすいため、通学時間の勉強にピッタリ。
QBを勉強の中心にするなら、過去問集に載っている問題を書き込むなど、他の問題集も上手に活用しよう！

2 過去問は選択肢1つ1つを理解するべし

消極法などではなく、選択肢1つ1つを理解した上で解けるようにする！

3 自分でちょっとした参考書を作るべし

代謝経路を1つにまとめたり、よく間違えるところ、分からないところをまとめる！
ノートや紙にまとめると、持ち歩きやすい！！

4 3回間違えたら印をつけるべし

3回間違えた問題には印をつける！(かわいいスタンプなどを使うとやる気が上がるかも…)
問題集を3周したら、以前に間違ったところのみを解き直して苦手を克服。

5 友達と助け合うべし

友達と教えあったり、語呂合わせを考え、みんなで点数を上げる！

6 基礎を大切にすべし

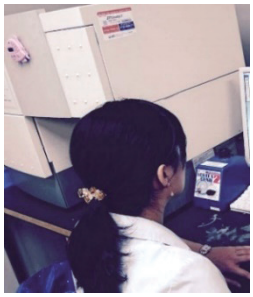
まずは基礎を固める！特に2章の理解は大切！

修士1年　栄田彩花さん（升井研究室）

修士2年　山下千春さん（山本研究室・倭研究室）

食物栄養科学コース（NS分野）

修士課程2年　**奥田 華奈** さん



研究テーマ

食品の凍結保存について研究しています。

大学院に進学した理由

4回生のときに凍結に関するメカニズムの研究を行っていました。研究していくうちに、興味を持ったからです。また、4回生のときは基礎実験から始まり、先輩に実験のテーマ、方法を聞きながら行っていたが、大学院に進んで自分自身で計画を立てて実験を行いたいと思ったからです。

将来について

食品の凍結保存をうまく利用して、冷凍した食品をおいしく食べれるようにしたいと思います。そして第一産業である農業や漁業の方たちに役立ち、手助けになるような研究開発を行いたいと思っています。

学生にメッセージ

忙しくて大変だと思いますが、いま頑張っていることは決して無駄にはなりません。日々、充実した大学生活を送ってほしいと思います。また、研究室に入ったらメンバーと先生と助手さんを大切にして、みんなで助け合って過ごしてください。

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　**伴 真澄** さん

研究テーマ

大阪の病院で、透析患者さんを対象に、栄養状態の評価や、サルコペニアなど患者さんの抱えている問題の実態調査を通して、どのような栄養的なアプローチができるかを研究しています。

大学院に進学した理由

管理栄養士の免許を持って1年間病院での実務経験を積み、病院へ就職するために進学しました。

将来について

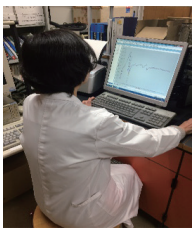
病院の臨床現場で活躍できる管理栄養士になろうと思っています。

学生にメッセージ

毎日の授業をしっかり出席し、単位を取って、とにかく国試に受かりましょう。そうすれば未来は明るいと思うので、大変忙しい学部だと思いますが、頑張ってください。

食物栄養学専攻

博士課程1年　**須谷 和子** さん



研究テーマ

近赤外分光光度計を用いた、
根菜類の品質評価をしています。

大学院に進学した理由

もともとは文学部出身なのですが、食に興味があり、大学卒業後、専門学校に進学して栄養士の資格を取りました。実務経験を積んだ後、管理栄養士の試験に合格し、調理科学についての理解を深めるため、修士課程に進学しました。その後、短大で教員をしていましたが、今年の4月に博士課程で再び研究させていただくことになりました。

将来について

現在のところ未定です。

学生にメッセージ

人生の中で勉強をしたいと思ったときは、気力さえあれば、いつでも勉強できると思っています。学問を身につけることが出来る場所はいくらでもあるので、自ら進んで情報を集め、最善を尽くすことが大切だと考えています。

