

高知県立大学 健康栄養学部

学 部 報

第 15 号

令和 6（2024）年度

「学部報」第15号発刊にあたって

健康栄養学部長 渡邊 浩幸

年々、気象に起因する自然災害が増加しています。局地的な豪雨や土砂災害、異常高温、大雪・積雪災害、異常低温、さらには異常乾燥など、さまざまな気象現象が毎年のように大きな被害をもたらしています。これらの気象変動は、害虫の大量発生や食中毒事故の多発、農産物・水産物の収穫量の減少といった形でも顕著に現れています。

このような状況は、食料の生産量に直接的な影響を及ぼし、結果として消費者の物価動向や栄養管理の在り方にも大きな変化をもたらしています。

本学部のアドミッション・ポリシーでは、「健康栄養学部は、人間および健康の本質を理解しながら、生命の源である『食』を探究し、人々が健康に生活できるよう貢献できる、栄養および食生活の専門家を養成することを目的とする」と掲げています。

まさに今、こうした自然環境の変化に対応しながら、「食」の在り方を多角的に見直し、栄養や食生活の専門家としての使命と視点も柔軟に変化させていく必要性を強く感じております。今後数年のうちに、食料の価値や利用方法も大きく変化していくことでしょう。

私たちはその変化に真摯に向き合い、今後も、教育・研究・社会貢献の三位一体で取り組んでまいります。

さて、健康栄養学部「学部報」の第15号を発刊いたします。限られた紙面での報告とはなりますが、高知県立大学健康栄養学部の教員の教育・研究の様子をご覧いただけましたら幸いです。

健康栄養学部教育理念・目的

(理念)

第1条 高知県立大学健康栄養学部は、高知県立大学学則第1条に定める目的を達成するため、以下の理念のもとに設置する。

人間や健康、環境の本質を理解しながら、生命の基源である「食」を探究し、人々が健康に生活できるよう幅広い分野で貢献できる人材を養成する。

(目的)

第2条 高知県立大学健康栄養学部は、第1条の理念のもと、以下の各号の目的を達成するために、教育研究を行う。

1. 人間や健康、環境の本質を理解する能力の養成

ヒトの健康を規定する人間や環境の本質を理解する能力を養成する。

2. 専門的知識・技術、科学的思考力の養成

健康の保持増進、傷病の回復、予防のために必要な専門的知識と実践的知識・技術を養成し、それらを通じて科学的思考力を養う。

3. 社会の変化を予測し、異業種と協働して問題を解決する能力の養成

変化する社会にあって、要求される事柄を察知し、管理栄養士として他の保健医療職者と連携を取りながら、積極的に問題を解決することのできる能力を養う。

4. 豊かな人間性を培う

自らの専門性にたちながら主体的に広く教養を身につけ、社会構成員としての求められる公共性や倫理観を養い、共生社会の実現に必要な真に豊かな人間性を培う。

5. 地域に貢献できる能力の養成

地域の特性を生かした教育・研究を通じ、地域社会の健康の保持増進、傷病の回復、予防のために貢献できる能力を養成する。

目 次

「学部報」第15号発刊にあたって	i
健康栄養学部教育理念・目的	ii

I. 学部の記録

1. 2024年度学生数一覧	3
2. 長期在学・休学・退学の状況	3
3. 健康栄養学部教員一覧	3
4. 授業科目と教員配置	4
5. 外部資金の導入	5
6. 研究成果の公表の状況	6
7. 国内外学会等への参加	8
8. 講習会・公開講座	10
9. 地域・学外の活動	10
10. リ・デザインプロジェクト	13
11. 国際交流活動	16
12. 管理栄養士国家試験対策委員会	19
13. 学部就職支援	23
14. ファカルティ・ディベロップメント (FD)研修会	26
15. 高知医療センター・高知県立大学包 括的連携協議会 健康栄養連携部会 事業	27
16. 委員会一覧	28
17. 入学試験状況の概要 (2025年度)	29
18. 進学説明会・本学訪問・365日オー プンキャンパス・出前授業状況	29

II. 学生の記録

1. 学生の都道府県別出身高校数	33
2. 教育における学外施設の利用状況	34
3. 資格所得状況の概要	34
4. 国家試験の合格者状況 (新卒者)	35
5. 就職状況の概要	35
6. インターンシップの実施状況	35
7. 学生の海外研修等	35
8. 卒業研究題目一覧	36
9. 学生の受賞	37
10. 学生の課外活動・イベントで特徴的 な事項の一覧	37

III. 教員の教育・研究・地域貢献活動

1. 渡邊 浩幸	41
2. 小林 淳	43
3. 近藤 美樹	45
4. 村上 尚	48
5. 島田 郁子	49
6. 鈴木 麻希子	52
7. 竹井 悠一郎	54
8. 西岡 道子	57
9. 隅田 有公子	58
10. 村井 詩子	60
11. 井治 賢希	62
12. 小山 智久	64
13. 竹本 和仁	66
14. 彼末 富貴	68

I. 学部の記録

1. 2024 年度学生数一覧
2. 長期在学・休学・退学の状況
3. 健康栄養学部教員一覧
4. 授業科目と教員配置
5. 外部資金の導入
6. 研究成果の公表の状況
7. 国内外学会等への参加
8. 講習会・公開講座
9. 地域・学外の活動
10. リ・デザインプロジェクト
11. 国際交流活動
12. 管理栄養士国家試験対策委員会
13. 学部就職支援
14. ファカルティ・ディベロップメント（FD）研修会
15. 高知医療センター・高知県立大学包括的連携協議会 健康栄養連携部会業務
16. 委員会一覧
17. 入学試験状況の概要（2025 年度）
18. 進学説明会・本学訪問・365 日オープンキャンパス・出前授業状況

1. 2024 年度学生数一覧

() 内：男子

在学生数					科目等履修生
1 回生	2 回生	3 回生	4 回生	合計	
41 (4)	41 (3)	42 (2)	42 (5)	166	0

2. 長期在学・休学・退学等の状況 (2024 年度)

年次別休学者数	年次別退学者数	長期履修者数 (5～7 年)
0	0	0

3. 健康栄養学部教員一覧

職 名	氏 名	専門分野 (担当科目)
教 授 (学部長)	渡邊 浩幸	食品学
教 授	近藤 美樹	栄養教育論
教 授	小林 淳	社会・環境と健康
教 授	村上 尚	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
准教授	鈴木 麻希子	栄養学
准教授	西岡 道子	調理学
准教授	島田 郁子	給食経営管理
准教授	竹井 悠一郎	臨床栄養学
講 師	隅田 有公子	食と介護・臨床栄養学実習
講 師	村井 詩子	公衆栄養学
助 教	井治 賢希	応用栄養学実習・健康情報論実習
助 教	小山 智久	給食経営管理実習・栄養教育論実習
助 教	竹本 和仁	食品学・生化学・栄養学実験
助 手	彼末 富貴	調理学実習

4. 授業科目と教員配置

科目名	担当者
基礎科目	
健康栄養学基礎	渡邊浩幸, 竹本和仁
健康栄養学応用	一色健司
社会・環境と健康	
地域健康論	小林淳
介護論	竹井悠一郎, 辻真美, 村井詩子
食と介護	竹井悠一郎, 隅田有公子
保健医療福祉論	田中きよむ
地域医療論	小林淳
公衆衛生学	小林淳
環境衛生学実習	小林淳
健康情報論実習	村井詩子
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	
生化学Ⅰ	小林淳
生化学Ⅱ	小林淳
生化学実験	小林淳
人体の構造と機能Ⅰ	(非)田中健二郎
人体の構造と機能Ⅱ	村上尚
臨床医科学	村上尚
疾病論Ⅰ	村上尚
疾病論Ⅱ	村上尚
運動生理学	(非)片山訓博
生体科学実験・実習	村上尚
食べ物と健康	
食品学	渡邊浩幸
食品学実験Ⅰ	渡邊浩幸
食品学実験Ⅱ	渡邊浩幸
食材学	渡邊浩幸
食品の栄養素と機能	渡邊浩幸
食品衛生学	渡邊浩幸
食品衛生学実験	渡邊浩幸
フードシステム学	(非)河野俊夫
調理学	西岡道子
調理学実習Ⅰ	西岡道子
調理学実習Ⅱ	西岡道子
調理学実習Ⅲ	西岡道子
調理科学実験	西岡道子
基礎栄養学	
基礎栄養学	鈴木麻希子
基礎栄養学実験	鈴木麻希子
応用栄養学	
応用栄養学Ⅰ	鈴木麻希子
応用栄養学Ⅱ	鈴木麻希子
応用栄養学実習	鈴木麻希子
ライフステージ栄養学	鈴木麻希子

他学部教員・下線 非常勤・(非)

