



Hamakaze



食物学研究会 特別号(第48号)

武庫川女子大学 食物栄養科学部



いいね！ 202209

<Contents>

- # 巻頭言
- # 食物学研究会の紹介
- # 食物栄養科学部の沿革
- # 食物栄養科学部主催講演会紹介
- # 特集記事 食物栄養科学部教員紹介
- # 体育祭
- # 学位論文項目など

詳しくはこちらへ
アクセス！



令和4年度 武庫川女子大学食物学研究会

コロナ禍の2年を振り返って

食物栄養科学部 学部長
高橋 享子

食物栄養科学部が、生活環境学部から分かれて開設されたのが2020年4月です。本学部にとって記念すべき年のスタートでした。ところが、2019年12月に中国武漢市で第1例目の新規ウイルス「COVID-19」感染者が報告され、わずか数ヶ月の間にパンデミックと言われる世界的な流行となりました。日本においても2020年1月15日に最初の感染者が確認された後は、一気に全国に広がり5月には約15,000人の感染者、700人近くの死亡者が出ました。あれから2年が過ぎましたが、今でもウイルスは、型を変えて人々に不安と日々の生活を脅かしています。

人類は紀元前からさまざまな感染症と戦ってきました。感染症をもたらす病原体や対処法が明らかになってきたのが19世紀後半になってからで、それから感染症による死亡者が激減していました。しかし、1970年以降、この度のように経験のない「新興感染症」や過去の感染症など下火になっていたものが再び出現した「再興感染症」など、途上国のみではなく先進国においても「新興・再興 感染症」が脅威になっています。

【コロナ禍の授業】 本学では、2020年4月7日（火）～5月6日（水）の登学禁止の中で教員は悶々として授業開始日の通達を待っている状況でしたが、4月中旬に総合情報システム部主催の「遠隔授業 MEET 講習会」が始まりました。その後、「遠隔授業の定義」、「学修補償」、「IT 環境の確保とサポート体制」、「著作権法・個人情報確保」などが一気に発表されました。そして遠隔授業が始まり2年が過ぎました。オンライン・オンデマンド授業、対面のみ、対面とオンラインの同時配信のハイブリッド授業など、さまざまな形態の授業実施が可能になりました。教員も学生も遠隔授業のハードルも無く、遠隔でのグループワークも上手く操作でき、対面授業での教育効果と変わらない、場合によっては対面とは違った教育効果が上がっています。例えば、大学院の授業では、社会人学生のスケジュールに対応することが可能となり、学生も教員も時間調整が双方向で win-win の関係が築けました。

【今後の展望】 緊急で実施したオンラインの授業の当初は、学生からの不満も多くありました。例えば、声が聞き取り難い、スライドの説明のみで先生の顔も見れない授業では理解し難い、対面の板書のように書いて欲しいなどです。教員には、2年間で習得したICTツールを学習設計や学修支援に合わせて、遠隔でのハイブリッド型教育・ブレンディッド学習を取り込み、より効果的な授業が求められているように思います。

コロナ禍の先が見えない状況でも、学生の大学における学習時間には期限があります。貴重な時間を後悔のないように、学修して成長ほしいと強く思っています。

どのような学習形態を行う上でも教員と学生は十分に意思疎通を図り、学生の皆さんには、**主体的に、論理的に、実行する力**をつけて欲しいと願っています。

食物学研究会の紹介

食物学研究会とは

昭和 40 年代当初、本学には学内の研究成果を発表するための「紀要」がまだありませんでした。このため、学生と教員が一体となった専門研究組織を、それぞれの学科ごとに立ち上げて、研究教育活動を活性化し、その成果を発表する場として「紀要」の発行することになりました。こうして、昭和 43 年に本学科で設立されたものが、食物学研究会です。食物学研究会は、「食物学研究会誌」を発刊し、本学科の初期の研究活動を支える役割を担ってきました。

ところが、昭和 63 年に、全学的な紀要を作成することになり、食物学研究会もその役割が大きく変わることになりました。それまでは、学科の研究成果の発表の場としての「食物学研究会誌」の発行が主な役割でしたが、本来の大きな活動目的の一つであった「学生と教員が一体となって教育と研究の活性化を図ること」に立ち返ることになりました。そして、平成元年 2 月に、その活動をまとめるための機関誌として現在まで続いている「浜風」（食物学研究会誌 15 号）が発刊されることになりました。その時の題字は、元家政学部長の舘勇先生の揮毫によるものでした。

現在、食物学研究会は、会則に基づいて講演会等の開催並びに機関誌である「浜風」の作成と配布、更に学生の自主的な活動への支援を主な事業として活動しています。

秋に行なわれる本学の文化祭では、活躍している卒業生や食や栄養に関わる話題の人などによる講演会を主催しています。また、「浜風」の編集には学生評議員から選ばれた編集委員が当たっており、本学科の学生に役立つ情報（卒業生などの先輩からのキャリアや進学に関するアドバイス、進任教員の紹介、研究室の紹介、分野分けに関する情報、おすすめのグルメ情報等々）をたくさん載せています。本学科の今の状況を知る上でも役にたつと思います。平成 25 年度版からは、本ホームページで閲覧できるようになっています。是非、ご覧下さい。

（食物栄養科学部ホームページから抜粋）

食物栄養科学部の沿革

年 号	事 項
1949 年 (S24)	●武庫川学院女子大学開学 学芸学部生活科学科食物学専攻設置
1951 年 (S26)	●武庫川学院女子短期大学家政科（第Ⅰ部・第Ⅱ部）設置
1952 年 (S27)	●大学学芸学部生活科学科（第Ⅱ部）設置
1953 年 (S28)	●大学生生活科学科栄養士養成施設指定 ●短大家政科栄養士養成施設指定
1958 年 (S33)	●武庫川女子大学に改称 大学学芸学部生活科学科食物学専攻を家政学部食物学科に改組 ●武庫川女子短期大学に改称
1962 年 (S37)	●大学学芸部第Ⅱ部廃止
1966 年 (S41)	●大学院家政学研究科食物学専攻修士課程設置
1967 年 (S42)	●大学家政学部食物栄養学科専攻分離（食物学専攻・管理栄養士専攻設置）
1968 年 (S43)	食物学研究会を発足
1985 年 (S60)	●武庫川女子短期大学を武庫川女子短期大学部に改称 家政 1・2 号館（現 生活環境 1 号館・食物栄養科学館）竣工
1988 年 (S63)	第 1 回管理栄養士国家試験実施
1989 年 (H1)	●家政科を食生活学科に改称
1990 年 (H2)	●大学院家政学研究科食物学専攻博士後期課程設置
1992 年 (H4)	●短期大学部食生活学科第Ⅱ部廃止
1994 年 (H6)	●大学家政学部を生活環境学部へ改組 食物栄養学科（食物栄養学専攻・管理栄養士専攻）に改称 家政 1 号館を生活環境 1 号館、家政 2 号館を生活環境 2 号館に改称
1999 年 (H11)	●食物学専攻を食物栄養学専攻に改称
2002 年 (H14)	●大学生生活環境学部食物栄養学科食物栄養学専攻廃止 大学生生活環境学部食物栄養学科 食物栄養学科・食生活学科卒業 50 周年記念事業
2003 年 (H15)	●大学院家政学研究科を大学院生活環境学研究科に改称
2004 年 (H16)	健康科学館竣工
2005 年 (H17)	管理栄養士資格が登録制から免許制へ 管理栄養士国家試験の免除科目廃止
2007 年 (H19)	分野制度導入（FS 分野、NCM 分野、NS 分野、PN 分野） 2007 年度入学生より全学年を研究室配属、卒業論文を必修化
2011 年 (H23)	栄養科学館竣工
2013 年 (H25)	●大学食物栄養学科 3 年次編入制度認可
2020 年 (R2)	●大学生生活環境学部から食物栄養科学部を独立設置 ●大学生生活環境学部食物栄養学科を食物栄養科学部食物栄養学科へ改組 大学食物栄養科学部食創造科学科を設置
2022 年 (R4)	●大学院食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻並びに食創造科学専攻に改組 生活環境 2 号館を食物栄養科学館に改称

文化祭講演内容

令和4年度 文化祭講演会

「専門知識と研究力で豊かな人生を！」

食物栄養科学部の研究力を推進した3名の教授の話

L2-11 教室で10月8日(土) 13時～14時30分

キーワードは、講演会、研究力、食物栄養科学部

有井先生：「食の抱える問題の解決に向けて一石を投じる挑戦」

松井先生：「偶然の発見で新たな知見と常識が誕生した」

松浦先生：「40年間の研究人生で得られたもの・失ったもの」

学ぶ喜びと研究の面白さを感じていただけたと思います。



当日は、ライブストリーム
配信も実施しています。
視聴はQRコードから。



豆腐の進化系を発信

生活環境学部 食物栄養学科
短大食生活学 有井達彦教授

有機酸やミネラルを強化した豆腐様食品の開発など、豆腐の製造に着眼した研究で豆腐の特性を習得、または出願中だ。

通常、豆腐は豆乳ににがりを加えて作るが、細くしと木綿の作り分けなど、科学的に理解しない部分があった。有井研究室では、金属イオンの働きが凝固の仕方に関わっていることを確明。同じ金属イオンである鉄と亜鉛を添加剤に併せて、質の改善につながる豆腐様食品の開発に取り組んでいる。味や保存方法などに課題は残るが、商品化が実現すれば、既存の豆腐

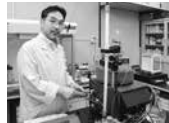
の製造工程を省くことができ、新たな豆腐人気につながる。

デンプンに由来する糊固型にグルコノデルタラクトンがある。豆乳に入れるとグルコン酸に変わり、糊固型にグルコデルタラクトン豆腐ができる。これをヒントに、はちみつも豆乳を凝固させることも明らかにした。豆乳の機能性とちみつとの機能性を併せ持つスイーツとして商品化を目指している。

研究室の冷蔵庫には大豆以外にも複数の豆が保管され、様々な研究の題材に なっている。今注目するのはナタマゴ。

大豆の一種だが、大きく、高温多湿でも生育し、病気に強い。

ナタマゴの粗抽出液に、にがりを加えることで、ロイシンを多く含み、腸内環境強化につながる。



有井達彦教授

きのこの発酵能に光

生活環境学部 食物栄養学科
短大食生活学 松井裕光教授

る可能性のある特定のたんばく質が簡単に精製できる。一方で、同じナタマゴの抽出液から、ノゲル化物質を抽出することも成功した。きのこの人工作りの技術を生かし、企業とコラボして未来型食品の開発に取り組んでいる。



松井裕光教授

「食に関わる研究は社会と近いところにあり、研究成果をわかりやすい形で社会還元できるのが魅力」と有井達彦教授。2020年4月に開設された食創造科学科で、食のイノベーションを起こすことと意気込んでい

る。この発酵能を使った機能性食品研究で、2011年、きのこのノール質といわれる森作伴賞、16年、日本のきのこの学会賞を受賞した。農学部出身で専門は微生物学。きのこの研究テーマ

にしたのは、1990年に兵庫医科大学に専任してからのこと。きのこの人工増殖に注目し、研究を続ける中で、きのこの抗トロンビン活性や緩衝活性があることを確認し、血圧を下げることが、脳梗塞や脳梗塞の予防に役立つ作用だ。きのこのアルコロール発酵すること

も明らかにした。

アルコール発酵を生かし、清酒、ビール、ワインの醸造に成功した。ワインの場合、三角フラスコにぶどう果汁ときのこの菌糸を入れて撹拌し続ける。ほかに、乳酸発酵の際のきこのからチーズを作ったり、大豆にきのこの菌糸を混ぜての精造を作ったり、発酵餅、発酵豆乳、発酵ワスターソース、きのこの発酵

食品のパッケージは広がった。

研究の過程で多くの特許を取得した。

「武庫川女子大学には、教員の自由な研究や活動を支える環境がある。研究を通して企業や行政との協働が生まれ、それがまた、次の研究や教育に生かされる」と、松井教授は言う。

「日本の学会（金沢）発酵と酵素の機能性研究会」の会費を、大学院生やゼミ生を指導して、きのこの発酵の研究を続けている。研究室では菌糸を入れた二角フラスコが並び、おがくす培地での研究も

行なっている。

安全に確実に効く機能性食品の開発

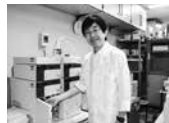
生活環境学部 食物栄養学科
短大食生活学 松浦壽典教授

ラットの胃と小腸にカテーテルを設置し、消化と吸収を観察できる「ラット門脈カテーテル留置法」で2

013年に特許を取得した。ラットにストレーをかけるに胃に食物を入れ、消化吸収された直後の血液中成分を採取できる。精度の高い実験結果が得られる。この「世界で唯一の研究手法」を求め、機能性食品やサプリメントの開発を目指す企業からの受託研究が引き寄せられる。

腸内環境の機能性研究、生アールホホの機能性研究、桑の葉の機能性研究、他研究者向け酵素消化大豆の研究。

オキシナル研究にも取り組む。消化機能が低下した高齢者やアスリート向けに、吸収しやすいアミノ酸配合ロイヤル飲料の開発を進めている。ラット消化吸収能低下モデルを構築。アミノ酸の配合を工夫したプロテ



松浦壽典教授

す学の先事例だ。

ン飲料を投与して、門脈で血液を採取して消化吸収されるアミノ酸濃度の状態を見る。アミノ酸濃度の分析は、一般的なアミノ酸分析装置では、1機体あたり2時間以上かかるが、本学では17年に1000台高速アミノ酸分析システムを導入。1機体あたり9分で分析結果が出せるようになり、省力化と研究のスピードアップが実現した。

地元兵庫県と企業とコラボして、農業と地域の振興に役立てている。今取り組んでいる一つが、兵庫県朝来市特産の岩津ねぎの機能性評価だ。岩津ねぎ特有の精油成分、脂肪の吸収を阻害する働きがあることが検証中だ。

研究員も学生も、常に複数の研究テーマを同時進行している。19年度からは企業の研究員も常駐。研究室は静かな中にも活気があふれる。3年生の特別学期から機器に触れてトレーニングを積んだ学生の実験精度は高く、ミスがない。

企業の人が入り出すことで、常に社会の風が入り、学生の意識も高まる。新たな食創造科学科の目指

教員自己紹介

食物栄養学科／食生活学科……p7 ～ p41



たかはし きょうこ
高橋 享子 教授

基礎栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 食物栄養科学概論、栄養学の基礎、基礎栄養学、生化学Ⅱ、
栄養免疫学特論、栄養教諭特論

【研究内容】 ① 「低減化ボーロによる重症卵アレルギー患者の経口免疫寛容治療」一定量の抗原量の経口投与による減感作誘導及び免疫解除を目標とした治療法を展開している。
② 「地場産物・生薬などに含有する抗アレルギー成分の検索とその機序の解明」若ごぼうや生薬くせきに含まれる抗アレルギー成分を精製・同定し、その作用機序についても明らかにすることを目標としている。

【業績】 著書：10、学術論文：66、学会発表 111、研究費獲得：34

【受賞歴】 厚生労働大臣（栄養士養成成功賞）、兵庫県知事表彰（教育功労賞）

【学内外での役職】 全国栄養士養成施設協会・常任理事

【趣味】 Drama・Movie（年間約 100 本?）

【特技】 大阪市内なら地図なしで行ける（裏難波もいけるよ）
阪神高速はホームグラウンド、長時間運転も平気。

【経歴】 大阪八尾市で誕生（河内弁で育った）府立八尾高出身（内藤義彦教授は後輩）、
武庫川女子大学卒 現 食物栄養科学部教授・学部長
アメリカ・テネシー州 Vanderbilt 大学医学部生化学教室へ留学

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

みなさんは、なんでも食べられますか。ケーキ、カステラ、オムライス、卵を使った美味しい料理は、沢山ありますね。しかし、卵アレルギーのお子さんは、食べられません。

阪神大震災で、卵アレルギー園児が生涯、一度も卵料理を食べられずに亡くなった話を直接聞いて、食物アレルギーを治すお手伝いできればとこの研究にシフトした。低減化卵ボーロを使って約 100 人の患児の治療を手助けしてきた。

【学生へ一言】

皆さんは、なぜ食物栄養科学部に入学したの？ 私は「食に関わること」が高校の時から好きで、この分野の勉強がしたかった。兎に角、「面白い」、「楽しい」、「飽きない」、興味が湧き上がってきて、取り組んでも課題が途切れない。皆さんも、好きなことを自分らしく取り組みませんか。

学生時代をもっと有意義に過ごそう！ Drive MUKOJO Action !!

