浜風

Hamakaze

第46号

食物学研究会誌

Contents

- 巻頭言（学科長）
- 学科活動
- 新任教員の紹介
- 大学行事の紹介
- 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

巻頭言

被災時の栄養・食生活支援

食物栄養学科・食生活学科
高橋　享子

昨年の西日本豪雨に続き、今年は関東地方で台風15号、19号による被害が甚大で亡くなられた方、自宅崩壊、半壊、浸水、停電、断水など様々は被害が発生しました。被害に遭われた方々へは、謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

さて、被災された皆さまの生活は、どうされているのかと思うと心が苦しくなります。避難所での生活はプライベートもなく、おにぎりやパンなどの偏った食事しか提供されていません。最近では、避難生活での衛生面、食事面は改善されてきているように聞いていますが、自然災害が多発する昨今では、避難初日からの対応が十分でないことは事実です。

日本栄養士会には、JDA-DAT（The Japan Dietetic Association-Disaster Assistance Team）という組織があり、国内外で大規模な自然災害（地震、台風など）が発生した場合、迅速に被災地内の医療・福祉・行政栄養部門と協力して、緊急栄養補給物資の支援など、状況に応じた栄養・食生活支援活動を通じ、被災地支援を行うことを目的とされています。そのためJDA-DATでは、災害発生後72時間以内に行動できる機動性、大規模災害に対応できる広域性、栄養支援トレーニングによる専門的スキルを研修によって養われています。また、食料の調達、移動手段の確保なども自身で行う自己完結性も備えられています。

そこで、これからの管理栄養士・栄養士に望まれていることの一つに、災害時の栄養支援トレーニングが挙げられます。災害発生時の食生活で不足する栄養を、どのように補うか。また、乳幼児に必要なミルクや栄養素、食物アレルギー対応の食品、高齢者の栄養、さらに疾病のある方の治療食など様々な状況が考えられます。

今後、世界的に温暖化の影響で大災害の発生が予想されます。想定外の地域での避難生活も十分に考えられます。従って、管理栄養士・栄養士養成の大学では、自然災害に対する食生活支援のハード面とソフト面の教育が必要だと思います。ハード面では緊急時の水や食料などの備蓄について、ソフト面では栄養支援トレーニングで力をつけた卒業生・在学生の組織を形成して避難生活をしている人々の栄養支援を実施することです。

避難されている人々のニュースを見る度に、武庫川に隣接する本学において、MWU-DATの結成も必要ではないかと考える日々です。

丹嶺研修

短食１年生

2019年５月16日（木）～17日（金）

緑豊かな自然に囲まれて２日間を過ごしました。１日目には野外クッキングでハヤシライスを作りました。外で作る料理はいつもと違い、新鮮でした。ご飯におこげができ、美味しかったです。２日目にはクラス対抗綱引きを行いました。クラスが一体となり、盛り上がりました。また学科企画プログラムでは、なぜ栄養士になりたいと思ったか、栄養士にはどんな職業があるのか、就職するために必要なことについて意見を交換しました。クラスメイトの新たな一面を知り、お互いの理解がより深まりました。丹嶺研修を通して、考えて動くことの大切さを学びました。また友人と過ごした、学生時代の大切な思い出の１つとなりました。

大食３年生

2019年６月24日（月）～25日（火）

３年生の丹嶺研修は、はじめに大学で模試を受けてから丹嶺学苑へ向かいました。分野説明では４分野について、それぞれの先生方が作られた説明動画から、どのような研究をするのか知りました。

そこから先生や友達と相談し、夜中まで悩み続けてようやく希望する分野を決めました。なかなか先生や友達と将来の話を交えた会話をすることが無いので、とても良い機会になりました。

また丹嶺研修ではメインである”分野説明・配属”だけではなく、クラスのみんなと親睦を深めることができました。クラス対抗綱引きを行いお菓子等の賞品を貰ったり、ボードゲームを楽しんだりと大学ではできない体験をしました。

新任教員インタビュー

石原 朋実 助手

担当科目
臨床栄養学実習、調理学実習

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ
元々あまり食に興味はありませんでしたが、病院で働く栄養士さんと話す機会があり、それをきっかけに興味を持ちました。

好きな食べ物
肉じゃが

趣味
ピアノ

学生にひとこと！
沢山の食物を食べてください！きっとその食経験を献立作成などに活かせると思います！

岩渕 友香 助手

担当科目
生化学実験

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ
食べることが好きだったため。

趣味
ミュージカル、お芝居を観ること。

好きな食べ物
桃

学生にひとこと！
専門科目は難しいですが、自分のためになるので、しっかりと勉強を頑張ってください！

高城 美登子 助手

担当科目
食品学実験

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ
生命活動における食物の具体的な役割を学ぼうと考えたため。

趣味
読書、裁縫

好きな食べ物
みかん、オレンジなどの柑橘果物

学生にひとこと！
色々と大変なこともあると思いますが、振り返ったときに後悔しないよう頑張ってください。

中西 尋子 助手

担当科目
栄養教育実習、調理学実習、
応用栄養学実習

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ
食べることが好きなため。また、クラシックバレエをやっており、サプリメントやプロテインを摂取するだけではなく食事をしっかりと摂ることも大切だと思ったため。

趣味
旅行、通勤時の読書

学生にひとこと！
今はレポートなどで忙しく自由な時間があまりないかもしれませんが、好きなことをして楽しい学生生活を過ごしてください。

西塚 奈菜恵 助手

担当科目

基礎栄養学実験、解剖生理学実験

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ

実は4年間アメリカに住んでいたことがあり、最初は栄養について学ぼうとは思っていませんでした。小学校で給食委員をやったときに給食を作ってくれる方と関わることがあり、栄養学を学ぼうと思いました。