科目名	担当者
栄養教育論	
栄養教育論Ⅰ	近藤美樹
栄養教育論Ⅱ	近藤美樹
栄養教育論Ⅲ	近藤美樹
栄養教育論実習Ⅰ	近藤美樹
栄養教育論実習Ⅱ	近藤美樹
学校栄養指導論Ⅰ	近藤美樹
学校栄養指導論Ⅱ	近藤美樹
臨床栄養学	
臨床栄養学Ⅰ	竹井悠一郎
臨床栄養学Ⅱ	竹井悠一郎
臨床栄養学Ⅲ	竹井悠一郎
臨床実践栄養学	竹井悠一郎, 隅田有公子
臨床栄養学実習Ⅰ	竹井悠一郎
臨床栄養学実習Ⅱ	竹井悠一郎, 隅田有公子
公衆栄養学	
公衆栄養学Ⅰ	村井詩子
公衆栄養学Ⅱ	村井詩子
地域公衆栄養学実習	村井詩子
給食経営管理論	
給食経営管理論	島田郁子
給食計画論	島田郁子
給食経営管理実習Ⅰ	島田郁子
給食経営管理実習Ⅱ	島田郁子
総合演習	
管理栄養士総合演習Ⅰ	竹井悠一郎, 島田郁子, 村井詩子
管理栄養士総合演習Ⅱ	専任教員
臨地実習	
給食経営管理臨地実習	島田郁子
臨床栄養学臨地実習Ⅰ	竹井悠一郎, 隅田有公子
臨床栄養学臨地実習Ⅱ	竹井悠一郎, 隅田有公子
地域公衆栄養学臨地実習	村井詩子
地域実践栄養学臨地実習	村井詩子, 島田郁子, 竹井悠一郎
その他	
企業実習 健康栄養フィールドワーク HACCP 管理論	学年担当教員 島田郁子 渡邊浩幸
課題研究	
卒業研究	各専任教員

5. 外部資金の導入

助成機関名	研究課題名	研究代表者	共同研究者	年度	助成額
令和 6(2024) 年度科学研究費基金【基盤研究(C)】 課題番号：24K05555	アントシアニン含有「藤野菜」の高付加価値化を目指した研究：色素および機能の解析	近藤美樹		2024 ～ 2027	総額 4,550 千円
令和 3 (2021) 年度科学研究費基金〔基盤研究(C)〕 課題番号：21K11704	経腸栄養剤の粘性付加に関する検討	隅田有公子	竹井悠一郎	2021.4 ～ 2026.3	総額 4,030 千円
令和 3 (2021) 年度科学研究費基金〔基盤研究(C)〕 課題番号：21K11680	破骨細胞様細胞を標的とした炎症性腸疾患の新規栄養療法の開発	竹井悠一郎	隅田有公子	2021.4 ～ 2025.3	総額 4,160 千円
2021 年度学術研究助成基金助成金（若手研究） 課題番号：21K17300	植物性食品および食塩に着目した健康的な日本食パターンの構築とがん罹患との関連	村井詩子	なし	2021.4 ～ 2026.3	総額 4,550 千円
令和 4 (2022) 年度科学研究費基金〔基盤研究(C)〕 課題番号：22K11267	慢性閉塞性肺疾患患者の再入院予防の地域病院多職種協働型入退院支援ガイドライン開発	森下安子	竹中英利子、森下幸子、川上理子、源田美香、隅田有公子、中井美喜子、山本かよ	2022.4 ～ 2026.3	総額 4,160 千円
科学研究費	ラオスにおける顧みられない熱帯病（NTDs）の1つ、タイ肝吸虫感染症予防対策のための児童教育	笹岡晴香（高知大学看護学部）	島田郁子他	2024.4 ～ 2027.3	総額 3,000 千円
内閣府（地方大学・地域産業創生交付金）	“ I o P （ Internet of Plants ） ” が導く「Next 次世代型施設園芸農業」への進化		渡邊浩幸		
JST A-STEP トライアウト	食品中機能性成分の相乗効果を高感度に検出する生体中蓄積脂肪燃焼作用評価システムの構築	渡邊浩幸			
ウシオ電機	食品成分の水分、タンパク質、脂質、灰分、炭水化物の定量	渡邊浩幸			
公益信託高知新聞・高知放送 生命（いのち）の基金令和 4 年度助成	高知県産イタドリ葉の機能性を厳しく管理する成分品質管理法の確立	竹本和仁	渡邊治幸	2023～ 2024	500 千円
一般財団法人 高銀地域経済振興財団助成令和 6 年度 研究課題等に関する助成金		井治賢希			20 万円
令和 5 年度 高知県立大学 戦略的研究推進プロジェクト（テーマ 2）	高知県内サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食育活動、および食物繊維摂取に関する研究	竹井悠一郎	村上尚、隅田有公子	2023.6 ～ 2025.3	総額 1,800 千円
令和 5 年度 高知県立大学 戦略的研究推進プロジェクト（テーマ 2）	生活習慣と Multidimensional frailty の関連の解明 -日本一の健康長寿県構想に寄与するエビデンス構築への取り組み-	立木隆弘（看護学部）	島田郁子他	2023.6 ～ 2025.3	総額 1,000 千円

6. 研究成果の公表の状況

(1) 学術論文

著者	タイトル	雑誌名 (発行所)	号巻 ページ	発行 年
Jing Wang, Yuki Hashimoto, Miki Hiemori-Kondo, Akiko Nakamoto, Tohru Sakai, Wenxiu Ye and Naomi Abe-Kanoh	Resveratrol and piceid enhance efferocytosis by increasing the secretion of MFG-E8 in human THP-1 macrophages	Bioscience Biotechnology and Biochemistry	88(9), 1090-1101	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Recommendations on nutrition measures in the event of an earthquake	Int J Res Methodol	2(1), 1-10	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Do user believe that the efficacy of hot springs is guaranteed?	Int J Sci Res Methodol	27(4), 43-51	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Why is the ratio between food nutritional value and price not constant?	Int J Sci Res Methodol	27(4), 52-57	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Advantages and disadvantages of unmanned stores	Int J Sci Res Methodol	27(5), 16-24	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Role of rice terraces in Japan	Int J Sci Res Methodol	27(5), 25-36	2024
Jun Kobayashi, Takahiro Narukawa, Keiichi Ikeda	Utilization of wild deer meat as a food source	Int J Sci Res Methodol	27(7), 1-9	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Significance of capsule hotels	Int J Sci Res Methodol	27(8), 17-22	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Purpose of intaking sports drink	Int J Sci Res Methodol	27(10), 21-26	2024
Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda	Artificially increasing biodiversity	Int J Sci Res Methodol	27(10), 41-45	2024
Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N; JPHC Study Group.	Association between fish and shellfish consumption, n-3 polyunsaturated fatty acids, and gastric cancer risk: the Japan Public Health Center-based Prospective Study	Eur J Nutr.	63(5) 1529-1544	2024
Kazuhito Takemoto, Tian Ganlin, Masaki Iji, Takahiro Narukawa, Tomohisa Koyama, Luo Hao and Hiroyuki Watanabe.	Vegetable Extracts as Therapeutic Agents: A Comprehensive Exploration of Anti-Allergic Effects.	<i>Nutrients</i>	16(5), p693	2024
NARUKAWA Takahiro, TAKEMOTO Kazuhito, IJI Masaki, OMURA Makoto, MIURA Yoichi, NISHIUCHI Akira, TSUZUKI Masafumi, YANO Tetsu, TAKAHASHI Haruka, SATO Toshitsugu, WATANABE Hiroyuki	Nutritional characteristics of edible canna leaves and 80% methanol extract before and after lactic acid fermentation	日本食品保蔵科学会誌	50(4), 161-177	2024
Takeda T, Sudo N, Shimada I, et al	Users' perspective on revised simple simulator for calculating nutritional food stocks in preparation for large-scale disasters.	Disaster Med Public Health Preparedness	74(2024) https://doi.org/10.1017/dmp.2024.74J	2024

著者	タイトル	雑誌名 (発行所)	号巻 ページ	発行 年
鈴木麻希子, 吉野葵	卵白アレルゲン「リポカリン型プロスタグランジンD合成酵素」の消化性と酵素活性	日本栄養・食糧学会誌	in press	
鈴木麻希子, 吉永彩乃, 渡邊浩幸	アオノリの鉄含有量比較	日本食品保蔵学会誌	50(6): 253-257.	2024
西尾友理子, 松本あすか, 隅田有公子, 竹井悠一郎, 稲井玲子	小学生の朝食摂取の向上を目的とした生活実態調査と健康教育の効果	食育学研究	18(2): 35-42	2024
水野怜香, 須藤紀子, 島田郁子, 坪山(笠岡)宜代	炊き出しにおける災害時要配慮者対応の可能性: 炊き出し団体へのインタビュー	日本健康学会誌	90(2): 51-64.	2024

(2) 著書

著者	タイトル	ページ	出版社	発行年
渡邊浩幸, 竹井 悠一郎, 竹本和仁	青果物のおいしさの科学『2-1-9 ニラ』	211-218	株式会社エヌ・ティー・エス	2024
近藤(比江森)美樹	アントシアニン含有「藤野菜」の高付加価値化に向けた食品の機能性研究	70-73	北隆館	2025
竹井悠一郎 (中村丁次, 川島由起子, 外山健二, 片桐義範 編集)	健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第4版 第12章 栄養障害・第13章 肥満と代謝疾患・第24章 感染症		南江堂	2025

(3) その他、報告書等

氏名	タイトル	ページ	名称・機関・発行所	発行年
高橋啓子, 金丸芳, 坂井真奈美, 長尾久美子, 松下純子, 三木章江, 後藤月江, 近藤美樹, 川端紗也花, 宇野美和子, 武田珠美	徳島県の家庭料理 地域の特徴と家庭料理の事例	175-178	2012～2022 年度 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究総まとめ報告	2023
島田郁子	高知県栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT高知)運営委員会始動!	13-14	栄養士佐はちきん第44号. 高知県栄養士会	2024
島田郁子	令和5年高知医療センターとの包括的連携事業 集団栄養指導『みんなで学ぼう高血圧』	168-169	高知県立大学健康長寿センター報告書. 高知県立大学健康長寿センター	2024
小林 淳	骨髄移植体験	56-58	Humanismus	2024
小林 淳	CM構成上の問題点	59-64	Humanismus	2024