スマートキャンパスと学科ホームページ

昨年度から始まった武庫女のスマートキャンパス計画の進展で、学内のどこでもwi-fi接続が可能になりました。つまり、学内であればどこでも、データ通信量の制限なしに、自由にネット接続ができるということです。同時に、mwu.jpのIDを使えば、グーグルが提供する様々なサービスを受けられるようになりました。それぞれのサービスごとに、アプリがあるので、これをダウンロードすればさらに便利に使えるということです（うまくいかない場合もあるようですが…（^^;）。

このIDは卒業も使えるので、武庫女に入学すれば一生無料で容量無制限のクラウドドライブが使えるということになります。自分のクラスで共有フォルダを作れば、在学中から卒業後も簡単に動画や画像の共有もできるということです。また、クラスルームによる講義資料の配布や課題の出題や提出も可能になり、講義や実習の在り方も大きく変わる可能性が出てきました。学科のホームページもこの流れに遅れないように、本年度からはスマホ対応となりました（MUSESもスマホ対応になればいいのに…こちらは難しいそうです）。現在は、学科ホームページとmwu.jpのIDで利用できる機能の連動を検討しています（次々と新たな課題が出てきて、対応に追われ続けています（T_T））。

一方で、情報の取り扱いにはますます注意が必要となってきました。InstagramやTwitterだけでなくLINEなど、さまざまなSNSを利用する場合には、著作権や肖像権、個人情報にも配慮が必要です。スマホで写真や動画を撮ると、その画像データには位置情報や時間情報が記録されます。そのまま気軽にアップしていると、自分の個人情報が世界中に拡散してしまいます。また、友達の写真についても相手の承諾なしにアップすることはできません（先生の写真を勝手にとるは、ある意味盗撮ですよ！）。自分のスマホが、常に世界とつながっていることを忘れずに！

（学科ホームページ委員会委員長　蓬田健太郎）

学科セミナー

お漬物セミナー

11月6日、株式会社東海漬物主催のお漬物セミナーが開催されました。台風の影響で日にちが延期になってしまいましたが、多くの方が参加しました。

初めに、漬物の定義、日本全国や世界の漬物について、漬物の栄養素や低塩化についての講義がありました。また、漬物のおいしい切り方や使い分け、レシピの紹介、東海漬物で販売している機能性表示食品の紹介がありました。

次に、ぬか床の講義としてぬか床の歴史や栄養、ぬか床をかき混ぜる理由、ぬか漬けの味についての説明がありました。

講義の様子

↑発酵キムチと熟成キムチの食べ比べの様子

実際にきゅうりとアボカドをぬか床につけました。最後に質疑応答があり、ぬか漬けで大切なことはぬか床に付けた後にぬか床から取り出すことができない食材は入れないことであるとおっしゃっていました。参加者からはぬか漬けの魅力を感じ、家でもやってみたいとの声が聞かれました。

アボカドのぬか漬け、発酵キムチと熟成キムチの試食をしました。アボカドの漬物を初めて食べたところ、アボカド独特の臭みが消え、ほどよい塩味があっておいしかったです。また、発酵キムチは酸味があり、熟成キムチは甘く感じました。

↑ぬか床にアボカドを漬けている様子

一見堅苦しく思うセミナーですが、だしセミナーや漬物セミナーなど学生向けにわかりやすくて楽しい話を聞いたり、新しい体験ができます。

皆さんも気軽に参加できて自分の世界が広がるセミナーにぜひ足を運んでみてください！

研究室紹介と平成29年度卒業論文題目

NS分野

吉田　徹：食品衛生学研究室

常温ガラス化技術による高品質な食品資源保存技術の開発

うずら卵白ゲルモデルを用いた常温ガラス化条件の検討	中尾　真由 藤岡　美香 北澤　　愛
トレハロースによるアルテミア水和胚の乾燥耐性改善の検討	久保　沙織 水田　南帆 山田　瑞季

