

第45号

Hamakaze

食物学研究会誌

浜風



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

2019年・武庫川女子大学食物学研究会

朝食と日内リズム

食物栄養学科・食生活学科学科長
高橋 享子

文部科学省の2018年度全国学力・学習状況調査で、朝食を食べない小学生が増えていることがわかった。政府の第3次食育推進基本計画では、朝食を食べない子どもの割合をゼロにすることを目指しているが、2017年度では4.6%、2018年度には5.5%となり0.9ポイントも増加した。調査によると、朝食を「毎日食べる」は84.8%、「全く食べていない」が1.4%、「あまり食べていない」が4.1%で、「どちらかといえば食べる」が9.7%だった。この結果からでは、15%超の小学生が朝食を毎日食べる習慣が身に付いていないことが伺える。また、2017年度の結果には、朝食欠食が最も高い世代は、20歳代男性が30.6%、20歳代女性が23.6%とどの世代よりも高く、欠食者の6割が全く何も食べていないということが報告された。その理由は、時間が無いか食べたくないということらしい。

さて、私たちは一日のリズムつまり24.5時間のサーカディアンリズムを持っている。このリズムをつくるのが体内時計で、主時計は視神経が交叉している部位の視交叉上核に存在する。実際、サーカディアンリズムと一日24時間とには0.5時間の差がある。この差をリセットするのが朝の光で、光刺激が網膜から視交叉上核に達して一日がリセットされる。しかし、朝食による消化管ホルモンや消化酵素の分泌刺激は、視交叉上核を介さずに脳の時計や末梢時計をリセットすることができる。

私たちの体の代謝には日内リズムがあり、消化酵素やホルモンの日内リズムと食事のリズムは深い関連性があると報告されている¹⁾。なかでも糖代謝と深く関わる副腎皮質ホルモンの日内リズムは朝にピークを示し、そのタイミングで食事をする则体内時計がリセットされ同時に脳の働きを高め午前中の活動と学習力が高められる。

従って、子どもの朝食欠食は、学習や活動に大きなダメージを与えると考えられる。

少なくとも、食物栄養学科・食生活学科の学生の皆さんは、毎日、早寝早起きで十分な睡眠をとり、朝食を含めて1日3回の食事を規則正しく食べる生活習慣を身につけてほしいと願っている。このことにより正しい栄養教育を指導する栄養士・管理栄養士となられることを期待する。

1) 加藤秀夫, 健康と生活習慣病予防における時間栄養学の役割, J.Lipid Nutr. Vol26, No.1(2017)

短食 丹嶺合宿

2018年

5月14日～15日

(丹嶺学苑研修センターにて)



短大の食生活学科は5月14、15日に丹嶺合宿に行ってきました。

入学して1ヶ月くらい経っていたのでクラスの間などある程度は仲良くなっていたのですが、まだしゃべったことのない人もいて少し緊張しながら合宿の初日を迎えました。バスで1時間くらいの自然豊かなところに合宿施設がありました。

初日は晩御飯に飯盒炊飯でハヤシライスを作りました。みんなでそれぞれの係に分担したのですが、ハヤシライスを煮込むための火おこしがなかなかうまくいなくて大変だったことが印象に残っています。みんなとおしゃべりも交えながらおいしく作ることができました。

その日の夜、ご飯を食べた後にオリエンテーションとしてグループに分かれて「食べること」について考え模造紙に書き出して発表しました。食べることがあまりにも身近なことなので、食べることの意義を他のクラスメイトにどういう風に伝えれば解りやすくなるのかを考えるのがとても大変でした。しかし思いの外、次の日の発表はうまくいって良かったです。

空き時間はクラスメイトと人狼ゲームをしていました。これが私のなかでは1番思い出として残りました。まだ、話したことのないクラスメイトといっぱい話すことができて素敵な思い出になりました。

丹嶺合宿は1泊2日という短い時間でしたが、クラスの間など仲良くなれて素敵な思い出となりました。



大食応援団 3年連続優勝

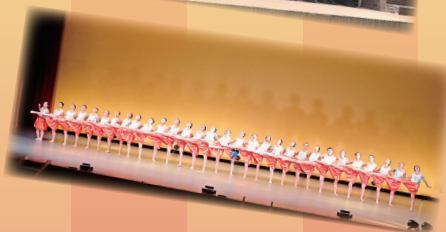
2018年5月19日~20日
第54回 体育祭

2018年5月19日
第54回 体育祭 1日目
大食応援合戦



1年生にとって初めての体育祭。ドッジボールでは、始めは盛り上がるか不安でしたが、当日にその不安は一気に吹き飛びました。クラスの垣根を越え、全員が一緒になって応援したりはしゃいだりして、その場は笑顔に包まれた最高の空間でした！