7. 国内外学会等への参加

(1) 国際学会発表

発表者	題目	学会名	場所	開催日
Miki Hiemori-Kondo, Saika Koyanagi, Maho Yamaguchi, Yuuka Haruki	Effects of cooking on biological activities of <i>Petasites</i> <i>japonicus</i> flower bud	19th International Congress of Nutrition and Dietetics	Toronto	2024. 6. 1 2-14
Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N.	Association between fish, shellfish and n-3 fatty acids consumption and gastric cancer risk: the Japan Public Health Center-based Prospective Study	World Congress of Epidemiology 2024	Cape Town, South Africa	2024. 9. 2 0~23
Miki Hiemori-Kondo and Saika Koyanagi	Effect of cooking on antioxidant activity of <i>Petasites japonicus</i> Maxim	The 11th International Conference on Polyphenols and Health	Boston	2024. 10. 16-19
Miki Hiemori-Kondo and Shiori Ito	Effect of cooking on antioxidant activity of purple cauliflower	The 11th International Conference on Polyphenols and Health	Boston	2024. 10. 16-19

(2) 国内学会発表

発表者	題目	学会名	場所	開催日
小柳彩華, 山口真帆, 春木優菜, 新居美香, 近藤(比江森)美樹	フキの抗酸化性に調理が及ぼす影 響	第 78 回大会日本栄 養・食糧学会	東京	2024. 5. 24 ~ 26
小山智久、竹本和仁、三 澤伶輔、Luo Hao、井 治賢希、渡邊浩幸	小麦粉ドウの塩分濃度の違いによ る硬度変化と近赤外線スペクトル の変化	第 78 回日本栄養・食 糧学会大会	福岡	2024. 5. 24 ~ 26
竹本和仁、渡邊千尋、 Luo Hao、小山智久、 井治賢希、渡邊浩幸	高知県産野菜が運動に伴う乳酸代 謝に与える影響	第 78 回日本栄養・食 糧学会大会	福岡	2024. 5. 24 ~ 26
Luo Hao、井治賢希、三 澤伶輔、竹本和仁、小山 智久、渡邊浩幸	コルチコステロン誘発性うつ病モ デルマウスにおける高脂肪食のう つ様行動と脳機能への影響	第 78 回日本栄養・食 糧学会大会	福岡	2024. 5. 24 ~ 26
三澤伶輔、竹本和仁、 Luo Hao、井治賢希、渡 邊浩幸	マウスマスト細胞 (P-815) の脱顆 粒に及ぼす過栄養状態の影響。	第 78 回日本栄養・食 糧学会大会	福岡	2024. 5. 24 ~ 26
島田郁子、山本晴菜、高 橋希乃花、中岡厚太、永 田愛理、品川晏大、小山 智久	災害時を想定した SNS 投稿の分析	第 9 回栄養改善学会 四国支部学術総会	徳島	2024. 6. 22
竹井悠一郎, 別役由香, 隅田有公子, 西梅幸治, 村上尚	大学生・専門学校生を対象とした食 塩・栄養素摂取量の推定のための食 事調査票の作成	第 9 回日本栄養改善 学会四国支部学術総 会	徳島	2024. 6. 22
松本あすか, 和田奈津穂, 辻村梓, 隅田有公子, 村上 尚, 竹井悠一郎	サッカークラブ・ジュニアユース選 手を対象とした食と生活に関する 実態と課題	日本食育学会議第 18 回大会	埼玉	2024. 6. 23

発表者	題目	学会名	場所	開催日
竹井悠一郎, 中城仁 暉, 隅田有公子	腸管 TRAP 陽性細胞が潰瘍性大腸炎 の発症・重症化に関与する	第42回日本骨代謝学 会学術集会	沖縄	2024. 7. 2
近藤 (比江森) 美樹, 伊藤 志音里	調理による紫カリフラワーの抗酸 化活性の変化	日本調理科学会 2023 年度大会	鎌倉	2024. 9. 5～6
鈴木麻希子, 大下永 愛, 竹本和仁.	BG 無洗米と精白米のリン・カリウ ム含有量に洗米回数が及ぼす影響	第 71 回日本栄養改 善学会	大阪	2024. 9. 12 ～ 14.
高橋春花、須藤紀子、武 田環、島田郁子	特別養護老人ホームにおける机上 訓練を通じた給食 BCP と訓練実施 上の課題の検討	第 71 回日本栄養改 善学会	大阪	2024. 9. 12 ～ 14.
Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N, for the JPHC Study Group	Association between fish and shellfish consumption, n-3 polyunsaturated fatty acids, and gastric cancer risk.	The 84th Annual Meeting of the Japanese Cancer Association	Ishikaw a	2024. 9. 25 ～ 27
三澤伶輔、竹本和仁、小 山智久、井治賢希、羅 昊、是澤明里、渡邊浩幸	P815 に対する脱顆粒応答性と高親 和性 IgE 受容体 Fc ϵ RI を介する脱 顆粒反応の存在	第 57 回日本栄養・食 糧学会 中国・四国支 部大会	岡山	2024. 11. 16 ～17
小山智久、山本晴菜、永 田愛理、品川晏大、高橋 希乃花、中岡厚太、岡田 千愛、岡田桃果、田代夏 央、島田郁子	SNS 発信の災害食・非常食は災害時 に有効か	第 19 回日本給食経 営管理学会学術総会	京都	2024. 11. 30 ～12. 1
島田郁子、永田愛理、品 川晏大、中岡厚太、山本 晴菜、田代夏央、岡田千 愛、岡田桃果、小山智久	レシピアプリを用いた災害食・非常 食の分析	第 19 回日本給食経 営管理学会学術総会	京都	2024. 11. 30 ～12. 1
羅昊、吉川千尋、三澤伶 輔、井治賢希、竹本和 仁、小山智久、渡邊浩幸	エネルギー分散型蛍光 X 線分析を 用いた非破壊法による各種食品に 含まれるカリウムの定量法の提案	第 57 回日本栄養・食 糧学会 中国・四国支 部大会	岡山	2024. 11. 16 ～17
門脇愛美、竹本和仁、小 山智久、井治賢希、渡邊 浩幸	Low-methoxy (LM) ペクチンゲルの 濃度上昇が及ぼす硬度変化と近赤 外線吸収	第 57 回日本栄養・食 糧学会 中国・四国支 部大会	岡山	2024. 11. 16 ～17
新家大輔, 近藤 (比江 森) 美樹	シカ肉のウェットエージングに伴 う筋タンパク質の挙動	日 本 農 芸 化 学 会 2025 年度大会	北海道	2025. 3. 5～8
小林 淳, 田所寧々, 大田 南夕美, 池田啓一	COVID-19 対策用に設置された消毒 液ボトルの配置や使用方法による 微生物汚染状況の違い	日本薬学会第145年会	福岡	2025. 3. 26 ～ 29
中内悠帆, 池田啓一, 布 島未葵, 刀祢重信, 木下 康太郎, 川崎広明, 東 康彦, 小林 淳, 松本 孝, 山倉文幸	トリプトファン代謝物のペルオキ シナイトライトとの反応性	日本薬学会第145年会	福岡	2025. 3. 26 ～29

8. 講習会・公開講座

タイトル	講師	主催	開催日	場所	対象
令和 6 年度 訪問看護スタートアップ研修「栄養アセスメントと食事の支援」	隅田有公子	高知県立大学	2024. 7. 3 2024. 12. 4	高知県立大学	看護師
高知県立大学文化学部公開講座 わたしが見たラオス	島田郁子	高知県立大学文化学部	20204. 7. 19	永国寺キャンパス	一般
令和 6 年度県民大学公開講座（夏期）「健康維持のための食生活を食品の機能から考える」	近藤美樹	高知県立大学	2024. 7. 23 ～ 7. 29	You tube	一般
オープンキャンパス 健康栄養学部体験授業「栄養学の基礎から実践へ」	鈴木麻希子	健康栄養学部	2024. 7. 27	高知県立大学	高校生
令和 6 年度 高知県立大学高校生のための公開講座 第 1 回県大立志塾 2024「健康と栄養 ～健やかな身体を育むために～」	隅田有公子	高知県立大学	2023. 8. 1 ～ 8. 7	高知県立大学	高校生
FD 研修会 令和6年度高知医療センターとの合同災害訓練に関する振り返り	島田郁子	健康栄養学部	2024. 12. 26	池キャンパス	高知医療センター栄養局、健康栄養学部教員
県民大学公開講座（健康情報について考えてみよう）	村井詩子	高知県立大学法人	2025. 1. 14 ～ 20	オンライン（事前収録）	一般