はやし こういち

林 宏一 教授

公衆栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 公衆衛生学、公衆栄養学、公衆栄養学実習、疫学、
臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、食物栄養科学概論、管理栄養士論

【研究内容及び社会貢献】 研究室では、地域の健康・栄養問題を疫学的手法を用いて明らかにし、解決のための保健活動を地方公共団体と協働して展開しています。また、これらの活動をととして、公衆衛生を担う若手の人材育成にも力を入れています。

この専門の関係から、国や府県、市町村といった公的機関が設置する保健医療や食育、人材育成を担当する組織の委員等も担当しています。

【本学に来る前の職歴】 社会人のスタートは、僻地を抱える保健所でした。人事異動で本庁にも長く勤務しました。住民や自治体の思いを政策化する経験を積むことができました。

また、在籍していた金沢大学公衆衛生学教室は、複合環境の生体影響解明と予防対策の構築をととした社会への貢献が目標でした。

これらの経験の中で、パブリックヘルスマインドを叩き込まれました。同時に、科学的根拠（エビデンス）の大切さを痛感しました。このマインドは、現在の私を形作っていると思います。

【趣味・特技】 好きな乗り物は船、特技は刃物研ぎです。

【学生へ一言】

何がきっかけで人生が決まるか、わかりません。出会いを大切にしてください。

かわむら まさ お

川村 雅夫 教授 (65 歳)

給食経営管理学的研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 給食経営管理論Ⅰ、給食経営管理論Ⅱ、給食経営管理学的実習、管理栄養士論、食事摂取基準論

【研究内容】 給食業務における「安全・安心」を研究テーマとしています。正しい知識や経験が「食の安全」に貢献し、「食の安心」へと結びつくと考え研究を進めています。

【業績】 著書 8 (共著含む)、学位論文 1、学会発表 13、新聞・ラジオ・テレビなど 9、食品衛生監視員として食中毒事件処理、栄養指導員として医療監視・監査、病院栄養士として NST 等の立ちあげ、給食業務仕様書を制作など

【受賞歴】 和歌山県医事功労者知事表彰、栄養関係功労者厚生大臣表彰

【学内外での役職】 病態栄養学会評議員 食物栄養学科幹事教授

【趣味】 アウトドア (いつか日本一周が目標)

【特技】 機械修理?

【経歴】 甲子園大学卒業、和歌山県立医科大学修士課程修了 和歌山県栄養指導員、和歌山県食品衛生監視員

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

平成 8 年 7 月堺市で腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒が発生、厚生労働省 (当時厚生省) では、再発防止として翌年 3 月に大量調理施設衛生管理マニュアルを発表、以後このマニュアルを遵守した給食業務が行われている。しかし、依然として食中毒が給食の現場で発生し、正しい知識の普及が重要と考えたから。

【本学に来る前の職歴】

大阪掖済会病院、和歌山生協病院、和歌山県古座保健所・御坊保健所・健康対策課・生活衛生課、和歌山県立医科大学附属病院、株式会社 KL を経てから武庫川女子大学教授となり現在に至っています。

【学生へ一言】

管理栄養士 43 年の経験から、私の仕事は「食事を通してヒトに寄り添う、寄り添える仕事」であったと思います。仕事を通じて多くの方とお話ができて、良い方向へと導いていけたヒト、上手くいなかったヒト、そのことが私の支えとなりました。

授業を通じていろんな経験話もしてきましたが、皆さん自身も多くのことを経験し、ヒトのため後輩のために学んで欲しいと思います。

まえだ かよこ 教授
前田 佳予子

栄養教育論研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 栄養教育論、栄養教育論実習、在宅栄養ケア支援論、
臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

【研究内容】 高齢者の咀嚼力・咬合力からみた栄養管理、
オーラルフレイル

【学内外での役職】 日本栄養学会評議員、日本在宅栄養管理学会理事長、
日本在宅ケアアライアンス理事（過年度を含む）

【趣味】 フラメンコ鑑賞、油絵

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

高齢者が住み慣れた地域で最期まで暮らすためには栄養と食事が鍵となる、食べることが問題となる。そこで高齢者の栄養と口腔について研究をしている。

【本学に来る前の職歴】

病院の管理栄養士として20年、甲子園大学に4年勤務し、本学に勤務

【学生へ一言】

何事も諦めず頑張ってください。

い せ がわ ゆう じ
伊勢川 裕二 教授 (66 歳)

病原微生物学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床病原微生物学、生化学実験、生化学、卒業英語演習（過去に分子生物学特論、サイエンス英語など担当）

【研究内容】 主な研究テーマは『**食品に含まれる抗菌・抗ウイルス作用を示す物質の検索とその機能解析**』。感染症と薬の開発の関係は、常に新薬開発と耐性株の出現の追いかけごっこだが、天然物は宿主に作用し、劇的には効かないが、耐性株の出現無しに感染症の抑制可能なものが多いので、それらの機能性成分について研究しています。

【業績】 著書 8、学術論文 74 (Total IF: 334)、総説 12、ゲストスピーカー 5、学会発表 60 (直近 10 年)、新聞 1、研究費獲得 34、特許 7 (US 特許 1)

【学内外での役職】 日本ウイルス学会評議員、日本農芸化学会代議員 (2001 年 4 月～2003 年 3 月)、日本栄養・食糧学会参与、日本臨床栄養学会評議員

【経歴】 大阪府立大学、大阪府立大学大学院農学研究科修士課程、大阪府立大学大学院農学研究科博士後期課程、神戸大学医学部助手、大阪大学微生物病研究所助手、大阪大学医学部助手、米国シカゴ大学文部科学省長期在外研究員、大阪大学医学系研究科助教授 (准教授)、武庫川女子大学教授となり現在に至ります。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

学生・院生時代に学び研究した栄養化学と就職後に研究してきた感染症、特にウイルス学の研究の融合を図り、研究人生の集大成を行うために、食品中の抗ウイルス作用を示す機能性物質の同定とその作用機構の解析を主要テーマに据えました。

【学生へ一言】

人生で一番大事なことは勝つことでも、結果を出すことでもない、目標に向かって過ぎた 1 分 1 秒、自分自身の人生を変えようとガムシャラに努力したその道のり、熱意、そして、仲間への想い、それぞれに価値がある。人生を切りひらけ！常識を変えろ！ここから先の未来を作っていくのは国でも環境でもない、あなた方自身だ！あなた方は 1 人ではない、仲間がいる。その輪を広げていけ！自分の信じる道を行け！！



【担当科目】 公衆栄養学・公衆栄養学実習等

【研究内容】 Well-being の向上と地域コミュニティの再生と醸成：食生活および生活習慣のあり方が健康や QOL に及ぼす影響について研究を行っています。また、地域活動への参入も行い、地域の課題を探索し、地域コミュニティの再生と醸成に資することを目指しています。

【趣味】 ツーリング、読書

【経歴】 東京農業大学大学院・応用生物科学研究科・食品栄養学専攻

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

私が大学生や大学院生の頃（2000 年頃）に EBN（Evidence Based Nutrition）という言葉をよく耳にしました。日本では、1990 年から JPHC と呼ばれる大規模疫学調査がスタートし、5 年後や 10 年後の追跡調査の結果が多く報告された時期になります。このため、特に大学院の時には日本で行われた栄養疫学研究の成果等に関する多くの講演や講義を聴くことができました。日本から発信される「EBN」は、私にとって大変魅力にあふれ、刺激的なものでした。・・・気づいたら、公衆栄養学や栄養疫学の分野にいました。

【学生へ一言】

栄養や食を通じて様々な社会問題や課題に対してみなさんと一緒に貢献していきたいと考えています。学習はもとより、在学中に多くの経験を積んで、日頃の学修成果と社会との繋がりを自ら考えて、それを具体化することを目指してみませんか。また、現在の食物栄養科学部がここまで大きく成長してきたのは、多くの卒業生が在学中に努力し、社会で活躍し、高校生にとって魅力あふれる本学部の軌跡を綴ってきたことに他ならないと考えます。現在のみなさまが将来にわたって、多くの卒業生に負けない本学部の発展に寄与することを期待しております。

さて、研究室の学生がインスタを作ってくれました。

フォローお願いします。



おか い き よ か

岡井 紀代香 教授 (65 歳)

調理学研究室

食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ、調理学Ⅱ・調理学実習Ⅲ（食生活学科）、製菓・製パン理論・実習（食生活学科）、調理学実習（生活環境学科）

【研究内容】 調理学の加熱操作の一つ「炒る」について研究。食品を高温で加熱する「炒る」操作において、食品に香ばしい風味を付けるだけでなく、その調理過程において食品の機能性がどのように変化するかを研究しています。特に食品の抗酸化作用や過酸化脂質生成抑制について実験を行っています。また、食品廃棄物の有効利用についても研究を行い、「茶がら」「米ぬか」「温州みかん乾燥果皮（陳皮）」の抗酸化作用についても研究を行ってきました。

【業績】 学術論文 48、学会発表 25、著書 5

【学内外での役職】 広島県栄養士会学術部長（H14 年～H20 年）、広島市教育委員会「安全でおいしい給食推進検討委員会」委員（H17 年～H19 年）

【趣味】 華流（中国・台湾）・韓流の映画やドラマ鑑賞、K-pop、茶道

【経歴】 熊本女子大学（現：熊本公立大学）卒、奈良女子大学院修士課程修了、東京医科歯科大学研究生。大阪市立大学で博士号取得。広島女学院大学、金城学院大学で勤務。

【その他】 今までに住んだ都市は、熊本市、奈良市、北九州市（福岡県）、町田市（東京都）、和光市（埼玉県）、つくば市（茨城県）、宇部市（山口県）、ロサンゼルス（USA）、広島市、名古屋市、堺市です。色々な地域の食文化を楽しみました。

【学生へ一言】

大学では、自分自身の世界が広がります。いろいろな事に積極的にチャレンジしてください。また、多くの人々に出会う機会も増えます。人とのつながりも学生時代に上げていきましょう。もちろん勉強も頑張ってください。

きしもと みかこ
岸本 三香子 教授

応用栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 管理栄養士論、食事摂取基準論、応用栄養学Ⅰ、応用栄養学Ⅱ、応用栄養学Ⅲ、応用栄養学実習、ヘルスプロモーション演習、臨地実習、エビデンス臨床栄養学演習、応用栄養学特論

【研究内容】 主な研究内容は「子どもの成長・発達に及ぼす生活習慣、食環境」について、特に幼児を対象に成長を支援することを目的に研究を行っています。科研費採択題目「幼児の自立起床を促す生活習慣がストレス応答に及ぼす影響」ほか3件、生活リズム、偏食、メディア接触に関する調査・研究を近隣幼稚園の協力のもとに行っています。その他、三田市食生活アンケート支援、附属幼稚園の親子クッキング支援などを行っています。

【業績】 MUSES 参照でオネガイシマス

【学内外での役職】 学内では共通教育委員、教職支援委員（現学校教育センター委員）、学生委員、教務委員、現在は教務委員（常任）。学外では兵庫県栄養士会研究教育理事（R2、3）、西宮栄養士会会長などを務めています。

【担任】 現在食栄3年Eクラス担任、食物栄養部顧問

【学生へ一言】

何事にもチャレンジして社会で望まれる素地を大学生活で養ってください。チャレンジすると失敗はつきものですが、その失敗こそが次へのステップのきっかけとなります、思い切って進んでください。

可能性は無限大です。同窓生として期待しています！

こ せき たいへい
小関 泰平 教授

食品学研究室 F-31 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 食品学・食品学実験・基礎生物化学など

【研究内容（ずっと考えていること）】

食品素材が『食べもの』へと変化する加工・調理あるいは保存中には、主要な食品成分であるタンパク質の『かたち（構造）』と『はたらき（機能）』にどのような変化が起きているのだろうか？

【経歴（みたいなこと）】

しばしば（何故か）『見た目とギャップがありますね』と言われます。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ（だいが昔の話）】

食品素材である小麦『粉』を捏ねることで、パンや麺など美味しい『食べもの』になる不思議

【本学に来る前の職歴（これも昔の話）】

『武庫川女子大学（当時は家政学部）』が初めての職場です。

【(マジ) 憧れ】

『仙人』と少しだけ『河童』

【学生へ一言】

“Think enough !”



【担当科目】 公衆衛生学、公衆衛生学実習、予防医学概論、疫学、ヘルスプロモーション演習、栄養疫学特論、健康情報解析演習などを担当

【研究内容】 生活習慣病予防及び介護予防に資するため、食をはじめとする生活習慣全般の改善を目的とする、以下のような研究に取り組んでいます。

- ①地域における食育・健康づくり推進およびその効果に関する研究
- ②新しい栄養診断・教育ツールの開発とその応用に関する研究
- ③運動・身体活動に関する疫学研究および地域介入に関する研究

「公衆衛生・予防医学の大切さを実感し、Heart を刺激する体験ができる研究室」をキャッチフレーズとし、世の中に役立つ実践研究を目指しています！

【業績】 詳細は大学 HP の教員一覧の教員研究業績を参照のこと。

【受賞歴】 日本公衆衛生学会奨励賞、寝屋川市民功労賞、全国栄養士養成施設協会会長表彰、兵庫県栄養士会会長表彰

【趣味】 旅行、読書

【特技】 無芸大食ですが、唯一、場を和ませること

【経歴】 大阪大学医学部卒、大阪府立成人病センター、大阪府立公衆衛生研究所（兼務）、大阪府立健康科学センターを経て大阪府を退職後、武庫川女子大学生活環境学部教授に着任、健康サポートセンター長を兼務し、現在に至ります。

【学生へ一言】

若い時は、失敗を恐れず、簡単に諦めず、夢を持って、誠実に、様々な課題にチャレンジしましょう。失敗や忍耐は、次の成功のための試練と考えましょう。また、色々な人と出会って、多様な考えがあること、共感できる人との交流の有り難さを実感しましょう。人は、経験を通じて、未知の出来事にも対応できる力が育ち進化していきます。皆が後々、武庫女に入って良かったと思う時が来ることを願っています。



【担当科目】 臨床医学、臨床学実習

【研究内容】 在宅高齢者栄養支援、脂肪肝からの肝発がん機序とミトコンドリア機能との関係の解析、肺がん患者の免疫チェックポイント治療効果と食事や腸内細菌叢との関係の解析

【業績】 英語論文数 172

外部競争的資金獲得（研究代表者・プロジェクトリーダー）：

（１）科学研究費補助金：基盤研究 B（３件）「新規動脈硬化遺伝子を応用した健康科学推進のための基礎的および臨床的研究（H17-19）」、「新規ミトコンドリアタンパク質 Apop-1 の機能解明と健康科学への応用に関する研究（H21-23）」、「Apop-1 を標的とした脂肪肝や肝臓の発症機構とミトコンドリア機能との関係の解明（R1-3）」、基盤研究 C（４件）

