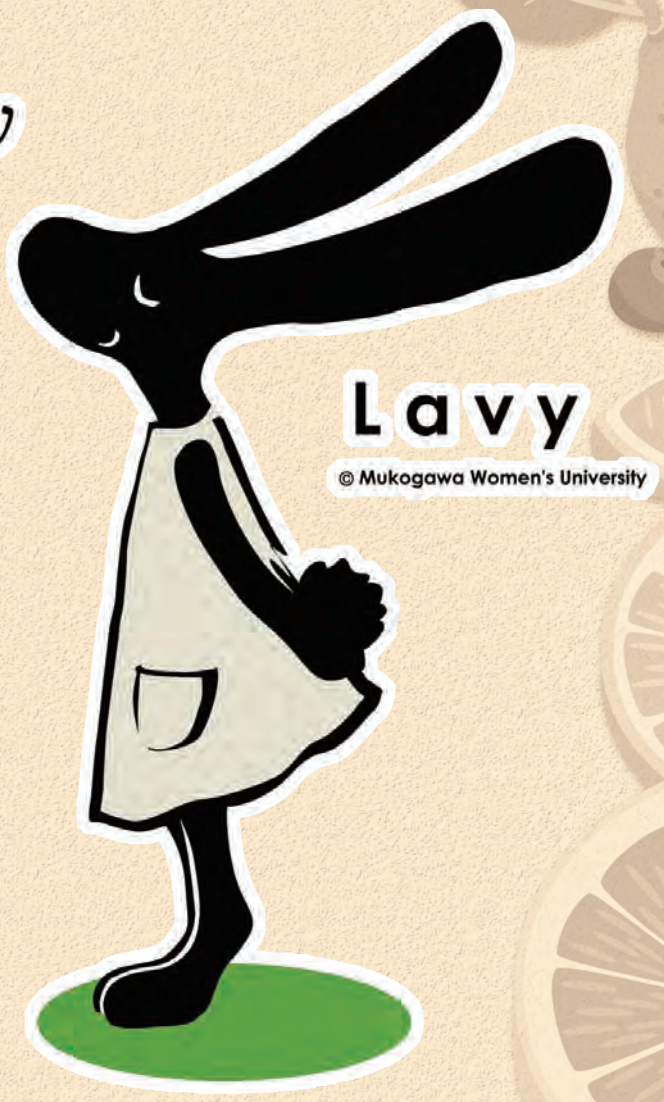
第49号

Hamakaze

食物学研究会誌

浜風



Contents

- 巻頭言
- 特集 – トルコ短期海外研修 –
- 体育祭（応援団 他）
- 文化祭（講演会，模擬店出店）
- 各種インタビュー記事
- 編入制度と研究室配属の概要
- 学位論文題目など

2024年・武庫川女子大学食物学研究会

巻頭言

食物学研究会 副会長
松浦寿喜

新型コロナウイルス感染症が、2019年12月に中国で報告され、わが国においても2020年１月に最初の感染者が確認されました。その後、急速に感染が拡大し、感染症法上「２類相当」として取り扱われてきましたが、2023年５月８日から「５類」に移行されたことから、医療機関における対応、感染者や濃厚接触者の行動制限、イベントなどの開催制限、感染状況の把握・公表など多くのルールが変更され、旅行業や飲食業など多くの業種でコロナ禍前に迫る回復を見せています。

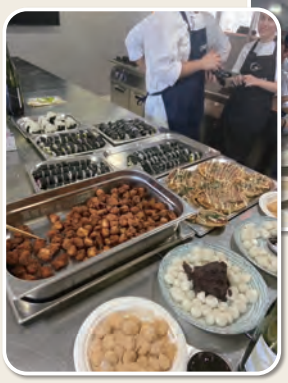
一方、2023年９月には新型コロナウイルス感染症の第９波が今夏の第８波に迫る勢いで拡大しており、これに加えて季節性インフルエンザが例年より早く感染を拡大しています。まだまだ気を抜けない日々が続きますが、食物栄養科学部における教育・研究は早期に正常化し、順調に進められています。特に、コロナ禍の渡航制限で見送られていた食物栄養学科の留学プログラム「国際栄養学演習」が８月５日から約３週間にわたってアメリカ分校で実施され、食創造科学科では11月４日から約２週間にわたってトルコ・バフチェシヒル大学において短期海外研修（相互訪問プログラム）が実施されます。

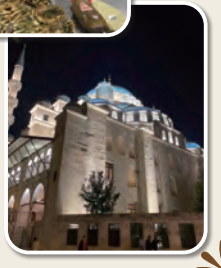
これからの教育・研究では、感染症をはじめとする様々なリスク要因を考慮しながら進める必要があります。私たちは、コロナ禍の３年間で不幸中の幸いではありますが、デジタルツールやテクノロジーを利用して、リモート教育・研究や対面授業・実験を組み合わせたハイブリッド教育・研究の手法を手に入れることができました。せっかく身につけた知識と技術ですので、有効に活用し、安全性を確保しながら、コミュニケーションを維持し、効率的で高品質な教育・研究を学生・教員ともに協力しながら進めましょう。

