

## 食品栄養科学部 栄養生命科学科

氏名	研究室	講義タイトル	講義内容	講義番号
合田 敏尚 (教授)	栄養生理学	食べることの科学 - 栄養の本質とは? -	私たちの遺伝情報の発現は、食事で変わります。胎児期の栄養不良と生活習慣病リスク、健康寿命を延ばす食材の選択など、現代栄養学のトピックスを解説します。	N1
		健康長寿への食と栄養からのアプローチ	健康長寿県である静岡には、世界から注目されるだけの、食と栄養の叡智があります。わが国で最高峰の「食生活学」の将来を一緒に考えます。	N2
三浦 進司 (教授・学部長)	栄養化学	運動・スポーツの科学 - 骨格筋の変化・健康増進のメカニズム -	運動トレーニングは競技力向上のみならず健康の維持増進に大きく貢献します。なぜ運動がそのような効果を発揮するのかを最近のトピックスとともに解説します。	N3
		食品栄養科学部で何を学ぶのか?	食品栄養科学部での学びを、栄養学研究の歴史を振り返りながら紹介します。	N4
桑野 稔子 (教授)	栄養教育学	あなたの食事大丈夫? - 食生活を診断してみましょう! -	食事を摂る際の留意点を学び、普段の皆さんの食事について診断し、今後どのような食生活を送ったら良いかについてお話します。	N5
		噛むことは、健康の始まり?	近年、「咀嚼と健康」についての重要性がクローズアップされています。ここで、「噛む」ことがあなた自身の体にどのような影響を及ぼしているのかをお話し、その上で皆さんが実践できる健康的な「噛む」食生活を提案します。	N6
新井 映子 (教授)	調理科学	食べ物をおいしくするためのサイエンス	食べ物をおいしくするためには、色、味、香りおよびテクスチャーの制御が大切です。それぞれの内容について、わかりやすく解説します。	N7
		咀嚼と健康長寿	噛むことは、口腔機能の発達や健康維持のために重要です。咀嚼と健康長寿について、食べ物と関係づけて解説します。	N8
新井 英一 (教授)	臨床栄養管理学	構造の異なる同一栄養素が及ぼす生体への影響と病気との関係について	例えば、「糖質」を取り上げても、構造が異なり、機能が違うものがあります。その栄養素が疾病の発症または予防に影響することがあります。そのことについて具体例を挙げて説明いたします。	N9
		栄養素と疾病との関係について	栄養素の摂取不足によって生じる様々な生体応答について、具体的な栄養素を中心に説明いたします。(貧血や骨粗鬆症など)	N10
市川 陽子 (教授)	フードマネジメント	思春期のスポーツ活動と栄養・食事学	スポーツ活動のための栄養摂取は、心身の成長や健康を目的とした食事がベースです。一人暮らしの前に習得しておきたい栄養の基礎知識、運動と栄養摂取のタイミング、競技タイプ・目的別のポイントをわかりやすくお話しします。	N11
		野生鳥獣による食害問題と食資源化の取組み	シカ、イノシシによる森林、農作物の食害の解決は、環境、農業および食に関わる統合的な課題です。SDGsの視点から、駆除した野生動物の肉を「ジビエ」として食資源化する取組みと、ジビエ肉の特徴について解説します。	N12
栗木 清典 (教授)	公衆衛生学	個々人の体質を考慮して食事・栄養で生活習慣病を予防するデータサイエンス	どのように個々人の体質は調べられるのか、また、食事・栄養で生活習慣病を予防するにはどうしたらよいのか、データサイエンスについてお話します。	N13
		日本人の食生活習慣と健康寿命 ～データサイエンス～	日本人の遺伝的体質、四季の食事と健康の関連をデータサイエンスで解明して、健康で長生きするために、私たちの食生活習慣に役立てることにしてお話します。	N14
角替 弘規 (教授)	教育学	大学とはどのような場か	大学は高校までの学校とどのように違うのだろうか、進学先をどのように選べばよいのだろうか。日本の大学の特徴と合わせながら考えます。	N15
		学校の先生になる方法	学校の先生になるためには教員免許を取得しなければなりません。どのようにしたら教員免許が取得できるのか、教員とはどのような仕事なのか、お話します。	N16
保坂 利男 (教授)	臨床栄養学	食べ物・食べ方に対する真実とフェイクニュース	低糖質ダイエットは本当にやせるのか?、プロテインを飲むと筋肉がつくのかなど、世の中の食事を取り巻く噂について科学的根拠のある真実をお話します。	N17
		20歳までの食生活習慣と生活習慣病	妊娠時から20歳までの生活習慣が、後の生活習慣病発症にかかわっているために、若者や家族も含めて、見直さなければいけない食生活習慣について対話形式で説明する。	N18
林 久由 (准教授)	生理学	消化管と健康	ヒトの腸の機能と現在の食生活との不適合、それに基づく生活習慣病との関連について解説します。	N19
		体の仕組みと働き	私たちの体がどのように構造になっており、それがどのように働いているのかを解説します。	N20
三好 規之 (准教授)	生化学	食品の機能性評価とバイオマーカー	食品の機能性を評価するバイオマーカーについて紹介します。	N21
吉田卓矢 (助教)	臨床栄養学	きみたちはどう食べるのか?	健康な食事とは何か? 人の加齢変化と栄養素の関係について解説し、若者が今後必要とする食事の摂り方について一緒に考える機会を提供します。	N22
串田修 (講師)	公衆栄養学	「食育」を科学する	「食育」はなぜよいのか? どの程度よいのか? どのような働きかけがよいのか? エビデンス(根拠)に基づいてわかることをご紹介します。	N23
教員間で調整	—	管理栄養士・栄養士について	管理栄養士・栄養士になるために学んでおくべき科目、大学のカリキュラム、卒業後の進路・活躍の場などについてお話します。	N24