2日目のコスチュームでは、ステージ上はキラキラと輝き、一気に引き込まれました。会場では多くの歓声が上がっていて、パフォーマンスで大きな熱量を表現していた皆さんがとても魅力的でした！



大学に入学してすぐに応援団に入り、大食団三連覇を目指してみんなで毎日練習を続けてきました。しかし、日々の練習どころか本番前日のリハーサルですら全員の動きが揃わず、不安いっぱい本番を迎えました。応援合戦の結果、本番での強さを発揮し、三連覇させていただくことができました。この優勝は二回生をはじめとする先輩方のおかげだと思います。また、最初はなんとなく入った応援団ですが、今ではサポーターとして関われたことを嬉しく思います。

第63回文化祭

2018年10月19日(金)~21日(日)

短食

まんとう

2018年10月20日(土)

食生活学科主催のまんとうにお邪魔しました。今年のまんとうは、「カレーまん」！販売開始前から行列ができていました。少しピリ辛のカレーと、コーンやチーズのまろやかさが良い塩梅で大変美味しく頂けました！

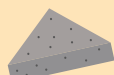


大食

がんもちゃん

2018年10月20日(土)

文化祭2日目のみでしたが、大食の方が「がんもちゃん」でおでんを販売していました！たくさんの具材に良い出汁が染み込んで、とても美味しかったです。例年通り今年も大盛況で、お昼前には売り切れしまいました！食べられなかった方はまた来年リベンジして下さい！！



食物学研究会主催

講演会

2018年10月21日(日)

「チーム・組織が活性する！みんなが笑顔になる！
愛されコミュニケーション術」

講師：元お笑い芸人・研修講師・ツッコミデザイナー

正嶋ヒデノヴ氏

.....

チーム・組織が活性する！
みんなが笑顔になる！
愛されコミュニケーション術

講師：元お笑い芸人／
研修講師・
ツッコミデザイナー
正嶋ヒデノヴ氏

日時：10月21日(日)
講演：14:00~15:30
(受付開始：13:15~)
場所：マルメディア館1階
(MMホール)

参加費：無料
元お笑い芸人・研修講師・ツッコミデザイナーのコミュニケーション術を学べます。



周囲の人たちと上手くコミュニケーションをとる方法について、グループワークなどの実践を交えながら、とても分かりやすくお話いただきました。就活の面接やグループディスカッション、それ以外の日常生活においても、とても為になる講義でした。この講義を今後に生かし、良好な人間関係を築いていきたいです！



新任教員

今年度着任された先生方を紹介いたします！

インタビュー



給食経営管理学的研究室
(HS-107)

川村 雅夫 教授

趣味・特技

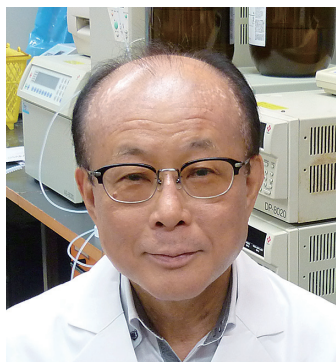
バイク、アウトドア

今の分野について研究をしようと思ったきっかけ

病院の管理栄養士や、保健所の食中毒担当の経験等から、給食管理について取り組もうと思った。

武庫女の学生にひとこと！

4年間で、管理栄養士として何が出来るか考えて、目的をもって学んでほしい。



食品機能学研究室 (H2-33)

戸田 登志也 教授

趣味・特技

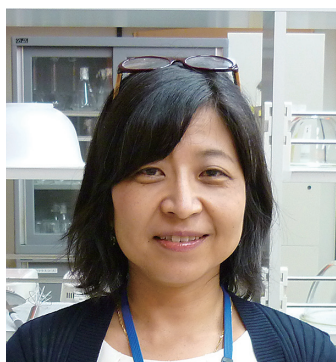
海釣り、カメラ

今の分野について研究をしようと思ったきっかけ

以前勤めていた会社で、大豆や昆布について研究開発をしていて、それを続けてきたから。

武庫女の学生にひとこと！

何か大きなことを見つけてからではなく、目の前にある出来ることを全力でやってください。



調理学研究室 (H2-25)

仲谷 照代 准教授

趣味・特技

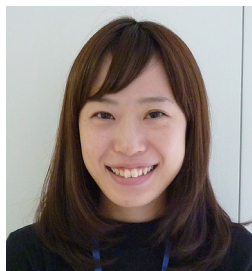
料理やお菓子がどうしたら美味しくなるか考えること

武庫女に来ることになったきっかけ

追究して物事を考える楽しさを、学生たちに知ってもらいたいから。

武庫女の学生にひとこと！

学生時代に多くの人と話したり、色んな経験をしたりして、色んな考えがあることを学んでほしい。



臨床医学研究室 (NS-408)