蓬田　健太郎：分子栄養学研究室

身体の仕組みと栄養の関係を分子レベルから科学する

生殖幹細胞における DNA 損傷ストレス応答の解明	梅内菜々子 渡部　　恵
凍結保存と解凍がサバ筋組織に与える影響	神田　　雛 増田　桃子
妊娠・授乳期の Ca 不足が母体・乳児の成長に与える影響	大久保みづき 小神田彩加

松永　哲郎：栄養化学研究室

生活習慣病に関する基礎研究を行っています

GLP-1 受容体作動薬 Exendin-4 は低酸素による脂肪細胞の炎症を抑制できるか	坂本麻優子 鈴木　梨沙
GPR120 agonist は脂肪細胞において低酸素に起因する adiponectin 産生低下を抑制できるか	成田　潮美 西沢紫真子

土生　敏行：生化学研究室

生物現象から栄養を考える

アスコルビン酸転写制御機能の探索	山田　和佳
アスコルビン酸の関わる遺伝子発現制御による生命活動の制御について	横山　　愛
眼における鉄代謝とアスコルビン酸との関連	小山　千尋

松浦　寿喜：食品衛生学研究室

機能性食品の安全性と有効性の研究→ MOTTO ！食品衛生で検索

LC/MS 高速アミノ酸分析システムによる食品および血中アミノ酸濃度の測定法に関する研究	宮川　琴美
ラット門脈血中アミノ酸濃度を指標としたタンパク質消化吸収評価法の開発	武田　瑞季
ラットにおけるタンパク質の種類による吸収性の差異に関する研究	太田　桃子
ラットにおける各種市販プロテイン製品の吸収性の差異に関する研究	西村　祐香
水の硬度が緑茶カテキンおよび遊離アミノ酸の抽出に与える影響	浅間　桃子
ラットにおける生プーアル茶の糖質消化吸収抑制作用	赤松　奈緒

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

冷凍条件の違いが野菜ドリップ成分に及ぼす影響	秋山　友紀 森本　絢子
食品中のα - グルコシダーゼインヒビターの精製	高見　瑚香 中井　詩穂
ハーブ類の DPP-4 インヒビターの精製	北林　　遥 吉良　美桜

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

全脳組織の凍結保存を可能にする物質のスクリーニング法の確立	横井　優子
再現性のあるうつ病モデルマウスの作出	梅津　杏梨
バイオインフォマティクスによる脳可塑性を制御する物質のスクリーニング	寺本　陽美
マウス大脳皮質に存在する神経幹細胞の初代培養系の確立	柴田歩乃佳
大脳皮質における成体神経新生の雌雄差	八木　裕佳
学習・記憶が大脳皮質における成体神経新生に与える影響	西尾沙絵香

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

グァバ葉脂溶性抽出物の抗乳酸菌効果	清瀬かりん
抗カビ効果を示す食品と成分の検索	中野由起子
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	大宅　里佳
沖縄県産黒人参に含まれる抗インフルエンザウイルス物質の検索	池永　結芽
黄大豆の皮中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	横田菜穂子
A549 細胞におけるきなこ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	萩原　萌友

高橋　享子：栄養化学研究室

小さなものから大きなものまで、アレルギーのことなら何でも！

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	北山　恵美 桑野　侑子
卵アレルギーモデルマウスにおける市販卵白及び市販卵白加水分解物を用いた経口免疫療法の効果検証	大西　晴日 中村　　優
卵含有ボーロを用いた経口免疫療法の課題と検証	川原　瑞希 炭谷小真稀

PN分野

義澤　克彦：環境科学研究室

化学物質の生体への影響と食品による予防法を研究しています

キトサンオリゴ糖を用いた N- メチル -N- ニトロソ尿素誘発ラット網膜変性症の抑制効果	高橋　亜実 友國　成美 藤田　明夢
緑茶抽出物誘発性肝臓障害モデルにおけるキトサンオリゴ糖の保護効果	井崎　　汀 板倉　小春 藤原　瑠香