トルコ短期海外研修

トルコ・バフチェシヒル大学における短期海外研修に参加した食創造科学科の学生を取材しました。

2週間（11/4～18）のトルコ留学では、バフチェシヒル大学（BAU）学内ツアーやイスタンブール市内の観光、カッパドキア旅行、トルコ料理と日本食の調理実習などを行ったそうです。とても充実した日々であったと話してくれました。日本とは違う食文化で、驚いたことは、珍しい食材を使用していなくても、味付けや調理方法の違いで日本食とは全く異なった料理であったこと、お客様に対してサービス精神が豊富で試食・試飲を進めてくださったことだそうです。また、特に思い出に残っていることとして、日本食紹介を兼ねた調理実習をしたことだそうです。3時間ほどかけて、巻物、唐揚げ、羊羹、お団子、お好み焼きなどを作りました。巻物をつくるのを楽しんでもらえて、唐揚げ、お好み焼きは特に好まれており、ほとんど完食することができたそうです。完璧にコミュニケーションが取れなくても、お互いの文化に触れることで貴重な経験となり、食は笑顔の源泉であると実感できたのではないかと感じました。





第59回 体育祭

2023年5月13日(土)～14日(日)

応援団長からのコメント

新型コロナの影響で応援合戦は４年振りの復活となりました。本番まで不安やプレッシャーはたくさんありましたが、応援団59人全員で１つの演技を完成させられたことは大切な思い出になりました。１年生がステージで楽しそうに演技しているのを観てとても感動したし、１年生が私たちをリーダーズにさせてくれたのだと思いました。

今年の応援団を成功させてくれてありがとう。 応援団で出会った仲間をこれからも大切にして欲しいです。また、多くの先生方や先輩方に支えていただき、素晴らしい経験をすることができました。本当にありがとうございました。 来年は、さらに応援合戦が盛り上がり、より熱い演技が観られることを楽しみにしています！

その他の競技のコメント

その他の競技では、団体戦が多かったのでクラスの団結力が向上したと強く感じました。 今まであまり喋ったことのない子とも、ハイタッチをしたり「ナイス!」などの声かけをし、絆を深めることができ、運動をすることの楽しさを知ることができました。

文化祭

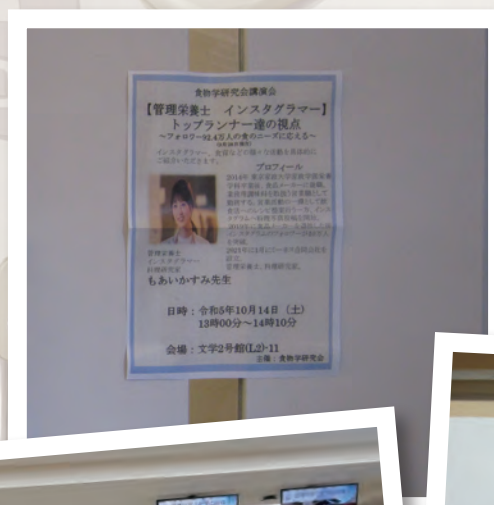
2023年10月13日(金)～15日(日)

食栄 がんもちゃん

2023年
10月14日(土)

文化祭２日目に「がんもちゃん」という愛称でおでんが販売されていました。今回、「がんもちゃん」を出店した学生に取材を行いました。

『がんもちゃんが文化祭で活動するのが約５年ぶりで、先輩からの引き継ぎなどがほぼない状態でとても不安だったけど、担当の先生方に支えていただいたり、食栄２年のリーダーたちで色んな意見を出し合ったりしながら伝統を繋ぐことが出来て良かった。おでんはとても美味しくできて、がんもちゃんのメンバーも文化祭の合間に自分でおでんを買っている人が多かったのと、大学外から来てくださった人や先生方が沢山足を運んで食べてくださって嬉しかった。試作の段階で色々問題も起きたけど改善するために意見をだしあったから、それはいい経験だった。』と話してくれました。また、コロナが開けてやっと復活し、伝統を引き継ぐことが出来ましたので、来年のがんもちゃんが無事に実施され今後もたくさんの人にがんもちゃんのおでんを愛して貰えるよう願っています。



短食 まんとう

2023年10月14日(土)

4年ぶりの開催となった”まんとう”こと カレー味の中華まんは、約160個が1時間半で売り切れてしまうほどの大盛況となりました。“まんとう”出店のリーダーに取材を行いました。

『試作を重ねて意見を出し合い、試行錯誤を繰り返しました。徐々に連携が上手く取れるようになったり、手際がよくなったりと変化が目に見えてわかることが嬉しかったです！普段の学校生活ではあまり見られないみんなの一面を知り、積極的に動いてくれる子たちの優しさに触れ、楽しく文化祭を終えることができて本当によかったです。

来年も開催予定なので、今年食べることが出来なかった方やまた食べたい！と思ってくださった方は是非足を運んでみてください✨』

食物学研究会主催 講演会

2023年10月14日(土) 13:00~14:10

「トップランナー達の視点 ～フォロワー92.4万人※の食のニーズに応える～」

※9月28日現在

講師：管理栄養士・インスタグラマー・料理研究家 もあいかすみ先生

私たち学生に分かりやすい言葉でご自身の仕事や考え方についてお話していただきました。今回の講演会をきっかけに食に関するSNSを発信したいという意見が多数出ており、その中でも「自分が考えたレシピをたくさんの人に発信することで笑顔にできるから」という意見が多かったです。管理栄養士の仕事の幅の広さに驚いたり、自分がやりたいことに向かって努力することの大切さを再確認できたように思います。