（２）文部科学省私立大学学術研究高度化推進事業、社会連携研究推進事業「地域の高齢者に対する包括的な栄養支援システムの開発と実践研究—生活意欲の高揚による支援からの脱却と地域社会連携活動への参加—（H18-21）」

（３）文部科学省戦略的大学連携支援事業「広域大学連携による「臨床医工学・情報学」人材育成システムの構築（H20-22）」

（４）厚生労働科学研究費補助金：（２件）「地域栄養支援活動による多職種参加型人材育成システムの開発研究（H21-22）」、「在宅がん患者の栄養サポートに精通した在宅医療福祉従事者の全国的育成システムの開発（H26-27）」

【受賞歴】 Outstanding Investigator Award of the 2nd International Pharmacotherapy International Symposium、老年医学会ノバルティス賞

【経歴】 淀川キリスト教病院研修医、大阪大学歯学部助手、米国ハーバード大学マサチューセッツ総合病院研究員、大阪大学医学部助手、大阪大学大学院医学系研究科講師、同助教

【本学に来る前の職歴】

大阪大学大学院医学系研究科助教

【学生へ一言】

専門分野だけでなく幅広い教養を身に着けて、新しい発想力や俯瞰的に考える力のある、社会貢献できる女性に成長してください。

ふくだ やすこ
福田 也寸子 教授

臨床栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



- 【担当科目】** 管理栄養士論、臨床栄養学実習Ⅱ、臨床栄養学実習（過去に臨床栄養学Ⅰ・Ⅲ・Ⅳ、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、NST実践論、臨床栄養学概論、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ・Ⅱ、臨地実習Ⅱ・Ⅲなど担当）
- 【研究内容】** 担がん糖尿病患者、食物アレルギー児をもつ母親、高齢慢性期患者らの臨床栄養管理。実地医療の現場における管理栄養士としての経験と実績を生かし、がんやアレルギー専門病院、地域密着型亜急性期小規模病院との共同研究と学生さんの献立作成能力向上支援が研究テーマです。
- 【業績】** 著書 11、学術論文 16、総説 1、ゲストスピーカー 12、学会発表 36
テレビ・ラジオ出演 2、新聞・雑誌掲載 3、研究費獲得 8
- 【受賞歴】** 第3回透析食レシピ・コンテスト教育部門準グランプリ受賞（グランプリ該当者なし）、第4・5・6回では3年連続グランプリ受賞。第1回チャレンジ！糖尿病いきいきレシピ・コンテストお弁当部門優秀賞受賞、第2回では朝食部門ベスト3位受賞、第5回では朝食部門審査委員奨励賞受賞。第4回食物アレルギー対応食料理コンテスト2018審査委員特別賞受賞。第18回日本病態栄養学会学会長賞受賞「食物アレルギー児における身体発育ならびに栄養摂取状況の検討」。
- 【資格】** 管理栄養士（過去に日本糖尿病療養指導士、日本病態栄養専門師、日本生活習慣病改善指導士）
- 【経歴】** 大阪府へ奉職し、衛生行政、大阪急性期医療センター（現名称）、大阪国際がんセンター（現名称）において主査、総括主査、栄養管理室長を歴任し、2010年度より武庫川女子大学生生活環境学部（現在の食物栄養科学部）准教授、教授となり現在に至ります。

【学生へ一言】

管理栄養士・栄養士の使命は、どなたに対しても知恵や技などで、食べる喜びを再想起させるような献立を提案できることだと思います。献立作成能力は、管理栄養士・栄養士特有の技術であり、食の専門職として働いていく際に不可欠です。在学中に基礎力を培いましょう。

ほりうち りえ
堀内 理恵 教授

給食経営管理学的研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 給食管理特論、エビデンス臨床栄養学演習、食事調査演習、管理栄養士総合演習、給食管理論、給食管理実習、給食管理学、フードサービス論

【研究内容】 AI の判断に使われるバイジアンネットワーク分析を用いて体型をコントロールする要因解析と教育法を研究しています。嫌いな食材を克服するための幼児食を開発し、保育園の給食で提供しています。保育園やこども園給食のマネジメントの研究もしています。明石市とは9年間、共同研究も行っています。

【業績】 論文数 41、学位論文 1、著書数 20 冊、学会発表 90

【受賞歴】 日本栄養士会会長表彰受賞、全国栄養士養成施設協会理事長顕彰受賞、兵庫県栄養士会表彰

【学内外での役職】 日本給食経営管理学会評議員、日本給食経営管理学会理事

【趣味】 旅行、ヨガ、ライブやドラマ鑑賞

【特技】 朝活、テニス

【経歴その他】 天王寺高校出身で元々は大阪出身ですが兵庫県民生活の方が長くなりました。大阪市立大学生生活科学部卒業後、味の素株式会社広報室に入社し、管理栄養士として、レシピ開発、料理本作成、料理講習会講師、講演会講師、セミナー企画、栄養指導業務等を担っていました。尊敬する先輩や上司から、たくさんのことを学びました。夫の都合で退職後、非常勤講師(大阪市立大学、帝塚山大学、武庫川女子大学等)の傍ら、大学院にも進学しました。育児、妻業、家事、仕事、学生を担うのは、かなり大変で慣れるまで時間がかかりました。恩師、両親や家族の支えがあったから、頑張ってこれたと思います。恩師は厳しい方でしたが、親身になって相談に乗って下さり、人生のアドバイスもしていただきました。恩師の教えを、今度は私が学生さんに伝えることができれば・・・と思っています。

【学生へ一言】

最初からあきらめないで、まずは何でもやってみましょう。新たな自分の一面を発見することができるかもしれません。七転八起、頑張れば必ず良い結果が得られます。一期一会、人との出会いを大切にしましょう。

まつい とくみつ
松井 徳光 教授 (63 歳)

食品加工学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



- 【担当科目】** 微生物学、食品素材学、食品加工学、食品加工学実験、食品加工学特論、醸造学特論（過去に基礎化学、基礎化学実験、微生物学実験、生化学、食品衛生学実験など担当）
- 【研究内容】** 主な研究テーマは『きのこの発酵能による機能性食品の開発』。きのこに発酵能を見出し、ワイン、ビール、清酒、チーズ、味噌、発酵大豆、発酵豆乳、発酵梅などを開発すると共に、心筋梗塞や脳血栓など血栓症予防に効果を及ぼす機能性成分について研究しています
- 【業績】** 著書 120、学術論文 121、総説 6、ゲストスピーカー 65、学会発表 190、新聞・テレビなど 104、研究費獲得 59、特許 11
- 【学内外での役職】** 学生部長、たかしま発酵食文化カレッジ学長、発酵と酵素の機能食品研究会会長、日本きのこ学会会長など
- 【受賞歴】** 森喜作賞（きのこ界のノーベル賞）受賞、日本きのこ学会学会賞受賞など
- 【趣味】** 家庭菜園、ワンコと散歩、カラオケ、ハッピーエンドのアニメ・テレビを見ること
- 【特技】** 足が速い（大学生の時 100m（11.4 秒）、50m（5.9 秒））、バスケットボール（中学生の時、大阪市第 3 位）
- 【好きな食べ物】** 刺身、天ぷら、ビール、日本酒、タルタルソース
- 【担任】** 現在食栄 3 年 A クラス担任、放送部顧問
- 【経歴】** 高知大学、高知大学大学院修士課程、愛媛大学大学院連合農学研究科博士課程、京都大学化学研究所において日本学術振興会特別研究員、武庫川女子大学家政学部（現在の食物栄養科学部）助手、講師、助教授、教授となり現在に至ります。ドイツ留学。

【学生へ一言】

学生の間に社会で求められている力（問題発見力・解決力、チームワーク力、リーダーシップ力、考える力など）を身につけてください。積極的にチャレンジし多くの経験を積むことが、社会で求められている力を育みます。そして、武庫川女子大学生であることに對して、自覚と誇りと責任を持ってください。やればできる！あきらめない！みんな仲良く！と思って頑張ってほしいと思っています。

やまと えいじ
倭 英司 教授 (還暦 + α)

臨床医学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床医学Ⅰ、Ⅱ、臨床学実習、エビデンス臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ、POS 演習、病態栄養生理学特論、病態栄養生理学研究特論

【研究内容】 栄養食事マネジメントに大きく影響する各個人の摂食行動について研究しています。「わかっちゃいるけどやめられない」というのはなぜなのか。マネジメントが難しい人は何が問題であるのかという点を明らかにすることで、将来の Precision Nutrition、個別化オーダーメイドの栄養食事マネジメントに役立てることを考えています。

【業績】 学術論文 (英文 114, 和文 42)、総説 38、著書 19) 特許数 5

【学内外での役職】 健康サポートセンター副センター長、武庫川女子大学クリニック院長

【趣味】 鉱物採集

【資格】 医師免許、内科認定医、糖尿病専門医

【経歴】 1984 年大阪大学医学部卒業後研修医、1985 年大阪府立病院 (現大阪府急性期医療センター)、1991 年米国ハーバード大学ジョスリン糖尿病研究所研究員、1996 年東大阪市立中央病院内科部長、1998 年大阪大学医学部幹細胞制御分野准教授、2013 年武庫川女子大学教授

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

大学卒業後、糖尿病と腎臓病を専門に臨床を行ってきました。以前からセルフ・コントロールできない人は合併症に悩むことになるので、どのようにサポートするかについての研究が必要だと考えてきました。そのため基礎研究では ES 細胞や遺伝子導入などのテクニックを使って、インスリン分泌細胞の再生医療を行ってきました。武庫川女子大学に赴任後は、学生時代から興味があった心理学的アプローチを中心とした、生活習慣病などの療養行動についての研究を行っています。

【学生へ一言】

せっかくの大学生活です。何にでも興味を持ち、多くのことにチャレンジして取り組んで下さい。どうでもいいこと、面白くないことなどありません。頑張って取り組めば、すべてが楽しくなりますよ。

おおひら こうじ
大平 耕司 准教授 (49 歳)

脳情報栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 解剖生理学Ⅰ & Ⅱ (食栄)、解剖生理学実習 (食栄、食創)、生化学Ⅱ (食創)、初年次ゼミ (全学)

【研究内容】 これまでに哺乳類大脳皮質に大人になっても神経細胞を作り出すことができる細胞を世界で初めて発見しました (Ohira et al, Nature Neurosci, 2010)。現在は、この新しい細胞の生理的機能や関連する疾患について調べています (長期記憶や精神神経疾患に関連することが明らかになってきています)。上記の研究内容についてパーソナルベストの更新が見込まれるので早く論文にまとめたいのですが、確実にするために実験を足しているところです。

【業績】 論文 42、著書 10、文科省や AAAS などから研究成果に関してメディア掲載多数。
パーソナルベスト: Nature Neuroscience (IF 24.9)

【受賞歴】 国際発生神経学会ポスター賞、国立精神神経センター最優秀論文賞、CREST 神経科学国際シンポジウム最優秀ポスター賞

【学内外での役職】 Editorial Board, Frontiers in Neuroscience (現在)、京大医学部非常勤講師 (2007-2020)、藤田医科大学医学部非常勤講師 (2015)、神戸大学理学部非常勤講師 (2006)

【趣味】 自転車。生物季節調査。季節の昆虫を使った実験。オオクワガタやカブトムシの累代飼育。バランスドアクアリウムの完成型に向けた試み (既にこの4年間、自然蒸発した水を足すだけのフィルタリング無しのアクアリウムができ、近所で採取してきた生物で継続中。各生物の繁殖も確認し、ほぼ平衡状態に達した生態系と考えている。理論付はこれから)。上記は小3の次男に教えながら一緒に実施。実験結果について次男と共著の論文にまとめたいです。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

高校時代、実体験と仏の哲学者ベルクソンの著書を読んで感銘を受けたため。形而上的には、中学時代、有志で立ち上げた自称“理科部”で、やりたい放題に実験した経験から。

【学生へ一言】

時間は有限。常に本質的なことに注力すること！

くらた みき
鞍田 三貴 准教授

臨床栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、臨地実習、チーム医療論（看護学部）、大学院 POS 演習・エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学特論

【研究内容】 人を対象とした栄養療法、栄養管理手順におけるスクリーニング法、チーム医療

【業績】 原著 52、著書 21、総説・その他 98、学会発表 200
その他詳細は Muses を参照願います

【受賞歴】 厚生省栄養士協議学術賞、日本臨床栄養協会学術賞、全国栄養士養成施設協会会長顕彰、兵庫県栄養士会会長表彰

【学内外での役職】 日本臨床栄養学会評議員、日本臨床栄養協会理事、日本臨床栄養代謝学会代議員

【趣味】 ガーデニング、料理、テーブルコーディネイト

【本学に来る前の職歴】

独立行政法人国立病院機構 1984 年 4 月～2005 年 3 月

- ・国立循環器病センター
- ・国立病院機構兵庫中央病院
- ・国立病院機構胸部疾患センター
- ・国立病院機構大阪医療センター

【学生へ一言】

管理栄養士は国家資格であり、医の実践を許された人です。

大学では、自らを律し、自ら考え、積極的に行動し、自身の人格を高めてください。

そして人を尊重し、人にやさしい心で接することを学んでください。

くろかわ のりこ
黒川 典子 准教授

臨床栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅳ、臨床栄養学概論、臨床栄養学実習、エビデンス臨床栄養学演習Ⅰ・Ⅱなど

【研究内容】 これまで在籍していた病院、または親交のある病院管理栄養士さんとの共同臨床研究を継続中。主な研究は以下です。

- ・脳卒中患者の良好なアウトカムに繋がる栄養ケア（これまで、様々なテーマで行っている）
- ・高齢患者さん（現在の対象は整形術後）の嚥下障害とアウトカムの関連
- ・がん化学療法中の患者への栄養介入が予後に与える影響

【趣味】 読書、旅行、掃除、テニス

【経歴】 武庫川女子大学博士課程修了。計 21 年間の病院勤務経験（約 14 年間の専業主婦期間を挟む）ののち、2021 年 4 月より現職。

【本学に来る前の職歴】

2004～2019 年：社会医療法人 寿会 富永病院

2019～2021 年：公益財団法人 田附興風会 医学研究所 北野病院

【学生へ一言】

近年、診療報酬における栄養項目に関する評価として、管理栄養士がベッドサイドで行う業務が増加しており、管理栄養士が病棟配置されることが望ましいと考えられています。今後、益々臨床・介護現場で活躍できる管理栄養士の需要は高まるはずです。

本学科の学生さんには、管理栄養士としての技能を身につけるだけでなく、人間力も磨いてほしいと考えています。そのために大切なものは、ひとを大事にする気持ち、コミュニケーション力（挨拶、声掛け、聞く、受け入れる）、困難などときには、自分を信じるちからだと思っています。

さわだ さゆり
澤田 小百合 准教授

生化学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 初期演習Ⅰ・Ⅱ、基礎化学実験、生化学Ⅰ（食創）、生化学実験（食創、短食）

【研究内容】 本研究室では、「糖尿病予防あるいは治療に有効な食品成分を探る」の大きなテーマで2つのグループに分かれ研究をしています。

- ・食品に含まれる α -グルコシダーゼ阻害物質に関する研究
- ・食品に含まれるDPP-4阻害物質に関する研究

様々な植物性食品より α -グルコシダーゼ阻害物質、DPP-4阻害物質を探索し、阻害活性が認められた材料よりそれぞれ阻害物質を分離精製しています。精製された阻害物質については構造やその性質を明らかにし、抗糖尿病因子としての可能性を探っていきたいと考えています。

【趣味】 学生の時より歴史が好きだったので、機会があればお城や神社仏閣など歴史的建造物やその場所を巡ること、音楽鑑賞。

【経歴】 武庫川女子大学家政学部食物学科卒業後、同学科副手を経て助手となる。その間、博士（家政学）の学位を取得し、講師（生活環境学部食物栄養学科）を経て現在に至る。