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

女子大学生における SNS の利用と食生活・身体状況の関連	近田　真央
女子大学生の共食行動と食生活・身体状況の関連	西谷希和子
女子大学生の肌状態と生活習慣の関連（第一報）～食生活及び身体活動について～	廣畑　里紗
女子大学生の肌状態と生活習慣の関連（第二報）～特に睡眠について～	岡村眞佐美
女子大学生における身体組成（第一報）～食事摂取量と身体活動量との関連～	小嶋友梨子
女子大学生における身体組成（第二報）～食意識及び食行動との関連～	高山邊佳奈

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

兵庫県相生市における肥満・やせと食生活との関連性について	泉森　彩香 西野　恵美
小学校高学年児童における適切な生活習慣形成と食事の楽しさとの関連性について	田渕日香里 宮原　優季
管理栄養士養成課程学生の学習意欲とその関連因子について	川邊　実香 安田　咲季

坂野　麻理子：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ます

百寿者における健康長寿の要因について	上山　里水 山下　未裕 森口　春菜
高血圧患者の動脈硬化形成及び長寿に関わる RGS2 遺伝子多型の解析	楠本　みさ 板垣　菜美 髙浪　優花

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～２年の継時的変化について～	堀　　香澄
都市部ならびに農村部における地域在宅高齢者（女性）の栄養状態と口腔機能及び生活状況の３年継時的変化について	岡﨑瑛梨佳 金崎　友美 武田　惇実
地域高齢者における予防的対応の取り組みとしての咬合力アップ運動の効果について	藤原　絵万
地域高齢者における予防的対応の取り組みとして咬合力アップ運動の３年継続効果について	越智麻友美 瀬ノ上　瞳

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

栽培活動が子どもたちの野菜に対する興味・関心に及ぼす影響について	岩田　玲美 安田明日香 赤藤　彩子
家庭における子どもの味覚形成につなげる食育ツールの作成	嶋津　明音 新屋　萌衣 中川友里花

脇本　景子：栄養教育研究室

～食育で、心と体、元気な子～　子どもの栄養教育を考えます

学校給食における米飯の残食量に関わる要因の検討	射場　百花 木村彩衣里
学校給食におけるパンと牛乳の残食量に関わる要因の検討	兼田　彩加 山﨑　菜央
子ども食堂の意義と課題	林　香菜子 樋口　遥香

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	菊地　史夏 坪田　郁未 西口　郁帆
地域高齢者における食環境と身体状況の関連	中村　未侑 尾山　夏菜 鎌田　有咲

NCM分野

鞍田　三貴：臨床栄養学研究室

問題は現場で起きている！プロフェッショナル管理栄養士を育成します

重症妊娠悪阻（sHG）妊婦の食嗜好について	久我　菜月
高齢血液透析患者における透析導入時血清カリウム、リンと短期生命予後の関連について	松本　麻里 野田　彩夏
等エネルギー下における高糖質食、高脂質食が体組成、血糖値に及ぼす影響	林　　沙紀
心疾患において入院時食欲有無がアウトカムに影響するか	佐古　有子 吉井　優香

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

子育て世代の母親における飲酒の動機と飲酒が与える食生活への影響についての検討	田中彩瑛子 増田　栄子
食物アレルギーをもつ児の母親における飲酒と食生活及び生活特性の関係についての検討	永橋　凪紗 正井　真瑶 熊木　優佳

倭　英司：臨床医学研究室

「わかっちゃいるけどやめられない」を科学する

2 型糖尿病患者の血糖コントロールと食行動特性及び食物選択動機の指標について	愛須　里香
2 型糖尿病患者における食行動特性と食物選択動機との関係	角屋　沙季
2 型糖尿病患者における心理学的特性と食物選択動機との関係	岸本有莉奈
中食・外食の利用頻度と糖尿病患者の摂食行動に影響を与える特性との関係について	武内香名子
糖尿病性腎症を原疾患とする透析患者の臨床指標の特徴	瀬木　　優
透析患者における外食、中食利用頻度と食行動特性、臨床指標との関係について	神山祐美子