新任教員インタビュー

Shide Kenichiro 幣 憲一郎 教授

所　属　食物栄養科学部　食物栄養学科

研究室名　臨床栄養学研究室　部屋番号　NS-401

担当科目　臨床栄養学ⅠおよびⅡ、臨床栄養学ⅢおよびⅣ、臨床栄養学実習ⅠおよびⅡ、1年生初期演習ⅠおよびⅡ

趣　味　スポーツ（マラソン、野球、バレーボール、ゴルフなどなど）をして汗を流し、その後に（少し）お酒を楽しむこと！

以前のご職業　京都大学医学部附属病院　疾患栄養治療部　副部長（管理栄養士）、「糖尿病病態栄養専門管理栄養士」の資格も持っています。

今の分野について研究しようと思ったきっかけ　糖尿病・肥満患者の臨床研究を主としていますが、日本は世界的にみても医療環境が整っていると思うのですが、患者数は決して減少していません。また、患者の高齢化も大きな問題であり、複数の疾患に罹患することも珍しくありません。
そこで患者さんには、副作用のある「薬」ではなく、副作用の無い「栄養」で健康長寿を目指してもらいたいと考え、実践的な臨床栄養学の研究（行動学も含む）を行っています。

武庫女の学生にひとこと　広大な武庫川女子大のキャンパスには、他学部の学生さんが沢山学んでいます。これはとても貴重な環境であると思いますので、異文化交流となるかは分かりませんが、栄養学部以外の方々と積極的に交流してみることは「学内留学？」とも考えられる素晴らしい環境ではないでしょうか？是非、チャレンジしてみてください！！

Arakaki Ayane 新垣 あやね 助手

所　属　食創造科学科　研究室名　食品科学研究室　部屋番号　F-26

担当科目　主に食品学実験や食品化学実験の助手として入っています

趣味・特技　宝塚歌劇の鑑賞

以前のご職業　循環器内科で管理栄養士をしていました。

今の分野について研究しようと思ったきっかけ　病院で豆乳の加工を行なったことがきっかけになりました。

武庫女の学生にひとこと　皆さんには可能性が沢山あります。今しかできない事に積極的に挑戦し、自分の糧にしていってください！

Ishikawa Tomoka 石川 朋華 助手

所　属　食物栄養学科　研究室名　臨床医学研究室

部屋番号　NS-408　担当科目　いろいろ…？

趣味・特技　歌うこと　以前のご職業　大学院生

今の分野について研究しようと思ったきっかけ　祖父母が糖尿病を発症しているから。

武庫女の学生にひとこと　めいっぱい楽しんでめいっぱい知識をつけてください！

Kaba Naoko 蒲 尚子 助手

所　属　食物栄養学科　研究室名　公衆栄養学研究室
部屋番号　NS-305　担当科目　公衆栄養学実習、応用栄養学実習
趣味・特技　スイーツ・パン屋巡り
以前のご職業　管理栄養士養成施設の大学で助手をしていました。

今の分野について研究しようと思ったきっかけ
前任校で公衆栄養学研究室に所属し、この分野の奥深さと研究の大変さ楽しさを知りました。地域の健康や栄養問題に向き合っていくことはとても大切だと感じています。直接人と関わることが多い研究分野であり、新たな気付きや発見も多く、やりがいがあると思っています。

武庫女の学生にひとこと
学生時代は、一番楽しい時期だと思います。でも、あっという間に過ぎてしまいます。時間を無駄にすることなく、充実した日々を送って下さい。頑張って取り組んだことに無駄なことはないと思いますので、色々なことにチャレンジして下さい！

Hashimoto Yu ki 橋本 優希 助手

所　属　食物栄養学科/食生活学科　研究室名　公衆衛生学研究室
部屋番号　HS-208　担当科目　公衆衛生学実習、応用栄養学実習等
趣味・特技　趣味…スポーツ観戦、美味しいごはんを食べること、美味しいお酒を飲むこと　/　特技…どこでもどんな体勢でも寝ることができる
以前のご職業　他大学で助手をしていました。

今の分野について研究しようと思ったきっかけ
科学的エビデンスに基づいた栄養の力で、人々の健康をサポートしたいと思ったため。

武庫女の学生にひとこと
学生生活は、あっという間に過ぎ去っていきます（経験談）。試験や課題に追われ、忙しいと思いますが、今しかできないこともたくさんあるはずです。色々なことにチャレンジして、学生生活を存分に楽しんでください！

Yokota Maiko 横田 麻依子 助手

所　属　食物栄養学科　研究室名　臨床栄養学研究室
部屋番号　NS-406
担当科目　臨床栄養学実習、応用栄養学実習
趣味・特技　趣味…旅行、美味しい飲食店探求　/　特技…早起き
以前のご職業　病院管理栄養士、大学助手

今の分野について研究しようと思ったきっかけ
母が病院栄養士だったため、臨床栄養学の分野に興味を持ちました。

武庫女の学生にひとこと
学生時代だからこそ経験できることが沢山あるかと思います。後で後悔しないよう、興味をもったことにどんどん挑戦する充実した学生生活を過ごしてください。

編入生・大学院生インタビュー

食創3年 國松 香里さん

Q. 短大から大学への編入を決めたのは、いつ頃ですか？
短大入学前にはもう決めていました。

Q. 食創造科学科への編入理由を教えてください。
研究開発系志望だったからです。コースはFISを選択しました。

Q. 編入試験の勉強は、どのくらいの期間しましたか？
本格的には短大2年生の夏休み頃から勉強しました。

Q. 編入試験の勉強方法を教えてください！
定期試験の勉強をするのに加えて英語の勉強をしたり、クエスチョンバンク、レビューブックなどを参考に勉強しました。

Q. 編入してから、大変だと感じることはありますか？
授業数が多く、一年生や二年生のクラスに混じって一緒に授業を受けたりするので、新しい環境に慣れるまでは大変だと感じました。

Q. 編入して良かったと感じることはありますか？
学びを深め、新たな知識を吸収できることです。特に、食品産業論実習Ⅰでは企業に見学に行って、そこで働いている方から直接話を聞くなど食創ならではの体験をしたり、食品加工学実験ではソーセージやこんにゃく等の加工食品を作れることが面白いです。