趣味

読書（最近は有栖川有栖さんの本を読みました。）

学生にひとこと！

大学生活は思っていたより忙しいかもしれませんが、笑顔で頑張ってください！

野口 瑞季 助手

担当科目

応用栄養学

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ

食べること、調理することが好きだったため。

好きな食べ物

お寿司

趣味

アウトドア（山登り）、カラオケ

学生にひとこと！

様々な料理を知って、食べてみてください。また勉強と遊び、バイトも合わせて楽しんでください。

林 まみ 助手

担当科目

基礎化学実験、調理学実習、
調理科学実験、食品評価演習

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ

中学生の時に食品メーカーさんに職業インタビューをする機会があり、管理栄養士になれば知識を活かして企画などにも関わることができるのではないかと思ったため。

趣味

ウィンドウショッピング、犬の散歩

学生にひとこと！

大変な時期もあると思いますが、今しかない時間を目一杯楽しみ、将来の財産となるよう学生生活を充実させてください。

椋 咲帆 助手

担当科目

生化学実験、調理実習、
栄養学実習

栄養学を学ぼうと思ったきっかけ

小学生の時に食育の管理栄養士を見てカッコイイと思ったことと、食べることが好きなことから、栄養学を学びたいと思いました。

趣味

音楽鑑賞

学生にひとこと！

勉強などたくさんあり大変だと思いますが、頑張ってください。いつでも相談に乗ります！

管理栄養士と管理栄養士国家試験

国家試験対策委員会委員長　蓬田 健太郎

栄養士と管理栄養士

皆さんは、栄養士と管理栄養士の違いを説明できますか？「管理」にはどんな意味があるのでしょうか？実は、栄養士法にも明確な違いは記述されていません。そこで、それぞれの資格取得条件の違いから考えてみることにしてみましょう。まず、管理栄養士になるためには、栄養士資格の取得が前提条件となります。

このことは、栄養士よりも管理栄養士の方がより専門的な知識や技能の修得が求められることを意味します。実際、管理栄養士国家試験の受験資格を取得するために必要となる科目の単位数は、栄養士資格を取るために必要な単位数の1.5倍以上となります。短食のような栄養士課程を卒業した栄養士が、受験資格を取得するためには、管理栄養士養成課程との不足分を一定期間の実務経験で補う必要があるわけです。さらに、その修得した知識と技能が十分であることを確認するために国家試験に合格する必要があります。つまり、管理栄養士とは一定レベルの知識を持っていることを保証するために、国により「管理」された栄養士ということになります。

変わる管理栄養士国家試験

このように管理栄養士国家試験は、栄養士資格のように必要な単位を取得していることを確認するのではなく、講義や実習あるいは実務経験を通じて得た知識を実際に現場で生かせる力があるかを問うためのものです。このため４年後ことに、より現場に即した力を問うものとなるように、その出題基準は見直しが行われています。令和元年度実施予定の第34回国家試験では、より実践に即したものとなるように基礎的な知識を問う問題が減らされる一方で応用問題が大幅に増えることとなりました。これは、基礎となる科目の重要性が減ったということではなく、応用問題を考えるための基礎となる科目の知識をきちんと理解しており、それを使いこなせる力があるかどうかが求められるようになったということで、より難易度が高くなったことを意味しています。

管理栄養士国家試験合格のために

それでは国家試験に合格するためにはどうしたらよいのでしょうか？基本は、栄養士・管理栄養士資格に関わる科目をしっかりと学修することですが、大学受験の時のような効率の良い参考書を併用すると学んでいる科目と国家試験との関連性を理解することが出来ます。つまり、１年次から国家試験の出題基準（ガイドライン）や出題傾向との関連性からそれぞれの科目の予習や復習をしていけば、その科目の理解が深まるということになります。

国家試験対策委員会では、大食の学生に対しては１年次から国家試験を意識した学修を進めるために特別教育科目として、就活が始まる３年次の３月までに一定のレベルに到達することを目標に国家試験対策を進めています。１年次には基礎となる科目の基本的な語句とその意味を理解するために一問一答問題集を通じて学び、２年次からは過去５年分の国家試験問題集を通じて学修した科目の重要ポイントの確認を繰り返し行い、就活が始まる３年次の２月までに国家試験合格に必要な知識の修得を目標としています。４年次には管理栄養総合演習Ⅰ・Ⅱや臨地実習Ⅱ・Ⅲを通じて、総復習をしながら応用問題に向けた応用力を伸ばすことを目指していけば必ず合格できるはずです。

また、短食から管理栄養士養成課程への編入学を目指す場合も、最終目標は管理栄養士になることです。編入後２年で国家試験に合格するための力をつけなければなりません。このためには編入学試験対策として栄養士資格関連科目の講義実習に真剣に取り組み、早くから国家試験対策問題集や参考書と関連づけて学ぶことが大切です。また、国家試験対策委員会では栄養士卒の卒業生が管理栄養士を目指す場合のサポートも行っています。卒後、国家試験を目指す場合は、是非栄養士教育支援センターへご相談下さい。

武庫

第64回 文化祭

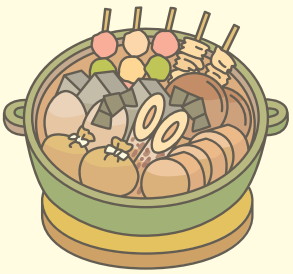
今年は学院創立80周年を記念して
が合同で「武庫女祭」として開催さ

がんもちゃん

９月28日試作会に参加した調理パートの学生を取材しました。試作では、大根は長く茹でる必要があり、素早く皮をむく、面取りができるように工夫。しかし、作業は、包丁で行なわねばならず大変であった。また、今回経験して良かった点は、大量調理を行う場を体験し、回転釜を実際に使用できたこと。と話してくれました。

10月11日前日は、食材を購入して準備をしましたが、想像以上に重くて大変だった。しかし、台風19号による武庫女祭中止が発表。せっかく朝から準備した食材は使用されることなく前日準備で集まった人で手分けして持って帰った。とのことです。

試作の日、担当の学生は本当に一生懸命取り組んでおり、武庫女祭をとても楽しみにしていました。当日は家の中でも肌寒く、暖かいがんもちゃんを食べたら幸だっただろうなあと思いました。来年のがんもちゃんが無事に実施され、足を運んで下さった方たちの胃袋を幸せいっぱいにできることを願っています。



まんとう

私は初めてまんとう作りに挑戦しました。今年はカレーまんを販売する予定でした。試作では、カレー粉の量を変えて２種類のカレーまんを作り、中にとろけるチーズと粉チーズを入れることでアクセントを加えました。先輩からのデモンストレーションは、１回しかなく、不安でいっぱいでした。しかし、作業は少人数に分かれて行ったため分からないところをすぐ聞くことができ、試作の段階から本番同様に作成したため本番をイメージすることができました。

