

浜風

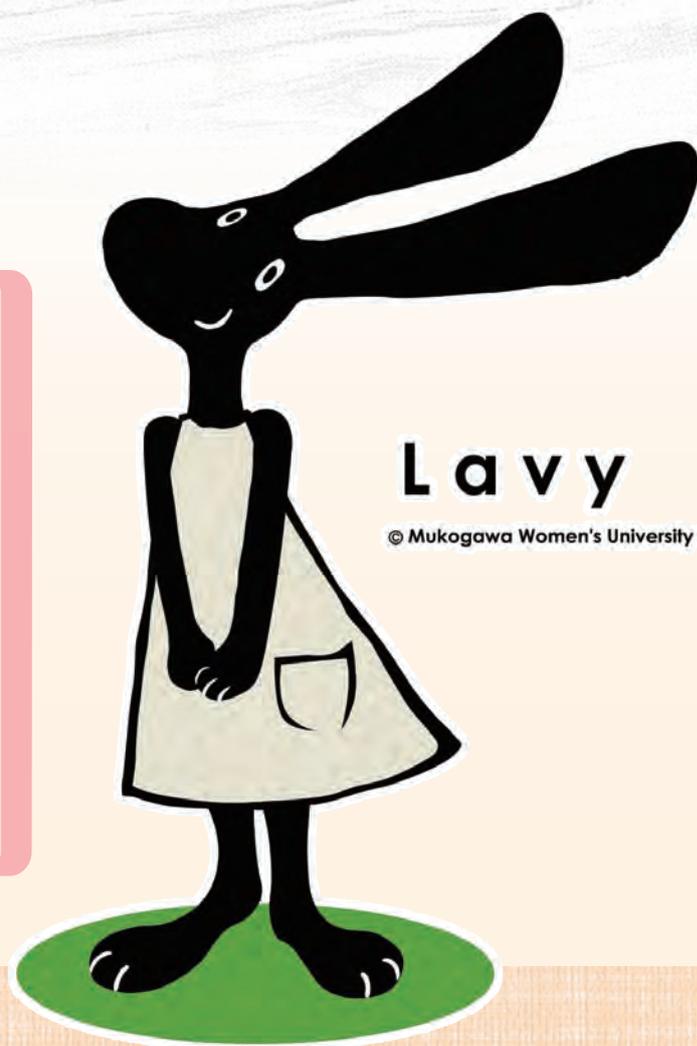
Hamakaze

食物学研究会誌

第47号

Contents

- 巻頭言(会長)
- 食創造科学科の紹介
- 新任教員の紹介
- アンケート結果
～コロナ禍における遠隔授業の
評価と日常生活に関する調査～
- 各種インタビュー記事
- 学位論文題目など



Lavy

© Mukogawa Women's University

2021年・武庫川女子大学食物学研究会



巻頭言

コロナ禍のなかで健康栄養領域に 期待されること

食物学研究会会長
高橋 享子

2019年12月に中華人民共和国湖北省武漢市で「原因不明のウイルス性肺炎」として確認されて以降、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は世界的に感染が拡大し2020年3月にWHO(世界保健機関)のテドロス事務局長が「新型コロナウイルスはパンデミックと言える」と述べるほど戦後最大のウイルス感染とも言えます。2月に政府により新型コロナウイルス感染症対策の基本方針が出され、3月に政府対策本部が立ち上がり4月には新型インフルエンザ等対策特別処置法(以下「特別処置法」という。)に基づく緊急事態宣言が発出されました。

そのようななか、本学では昨年の4月にICTサポートデスクが立ち上がり、学部では臨地実習も含めて遠隔、録画配信やYou Tubeで実施しました。後期には、さらに遠隔と対面のハイブリッド型も加わり、この8ヶ月間の教員・学生のICT技術の習得と授業展開の上達には驚くばかりです。企業社会でも、在宅勤務に抵抗がなくなり、テレワーク、ペーパーレス、印鑑レス、オンライン会議、オンライン面接が普通となり社会構造に変化が起きました。さらに、社会のデジタル化に続いて世界の各種機関とプラットフォーム企業による信頼性のある情報の発信と収集が重要な戦略になると言われ、大学や教育の世界もプラットフォーム戦略の中でデータ処理科学のスキルが必要だと考えられています。

このような状況で、医療栄養領域の管理栄養士や食・栄養領域のエキスパートのあり方が問われているように思います。つまり、医療栄養領域もデータ処理科学のスキルが求められています。COVID-19感染予防として、メディアではビタミンDやビタミンC、免疫力向上のサプリメントなどを取り上げられていますが、いずれもエビデンスが不確かな情報です。国際的な健康政策関連機関や、各国の行政府がさまざまな感染防止策をアナウンスしていますが、その内容の多くは栄養摂取に関する推奨事項で、日常の食事バランスを推奨されるに留まっています。今もリスクの多い状況で、感染患者への食事提供は休みなくされていることと思います。しかし、その状況下にあっても、日々アクセプトされている数十万のCOVID-19関連論文のメタ・アナリシスから、エビデンスのある「治療と栄養」の方向性が発信されることを期待したいと思います。

With コロナ社会の中で、食物栄養科学部の役割は重要です。生活習慣病の発症予防や栄養管理や食生活指導、健康寿命の延伸、健康志向に合わせた食材の開発、機能性食品の開発など幅広い分野の課題を探究する機関として大学が求められています。

従って、2020年4月に開設しました食物栄養科学部は、健康栄養領域のみならず社会から期待される学部として躍進していきます。



食創造科学科の紹介

食創造科学科 学科長
松浦 寿喜

食創造科学科は、2020年4月に開設された新しい学科です。この学科では、食と栄養に関する専門知識と創造性、先見性を兼ね備え、食産業にイノベーションを起こす人材を育成します。フードマネジメントスタディーズとフードイノベーションスタディーズの2つのコースがあり、それぞれのコースで専門性を磨くとともに栄養士資格の取得による専門性を活かして、食品関連企業、医薬品メーカー、商社、農業法人などにおいて、マネジメントから、新製品の開発・製造・衛生管理、さらには商品企画や販売など幅広い職種での活躍を想定しています。また、第6次産業化やグローバル化が加速度的に進展する今後を見据え、実践型のインターンシップや企業との共同研究のほか、海外研修プログラムを用意。次代の食産業界で求められる資質を養います。

1年次の食品産業論実習Iおよび2年次の食品産業論実習IIの施設見学実習では、農業、製造・加工業、卸売業、小売業、流通業などと幅広く食産業界の多種多様な業種（現在26社と契約）を実地で知ること、自己の適性や将来設計について考えると同時に、今後の学習・研究への意欲を高めます。3年次には、メニューや製品の企画・開発・販売などを行う「フードマネジメントスタディーズ」、企業や生産者などとの共同開発・研究を行う「フードイノベーションスタディーズ」の2コースからいずれかを選択し、各コースで専門性を高めるのはもちろん、研究の知識を有する営業職、営業の知識を有する研究者という双方の資質を備えた人材を育てます。

さらに、3年次後期には食産業分野のインターンシップを実施し、所属コースの履修内容に沿った企業2社（現在83社と契約）において就業体験を行います。各現場における業務内容を深く理解するとともに、職業意識、責任感を向上させ、自身のキャリアに対する気づきを強固にしていきます。

4年次後期には、グローバルフード研修プログラム（選択科目）が実施されます。本学のアメリカ分校などにおいて、実践的な英語研修と国際食科学に関する講義を英語で受講するほか、現地の食品製造および販売の現場を見学するプログラムを開講（希望者）。食産業に対するグローバルな理解を深めることができます。

食創造科学科では、企業との共同研究を積極的に推し進めることで、学生にも商品企画・開発などのプロジェクトに携わるチャンスを提供します。

新任教員インタビュー

インタビューの質問内容

- 1 所属
- 2 研究室名(部屋番号)
- 3 担当科目
- 4 趣味・特技
- 5 以前の職業
- 6 今の分野について研究しようと思ったきっかけ
- 7 武庫女の学生にひとこと!