【学生へ一言】

人との出会いは今後の人生を決めることがあります。総合女子大学である本学では分野の異なる人たちとも友人になることができます。

多くの人と出会い、チャンスがあれば色々なことにチャレンジしてください。経験は目に見えない財産だと思います。実りある学生時代を過ごしてください。

なかたに てるよ
仲谷 照代 准教授

調理学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 調理学、調理学実習、卒業英語演習、食品評価演習（過去に「生命の恒常性と情報伝達」担当）

【研究内容】 当研究室では、

「疾病（未病）と健康」に焦点をおき、生活習慣病や食物アレルギー、サルコペニア（筋肉減少症）などの発症予防や改善に影響を与える有効（食品）成分の探索、また骨粗鬆症の発症機構の解明を行うことによりその予防や改善に影響を与える有効（食品）成分の探索、さらに食品の科学的特性を生かし、より効果的に摂取するための調理法を検討し、疾病予防・改善法（未病改善法）の提案に繋げていきます。

【業績】 MUSES の業績欄を参照して下さい。

【本学に来る前の職歴】

- 大阪市立大学後期博士課程修了
- 国立健康・栄養研究所（現・国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所）研究員（7年）
- アメリカの大学で研究（13年半）

【学生へ一言】

「食と健康」に興味のある方、積極的に考えて研究をやってみたいという方、一緒に研究をしましょう！

はぶ としゆき
土生 敏行 准教授 (53 歳)

生化学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 生化学Ⅰ、Ⅱ、分子栄養学、生化学実験

【研究内容】 モヤモヤ病 (MMD) に関わる因子解析
遺伝子編集を利用したタンパク質生産系の開発

【業績】 論文数 35 (全引用数 1841)、著書数 2、特許数 2

【趣味】 釣りなどアウトドア、水族館巡り、エクレア探索、猫遊び

【特技】 記憶、猫扱い

【経歴】 大阪大学工学部醗酵工学科、同大学院修士課程、大阪大学医学研究科博士課程、テキサス大学、アルバートアインシュタイン医科大学研究員、京都大学生命科学研究所助教

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

天職と思ったため

【本学に来る前の職歴】

京都大学生命科学研究科助教

【学生へ一言】

自分が一心に取り組める好きな何かを見つけてください偶然に自分の前に現れることだってありますが、必然的なものであったりします。その日のためにも精一杯頑張る日々を過ごしていく手助けができればいいかなと思っています。

ほり き ま ゆ み

堀木 真由美 准教授 (53歳)

臨床医学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、臨床医学、POS 演習、管理栄養総合演習、臨床医学実習

【研究内容】 肥満および肥満傾向にある者の減量に関する研究。栄養科学研究所の栄養支援科学部門に属する栄養クリニックで、栄養指導を5回シリーズで受講された方々の嗜好や習慣や生活背景と減量に関連する変数（体脂肪量、骨格筋量など）との関連について。これまで26年間、産休期間以外はずっと臨床の現場に勤務していたので、研究は全く初心者です。前任の先生の研究を引き継ぎながら、自分が興味を持って継続できる内容に近づけていきたいです。

【学生へ一言】

大学では高校までと違って、目指す職業やしたいこと、必要な資格に向けて、より選択された専門的な授業を受けます。面白かったり、そうでなかったり、何か思ったのと違ったり。でも自分の生き方は自分で決めましょう。そして好きなことを仕事に！好きなことのためなら、途中の嫌なことも頑張れます。

まつなが てつろう
松永 哲郎 准教授 (42 歳)

基礎栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 栄養学の基礎、基礎栄養学、分子栄養学、基礎栄養学実験

【研究内容】 人を対象として、食品や食品の形状の違いによる消化（胃排出）や血糖値との関係について研究しています。また、 β 細胞や脂肪細胞を用いて、糖毒性や炎症などによる機能低下を回復・改善することのできる食品成分の探索と機能解析を行なっています。

【業績・受賞歴】 researchmap (<https://researchmap.jp/read0201493>) および大学の教員紹介をご参照ください。

【趣味】 読書、散歩、公園散策、眼鏡収集

【特技】 弓道

【経歴】 詳細はresearchmapをご参照ください。広島大学工学部、京都大学大学院（人間・環境学）修士課程・博士課程にて学位取得後、京都大学農学研究科（味の素食の未来戦略講座）にて博士研究員、助教、鳴門教育大学（生活健康系）にて講師、准教授を経て現在に至ります。

【学生へ一言】

専門に関する図書だけでなく、文学関係も様々な分野についてたくさんの読書をしてください。大学時代は、好きなだけ読書に時間を割くことのできる最後の機会になります。文章力や読解力が身に付くだけでなく、物事の捉え方や向き合い方、客観的に物事を判断する力、果ては人生の指針に至るまで、様々なヒントや先人の知恵が本には詰まっています。

また、近い将来、社会に出ることを見据えて、忍耐力を培うと同時に、人間関係においていかに他者の気持ちを慮ることができるかが重要になります。自分自身の目標達成に向けて努力していただくと同時に、他者への思い遣りの心を忘れずに育んでいただきたいと思います。



【担当科目】 栄養教育論Ⅰ、栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ、健康科学Ⅰ・Ⅱ、学校栄養教育指導論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育実習事前事後指導、教職実践演習、食教育実践論

【業績】 ほとんどないので、こういう時に困ります。

【学内外での役職】 (学内) 学校教育センター委員

(学外) 学校食育推進委員会アドバイザー、食育推進研究指定校専任講師等、近隣の自治体の食育関係の委員を多く拝命しています。

【研究内容】 子どもへの食育と食環境の整備をテーマに研究を行っています。

食育の研究では、学校給食の残量に関わる要因の検討や、児童の生きる力と家庭及び学校における食行動・態度との関連について研究を行ってきました。食環境の整備の研究では、他学科の先生と協働して、地域の子どもに対する多文化共生プログラムの創出に関するアクションリサーチに携わっています。子どもの望ましい食習慣形成のための食育・食環境のあり方を探究したいです。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】 栄養教諭をしていた時に、食育の実践法や評価指標に関するエビデンスが一切なく、食育の効果の検証に困惑した経験から研究の世界に入りました。

【本学に来る前の職歴】 2017年から本学に在職。それ以前は兵庫県公立学校教員（栄養教諭）として宝塚市の小中学校に勤務していました。

【趣味】 ホームパーティー（客人を家に招いて手作り料理とお酒でおもてなしすること）、楽器をさわって歌うこと、乗馬、キャンプ（子どもが小さい頃）

【特技】 初対面の人と仲良くなったり、人の輪になじんだりすることに時間がかかりません。

【学生へ一言】

あなた夢は何ですか？どんな将来を描いていますか？

私は、情熱を持っている人が好きです。その情熱に共感し、夢をかなえるお手伝いができたらうれしく思います。ぜひ、研究室に来て、あなたの夢を聞かせてくださいね。

こばやし ともみ
小林 知未 講師

栄養教育論研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 栄養教育論・栄養教育論実習

【研究内容】 子ども食堂や小学校で子どもの食の情報へのアクセス方法の確立を目指した食教育プログラムの考案や実施を行っています。また、乳幼児の栄養状態の評価方法の検討、厚生労働省が実施している乳幼児栄養調査で活用するための質問用紙の内容や食事調査方法の検討等を行っています。
スポーツ栄養分野では、高校生の野球部、武庫川女子大学水泳部の栄養サポートを行っています。また、スポーツ栄養分野で使用することが可能な食事調査法の開発、妥当性検討も行っています。

【趣味】 コロナ禍で最近では行けてませんが、海外旅行に行って歴史建造物を見たり、美味しいものを食べることが好きです。世界各国の城巡りも大好きです。パリのノートルダム大聖堂が消失した時や、熊本城が熊本地震で被害を受けた時、首里城が燃えた時は号泣しました。歴史遺産は大切に後世に残していきたいです。
ディズニーランドに行き、夢と冒険とイマジネーションをチャージすることも好きです(こちらもコロナ禍で最近では行けておらず、悲しいです)。パリと上海のディズニーランドにはまだ行けていないので、自由に海外に行けるようになったら行きたいと思っています

【特技】 激安旅行をすることで、良い航空会社の航空券や素敵なホテルをできるだけ安価で予約することに執念を燃やしています。

【経歴】 武庫川女子大学食物栄養学科を卒業しました。現在、健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブに設置予定の運営委員会及び行動目標推進部会委員(厚生労働省)も兼任しています。

【学生へ一言】

大学生生活は、人生の中で1番楽しい時期だと思いますが、本当にあっという間に過ぎ去ってしまう4年間でもあります。悔いの残らないようにメリハリをつけて、大学生活を過ごしてくださいね。

ば ば まさ み
馬場 正美 講師

給食経営管理学的研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ、給食経営管理実習、給食管理学、給食管理実習

【研究内容】 高齢者の栄養管理、食支援、持続的な食支援の在り方
回復期病棟における栄養状態や骨格筋量との関連、配食サービスや在宅高齢者の栄養状態と食支援の効果

【業績】 著書数 7、テレビ・ラジオ出演数 3、新聞・雑誌掲載数 14、論文発表 5、ゲストスピーカー 258、学会発表 38（うちシンポジスト 9）

【受賞歴】 愛知県公衆衛生関係功労者及び栄養関係功労者賞、第 24 回全国老人保健施設大会優秀演題奨励賞

【学内外での役職】 日本口腔ケア学会評議員、日本在宅栄養管理学会理事、愛知県栄養士会理事、日本栄養士会 JDA-DAT リーダー、愛知県老健協会栄養士部会長ほか

【趣味】 バレエ、日曜大工、ゴルフ、食べ歩き

【特技】 色を塗る

【経歴】 病院・老人保健施設・特別養護老人ホーム・配食サービス事業の栄養管理・給食経営に携わってきました。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

栄養管理は持続的にかつ安定した食事が提供されてこそ、栄養管理が成り立ちます。パンデミックを経験し、食事が口へ運ばれるまでに質の高い安定した食の提供がなされることが重要と考えています。

【学生へ一言】

少子超高齢社会において、健康長寿の延伸に食生活の改善は重要であり、それを担う栄養士・管理栄養士への期待は高まっています。食を支える専門職としての面白さについて、たくさんお伝えしたいと思います。



【担当科目】 栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ、健康科学Ⅱ、卒業英語演習Ⅰ

【研究内容】 地域在住高齢者を対象とした身体計測会の実施、一人暮らし高齢者を対象とした昼食会ボランティア等を通して、高齢者の健康課題の発掘やその解決に資する栄養教育戦略の創出を目指しています。また、女子大学生や短大生を対象に食生活の形成に関わる要因を多角的に探索し、望ましい食習慣の形成を可能にする新しい栄養教育理論の構築を目指して研究しています。2021年度から本学文学部日本語日本文学科の設楽ゼミ、教育学部教育学科の吉井ゼミと合同で、尼崎市の子ども食堂を拠点として食育をテーマにした新しい漢字教材の開発と実践の活動を始めました。私が学部4年生から研究を続けている血管内皮障害や非対称性ジメチルアルギニン（ADMA）の研究もほそぼそと続けたいと思っています。研究室のホームページを作成しました。ぜひご覧ください。

【業績】 論文数26報、総説5報、特許数1件、ゲストスピーカー1件

【趣味】 読書（内藤先生のよろず建物因縁帳シリーズにはまっていました。最近、シリーズが完結してしまい、大変さみしいです）アマゾンプライムで映画鑑賞、ベランダでトマト栽培（去年はナスを育て、わりと立派なナスが3～4本収穫できました）

【特技】 美味しい水出しコーヒーを作れます

研究室 HP



【学生へ一言】

若い時の苦労は買ってでもせよということわざがありますね。しかし、買った覚えがなくても、大変なことはやってきます。そんな時は、買ってでもせよって言うくらいなんだから、頑張れば良いことあるかと思うと、気楽に乗り越えられる気がします。また、本当に、若い時の苦労が今の私を支えてくれていると思います。学生生活、良いことも大変なこともたくさん経験してください。

まえ た あきひろ

前田 晃宏 助教 (32歳)

基礎栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 基礎栄養学実験、栄養代謝学（看護学科）

【研究内容】 オリジナルボーロを使った食物アレルギー児への介入治療、抗アレルギー細胞実験、おからの機能性、野菜の成分分析などを行っています。

研究室は和気あいあいしています。学内を飛び回っているレアキャラの高橋先生の意外な一面を知りたい方は、遊びにきてください。

インスタも要 Check。

【趣味】 読書・バイク・ゲーム・時々料理

【特技】 自称 記憶力がそこそこ良い
論文検索やデータ検索が上手

【経歴】 幼少期：神奈川県横浜市（記憶にございません）

学生（高校まで）：三重県津市（高校は、津西高校）

大学：滋賀県立大学（どこにあるか知っていますか？）

大学院：滋賀県立大学大学院（マウスと戯れつづけた2年間）



【学生へ一言】

私の大学時代は再試の常連で、成績は“C”ばかりでした。そんな私でも、好きな科目は“S”でした。恩師には、『君は好きな科目とそうでない科目の差が激しいよぉ〜』って嬉しいそうに言われました。大学は、好きなことや得意なことを見つける場所だと思います。授業や実習では、好きな科目ではより一歩踏み込んで取り組んでみましょう。課外活動では、新しいことにチャレンジして、新しい自分を見つけていただければと思います。

大学時代の友人は一生ものですので、色々な人と交流を深めてみましょう。人生で一番濃密な4年間になることを願っています。

うえなか と き こ
上中 登紀子 助手

調理学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 調理学実習

【研究について】 豆類の吸水特性についての組織学的研究・煮豆の調理特性について 日本調理科学「煮る研究分科会」に参加

【趣味】 旅行、映画をみること

【好きな言葉】 和顔愛語

【学生へ一言】

学びに無駄なことはありません。心身ともに健康で、感謝と笑顔と思いやりと謙虚さを忘れずに、いろいろなことにチャレンジして有意義な学生生活を送ってください。

うえすぎ ゆういち
植杉 優一 助手 (33 歳)

公衆衛生学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 公衆衛生学実習、応用栄養学実習等

【研究内容】 若年期におけるロコモティブシンドロームに関する研究
高校生陸上競技選手に対するおにぎりによる補食の有用性

【趣味】 スポーツ観戦、自転車、登山、旅行

【特技】 方向感覚がよい。

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

公認スポーツ栄養士として、スポーツ選手だけでなく、お年寄りに対しても、栄養・運動指導ができる人材になるため

【学生へ一言】

大学生の期間に遊びも勉強も仕事も恋愛も、できる限り色々なことを経験し、自分の「夢」や「目標」や「なりたい自分像」をみつけてみましょう！きっと人生で迷ったときの「道しるべ」になるとと思います。

かなざわ りょうこ
金澤 良子 助手

臨床栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床栄養学実習、調理学実習

【研究内容】 インフルエンザウイルスと食品の機能性について（修士）
献立作成能力向上支援、地域密着型亜急性期小規模病院との共同研究などをテーマにしています。

【趣味】 料理、海外旅行、音楽・映画・動画鑑賞

【特技】 書道

【学生へ一言】

学生生活は長いようで短いです。試験や課題などで忙しいときもありますが、将来、目標や夢を叶えられるように学生のうちから色々なことに挑戦してください。

こじま ふみこ
小島 史子 助手

臨床医学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床学実習、応用栄養学実習

【研究内容】 ・2型糖尿病患者の食行動特性と心理的特性との関連
・暑熱環境下における低温度アイススラリーの摂取が体温調節反応および運動パフォーマンスに及ぼす影響（修士論文）

【趣味】 ドラマ鑑賞、食器を集めること

【特技】 ハイボールを作ること

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

現場で活用できるエビデンスに基づいた栄養食事指導を理解するため

【学生へ一言】

大学生活はあっという間に終わります！何事にもチャレンジして、貴重な時間を後悔しないように過ごしてください。

しみず たつや
清水 達也 助手 (24 歳)