天候のため已むをえませんでしたが、中止と聞いた時は、先輩方が生地から完成まで考えてくれたカレーまんを売ることが出来ずとても残念でした。また、来年は自分たちが主軸となって運営するため今年のまんとうの本番がなかったことは、段取りがわからず、とても不安に思っています。まんとうは、みんなに食べてもらいたかったです。先輩方とまんとうという伝統ある行事をすることができなかったことが心残りです。

女祭

「第64回文化祭」と「第55回体育祭」
れました。

第55回 体育祭

応援合戦 優勝４連覇

大食応援団、武庫女史上初の４連覇を達成しました！踊り手として入団し、１ヶ月半という短い期間で４連覇へのプレッシャーを感じながらも毎日77人で頑張って練習してきました。毎日の努力の甲斐もあり、優勝という最高の結果を残すことができ、さらに武庫女史上初の４連覇を成し遂げることができ、本当に嬉しかったです。本番はとても緊張しましたが、終わりが近づくにつれてまだ終わってほしくないという気持ちでいっぱいになりました。アンコールの舞台は本番の緊張感からは想像もできないくらい楽しい５分間でした。

何もわからなかった私たちをずっと信じて優勝まで導いてくださった先輩方には感謝してもしきれません。

この応援団で、大学生活で１番と言えるような最高の思い出を作ることができたと思います。武庫女でしか味わうことのできないこの青春のような日々はこれからもずっと私の財産です。

食物学研究会主催セミナー

2019年９月２５日
「日本人の栄養と生活習慣病　―栄養学の重要性―」
大阪大学大学院医学系研究科公衆衛生学教室　教授　磯 博康 先生

日本人は高血圧により、細い血管に動脈硬化が生じ脳卒中になることが多い。また、食の欧米化により比較的米国に多い太い血管に動脈硬化が生じ、将来的に心臓病にかかるリスクが懸念されている。ある地域では高血圧の早期発見早期治療を目的とした取り組みにより、脳卒中の死亡率低下につながった。これらのことを実際の研究データを示しながら教えていただきました。

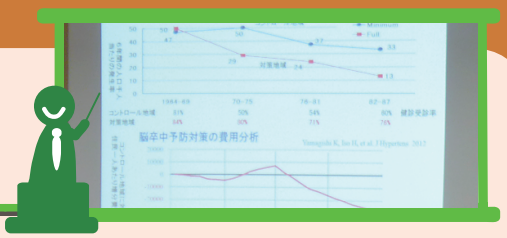
個人個人により病気にかかる機序は異なります。例えば、対象者の食事の作り方や食べ方など様々な要素が関係しているかもしれません。典型的な栄養指導だけではなく、対象者の生活習慣や行動に合わせた、もう一歩踏み込んだ栄養指導をこれからの管理栄養士は成すべきだと感じました。滅多に聞くことのできない貴重な講義をしてくださり、将来の管理栄養士の在り方について考える良い機会となりました。

2019年10月30日
「フレイルって何なん？」
国立研究開発法人　医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所　吉田 司 先生

フレイルとは？

- 虚弱を意味する。
- 身体的機能や認知機能の低下が見られる状態のこと。
- 認知度は約20%で有病率は４～50%と現時点では詳細は不明である。
- フレイル新規発症率は4.3%である。
- フレイルの予後は悪く、フレイルの人はフレイルでない人の2.8倍の死亡率である。

フレイルに対して早期からアプローチすることが重要となります。フレイルを「知らない」人はフレイルの該当率が高いと言われています。そのため、フレイルを普及することがフレイル予防につながります。フレイル予防には、①体重組成　②体脂肪測定　③フレイルを知る　ことが効果的であることを学びました。



2019年11月20日
災害時の栄養

日本栄養士会災害支援チーム　JDA-DAT総括　下浦 佳之 先生

- 公益社団法人日本栄養士会における災害支援活動
  日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）
  → 国内外で大規模災害が発生した地域において、被災者に対する栄養に関する支援活動をする栄養支援チーム

- 災害時における栄養管理
  - 水分を摂る（便秘、脱水、心筋梗塞予防）
  - 食事をしっかり摂る（まずはエネルギー、次いでたんぱく質、水溶性ビタミン）
  - 避難所の食事環境を改善する（調理ができる避難所は食事提供内容が良い）
  - 食料の過不足に対応する（母乳代替食品（粉ミルク、液体ミルク）の備蓄推進）
  - 炊き出しの提供や献立が適正に作成されている
    （炊き出し回数が増えると、主菜、副菜、果物の提供回数が増える）
  - 安全（衛生的）に食べる
  - 体を動かす（ライフスタイルの変化、運動不足→肥満症）

災害時は栄養管理に加えて、高齢者、乳児、疾患を持つ方など各人々に応じた栄養ケアを行い、持病の悪化や精神的不安を防ぐことが大切だと感じました。そして、災害状況は刻々と変化することから、想定される栄養課題を考えて、食事提供を行う必要性があると思いました。

研究職（東洋食品研究所）

小山 ゆかり さん

Q. 現在の研究テーマは？

A. 東洋食品研究所（川西市）では名産のイチジクを約40種類栽培しています。私は葉を加工した「イチジク茶」の機能性・安全性を調べるチームに所属しています。これまでにイチジク茶の抗アレルギー効果を確認しており、現在は機能性表示食品の開発を目指して、安全性を評価しています。

Q. 学生時代はどのようなことをしていたのか？

A. 大学４年生から大学院修士、博士課程まで研究を続けました。主に食品成分（水溶性食物繊維）と医薬品の相互作用について調べるために、動物実験や機器分析をしていました。

Q. 大学院に進学された理由は？

A. わからないところを自ら解明していく、未知なものへアプローチしていくことを楽しいと感じ、当時の研究テーマを続けたいと思ったため、大学院へ進みました。

Q. 研究職を目指す後輩へアドバイス

A. 希望する研究室に入れるように、授業や課題に対して真剣に取り組むのが一番重要だと思います。また、インターネット上にも多くの論文が公開されているので、興味のある分野の論文を読み、自分がどのような研究をしていきたいかイメージを膨らませると良いと思います。