鈴木 靖志 教授



- 1 食創造科学科
- 2 食開発学研究室 (H2-37-1)
- 3 フードビジネス論、卒業英語演習、ニュートリションサイエンス
- 4 バスケットボール、テニス、自然治療
- 5 食品の研究開発マネジメント (高齢者用、アスリート向け、美容訴求、病者向け、など)
- 6 恩師のアドバイス。危うくウミガメの神経生理について研究するところでした。
- 7 目先のお金にとらわれてアルバイトばかりしていると将来損をしますよ。

佐藤 滋之 准教授



- 1 食創造科学科
- 2 グローバルフード学研究室 (H2-27-1)
- 3 異文化コミュニケーション論など
- 4 ギター・旅行
- 5 国連難民高等弁務官事務所で勤務
- 6 難民キャンプなどでの支援の経験を通じて、食糧問題を含めた世界的な人道危機の解決にはより大局的な理解が必要と感じたため。
- 7 皆さんのポテンシャルを解き放つために、積極的に外の世界に目を向けてください。

高野 義彦 准教授



- 1 食創造科学科
- 2 食品加工学研究室 (H2-32)
- 3 基礎化学、基礎化学実験、食品加工学、食品加工学実験、食品製造学 I, II
- 4 武道、旧車
- 5 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
- 6 食で健康寿命延命に貢献したい。
- 7 食に常に興味を持って、スーパー巡りしてください。

小林 知未 講師



- 1 食物栄養学科
- 2 栄養教育研究室 (NS-302)
- 3 栄養教育論、公衆栄養学
- 4 旅行
- 5 大学教員
- 6 臨地実習で保健所実習に行き、地域によって食べている物も、身体活動量も異なり、健康問題も異なると知ったことがきっかけです。
- 7 大学4年間は人生の中で貴重な体験ができる特別な期間です。思いっきり勉強したり、楽しんで遊んだりして、大学生活を充実したものにして下さいね。

横路 三有紀 講師



- 1 食生活学科
- 2 栄養教育論研究室 (NS-307)
- 3 栄養教育論、栄養教育論実習
- 4 料理・読書・映画鑑賞
- 5 本学助教
- 6 以前の研究室で地域在住高齢者の方々の健康と食生活との関連を研究し始め、面白い分野だと思いました。
- 7 私の人生の中でも大学時代の思い出は濃密です。勉強はしんどかったですが、サークル活動やアルバイト、友人とあちこち遊びに行った様々な楽しい思い出がたくさんあります。皆さんも大学生活を満喫してください。ご興味のある方はぜひ一緒に研究しましょう。



金澤 良子 助手



- ① 食生活学科
- ② 臨床栄養学研究室 (NS-405)
- ③ 調理学実習・臨床栄養学実習
- ④ 海外旅行、料理・書道
- ⑦ レポート課題や臨地実習など忙しい

い学生生活になると思いますが、学生のうちに自分がやりたいと思うことにチャレンジしてみてください！

砂田 美香 助手



- ① 食物栄養学科
- ② 病原微生物学研究室 (H2-46)
- ③ 生化学実験、基礎栄養学実験、栄養学実習
- ④ パターゴルフ
- ⑤ 食品メーカーの営業
- ⑦ 授業や実習で忙しい学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

い学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

清家 みどり 助手



- ① 食物栄養学科
- ② 栄養生化学研究室 (H2-42)
- ③ 生化学実験・基礎化学実験・栄養学実習
- ⑤ 油脂の研究開発
- ⑥ 食と代謝に興味があったため
- ⑦ さまざまなことに興味を持って、充実した学生生活を過ごしてください。

い学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

田中 郁恵 助手



- ① 食物栄養学科
- ② 臨床栄養遺伝子学研究室 (H2-22)
- ③ 臨床学実習、臨床栄養学実習、調理学実習
- ⑤ 食品商社の営業
- ⑥ 「美味しいそして健康に」を提供できる人になりたいと管理栄養士を目指して、社会人から武庫川女子大学に入学しました。そこで、福尾研究室に所属しがん患者の栄養について興味を持ち、研究を続けています。
- ⑦ 人生は1度限りです。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。

い学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

諸井 美樹 助手



- ① 食創造科学科
- ② 食品衛生学研究室 (H2-24)
- ③ 食品衛生学実験
- ④ スポーツ観戦、カメラを持って旅行すること
- ⑤ 大学院生 (高校女子アスリートの健康問題について研究していました)
- ⑦ 大学生活はあっという間に過ぎてしまいます！何事にもチャレンジする気持ちをもって、大切な時間を過ごしてください。

い学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

安田 満希 助手



- ① 食創造科学科
- ② 調理科学研究室 (H2-12)
- ③ 調理科学実験・食品機能学実験
- ④ 旅行・アウトドア
- ⑦ 学生の中に、興味のあることはなんでもチャレンジし、様々なことを経験しておいてください。

い学生生活だと思いますが、恵まれた環境を生かして頑張ってください。遊びやアルバイト、サークルなど学生時代にしか出来ない経験を沢山して充実した学生生活にしてください！

～コロナ禍における遠隔授業の評価と日常生活に関する調査～

アンケート結果報告

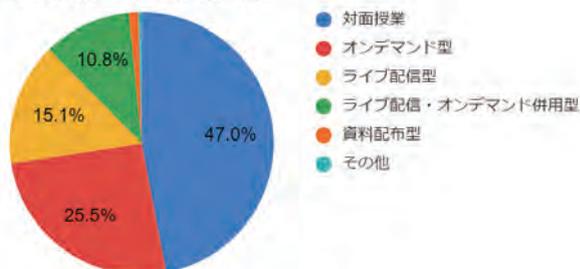
アンケート実施期間は、2020年12月2日～12月9日、食物学研究会に属する学生を対象とした。アンケートには251人が回答しており、全体で24.9%の回答率となった[1年生108人(34.7%)、2年生44人(14.7%)、3年生40人(21.7%)、4年生54人(25.5%)、大学院生5人]。

・講義科目について

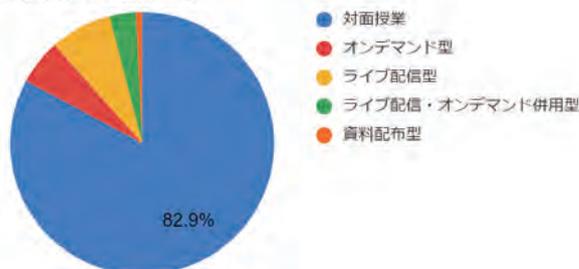
最も受講しやすい授業形式は、対面授業、オンデマンド型、ライブ配信型、ライブ配信・オンデマンド併用型、資料配布型がそれぞれ47.0%、25.5%、15.1%、10.8%、1.2%であり、全体の約半数は対面授業、約半数はオンデマンド型、ライブ配信型、ライブ配信・オンデマンド併用型授業といった遠隔授業が受講しやすいと回答していた。

実施が多い授業形式は、対面授業(82.9%)であり、遠隔授業の実施は約15%であった。

最も受講しやすい授業形式



実施が多い授業形式



遠隔授業(ライブ配信型)に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が38.8%、「ふつう」が43.7%、「どちらかという不満」および「不満」が17.5%であった。

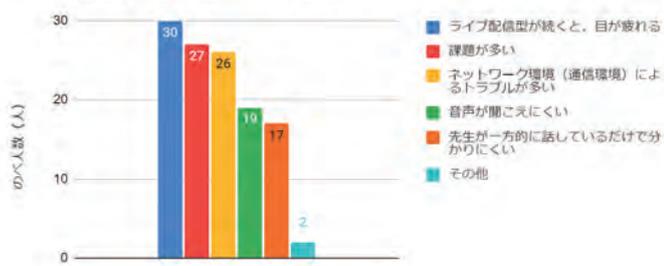
遠隔授業(ライブ配信型)に対する満足度で「かなり満足」および「どちらかという満足」と回答した96人にその理由(複数回答可)を尋ねたところ、「自宅でリラックスした環境で効率的に学習できる」(81人)と回答する人がもっとも多かった。またその他、コロナ感染の心配がない、通学時間の短縮、通学時間短縮による睡眠時間と勉強時間の増加、黒板よりも見やすいなどの意見も挙げられた。