小島 史子 助手

趣味・特技

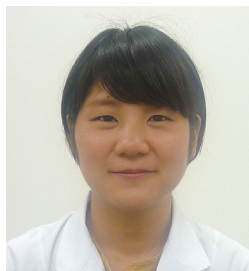
スポーツ観戦

栄養について学び始めたきっかけ

スポーツ栄養に興味があったため、管理栄養士を目指しました。

武庫女の学生にひとこと！

何事も前向きにチャレンジしてみてください！



臨床栄養学研究室 (NS-405)

畠山 朝美 助手

趣味・特技

映画を観ること（月に1回以上行きます！）

今の分野について研究をしようと思ったきっかけ

管理栄養士として老健や病院で働いた経験を活かした研究がしたいと思ったから。

武庫女の学生にひとこと！

学生の今の時期を楽しんでほしいです！



基礎栄養学研究室 (H2-41)

山岡 伸 助手

趣味・特技

スポーツ、料理

武庫女生に一言

調理が好きだから栄養のことを学ぼうと思った。

武庫女の学生にひとこと！

学生生活で学べることは多くあるので、がんばってください！



調理学研究室 (H2-13)

山田 沙奈恵 助手

趣味・特技

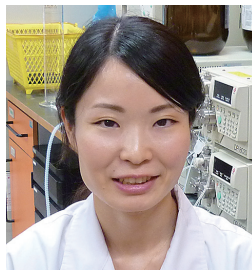
趣味は花や木などの風景や外出先で食べた食事の写真を撮ることです。今はスマートフォンでの撮影ですが、本格的なカメラにも挑戦したいと思っています。

栄養について学び始めたきっかけ

きっかけは「食事は生きる基本」という言葉に出会ったことです。食事は私たちの生活と切っても切り離せないものであり、健康や笑顔の源にもなる大切なものだと思い専門的に学びたいと思いました。

武庫女の学生にひとこと！

大学生活は長いようであっという間に過ぎてしまいます。仲間との出会いを大切に悔いの残らない大学生活を送ってください。



食品機能学研究室 (H2-33)

吉岡 寛子 助手

趣味・特技

旅行、パン屋さんめぐり

今の分野について研究をしようと思ったきっかけ

もっと食品に関する研究がしたいと思ったから。

武庫女の学生にひとこと！

プライベートも大学生活もいっぱい楽しんでください！



栄養クリニック (NS-203)

上蘭 吏沙恵 助手

趣味・特技

旅行、龍笛

栄養について学び始めたきっかけ

食育の大切さを高校での部活や管理栄養士の家庭科の先生から学び、大学で栄養について学びたいと思いました。

武庫女の学生にひとこと！

自分に自信をつけるためにも、日々の勉強やレポートを頑張り、やりたいことにも挑戦して、たくさんの経験をしてください。



栄養クリニック (NS-203)

寺田 櫻子 助手

趣味・特技

ラーメン屋さんめぐり

栄養について学び始めたきっかけ

食べることが大好きで、食事が身体にどのような影響を与えるのかについて学びたいと思ったことです。

武庫女の学生にひとこと！

多くの人たちと交流し、様々な経験をし、どんどん視野を広げて下さい。



大食3年 潟上 遥さん



― 定期試験前の勉強方法を教えてください。

授業をしっかり聞きました。また、要点をノートにまとめたり、教科書をひたすら読んで理解しました。

― 編入してから、大変だと感じる授業はありますか？

実験・実習が多くて大変です。今6科目あり、特に実験は、毎週レポートが出され、量も多いので大変です。

編入生 インタビュー



大食3年 吉田 茉由さん



― 就職活動はしていましたか？

周りにはしている人もいましたが、編入試験まではずっと勉強しました。結果が出るまで1か月あり、武庫女以外を受ける人もいました。

― これから編入を目指す人に一言お願いします。

普段の成績は確保が大事です。また、周りで就職が決まって遊んでいる人もいて、夏休みに勉強している時、心が折れそうになったこともあります。そのため、「編入したい」という強い気持ちも大事だと思います。

― 編入試験の勉強法を教えてください。

夏休みを使って、クエスチョンバンクを2〜3周解きました。英語は赤本を解きました。



伊勢川 研 堀尾 侑加さん



― 大学院に行く事を決めた時期はいつですか？

堀尾さん

4回生に上がった時、就職活動を少しした上で研究がもつとしたいと思い院に行く事を決めました。

― 大学院に行つて良かったと思うことは？

2回生〜4回生までで学んだ事のプラスαな事が学べて、試験の勉強だけでなく応用的な勉強が出来ること、学会に参加できたりするので他の大学の様子を知る事が出来ます。また、時間に余裕が出来るので色々な事にチャレンジが出来る事です。