行政管理栄養士（三田市保健センター）

山田 佳奈 さん

４年間病院（直営）に勤務。
長年の栄養相談では、患者の後悔の言葉を多く聞き、病気になる前のサポートができる仕事をしたいと思い、保健所勤務を決めました。

Q. 市民が保健センターへ足を運ぶきっかけはどんなとき？

A. 乳児から高齢者まで幅広い世代の方が来られます。大人の方は、自分の食生活が心配な方や健診で数値が悪かった場合などが多く、先ずは電話相談を実施し、希望に応じて直接話を伺って食生活のアドバイスを行います。

Q. 成人対象の料理教室は？

A. 市が主催する健康をテーマとした料理教室で調理実習を実施しています。栄養バランスはもちろん、参加された方が家でも実践しやすいように、家で試作を繰り返しています。

Q. 日々仕事をする中で難しいと思う点は？

A. それぞれの幅広い世代の方へどうやってアプローチをするかが難しいです。中でも健診の判定が悪く、健康意識が低い層へ、少しでも興味や関心を持たせるにはどう取り組むべきかが難しい点です。現在の取り組みは、イベントのブースで親子向けに野菜摂取に関する食育を実施したり、我々が企業へ出向き、働き盛り世代への食事について講話を行い、日々の食事や生活に意識を持ってもらえるよう実施しています。

在宅栄養士（西宮渡辺心臓・脳血管センター）
笹部 麻美 さん

Q. 在宅栄養士の業務内容は？

A. 通院できない患者の食事管理と栄養指導を月２回行っています。現在は、血糖コントロールが必要な患者を担当しています。食事内容は問診で把握、冷蔵庫チェックも実施しています。間食の内容を把握するために記録を依頼、その記録をもとに間食指導を行い、代替食品の紹介を行っています。最近は血糖値が安定してきたので、指導はたんぱく質の摂り方に移行しようと考えています。

Q. 献立を立てて提案している？

A. 行事食を考えるにあたってどこまで対応ができるか調理師と相談しながらより患者様に喜んでいただける食事提供を目指すことを、目標に取り組んでいます。

Q. 仕事をする上で心掛けていることは？

A. 患者のプライベートな部分には、どこまで踏み込んで良いか、ベストなことは何かを考えながら指導しています。また、知識の向上のためには日々努力しています。

Q. 仕事をしていてやりがいを感じる時、大変だと感じる時は？

A. やりがいは、管理栄養士のことを受け入れてくれた時、管理栄養士の提案で患者の症状が改善し喜んでいる顔が見られた時に感じます。

病院管理栄養士（地方独立行政法人大阪府立病院機構 大阪母子医療センター）
麻原 明美 さん

病院では主に小児や妊婦への栄養指導を行っています。

Q. 初めて栄養指導を担当した方は？

A. 一型糖尿病の17歳の女の子でした。病識の乏しい彼女に何とか病気や食事療法に向き合ってもらうためにオリジナルの指導媒体を必死で作成しました。現在、彼女は管理栄養士として働いています。自分の指導が響いたことが嬉しく、今でも仕事のやりがいになっています。

Q. 病院の管理栄養士を目指されたきっかけは？

A. 最初は現場経験の豊富な先生方の授業でに臨床栄養士の魅力を感じ、４年生の６週間の病院実習を経験して本格的に臨床の栄養士を目指そうと意思が固まりました。

Q. お仕事の中で大切にされていることは？

A. 患者さんやそのご家族のこれまでの食生活や考え方を「否定しない」ということを大切にしています。尊敬の念をもって接することで、こちらの想いが通じることが多いです。

Q. 病院管理栄養士を目指している学生にメッセージを。

A. こういった栄養士・管理栄養士になりたいとイメージを膨らませて、すぐにはできなくてもとにかくそのイメージは大切にして、続けていってほしいと思います。経験を積んで、時が来たらすぐに行動できるよう、継続して力をどんどんつけていってください。あとは「常に謙虚に」を忘れず、頑張ってください。

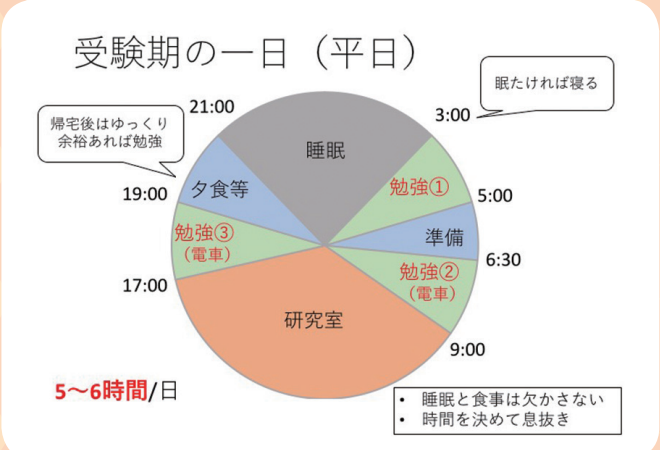
私の国試対策

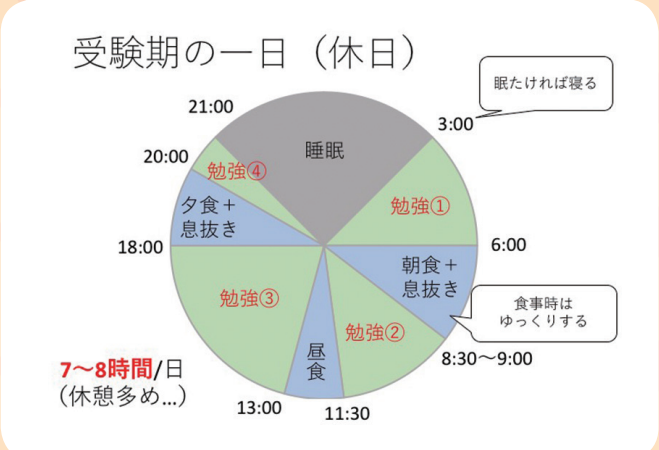
平成28年 3 月 食物栄養学科卒業
病院管理栄養士　遠藤（田村）彩乃

将来、みなさんはどのような仕事に就きたいですか。今一度、将来の夢や目標を考える時間を大切にしてほしいと思っています。「管理栄養士免許を得ること」ではなく、さらに先を見据えて臨むことで、国試に対する意識が大きく変わるのではないでしょうか。