【講義】ライブ配信型授業の満足の理由



一方で、「どちらかという不満」および「不満」と回答した43人にその理由(複数回答可)を尋ねたところ、「ライブ配信型が続くと、目が疲れる」(30人)、「課題が多い」(27人)、「ネット環境のトラブルが多い」(26人)と回答する人が過半数であった。

【講義】ライブ配信型授業の不満の理由



遠隔授業(オンデマンド型)に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が47.9%、「ふつう」が39.3%、「どちらかという不満」および「不満」が12.9%であった。遠隔授業(資料提供型)に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が30.9%、「ふつう」が46.1%、「どちらかという不満」および「不満」が23.0%であり、資料提供型授業よりもオンデマンド型授業のほうが、学生の満足度が高いことが推察される。

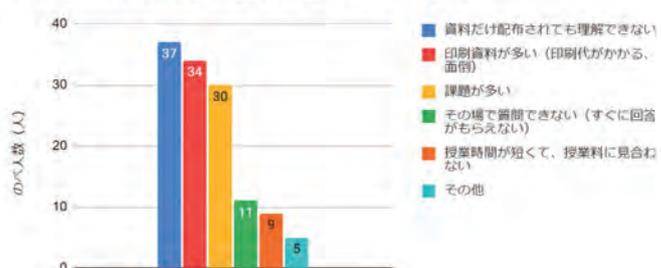
遠隔授業(オンデマンド型または資料提供型)に対する満足度で「かなり満足」および「どちらかという満足」と回答した159人にその理由(複数回答可)を尋ねたところ、「何度でも見直せる、聞き直せるので理解が深まる」(98人)、「自分の都合の良いときに自分のペースで学習できる」(94人)、「自宅でリラックスした環境で効率的に学習できる」(58人)、「ネットワーク環境の影響を受けない」(47人)、「わかりやすく学びやすい」(28人)と回答する人が約6割を占めた。

【講義】オンデマンド型または資料提供型授業の満足の理由



一方で、「どちらかという不満」および「不満」と回答した65人にその理由(複数回答可)を尋ねたところ、「資料だけ配布されても理解できない」(37人)、「印刷資料が多い・印刷代がかかる、面倒」(34人)と回答する人が過半数であった。また、動画が多すぎて負担、動画をノートに書き写す作業が授業時間内に終わらない、時間がかかるといった意見も挙げられた。

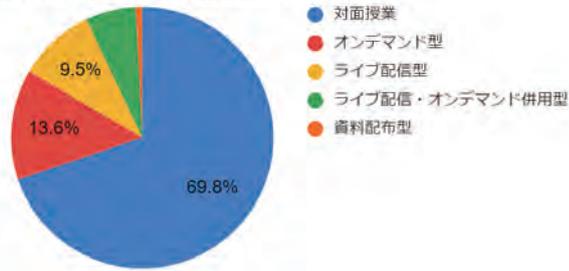
【講義】オンデマンド型または資料提供型授業の不満の理由



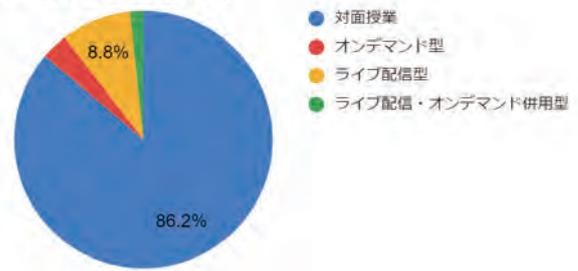
・実験・実習・演習科目について

学生が最も受講しやすい授業形式は、対面授業、オンデマンド型、ライブ配信型、ライブ配信・オンデマンド併用型、資料配布型がそれぞれ69.8%、13.6%、9.5%、6.2%、0.8%であり、講義と比較して、実験・実習・演習科目は対面授業が受けやすいと回答した学生が多かった。実際に実施が多い授業形式は、対面授業（86.2%）であり、遠隔授業の実施は約13%であった。

最も受講しやすい授業形式



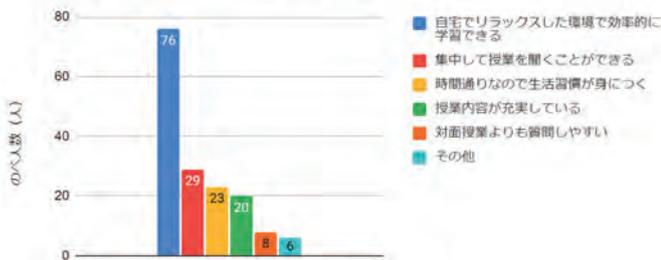
実施が多い授業形式



遠隔授業（ライブ配信型）に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が55.5%、「どちらかという不満」および「不満」が44.5%であった。

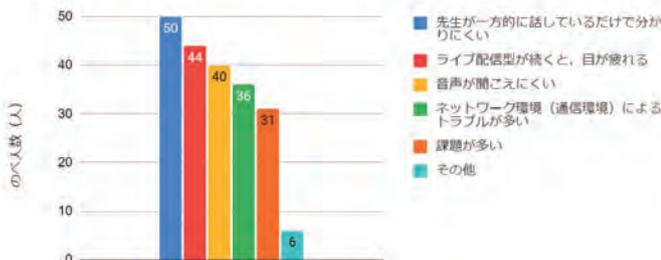
遠隔授業（ライブ配信型）に対する満足度で「かなり満足」および「どちらかという満足」と回答した106人にその理由（複数回答可）を尋ねたところ、「自宅でリラックスした環境で効率的に学習できる」（76人）と回答する人が最も多かった。また、自分たちで実験をしないので、作業の状況整理がしやすいといった意見や、電車移動がない分帰宅ラッシュのコロナ感染を心配しなくて良いといった意見も挙げられた。

【実験・実習・演習】ライブ配信型授業の満足の理由



一方で、「どちらかという不満」および「不満」と回答した87人にその理由（複数回答可）を尋ねたところ、「先生が一方向的に話しているだけで分かりにくい」（50人）、「ライブ配信型が続くと、目が疲れる」（44人）と回答する人が多かった。その他にグループワークや、友達との相談、質問が行いづらい等コミュニケーションを取りにくいといった類の理由が多く挙げられた。

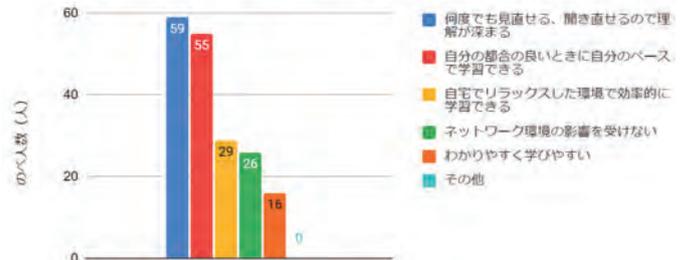
【実験・実習・演習】ライブ配信型授業の不満の理由



遠隔授業（オンデマンド型）に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が41.2%、「ふつう」が37.6%、「どちらかという不満」および「不満」が21.2%であった。遠隔授業（資料提供型）に対する満足度は、「かなり満足」および「どちらかという満足」が30.0%、「ふつう」が45.0%、「どちらかという不満」および「不満」が25.0%であり、資料提供型授業よりもオンデマンド型授業のほうが、学生の満足度が高いことが推察される。

遠隔授業（オンデマンド型または資料提供型）に対する満足度で「かなり満足」および「どちらかという満足」と回答した77人にその理由（複数回答可）を尋ねたところ、「何度でも見直せる、聞き直せるので理解が深まる」（59人）、「自分の都合の良いときに自分のペースで学習できる」（55人）と回答する人が多く、7割を超えていた。