調理学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 調理学実習 I

【研究内容】 フードモデルを用いた和食の特性把握 (修士論文)

【趣味】 裁縫、旅行、ドライブ

【経歴】 龍谷大学、龍谷大学大学院修士課程

【学生へ一言】

大学生生活は長いようで、あっという間に過ぎ去っていきます。学業は忙しいと思いますが、それだけでなく様々なことに興味を持ってチャレンジして学生生活のいろんなところから学びを得てもらえたらなと思います。

たなか いくえ
田中 郁恵 助手

臨床栄養遺伝子学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床学実習、応用栄養学実習

【研究内容】 研究テーマは「がん治療と栄養」です。

肺がん患者における治療前の食事習慣と免疫治療の効果について研究しています。

【趣味】 スポーツ観戦、ビール屋さん巡り

【特技】 楽器演奏

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

「おいしく、そして、健康に」を提供できる人になりたいと思ったため

【本学に来る前の職歴】 食品商社の営業

【学生へ一言】

学生生活はあっという間に過ぎていきます。学生にしかできないことはたくさんあります。自分がやりたいと思った気持ちを大切に、何事も楽しんでください。

た な か りょうま
田中 龍舞 助手 (26 歳)

栄養教育論研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ、ヘルスプロモーション演習

【研究内容】 肝線維化進行における血小板型 12S-リポキシゲナーゼの役割の解明（修論）

【趣味】 京都散策、ゲーム、料理

【特技】 匂いでその日の晩御飯がわかること

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

臨床研究にも興味があり、先生から「1 から教えるから大丈夫」というお言葉をいただいたので、「よし！頑張ってやってみよう！」という感じでした。

【学生へ一言】

昨年度まで他大学で大学院生をしていましたが、大学時代・大学院時代にあれ勉強しておけば、あれ経験しておけばということがたくさんあります。どうか後悔のない学生生活にしてください。

たに まりこ
谷 真理子 助手 (29 歳)

病原微生物学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 生化学実験、栄養学実習

【研究内容】 学生時代：慢性腎臓病における血管石灰化メカニズムの解明
現在：抗菌・抗カビ効果を有する食品の探索と作用機序の検討

【趣味】 ドライブ、観葉植物を育てること

【経歴】 兵庫県立大学 → 兵庫県立大学大学院

【学生へ一言】

あっという間に大学生活は過ぎていきますが、体力が無限な学生時代に、是非、色々な所を訪れて、さまざまな人と出会って、色々なことを経験して、自分自身が楽しむこと、没頭できることを探してみてください。

にしづか ななえ
西塚 奈菜恵 助手 (25 歳)

基礎栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 基礎栄養学実験、解剖生理学実習等

【趣味】 読書（小説や漫画）、ドラマ・映画鑑賞、ゲーム・アニメ関連（暇があるとゲーム実況動画を観ています。）、歌うことや音楽を聴くこと（一番好きなのは〈嵐〉です。他ジャンルもよく聴きます。）

【特技】 タイピングは早い方かと思います…たまに〈寿司打〉で遊ぶのが好きです。ピアノ・合唱経験があるので、音楽の分野に関しては得意です。

【学生へ一言】

毎日が貴重な大学生活ですので、勉強も遊びもしっかり、色々な事を経験しましょう！ もし不安な時・挫折しそうな時があれば、すぐに誰かに相談してくださいね。皆さんが悔いなく卒業できるよう、応援しています。

にしむら ゆうき
西村 優希 助手 (32 歳)

公衆栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 公衆栄養学、応用栄養学

【研究内容】 地域の食・栄養課題に関する研究管理栄養士教育に関する研究

【趣味】 家族

【特技】 どこでも寝れること

【経歴】 ムコジョ助手歴も早いもので7年目です

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

学生時代は食品の機能性などに関する研究をしていましたが、縁あって林研所属となり、新しい分野への挑戦となりました。自分の研究成果を役立ててくれている人々を自分の目で見るので、実験とは違った楽しさがあります。

【学生へ一言】

限りある学生時代の内に、特に辛いことへ挑戦してみてください。自分の「辛くて耐えられないもの」「辛いけど耐えられるもの」を明確にしておく、これからの無限の社会人生活にとっても役立ちます！

のぐち みずき

野口 瑞季 助手 (29歳)

応用栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 応用栄養学実習、栄養教育論実習、製菓・製パン実習、調理学実習Ⅰ・Ⅱ

【趣味】 山登り（もう一度富士山に登りたい！）
食えること、お酒を呑むこと（日本酒が好きです！）
野球観戦（阪神を応援しています！梅野選手推し）

【特技】 パンダの顔を見分けること

【本学に来る前の職歴】

4年間特別養護老人ホームで、給食運営や栄養ケア・マネジメント等管理栄養士業務をしていました。利用者さんの為に試行錯誤したケアで栄養状態が良くなっていくのを見るのはとても嬉しかったです。

【学生へ一言】

大学生は勉強はもちろん、アルバイトや人間関係の拡大、就活などとても充実した期間だと思います。苦楽を共にした大学の友達は一生の付き合いになると思うので、毎日を大切に、全力で楽しんでください！

はたけやま あさみ

畠山 朝美 助手

臨床栄養学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習

【研究内容】 アスリートの引退後における生活習慣と健康状態の関連性について（大学院修士課程）

【趣味】 読書（下村敦史）

【特技】 股わり、すぐ忘れること

【本学に来る前の職歴】

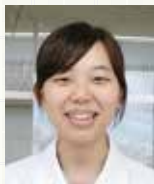
介護老人保健施設 栄養課、急性期総合病院 栄養管理室

【学生へ一言】

人との出会いを大切にしてください。たくさんおしゃべりをして、議論して、頼って、頼られて、いま出来るすべてのことを楽しんでください。

ふくだ しおり
福田 史織 助手 (26 歳児)

食品加工学研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 調理学実習Ⅰ、食品加工学実験

【趣味】 ねこカフェに行くこと 姪っ子と遊ぶこと
5歳の姪っ子と全力で遊ぶので26歳児と呼ばれています

【特技】 ホールケーキを綺麗に切り分けること

【現在の分野について研究しようとしたきっかけ】

食で人の健康を創造できる研究者・管理栄養士になりたいと思ったため。

【本学に来る前の職歴】

健康食品会社のマーケティング・商品開発「管理栄養士が最も商品売る！」との社内実績から商品開発をしながらマーケティング、Web 広告・CM 作成も行っていました。

【学生へ一言】

大学生活はあっという間です。たくさん学んで遊んで、やりたいことにチャレンジして、卒業する時には「武庫女で良かった！！」と思うほどに充実した学生生活を過ごしてください。

よこみぞ さえこ
横溝 佐衣子 助手

給食経営管理学的研究室 食物栄養学科 / 食生活学科



【担当科目】 給食経営管理学的実習

【学生へ一言】

貴重な学生生活、それぞれの目標に向かって一日一日を大切に過ごして下さい。

教員自己紹介

食創造科学科……………p43 ～ p61



まつうら としき
松浦 寿喜 教授 (63歳)

食品衛生学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品衛生学、食品衛生学実験、食品産業論実習Ⅰ、インターンシップ、補完代替医学、実験計画法演習、食品衛生学特論（大学院）

【研究内容】 現在の研究テーマはプロテインです。種々のプロテインを摂取した時、体内に吸収されるアミノ酸濃度がどのように変化して、どのように役立つかを調べています。たくさんデータを集め、科学的根拠に基づいた製品を開発して、アスリートや高齢者をサポートしたいと考えています。

【業績】 著書 24、学術論文 83、学会発表 110、講演会 141、受託研究 53

【受賞歴】 第2回スクールホームページグランプリ受賞（日本経済新聞社）、全国栄養士養成施設協会会長表彰（社団法人全国栄養士養成施設協会）、兵庫県栄養士会会長表彰 栄養士養成成功労者（公益社団法人兵庫県栄養士会）、兵庫県知事表彰、厚生労働大臣表彰

【学内外での役職】 財団法人日本食品化学研究振興財団評議員、日本食品化学学会理事、日本食品衛生学会活性化委員会委員、日本栄養・食糧学会代議員

【趣味】 Mac マニア

【特技】 ネズミの手術（ラット門脈カテーテル留置法）

【経歴】 1986年静岡県立静岡薬科大学大学院薬学研究科博士課程を修了（薬学博士・薬剤師）。同年4月株式会社大塚製薬工場研究開発部研究員。1994年武庫川女子大学生活環境学部講師、1998年助教授、2006年教授、2020年食物栄養科学部教授、現在に至ります。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

万能と思っていた「輸液（点滴）」に、食品を超えることのできない限界があることを知った時。

【学生へ一言】

新しい機能性食品の企画・研究・開発、新しいレシピを開発する企業等は、若い皆さんの斬新な発想やアイデアを必要としています。小さい事にはこだわらず、広い視野を持って、明るく元気に社会へ羽ばたいて下さい。



【担当科目】 食品安全学Ⅰ・Ⅱ、グローバルレギュラトリーサイエンス、環境科学、食物栄養科学概論、食品安全学実験、食品産業論実習Ⅱ、公衆衛生学実習、食環境科学特論、食品安全学特論

【研究内容】 化学物質の生体への影響を調べ、食品由来物質によるヒト病気の新規治療法を探索しています。他大学・企業との共同研究が主体です。

- ・食品由来物質での眼の病気・肝臓障害・腎臓障害・乳癌の治療・予防法
- ・医薬品・農薬・化学物質の生体への影響（安全性研究）

【業績】 著書 25（英文 10）、学術論文 141（英文 130）、総説 18（英文 16）、学会発表 180（海外 32）、研究費獲得 14

【受賞歴】 日本獣医学会プレナリーセッション賞、望月喜多司記念賞奨励賞、日本毒性病理学会最優秀論文賞、日本毒性病理学会 JTP 業績賞、関西医科大学教員評価優秀賞 3 回、和田喜代子優秀業績賞

【趣味】 ウォーキング、旅行、美味しいお酒を飲むこと

【経歴】 鳥取大学農学部獣医学科卒業、同大学院修士課程修了、関西医科大学で医学博士授与。アステラス製薬（株）において 20 年間医薬品の研究開発に従事、米国環境科学健康研究所に客員研究員として留学、関西医科大学医学部講師を得て、6 年前に武庫川女子大学に教授として勤務。社会貢献として、内閣府食品安全委員会専門委員、大阪公立大学医学部客員教授、大阪公立大学獣医学部非常勤講師、関西医科大学医学部客員研究員、医薬品医療機器総合機構専門委員、WHO/FAO 合同専門家会議（残留農薬）元メンバーをはじめ、種々の学術団体の理事を兼務。

【学生へ一言】

皆さんに、「食と環境に関する様々な生命現象を理解させ、幅広い教養を身に付けた管理栄養士・栄養士・科学者としての基盤を作る」手助けができれば幸いです。楽しく学んで、研究しましょう。

あり い やすひろ
有井 康博 教授

食品科学研究室 食創造科学科



【担当科目】 基礎化学、食品化学、食品学、食品化学実験、食品学実験、食品化学特論、バイオビジネス特論

【研究内容】 豆腐と雑豆を中心に食品を科学する研究を続けています。食品加工における現象の解明、新しい素材の探求といった基礎研究、基礎研究で得られた成果を実用化するために必要な応用研究、直接的な社会還元である実用化まで、様々な人々に支えられながら、進めています。これまでに、絹ごし豆腐と木綿豆腐の作り分けに関する研究（重要な因子は二価金属イオンの濃度。タンパク質表面の帯電状況と関係する）、ナタメタンパク質の可溶性変化の研究（ロイシンリッチなカナバリンは二価金属イオン濃度で可溶性を変える。可溶性の変化はカナバリンの四次構造の変化と関連する）、ナタメゲルの発見と性質に関する研究（これまでに報告がない温度特性をもつゲル化剤の発見）、エスプレッソコーヒーのフレマの役割（フレマは美味しさを保つ役割を担う）、ハチミツで豆乳が固まるという現象の発見、ハチミツ中の成分に関する研究（ハチミツ種によって異なるグルコン酸含量と糖含量が負の相関性を示す）などの研究成果を報告し、特許も取得しています。また、研究室で発見した現象を応用し、2021年に豆蜂（トーフアン）というスイーツを開発販売することができました。これらの経験を活かして、次の5年の目標は、豆腐や豆腐の加工技術を用いて、嚥下や咀嚼が困難な方に向けた食品や3Dフードプリンティングインクを開発することで、人々のQOLを向上、豆腐業界を活性化、未来型食品を進展させることです。

【趣味】 体幹トレーニング、易占、読書、古い文化と新しい文化に触れること

【経歴】 甲南大学理学部生物学科卒、京都大学大学院農学研究科修士課程食品工学専攻修了、同大学院同研究科博士後期課程応用生命科学専攻修了、京都大学博士（農学）を取得。京都薬科大パストク、理化学研究所播磨研究所研究員、青山学院大学理工学部化学・生命科学科助手・助教、武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科講師、准教授を経て、現職。

【学生へ一言】

自由になるために学び続けなさい。

すずき やすし
鈴木 靖志 教授

食開発学研究室 食創造科学科



【担当科目】 フードビジネス論Ⅰ、Ⅱ、食品学実験、食品産業論、食経営学、マーケット・リサーチ法、メニュー企画・開発論、メニュー企画・開発実習、フードデザイン演習、食マーケティング演習Ⅱ、卒業英語演習Ⅱ

【研究内容】 人の役に立つ食を開発するための各種テーマについて幅広く研究しています。①血糖値変動、糖化と食品成分の関係、②高齢者やアスリートの骨格筋活動に及ぼす食成分の影響、③食品成分の肌への作用、④植物由来ペプチドの吸収、代謝、機能性の研究、⑤鉄結合性の乳由来多機能タンパク質ラクトフェリンの応用研究、⑥食由来エクソソーム様小胞の応用研究。

【業績】 論文数 約 50、学会発表数 約 80、特許数 約 10

【学内外での役職】 食品・機械研究会理事、ラクトフェリン学会理事など。

【趣味】 コーヒーを生豆から焙煎してブレンドを楽しむ。お酒と自分で燻製した肴を楽しみながら映画鑑賞（途中で眠る）。落語会！孫をかわいがる。硬式テニス（遊び程度）。昔は少年野球（市で優勝 2 回）や中学バスケットボール部（市で優勝 2 回、地区ベスト 4）で負けず嫌いに活躍していました

【経歴】 新卒時は鐘紡株式会社に入社、食品研究所で飲料開発に従事し、食品開発の基本を学びました。退職後、米国留学し、栄養学専攻の学位を取得。帰国後、サラヤ株式会社で 18 年間、高齢者、アスリート、糖尿病予備軍をターゲットに、多様な食品から化粧品などまでを開発しました。後半の 10 年は若手研究者の指導、マネジメントに軸足を置いて、食品開発のための新研究所創設を主導したりもしました。2020 年 4 月から武庫川女子大学に着任し、食創造科学科の FMS コースの各種必修科目を主に担当しています。

【学生へ一言】

一生学び続けるのが人生を豊かにする術なのだなあ、と思うことが最近多いです。大学生の間に、講義や実習などから学ぶだけでなく、視野を広げ、日々の生活の中から学ぶ心の姿勢を身につけることを是非意識してほしいと思います。



【担当科目】 食品機能学、食品開発論、栄養資源開発論、食品機能学実験、食品機能学特論、食品製造学特論（過去に食品学、食品学実験、食品化学特論など担当）

【研究内容】 1) 腸内細菌によるダイゼインからエクオールへの変換の阻害要因に関する研究。2) 個人のエクオール産生能の変動に関する研究。3) 黒大豆の加工中の種皮ポリフェノール類の変化に関する研究。4) 尿中ホモシステインに関する研究などについて取り組んでいます。