私が国試勉強を始めたのは 3 年生の夏休みです。将来やりたいことが見つかったことをきっかけに打ち込むようになりました。 3 年生の間は勉強習慣をつける期間と考え、まずは 1 日30分程度から開始し、少しずつ時間を延ばしました。 4 年生になってからは平日 5 ～ 6 時間 / 日、休日 7 ～ 8 時間 / 日です。平日は登校前に自宅で約 2 時間、行き帰りの電車内で約 4 時間、就寝が早かったため帰宅後はほとんど勉強しませんでした。休日は自宅で休憩をしっかりとりながら、無理のないペースで取りかかりました。方法は、勉強開始から受験直前まで一貫してクエスチョンバンクを用い、問題を解いて解説を読む繰り返しでした。間違えた問題に付箋を貼り、再度解いた際に正解すれば外すようにしていました。ノートを作った時期もありましたが、私の場合は何度も読むほうが記憶に残るように感じ、クエスチョンバンクへ直接書き込みました。また、模試後は間違いを見直し、解説は正解した問題含め一通り読むようにしていました。模試は自分の得意分野、苦手分野を知る大切なチャンスなので、必ず振り返ってもらいたいです。勉強する上での優先順位や時間の使い方が見えてくると思います。

私の勉強法については、たくさんパターンがあるうちの一例として参考となれば幸いです。短期集中なのか長期で挑むのか、朝型か夜型か、書くのか読むのかなど、自分にとってベストな勉強方法を見出すことが重要であると考えています。初めから完璧を求めず、できることから取り組むことができれば十分です。しかし、国試までの時間が限られていることは忘れないでください。ご健闘をお祈りしています。





大学院生にインタビュー

•大学院の授業

現在、私は週に２回の授業を受講しています。授業は先生の話を聞くという講義形式ではなく、先生と受講生が意見を出し合う討論形式が多く、発言や質問をする機会が多くあります。

•大学院に進学してよかったと感じること

学部生と異なり、研究をメインに生活することができること、より専門的な知識を学ぶことができることが、大学院に進学してよかったと感じる点です。また、授業などでは社会人の方と一緒に学ぶことも多く、発表方法や資料のまとめ方、物事に対する考え方などを学ぶことができることも、大学院生ならではだと思います。

•これからの目標

自ら考え、常に学び、研究し、結果を出したいです。
この秋に初めて学会発表を行います。緊張しますが、頑張りたいと思います。

大学４年生で取り組むこと

•ヘルスプロモーション演習

３回生の特別学期から、４回生の前期にかけて体質改善に取り組みます。身体測定・体力測定・生活や食習慣などの情報から、同じ問題を持つメンバーが約10人のグループに分けられます。グループごとに計画を立て、食事の改善、運動を行います。

この介入を一ヵ月程度行い、再び測定を行います。測定結果から介入による変化を確認し、計画・結果について考察し、発表します。食事を制限すること、運動を続けることの大変さを体験し、栄養指導を受ける人の気持ちを実感することができる実習です。

•管理栄養士国家試験対策

１年間を通して、管理栄養士総合演習を受講します。国家試験に必要な全分野の科目について、先生方が授業をしてくださいます。

これまでに学んだことの復習ができ、また国家試験の問題に実際に触れることもできます。

また定期的に受験する模試では、国試本番の雰囲気で問題に臨むことができます。

短大生の思い出に残っている授業

●調理学実習

調理学実習では、５～６人で１班となり２コマ分の時間を使って、実習書に記載されている手順に従って料理を作り、自分たちで試食します。

前・後期12回ずつ、計24回の授業の中で和食、洋食、中華、スイーツといった様々なジャンルの料理を作ります。

回数が進むにつれて品数が増えていったり、作る内容が難しくなったりします。

家庭的な料理から本格的な料理まで沢山の料理を作ることができ、毎週楽しく行うことのできる実習です。

●製菓・製パン

私が印象に残っている授業は製菓・製パンの授業です。この授業は２年生前期にサポート科目として、短大の食生活学科に所属している学生が選択して受ける授業です。私が履修した製菓・製パンの授業ではケーキや焼き菓子、菓子パンなどを教わりながら作りました。神戸国際調理製菓専門学校の先生方が教えに来てくださり、プロの技術を実際に目で見て学ぶことができます。

ただ作り方を教わるだけでなく、どうしてこのような工程で作り進めるのかなど、専門的な理論を踏まえた上で実習を行うことができ、調理学の知識をより深めることのできる授業でした。

食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

令和元（2019）年度、平成30（2018）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。武庫川女子大学でも編入学制度を設けています。生活環境学部食物栄養学科は、令和２（2020）年４月から食物栄養科学部に改組され、食物栄養学科と食創造科学科の２学科体制となります。現行の生活環境学部食物栄養学科（募集定員 10 人）においては、令和３（2021）年度に３年生となる平成 31（2019）年４月入学生まで受け入れを行います。一方、食物栄養科学部食物栄養学科（募集定員 10 人）、食創造科学科（募集定員５人）においては、令和４（2022）年度に３年生となる令和２（2020）年４月入学生から受け入れを行います。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。

〇2019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、園田学園女子大学食物栄養学科、千里金蘭大学食物栄養学科

〇2018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

令和元年度卒業論文題目

NCM分野

雨海研究室

高侵襲弁膜症手術患者の経口エネルギー摂取量はアウトカム指標の予測指標である	吉田 ゆかり 小垣 美波 吉村 葉月
エネルギー・たんぱく質摂取量はアウトカム決定因子である（心臓弁膜症患者の単一施設検討結果より）	北川 瑞季 木原 華帆 甲斐 千晶

高岸研究室

呼吸器リハビリテーション栄養と栄養補給療法 ―食事摂取量に相違があった COPD2 症例の検討―	森田 かりん 丹羽 智子
高齢な糖尿病性腎症の栄養食事指導 ―食塩とエネルギーの遵守者―	西川 寧恵 佐々木 瞳

堀内研究室

こども園の給食のメニュー分析	二澤 歩美
保育園の給食のメニュー分析と苦手食材を使った料理の提案	髙橋 こころ
「おしゃもじ教室」の教育効果および子供の食行動に関する親の関与が子供の体型に及ぼす影響	山﨑 彩香
食事中の教員の指導と園児の残菜率・食行動との関係	竹本 明日香
決まった時間に食事をとる習慣が子供の体型や食行動に及ぼす影響	福野 加奈子
子供の体型に影響を及ぼす親の心理的要因と生活習慣	荻田 育実

福尾研究室

肺がん患者における免疫チェックポイント阻害薬による有害事象と腸内細菌叢構成群との関係	浦川 茉由 西村 咲紀
地域在住女性高齢者におけるアクチビンⅡ B 受容体遺伝子一塩基多型と臨床指標との関係	大西 陽香 渡邉 菜緒
α-アクチン 3 遺伝子一塩基多型の転倒リスクと臨床指標の関係に与える影響	神原 もえ 鈴木 真帆