【実験・実習・演習】オンデマンド型または資料提供型授業の満足の理由



一方で、「どちらかという不満」および「不満」と回答した45人にその理由（複数回答可）を尋ねたところ、「資料だけ配布されても理解できない」（29人）と回答する人が過半数であった。また、いつでも受講できると後回しにしてしまう為、期日ぎりぎりになってしまうという意見や手際の悪い動画を見ているだけでは記憶に残らず、技能が身につかないといった意見も挙げられた。

【実験・実習・演習】オンデマンド型または資料提供型授業の不満の理由

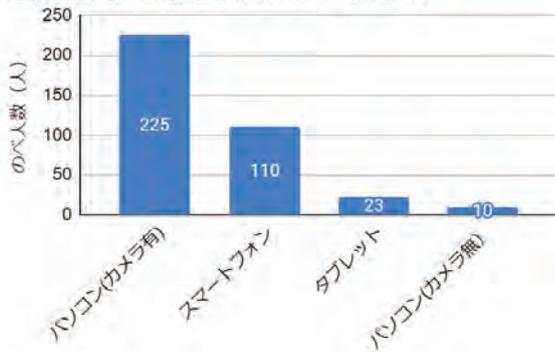


・遠隔授業全般

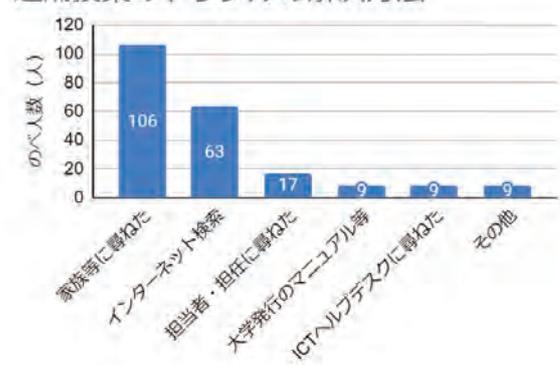
遠隔授業の受講場所は、“自宅”が87%と最も多かった。“大学”や“下宿先”での受講はそれぞれ7%未満であった。遠隔授業で使用している端末は、カメラ付きのパソコンを用いて受講している学生がのべ人数で225名おり、回答数の約3分の2を占め、最も多い結果となった。なお、カメラ付きのパソコンを選択した学生のうち、スマートフォンも同時に選択している学生の割合も多く見受けられた。

遠隔授業中にトラブルがあったかという問いに対しては、“ある”と回答した割合は50.8%、“なし”と回答した割合は49.2%とほぼ同じ割合であった。遠隔授業でトラブルがあった際、半数近くは家族や友人や知人に尋ねて解決したことが窺えた。その他の回答として、受講する機器の新たな購入や変更、回線が安定するまで待機したというものがあつた。

遠隔授業の際 使用している端末

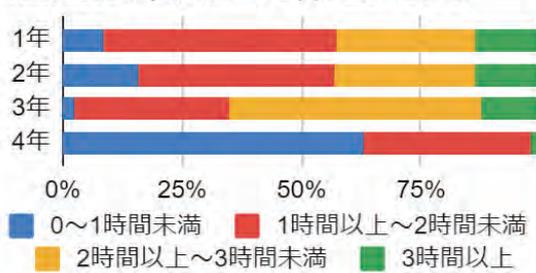


遠隔授業のトラブルの解決方法

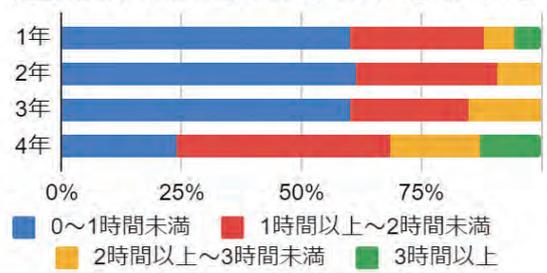


遠隔授業の課題に取り組む時間および課題以外の勉強時間を尋ねたところ、大学1年生～4年生で学年ごとに違いがみられた（大学院生は少数回答のため集計から除外した）。4年生において、遠隔授業課題の所要時間が少なく、課題以外の勉強時間が多い傾向がみられた。これは他の学年に比べて、毎週の授業コマ数が少なく、国家試験や就職試験の勉強時間にあてためであることが推察される。2～4年生に関して、自主学習時間が増加したと回答した人の割合は約60%であった。遠隔授業を円滑に受講するために、事前に予習する必要性があつたため増加したことが予想された。

遠隔授業課題の所要時間



遠隔授業課題以外の勉強時間



・遠隔授業に対するその他意見 (自由記述)

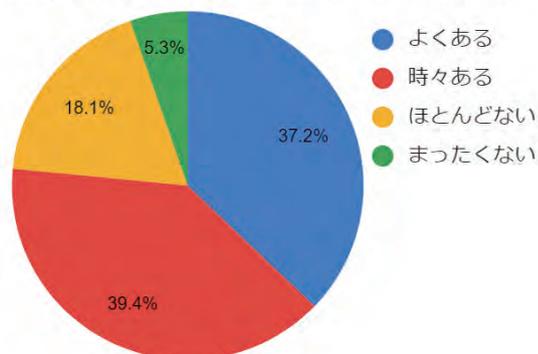
ライブ配信型授業では、受講環境によってはカメラや音声をONにできない場合や、ネットワーク不良による音声・動画が途切れる場合があるため、先生とのコミュニケーションがとりづらいといった悩みの声が挙げられた。授業内容の録画配信などネット環境不良への配慮や改善を求める声が見られた。オンデマンド型授業は、復習ができるので良い、スライド資料や板書が画面上に大きく表示されるので見やすい、という意見がある一方で、映像・資料の配布のみの授業は分かりにくいという声も挙げられる。また、課題の量を減らして欲しい、提出期限を伸ばして欲しいという要望も見受けられた。「実施が多い授業形式」をみると全学年で対面授業も併用して実施されており、通学にも時間がとられる事を考えると前期よりも時間的余裕が少なかったことが推察される。コロナ禍において、感染拡大防止への配慮しつつ修学機会を確保し、教育の質を担保するために、教員・学生の双方に柔軟かつ臨機応変な対応を求められていたことがうかがえた。このような厳しい状況下で、迅速な対応をとって下さった先生方への感謝の声も多くみられた。

後期に開講された実験・実習・演習科目は、新型コロナウイルス感染症の対策をとりながらの授業となった為、遠隔授業が導入されて実際に大学に登校して授業を受ける回数が減った。このことに対して実習費や材料費等の一部が返金されたり、授業料が減額されることがあるのか、またもともと支払われていた実験実習費は何に使用されているのかを知りたいとの意見があつた。

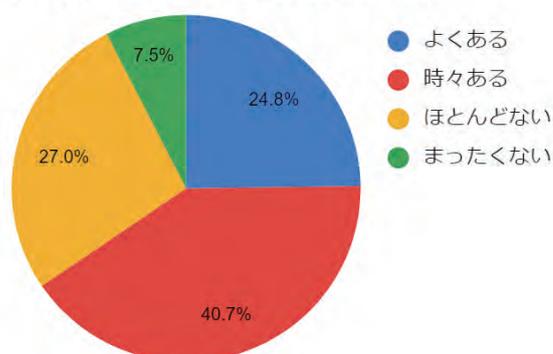
・生活編

『遠隔授業以外で、クラスメイトや友人、先輩・後輩等と交流・意見交換する機会がありますか』という問いに対して、「よくある」および「時々ある」と回答した人の割合の合計は、全体の76.6%であった。反対に「ほとんどない」および「まったくない」と回答した人の割合の合計は23.4%であった。この割合は次の設問の『気分が落ち込んだり、一人で悩むことはありますか』で、「よくある」と回答した人の割合である24.8%とほぼ同じであった。コロナウイルスの影響により友人や先輩・後輩と交流する機会が少ないまたは減少した学生は、落ち込みがちであることが推察された。