9. 地域・学外の活動

(1) 講師活動

タイトル	氏名	主催	開催日	開催場所	対象者
くらしの植物教室「食から知る～いたどり～」	彼末富貴	高知県立牧野植物園	2024. 5. 12	牧野植物園	一般
栄養ケア・ステーション事業 こうちの食材を使った料理、伝統の郷土料理などを普及するための料理教室	彼末富貴	高知県栄養士会	2023. 5. 24, 8. 6, 12. 19, 2025. 2. 18	とさのさとキッチンプラス	一般
新任期行政栄養士研修会（前期）	村井詩子	高知県	2024. 6. 18	高知県保健衛生総合庁舎	新任期行政栄養士
令和 6 年度高知県キャリアアップ研修（食育・アレルギー対応）	隅田有公子	高知県教育委員会	2024. 7. 17 ～ 7. 30	オンライン	保育士等
介護予防講座「フレイル予防と生き生きライフの好循環を生み出そう」	鈴木麻希子	香美市福祉協議会	2024. 8. 21	プラザ八王子	高齢者
高知市教育研究会栄養部会研修会	島田郁子	高知市教育研究会	2024. 8. 21	長浜学校給食センター	給食関係者
香川大学教育学部松楠会坂出支部総会「災害時の対応と食生活」	島田郁子	香川大学教育学部松楠会坂出支部	2024. 8. 24	坂出グランドホテル	香川教員
徳島県集団給食施設協議会総会・研修会	島田郁子	徳島県集団給食施設協議会	2024. 9. 9	池キャンパス（遠隔）	給食関係者
第 5 回事務職員災害対応能力強化 パッククッキング実習と三里地区への説明	島田郁子	高知県立大学	2024. 9. 10	池キャンパス	大学職員

タイトル	氏名	主催	開催日	開催場所	対象者
高知県栄養士会栄養ケア・ステーション 企業健康づくり事業	竹井悠一郎	高知県栄養士会	2024. 9. 10, 9. 18	ミタニ建設 安芸東地区, 本社	
宿毛市生きがい大学 熱中症予防教室	島田郁子		2024. 9. 13	宿毛文教センター	
岡山県栄養士会スキルアップ研修会	島田郁子	岡山県栄養士会	2024. 9. 14	岡山ふれあいセンター	栄養士・管理栄養士
南国市調理部会防災学習	島田郁子		2024. 9. 17	南国市保健センター	
高知県調理師試験準備講習会「栄養学」「食文化概論」	西岡道子, 彼末富貴	高知県食品衛生協会	2024. 9. 19	高知城ホール	一般
安芸シルバー短期大学 「効果的な骨粗鬆症予防はフレイル予防」	鈴木麻希子	安芸市福祉協議会	2024. 9. 27	安芸市総合社会福祉センター	高齢者
令和6年度高知県行政栄養士等育成研修会	村井詩子	高知県	2024. 10. 3	高知城ホール(サテライト)	行政栄養士
令和6年度津野町PTA連合会研修会「子どもの健やかな成長に必要な食事について」～体に良い食事って？組み合わせは？	近藤 美樹	津野町 PTA 連合会	2024. 10. 11	津野町立中央小学校	一般
専修大学ネットワーク情報学部 まちづくり DX ラボ 防災 DX デイ 防災ワークショップ	島田郁子		2024. 10. 12	専修大学生田キャンパス	
防災士養成講座	島田郁子	高知県危機管理課	2024. 10. 13, 11. 30, 12. 14	香南市, 高知市, 安芸市, 四万十市	
熱中症予防教室	島田郁子		2024. 10. 14, 15	奥福井公民館	
災害時の備えについて	島田郁子	社会福祉法人しまんと町社会福祉協議会 支えの会	2024. 10. 15	四万十町十和振興局	
新任期行政栄養士研修会（後期）	村井詩子	高知県	2024. 11. 18	高知県保健衛生総合庁舎	新任期行政栄養士
徳島大学百代会総会 特別講義	竹井悠一郎	徳島大学百代会	2024. 11. 30	徳島大学蔵本キャンパス	
須崎保健所管内給食施設研修会	島田郁子		2024. 12. 3	須崎市立市民文化会館	
高知県栄養士会 新人研修会	竹井悠一郎	高知県栄養士会	2024. 12. 15	高知市総合あんしんセンター	高知県栄養士会会員
季節の郷土料理教室	彼末富貴	高知城歴史博物館	2024. 12. 22	高知城歴史博物館	一般
ソーレまつり「親子でご飯づくり」	彼末富貴	男女共同参画ポレール	2025. 1. 26	こうち男女共同参画センター「ソーレ」	親子
産業医学研修会「肥満予防を科学的知見から考える」	鈴木麻希子	労働者健康安全機構 高知産業保健総合支援センター	2025. 3. 12	総合あんしんセンター	産業医

(2) 高大連携・地域との共同事業

タイトル	氏名	主催	開催日	開催場所
出前講座	竹井悠一郎	安芸市立安芸中学校部	2024. 6. 2	安芸中学校
出前授業（食物・栄養） 「栄養・食事療法、栄養補給法について」	隅田有公子	土佐女子高等学校	2024. 6. 12	土佐女子高等学校
出前講座 能登半島地震 災害支援と災害への備え	島田郁子	高知県立安芸高校	2024. 7. 16	高知県立安芸高校
本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学 公開講座「夜學 2024(昼実施)」パッククッキング実習	島田郁子	本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学	2024. 7. 17	本山町プラチナセンター
第 17 回安芸シルバー短期大学 リカレント講座	竹井悠一郎	安芸市社会福祉協議会	2024. 7. 26	安芸市総合社会福祉センター
健康長寿体験型セミナー in 南国市 「熱中症を予防しよう」の体験コーナーにおける栄養相談	近藤美樹 隅田有公子	高知県立大学健康長寿研究センター	2024. 7. 31	南国市社会福祉協議会
夏期講習会 災害支援活動とパッククッキング	島田郁子	高知県立幡多農業高校	2024. 8. 8	幡多農業高校
健康長寿体験型セミナー in 宿毛 「熱中症予防！貯筋で残暑を乗り切ろう」の体験コーナーにおける栄養相談	近藤美樹 隅田有公子	高知県立大学健康長寿研究センター	2024. 9. 13	宿毛文教センター
本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学公開講座「夜學 2024」食べ物と薬の相互作用を知ろう	小山智久	本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学	2024. 9. 18	本山町プラチナセンター
高知丸の内高校 大学見学プログラム模擬授業	竹井悠一郎	高知県立大学	2024. 12. 10	池キャンパス
土佐の雑煮の学習	彼末富貴	高知市立潮江東小学校	2024. 12. 16	潮江東小学校
出前講座 「災害時の備えについて」	島田郁子	高知北高校定時制夜間部	2024. 12. 23	高知北高校定時制夜間部

10. リ・デザインプロジェクト

隅田有公子, 竹本和仁, 井治賢希, 彼末富貴, 渡邊浩幸

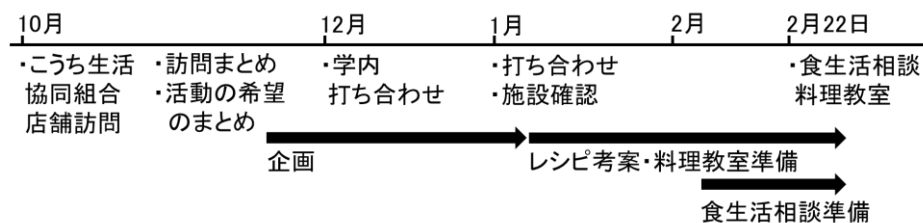
2024年度より高知県立大学のリ・デザインプロジェクトの一つとして「みんなでサロン」の活動を開始しました。地域での活動を通して、食を通じた地域コミュニティの活性化、地域で食や健康課題の共有、高知県産食材の価値共有、利用促進などを目指しています。

活動は高知県立大学健康栄養学部の学生・教員が食に関連する団体と連携して取り組んでいます。食生活相談や料理教室など、食・健康に関する情報・知識を気軽に得られるような場所づくりを行っています。

2024年度はこうち生活協同組合と連携し、2025年2月22日に食生活相談と料理教室を実施しました。料理教室では惣菜（こうち生協店舗の定番の惣菜である白和え、筑前煮）をアレンジしたレシピの紹介を、食生活相談では体組成測定や食育SATシステムを用いた食事チェック、個別相談を行い、体験的な学びの場づくりを行いました。今後も地域の人々の課題やニーズに応じた食環境づくりに貢献するため、取り組みを進めて参ります。

【2024年度の活動内容】

<活動スケジュール>



<こうち生活協同組合店舗訪問>



<レシピ考案>



レシピ検討会



試作



<作成した白和えと筑前煮のアレンジレシピ>

×

2025.2.22

料理教室 白和えと筑前煮のアレンジレシピ 午前

1. 豆腐グラタン (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 150g
- ・木綿豆腐 300g
- ・ピザ用チーズ 50g
- ・固形もしくは顆粒コンソメ 1/2 個 (2.5g)

エネルギー: 272kcal
たんぱく質: 19.6g
脂 質: 18.0g
炭水化物: 7.7g
食塩相当量: 1.5g

作り方

- ① 豆腐をキッチンペーパーで包み、電子レンジ(600w 4分)で加熱する。
- ② 豆腐を崩し、白和えとコンソメを混ぜる。
- ③ 器に②を盛ってチーズをかける。
- ④ トースターで焦げ目をつける。

2. 卵とじ (筑前煮)

材料(2人分)

- ・筑前煮 70g
- ・卵 2 個
- ・白だし 小さじ 1

エネルギー: 109kcal
たんぱく質: 7.6g
脂 質: 6.5g
炭水化物: 5.0g
食塩相当量: 0.8g

作り方

- ① 卵を溶いて、白だしを加える。
- ② 器に筑前煮を入れ、①を注ぎラップをして電子レンジ(600w 1分→混ぜる→600w 1分)で加熱する。

3. 豆腐ハンバーグ (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 80g
- ・鶏ひき肉 130g
- ・木綿豆腐 30g
- ・片栗粉 小さじ 2
- ・砂糖 大さじ 1/2
- ・酒 大さじ 1/2
- ・みりん 大さじ 1
- ・醤油 大さじ 1