大学院生 インタビュー



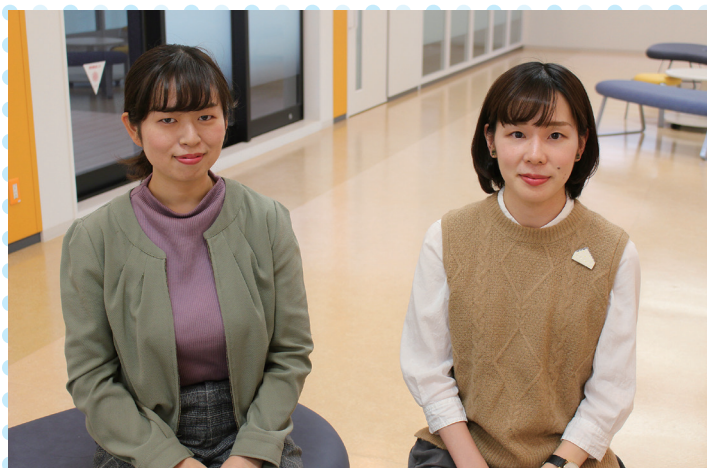
内藤 研 射場 百花さん



― 大学院に行く事を決めた時期はいつですか？

射場さん

卒業研究の終盤の終盤ごろで、最初は就活もしていましたが、管理栄養士の資格を生かしたいと考え、また視野を広げたいと思ったため大学院に行くことを決めました。



国家試験対策ちょこっとポイント！

国試の様々ある章の中で、2.4.7章を重点的に勉強する事が大切です。あせらず色々な章に手を出さずコツコツと1つの章ずつ積み重ねる事が大切です。





食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

平成30（2018）、29（2017）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。

○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

○2018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、大阪川崎リハビリテーション大学リハビリテーション学科

研究室紹介と平成30年度卒業論文題目

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
ダウン症候群児の肥満と栄養食事指導の実態 坂本 美輝

回復期リハビリ病院における整形疾患患者の入院時
栄養状態及び食事摂取量と ADL の関連 西林 春乃

臼歯部咬合支持域の有無別に見たさざみあんかけ食の意義 松本 千穂

高齢血液透析導入患者に対するカリウム制限食の
合致性の検討 山根 朋華

栄養食事摂取量短時間評価方法の開発と妥当性の検討 仲野 裕奈

大学と地域医療連携による支援は食事療法のための長期
糖尿病療養を可能とするか 三好 絢子

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

肺がん患者の免疫チェックポイント阻害薬の治療効果と
治療前腸内細菌叢との関連について 出口 楓
斉藤 百香

地域在住女性高齢者におけるサーチュイン遺伝子
一塩基多型とサルコペニアとの関係 濱中 ちはる
倉元 真由子

地域在住高齢者におけるレプチン受容体遺伝子
一塩基多型と転倒リスクとの関係 茂野 友香

若年女性におけるビタミンD 受容体遺伝子
一塩基多型と骨密度との関係 芦澤 梓
尾田 和香奈

ダウン症候群児の肥満予防をねらいとした身体活動と
エネルギーバランスに関する検討 木曾 愛理
正木 詞子

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！

メディアの利用時間の長短が幼児の生活習慣に及ぼす影響 森岡 亜美
大前 早稀

幼児の食生活が睡眠の質に及ぼす影響 福島 ひなの
植村 明日香

幼児における間食摂取状況と保護者の意識 金澤 沙紀

三田市の小中学生の生活習慣、食習慣が健康状態および
自己肯定感に及ぼす影響 福田 未来

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

急性期脳卒中患者における栄養管理状況の検討：
投与エネルギー量に着目して 金辻 燈
本間 里紗子

急性期脳卒中患者における栄養管理状況の検討：
経腸栄養開始日に着目して 松井 有紗
吉川 沙織

食物アレルギー児を持つ母親の生活特性の検討 宇江 理香子
壺井 萌絵

炭水化物に着目した糖代謝異常妊婦の食事調査の分析と
血糖管理・出生時体重への影響の検討 加藤 佑奈
駒田 菜
菅原 愛

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～ 濱野 可菜子
榎谷 知菜里

女子陸上競技選手における栄養食事に関する実態調査
及び栄養サポートについて 金子 深里
芳野 友美
星野 友紀

大学男子ラグビー選手における栄養サポート
～増量のための補食指導～ 金子 志帆美
橋口 萌
堀 歩裕子

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。

食品バランス型紙を用いた食事指導の定着が体重減少や
体脂肪率減少に及ぼす影響 市原 泉
門脇 伊都
神原 沙希

食品バランス型紙を用いた食事指導や歩行指導が
骨格筋量に及ぼす影響 松本 睦美
篠原 野乃子

若年女性における TLR₄ 遺伝子多型と体組成及び炎症性
サイトカインとの関連 佐川 美夏
モラッチェ由布子

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

脳血管疾患患者における必須アミノ酸摂取量と与える
術後リハビリテーションの回復度の検討 黒田 美咲
竹下 萌佳

肝硬変患者のアウトカムと n-3 系脂肪酸、n-6 系脂肪酸
摂取量の関係 葛原 萌加
坂本 奨菜
早川 幸花

急性及び慢性膵炎患者の n-3 系脂肪酸摂取における
アウトカムへの影響の検討 阿部 瑛
佐野 裕里江
吉村 彩巴

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、先延
ばし尺度およびやりきる力尺度との関係 池田 沙央理