授業以外での友人等との交流の機会



気分が落ち込むことがあるか

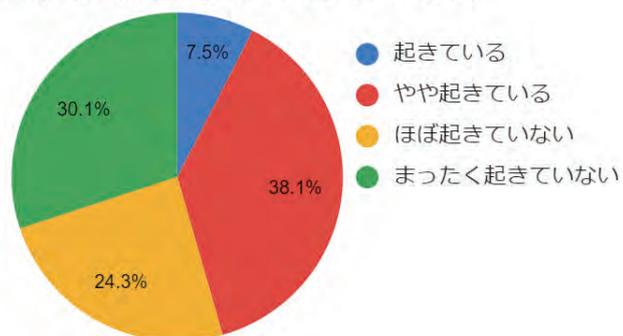


コロナ禍による活動制限の中で、この機会に新たに取り組んだことやチャレンジしていることがあると回答した人の割合は27%であった。スキルアップのために検定へのチャレンジや資格の取得、ボランティア活動、運動、料理（自炊・お菓子）などの取り組みを新たに行うようになったとの声が多数みられた。

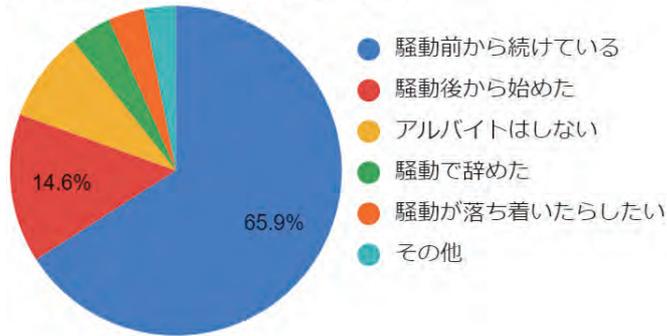
『昼夜逆転現象は起きていませんか』という問いに対して、「起きている」および「やや起きている」と回答した人の割合の合計は、全体の45.6%であった。反対に「ほぼ起きていない」および「まったく起きていない」と回答した人の割合の合計は54.4%であった。後期になり、対面での授業実施が増加したため生活リズムが改善されつつあるのではないかと推察された。

8割以上の学生が、コロナ騒動前またはコロナ騒動後からアルバイトを行っている。また、アルバイトではないが、有償のボランティア活動を行っている学生も一部見受けられた。アルバイト先でのクラスター発生、休憩中の感染も多く報告されていることから、十分に気を付けながら行ってほしい。

昼夜逆転現象は起きているか



アルバイトをしているか



アンケート後記

アンケートの実施にあたり、食物学研究会に所属する学生のみなさんより貴重なご意見を頂きありがとうございました。

5月より遠隔授業が導入されて約7カ月が経過し、感染予防対策を行いながら徐々に対面授業が再開されてきました。今回のアンケート調査では、ほとんどの項目において学年ごとの差はみられない結果となりました。オンデマンド形式の遠隔授業では自宅でリラックスして効率的に学習できる、何度でも見直せる、聞き直せるので理解が深まるという点が学生の高い満足度につながるということが分かりました。一方で、資料だけ配布されても理解できない、先生が一方向的に話しているだけではわかりづらいなど、科目によってはコミュニケーションの不足による不満の声もみられました。遠隔授業のメリットを生かしつつ、対面授業再開により学生間や教員とコミュニケーションをとる機会を増やすことで、一層充実した教育の実施が期待されると感じました。今後はキャンパス内でもリラックスして人目を気にせず遠隔授業が受けられるような個室空間や学修サービスの充実が望まれると予想されます。

今年度は学生のみなさんにとっても教員の先生方にとっても試行錯誤が繰り返される1年となりました。一刻も早くコロナ禍が収束し、皆さんが安心して学校生活を送れる日々が来ることを願っています。
(アンケート担当者)



博士後期課程 1 年、堀尾 侑加さんが 研究者の登竜門・日本学術振興会の特別研究員に

食品からウイルス感染症にアプローチ 新型コロナウイルス感染症にも期待高まる

研究者の登竜門であり、“狭き門”として知られる日本学術振興会の特別研究員に、生活環境学研究科食物栄養学専攻博士課程 1 年の堀尾侑加さんが DC（博士課程在学者対象）で採用されることが決まりました。採用期間は 2021 年 4 月 1 日から 2023 年 3 月 31 日まで。

堀尾さんは武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科から大学院に進学。病原微生物学研究室（伊勢川裕二研究室）に所属して、抗インフルエンザ効果を有する食品成分の機能解明に取り組んでいます。特に大豆成分ダイゼインの抗インフルエンザ効果に着目した研究が評価され、特別研究員に採用が決まりました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大や 2009 年の新型インフルエンザウイルスのパンデミックでは、日本をはじめとするアジア地域で、アメリカ・ヨーロッパに比べ、死亡率が低く抑えられる傾向があり、アジアの人々がウイルスに強い抵抗性を持つ可能性が指摘されています。堀尾さんは日本人やアジア人の食習慣からこの差異にアプローチ。アジア人全般に好まれる大豆の主成分であるイソフラボン的一种、ダイゼインがインフルエンザウイルスの新規増殖を抑制することを見出し、メカニズムの解明を進めています。

研究では、インフルエンザウイルスに感染した細胞にダイゼインを添加すると、アラキドン酸酸化物である 5-HETE が特異的に増加することを確認しました。5-HETE は脂質酸化酵素である 5-LOX を触媒としてアラキドン酸から生成されます。そこで 5-LOX の発現を抑制したうえで、細胞をインフルエンザウイルスに感染させたところ、ダイゼインの抗インフルエンザ効果がみられなくなることがわかりました。

これらのことから、ダイゼインのインフルエンザ増殖阻害メカニズムに、5-LOX の活性化を介して生成されたアラキドン酸代謝産物が関与していることが示唆されます。食品成分で宿主細胞に働きかけて脂質酸化酵素を活性化させ、ウイルスに対抗するという着眼点は先行研究になく、きわめて独創的です。従来の抗ウイルス薬は耐性ができやすい課題があり、これを克服して新型コロナウイルス感染症の対策にもつながることが期待されます。

ただ、ダイゼインが抗インフルエンザ効果を発揮する一連の機序にはまだ不明点があります。ダイゼインによって増加する 5-HETE がウイルス増殖のどの過程をどのように阻害しているか、またダイゼインが 5-LOX の酵素を活性化させる因子を明らかにすることが、今後の研究課題です。

こうした研究成果と研究計画が「研究者として次世代を担う人材にふさわしい」と認められ、書類選考で採用が決まりました。特別研究員には、研究に専念するための研究奨励金として月額 20 万円（予定額）が同振興会から支給されます。

堀尾さんは「いろんな先生方の指導と協力のおかげです。恩返しができるよう、研究を続け、成果につなげたいと思います」と話しています。

伊勢川教授は「自らの可能性に限界をひかず、挑戦を続けた努力の結果です。研究者として認められたのだから、自由に伸びてほしい。ほかの学生にも刺激になればうれしい」と話しています。



伊勢川先生と

食物栄養学科の分野配属・研究室配属方法について

平成31（2019）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。

令和2（2020）年度の食栄入学者が3年生に進級した時の研究室配属方法については、希望による配属となります。

成績については管理栄養士資格取得に関連する成績+模擬試験を利用して

(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

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。

大食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)年度4月より食物栄養科学部食物栄養学科、食物栄養科学部食創造科学科の2学科制となりました。現行の生活環境学部食物栄養学科(募集定員10人)への受け入れは、平成31(2019)年度4月入学生まで行います。

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、食物栄養科学部食物栄養学科(募集定員10人)、食物栄養科学部食創造科学科(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。