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 INSIG2 遺伝子多型と生活習慣病指標との関連	兼田　紗貴 中島　香恵
若年女性における SEC16B 遺伝子多型と体組成及び食事摂取量との関連	堀口　麻美 玉城小百合
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	久芳　明穂 村上　瑞那

高岸　和子：臨床栄養学研究室

病院実践研究を通じての臨床栄養教育評価法と栄養指導媒体の開発

誤嚥性肺炎 2 症例の低栄養リスク軽減要因	中木村早紀
摂食・嚥下障害 2 症例の栄養補給方法の課題	竹内　彩乃
化学療法と副作用 ～中食を活用した補給方法の考案～	田川　恵梨
化学療法時の栄養状態への影響～入院前、入院中での食事摂取量に相違が大きかった 2 症例の検討～	宮城　　葵
糖尿病患者における家庭での食事療法が困難となる要因	今西恵里奈 兵頭　詩菜

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

ダウン症候群児の肥満予防をねらいとしたエネルギー消費量および摂取量の差異の検討	中山　琴香 寺井　咲帆
糖代謝異常妊婦の身体活動量および座位時間が母児のアウトカムに及ぼす影響について	荒木　優子 中村　美穂
糖代謝異常妊婦の炭水化物摂取量と血糖コントロールおよび児の出生時体格との関連	武澤　翔賀 橋爪　　舞

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

地域在住高齢者における栄養関連指標と腸内細菌叢構成群との関係	岸本　瑞穂 堀尾　侑加
地域在住 1 人暮らし女性高齢者におけるビタミン D 受容体遺伝子一塩基多型と臨床指標との関係	磯崎　加奈 三代木　琴 松原　奈美
肺がん患者の治療前後における腸内細菌叢構成群の変化について	山本　朝香 田中　郁恵

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

地域在宅の中高齢者に対する栄養・運動サポートについて～運動教室の参加者と非参加者の比較～	中村　文香 平井麻莉奈
女子大学陸上競技選手に対する栄養サポート	宮村ひかる 嶋田　有花
女子大学体操選手における栄養・食事に関する実態調査および栄養サポートについて	梶本　真由 野口ゆきな

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 ICU 在室中の水分出納および栄養摂取量がアウトカムに与える影響の検討	島田　千寛 国本　知華
災害時における災害栄養の検討	佐藤　加織 井原　彩乃 徳原裕香子

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の季節変動	杉浦　茉実 酒井　佑依
幼児を対象とした生活習慣改善の評価	崎向佑奈保 玉井　麻奈
幼児期における親の養育態度が大学生の生活習慣に及ぼす影響	塩原　美風 中浦　　茜

谷野　永和：給食経営管理学研究室

地域高齢者の食事支援体制構築を目指して

一人暮らし高齢者の身体状況と食事意識について	飯尾　真由 石堂日菜子
一人暮らし高齢者の食事支援を目指したレシピ提供	今泉　佳苗 米田　衣利
惣菜の材料費率と高齢者の購買意欲	松井　里咲 山崎　　楓

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

食事中の教員による声かけが残菜率・食行動に及ぼす影響	石野　美子
幼児の食行動に対する母親の影響	後藤　亜海
子どもの体型に影響を及ぼす親のボディーイメージと心理的要因	花野　安規
保育園給食の実態と苦手な野菜のメニュー提案	藤原　佑香
「おしゃもじ教室」の教育効果 ～幼稚園および保育所の比較～	岡村　美佳
保護者の食育に対する意識 ～講義の実施有無による比較～	藤田　麻衣

FS分野

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および加圧ゲルにおよぼす長時間加圧処理の影響について	岩井　美樹
卵白アルブミンの加熱会合体に及ぼす長時間の加圧処理の影響について	脇本しのぶ
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添加効果について	上田理紗子
還元型卵白アルブミンの凍結変性に及ぼす各種シクロデキストリンの添加効果について	堀　　鼓
卵白アルブミン乳化物の凝集性に及ぼすα-及びγ-シクロデキストリン添加の影響について	岡嶋あゆみ
卵白アルブミン乳化物の凝集性に与えるプロテアーゼＫによる処理の影響について	樋野　杏奈