【業績】 論文 50。著書 8。食品技術専門誌 23。学会発表 38。ゲストスピーカー 7。特許出願 47。食品会社勤務時代に大豆イソフラボン、ナタデココ、カスピ海ヨーグルトなどが話題になったので、テレビ、新聞、雑誌等の取材は数多く受けましたが、回数は数えていません。

【学内外での役職】 日本海藻協会理事、兵庫県認証食品審査会委員、西播磨フードセレクション審査委員長、世界健康フロンティア研究会理事、日本農芸化学会・日本食品科学工学会代議員

【趣味】 写真。釣り。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

会社員時代に体験したクレームや生産現場で不思議に思ったこと。

【本学に来る前の職歴】

大学卒業後、すぐに食品製造メーカーに就職し、その会社で 30 年以上勤務してきました。入社後 2 年間は工場勤務、その後は研究開発を担当し、その間に学位を取得しました。自分が開発した製品の工場生産の立ち上げ、機能性素材やその応用食品の開発、さらに特保申請など幅広い業務を行ってきました。

【学生へ一言】

自分が置かれている立場や状況において、志を持って努力する人には、必ず次のステップが待っています。どんな状況でも、自分に自信を持って、何事にも前向きに取り組んでください。

ます い ひろのり

升井 洋至 教授 (60 歳)

調理科学研究室 食創造科学科



【担当科目】 調理科学、調理科学実験、食品評価・鑑別論、食品機器分析学、食品機器分析学実験（基礎生物学、基礎化学実験、食品素材学等も担当あり）

【研究内容】 米粒中のデンプン分解酵素を中心に炊飯、玄米の高圧処理による米の炊飯特性に関する研究、日本調理科学会近畿支部「煮る」研究分科会活動を中心に煮物に関する研究、現在、日本調理科学会特別研究特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」研究委員会として、時短調理法と食品の調理特性に関する研究による嗜好性との関連についての研究、発芽玄米、自然薯等に含まる機能性成分についての研究等の研究活動を行っている。

【業績】 本学教員データベースを参照

【学内外での役職】 日本調理科学会近畿支部副支部長、支部長（1期）、日本調理科学会理事（2期）日本栄養・食糧学会近畿支部参与、日本食品科学工学会関西支部運営委員等

【趣味】・【特技】 無形文化財 山口鷺流狂言保存会会員（毎定期公演参加）

【経歴】 三重大学、三重大学農学研究科修士課程（農芸化学専攻）、名古屋大学大学院後期博士課程（生化学制御専攻満了）、山口女子大学（現 山口県立大学）家政学部助手、武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科講師、助教授、教授 現在に至る。在外研修（オーストラリア Murdoch 大学、農業バイオテクノロジーセンター）

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

研究対象であったサトイモ黒斑病菌の宿主特性発現に関する研究で、サトイモの皮むきをしていたことから、調理科学の世界に入りました。

【学生へ一言】

勉強を意識するのではなく、興味があることについて、時間が許す限り、考え、行動してみてください。機械いじりに興味があれば、食品機器分析学？調理し、食べることが好きならば、調理科学です。
「好きこそものの上手なれ」。

よしだ とおる
吉田 徹 教授

食品衛生学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品衛生学、食品衛生学実験、基礎生物化学、栄養学英語Ⅱなど

【研究内容】 今、私たちの『地球』は温暖化等の影響により、グローバルな規模での気候変化、食糧不足、栄養問題が常態化しつつあります。先進国では飽食でカロリー過多による肥満問題がある一方、一部の後進国では学童期の子供が飢餓に瀕しています。『これって、どこかおかしい。何とかしたい。』と思いませんか？

吉田研究室では、他大学の関係機関や、西宮市のような行政機関とも連携しながら、食品ロスの問題に関する幅広い調査系研究ならびに、食品を常温でガラス化させるという世界最先端の保存技術に関わる実験系研究を行なっています。画期的な食品保存技術があれば、添加物に過剰に頼ることなく、消費期限や賞味期限の延長、在庫流通量の調整が可能となり、食品ロス問題を大幅に軽減させることができるでしょう。もし研究内容に興味がある方は、アポと取ってぜひ研究室までおいでください。なお、当研究室は海外研修プログラムを支援していますが、同プログラムの優先配属先となる研究室ではありません

【業績】 学術著書 7、学術論文 53（うち国際誌 19）など

【経歴】 筑波大学卒、米国留学（USC）により博士取得（Ph.D. 分子生物学）、京都大学ウィルス研究所、武庫川女子大学准教授などを経て現職

【研究分野】 食料資源保存学、生物資源保存学

【研究テーマ】 食品ロス、常温ガラス化保存技術

【学生へ一言】

私たちは、未来のために持続可能な社会を構築し、食料資源を確保する必要があります。即ち、食品ロス問題は喫緊の課題であり、その解決は、チャレンジ精神旺盛で自由な発想ができる若い人のアイデアが肝要です。大学卒業後の長い視点に立って考えれば、学生時代にこうした社会問題に触れておくことは、とても意味のあることではないでしょうか。

よもぎだ けん た ろう
蓬田 健太郎 教授

分子栄養学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食創（解剖生理学、解剖生理学実習、バイオテクノロジー論）、食栄（解剖生理学Ⅰ・Ⅱ、解剖生理学実習）、大学院（時間栄養学特論、分子栄養学特論）

【研究内容】 ①食品・生体機能物質の高品位長期保存法の開発、②無添加冷凍食品の安定流通の検討、③無添加冷凍食品の消費期限の検討、④食品ロス低減化に向けた食品流通システムの開発。

【経歴】 東北大学医学部卒、国立水戸病院外科勤務、東北大学大学院医学研究科外科学専攻（医学博士）、学術振興会特別研究員、大阪大学微生物病研究所助手、助教授を経て、2004年本学生活環境学部食物栄養学科教授、2020年学部新設～現職

【学生へ一言】

大学は専門知識の修得だけではなく、それを活用するためのスキルも身に着けることが大切です。専門知識を身に着けるための講義や実験は大変かもしれませんが、その忙しさをかいくぐっていろいろな経験を積むことが大切です。忙しいからこそ、本当の楽しさを感じることができるはずです。学生時代が一生で一番輝けるのは、やらなければならないこととやりたいことがたくさんあるからです。自分の可能性を広げるためにもいろいろなことにチャレンジしてください。皆さんのチャレンジをいつも応援しています。

いまむら ともみ

今村 友美 准教授

応用栄養学研究室 食創造科学科



【担当科目】 応用栄養学Ⅰ、応用栄養学Ⅱ、応用栄養学Ⅲ、健康スポーツ栄養学、スポーツ栄養学、応用栄養学実習

【研究内容】 アスリートの栄養サポートに関する研究、高齢者における栄養と運動サポートに関する研究

【学生へ一言】

たくさん勉強して遊んでいろんなことにチャレンジして、充実した大学生活を送れるよう頑張ってください！

きたむら まり
北村 真理 准教授

栄養教育論 研究室 食創造科学科



【担当科目】 栄養教育論Ⅰ，Ⅱ，Ⅲ、栄養教育論実習Ⅰ，Ⅱ

【研究内容】 主な研究テーマは「保育現場における食教育、食育」

【業績】・【受賞歴】・【学内外での役職】

興味があれば個人的に聞いてください。

【趣味】 おいしいコーヒー、ラテを飲むこと

【特技】 コカコーラとペプシコーラの味の違いがわかる

【経歴】 大学院卒業後、栄養士養成の短期大学に就職、その後、武庫川女子大学に着任しました。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

保育現場での食育をお手伝いする機会をきっかけに、現場の先生や栄養士さんが積極的に楽しみながら子どもたちに食育を行うための支援がしたいという思いから始めました。また、子育て家庭の食に関する苦労も経験し、家庭や保護者も支援したいという思いも加わり、現在に至ります。

【学生へ一言】

日々の大学生活がみなさんの人生を豊かにするかけがえのない経験となるように願っています。そのためには「一生懸命に学ぶ」ことも大切だと思います。

さとう しげゆき
佐藤 滋之 准教授

グローバルフード研究室 食創造科学科



【担当科目】 異文化コミュニケーション論、卒業英語演習、フードサイエンス英語など

【研究内容】 難民と移民をめぐる国際関係、国連や NGO による紛争・災害被災者に対する支援、食料安全保障などについて研究しています。

【趣味】 自転車・旅行

【特技】 ギター演奏

【経歴】 東京学芸大学教育学部卒業後、インド・デリー大学大学院への留学を経てイギリス・ブリストル大学修士課程修了。国際赤十字社赤新月社連盟で 8 か国・国連難民高等弁務官事務所 で 6 か国に勤務。国連在職時に働きながら早稲田大学大学院社会科学研究科で博士（社会科学）を取得。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

研究のきっかけではありませんが、大学生時代にバックパッカーとして海外放浪する中で、国際情勢への興味が大きくなり、国際機関での仕事を目標しました。

【本学に来る前の職歴】

国連難民高等弁務官在エチオピア事務所・首席保護官

【学生へ一言】

世界の大きさを知ってください。小さな世界に閉じこもらないように。



【担当科目】 基礎化学、食品加工学、食品製造学Ⅰ、Ⅱ、基礎化学実験、食品加工学実験、マーケティング演習Ⅰ、研究倫理学特論

【研究内容】 研究テーマは、主に「血管新生を正に制御する新たな食品由来因子の探索」「軟骨分化を制御する新たな食品由来因子の探索」になります。いずれも現在は牛乳由来エクソソーム（ミルクエクソソーム）に着目し、血管機能や軟骨機能に対する影響について研究しています。

【趣味】 ・旧車いじり。日本、外国のやや古い車をネット等で安く入手し、部品を国内はネット探索、海外は個人輸入で入手し、修理して稼働状態にしています。現在、某所にて以下旧車を保有保管しています。'72年式三菱ミニカ、'85年式シトロエン BX、'97年式シトロエン Xm（過去にはシトロエン GSA、FIAT 126、FIAT TIPO 所有）日常使用は 2016 年式シトロエンピカソ。
・武道。社会人 30 才代から合気道→実践武道稽古会（YouTube で検索）。武道研究家日野晃の流れを汲んでます。関西に来てからは、ウェルネス館にてたまに自主練習しています。居合い刀、体技、杖等

【特技】 水泳、硬式テニスはそこそこです。スクーバダイビングオープンウォーター（PADI）所有。ピアノは中学生まで習ってました。中高大時バンド（YMO や CASIOPEA のコピー）で Key. 担当でした

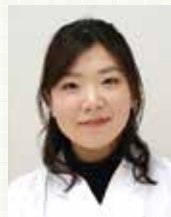
【経歴】 琉球大学農学部農芸化学科製糖化学研究室、広島大学大学院工学研究科工業化学専攻醗酵工学過程生物物理化学研究室（宮川都吉先生師事）、全国酪農業協同組合連合会乳業開発研究所、東京大学大学院農学生命科学研究科応用生命化学専攻食糧化学研究室（清水誠先生、佐藤隆一郎先生師事）、日本ミルクコミュニティ株式会社、雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所首席研究員、一般社団法人 J ミルク牛乳乳製品健康科学会議事務局長を経て現職。

【学生へ一言】

大学での経験は将来必ず何らかの形で生きてきます。社会に出てからは人生山あり谷ありますが、確固たる強い意志があれば不思議と道が開けてきます。要は諦めないことです。

ほんだ ともみ
本田 智巳 講師

調理学研究室 食創造科学科



【担当科目】 調理学、調理学実習Ⅰ、調理学実習Ⅱ

【研究内容】 調理学をフィールドに、人間の食の営みを環境や社会との関わりから捉え、他領域の専門家や企業、自治体と連携しながら研究に取り組んでいます。

レシピ設計に基礎をおく調理教育プログラムの開発では、「どのような食材を利用し、どのように料理を組み立てていくか」というレシピ設計のプロセスを学ぶプログラムデザインを展開し、実践を進めています。システム工学との融合によるレシピ設計を題材にイノベーション・創造性の育成を図るプログラムの開発など、調理を学ぶことを技能の習得に終始せず、調理のプロセスを通じて得られる様々な価値について、多角的なアプローチで検証しています。

GAstroEdu プロジェクト

世界が抱える社会課題に対し、身近な「食」をテーマにしたワークショップを通じて子どもたちの主体性や創造性を育み、「本物」に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐプラットフォームを目指す、オンラインのSDGs ワークショップ開発プロジェクト

GAstroEdu 動画集はこちら▶▶▶



【趣味】 農産物直売所巡り、Bリーグ観戦、トレッキング

【経歴】 熊本県立大学院環境共生学研究科博士前期課程修了後、食品メーカーでの商品開発、給食委託会社での給食の運営に従事。その後、尚絅大学生生活科学部助手、立命館大学食マネジメント学部助教を経て、2022年4月より現職。

【学生へ一言】

調理学は食べる人側に立った学問と思われるかもしれませんが、食をめぐる状況が大きく変化するいま、調理と社会、あるいは地球環境とのつながりにも目を向け、広い視点で考察していかなければなりません。みなさんも「食」をさまざまな角度から捉えられるように、これからたくさんのことを学んでいってください。

なかむら えり
中村 衣里 助教

食品衛生学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品衛生学実験、食品産業論実習Ⅰ、栄養学実習

【研究内容】 抹茶の品質と機能性に関する研究、市販プロテイン飲料の消化吸収の比較、ラット消化吸収機能低下モデルの確立と高齢者用及びアスリート用プロテイン飲料の開発、各種健康食品の安全性・有用性に関する研究

【業績】 学術論文 12、学会発表 33、
2019 年公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 助成金採択、
2020 年公益財団法人 日本食品化学研究振興財団 助成金採択

【受賞歴】 第 29 回茶学術研究会会員講演 学術奨励賞受賞、日本食品化学学会 第 24 回奨励賞受賞

【趣味】 ディズニー大好き、お菓子・パン作り

【特技】 手芸（裁縫、ビーズ、編み物など）、ネズミの手術（ラット門脈カテーテル留置法）

【経歴】 武庫川女子大学卒業、武庫川女子大学大学院修士課程修了後、武庫川女子大学食物栄養学科の助手として就職しました。助手在職中に「博士（食物栄養学）」を取得し、現在は、食創造科学科の助教として働いています。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

中学、高校の頃に、自分の身体は自分が食べたものから作られていると体感したため、「食の栄養」について学びたいと考え、食物栄養学科に進学しました。

【学生へ一言】

大学での生活は、最後の「学生生活」となる学生さんが多いと思います。武庫川女子大学で、しっかりと学び、たくさん遊び、充実した学生生活を過ごしてください。

たけのうち あきこ

竹之内 明子 助教 (31 歳)

食品安全学研究室 食創造科学科



【担当科目】 調理学実習、食品産業論実習、公衆衛生学実習

【研究内容】 主な研究テーマは「食品由来物質による急性肝障害の抑制効果」です。肝機能改善効果をもつ新たな食品由来物質をみつけだし、それらの有効性・薬物動態・安全性などの基礎データの蓄積を目的として研究しています。肝保護効果がみられた食品由来物質を使った、肝機能の働きを助けるレシピの開発にも挑戦しています。

【業績】 学術論文 23、学会発表 20

【趣味】 クラシックバレエ、舞台・音楽（フェスやライブ）鑑賞

【特技】 記録をとり続けること（育児記録、食事記録、学生時代は勉強記録など種類はさまざまですが、長いものだとして8年くらいゆとりと記録しています）

【経歴】 武庫川女子大学大学院修士課程修了後、本学助手をしながら学位を取得し、助教となり現在に至ります。

【本学に来る前の職業】

病院管理栄養士を少しだけしていました。

【学生へ一言】

もしまだ将来やりたい仕事が見つからない人がいれば、ぜひ大学生活の中で導かれることに、明るく楽しく前向きな心をもってチャレンジしてみてください。きっとあなたの道を定めるきっかけとなるコトやヒトに出逢えるはずです。