エネルギー: 207kcal
たんぱく質: 12.9g
脂 質: 9.5g
炭水化物: 15.0g
食塩相当量: 1.6g

作り方

- ① 鶏ひき肉、水切りした豆腐、白和え、片栗粉を入れ、しっかり混ぜ合わせ、形成する。
- ② 油を引いたフライパンで片面に色がつくまで焼き、ひっくり返して水を適量入れ煮をする。蒸し焼きにし、調味料を加え、煮詰める。

4. 卵焼き (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 80g
- ・卵 2 個
- ・白だし 小さじ 1
- ・水 大さじ 1
- ・油 適量

エネルギー: 128kcal
たんぱく質: 7.6g
脂 質: 8.3g
炭水化物: 5.1g
食塩相当量: 0.7g

作り方

卵を溶き、白だし、水、白和えを加えて混ぜ、焼く。

5. スパサラ (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 150g
- ・パスタ(乾) 50g
- ・マヨネーズ 大さじ 1 弱
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々

エネルギー: 196kcal
たんぱく質: 6.5g
脂 質: 7.3g
炭水化物: 24.5g
食塩相当量: 0.8g

作り方

- ① パスタを茹で、冷ましておく。
- ② ①と白和えとマヨネーズを加え、塩・こしょうで味を整える。

6. だし茶漬け (筑前煮)

材料(1人分)

- ・筑前煮 45g
- ・焼きおにぎり(冷凍) 小 2 個
- ・茶または湯 適量
- ・刻みのり 少々
- ・とろろ昆布 少々
- ・わさび 少々

エネルギー: 210kcal
たんぱく質: 5.6g
脂 質: 2.9g
炭水化物: 40.6g
食塩相当量: 1.4g

作り方

- ① 筑前煮、焼きおにぎりを電子レンジで温める。
- ② 器に①を盛り、茶または湯を加える。

＊お好みで、刻みのりやとろろ昆布、わさびを加えてもよい。

7. 味噌汁 (筑前煮)

材料(1人分)

- ・筑前煮 65g
- ・味噌 5g
- ・湯 150mL

エネルギー: 76kcal
たんぱく質: 3.6g
脂 質: 3.6g
炭水化物: 7.1g
食塩相当量: 1.1g

作り方

器に温めた筑前煮と味噌を入れ、お湯を注ぐ。

※栄養成分表示は全て 1 人分を表示

×

2025.2.22

料理教室 白和えと筑前煮のアレンジレシピ 午後

1. 白和えグラタン (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 160g
- ・鶏むね肉 80g
- ・ピザ用チーズ 30g
- ・マカロニグラタンの素 1 皿分
- ・牛乳 100mL
- ・油 適量

エネルギー: 289kcal
たんぱく質: 16.2g
脂 質: 14.8g
炭水化物: 23.6g
食塩相当量: 1.9g

作り方

- ① 鶏に油と鶏肉を入れ、加熱する。
- ② 火を止め、グラタンの素のソースミックス、水、牛乳の順に入れてよく混ぜ、マカロニを加えてさらに混ぜる。
- ③ 再び火(中火)をつけ、かき混ぜながら煮る。沸騰したら弱火にし、さらにとろみがつくまでかき混ぜながら煮る。
- ④ ③に白和えを加えて混ぜる。
- ⑤ 器に盛って、チーズをのせ、トースターで焦げ目をつける。

2. 白和えいなりのかか (白和え)

材料(2人分 4個)

- ・白和え 80g
- ・油揚げ 2 枚
- ・水 大さじ 5
- ・和風だしの素 小 1/3
- ・しょうゆ 小 1/3
- ・酒 小 1/3
- ・みりん 小 1/3
- ・片栗粉 小 1 強

エネルギー: 109kcal
たんぱく質: 6.9g
脂 質: 6.0g
炭水化物: 6.3g
食塩相当量: 0.8g

作り方

- ① 油揚げを、湯で油抜きし半分に切る。＊
- ② 油揚げに白和えをつめ、電子レンジ(600w 1分)で加熱する。
- ③ 器にAを入れ、電子レンジ(600w 40秒→混ぜる→600w 40秒)で加熱する。
- ④ ③に②をかける。

＊湯油抜きの前に、油揚げをたたいておくと袋になりやすい。

3. 混ぜご飯おにぎり (筑前煮)

材料(2人分)

- ・筑前煮 120g
- ・ご飯 300g
- ・焼きのり 1 枚

エネルギー: 300kcal
たんぱく質: 6.7g
脂 質: 3.5g
炭水化物: 67.5g
食塩相当量: 0.5g

作り方

筑前煮を炊いたご飯に混ぜ、おにぎりにし、のりを巻く。

4. スパサラ (白和え)

材料(2人分)

- ・白和え 150g
- ・パスタ(乾) 50g
- ・マヨネーズ 大さじ 1 弱
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々

エネルギー: 196kcal
たんぱく質: 6.5g
脂 質: 7.3g
炭水化物: 24.5g
食塩相当量: 0.8g

作り方

- ① パスタを茹で、冷ましておく。
- ② ①と白和えとマヨネーズを加え、塩・こしょうで味を整える。

5. 肉まんスープ

材料(1人分)

- ・プチ肉まん 2 個
- ・鶏がらスープの素 小 1/2
- ・しょうがのすりおろし 小 1
- ・小ねぎ 適量
- ・湯 150mL

エネルギー: 107kcal
たんぱく質: 4.1g
脂 質: 2.9g
炭水化物: 16.0g
食塩相当量: 1.4g

作り方

- ① 肉まんをレンジで温める。
- ② 温めた肉まんにAを入れてお湯を注ぐ。

6. 茶碗蒸し (筑前煮)

材料(2人分)

- ・筑前煮 75g
- ・卵 1 個
- ・白だし 小 1
- ・水 150mL

エネルギー: 75kcal
たんぱく質: 4.9g
脂 質: 4.3g
炭水化物: 4.4g
食塩相当量: 0.7g

作り方

- ① 卵、白だし、水をよく混ぜる。
- ② 器に筑前煮の具を入れ、その上に卵液を茶こしで濾しながら入れる。
- ③ 電子レンジ(600w 2分)で加熱する。

7. 豚汁 (筑前煮)

材料(2人分)

- ・筑前煮 80g
- ・豚ばら肉 60g
- ・味噌 20g
- ・水 300mL

エネルギー: 179kcal
たんぱく質: 6.5g
脂 質: 14.2g
炭水化物: 6.1g
食塩相当量: 1.4g

作り方

鍋に材料を全て入れ、加熱する。

※栄養成分表示は全て 1 人分を表示

<食生活相談・料理教室の実施>

食生活相談 & 料理教室
 2025.2.22(土) 10:00-14:00
 in こうち生活協同組合コ-プかもへ2階
 対象者: 食生活相談はどなたでも参加可能!
 料理教室は組合員さん限定!
 参加費: どちらも無料
 申込: 料理教室は事前申し込みが必要

食生活相談
 身体測定
 食事チェックコーナー
 体組成測定とSATシステムを用いた食事チェックを実施!!
 相談コーナー

料理教室
 生協の惣菜や冷凍食品を使ったアレンジに関する料理教室!!
 ・10:00-11:30
 ・12:30-14:00
 申込締切: 2月14日(金)
 参加人数: 限定 各12名
 持参物: エプロン 三角巾
 お申し込みは こちらから →

こうち生活協同組合 X 高知県立大学
 お問い合わせ先 こうち生活協同組合 運営企画グループ TEL 0120-136-201



店舗入口でベジチェック®を使用したきっかけづくり



体組成測定



個別相談



食育 SAT システムを使用した食事チェック



料理教室(午前・午後)

当日はベジチェック 79 名、体組成測定 25 名、食事チェック 31 名、料理教室 12 名にご参加いただきました。料理教室では「すごく参考になった料理ですごく楽しかったです。家で作ってみます」「予想外のアレンジで参考になりました」「若い学生さんとふれあえて、とても楽しかったです。食べる事は生きる事なので、ぜひいろんな場面で企画を広めてほしいです。長年料理していましたが、新しい発見があり、参加して本当に良かったです」といった感想をいただきました。また、食生活相談でも「塩分とりすぎと気づけてよかった」「代替食品のアドバイスをいただけてよかった」といった感想をいただきました。

11. 国際交流活動

国際交流センター委員（副センター長）島田郁子

2020 年より約 4 年近く、コロナ禍の中、多くの国際交流活動が止まっておりましたが、当学部において昨年 2024 年から復活に向けて準備が始まりました。

【サバ大学との交流について】

学部として、2012 年にマレーシア国立サバ大学（UMS）との交流を開始し、これまで日本からの派遣は学生が 28 名、教員（学会参加を含む）10 名、サバ大学からの受け入れは学生が 13 名、教員が 2 名の実績があります。

2024 年から、交流活動の復活を目指し、UMS の食品科学・栄養学部の教員とメールやオンラインの打ち合わせを行い、2025 年 3 月に、国際交流協定 MOU の締結の打ち合わせとして、サバ大学を訪問しました。

マレーシア国立サバ大学は学生 1 万四千人近くを擁する国立大学で、マレーシアのボルネオ島に位置している大学です。健康栄養学部は、食品科学・栄養学部 Faculty of Food Science and Nutrition (マレー語表記 ; FSMP) と交流しています。FSMP は学部学生数 1 学年 200 名、学部教員数は 44 名とこれまた大規模です。Food Science、Nutrition、Food Technology、Food Service と 4 つのコースに分かれています。これまで健康栄養学部に派遣されてきた学生は、Food Science の学生たちです。