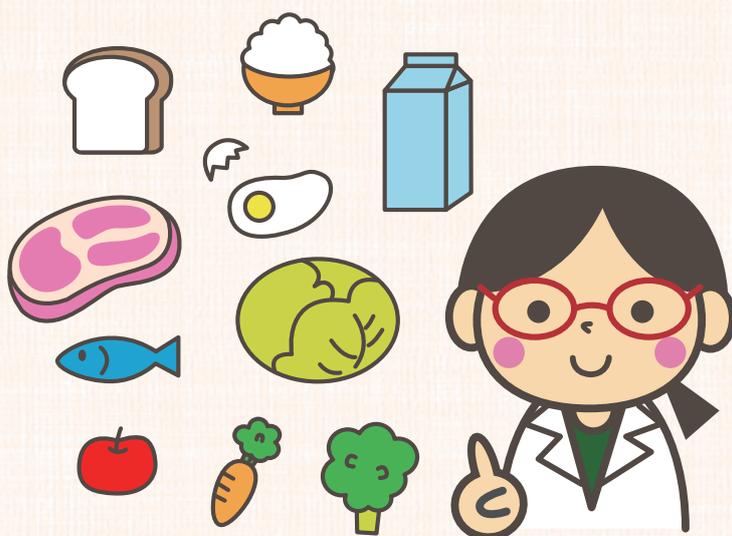
次の大学は、近年の食生活学科卒業生の主な編入学先です。食生活学科では、クラス担任が入学時から編入学を含む進路指導を行うとともに、入学者1人1人の希望を尊重し、夢に近づくようサポートを行っています。

○2020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、千里金蘭大学生活科学部食物栄養学科、
羽衣国際大学人間生活学部食物栄養学科、神戸松蔭女子学園人間科学部都市生活学科

○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



令和2年度卒業論文題目

NCM分野

岸本研究室 (食物栄養)

幼児の自立起床のための生活習慣・食生活習慣
石堂 早葉子
田中 麻理
田中 結貴

幼児の生活・食習慣と腸内細菌叢構成群との関係
酒井 凪
佐野 有紗

上田研究室 (食物栄養)

食品バランス型紙を用いた減量講座において受講前の食事内容が体組成変化に及ぼす影響
荒川 梨穂
難波 朋世
西村 美穂

食品バランス型紙を用いた食事及び歩行指導が骨格筋指数に及ぼす影響
原田 絵理香
井田 梨里花

倭研究室 (食物栄養)

2型糖尿病患者のやりきる力尺度 (Grit-S) と食行動特性の関係 一年齢による検討—
福井 美智

2型糖尿病患者の先延ばし尺度 (GPS) と食行動特性との関係 一年齢による検討—
江宮 夕貴

2型糖尿病患者の勤勉性 (Big Five パーソナリティ特性) と食行動特性の関係 一性差による検討—
足立 郁果

2型糖尿病患者の BIS/BAS 尺度と食行動特性の関係 一性差による検討—
竹内 菜摘
磯田 早希

福田研究室 (食物栄養)

要介護高齢患者における介護度と栄養状態の関係性の検討：身体計測値の評価から
八百 成美
田津原 桃子
中谷 紗季

要介護高齢患者における介護度と栄養状態の関係性の検討：栄養素等摂取状況の評価から
石田 朝楓
中岡 明日香
八尾 沙也加

雨海研究室 (食物栄養)

固形腫瘍の進行がん患者における n-3 系脂肪酸を使用した栄養サポートは、体重減少を防ぐ
熊谷 瑠月
西尾 美優
村田 日菜

急性膵炎の軽度・中等度・重度患者における国際ガイドラインを用いた栄養管理法の比較
平松 奈々子
井上 智絵

小児肥満の原因と母親の食知識による子どもへの影響の検討
朝倉 菜々子
三宅 聖智菜

堀内研究室 (食物栄養)

「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どもの体型に及ぼす影響
湯出原 恵

保育園給食のメニュー分析と苦手食材を使用した料理の提案
村上 春菜

こども園の給食時の食行動と体型との関係
門傳 夏帆

食事中の教員による声かけが園児の食行動に与える影響
中野 有紗

こども園の残菜率と食行動や体型との関係
後藤 佑月

親の体型や心理面が体型に対する認識に及ぼす影響
柳井 玲美

福尾研究室 (食物栄養)

免疫チェックポイント阻害薬治療の肺癌患者におけるサルコペニアと栄養素摂取量との関係
三枝 いずみ
廣田 百合香
山田 萌木

若年女性における α -アクチニン3 遺伝子一塩基多型の骨塩量と臨床指標の関係に与える影響
岡本 まゆな
中塚 朱音
北野 美月

鞍田研究室 (食物栄養)

食事減量指示患者に対する栄養改善困難症例の入院時特徴
浜口 萌香
藤井 英里香

COVID-19 流行に伴う地域急性期病院外来糖尿病患者の主観について ~栄養指導報告書より検証~
早川 里奈
福西 由依

大学と地域医療連携支援による糖尿病患者の COVID-19 感染拡大による影響について
田中 亜紀
河村 星

山本研究室 (食物栄養)

妊婦の体重増加に関連する認識とその特性把握のための全国インターネット調査
竹原 百華
光野 杏海
丸谷 真穂

若年女性における食事中的スマートフォン使用と食行動および食の自己管理能力との関連
浅田 莉穂
西川 紗衣

川村研究室 (食物栄養)

生活習慣病発症者における疾病の自覚と食習慣の関連 —DM・HT に着目した食事指導の検討—
中川 萌子
有上 咲子
杉立 真愛

大量調理における衛生知識の普及とその効果 —正しい知識が及ぼす業務への影響—
栗木 佑理
幸山 裕衣
柳田 奈緒

今村研究室 (食創造科学)

地域在住の高齢者に対する栄養・運動サポートについて
池田 歌歩
梶平 真代

大学女子バレーボール部における栄養・食事に関する実態調査及び栄養サポートについて
畠中 綾音
山本 瑠理

大学女子体操選手に対する栄養サポートについて
境野 葉那
繁田 真奈美

PN分野

内藤研究室 (食物栄養)

女子大生におけるインターネット依存と生活習慣の関連 (第一報) ~特に身体活動について~	三好 花奈
女子大生におけるインターネット依存と生活習慣の関連 (第二報) ~特に食事について~	森中 美帆
女子大生における精神的ストレスと食選択の関連について (第一報) ~食選択について~	山田 笑花
女子大生における精神的ストレスと食選択について (第二報) ~特に果物、菓子について~	山根 結衣
自粛による食習慣・生活習慣への影響と性格との関連 (第一報) ~特に情緒安定性について~	宮木 絵梨奈
自粛による食習慣・生活習慣への影響と性格との関連 (第二報) ~特に向性について~	福井 双葉

小林研究室 (食物栄養)

高齢者及び大学生における緊急事態宣言期間中・期間外の身体状況、食生活状況に関する検討	北西 未奈 副島 実祐
中学生の家庭における緊急事態宣言期間中の食生活状況の把握及び食情報提供に関する検討	岡田 あかね
小学生及び地域における感染症対策注意喚起用教材の有用性に関する検討	藤井 芹穂 渡邊 七穂

脇本研究室 (食物栄養)

小学校・中学校の学校給食における主食・牛乳の残量に関わる要因の比較・検討	岩崎 望 小島 章菜
緊急事態宣言下における児童の食生活の変化と関連する食意識・食習慣	山本 晴香
食に関する指導におけるオンデマンド教材の必要性と普及の実態	五十嵐 有沙 大谷 奈々
学校給食における残食の要因 ―海外文献データベースを用いた文献レビュー―	松永 彩未

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摂取の多様性とフレイルとの関連	此本 朋加 橋本 志穂 松原 沙織
コロナ禍での地域高齢者における居住形態別にみた食品摂取の多様性とフレイルとの関連	大平 さくら 楠野 日菜 山岡 愛実

林研究室 (食物栄養)

管理栄養士養成課程学生の自己効力感と管理栄養士のコンピテンシーとの関連性に関する研究	澁谷 今日香 野見 綾香 渡部 文絵
地域住民における食生活支援方法の探索	井尻 晶 山畑 美咲

横路研究室 (食物栄養)

コロナ禍の外出自粛期間における女子大学生の食事バランスの悪化と体重減少の関連	鍵谷 美萌 榮 菜津美 桜井 冬萌
コロナ禍の外出自粛期間における女子大学生の間食頻度の増加と体重増加の関連	岩片 日子 大澤 紗也加

前田研究室 (食物栄養)