くにたに

國谷 かおり 助手

分子栄養学研究室 食創造科学科



【担当科目】 解剖生理学実習

【研究内容】 生体組織、細胞、食品の凍結保存法について

【経歴】 武庫川女子大学、武庫川女子大学院修士課程

【学生へ一言】

細胞の様に、今日にしているその多様性は、育った環境や置かれた境遇が異なるからこそ生まれます。皆さんは、食物栄養科学部や食生活学科という組織を構成し、武庫川女子大学 / 短期大学部という機関に属しています。組織の一員であることを認識し、人の苦しみや困りごとに気付けるようになれば、あなたにしか出来ないことが見えてくるのではないのでしょうか。

ごとう

さき

後藤 咲季 助手 (29 歳)

調理科学研究室 食創造科学科



【担当科目】 生化学実験、調理科学実験、食評価演習、食品機器分析学実験

【研究内容】 水溶性食物繊維の一つであるペクチンについて、その分子構造および小腸への影響を、in vitro, (in vivo) で検討していました。

【趣味・特技】 ピアノ、バイオリン、食べること、旅行、散歩、登山、マラソン ...
「楽しそう！」と思ったことには、とりあえず挑戦してます！

【経歴】 福島高専→福島高専専攻科（学士）→岐阜大学大学院（修士・博士）→武庫川女子大学（助手）

【学生へ一言】

遊びも勉強も、今しかできないことに全力で取り組んでください。時間は巻き戻せません。5年後、10年後に後悔しない毎日をも！

さ の よしのり
佐野 由倫 助手

食品科学研究室 食創造科学科



【担当科目】 基礎化学実験、食品衛生学実験、食品学実験、食品化学実験

【研究内容】 ナタマメ由来ゲル化物質の同定と食品応用

【趣味】 読書、映画、ボードゲーム

【特技】 船舶操縦

【経歴】 修士卒、メーカー 5 年勤務

【本学に来る前の職歴】 医薬品メーカーの品質管理業務（分析）

【学生へ一言】

社会に出ると実に多様な人々と出会います。価値観、能力、性格が異なったりと様々で、その多様性は年々増加傾向にあります。大学では是非いろんな学生さんや先生と交流してみてください。きっと充実した大学生活になり、社会に出るときの有用な経験になると思います。

なかにし ひろこ
中西 尋子 助手

栄養教育論研究室 食創造科学科



【担当科目】 栄養教育論実習Ⅰ・Ⅱ、調理学実習Ⅰ

【研究内容】 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～（修士論文）

【趣味】 旅行、水族館で魚やクラゲの写真を撮ること

【特技】 旅行の荷物のパッキング

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

高齢者の生きがいづくりや子ども食堂など、地域での管理栄養士の活動に興味があったから

【本学に来る前の職歴】 国保の被保険者の健康づくり活動支援など

【学生へ一言】

授業やレポート、アルバイトなどで忙しい日々だと思いますが、学生生活ならではの貴重な時間です。いろんなことに挑戦しながら、友達と充実した日々を楽しんでください！

ひろた しおり
廣田 菜 助手

食開発学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品学実験、メニュー企画・開発実習、食品化学実験、食品衛生学実験

【研究内容】 学生時代：細胞を使った茶抽出物の機能性の解明
現在：食品由来難消化性ペプチドの吸収性と機能性

【趣 味】 海外旅行。コロナ前は韓国（ソウル）に行くのが好きでした。

【本学に来る前の職歴】

サラヤ株式会社に研究・商品開発をしていました

【学生へ一言】

直接皆さんと関わる機会は少ないかもしれませんが、皆さんが武庫女で悔いのない大学生活を送ってもらえるよう精一杯サポートさせていただきます。よろしくお願いします。

みずの なほ
水野 奈穂 助手

食品機能学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品学実験、食品化学実験、基礎化学実験

【研究内容】 エクオール産生能の変動と胆汁酸によるエクオール産生阻害に関する研究

【趣 味】 ホットヨガ、映画、旅行。最近は Little Glee Monster と YOASOBI にはまっています。

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

美味しくて体によい食品はどうやって造られているのかに興味を持ち、農学部との食品関係の学科に進学しました。

【本学に来る前の職歴】

乳業メーカーの研究・開発職（チーズ、ヨーグルトの食感・物性の研究、ホイップクリームの開発など）

【学生へ一言】

勉強、部活、アルバイトなどなど、忙しい毎日かと思いますが、駆け抜けた日々も思い出になります。体調に気を付けて、様々なことに取り組んでみてください！

もろ い み き
諸井 美樹 助手 (27歳)

食品衛生学研究室 食創造科学科



【担当科目】 食品衛生学実験、食品学実験

【研究内容】 食品ロスに関する実態及び削減対策の検討
女性アスリートの三主徴に関する研究

【趣味】 野球観戦、キャンプ、カメラ

【特技】 バスケットボール、キャンプ飯！

【現在の分野について研究しようと思ったきっかけ】

世界や日本の食糧問題に興味を抱いたことがきっかけで、現在は行政と連携しながら食品ロス削減に向けて研究を進めています。

アスリートの研究は、栄養指導をしている中で無月経や疲労骨折の選手が多く存在し、予防したいと思ったことがきっかけです

【学生へ一言】

授業や実習で忙しいと思いますが、勉学やサークル活動、アルバイトなど様々なことに挑戦して、大学生生活を満喫してください！

令和 4 年度 体育祭

令和 4 年度の体育祭が 5 月 14 日（土）、15 日（日）に開催されました。令和 2 年度はコロナ感染拡大防止の観点から体育祭は中止、翌年の令和 3 年度はオンラインおよび動画による体育祭で、応援合戦も動画の配信で、参加団体は食物栄養科学部のみでした。

そして、令和 4 年度は感染対策し規模を縮小しながらも、応援合戦が対面で実施されました。しかし、令和 2 年度は中止、令和 3 年度はオンライン・動画のみの体育祭であったため、応援合戦を経験した学生は 4 年生しかいないなどの理由から、参加した団体は食物栄養科学部のみでした。

4 年生のリーダーたちは卒論、就活、国試対策の勉強がある中で、伝統を引き継ぐために、集まった食栄 1 年生、2 年生、3 年生を指導しました。体育祭当日、講堂には、朝日新聞の記者も訪れ、関連教員や学生が見守る中、ノーミスで最高の演技を披露しました。参加団体が食物栄養科学部の 1 団体のみであったことから、『優勝』の賞状ではなく、武庫川女子大学の伝統を引き継ぐ重要な演技であったことから『感謝状』が手渡されました。しかし、披露された演技は、コロナ前まで 4 連勝し続けた演技に負けず劣らずの素晴らしいもので、返還した優勝カップが再び食物栄養科学部のもとへ戻ってきました。

令和 5 年度の体育祭では、多数の学科が参加し、コロナ前の状況を迎えることを期待したいです。



4 年生のリーダーたち



食物栄養科学部 応援団

応援合戦 伝統つながった

武庫川女子大、3年ぶり復活



黒いひな壇に並び、演技をする食物栄養科学部の学生たち。腕に巻いたカラフルなカバが目に映える15日、西宮市池開町の武庫川女子大学

舞台のひな壇に並んだ学生たちが、音楽に合わせて一糸乱れぬ華麗な演技を見せる。武庫川女子大（西宮市）で半世紀続いてきた体育祭の応援合戦が15日、コロナ禍による中断を経て3年ぶりに復活した。

応援合戦は、5月の体育祭で各学科の1年生が自チームにエールを送る名物行事。ひな壇を使うスタイルは、春夏の高校野球でPL学園（大阪）が繰り広げた人文字応援をヒントに1968年に始まったという。ピーク時には16ものチームが競い合い、88年にはNHK紅白歌合戦に招かれて演技を披露した。

しかし、新型コロナウイルスの感染拡大で2020年は体育祭自体が中止に。21年はオンライン開催となり、応援合戦は学生一人ひとりが自撮りした動画を繋ぎ合わせて配信した。実際に舞台を経験したのは今春4年生になった学生たちだけに、3年生の田中友里子さん（21）は「唯一の出場チームは、応援合戦が中断するまで4連覇していた食物栄養科学部。1・3年生43人が演者となり、4年生12人が指導した。団長となった4年生の田中友里子さん（21）は、



団長を務めた田中友里子さん。応援合戦を終え、再び就職活動と卒業研究の日々が始まる

4年生が指導 ひな壇で心ひとつに

な壇での演技から時間も経っている。最初は不安だったという。「先輩から教わった通り、心をひとつにして動きをそろえることを伝え続けました」

チーム全員がPCR検査を頻繁に受けながら、講義の合間に練習を重ねた。重ね着した黒い上着の襟元を開き、下のカラフルなレオタードを見せて人文字をつくったり、両手を合わせて天に突き上げた。1年生の和田彩花さん（18）は「これまでの人生の中で一番長い時間でした」と1カ月間の練習を振り返る。自宅でも、先輩が手書きした演技の動きのメモを見ながら身体を動かしたという。

15日の本番。顔を白く塗る恒例の姿で晴れ舞台に立った1・3年生は、約5分間の演技をノミンスで終えた。白粉に感涙の跡をくっきりつけた和田さんは、「次は私たちが後に引き継ぎたい」とほほえんだ。

食物栄養科学部の窪田健太郎教授は「コロナ流行時に高校生生活を送った新入生たちは行動力がまだ身につけていない」と述べて、「練習を重ねるうちに自然な笑顔が増えていった。応援合戦が一步を踏み出す力になったのなら、うれしい」と学生たちの成長を喜んだ。

（高松浩志）

令和3年度

生活環境学部 食物栄養学科 卒業論文題目

※ () は教員の所属を示す。

NCM 分野

上田研究室 (食物栄養学科)

●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

櫻井穂佳
岡本早由
妹尾唯由

●家族の協力の有無が食品バランス型紙を用いた食事指導や歩行指導の結果に及ぼす影響

寺田彩夏
和田紗緒璃

川村研究室 (食物栄養学科)

●生活習慣病予防のための大豆肉の普及

坂本怜奈
小池菜摘

●大量調理における衛生知識と仕事に対する意識の関連

鈴木詩乃
西尾伊織
是澤晴香

岸本研究室 (食物栄養学科)

●幼児を対象とした食介入支援による生活習慣の評価

井上歩
中嶋里穂
山内夏奈

●幼児のメディア利用と生活環境や口腔環境との関係

静朱音
咲花夕菜
薫美穂

鞍田研究室 (食物栄養学科)

●脳血管疾患における主観的包括的評価 (SGA) の妥当性

濱口真珠

●脳血管疾患患者におけるオリジナル主観的包括的評価 (SGA) の有用性

津守すず

●脳血管・心疾患患者における SGA 評価者の検討

林田夕奈

●コロナ禍における血液透析 (HD) 患者の栄養支援法
～透析弁当を用いた栄養指導の検討～

東地美穂
西村波那子

黒川研究室 (食物栄養学科)

●急性期脳卒中患者における重症度とエネルギー摂取量の関連
－アウトカムに影響を及ぼす因子の検討－

鷗崎牙南
森末菜月

●中等度 COVID-19 患者における入院時の栄養状態とアウトカムの検討

池田晴

●管理栄養士による認知症グループホームでの居宅療養管理指導の効果について

東浦遥
藤原ゆめみ

福尾研究室（食物栄養学科）

- | | |
|--|--------------------|
| ●地域在住高齢女性におけるサルコペニアの発症と Apop 遺伝子一塩基多型との関連性 | 松 井 美 樹
仲 井 絵 美 |
| ●地域在住高齢女性における食品摂取多様性の実態とその低下要因について | 鎌 田 恵 子
富 永 英 里 |

福田研究室（食物栄養学科）

- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| ●高齢患者における食事区分別栄養摂取量と属性等との関係についての考察 | 梶 山 蒼 生
寺 田 夏菜子 |
| ●高齢患者における食事区分別栄養摂取量と栄養評価指標との関係についての考察 | 丸 児 紗也佳
松 本 知 優 |

堀内研究室（食物栄養学科）

- | | |
|---|---------|
| ●保育園給食のメニュー分析と苦手野菜を使用した料理の提案 | 大 日 彩 華 |
| ●保育園給食のメニュー分析の年次推移 | 森 下 莉 子 |
| ●「おしゃもじ教室」の教育効果および食行動に関する親の関与が子供の体型に及ぼす影響 | 西 田 知亜紀 |
| ●親への食育が、親の食育に対する意欲や子どもの食行動に及ぼす影響 | 冨 和 桃 香 |
| ●両親の体型、心理面及び食習慣が子供の体型と食習慣に及ぼす影響 | 道 下 直 莉 |

倭研究室（食物栄養学科）

- | | |
|--|--------------------|
| ●2 型糖尿病患者のセルフコントロール尺度と生活習慣および食行動特性との関係 | 出 口 亜 衣
山 田 彩 愛 |
| ●新型コロナウイルス流行禍における 2 型糖尿病患者の食環境と食行動特性の関係 | 坂 口 ほの香 |
| ●新型コロナウイルス流行禍における 2 型糖尿病患者の活動量と臨床指標・生活習慣との関係 | 吉 田 圭 織 |
| ●新型コロナウイルス流行前後の 2 型糖尿病患者の HbA1c の変化と生活習慣との関連 | 山 口 実奈美 |
| ●2 型糖尿病患者の新型コロナウイルスに対する恐怖感と生活習慣との関係 | 針 谷 梓 里 |

今村研究室（食創造科学科）

- | | |
|---|--------------------|
| ●地域在宅高齢者に対する栄養・運動サポートについて～コロナ禍の食生活・身体能力の変化～ | 川 越 いずみ
柳 瀬 あおい |
| ●大学女子バレーボール部選手に対する栄養サポートについて～コロナ禍での食生活の変化～ | 米 田 智 香
森 長 彩 夏 |
| ●大学女子体操選手に対する栄養サポートについて～一人暮らし選手の実態～ | 西 川 菜々子
堀 内 文 歌 |

PN 分野

大滝研究室（食物栄養学科）

- 地域高齢者における食環境と食品多様性スコアおよびフレイルの関連

入 来 祐 依
玉 置 夢 歩
米 田 未 来

- 地域高齢者における主観的経済状況と主観的健康感の関連

櫻 井 千 暖
洞 江 一 花

小林研究室（食物栄養学科）

- 中学生と保護者への「食事バランス」についての情報提供とその評価に関する検討

真 鍋 亜 美
鈴 木 麻 友

- 小学生における食育教材の有用性、及び遊び要素が理解度へ与える影響についての検討

奥 響 生
芦 高 千 夏

内藤研究室（食物栄養学科）

- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価（第1報）
～身体組成および生活習慣との関連～

池 田 紗 羅

- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価（第2報）
～心理状態と睡眠との関連～

奥 野 沙 彩

- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価（第3報）
～個人の睡眠の質への影響～

濱 平 朱 音

- 女子大学生における月経前症候群に関する研究（第1報）
～特にストレスについて～

小 田 智 美

- 女子大学生における月経前症候群に関する研究（第2報）
～特に食習慣について～

山 口 歩

林研究室（食物栄養学科）

- I県S町における肥満と栄養素等摂取量の関連性から考える食事支援方法の検討

大 坂 萌 果
崎 上 琴 音
山 口 あゆ美

- コロナ禍における地域住民への育児支援を目的としたオンライン幼児食講演会

浦 瀬 彩 花
中 川 有 起

前田研究室（食物栄養学科）

- 地域後期高齢者のサルコペニアの可能性及び運動実践の有無と身体・栄養状態の関連について

木 田 有 咲
薩 美 結 花
森 本 千 加

- 地域後期高齢者の運動実践における身体・栄養状態の関連について

川 根 菜 々
西 野 夏 澄

横路研究室（食物栄養学科）

●地域在住一人暮らし女性高齢者におけるソーシャルネットワークと栄養状態との関連	上 田 真 子 金 子 楓 佳
●日本語版食スキル尺度の作成	川 北 友梨佳 毛 利 綾 菜