2 型糖尿病患者における先延ばし尺度及びやりきる力
尺度と食行動特性との関係 加藤 聡美

2 型糖尿病患者における先延ばし尺度及びやりきる力
尺度と行動経済学的特性の関係 山田 夏紀

2 型糖尿病における罹患前の菓子の嗜好と食行動特性の
関係について 石田 絢美

2 型糖尿病患者の運動習慣が食行動特性と臨床指標に
及ぼす影響について 中杉 友紀

透析患者における食行動特性と臨床指標について
—糖尿病患者との比較— 八木 楓子

低栄養透析患者における食行動特性、行動経済学的
特性および臨床指標について 野澤 悠花

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 堀 愛果
中川 文里

堀内 理恵：給食経営管理栄養学研究室

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野菜を使った料理の提案 奥田 茉由子

「おしゃもじ教室」の教育効果および母親の心理的要因が
子供の体重に及ぼす影響 木原 妃依

体型 (BMI) に影響を及ぼすボディイメージと心理的要因 森本 麻里菜

親の偏食が子供の偏食に与える影響 仲井 志織

食事マナーに関する教員の指導が残菜率・食行動に及ぼす
影響 中谷 春奈

幼児の食行動に対する母親及び教員の指導の影響 佐本 聖歌

川村 雅夫：給食経営管理栄養学研究室

「食の安全・健康づくり」を念頭に未来の管理栄養士を育成します

地域高齢者のロイシン摂取量と身体・生活状況について 海部 睦子
熊谷 美咲
森本 なみ

地域高齢者の自炊状況と調理済み食品等の関係について 楠山 裕子
杉本 彩乃
内藤 千夏

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歯菌類網膜変性症モデルにおける病態抑制効果	金瀬 茜 行光 由莉
ミード酸によるラット急性肝障害モデルにおける病態抑制効果	新家 由美子 平山 由佳理
ミード酸によるアセトアミノフェン誘発ラット急性腎障害の抑制効果	平塚 未夢 三浦 麻里安

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！

USDA データベースを用いた地域高齢者のフラボノイド摂取状況	明田 真奈 松本 ちひろ 岡田 多佑子
地域高齢者における食環境とエネルギー・栄養素摂取状況の関連	木本 広子 池田 早穂 上山 詩央里

脇本 景子：栄養教育論研究室

～食育で、心と体、元気な子～ 子どもの栄養教育を考えます

大阪府と兵庫県における子ども食堂の実態把握—運営者と利用者の意識調査—	坂田 菜摘 砂田 美香 三奈木 咲笑
中学校の学校給食における米飯・パン・牛乳の残食量に関わる要因の検討	須崎 文香 沖野 芽衣
食育体験活動の評価法の検討 ～自然体験活動における心理尺度の利用可能性～	山田 沙彩

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

小学校低学年児童におけるカルシウム摂取と食品群別摂取量との関係	車谷 南美 松本 里彩
管理栄養士・栄養士養成課程学生の学習意識と自我同一性・学習方略との関連性に関する研究	西田 愛 浜辺 恵理子 福地 果歩
相生市における子どもを対象とした食育の課題—市食育推進計画の目標達成状況分析から—	村山 加穂子

坂野 麻里子：栄養教育論研究室

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食生活要因について	志水 里咲 尾崎 泉水 清山 美南
高血圧患者の動脈硬化形成及び長寿に関わるアポリポタンパク質遺伝子多型の解析	山田 明佳 山本 尚代 田中 紗瑛

内藤 義彦：公衆衛生学研究室

健康を広い視点から捉え社会に還元できる研究をしよう

女子大学生における味覚と生活習慣及び身体所見との関連（第一報）～食とストレスについて～	松宮 理恵
女子大学生における味覚と生活習慣及び身体所見との関連（第二報）～特に塩味について～	橋本 真実
若年者を対象とした FGM の有用性（第一報）～Freestyle リブレ Pro の栄養教育効果～	池上 樹里
若年者を対象とした FGM の有用性（第二報）～若年者の血糖値変動の程度～	田頭 未来
女子大学生の心の健康・疲労と生活習慣との関連（第一報）～栄養・食生活について～	山口 優花
女子大学生の心の健康・疲労と生活習慣との関連（第二報）～睡眠・身体活動量について～	山田 真実