地域高齢者のふくらはぎ周囲長による栄養状態と口腔機能および食生活状況の経時的評価	小川 萌 久保 茜 曾我 美織
地域高齢者の咬合力アップ運動の効果による栄養状態・身体活動・社会参加の関係性について	中村 早希 松井 梨夏

佐藤研究室 (食創造科学)

日本人のベジタリアン観：なぜ日本ではベジタリアンが定着しないのか	松本 菜々子
インドシナ難民の社会統合状況：食の視点から	岡本 遥風
マクドナルドの日本での展開と戦略	山本 唯
世界食糧計画 (World Food Programme) が行う学校給食支援の出口戦略について	河合 美奈

北村研究室 (食創造科学)

家庭での保護者の野菜提供品目数に関わる要因の検討	森本 紗耶 磯部 はるさ 高岡 史歩
野菜の摂取品目数と摂取重量の関連性に関する研究	爲 麻土香 藤原 愛

義澤研究室 (食創造科学)

網膜色素変性症モデルにおけるアセロラ混餌食による病態抑制効果	畑枝 千尋 村上 莉緒
MNU 誘発白内障モデルにおけるアセロラの病態抑制効果	茶谷 桃花 眞島 茉佑
MNU 誘発ラット乳がんモデルにおける活性酸素代謝物の変動	増田 夏希

FS分野

高野研究室 (食創造科学)

ミルクエクソソームによる血管機能に対する影響	伊藤 舞香 播磨 葵
ミルクエクソソームによる軟骨機能に対する影響	小川 瑛子 大津 望

橋本研究室 (食創造科学)

製造法の異なるしょうゆを用いた煮魚の調理特性	岡本 美沙 村尾 佳美
野菜の酸化還元電位と麻痺性貝毒の毒量増減の相関性	平瀬 滯 尾上 愛菜
サクナ (長命草) の加熱調理によるポリフェノール類の変化	上野山 歩花

升井研究室 (食創造科学)

フードジャーを利用した野菜軟化に関する研究	荒木 美穂
イソマルトデキストリンのカスタードクリームへの利用に関する研究	那須 結
イソマルトデキストリンのデザートへの利用に関する研究	桑原 真優
フードジャーによる簡易白粥調理に関する研究	岡 千聖
簡易炊飯器による白飯のにおいに関する研究	江川 真穂

有井研究室 (食創造科学)

凍結乾燥法によるナタマメ粗抽出液の粉体化と粉体試料の特性評価	野山 早希
オートクレーブを用いた新規抽出法で調製されたゲル化物質の精製	中島 安友花
ヒヨコマメゲル化物質の抽出方法の検討	木村 明日美
ソラマメタンパク質の抽出と塩添加および加熱による可溶性変化	加藤 安美
7S グロブリン高含有大豆粉から調製した豆乳における豆腐様沈殿形成の評価	丸谷 真由
豆腐とでんぷんの混合ペーストにおける物性と印字造形の関係性	村上 くるみ

戸田研究室 (食創造科学)

黒大豆種皮の鉄濃度と煮熟による退色の関係	星 爽花
若年女性におけるエクオール産生能の短期的な変動	山田 千夏
尿分析と糞便培養によるエクオール産生能の評価の比較	一谷 知里
胆汁酸がエクオール産生におよぼす影響	藤原 朱里
ケノデオキシコール酸、リトコール酸がエクオール産生におよぼす影響	藤井 知里
アルギン酸およびコンブの胆汁酸類吸着能の評価	山本 怜佳

小関研究室 (食物栄養)

卵白アルブミンの加熱・加圧ゲル形成へのマルトース及び γ -シクロデキストリンの添加効果	葉山 さくら
卵白アルブミンの加熱及び加圧会合体の形成に及ぼす糖添加の影響	井之上 真梨
還元型卵白アルブミンの泡沫安定性へのマルトース及び γ -シクロデキストリンの添加効果	石崎 若菜
卵白アルブミンの凍結変性へのマルトース及び γ -シクロデキストリンの添加効果	池上 ゆり
卵白アルブミン乳化物の凝集性へのマルトース及び γ -シクロデキストリンの添加効果	岡本 朱里

仲谷研究室 (食物栄養)

食品の特性を考慮した美味しいグルテンフリーパンの作製	上住 真世 高橋 佳那 依 奈津子
食物繊維添加フィナンシェはGI値に影響を与えるのか?	川端 美希 中西 美咲

岡井研究室 (食物栄養)

菊芋の高温加熱操作による成分の変化について —特に抗酸化作用の変化について—	岡山 菜月 小泉 佑香 寺前 有彩
菊芋パウダー添加クッキーの抗酸化作用について	八谷 七海 合田 好花

松井研究室 (食物栄養)

カワラタケによるワイン生産に及ぼす窒素源および培養温度の影響について	洞庭 理沙
30年以上保存された缶詰における可食の可能性について	大迫 真瑚
米粉パンにおける有用酵母の膨化への影響について	吉田 恵
シュワシュワ餡の製造におけるシュワシュワの素の開発	松本 夢
有用真菌を用いた米麴の開発	森田 美沙希

NS分野

大平研究室（食物栄養）

バイオインフォマティクスを用いたアルツハイマー病の予防および治療に関する物質のスクリーニング	楠原 ひなの 安場 里絵 根本 千尋 濱本 知花
ガラス化を利用した固定脳組織の常温保存技術の確立	岡野 友里恵 立神 史美子

澤田研究室（食物栄養）

食品からの α -グルコシダーゼインヒビターの精製	森 美紗紀 須山 結衣
クスノキ科植物からのDPP-4インヒビターの検索と精製	土田 紘未 南方 優実 有田 果蓮

土生研究室（食物栄養）

アスコルビン酸によるマウス個体で起きるエピジェネティック現象の培養細胞における検証	大塚 菜々子 高橋 萌々香 新沼 奏
アスコルビン酸によるCOVID19感染利用経路の転写調節は可能か	小川 未来
毛包形成過程におけるアスコルビン酸機能の解析	石川 朋華

高橋研究室（食物栄養）

ごぼう茎部由来成分による脱顆粒抑制作用のメカニズム解明	中村 尚代 久保 瑠海花
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微量経口免疫療法	角谷 恵里奈
重症鶏卵アレルギー児に対する鶏卵アレルギー含有ポーロを使用した早期緩徐経口免疫療法	高橋 鈴木 岡 晴菜 島田 亜梨寿

伊勢川研究室（食物栄養）

サルモネラ菌に対するローズヒップ・アーモンドの水溶性成分・脂溶性成分の分離	前川 かおり
抗カビ効果を示す食品の検索	小畑 さえ 熊野 ひとみ
ユーグレナ熱水抽出物の抗インフルエンザウイルス活性を示す成分の探索	榎木 萌香
カラハリスイカに含まれる抗インフルエンザウイルス成分の検索	松原 知秋

松永研究室（食物栄養）

女子大学生における痩せ願望と主食料理のエネルギー量の認識との関連性について	魚住 友里恵 中野 玖美 原田 梨来
胼 β 細胞における低酸素による機能障害に対するresveratrolおよびpiceatannolの改善効果の検討	大葉 容子 野田 有紗

吉田研究室（食創造科学）

女子大生の食品ロスへの意識と行動に関する実態調査～新型コロナウイルスによる影響～	佐古 つかさ 山村 加奈
ドデシルりん酸によるアルテミア水和胚細胞膜透過性改善の検討	辻 彩香 櫃石 遥 生熊 奈々子

松浦研究室（食創造科学）

ラット消化吸収機能低下実験モデルの開発～腸管透過性による評価～	永田 梨里子
ラット消化吸収機能低下時における大豆プロテインへの必須アミノ酸添加効果	杉田 胡桃
ラット消化吸収機能低下時における必須アミノ酸強化プロテインへのペクチン添加効果	安達 梨乃
ラット消化吸収機能低下時における必須アミノ酸強化プロテインへのグルタミン添加効果	橋本 亜侑
いわゆる健康食品のポリフェノール含量および α -グルコシダーゼ活性阻害作用	志方 歩惟