脇本研究室（食物栄養学科）

●小学校高学年の児童の生きる力と食に関する態度・行動との関連	川 勝 みのり
●小学校高学年児童の生きる力と食生活に関する親の態度・行動との関係	若 林 真 衣
●M団地住民の多文化共生に関する意識と子どもの食の課題—アクションリサーチ第一報—	吉 田 麗 央 古 川 裕 梨

北村研究室（食創造科学科）

●咀嚼行動に関する客観的エビデンス構築に向けた取り組み	鳥 越 美 桜 西 脇 佑 映
●野菜の提供品目数の増加に関連する要因についての研究	長 田 芽 依 花 岡 美 歩

佐藤研究室（食創造科学科）

●南アフリカの学校給食を通じた微量栄養素欠乏改善プログラム	植 田 菜 央
●日本でフードバンクが普及しない理由：国際比較と日本における諸問題	高 橋 玲 子
●フェアトレード商品は生産者たちを救うことができるのか	田 浦 佳 恵
●アフガニスタンの食料問題：タリバン政権の影響とその後	前 田 花 音

義澤研究室（食創造科学科）

●キトサンオリゴ糖によるMNU誘発乳がんラットモデルにおける病態抑制効果	又 間 梨 央 三 好 真 由
●酒粕由来プロファイン®を用いたMNU誘発眼科疾患モデルにおける病態抑制効果	梅 田 梨 花 土 谷 英莉子 弓 削 奈津美

FS 分野

岡井研究室（食物栄養学科）

●ごぼうの加熱調理操作「高温熱風焙煎」における調理特性	林 知 里 松 尾 実 玖
●みかん果皮の加熱調理操作「高温熱風焙煎」における調理特性	石 川 裕季子 草 間 佳 奈
●多糖類の高温熱風焙煎による抗酸化作用について	西 畑 柚 香 和 辻 萌 未

小関研究室（食物栄養学科）

●卵白アルブミンの加熱・加圧ゲル形成へのソルビトールの添加効果	吉 岡 珠 音
●還元型卵白アルブミンの泡沫安定性へのソルビトールの添加効果	西 山 佳 奈
●卵白アルブミンの凍結変性へのソルビトールの添加効果	浦 田 祐 貴
●卵白アルブミン乳化物の凝集性へのソルビトールの添加効果	山 下 璃 音

仲谷研究室（食物栄養学科）

●血糖上昇を抑えた菓子（フィナンシェ）の作製	高 倉 明 希 滝 本 夢 奈
●さつまいも粉、グルコマンナン粉による米粉パンの製パン性、老化への影響	恒 藤 里 佳 友 末 沙 恵 長 遠 穂乃佳
●サルコペニア発症予防に貢献する米粉パンの作製	澁 谷 虹 帆

松井研究室（食物栄養学科）

●膨化に優れたアレルギーフリーパンの開発	山 田 遥 加
●エノキタケによる機能性ワインの開発	小 森 有 紀
●エノキタケによる清酒の開発	佐 野 鶴優美
●有用真菌を用いた米麹甘酒による機能性食品の開発	津 村 友 子
●きのこ麹甘酒による機能性発酵豆腐の開発	南 智 仁

有井研究室（食創造科学科）

●ヒヨコマメゲル化物質の抽出における加熱方法と加水量の検討	山 崎 真友子
●定量的実験方法の確立を目指した精製ナタメゲルの物質推定と溶解方法の確立	中 西 知奈海
●pHが変化しない条件における豆腐様沈殿形成と金属イオン濃度の関係性	瀧 村 彩 夏
●工場生産に準じた研究室レベルでの油揚げ製造方法の確立	米 田 朱 里
●豆腐とでんぷんの混合ペーストの印字造形に重要な因子について	宮 本 歩 実

高野研究室（食創造科学科）

●ミルクエクソソームによる軟骨機能に対する影響	梅 田 歩 美 松 本 美 里
●ミルクエクソソームによる血管機能に対する影響	川 原 双 眞 田 楓 華 横 堀 明日香

戸田研究室（食創造科学科）

●SBD-F 誘導体化 HPLC 法による尿中総ホモシステインの測定	野 田 萌々香
●24 時間尿分析による Daidzein 代謝の個人間比較と個人内変動の検討	岡 田 彩 夏
●オーバーナイト尿分析によるエクオール産生の短期的変動に関する研究	宮 下 彩 未
●培養法による Daidzin 代謝の評価	安 倍 詩 織
●加糖加熱処理大豆粕投与による黒毛和牛血清中のイソフラボン代謝物濃度の変化	小 国 陽 花
●丹波黒大豆の煮熟後の色落ちに対する鉄強化施肥栽培の影響	松 本 知 音

升井研究室（食創造科学科）

●簡易炊飯による米飯の品質特性に関する研究	三 宅 眞 子
●イソマルトデキストリン添加デザートに関する研究	田 中 遥
●フードジャーによる白粥調理に関する研究	郡 さくら
●乳児用食品の硬さに関する研究	山 本 彩里沙

NS 分野

伊勢川研究室（食物栄養学科）

- | | |
|---|---------|
| ●大麦の品種及び焙煎の有無による抗ウイルス活性の比較検討 | 古 坊 穂 果 |
| ●ユーグレナ熱水抽出物に含まれる抗インフルエンザ効果を示す有効成分の探索 | 下 本 歩 |
| ●アカセチンによる抗インフルエンザウイルス作用機構の検討 | 石 中 萌 絵 |
| ●ホップに含まれる 6-Prenylnaringenin の抗インフルエンザウイルス作用機構の検討 | 長 尾 圭 夏 |

大平研究室（食物栄養学科）

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| ●アルツハイマー患者に特有の遺伝子発現量変化の解析 | 石 田 明日香
松 井 那 奈 |
| ●生体組織の常温保存に最適な二糖類の検出と濃度依存性について | 岡 本 有 加
竹 花 可 歩 |

澤田研究室（食物栄養学科）

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| ●DPP - 4 インヒビターの精製 | 坂 山 愛 理
高 辻 美 帆 |
| ●食品中の α -グルコシダーゼ阻害物質の分離精製 | 小 松 瑞 穂
小 林 千 笑 |

高橋研究室（食物栄養学科）

- | | |
|--|-------------------------------|
| ●重症鶏卵アレルギー児に対する鶏卵アレルゲン含有ボーロを使用した早期緩徐経口免疫療法 | 山 内 杏 夏
角 本 怜 香
平 野 真 生 |
| ●重症小麦アレルギー児に対するうどん含有クッキーを用いた経口免疫療法 | 東 祐 菜
盛 林 有 紀 |

土生研究室（食物栄養学科）

- | | |
|---------------------------|------------------|
| ●使用素材の違いによる和だしの含有成分の比較と検討 | 青 木 瞳
丸 尾 郁 佳 |
| ●飢餓状態におけるエンドサイトーシスの変化 | 池 田 奈 央 |
| ●低栄養時におけるリソソームの形態的变化について | 兵 頭 奈 々 |

松永研究室（食物栄養学科）

- | | |
|--|-------------------------------|
| ●米飯摂取時の飲料（緑茶）の有無が食後血糖および胃排出に及ぼす影響 | 秋 田 真 実
柴 田 利 夢
姫 野 小日菜 |
| ●低酸素、糖毒性による膵 β 細胞の機能低下へのビタミンE、ポリフェノールによる改善効果 | 谷 輪 梓
渡 辺 実 薫 |

鈴木研究室（食創造科学科）

●食品由来エクソソーム様小胞の特性評価	泉 雛 子
	山 口 優里花
●肌測定に影響を与える要因に関する解析	國 賀 聖 菜
●海苔がおにぎり摂取後の血糖値変動に及ぼす影響	梶 菜 莉 子
●海苔による血糖値上昇抑制効果のメカニズムの解明	吉 井 凜 加

松浦研究室（食創造科学科）

●LC/MS 高速アミノ酸分析システムによるナッツ類の遊離アミノ酸の定量法に関する研究	山 本 鈴 夏
●各種ナッツ類の遊離アミノ酸の比較	雨 宮 由 佳
●ガスクロマトグラフによるナッツ類の脂肪酸の定量法に関する研究	南 里 佳 音
●各種ナッツ類の脂肪酸組成の比較	酒 井 美 佑
●各種ナッツのメーカー別遊離アミノ酸および脂肪酸組成の比較	花 本 美 涼

吉田研究室（食創造科学科）

●カチオン性電荷アミノ酸によるアルテミア水和胚の細胞膜透過性改善処理の検討	中 澤 有 実
	久保田 くるみ
	藤 井 花 音
●女子大生を対象とした食品ロス軽減に結びつく意識及び行動の実態調査	北 浦 アヤナ
	三 宅 穂乃香

蓬田研究室（食創造科学科）

●解凍ひき肉の再凍結保存における CAS 凍結法の効果と保存方法の検討	溝 端 菜 月
	村 上 朋 花
	山 内 悠 那
	高 原 梨々華
	中 村 優美子

令和3年度

修士・博士学位論文題目一覧

生活環境学研究科食物栄養学専攻

修士論文

【食物栄養科学コース】

- モヤモヤ病感受性因子 RNF213 がもたらす膜輸送への影響
主査：伊勢川 裕二 教授
指導：土生 敏行 准教授
金 知 永
- 大豆粉で栄養強化をしたグルテンフリーパンにおける製パン性に関する研究
主査：岡井 紀代香 教授
指導：仲谷 照代 准教授
田 中 愛

【健康栄養科学コース】

- 大学におけるヘルスリテラシー教育とその促進要因に関する研究
主査・指導：内藤 義彦 教授
田 中 麻 菜

博士論文

- Nutritional Strategy in Older Adult Inpatients – An Application of Novel Framework for Texture-Modified Diet and Enteral Nutrition with Collagen Peptide
主査：倭 英司 教授
副査：林 宏一 教授・雨海 照祥 教授
鉾 立 容 子
- 栄養管理手順における栄養スクリーニング法の検討
主査：倭 英司 教授
副査：内藤 義彦 教授・福尾 恵介 教授
鞍 田 三 貴
- 介護予防を目的とした若年期から壮年期における一次予防の必要性に関する研究
主査：前田 佳予子 教授
副査：内藤 義彦 教授・福尾 恵介 教授
植 杉 優 一
- ユーグレナによる免疫の賦活化と抗ウイルス効果
主査：倭 英司 教授
副査：伊勢川 裕二 教授・義澤 克彦 教授
中 島 綾 香

令和4年度 食物学研究会活動内容

1. 総会

食物学研究会評議員会

日時：令和4年5月18日（水）12時25分～12時55分

2. 事業

1) 食物学研究会講演会の開催

日時：令和4年10月8日

2) 食物学研究会誌の発行

「浜風」特別号（第48号）の発刊 令和4年9月

令和4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	松井 徳光
運営委員	高野 義彦・堀内 理恵・金澤 良子・谷 真理子・野口 瑞季・水野 奈穂
庶 務	西塚 奈菜恵・福田 史織
会 計	上中 登紀子
会計監査	伊勢川 裕二・岡本 有加
学生委員	岡本 有加（院食1）・小川 綾香（食栄1A）・狭間 咲希（食栄1B）・ 栗原 明月（食栄1C）・高橋 愛（食栄1D）・柳樂 瑞珠（食栄1E）・ 岡本 怜奈（食栄2A）・佐々木 結唯（食栄2B）・田嶋 千乃（食栄2C）・ 林 佑華（食栄2D）・久保 遥香（食栄3A）・山口 友菜（食栄3B）・ 石田 沙奈（食栄3C）・坪田 彩葉（食栄3D）・木下 桃香（食栄3E）・ 丸本 栞（食栄4A）・西 千宙（食栄4B）・村上 花菜（食栄4C）・ 谷口 詩織（食栄4D）・長谷 明香里（食栄4E）・藤原 奈穂（食創1A）・ 松尾 咲来（食創1B）・田仲 美保子（食創2A）・大平 紗希（食創2B）・ 熱田 京香（食創3A）・吉田 和紗（食創3B）・酒谷 南由花（短食1A）・ 中村 凜（短食1B）・安江 遥香（短食2A）・松田 若南（短食2B）

食物学研究会 会則の改正

改 正 前

(会 員)

第4条 本会は武庫川女子大学大学院生活環境学研究科食物栄養学専攻、食物栄養科学部食物栄養学科と食創造科学科、同大学短期大学部食生活学科に所属する専任教員及び嘱託職員、研究室付きの教務助手並びに学生を会員として組織する。



改 正 後

(会 員)

第4条 本会は武庫川女子大学大学院食物栄養科学研究科食物栄養学専攻と食創造科学専攻、食物栄養科学部食物栄養学科と食創造科学科、同大学短期大学部食生活学科に所属する専任教員及び嘱託職員、研究室付きの教務助手並びに学生を会員として組織する。

付 則 本会則は令和4年4月1日より実施する。

令和2年3月から新型コロナウイルス感染症（COVID-19）が世界中に拡大し、日本においても緊急事態宣言が発令され、令和2年度の卒業式が中止となりました。令和3年度も入学式が中止となり、感染拡大防止の施策が継続され、授業もオンラインとオンデマンド、対面が併用され、体育祭や文化祭もオンラインと動画での配信でした。食物学研究会の事業も滞りました。令和4年度に入り、ワクチン接種が進む中、重症者数が少なくなり、徐々に、コロナ前の日常を取り戻しつつあります。このような状況の中で、本年度に食物学研究会『浜風特別号（第48号）』を編集・発行することができましたことに、改めて感謝申し上げます。

『浜風特別号（第48号）』では、これまでの学生さんからの「授業を担当されている先生のことをもっと知りたい。」「1年生の時から、先生方がどのような研究をされているのかを知りたい。」などの要望に対応するため、食物栄養科学部の教員（助手を含む）の自己紹介ページを設けました。

また、3年ぶりに開催されました対面での体育祭における応援合戦では、食物栄養科学部のみが出場し、見事な演技を披露しました。大食4年生のリーダーたちが就活や国試対策や卒論がある忙しい中で、伝統を守る使命感を抱きながら、食米の1年生のみならず、対面で参加できなかった2年生、3年生を指導し、大学からも惜しみない感謝の意を告げられました。

さらに、文化祭における対面での講演会が途絶えていましたが、『武庫川学院80年史』に掲載された食物栄養科学部の研究力を推進してこられた3名の先生方のご講演について、ご案内をさせていただきました。この講演会を視聴することで、大学での学び、研究についての関心・興味が沸き起こり、大学生生活をより有意義に、楽しく過ごすようになると思います。

これまでは、卒業式あるいは翌年の4月に配布していた『浜風』ですが、上記の学生さんからの要望などにできるだけ早く応えられるように、編集作業を急ぎ、後期授業が開始されてから直ちに配布する計画を立てました。

最後になりましたが、本誌作成にあたりまして自己紹介ページを作成していただきました教員（助手を含む）の皆様、新聞記事の提供などにご協力いただきました関係者の皆様方に心から感謝申し上げます。そして、本研究会の趣旨にご理解とご協力をいただきました学生の皆さんにお礼申し上げます。ありがとうございました。

食物学研究会誌 〈浜 風〉 第48号

令和4年9月1日 印刷・発行

編集・発行者 西宮市池開町6番46号

武庫川女子大学食物学研究会

印刷所 株式会社 春日 TEL (06) 6767-0899