Q. 今後の目標はありますか？
研究・開発に関する知識を学んだり、社会で通用するような実験系の技術・スキルを身につけたいです。将来的には、栄養剤や医療現場で使用される食品を開発できる道に進みたいと思っています。

Q. これから編入を目指す人に一言お願いします。
周りで就職が決まっていく中で、編入試験の結果が分かるまで不安だと思いますが、「学びたい」という強い信念を持ってがんばってください！

食物栄養学専攻 松井研 西島 七海さん

食創造科学専攻 戸田研 樽谷 奈央さん

Q. 大学院へ進むことを決めた時期は？

〈西島さん〉4年生の5月頃に決めました。2月頃から研究室でのリンゴジュースとキノコの菌糸体を用いてアルコール発酵させるという実験がスタートし、実験が楽しくなりもっと研究をしたいと思うようになりました。

〈樽谷さん〉1回生の時にはすでに、将来的に研究開発に関わる仕事をしたいと考えていたので大学院に進むことを視野に入れていました。具体的に決めた時期は4回生のころです。

Q. 大学院の授業の内容は？

〈西島さん〉主に、疫学や公衆衛生などの授業を受けています。大学院の授業は生徒数が大学よりも少ないため、先生とも話しやすく質問などがしやすいところが良いポイントだと思います。

〈樽谷さん〉少人数制で、今まで培った知識で先生と議論をしたり、プレゼンをしたりするような授業が多いです。

Q. どんな研究をしている？

〈西島さん〉キノコのアルコール発酵を用いて、清酒(日本酒)を作る研究をしています。

〈樽谷さん〉大豆の機能性成分についてです。特に、大豆イソフラボンの代謝産物（エクオール）について詳しく研究しています。

Q. 大学院に進学して良かったことは？

〈西島さん〉大学生の時よりも自分で考えて動くことが多く、自身の成長につながったことです。大学院は研究が主な活動になるため、就活や研究室での活動、さらに国家試験の勉強をしないといけない4回生の頃よりは大変ではないと感じています。

〈樽谷さん〉授業や研究室内でのコミュニケーション能力が上がったり、実験技術が向上したことです。実験がなかなかうまく進まずに試行錯誤し、何度も実験計画を立てる時は大変だと感じます。

Q. 今後の目標はありますか？

〈西島さん〉来年は研究室の大学院の先輩が卒業されるため、今度は自分が後輩たちに頼られる先輩になれるようになることです。

〈樽谷さん〉自分が今行っている研究で、良い結果が出るように成功させることです。

Q. これから大学院進学を目指す方たちに一言！

〈西島さん〉大学院では自分で考えて動くことが多いため、自分自身の成長に繋がります。社会に出るのがまだ怖いと思っていたり、研究が楽しくて続けたい！という理由でも大丈夫なので、ぜひ大学院を目指してほしいです。

〈樽谷さん〉後悔しないし良い経験になると思うので、少しでも迷っているなら大学院進学を視野に入れてほしいです。

食物栄養学科の研究室配属方法について

令和３(2021)年度、令和２(2020)年度の食栄入学生が３年生に進級した時の研究室配属の方法は、次のとおりとなっています。

配属は、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）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します。

研究室配属にかかるスケジュールと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。

食栄３年次、食創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。武庫川女子大学食物栄養科学部でも編入学制度を設けています。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や大学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。

〇2023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、武庫川女子大学食創造科学科、関西医科大学看護学部

〇2022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、武庫川女子大学食創造科学科、神戸女子大学管理栄養士課程、
大手前大学管理栄養学科、京都橘大学、近畿大学

食創造科学科のコース分け・インターンシップ先・研究室配属方法について

令和３(2021)年度、令和２(2020)年度の食創入学生が３年生に進級した時のコース分け・インターンシップ先・研究室配属の方法は、次のとおりとなっています。

１）コース分け（フードマネージメントスタディーズ・フードイノベーションスタディーズ）

２年生の２-３月にコースの希望を調査します。各コースは基本40名が定員ですので、希望が通らない場合があります。その時は２年後期までの累積GPA順にコースを決定します。編入生の場合も一般学生も含めた累積GPA 順に、コースを決定します。