3 月の訪問では、Hasmadi 学部長、国際交流担当の Pindi 副学部長、交流プログラム担当の Hazim 先生ら 15 名以上の先生方とこれからについて話し合いました。

MOU については今年中に再締結を目指すこと、健康栄養学部学生のサバ大学派遣は 2026 年 3 月に予定し、FSMP からの学生や教員派遣も 2026 年中に実施したいことを確認しました。

研究活動の交流について、サバ大学の先生方からオンライン学会のお誘いも受け、教員・学生ともに活発な活動を今後望んでおられることがわかりました。

しばらく訪問しないうちに、サバ大学の医学部が完成しており、病院が校内に建築中でした。すでに医学部学生たちは就職をし始めているとのことでした。栄養関係で、医学部とも関わることができれば、さらに充実した交流になりそうです。



SMP の先生方と



(写真) FSMP の先生方と



UMS 医学部学部棟



UMS に隣接したビーチ（UMS 運営のようです）

【私立チブトラ大学（UC）との交流検討について】

2024年の夏、筑波大学に留学していたチブトラ大学教員 Muliasari Kartikawati 先生より連絡があり、健康栄養学部との国際交流のお誘いを受けました。渡邊学部長と面会し、今後の交流の可能性をオンラインで協議してきました。もともと数年前にサバ大学教員であったジョコ先生がチブトラ大学に転職された際にお誘いがありましたがコロナ禍で連絡が途絶え、今回復活しました。大学の現状を知り、健康栄養学部の第2の提携校候補として2025年3月に訪問しました。

チブトラ大学（UC）はインドネシアスラバヤに位置する総学生数6000人以上、8学部26プログラムを擁する私立大学です。スラバヤはジャカルタからさらに飛行機で2時間ほど東へ飛びます。スラバヤはジャカルタに次ぐ第2の大都市です。今回の協議先は、School of Tourism 中にある Food technology program となっています。このプログラム（日本でいうとコースのようなもの）の他に、Hotel and tourism Business, Creative and digital tourism, Culinary business があります。大学の骨子として「起業家を育てる」があり、自立心や起業精神を大事にしています。授業は2セメスター制で2月から6月、9月から2月となっており、サバ大学とほぼ同じです。UCでは、国際観光学部学部長（School of Tourism）Agoes Tinus Lis Indrianto 先生をはじめ、医学部交際交流担当教員、Food technology program 教員らと協議や授業見学をさせていただきました。

スラバヤはキリスト教徒が多いようで、マレーシアの持つ雰囲気とまた異なっており、異文化を知りたい日本人学生にも良い環境と思われました。MOU等について協議し、今後交流をしていければと期待しています。

学生の交流プログラムについては、すでに現在韓国やシンガポールの学生を多く受け入れて実行しているので、そのプログラムと一緒に参加してもらうのがよいという助言をもらいました。

授業や施設を見学しましたが、その一つにUCの学生によるカフェ運営がありました。4か月で1つのグループが、経営と接客、調理を担当するなかなか本格的なものでした。メニューも新メニューを定期的に入れているようで、希望すれば県立大学の学生が一部実習に入らせてもらうことは可能とのことでした。

大学では、制服（主にシャツ）、水曜がバティックデーなど、服装指定がありました。バティックのデザイン、形は自由、学生のおしゃれ度はなかなかのものでした。教員は制服のブラウスやシャツやバティックを着用しており、これもまたみなさん似あっていました。大学のエントランスを入ると、服装規定の看板があり、サバ大学同様、肌の露出が大きい服装、サンダル、穴あきジーンズなどは禁止です。

今回依頼があり災害と栄養についての講義を行いました。インドネシア人学生は熱心に聴講し、また質問も活発で非常に真面目な印象を受けました。

これまで、国際交流活動の再起動に時間がかかりましたが、ぜひこの2校での活動を開始し、学生・教員のみなさんに国際交流の楽しさを実感していただきたいと思います。



授業見学 環境についての教員、企業家と学生のディスカッション（英語使用）



教員との協議にて



学生運営のカフェ



学生たちによる調理（カフェ）



チプトラ大学学生からの質問タイム



チプトラ大学学生たちと（授業後）

12. 管理栄養士国家試験対策委員会

村井詩子、竹本和仁

I. 主な活動内容

3 回生及び 4 回生を対象に全国統一模擬試験を 7 回実施しました。また、高知県栄養士会からの受験希望者は、本学を会場として模擬試験の対応を行いました。

3 回生では現状と苦手分野の把握を目的に、4 回生では、最終的に管理栄養士国家試験の合格点 120 点以上を目標に実施しました。模擬試験毎に目標点数を決め、4 回生で達成していない学生や希望者には、模擬試験終了後に個別面談を複数回実施し、現状や課題に対する対策や、勉強方法について助言を行いました。

外部講師による国家試験対策講座として、7 月に特別講座、及び年明け 1 月に超直前対策講座を開催しました。苦手分野の問題の解き方や勉強方法を身に付け、苦手科目を克服できるよう学生と相談、計画を立てて取り組みました。また、帰省時に保護者から学生への支援の依頼を目的として、12 月には、11 月に実施した模試結果を保護者に郵送しました。加えて、4 回生を対象に苦手科目や強化したい科目などのアンケート調査を 11 月に行い、結果をもとに学部教員による国家試験対策講座を 1 月に開講しました。その際、各科目担当教員が各科目の基礎的内容から国家試験問題の解説を行い、学生を支援しました。その他、国家試験受験願書記入説明会等を開催し、申請書類の郵送や受験までの支援を行いました。

II. 国家試験対策に関する活動内容一覧

実施日	模擬試験・対策講座	対象者	
4 月ガイダンス時	模試や対策講座の案内	4 回生	3 回生
5 月 18 日（土）	【模試】かんもし Basic I（応用力問題除く 170 問）	4 回生	
6 月 15 日（土）	【模試】RDC 第 1 回	4 回生	3 回生
7 月 6 日（土）	（講座）RDC 特別講演	4 回生	
9 月 21 日（土）	【模試】かんもし 第 1 回	4 回生	
10 月 5 日（土）	【模試】RDC 第 2 回	4 回生	3 回生
11 月（上旬）	＜説明会＞受験願書記入説明会及び必要書類の提出	4 回生	
12 月上旬	＜調査＞1 月実施の学内国試対策講座の希望調査	4 回生	
11 月 23 日（土）	【模試】かんもし 第 2 回	4 回生	
1 月（1 ヶ月間）	（講座）学内国家試験対策講座	4 回生	
1 月 14 日（火）	（講座）RDC 超直前対策講座（希望者）	4 回生	
1 月 25 日（土）	【模試】RDC 第 3 回	4 回生	3 回生
2 月 8 日（土）	【模試】かんもし 第 3 回	4 回生	

III. 第 39 回管理栄養士国家試験の結果及び合格率の推移

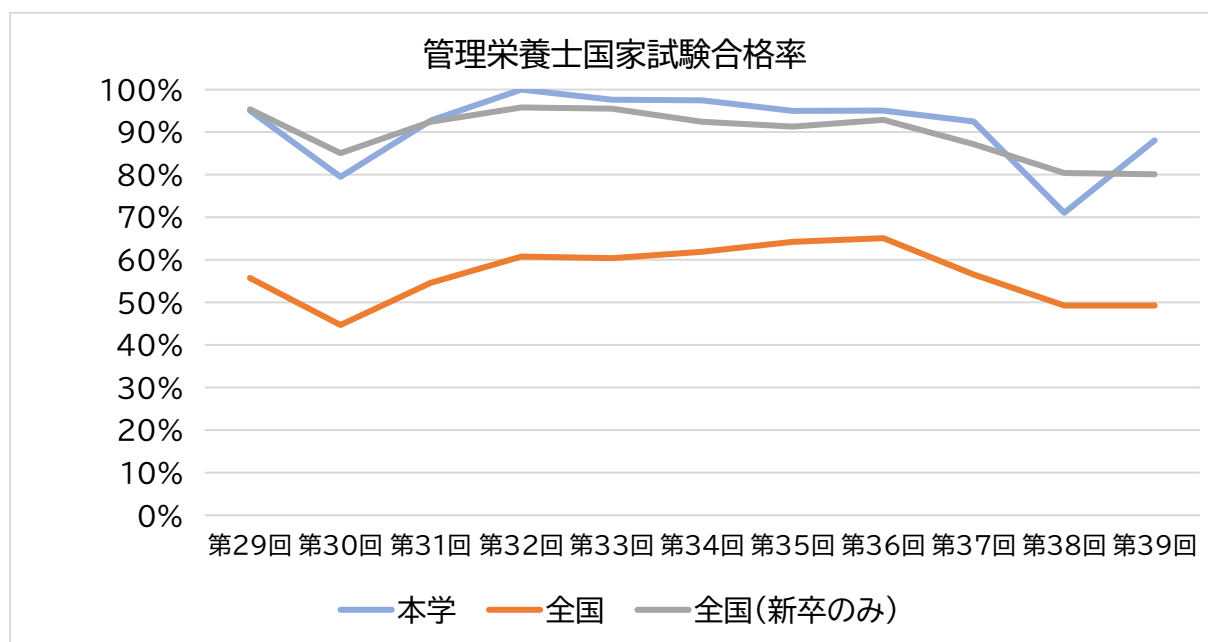
実施日：令和 7 年 3 月 2 日（日）

合格発表：令和 7 年 3 月 28 日（木）

受験者数：42 名 合格者数：37 名 合格率：88.1%

過去10年（第29回～第39回）の合格率

年次	高知県立大学			全国合格率	管理栄養士養成課程 (新卒) 合格率
	受験者数	合格者数	合格率		
平成26年（第29回）	41	39	95.1%	55.7%	95.4%
平成27年（第30回）	39	31	79.5%	44.7%	85.1%
平成28年（第31回）	41	38	92.7%	54.6%	92.4%
平成29年（第32回）	41	41	100.0%	60.8%	95.8%
平成30年（第33回）	42	41	97.6%	60.4%	95.5%
令和1年（第34回）	40	39	97.5%	61.9%	92.4%
令和2年（第35回）	40	38	95.0%	64.2%	91.3%
令和3年（第36回）	41	39	95.1%	65.1%	92.9%
令和4年（第37回）	40	37	92.5%	56.6%	87.2%
令和5年（第38回）	38	27	71.1%	49.3%	80.4%
令和6年（第39回）	42	37	88.1%	49.3%	80.1%



