

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
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-	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。	N1
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。	N2
		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。	N3
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。	N4
		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。	N5
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ばよのだろうか。日本の大学の特徴と合わせながら考えます。	N6
		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。	N7
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。	N8
		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についてお話します。	N9
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。	N10
		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)	N11
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？、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ます。	N12
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。	N13
		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。	N14
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。	N15
		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。	N16
細岡 哲也 (准教授)	栄養生理学	体脂肪の異常と健康障害	体脂肪(脂肪組織)は全身の代謝調節に重要な役割を担っており、その量あるいは質の異常は糖尿病をはじめとする代謝疾患を引き起こします。脂肪組織の異常がどのようなメカニズムによって代謝疾患を引き起こすのかを最近のトピックスとともに紹介します。	N17
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。	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。	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。	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」はどうか？ ぜひ知ってほしい災害時の食事や「回転備蓄」の方法についてお話しします。	N21
佐藤 友紀 (助教)	栄養化学	深夜の食事が太りやすいと言われる理由は何？	栄養摂取による影響は、摂取する食品の「量」や「質」のみならず、摂取する「時間帯」によっても異なります。その理由について科学的知見を交えて紹介します。	N22
吉岡 泰淳 (助教)	生化学	健康を維持するための食品の機能	特定保健用食品(トクホ)や機能性表示食品の有効性や安全性について、科学的根拠をもとに紹介します。	N23
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、市町村や、学校、スポーツチームなどでも行われており、管理栄養士が行う業務の一つです。この講義ではメタボリックシンドローム(メタボ)の架空症例を通じて、管理栄養士が栄養指導をしているときに考えていることをお話しします。	N24
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。	N25
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。	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。	N27