２）インターンシップ先

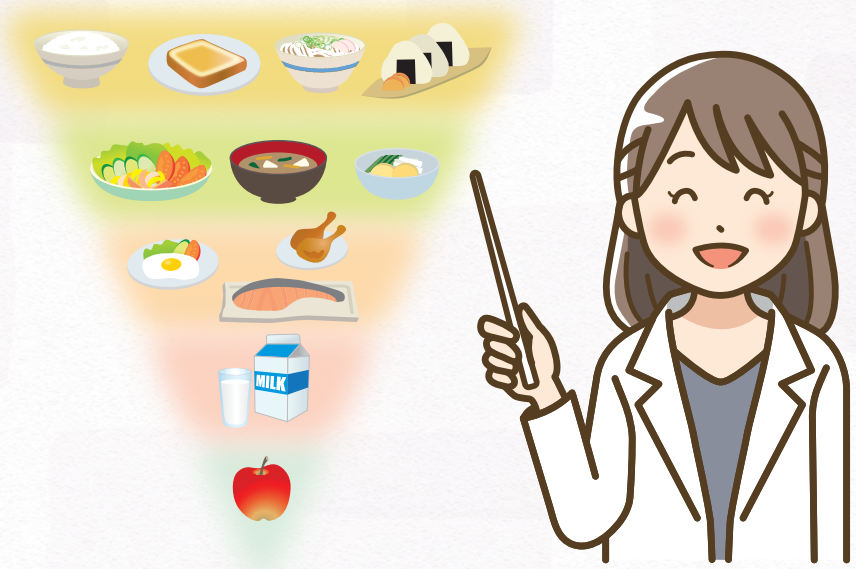
３年生の５-６月にインターンシップ受け入れ機関の一覧を学生に提示し、希望を募ります。受け入れ先には各々定員がありますので、２年後期までの累積GPA順にインターンシップ先を決定します。

３）研究室配属

３年生の９月に研究室配属を決定します。３年前期までの累積GPA順に、個別面談で希望研究室の調査を実施します。各研究室には定員がありますので、定員に達した研究室を除く研究室の中から希望を聞いていきます。

編入生の場合、３年前期のGPAと短大卒業時のGPAを合わせて補正した累積GPA を計算し、一般学生も含めた累積GPA順に、希望研究室の調査を実施します。

コース分け・インターンシップ先・研究室配属ともに累積GPAを参考に決定していきますので、日ごろからの学習を大切にしてください。



令和4年度　生活環境学部　食物栄養学科　卒業論文題目

NCM分野

福田研究室（食物栄養）

地域在宅高齢者における高感度 CRP と食事性 Ca 摂取量との関係性についての検討	森脇 未郁
地域在宅高齢者におけるレシピ評価力と食品群別摂取量との関係性についての検討	片山 真理子
地域在宅高齢者における食品摂取多様性スコアを用いた栄養評価の有用性の検討	木下 夏緒
地域在宅高齢者における生活活動量と食品群別摂取量との関係性についての検討	髙岡 さくら
地域在宅高齢者における健康教室参加前後の体成分と栄養素等摂取量の関係性についての検討	服部 真弓

鞍田研究室（食物栄養）

ICU における早期栄養介入管理加算開始時の現状	中村 日加瑠
脳卒中患者における回復期リハビリテーション病院入院前体重減少者の割合と特徴	岡田 真奈
栄養食事摂取量評価質問票 (QCNQ) の開発と妥当性の検討 (第 2 報)	小山 あみ
SGLT2 阻害服用薬糖尿病患者の栄養評価	松本 莉花
サプライチェーンの混乱による物価高騰の影響を受けた病院給食の現状	岩本 楓花
地域密着型急性期病院における、高齢入院患者の NST 介入後の変化について	志賀 瑞葵

倭研究室（食物栄養）

2 型糖尿病患者における主観的食事療法実践度と臨床指標および食事療法阻害因子との関係	吉田 智美
2 型糖尿病患者の運動習慣が臨床指標に与える影響とその阻害因子	向畑 涼花
2 型糖尿病患者の座位時間と食行動特性および臨床指標との関係	橋口 由布子
2 型糖尿病患者のパーソナリティが臨床指標および食行動特性に及ぼす影響	青木 一夏
2 型糖尿病患者の健康統制感（HLC）と臨床指標および食行動特性との関係	三宅 比那
2 型糖尿病患者の BMI が肝機能および血中脂質に及ぼす影響	後藤 汐里

岸本研究室（食物栄養）

幼児の偏食状況と保護者の意識について	澤田 奈優 田中 千智
家庭外からの食教育支援が幼児の偏食に及ぼす影響	岡田 奈巳 村上 花菜
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	山北 真那 藤浦 祥子

今村研究室（食創造科学）

地域在宅高齢者に対する栄養・運動サポートについて	奥田 彩月
地域在宅の高齢者における栄養・運動サポートについて〜運動教室参加者と非参加者の比較〜	冨田 和泉
大学女子体操選手に対する栄養サポート〜選手の欠食の実態について〜	丸山 恭可 井上 智加
社会人サッカー選手における栄養サポート〜社会人アスリートの実態について〜	仲谷 理奈 林 真穂

黒川研究室（食物栄養）

高齢大腿骨骨折患者における嚥下状態と栄養摂取量がアウトカムに影響を及ぼす因子の検討	櫻木 萌香 谷口 詩織
急性期脳卒中患者の発症直後の嚥下状態とアウトカムの関連	野上 玲奈 塚田 美羽子
がんステージⅡ・Ⅲの食道がん患者における外来栄養食事指導の効果とアウトカムの検討	笹井 小莉菜

福尾研究室（食物栄養）

低栄養の在宅療養高齢者に対する管理栄養士と訪問看護師の連携による遠隔栄養支援の試み	早谷 友里 天根 さくら 松浦 七海 突田 真緒
非小細胞肺がん患者の免疫チェックポイント阻害薬治療での治療前の食事と生存期間との関連	田中 優里子 岸 百花

堀内研究室（食物栄養）

保育園給食の実態	向園 春香
保育園と幼稚園の給食の差の検討	矢野 真唯
保育園給食の苦手野菜を使用した料理の提案	瀬尾 さくら
親のボディイメージが子供の体型に及ぼす影響	金田 光里
育児不安を制御する要因	藤髙 真由
「おしゃもじ教室」の教育効果と子供の食行動に対する親の関与が子供の体型に与える影響	小西 花音