上田研究室

食品バランス型紙を用いた食事指導における自記式食事記録に関する検討	中間 千浩 山本 菜生
食品バランス型紙を用いた食事指導による体組成の変化が血糖値に及ぼす影響	小畠 万奈 石谷 友美
若年女性における GNPDA2 遺伝子多型と体組成及び食事摂取量との関連	横田 里奈 芦田 あかり

倭研究室

2 型糖尿病患者における自覚的ストレスと食行動特性及び睡眠障害の関係	福山 莉彩
2 型糖尿病患者における性格特性と食行動特性との関係―BIS/BAS 尺度を用いた検討―	西本 鈴
2型糖尿病患者における性格特性と行動経済学的特性との関係―BIS/BAS 尺度を用いた検討―	浅倉 美紀
2型糖尿病患者における体脂肪と肝機能及び耐糖能との関係	小野 友起子
透析患者における孤食回数と臨床指標との関連	村中 真優
透析患者の体重増加率及び二次性副甲状腺機能亢進症に関係する臨床指標の検討	北口 真由

福田研究室

後期高齢患者における地域包括ケア病棟への転棟に影響を与える要因についての検討Ⅰ	江見 祐香 坂口 瀬菜 若林 遥
後期高齢患者における地域包括ケア病棟への転棟に影響を与える要因についての検討Ⅱ	神田 優衣 松島 奈緒 小林 郁実

川村研究室

紀の川市特定健診受診者にかかる健康意識調査	光井 基子 植森 瑞妃
集団給食における大豆加工食品の利用	前川 理帆 明石 和香那
大量調理における「食の安全」とその取り組み	西村 優紀 谷口 友希

鞍田研究室

回復期リハビリテーション（回リハ）病院における入院栄養食事指導の実態調査	中林 友里子
回復期リハビリテーション（リハ）入院患者における糖尿病 (DM) 患者の食事基準の検討	黒田 真衣
成長に伴う肥満を回避したダウン症候群児の特徴について	田中 帆乃美
リハビリテーション（リハ）病棟のリハ実施計画書における管理栄養士評価の妥当性について	石橋 みさと 平塚 千晶
超高齢社会における入院時食事療養費の見直しについて	西田 香菜

岸本研究室

幼児のたんぱく質摂取がクロノタイプと唾液コルチゾールに及ぼす影響	江花 泉穂 皆倉 明音 藤谷 美香
幼児のメデイア利用が口腔環境や食事習慣に及ぼす影響	増田 紀香 宮里 知奈
幼児期における親の養育姿勢が女子大学生の生活習慣に及ぼす影響	辻本 恵理

今村研究室

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～	浅野 茉那美 川瀬 陽
大学女子バレーボール選手における栄養・食事に関する実態調査及び栄養サポートについて	潟上 遥 清水 優衣
大学女子体操選手における栄養サポートについて	島田 歩実 宮下 公伽

PN分野

林研究室

食育の推進と環境・福祉分野との協働に関する考察 ―大阪府豊中市の事例から―	桐村 実咲 加藤 翠
地域における児童の健康づくり対策と 食生活支援について	松井 仁美 北 瑞貴
我が国における農福・林福連携事業と障がい児童の 子育て支援の取り組み	八木 綾子 越牟田 美沙 中山 詩野

大滝研究室

地域高齢者におけるフラボノイド摂取量と 骨格筋機能との関連	落合 絵令奈 下垣内 実穂 岡崎 愛華 中村 香穂
栄養・運動体力測定会参加者における 身体機能の経年変化	角谷 絢衣 斎藤 真未 西尾 瑞穂

脇本研究室

小学校高学年の児童をもつ保護者の食に関する 意識・態度の実態～平成 22 年度全国調査との比較～	今村 夢
小学校高学年の児童の食行動・食態度に関わる要因	芳川 裕香
食に関する視聴覚教材を用いた授業による 児童の知識、態度、行動の変化と定着	岡室 実佳
小学校高学年の児童の食に関する 実践力と家庭の食育との関連	佐藤 祐紀
小学校高学年の児童の「生きる力」と保護者の 食に関する意識・態度との関連	片山 沙耶佳

北村研究室

保育現場における食育活動の実態と その評価指標について	柏原 未来 小谷 果帆
食育活動における印刷型教材及び オンライン型教材の活用状況	増本 愛 野口 結希 福田 千夏
食育ツールの配布による家庭での野菜使用回数の 変化について	中川 万理香 小寺 広恵

義澤研究室

キトサンオリゴ糖による MNU 誘発ラット乳がんモデル での抑制効果	國弘 明歩 藤田 菜穂
アセロラ水によるラット急性肝障害モデルでの 影響について	平岡 るい 福原 由実子
プロファインによる急性肝障害モデルでの 病態抑制効果	榎本 理沙 堀川 結香
食品由来抗酸化物質による齲歯類網膜変性症モデルでの 抑制効果	辰田 ひかり

前田研究室

都市部在住高齢者の咀嚼能力に基づいた 2 年間の 栄養状態及び生活状況についての比較検討	井上 瑞稀 松島 左也加
地域在住高齢者（男性）の都市部と農村部における 咀嚼能力からみた栄養状態と生活環境についての検討	田中 理沙 寺部 彩子
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	三原 彩矢香 岸本 幸乃
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	正木 沙苗

内藤研究室

女子大学生の肌状態と食生活との関連（第一報） ～月経周期を考慮した検討～	川本 歩未
女子大学生の肌状態と食生活との関連(第二報) ～ストレスを考慮した検討～	桃田 朱音
女子大生におけるアルバイトと生活習慣との関連 (第一報)～アルバイトの就業時間について～	田中 麻菜
女子大生におけるアルバイトと生活習慣との関連 (第二報)～賄いの摂取の有無と食生活について ～	牧原 知美
女子大学生を対象とした血糖値変動と生活習慣との関連 (第一報)～特に食事について～	竹本 舞花
女子大学生を対象とした血糖値変動と生活習慣との関連 (第二報)～特に身体活動量について～	上江洲 恵梨
女子大学生を対象とした血糖値変動と生活習慣との関連 (第三報) ～特に自覚症状について～	玉置 礼佳

