

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	分類記号	講義番号
三浦 進司 (教授)	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-	マラソンなどの持久運動と栄養素摂取には深い関係があります。また、日々のトレーニングは骨格筋の性質を持久運動に適した性質に変化させます。栄養素摂取や運動トレーニングと骨格筋の関係を解説し、健康への影響についても解説します。	①	N1
		体をつくる栄養素“たんぱく質”を知ろう	私たちの体は、水と脂肪を除けば、残りのほとんどがたんぱく質からできています。体内のたんぱく質のほとんどは血液、内臓組織、筋肉に存在し、特に骨格筋に多く含まれています。たんぱく質とは何か、なぜ食事から摂取する必要があるかを解説し、健康との関係や疾病予防策について紹介します。	①	N2
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よう！-	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。	①	N3
		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。そこで、「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。	①	N4
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ます。	①	N5
		静岡県における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、ジビエ肉の食品・栄養学的な特徴について解説します。	③①	N6
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。	⑦	N7
		学習支援を始めてみませんか	日本に暮らす外国人、外国にルーツをもつ子どもたち、学校で学ぶ機会を失ってしまった人々などを対象とした学習支援活動が行われています。実際の支援の現場での出来事を交えながら、学習支援ボランティアとして活動することの意義と楽しさについてお話します。	⑦	N8
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。	⑧①	N9
		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。	⑧①	N10
新井 英一 (教授)	臨床栄養管理学	生命維持のための賢食のすすめ	身体を作り、動かすために、必要なたんぱく質とエネルギー。不足するとどのようなことが身体の中で起きているのか？生命現象と栄養素の必要性と絡めてお話します。	①④	N11
		栄養素と疾病(症状)との関係について	貧血や骨粗鬆症は、鉄やカルシウムだけを取れば良い？ではなく、他の栄養素の過不足によっても生じます。栄養素摂取に応じて、生体応答が起きている生命現象について、解説いたします。	①④	N12
保坂 利男 (教授)	臨床栄養学	医療関係を目指す若者へ、生命科学における科学的根拠のある情報を学び、習得する事の重要性について	食べ物・食べ方に対する真実とフェイクニュース(例として低糖質ダイエットは本当にやせるの？、プロテインを飲むと筋肉がつくのなど、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)をお話して、医療従事者となるために正確な知識の習得とそれを仕事として還元することの難しさ、やりがいを医師であり教員である立場として紹介いたします。	①⑦	N13
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。	①	N14
		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。	④	N15
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。	①④	N16
		生体試料の分析の仕方	血液や尿、便、そこに含まれる細胞、遺伝子、タンパク質を分析すれば、「なぜ病気になるの？」や「機能性食品はなぜ効くの？」が、わかります。大学で行っている実験の原理を、高校生の化学・生物・物理の知識と理解で説明します。	⑧①	N17
串田 修 (准教授)	公衆栄養学	行動科学入門	人間の行動を実証的に研究してその法則性を解明しようとする科学を応用した効果的な栄養改善方法をご紹介します。	①⑦	N18
江口 智美 (講師)	調理学	「おいしさ」とは？	「おいしさ」とは何か？を知り、おいしく健康的な食事作りに役立てましょう。	①②	N19
		食品表示をひも解く	身近な食品表示をひも解きながら、おいしさをつくる食品加工技術や健康食品についてお話します。	②	N20
大槻 尚子 (助教)	フードマネジメント	災害時に備える「はじめの一食」	災害はいつ起こるか誰にもわかりません。みなさんの「備え」はどうですか？ぜひ知ってもらいたい災害時の食事や「回転備蓄」の方法についてお話します。	⑧	N21

佐藤 友紀 (助教)	栄養化学	細胞を構成する脂質の機能 -脂質はただのエネルギー源ではなかった-	多くの人が脂質=9kcalのエネルギー源という点に目が行きがちですが、いくつかの種類は臓器・細胞の構成成分として機能します。身体を構成する脂質成分-リン脂質について、身体の中で多様性と運動や食事に伴う変化について解説します。	①④	N22
榛葉 有希 (助教)	臨床栄養学	栄養指導とは	栄養指導は、病院だけでなく市町や学校、スポーツチームなどでも行われており、管理栄養士が行う重要な業務の一つです。この講義では、高血圧の患者さんと体操部のやせ女子大生の栄養指導例をご紹介します。栄養指導の面白さや管理栄養士の仕事の奥深さについてご紹介します。	⑦①	N23
伊美 友紀子 (助教)	栄養生理学	脂肪組織の役割	脂肪組織は単なるエネルギーの貯蔵庫ではなく、様々な生体機能に関与する組織です。脂肪組織の生理機能や代謝性疾患との関わりについてお話しします。	①	N24
秦 俊貴 (助教)	栄養教育学	「健康長寿」を目指して社会全体で取り組めることは？	健康に長生きするために一人一人ができることについてお話しし、高齢化が進んでいる日本において、社会全体でできる取り組みについて一緒に考えていきます。	⑦①	N25
太田 敏郎	教育学	基礎生命科学英語	大学の教養教育科目で高校生の先取り履修対象科目でもある「基礎生命科学I&II」(科学英語)のダイジェスト版。生命科学・医学系の英文解説記事を読解するスキルを磨くための授業の一部をご紹介します(語彙演習、英文和訳&原文復元英訳、実用的な文法解説)。詳しくは「先取り履修、基礎生命」で検索可能。	⑧	N26
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します。	⑦	N27
教員間で調整	—	—	栄養生命科学科の教員を希望するが、特定の教員を選択されない場合には、こちらを選択してください。	⑩	