川村研究室（食物栄養）

「災害発生時における備蓄調査と健康問題」第 1 報〜事務担当者に対する調査結果からの検討〜	小原 舞雪 絹川 侑香 中村 日向子
「災害発生時における備蓄調査と健康問題」第 2 報〜給食業務担当者に対する調査結果からの検討〜	佐藤 満来 関 友菜 大田 琴美

堀木研究室（食物栄養）

食品バランス型紙を用いた食事指導において年齢層別にみた体組成および食事内容の変化	林田 友 南 愛夏 山元 蒼生
食品バランス型紙を用いた食事指導において摂取する野菜の種類の数が体組成に及ぼす影響	河村 夏実 福嶋 月湖

PN分野

脇本研究室（食物栄養）

食生活 QOL と食スキルとの関連	川﨑 陽 谷川 琴美 平田 萌々香
M 団地住民の SC と主観的幸福感、生活満足感との関連 ―アクションリサーチ 第二報―	赤川 綾香 千野 さくら 友澤 可那

内藤研究室（食物栄養）

若年女性における口腔機能に関する研究（第一報） ～特に生活習慣との関連～	鳥羽 萌花
若年女性における口腔機能に関する研究（第二報） ～特にオーラルヘルスリテラシーとの関連～	加瀬 理沙恵
若年女性における口腔機能に関する研究（第三報） ～特に運動器症候群との関連～	川瀬 実結
若年女子におけるヘルスリテラシーの実態について	伊藤 雅 松崎 花音

大滝研究室（食物栄養）

コロナ禍での地域高齢者における食品多様性スコアとフレイルの関連	伊庭 綾音 大澄 真代 島中 めぐみ
コロナ禍での地域高齢者における社会活動と身体活動量の関連	穴吹 結衣 石橋 恵 小川 麻衣

林研究室（食物栄養）

I 県 S 町における住民の食事支援内容の検討	木村 萌香 福田 胡桃
子どもの体格指数と乳幼児子育て中の保護者における食生活習慣との関連性及び食育の課題	佐々木 香緒里 吉田 美緒
コロナ禍における地域住民へのオンライン育児支援	田畑 里菜 草野 二紀

前田研究室（食物栄養）

COVID-19 感染前後における咬合力アップ運動実施による栄養状態・身体状況への効果	江尻 杏樹 髙木 綾花 立花 彩葉
地域後期高齢者におけるサルコペニアの可能性の有無による身体・栄養状態の関連について	上月 すみれ 西 千宙 伴 優奈

小林研究室（食物栄養）

高校生野球部員への栄養教育介入と対象者の食知識、体組成等の変化に関する検討	朝野 友梨 喜多田 遥
小学生を対象とした食育セミナーや食育教材が食知識等に与える影響についての検討	近藤 清実 清水 舞香
女子水泳選手に対する食知識及び食事の自己管理能力向上を目指した栄養教育の効果について	上村 彩乃 西尾 胡桃

北村研究室（食創造科学）

幼児の朝食時における野菜摂取増加に向けた食育教材の作成と有効性の検討	竹田 凪彩 福井 優 山尾 英里子
家庭における食に関する絵本を活用した食育への取組み	京谷 春奈 内藤 実柚 芝 薫乃

佐藤研究室（食創造科学）

JICA による学校給食支援は発展途上国にどのような影響をもたらしているのか	北村 茉依
日本の食産業によるハラル市場参入をめぐる諸問題	竹内 菜波
日本でのムスリムに対する給食対応と国際比較	佐藤 有華
日本の栄養士が海外の災害・紛争現場で活躍するためには	藤本 美香
日本における栄養環境整備の将来 ―海外の事例を参考として―	浦野 紗那

義澤研究室（食創造科学）

緑茶抽出物誘発急性肝障害ラットモデルにおけるアセロラの病態抑制効果	吉備 晴菜 森有 希乃
MNU 誘発乳がんラットモデルにおける酒粕由来プロファイン® による病態に及ぼす影響	赤瀬成美 冠野里奈 地下明日香

FS分野

小関研究室（食物栄養）

卵白アルブミンの加熱・加圧ゲル形成へのトレハロースの添加効果	松本 里菜子
卵白アルブミンの加熱および加圧会合体の形成に及ぼすトレハロース添加の影響	竹村 香織
還元型卵白アルブミンの泡沫安定性へのトレハロースの添加効果	岡田 結衣
卵白アルブミンの凍結変性に対するトレハロースの添加効果	関山 聖子
卵白アルブミン乳化物の凝集性へのトレハロースの添加効果	中田 早咲

髙野研究室（食創造科学）

ミルクエクソソームによる軟骨機能に対する影響	谷 映美 宮地 日菜多
ミルクエクソソームによる血管機能に対する影響	丸本 栞 小川 優里
ミルクエクソソームによる血管新生に対する影響	奥田 萌寧 宮本 あさひ

松井研究室（食物栄養）

実用化を目指したシュワシュワの素の開発	山本 雅
市販米麹による発酵豆腐の開発	古山 未歩
きのこ麹による発酵豆腐の開発	辻本 育未
前発酵・混捏工程による膨化に優れた米粉パンの製造	清水 彩友
きのこの発酵によるシードルワイン風飲料の開発	西島 七海
きのこ清酒における効果的な製造法の確立	出立 江里子