前田 佳予子：栄養教育論研究室

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と生活状況の2年継続的変化の検討	内田 果那
要介護高齢者における咀嚼能力と関連要因についての検討	河崎 智美 三浦 萌恵
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	池田 彩佳
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3年継続効果について	安野谷 明可 小阪 萌

北村 真理：栄養教育論研究室

保育・教育現場に貢献できる食育を研究、実践する

健康ノートを用いた家庭での野菜摂取状況の把握と幼児の野菜摂取増加の検討	杉本 和希 天野 真歩 佐藤 涼香
家庭での食行動につなげる食育ツールの検討・作成	白井 妹子 田中 友理 松山 千紗



FS分野

有井 康博：食品学研究室

ミクロからマクロまで様々な角度で食品にアプローチ

ナタメゲル化物質の抽出精製法の検討	西村 真紀 向井 日南歩
ヒヨコマメタンパク質の水抽出と塩添加・加熱による可溶性変化の検討	濱田 華帆 三村 綾佳
異なる尿素可溶性を示す豆腐様沈殿構成タンパク質の挙動解析	小越 香佳
ハチミツ添加による豆乳凝集現象を用いた新規スウィーツの加工法の立ち上げ	城山 彩奈
11S グロブリン欠損大豆粉を用いた 7S リッチな大豆粉豆乳の調製	瀬沼 玲衣

小関 泰平：食品学研究室

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加熱および加圧ゲルにおよぼす影響について	武部 由季
卵白アルブミンの加熱・加圧会合体に及ぼす長時間加圧の影響について	平尾 葵
還元型あるいは酸性卵白アルブミンの泡沫特性におよぼす γ -シクロデキストリンの添加効果	池田 紗江
卵白アルブミンの凍結変性に α -シクロデキストリンが及ぼす添加効果について	柴田 さゆり
濃度の異なる卵白アルブミン溶液を用いた乳化物に及ぼすシクロデキストリンの凝集抑制効果	岩下 里紗
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 による処理温度の違いの影響	住吉 美咲

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

製造法の異なる醤油を用いた調理品と調味液の官能評価について	小西 優美 泰山 理聖
野菜の添加が麻痺性貝毒の増減に与える影響	中村 音葉 山本 彩乃
毒化二枚貝の除毒に及ぼす玉ねぎ添加の効果	田崎 奈美 福田 彩乃
スチームコンベクションオープンによるマントウ調製条件の検討	福島 菜里

松井 徳光：食品加工学研究室

きのこで発酵させて機能性食品の開発を行っています

米麹を用いた機能性小豆あんの開発	小神 優莉加
エノキタケの発酵能を利用した肉醬の開発	鈴木 詩穂
米粉ヨーグルトの種菌乾燥粉末における保存期間中の生菌数の変化と新規発酵飲料の開発	河合 祐里
栄養性・機能性・嗜好性に優れた缶詰の開発	岩橋 咲季
カワラタケワイン生産における窒素源添加の影響	西村 優花
スエヒロタケの発酵能を用いたエクオールの生成	間下 美紀
機能性きのこボールの開発へのアプローチ	福田 史織

戸田 登志也：食品機能学研究室

大豆と海藻を中心に食品の機能について考えます

枝豆のイソフラボンに関する研究	杉中 佑実
丹波黒枝豆のイソフラボンに関する研究	高 紗麗
コンブのヨウ素低減化処理に伴う食物繊維の変化	村上 奈美子
水溶性比率を変えたコンブの食物繊維に関する研究	棕 咲帆

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

キャピラリー電気泳動法による根菜類の不味成分の分析に関する研究	山上 真季
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	柳岡 真由
高圧処理による米粉中のデンプン分解酵素活性への影響に関する研究	川端 麻優子
フードジャーを用いた簡易粥の調理に関する研究	和田 治華
酒かす粉末の調理への利用に関する基礎研究	吉本 実音
イソマルトデキストリンの調理への利用に関する研究	寺尾 扶妙子

仲谷 照代：調理学研究室

より健康で美味しさを探求しましょう。

澱粉を加えたグルテンフリー米粉パンの製パン性の検討	高橋 万里菜 河池 実佳子
小麦ファイバーを用いた低カロリーマドレーヌの物性と嗜好性について	平井 愛実 見浦 理沙

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。

ひじきのオープン加熱による抗酸化作用について	井道 瑞希 中西 ほの香
かんきつ類の果皮の乾燥、加熱調理操作による抗酸化作用の変化およびその活用方法について	大林 萌 荻原 沙季 西川 芽久
米ぬかの加熱調理による抗酸化作用の変化およびその活用について	八田 愛莉 竹ノ内 七海