IV. 国家試験対策に関する図書リスト（管理場所：国家試験対策室）

書名
クエスチョン・バンク管理栄養士国家試験問題解説 2020
クエスチョン・バンク 2023
クエスチョン・バンク 管理栄養士国家試験問題解説 2025
管理栄養士国家試験のためのレビューブック 2019
管理栄養士国家試験のためのレビューブック 2020
管理栄養士国家試験のためのレビューブック 2021
管理栄養士国家試験のためのレビューブック 2022

管理栄養士国家試験のためのレビューブック 2023
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2020 年版 上巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2020 年版 下巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2021 年版 上巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2021 年版 下巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2022 年版 上巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2022 年版 下巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2023 年版 上巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2023 年版 下巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2024 年版 上巻
オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策完全合格教本 2024 年版 下巻
2019 管理栄養士国家試験過去問解説集<第 28 回～第 32 回>5 年分徹底解説
2021 管理栄養士国家試験過去問解説集<第 30 回～第 34 回>5 年分徹底解説
2022 管理栄養士国家試験過去問解説集<第 31 回～第 35 回>5 年分徹底解説
2023 管理栄養士国家試験過去問解説集<第 32 回～第 36 回>5 年分徹底解説
2024 管理栄養士国家試験過去問解説集<第 34 回～第 38 回>5 年分徹底解説
管理栄養士国家試験対策オリジナル問題集ー管理栄養士国試合格のエッセンス<第 7 巻>
管理栄養士国家試験対策オリジナル問題集ー管理栄養士国試合格のエッセンス<第 9 巻>
管理栄養士国家試験 女子栄養大学オープン模試問題集
SGS 管理栄養士国家試験/過去問題&解説集 2019 (第 28 回 - 第 32 回) ☆合格への決定版☆解答の コツがひと目でわかる
RDC 管理栄養士国家試験完全攻略 2020 年版 29 回～33 回
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 1 第 3 版 基礎栄養学
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 1 第 2 版 人体の構造と機能/臨床栄養学①
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 2 第 3 版 人体の機能と構造/臨床栄養学①
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 3 第 2 版 人体の機能と構造/臨床栄養学②
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 4 第 2 版 人体の構造と機能/臨床栄養学③
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 5 第 1 版 公衆栄養学
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 5 第 2 版 応用栄養学
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 6 第 1 版 基礎栄養学/応用栄養学
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 6 第 2 版 給食経営管理論
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 1 第 4 版 基礎栄養学
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 2 第 4 版 人体の構造と機能/臨床栄養学①
栄養士・管理栄養士のためのなぜ? どうして? 3 第 3 版 人体の構造と機能/臨床栄養学②
病気がみえる vol.1 消化器 第 5 版
病気がみえる vol.1 消化器 第 6 版
病気がみえる vol.2 循環器 第 4 版
病気がみえる vol.2 循環器 第 4 版
病気がみえる vol.2 循環器 第 5 版

病気がみえる vol.3 糖尿病・代謝・内分泌 第4版
病気がみえる vol.3 糖尿病・代謝・内分泌 第5版
病気がみえる vol.4 呼吸器 第2版
病気がみえる vol.4 呼吸器 第3版
病気がみえる vol.5 血液 第1版
病気がみえる vol.5 血液 第2版
病気がみえる vol.6 免疫・膠原病・感染症 第1版
病気がみえる vol.6 免疫・膠原病・感染症 第2版
病気がみえる vol.7 脳・神経 第1版
病気がみえる vol.7 脳・神経 第2版
病気がみえる vol.8 腎・泌尿器 第2版
病気がみえる vol.8 腎・泌尿器 第3版
病気がみえる vol.9 婦人科・乳腺外科 第3版
病気がみえる vol.9 婦人科・乳腺外科 第4版
病気がみえる vol.10 産科 第3版
病気がみえる vol.10 産科 第4版
病気がみえる vol.11 運動器・整形外科 第1版
病気がみえる vol.12 眼科 第1版
病気がみえる vol.13 耳鼻咽喉科 第1版
病気がみえる vol.14 皮膚科 第1版
公衆衛生がみえる 2016-2017
公衆衛生がみえる 2018-2019
公衆衛生がみえる 2020-2021
公衆衛生がみえる 2022-2023
薬がみえる vol.1 第1版
薬がみえる vol.2 第1版
薬がみえる vol.3 第1版
薬がみえる vol.4 第1版
フィジカルアセスメントが見える
がんがみえる 第1版
からだが見える 人体の構造と機能 第1版

その他、ガイドライン、公務員試験に関する過去問題集及び参考書も管理しています。

13. 学部就職支援

竹本和仁，彼末富貴

1. 活動内容

1) 学部の取り組み

平成 20(2008)年度より学部独自に 2 名の就職担当教員を配置し、就職支援に取り組んでいる。学部全体として、4 回生の早い時期から、学生個別に就活の状況を聞き、状況を把握し、相談にのり、前向きに進展するように声掛けを心掛けてきた。キャリアセンターの就職相談員を通してワクワク Work!! とも連携をとり、就職に関する指導と支援を続けている。

学部の就職担当教員は、学部主催の就職セミナーを企画・立案・実施した。他に、卒業研究指導教員や学年担当教員などと連携して、教員間で連絡を取り、求人情報の提供なども行い、学生の就職活動の活性化を促している。また、就職支援課主催の就職ガイダンスやセミナーへの積極的な参加を促している。学生の希望する職種に就職した卒業生を紹介し、就職先や受験勉強対策について直接相談する橋渡しの役目も行っている。

各学生の卒業研究指導教員は、相談を受け、指導し激励し支援を行っている。学部の教員は、申し出のあった学生の就活提出書類の添削・指導も行っている。

【学部主催就職セミナー】

健康栄養学部では、学部主催の就職セミナーを平成 20 年度より開催してきた。令和 6 年度は、新型コロナウイルスが 5 類感染症に分類されたことから、開催方法は対面を主として、Zoom の併用する補助的部屋を準備して開催した。

10 月 12 日（日）には、健康栄養学部学生を対象として、社会で活躍している卒業生 4 名を講師に招いて行った。

また、1 月 20 日（金）には、10 月に就職が内定した 4 回生 5 名を講師としてお願いして、対面で実施した。また、卒業生ではありませんが、財）高知県総合保健協会で管理栄養士として長期にわたって管理栄養士としてお勤めの後、起業されているテイク・ケアカンパニー代表久武啓子様から、幅広い管理栄養士の役割についてご紹介をいただき、管理栄養士に期待されることを学びました。

2 回とも各講師から全体に体験談を話してもらった後、在学生からの質問に答えてもらう質問タイムを設ける形式で行った。学生が聞きたいことを質問しやすいような実施を心掛けた。

参加感想アンケート結果をみると、就職活動の活性化につながる、下級生が就活の進め方、情報収集の仕方などを知る機会となる、就活への不安を軽減するだけでなく、自分のやりたい職種を絞るきっかけになる、日々の授業の重要性を認識し、管理栄養士国家試験勉強を早期に始める動機付けとなるなど、よい刺激になっていると思われる。学生にとって、将来の仕事・就職活動・日々の勉強・学生生活について真剣に考える貴重な機会になっていると感じる。下記にその詳細を示す。

●令和 6 年度第 1 回 健康栄養学部就職セミナー ～卒業生を迎えて～

2024 年 10 月 12 日(日)9:00～12:00

参加者数 90 名 参加率 73% (1 回生 44%、2 回生 88%、3 回生 86%)

講師：健康栄養学部卒業生 4 名

- ・2016 年度卒業 島本 亜弥:AM サービスジャパン株式会社(近森病院) 管理栄養士
- ・2019 年度卒業 下村 蓮実:社会福祉法人恩賜財団 済生会鹿児島病院(鹿児島県) 管理栄養士
- ・2020 年度卒業 杉本菜々世:南国市十市小学校 栄養教諭
- 山根 悠太:ヒガシマル醤油株式会社

社会で活躍している卒業生が講師を務め、仕事の内容や就活での経験や 管理栄養士国家試験の勉強法などを発表し質問タイムで相談に乗った。それぞれの職種について学生の理解が深まった。

アンケート回収率 95.6% (86 名)

満足度 非常に良かった 63.2%、良かった 30.7%、普通 2.6%、未回答 3.5%

個々の感想(アンケート一部抜粋)

【3 回生】

- ・就活についてのお話で早いうちから目標を決め、きちんと情報を集めておくことが重要だと感じた。
- ・やりたいことを見つけて焦らないこと。自分でメンタルケアする方法。