有井研究室（食創造科学）

豆乳 pH が低下しない条件における沈殿形成の再検討と生じた沈殿の尿素可溶性について	平池 初花
尿素可溶性沈殿が生じる条件 pH6.3 における豆腐様沈殿形成	吉岡 美晴
温豆乳と冷豆乳を用いた油揚げ加工で膨らみに差があると感じる原因について	松ヶ迫 栞里
食物アレルギーに対応したカスタードクリーム代替品の開発	田村 優衣
低価格化を目指したハチミツを使用しない豆蜂風スイーツの開発	神田 美紗
水溶性食物繊維を用いた豆腐インクの開発	平原 千聖

本田研究室（食創造科学）

かつお削り節添加調理に関する研究	小西 桃花
かつお削り節添加調理に関する研究 - 切削方法の差異による検討 -	富澤 成
ファインバブル水が煮物調理に及ぼす影響	湯淺 仁恵
ファインバブル水を用いた炊飯に関する研究	勝浦 瑞穂

升井研究室（食創造科学）

簡易炊飯器よる炊飯米に関する研究	瀧 優莉
フードジャーによる粥調理の嗜好性向上に関する研究	若林 恵帆
フードジャーを利用した野菜軟化に関する研究	山元 祐奈
加熱操作の違いによる蒸し野菜の品質変化について	吉田 実優
新規米類由来素材の利用に関する研究 (1)	松村 優
新規米類由来素材の利用に関する研究 (2)	永松 千怜

戸田研究室（食創造科学）

被験者 194 名におけるホモシステインの尿中排泄量と血中濃度の関連	垣内 美輝
尿中イソフラボン代謝物組成と培養法によるイソフラボン代謝の比較	番庄 晴香
胆汁酸のエクオール産生阻害活性 (1)	小山 すずか
胆汁酸のエクオール産生阻害活性 (2)	時本 夢菜
24 時間尿分析によるイソフラボン (IF) 代謝の短期的変動に関する研究	樽谷 奈央
黒大豆加工中の種皮色の変化に関する研究	能島 由花

仲谷研究室（食物栄養）

加熱操作を検討した小豆入りフィナンシェの血糖値上昇抑制効果	井口 実咲 田中 千智
サツマイモ粉、グルコマンナン粉の米粉パンへの効果的な利用法の検討	樋口 葉奈子 丸山 由紀乃
サルコペニア発症予防・改善に貢献する米粉パンの作製	佐水 遥 長谷 明香里

岡井研究室（食物栄養）

オレンジ果皮の加熱調理操作「高温熱風焙煎」による調理特性の検討	渡辺 彩夏 田中 友里子
甘夏果皮の高温熱風焙煎による調理特性および果皮利用クッキー調整の検討について	高橋 柚衣 松山 真衣
小豆の高温熱風焙煎による調理特性の変化について	兼藤 優希 水垣 玲奈

NS分野

松永研究室（食物栄養）

米飯摂取時の飲料（お湯）の有無と摂取タイミングが食後血糖および胃排出に及ぼす影響	當麻 加奈子 春尾 里奈 松尾 実織里
膵β細胞における低酸素によるインスリン分泌低下に対する DUSP26 阻害による改善効果の検討	上田 果奈 榮 多佳音 佐々木 遥

吉田研究室（食創造科学）

荷電性側鎖アミノ酸によるアルテミア卵膜透過性の改善評価	出口 葵 谷 佳菜美 岩城 杏莉 永井 志乃
女子大生への食品ロス削減の意識と行動調査 ～ SNS を利用したフードシェアリング普及の提言～	馬谷 真世 大田 瑞姫

髙橋研究室（食物栄養）

重症小麦アレルギー児に対する小麦アレルゲン含有クッキーを用いた経口免疫療法	浅野 晴佳 木下 明日加
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	越智 未来望 辻 紗季
IgE 受容体発現細胞における生薬クセキの抗アレルギー成分の分離	小濵 紗輝 堺 真菜美

鈴木研究室（食創造科学）

グルコースで糖化したラクトフェリンの特性解析	中野 桃子
海苔および様々な食品成分の血清アルブミン糖化抑制およびコラーゲン糖化抑制効果	宮下 文寧
食事、月経周期、環境要因、およびエクソソーム様小胞の塗布が皮膚状態に及ぼす影響	嶋田 捺美
海苔抽出物が C2C12 骨格筋細胞へのグルコース取り込みに及ぼす影響	木嶋 唯佳 三木 律奈
コーン由来ペプチドをラットの胃内へ投与した時の門脈血中ペプチドの解析	中城 美紀

松浦研究室（食創造科学）

ラットにおける大豆プロテインおよびホエイプロテインの消化吸収性の差異	山中 美生
成分栄養剤投与がタンパク質の消化吸収過程に与える影響に関する研究	中嶌 愛結
米糠のアミノ酸組成の定量	家城 璃々香
高速液体クロマトグラフィーによる市販トマトのリコペンおよびβ - カロテンの定量	林 樹梨
トマトケチャップのリコペン含量およびβ - カロテン含量の比較	奥田 莉帆
トマト飲料のリコペン含量およびβ - カロテン含量の比較	中島 陽香

土生研究室（食物栄養）

モヤモヤ病感受性因子 RNF213 状態変化による細胞膜の細胞生物学的解析	岩谷 明音 中彩 夏
モヤモヤ病感受性因子 RNF213 状態変化によるリソソームの形態的変化の解析	寺岡 佑起
RNF213 状態変化によるエンドソーム輸送経路の細胞生物学的解析	向井 衣吹
モヤモヤ病感受性因子 RNF213 状態変化によるトランスゴルジ網輸送経路の攪乱	笹倉 瑠美 田口 琴葉