FS分野

戸田研究室

ヒトのエクオール産生能の評価とその影響因子に関する予備的検討	若松 令佳 長谷川 結花
胆汁酸がエクオール産生能におよぼす影響	蓬莱 芽衣 井上 有希乃
アルギン酸および脱ヨウ素処理コンブの胆汁酸吸着能に関する研究	中川 栞奈 丸山 玲可

仲谷研究室

デンプン添加グルテンフリー米粉パンの製パン性の検討 新規スウィーツの加工法の立ち上げ	押味 幸代 寺岸 真由
大豆粉添加が米粉パンの製パン性・栄養価及び嗜好性に与える影響	山本 智香
エネルギー、GI を考慮したフィナンシェ作製の検討	吉田 茉由 國木 美甫
7 大アレルゲン不使用のクリスマスケーキの作製	田中 愛美

松井研究室

カワラタケワイン生産における温度及び窒素源添加の影響	小﨑 茉由子
スエヒロタケの発酵能を用いたアレルゲン低減食品の開発	下阪 紗弓
膨化に優れた米粉パンの開発	本澤 里都
塩切り麹小豆餡の開発	児玉 朱音
機能性・消化性に優れた缶詰の開発	笹部 穂南
食塩添加甘酒を用いた発酵牛肉の開発	髙橋 侑里

有井研究室

ナタマメゲル化物質の抽出における問題解決を目指した新規抽出法の検討	朝山 光里
ナタマメゲル化物質の新規抽出法の最適化	田中 美帆
ササゲ属豆ゲル化物質の有無に関する検討	喜多 まどか
抽出操作における前処理の違いがササゲ属豆タンパク質の性質に与える影響	宮本 千聖
豆腐様沈殿形成におけるグルコノデルタラクトン濃度と沈殿の尿素可溶性の関係	浜谷 夏姫
ハチミツ添加による豆乳凝集現象を利用した新規スイーツの開発に向けた検討	獅子原 里実

小関研究室

卵白アルブミンの加熱・加圧ゲル形成へのグルコース及びγ - シクロデキストリンの添加効果	清水 怜奈
還元型卵白アルブミンの泡沫安定性へのグルコース及びγ-シクロデキストリンの添加効果	岡田 菜月
卵白アルブミンの凍結変性へのグルコース及びγ-シクロデキストリンの添加効果	冨田 理華
卵白アルブミン乳化物の凝集性へのグルコース及びγ - シクロデキストリンの添加効果	中村 友香

岡井研究室

米ぬか添加パウンドケーキの抗酸化作用について	末永 穂花 刀儀 佳奈子
桑の葉茶の加熱調理による抗酸化作用の変化について	今村 友香 中野 薫
食品の高温加熱調理作用による機能性の変化 ―りんごの抗酸化作用について―	立花 梨子 坊池 帆香

升井研究室

調理へのイソマルトデキストリン利用に関する研究	安成 瑞希
イソマルトデキストリンのデザート食品への利用に関する基礎研究	塙 優里
低温スチーム調理による根菜類の栄養成分の変化に関する研究	左近 珠愛
フードジャーによる簡易粥の調理に関する研究	中西 由佳
電子レンジ及び簡易炊飯器による炊飯時のおいしに関する研究	阪上 由佳

橋本研究室

麻痺性貝毒で毒化した二枚貝の除毒に及ぼす玉ねぎ含有成分添加の効果	大島 椋子 妹尾 晴香
製造法の異なるしょうゆを用いた煮魚におけるしょうゆの調理特性	首藤 孝子 小川 紅葉
製造方法の異なるしょうゆと甘味、酸味、うま味の相互作用	田中 菜月
カトルカール・オ・シトロンの調製条件の検討	木村 華乃

NS分野

高橋研究室

IgE 受容体発現細胞におけるごぼうの抗アレルギー効果	谷口 由希子 劉 媛
経口免疫療法の課題解決―負担感尺度の開発及び卵ボーロによる二重盲検プラセボ介入試験―	田中 知花 山内 清楓 近藤 郁美 吉本 未歩

大平研究室

マウス大脳皮質による神経幹細胞 / 神経前駆細胞の培養条件の検討	小川 真輝
うつ病モデルラットの海馬組織の変化	米田 涼乃
バイオインフォマティクスによる成体神経新生を制御する物質のスクリーニング	綿貫 沙耶
大脳皮質における脳由来神経栄養因子受容体 TrkBサブタイプの局在性	山本 南帆
脳組織の凍結保存技術の確立：マウス脳切片による	鵜尾 香那子

松永研究室

ビタミン E は低酸素に起因する脂肪細胞の adiponectin 分泌低下や炎症を抑制できるか	今津 加捺 片岡 理紗 櫻井 あかね 堀 玲奈
かつおだし・かつおだし成分摂取の食後の自律神経活動および胃排出に対する効果の検討	海野 里帆 前池 美菜実

伊勢川研究室

黄大豆と黒大豆におけるポリフェノールの定量と抗インフルエンザ活性の関連性	吉田 愛
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	田中 沙季
タケノコに含まれるインフルエンザウイルス作用を示す有効成分の検索と経年劣化	宮内 麻衣
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	大西 帆南
キャベツに含まれる抗サルモネラ効果を示す成分の検索	花原 凜
抗カビ効果を示す食品と成分の検索	永谷 美咲

蓬田研究室

生鮮魚介（カジキマグロ）の冷蔵保存における鮮度と組織学的変化の関連性	姫田 みなみ 上原 夕佳 寺井 佑菜 石貫 紗弥
妊娠授乳期のカルシウム制限による骨密度低下の離乳後回復に関する検討	梶原 みづほ 米谷 安規子

松浦研究室

大豆およびホエイプロテインのアミノ酸組成に関する研究	眞鍋 美保
健常ラットにおける大豆およびホエイプロテイン投与時の門脈血中アミノ酸濃度に関する研究	高田 春香
消化吸収機能低下ラットにおける各種プロテイン投与時の門脈血中アミノ酸濃度に関する研究	坊 みゆき
消化吸収機能低下ラットにおけるアミノ酸強化大豆プロテインのアミノ酸補給効果	竹位 なつみ
健常ラットにおける大豆・ホエイ配合プロテイン投与時の門脈血中アミノ酸濃度に関する研究	吉田 美乃里
各種健康茶のα-グルコシダーゼ活性および膵リパーゼ活性阻害作用に関する研究	盛山 かおり