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

野菜類に含まれる糖質分解酵素阻害活性物質に関する研究	松村　沙耶
イソマルトデキストリンの調理への利用に関する基礎研究	濵谷　風香
低温調理による野菜類の食品成分への影響に関する研究	秋田有美子
近赤外分光法の根菜類の調理特性への利用に関する研究	島地　裕紀
キャピラリー電気泳動法による野菜類の不味成分の分析に関する研究	速水　彩瑛
電子レンジ炊飯の調理特性に関する研究	岩築沙依亜
高圧処理の米粉中のデンプン分解酵素活性への影響に関する研究	笠松　志帆
フードジャーによる簡易粥の調理に関する研究	奥村　実莉

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の影響とマロラクティック発酵の可能性について	森野　礼美
米麹を用いた機能性小豆あんの開発	川端　智実
担子菌の発酵能によるビターチーズの開発	甲田　友子
担子菌を用いた肉醤の開発	井上智香子
甘酒の酵素作用を用いた栄養サポート食品開発へのアプローチ	村田麻由佳
米粉ヨーグルトの特徴と新規発酵飲料の開発	薮田　愛乃
機能性きのこボールの開発	杉原　李菜
担子菌の発酵能を用いたジヒドロダイゼインの生産	武村　晴日

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

ササゲ属豆タンパク質の水抽出と塩添加による可溶性変化の検討	多和　彩織 船橋　花帆
ナタマメゲル化物質の構成成分およびゲル化物質抽出法の評価	田添　英里 松浦　志帆
ハチミツによる豆腐様沈殿形成の検討	佐藤　　瞳 久保　　茜
パン生地の冷凍がパン生地の膨らみに及ぼす影響とその要因の検討	武内　友貴 田中　友望 山口実希子

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。

ごぼうの加熱調理操作「炒る」における調理特性	藤田　玲那 王　　里美 坂田十和子 野山　千聡
加熱調理操作「炒る」による調理特性について ～海藻多糖類の食品機能性の変化について～	荒木　理菜 柏原　　茜 滝本真美子 山下　沙織 和田　真紀

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

冷凍方法の違いが冷凍アサリの品質に与える影響	岸本麻理恵 中野　睦実
製造工程の異なる醤油を用いた調味液と調理品の官能評価	宗本　侑子 木太　陽香
毒化二枚貝の除毒調理法の検討	浦川　那菜 遠藤　愛弓
マントウ調製時に添加する材料が生地の物性に与える影響	丸毛　綾乃 高松　真由

平成28年度
修士・博士学位論文題目一覧

修士論文

（食物栄養学科コース）

磯﨑　絵美	妊娠・授乳期におけるカルシウム不足がマウス新生仔の成長に与える影響の検討	指導	蓬田 健太郎 教授
曽我部　りほ	大豆中成分による抗インフルエンザ作用と過酸化脂質産生への影響	指導	伊勢川 裕二 教授
圓岡　由衣	若年女性（大学生）の身体的特性の現状とその影響要因の検討	指導	蓬田 健太郎 教授
和田　麻由子	グァバ葉抽出物の抗乳酸菌効果	指導	伊勢川 裕二 教授

（健康栄養学コース）

野口　実華子	有機リン系難燃剤のハウスダスト汚染とアセチルコリンエステラーゼ阻害活性	指導	吉田 精作 教授

（実践管理栄養学コース）

尾上　明穂	透析導入時の栄養状態と生命予後の関連性	指導	福尾 惠介 教授
甲斐　千穂	A Cumulative Energy Deficit during 7days is not a Predictor of Severity and Outcomes of Hospital-acquired Pressure Ulcer in Older Adult Patients	指導	雨海 照祥 教授
加地　真梨	管理栄養士が入院患者の栄養管理を担った場合の効果	指導	雨海 照祥 教授
北川　萌子	An elevated serum AA/EPA ratio as a predictor of skeletal muscle depletion in cachexic patients with advanced gastro-intestinal cancers	指導	雨海 照祥 教授
出島　美咲	２型糖尿病患者における動脈硬化指標と食物繊維摂取量の関係に与えるApop遺伝子多型の影響	指導	福尾 惠介 教授
南　美樹	２型糖尿病患者における抗動脈硬化指標の血中EPA/AA比と食習慣の関係	指導	福尾 惠介 教授