澤田研究室（食物栄養）

ハーブ由来 DPP-4 インヒビターの精製	平瀬 里緒
クスノキ科植物から抽出した抗糖尿病因子のクロマトグラフィー	遠藤 綾乃 岸本 梨沙 靏本 遥香
食品中のα - グルコシダーゼインヒビターの分離精製	飯田 菜月

伊勢川研究室（食物栄養）

柿の葉と笹の葉における抗カビ効果を示す成分の検討	藤田 真帆
シソ科植物のエッセンシャルオイルの抗カビ効果の有無の判定と有効成分の検索	稲尾 有希
ユーグレナと亜鉛イオノフォアの添加による抗ウイルス活性増強作用の検討	谷貝 瞳
8 プレニルダイゼインの細胞内浸透性と抗ウイルス活性について	長谷川 奈那子
セリ科植物によるインフルエンザウイルスの複製阻害作用、特にサクナの成分について	松井 沙織 崎元 美佐

大平研究室（食物栄養）

固定組織標本の長期常温保存法の開発	川上 由華 迫田 知子
遠隔記憶と大脳新皮質で生じる神経新生との相関性	森 爽記

蓬田研究室（食創造科学）

細胞毒性の懸念のある凍結保護剤を用いない新規細胞凍結保存技術の検討	大西 葵穂 久保 千夏
マウス臓器の微弱振動磁界付加急速凍結法における組織中の細胞の生存率の改善効果の検討	中江 華希 中條 佳那 西村 絢菜

令和4年度　食物栄養学専攻　修士学位論文題目

食物栄養科学コース

石川　　朋華	IgE 受容体発現細胞における若ごぼう含有オノボルドピクリンの抗アレルギー作用	指導：髙橋享子　教授
松原　　知秋	カラハリスイカに含まれる8-prenylnaringeninのインフルエンザウイルス増殖阻害機構の検討	指導：伊勢川裕二　教授
佐古　つかさ	プランクトンモデルによる食品組織の常温ガラス化条件の検討	指導：吉田徹　教授

健康栄養科学コース

茶谷　　桃花	白内障ラットモデルにおけるアセロラの病態抑制効果について	指導：義澤克彦　教授
蒲　　尚子	管理栄養士養成課程学生の進路選択と関係する因子の検討 －コンピテンシー到達度の縦断的観察研究を含んだ考察－	指導：林宏一　教授
後藤　　佑月	アスリートにおける食事摂取状況の実態と効果的な栄養サポートの検討	指導：倭英司　教授
北村　　珠奈	大学生における口腔保健行動の現状と効果的な歯科保健啓発の検討	指導：内藤義彦　教授

令和4年度　食物栄養学専攻　博士学位論文題目

堀尾　　侑加	ダイゼインによる脂質酸化酵素を介した抗インフルエンザウイルス作用機構の解明	指導：伊勢川裕二　教授
橋本　　優希	運動時におけるγシクロデキストリン包接R-αリポ酸の生体への影響	指導：内藤義彦　教授

令和5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５年５月17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５年10月14日（土）

演題：【管理栄養士　インスタグラマー】トップランナー達の視点
～フォロワー84.2万人の食のニーズに応える～

演者：もあいかすみ 先生（管理栄養士，料理研究家，インスタグラマー）

2）食物学研究会誌の発行

『浜風』第49号　令和６年３月

令和5年度　食物学研究会役員・委員

会　　長	髙橋 享子	
副 会 長	松浦 寿喜・前田 佳予子	
運営委員長	北村 真理	
運営委員	幣 憲一郎・髙野 義彦・堀内 理恵・堀木 真由美・前田 晃宏 上中 登紀子・金澤 良子・中西 尋子・西塚 奈菜恵・野口 瑞季・ 蒲 尚子・水野 奈穂	
庶務・会計	中西 尋子・上中 登紀子	
会計監査	岡井 紀代香・西島 七海	
学生委員	大学院生	西島 七海・樽谷 奈央
	学部生	坂西 凛香・池上 侑里・渡辺 仁子・肥田 彩愛・奥村 帆夏 廣地 望愛・山崎 菜々花 小川 綾香・森川 友惟・豊田 ゆい・川端 美玖・髙垣 真結 髙橋 未来・増池 麻央 濵口 知里・羽渕 穂花・桝本 瑠華・西田 穂香 杉本 愛・國松 香里 中川 瑞稀・清水 万柚子・夛田 楓花・森 美月・相川 陽菜 鈴木 眞子・新居 陽奈
	短大生	渡部 恵愛・中屋 花怜・赤松 実奈

浜風編集後記

今年度（令和5年度）は，新型コロナウイルス感染症が2類感染症から5類感染症に変更されました。本号は，コロナウイルス前の生活が戻りつつある中での発行となりました。体育祭や文化祭だけでなく，海外研修（アメリカやトルコ）も実施されました。特に，トルコ研修は今年度から開始された研修であり，特集記事として掲載しました。最後に，取材やインタビュー，原稿作成に協力くださった皆様には，心より感謝申し上げます。本誌におきまして，何か一つでも皆様の心に届くものがありましたら幸いです。

編集委員

髙野義彦　幣　憲一郎　前田晃宏
水野奈穂　西塚奈菜恵　野口瑞季

令和６年３月　発行
発行：食物学研究会
印刷・製本：株式会社春日