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

アルテミア水和卵の乾燥耐性と内在性トレハロース量についての検討 西岡 美紀
小柳 有加

アルテミア水和乾燥卵の内部水分量とガラス化傾向の分析 南 弥生
渡壁 伶

凍結保護剤によるアルテミア水和卵の乾燥耐性改善の検討 野々村 優花
伊山 弥那

松永 哲郎：基礎栄養学研究室

生活習慣病に関する基礎研究を行っています

Piceatannol、Resveratrol は低酸素に起因する脂肪細胞の炎症を抑制できるか 藤山 遥香
西山 侑希

だし摂取の食後の胃排出に対する効果の検討 西塚 奈菜恵
三坂 愛詠
峰岸 玲奈
山崎 真璃有

大平 耕司：解剖生理学研究室

脳機能と栄養の因果関係を解明する

マウス大脳皮質に存在する神経幹細胞 / 神経前駆細胞の培養条件の検討 間部 由佳理

マウスに対する環境エンリッチメントによる大脳皮質での神経新生への影響 藤原 佳倫

空間学習が大脳皮質におけるグリア新生に与える影響 高城 美登子

再現性のあるうつ病モデルマウスの作出 鍋島 いくみ

全脳マッピングによる脳由来神経栄養因子受容体 TrkB-T1 の発現領域の決定 高原 亜子

全脳組織の凍結保存を可能にするガラス化凍結保存技術の確立 山本 華央

高橋 享子：基礎栄養学研究室

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！

鶏卵アレルギー乳児の早期経口免疫療法と保護者の治療に対する心理的負担感質問票の開発 菊竹 陽菜
岡本 茉子

IgE 受容体発現細胞における抗アレルギー作用を示す関西圏地場産物の検索 八馬 和美
佐々木 祐里

卵白アレルギーモデルマウスにおける食餌含有油脂の種類が OIT の治療効果に及ぼす影響 鯛縄 弥生
高島 碧衣

澤田小百合：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

冷凍処理の違いにより生じたドリップの電気泳動分析 堀場 美咲恵
宮崎 愛美

ハーブからの DPP-4 インヒビターの精製 加藤 早紀
濱田 真衣

食品からの α -グルコシダーゼインヒビターの精製 奥津 亜祐実
西室 美桜子

蓬田 健太郎：解剖生理学研究室

身体の仕組みと栄養の関係を分子レベルから科学する

閉経後骨粗鬆症モデルマウスを用いた骨中微量元素の変化についての検討 柳原 夏実
渡邊 楓希

CAS が組織凍結に与える影響の検証 國谷 かおり
野村 佳奈

CAS 凍結による魚介類の長期冷凍保存における品質保持の可能性 小酒 美紅
仲西 望

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

ラット消化吸収機能低下モデルの作成
—成分栄養剤の経口投与が小腸に与える影響— 小田原 安純

ラット消化吸収機能低下モデルの作成
—タンパク質の消化吸収への影響— 日野 依瑞

ラット消化吸収機能低下モデルにおける市販大豆プロテインの消化吸収の差異 渋谷 望

ラット消化吸収機能低下モデルにおける市販ホエイプロテインの消化吸収の差異 中川 美帆

ラット消化吸収機能低下モデルにおける酵素消化大豆タンパク質の消化吸収に与える影響 中村 実沙紀

ラットにおける生普洱茶の脂質消化吸収抑制作用 高尾 美朝

桑の実の機能性研究—試験管内試験— 相田 さくら

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 (AsA) 転写抑制機能の探索 内田 愛海

アスコルビン酸の生理学的作用の探索 竹澤 有華

アスコルビン酸生合成欠損糖尿病マウスの作製 横山 友加里

アスコルビン酸による血糖抑制効果の作用機序の解明に向けて 土谷 桃子

糖尿病治療薬とアスコルビン酸吸収との相互作用 清水 和

伊勢川 裕二：病原微生物学研究室

食品抽出物を用い、微生物を巧みに操るリケジョ集団

ハトムギ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 中井 沙里奈

黄大豆・黒大豆における抗インフルエンザウイルス活性とその成分の比較 尾関 有咲

カラハリスイカにおける抗インフルエンザウイルス作用とその有効成分の検索 花田 あかり

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 川内 里花子

キャベツ熱水抽出物の抗サルモネラ菌効果 平島 幸奈

グァバ葉脂溶性抽出物の抗乳酸菌効果とその作用機序 藤澤 実優



平成29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)

奥田 華奈	凍結保護剤を使用しない細胞・食品の凍結保存の検討	指導	蓬田 健太郎 教授
中山 美有	in vitro,in vivo における大豆の抗インフルエンザ作用	指導	伊勢川 裕二 教授
松島 麻鈴	アレルギーマウスにおける抗原含有食餌による経口免疫寛容	指導	高橋 享子 教授
吉川 英里	たけのこに含まれる抗口タウウイルス作用を示す有効成分の検索	指導	伊勢川 裕二 教授
渡邊 美咲	有機リン系難燃剤の精白米汚染と調理による消長に関する研究	指導	岡井 紀香 教授