土生研究室

アスコルビン酸生合成酵素 Gulo 遺伝子の進化的保存性	高野 佳奈恵
アスコルビン酸の発毛における生理学的作用の探索	片山 あずみ
アスコルビン酸による HIF 関連遺伝子発現への影響	金 知永
アスコルビン酸無添加餌の最適化	岡内 理映子
アスコルビン酸生合成欠損及び糖尿病モデル二重変異マウスにおける乳酸産生の解析	松本 亜由美

澤田研究室

ブランチングした野菜の冷凍処理が電気泳動パターンに及ぼす影響	堀 玲奈 澤井 まゆか
ハーブからの DPP-4 インヒビターの精製 1	垣本 莉奈
ハーブからの DPP-4 インヒビターの精製 2	古田 詩織
食品からのα-グルコシダーゼインヒビターの検索と部分精製	井上 采子
食品からのα-グルコシダーゼインヒビターの精製	山口 夏美

吉田研究室

アルテミア水和胚膜透過性改善処理の検討	馬場 美菜子 川北 明日香 鳥井 真帆 本田 茉祐佳
食糧資源の確保に役立つ食品ロス問題の解決に向けた意識調査	中谷 瑠里 夏山 真理子

2018年度
修士・博士学位論文題目一覧

修士論文

（健康栄養科学コース）

中西　尋子	地域における医療費適正化に向けた保健事業の進め方に関する研究 ～健康づくりグループの養成～	指導	内藤　義彦 教授

（食物栄養科学コース）

小川　彩	オーブン加熱処理によるゴボウ茶のラジカル消去活性について	指導	岡井 紀代香 教授
石井　美憂	癌抑制遺伝子p53による異常生殖幹細胞の除去機構	指導	蓬田 健太郎 教授
栄田　彩花	CASの有効的活用についての検討	指導	升井　洋至 教授
村田　玖美	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	指導	升井　洋至 教授
城畑　麻奈	ナメコの発酵能を用いたきのこ味噌の開発	指導	松井　徳光 教授
辰巳　桃子	米麹と米麹甘酒の酵素活性および米麹甘酒ときのこ麹甘酒により 発酵させた食肉の変化	指導	松井　徳光 教授
東　真衣	エルゴチオネイン高生産培養条件の確立および食品への検討	指導	松井　徳光 教授
吉岡　花恵	in vitro,in vivoにおけるカラハリスイカの抗インフルエンザウイルス作用	指導	伊勢川 裕二 教授
片平 梨沙子	卵白アレルギーマウスにおいて、食品成分が経口免疫療法の治療効果に 及ぼす影響	指導	高橋　享子 教授

（実践管理栄養コース）

武澤　明子	Rehabilitation period and swallowing function rather than hematoma volume are related to improvement of ADL in patients with mild cerebral hemorrhage.	指導	雨海　照祥 教授
松本　和美	An early enteral nutrition during the first 3 days associated with better outcome in patients admitted to non-acute general wards - A single institute study –	指導	雨海　照祥 教授
伴　真澄	高齢透析導入患者の導入時栄養状態と生命予後の関連	指導	鞍田　三貴 准教授

博士学位論文

前田　晃宏	Oral desensitization by oral immunotherapy using diet supplemented with allergen and　development of outcome index for mild desensitization.	指導	高橋　享子 教授
高橋　志乃	地域在住高齢者における栄養状態と環境要因との関係	指導	前田 佳予子 教授

令和元年度　食物学研究会活動報告

1．総会
食物学研究会評議員会
　日時：令和元年6月5日(水) 12時25分～12時55分
2．事業
1）食物学研究会セミナー
　日　時：令和元年9月25日(水)
　演　題：「日本人の栄養と生活習慣病　―栄養学の重要性―」
　講演者：磯博康 先生
　日　時：令和元年10月30日(水)
　演　題：「フレイルって何なん？」
　講演者：吉田 司 先生
　日　時：令和元年11月20日(水)
　演　題：「災害時の栄養」
　講演者：下浦 佳之 先生
2）食物学研究会誌の発行
　「浜風」第46号の発行　令和2年3月

令和元年度　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）
　　◎高岸 和子・西村 優希・西澤 果穂・畠山 朝美
運営委員（「講演会・セミナー」企画　担当）
　　◎伊勢川 裕二・上田 由美子・中村 衣里・山野 葉子・岩渕 友香
　　◎…各担当リーダー
庶務・会計　畠山 朝美・岩渕 友香
会計監査　雨海 照祥・坂田 菜摘
学生委員
「浜風」企画・編集
　　坂田 菜摘(院食1)・伊庭 綾音(大食1B)・松崎 花音(大食1D)・
　　西尾 伊織(大食2B)・宮本 歩実(大食2D)・永田 梨里子(大食3B)・
　　大塚 菜々子(大食3D)・田中 知花(大食4B)・鳥井 真帆(大食4D)・
　　松山 実加(短食1A)・松村 清楓(短食1C)・境 彩名(短食2B)・
　　高橋 亜衣(短食2C)
「講演会・セミナー」企画
　　早谷 友里(大食1A)・井口 実咲(大食1C)・中嶌 愛結(大食1E)・
　　奥 響生(大食2A)・兵頭 奈々(大食2C)・竹花 可歩(大食2E)・
　　平瀬 澪(大食3A)・高橋 萌々香(大食3C)・尾上 愛菜(大食3E)・
　　山本 智香(大食4A)・西川 寧恵(大食4C)・獅子原 里実(大食4E)・
　　諸岡 真奈(短食1B)・小林 千鶴(短食2A)

浜風編集後記

食物学研究会が発行する会報誌第46号の「浜風」です。本号では、武庫女史上初の四連覇を成し遂げた応援団、先輩から後輩たちへの仕事のやりがいや取組の紹介（卒業生インタビュー）、国家試験対策では教員と卒業生からのメッセージ、各卒業学年は在学中の思い出などの話題を掲載しました。インタビュー、原稿作成に協力くださった皆様には、感謝申し上げます。学生の皆様には、何か一つでも心に届くものがありましたら幸いです。

編集委員

高岸和子	西村優希	西澤果穂
畠山朝美	坂田菜摘	伊庭綾音
松崎花音	西尾伊織	宮本歩実
永田梨里子	大塚菜々子	田中知花
鳥井真帆	松山実加	松村清楓
境　彩名	高橋亜衣	

令和２年３月　発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日