博士学位論文

橋本　ゆかり	ラット門脈カテーテル留置法による水溶性食物繊維と医薬品の相互作用に関する研究	指導	松浦 寿喜 教授
井戸　由美子	統合失調症患者における栄養介入による長期服用薬剤の副作用軽減効果に関する研究	指導	福尾 惠介 教授

平成29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29年度5月17日(水)　12時25分～12時55分

2．事業
　1）食物学研究会講演会
　　演　題：社会で活躍する先輩からのメッセージ
　　講演者：桑田 佳奈さん、紙山 淳子さん、ながい かよさん、
　　藤原 史奈さん、高井 舞さん、伊藤 真緒さん
　　日　時：2018年2月3日(土) 13時～16時半
　　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44号の発行　　平成30年3月

平成29年度　食物学研究会役員・委員

会　　長　高橋 享子
副　会　長　伊勢川 裕二・林 宏一
運営委員長　倭 英司
運 営 委 員（「浜風」企画・編集　担当）
　　◎鞍田 三貴・上田 由美子・大平 耕司・武内 海歌・
　　巽都 香沙・秋田 倫子
運 営 委 員（「講演会」企画　担当）
　　◎有井 康博・山本 周美・中村 衣里・西澤 果穂・山野 葉子
　　◎…各担当リーダー
庶務・会計　福田 祥子・上中 登紀子
会 計 監 査　福尾 惠介・城畑 麻奈
学 生 委 員
「浜風」企画・編集
　　城畑 麻奈(院食1)・中村 早希(大食1B)・足立 郁果(大食1D)・
　　皆倉 明音(大食2A)・田中 美帆 (大食2C)・岡崎 愛華(大食2E)・
　　森本 なみ(大食3A)・大前 早稀(大食3D)・松本 麻里(大食4A)・
　　小嶋 友梨子(大食4C)・中村 優(大食4E)・野﨑 みなみ(短食1B)・
　　小田 紗也(短食1D)・岩本 未来(短食2B)・山上 直香(短食2D)
「講演会」企画
　　原田 絵理香(大食1A)・森田 美沙希(大食1C)・大谷 奈々(大食1E)・
　　米田 涼乃(大食2B)・北 瑞貴(大食2D)・葛原 萌加(大食3B)・
　　小神 優莉加(大食3C)・石田 絢美(大食3E)・熊木 優佳(大食4B)・
　　島田 千寛(大食4D)・伊藤 佳奈(短食1A)・池田 千笑(短食1C)・
　　松岡 理沙(短食2A)・塩田 遥(短食2C)

浜風編集後記

食物学研究会は、食生活学科、食物栄養学科、食物学栄養専攻、全ての学生と教員で構成される研究会であり、「浜風」は食物学研究会が発行している会報誌です。第44号は、キャンパスを超えた地域での活動や、強豪に打ち勝った応援団優勝の話題など学科の輝かしい話題満載です。本会報誌が、卒業生には良き思い出に、その他の学生さんにはこれからの学生生活のお役に立てることを願っています。

編集委員

鞍田 三貴	上田 由美子	大平 耕司
武内 海歌	巽 都香沙	秋田 倫子
城畑 麻奈	中村 早希	足立 郁果
皆倉 明音	田中 美帆	岡崎 愛華
森本 なみ	大前 早稀	松本 麻里
小嶋 友梨子	中村 優	野﨑 みなみ
小田 紗也	岩本 未来	山上 直香

平成 30 年 3 月　発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日