蓬田研究室（食創造科学）

骨粗鬆症の発生要因の再検討	田村 春奈 鈴木 くらら
カキの凍結保存におけるCAS凍結法の有用性の検証	和田 菜那子 宗 由香里 山田 朱音

鈴木研究室（食創造科学）

様々な食材からのエクソソーム様小胞の抽出と特性評価	大嶋 涼 木津 百花
オリゴ糖シロップのグリセミックインデックスと甘味特性	北脇 まみ 廣瀬 沙也加

2019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)

射場 百花	学校と地域が連携する健康づくり及び食育に関する現状と今後の進め方	指導	内藤 義彦 教授
-------	----------------------------------	----	----------

(食物栄養科学コース)

横山 愛	石川県能登地方の小中学生におけるアレルギーに関連する摂取栄養素の探索	指導	林 宏一 教授
------	------------------------------------	----	---------

梅内 菜々子	細胞・組織凍結保存における CAS (Cells Alive System) の効果の検証	指導	蓬田 健太郎 教授
--------	---	----	-----------

金澤 良子	サクナに含まれる抗インフルエンザ作用を示す成分の検索とその作用機構	指導	伊勢川 裕二 教授
-------	-----------------------------------	----	-----------

清瀬 かりん	ヒト抗破傷風毒素抗体の単離と多様性解析	指導	伊勢川 裕二 教授
--------	---------------------	----	-----------

堀尾 侑加	ダイゼインの抗インフルエンザウイルス作用発現メカニズムの検討	指導	伊勢川 裕二 教授
-------	--------------------------------	----	-----------

小山 千尋	網膜色素変性症モデルにおけるアセロラの病態抑制効果	指導	義澤 克彦 教授
-------	---------------------------	----	----------

武田 瑞季	ラット門脈カテーテル留置法によるタンパク質の消化吸収性に関する研究	指導	松浦 寿喜 教授
-------	-----------------------------------	----	----------

(実践管理栄養コース)

都能 綾子	入院初期の摂取エネルギー量は退院先に関連する -後期高齢女性入院患者におけるエネルギー量のカットオフ値の決定-	指導	雨海 照祥 教授
-------	--	----	----------

寺田 香代子	生姜の添加は魚臭を抑える-実験的匂い研究-	指導	雨海 照祥 教授
--------	-----------------------	----	----------

宮田 紘世	緊急入院患者の食形態はアウトカムと関連する - 単一二次救急施設における横断研究 -	指導	雨海 照祥 教授
-------	--	----	----------

田中 郁恵	非小細胞肺癌患者における免疫チェックポイント阻害薬の治療効果と腸内細菌叢との関連	指導	福尾 恵介 教授
-------	--	----	----------

博士学位論文

幸 恵理	Nutritional status in Japanese outpatients with Chronic Obstructive Pulmonary Disease (COPD)-A cross-sectional study - (慢性閉塞性肺疾患の日本人外来患者の栄養状態の検討 -横断研究-)	指導	雨海 照祥 教授
------	--	----	----------

黒川 典子	Relationship between cut-off point of functional independence measure and Energy intake as predictors of adverse events in acute stroke patients with poor outcomes. (急性期及び予後不良脳卒中患者の有害事象の予測因子としての機能的自立度評価法(FIM)のカットオフポイントとエネルギー摂取量の関連性の検討)	指導	雨海 照祥 教授
-------	---	----	----------

頃安 倫代	パーキンソン病患者における食事内容と病態との関連に関する研究	指導	福尾 恵介 教授
-------	--------------------------------	----	----------

鮫島 由香	<i>Schizophyllum Commune</i> による抗酸化活性物質生産に関する研究	指導	松井 徳光 教授
-------	---	----	----------

食物学研究会 会則の改正

改正後		改正前	
(総則)		(総則)	
第1条	本会は武庫川女子大学食物学研究会と称し、事務所を武庫川女子大学 <u>食物栄養科学部</u> におく。	第1条	本会は武庫川女子大学食物学研究会と称し、事務所を武庫川女子大学 <u>生活環境学部食物栄養学科</u> におく。
(会員)		(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、 <u>食物栄養科学部食物栄養学科</u> と <u>食創造科学科</u> 、同大学短期大学部食生活学科に所属する専任職員及び嘱託職員、 <u>研究室付きの教務助手</u> 並びに学生を会員として組織する。	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、 <u>生活環境学部食物栄養学科</u> 、同大学短期大学部食生活学科に所属する専任職員及び嘱託職員並びに学生を会員として組織する。
(役員及び評議員)		(役員及び評議員)	
第5条	本会に次の役員をおく。 会長1名 副会長2名 監査2名 会長は本会の会務を総理し、本会を代表する。会長には <u>食物栄養科学部学部長</u> をあてる。 副会長は、会長を補佐し、会長に事故が起きた時、または欠けたときは、会長があらかじめ指名した順序によって、その職務を代行する。副会長には <u>食物栄養学科学科長</u> と <u>食創造科学科学科長</u> をもってこれにあてる。	第5条	本会に次の役員をおく。 会長1名 副会長2名 監査2名 会長は本会の会務を総理し、本会を代表する。会長には <u>食物栄養科学部学科長</u> をあてる。 副会長は、会長を補佐し、会長事故あるとき、または欠けたときは、会長があらかじめ指名した順序によって、その職務を代行する。副会長には <u>食物栄養学科幹事教授</u> をもってこれにあてる。
付則	本会則は令和2年4月1日より実施する。		
内規第2条	会則第6条による評議員は食物栄養学科、 <u>食創造科学科</u> 、食生活学科専任の教授、准教授、講師、助教及び助手を当てる。学生会員中から大学院1名、大学及び短期大学部は各学年各クラスより1名を選出して委嘱する。	内規第2条	会則第6条による評議員は食物栄養学科、食生活学科専任の教授、准教授、講師、助手及び副手を当てる。学生会員中から大学院1名、大学及び短期大学部は各学年各クラスより1名を選出して委嘱する。
付則	本内規は令和2年4月1日より実施する。		

令和2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2年11月11日(水) 12時25分～12時55分

2. 事業

1) 食物学研究会誌の発行

「浜風」第47号の発行 令和3年3月

令和2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 上田 由美子・鞍田 三貴・鮫島 由香・竹之内 明子・西塚 奈菜恵・
野口 瑞季

庶務・会計 上中 登紀子・砂田 美香

会計監査 岡井 紀代香・北林 珠奈

学生委員 北林 珠奈(院食1)・青木 真子(食栄1A)・清水 万柚子(食栄1B)・
勝又 紗姫(食栄1C)・天野 有結(食栄1D)・神谷 理月(食栄1E)・
佐水 遥(大食2A)・木村 萌香(大食2B)・川瀬 実結(大食2C)・
内藤 実柚(大食2D)・岩城 杏莉(大食2E)・堀内 文歌(大食3A)・
長尾 圭夏(大食3B)・松本 美里(大食3C)・木田 有咲(大食3D)・
澁谷 虹帆(大食3E)・星 爽花(大食4A)・村上 莉緒(大食4B)・
中島 安友花(大食4C)・森 美沙紀(大食4D)・
門傳 夏帆(大食4E)・川畑 美月(食創1A)・樫内 さくら(食創1B)・
寺谷 琴子(短食1A)・米澤 瑞希(短食1B)・笹倉 瑠美(短食2A)・
大崎 璃香(短食2B)・河村 望生(短食2C)

浜風編集後記

食物学研究会が発行する会報誌第47号の「浜風」です。

本号は、武庫女史上初の新型コロナウイルスのため、大学が休校になったり、講義の形式が変わったり、学生も教員も大変な1年で、浜風自体もweb上での発行となりました。例年の多くの記事が割愛される中、武庫川女子大初の堀尾さんの明るい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

伊勢川 裕 二	上 田 由美子	鞍 田 三 貴
上 中 登紀子	鮫 島 由 香	砂 田 美 香
竹之内 明 子	西 塚 奈菜恵	野 口 瑞 季