(実践管理栄養コース)

岡村 春菜	心不全患者の入院中アウトカムを予測し得る入院時栄養スクリーニング法の検討	指導	鞍田 三貴 准教授
田村 彩乃	非アルコール性脂肪性肝疾患の栄養状態と食生活の特徴	指導	鞍田 三貴 准教授
長谷川 民子	外来維持透析者の透析後体重（ドライウェイト）変化と生命予後の関係の検証	指導	雨海 照祥 教授
山下 千春	重症妊娠悪阻妊婦の食嗜好の特徴と嗜好に合わせた個別対応食の効果	指導	山本 周美 准教授
吉村 知夏	高侵襲手術予定頭頸部がん患者の栄養管理に関する研究	指導	鞍田 三貴 准教授

(健康栄養科学コース)

岡田 董	Apop-1欠損マウスは、脂肪肝（NAFLD）の発症を抑制する	指導	福尾 恵介 教授
松田 孝子	管理栄養士養成課程学生の学習態度と自己成長感、主観的評価が就業先選択に与える影響	指導	林 宏一 教授

博士学位論文

赤利 吉弘	自治体における地域診断および効果的な食育推進方法に関する研究	指導	内藤 義彦 教授
中村 衣里	抹茶の品質と機能性に関する研究	指導	松浦 寿喜 教授
福田 也寸子	実地医療現場における栄養管理の意義と管理栄養士が果たす役割についての検証	指導	雨海 照祥 教授

平成 30 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30年度5月9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：チーム・組織が活性する！みんなが笑顔になる！愛されコミュニケーション術

講演者：正嶋ヒデノブ氏

日 時：平成30年10月21日(日)14時～15時30分

場 所：マルチメディア館1階MMホール

2) 食物学研究会誌の発行

「浜風」第45号の発行 平成31年3月

平成 30 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 伊勢川裕二

運 営 委 員 (「浜風」企画・編集 担当)

◎上田 由美子・川村 雅夫・北村 真理・武内 海歌・永井 未来・西澤 果穂・
西村 優希・山野 葉子・山田 沙奈恵

運 営 委 員 (「講演会」企画 担当)

◎鞍田 三貴・川村 雅夫・北村 真理・武内 海歌・永井 未来・西澤 果穂・
西村 優希・山野 葉子・山田 沙奈恵

◎…各担当リーダー

庶務・会計 福田 也寸子

会計監査 倭 英司

学 生 委 員

「浜風」企画・編集

射場 百花(院食1)・小池 菜摘(大食1B)・柴田 利夢(大食1D)・
爲 麻土香(大食2A)・佐古 つかさ(大食2C)・生熊 奈々子(大食2E)・
松本 亜由美(大食3B)・盛岡 かおり(大食3D)・西川 芽久(大食4A)・
瀬沼 玲衣(大食4C)・河池 実佳子(大食4E)・平山 由依(短食1B)・
富田 彩香(短食2A)・丸井 爽花(短食2C)

「講演会」企画

津守 ずず(大食1A)・坂山 愛理(大食1C)・大日 彩華(大食1E)・
橋本 亜佑(大食2B)・平松 奈々子(大食2D)・川瀬 陽(大食3A)・
塙 優里(大食3C)・黒田 真衣(大食3E)・横山 友加里(大食4B)・
榎谷 知菜里(大食4D)・寺田 未来(短食1A)・高橋 亜衣(短食1C)・
田中 あかり(短食2B)・山本 祐華(短食2D)

浜風編集後記

「浜風」第45号が完成しました。「浜風」は、食物学研究会が年に一度発行する会報誌です。多岐にわたる食物栄養学科や食生活学科の活動の中から、本年度は、特に皆さんに知っていただきたいことを中心に、記事にいたしました。本号を手にとっていただき、一年間の活動を振り返っていただけたらと思います。また、本号を制作するにあたり、関わってくださいましたすべての皆さんに心から感謝いたします。

編集委員

上 田 由美子	川 村 雅 夫	北 村 真 理
武 内 海 歌	永 井 未 来	西 澤 果 穂
西 村 優 希	山 野 葉 子	山 田 沙奈恵
射 場 百 花	小 池 菜 摘	柴 田 利 夢
爲 麻土香	佐 古 つかさ	生 熊 奈々子
松 本 亜由美	盛 岡 かおり	西 川 芽 久
瀬 沼 玲 衣	河 池 実佳子	平 山 由 依
富 田 彩 香	丸 井 爽 花	

平成 31 年 3 月 発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日