【2 回生】

- ・早めから準備をすることが何事も大切だと感じた。自分が本当にやりたいことを見つけたいと思った。

【1 回生】

- ・就職活動は早く終わるかが正解ではないと言っていたこと。
- ・業務内容では、ホームページなどではわからないことを知ることができて良かったです。試験の対策についての話も聞くことができて良かったです。

●令和 6 年度第 2 回健康栄養学部就職セミナー～健栄 教えて！先輩～

2025 年 1 月 20 日(月)14:40～17:50

参加者数 79 名 参加率 95% (2 回生 90%、3 回生 100%) 1 回生は授業のため参加ができなかった。

講師：4 回生就職内定者 5 名

- ・企業：(食品) 田中 空斗、吉田 莉理、(薬局)原 菜月
- ・病院:安岡 優香
- ・給食委託:橋本 紗希

内定を勝ち取った 4 回生 5 名が、就活の流れや対策、その職種を選んだ理由、管理栄養士国家試験対策の勉強法などを発表し、質問タイムで下級生の相談に乗った。

アンケート回収率 95.2% (79 名)

個々の感想 (アンケート一部抜粋)

【3 回生】

- ・早めから準備をしておいた方が良いと話を多くの方がしていたこと。
- ・どの方も国試勉強や就活をはやく始めた方がいいとおっしゃっていて焦りを感じた。
- ・就活の流れ、就活で力を入れること、企業を選ぶポイント

【2 回生】

- ・給料についてのお話はなかなか聞けないし、そこまで深く考えて事がなかったので新鮮でした。また、皆さんの発表から就活や国試対策は早めに取り掛かっておくことが大事だと感じました。
- ・将来のことを考え、計画的に就活と国試対策をしないといけないなと感じた。

2. 成果

令和6年度の卒業生41名で、就職希望が40名、進学希望者が1名であった。就職内定率は90%であった。就職支援課職員・キャリア支援委員・学部就職担当教員・卒業研究担当教員・学年担当教員の連携した支援・個別指導が学生のやる気を引き出し、内定を取ることに繋がったと考えられる。毎年、管理栄養士の資格を活かさない就職先を希望する学生もあり、そのような学生には各分野の技術やノウハウを学んで、将来設計をしながらキャリアアップをすること伝えるようにした。卒業生は一般企業から管理栄養士職に転職する場合がある実情から、将来、仕事に対する意識が変わる可能性もあることを話し、食の分野の幅広い仕事内容を知る必要があることを意識しながら、就職を考えるように勧めることを心掛けた。

就職セミナーでは、就職活動での成果ばかりでなく、いかに日々の授業での勉強が大切かに気付く機会にもなっていると思われる。就職セミナーでの発表の中で、講師の卒業生がワクワク Work!! の就職ガイダンスに積極的に参加した方がよいとたびたび話してくれることもあり、3回生は積極的に就職ガイダンスやセミナーに参加し、4回生での就活本番に向けての準備がより早くできていると思われた。また、4回生はワクワク Work!! に相談に行く回数も多く、さらに学部就職担当教員・卒業研究担当教員・その他の学部教員も相談に乗っている。

下記に、内定先の業界別および職種別内訳を示す。

管理栄養士・栄養士：医療施設 14、委託給食会社 4、栄養教諭・栄養職員 2、行政 2、福祉・介護 1、保育園 1、ドラッグストア・調剤薬局 10、歯科医院 3、その他(環境サービス) 1、
その他：行政 1、食品製造・開発 5、フードサービス 1
進学 1

3. 令和6年度の課題

卒業後の就職は、学部の大きな役割の一つである。健康栄養学部就職支援担当教員は、就職支援課と密に連絡を取り合い、情報を共有して、令和5年度卒業生も就職内定率 100%を達成した。就職支援課職員は、学生一人ひとりの性格に合ったきめ細かい就職支援をし、模擬面接などを行うなど手厚くサポートしており、就職内定率 100%になったのも就職支援課職員のサポートによるところが大きく、本学部学生も篤い信頼を寄せている。

今後も健康栄養学部就職担当として、学生それぞれの考えや希望を各学生から直接個別に聞き、学内関係部署との連携を図り、学部就職担当教員・卒業研究指導教員・学年担当教員・キャリア支援委員・就職支援課職員の協力体制をより充実させ、学生一人ひとりの個性に合った個別指導をしていくことが重要と考える。また、学部主催の就職セミナーは、学生に就職に対する動機づけとなり刺激を与えており、今後も継続することは意義あることと考えている。

14. ファカルティ・デベロップメント (FD) 研修会

隅田有公子

【概要】FDは教育の質向上、教員の能力開発などを目的としています。令和6年度は、全学FD研修会1回、学部FD研修会3回が開催されました。学部FD研修会では、教育・研究・地域連携の資質向上のため、各内容に関連する研修会を開催しました。第3回学部FD研修会では、高知医療センター栄養局の管理栄養士の皆様、社会福祉学部の先生にもご参加いただき、今後に向けた改善等についてディスカッションを行いました。

1. 全学FD研修会

テーマ：障害学生支援の観点から考える授業の工夫について

講師：高知大学 学び創造センター 高橋由子先生

日程：2024年12月13日（金）14：40～16：10

場所：永国寺キャンパス 教育研究棟2階 A210 講義室

開催方法：ハイブリッド開催（後日録画配信あり）

参加者：健康栄養学部教員7名（当日参加4名、後日視聴3名）

2. 健康栄養学部FD研修会

【第1回FD研修会】

テーマ：入学前教育について

講師：株式会社進研アド

日程：2024年6月10日（月）16：00～16：45

場所：池キャンパス 本部・健康栄養学部棟3階 A321 講義室

方法：オンライン開催

参加者：健康栄養学部教員12名

【第2回FD研修会】

テーマ：科研費申請の最新動向、申請書作成のポイントについて

講師：ロバスト・ジャパン株式会社 中安豪先生

日程：2024年7月16日（火）～8月26日（月）

方法：オンデマンド開催（公立大学教職員研修システム）

参加者：健康栄養学部教員11名

【第3回FD研修会】

テーマ：令和6年度高知医療センターとの合同災害訓練に関する振り返り

講師：高知医療センター 栄養局 赤松遥先生、健康栄養学部 島田郁子先生

日程：2024年12月26日（木）17：30～18：15

場所：池キャンパス 本部・健康栄養学部棟3階 A318 講義室

方法：対面開催

参加者：23名（健康栄養学部教員12名、他学部教員1名、高知医療センター栄養局10名）



第3回FD研修会 講義の様子



ディスカッションの様子

15. 高知医療センター・高知県立大学包括的連携協議会 健康栄養連携部会事業

島田郁子, 竹本和仁, 小山智久

1. 包括連携減塩食レシピ・パンフレット作製

高知医療センター・高知県立大学包括的連携協議会健康栄養連携部会の事業の一環として、減塩食レシピ・パンフレットの作製を行った。

食塩の過剰摂取は高血圧や胃がん等、生活習慣病の発症リスクとなる。高知県民の食塩摂取量は男性 9.7g、女性 8.4g（令和4年高知県県民健康・栄養調査）で、日本人の食事摂取基準（2020年版）の目標量と比べても男女ともに 2g ほど多く摂り過ぎている。また、減塩は高血圧症や心血管疾患、脳血管疾患等の動脈硬化性疾患や慢性腎臓病といった様々な疾患の食事療法の基本となる。そこで、本事業では高知医療センター栄養局の管理栄養士と協働し、減塩レシピを考案し、実際に試作したレシピをパンフレットして集約することで、高知県民への減塩の啓発、減塩を要する患者の食事療法の一助となることを目的とした。次年度（令和7年度）は今回作成したレシピを活用し、料理教室を実施する予定である。

2. 事業メンバー

高知県立大学健康栄養学部：島田郁子, 竹本和仁, 小山智久

高知医療センター栄養局 3名

11月9日（月）9時～12時

【業務内容】

高知県立大学

- ・減塩食レシピの考案
- ・考案したレシピの試作・撮影
- ・減塩食レシピ レイアウトの作成

3. 活動評価

実際にレシピの配布を行っていないため、正式な評価はまだ得られていないが、レシピ集には減塩のアドバイスやポイントを記載することで普段の料理にも活用可能な内容となっている。次年度の料理教室で配布し、参加者の反応も確認したい。



作成したレシピ集

本学ホームページよりダウンロード可能

<https://www.u-kochi.ac.jp/site/wlrc/wlrc2501.html>

16. 委員会一覧

委員会名		担当者	委員会名		担当者
教育研究審議会		渡邊浩幸	情報基盤・セキュリティ本部		
大学運営会議		渡邊浩幸	図書館運営本部		島田郁子
総務・危機管理本部		渡邊浩幸	紀要専門部会		小林淳
教員評価専門会議	教員評価専門会議	渡邊浩幸	地域共生学研究機構		
	内部質保証専門部会	渡邊浩幸	総合情報研究センター運営会議		
	FD専門部会	隅田有公子	地域教育研究センター運営会議		竹本和仁
教学本部規程			健康長寿研究センター運営会議		近藤美樹 隅田有公子
教務委員会	教務委員会	竹井悠一郎	国際交流センター運営会議		島田郁子
	共通教育専門委員会	竹本和仁	健康管理センター運営会議		村上尚
	教職課程専門委員会	近藤美樹	人権委員会		村井詩子
学生委員会	学生委員会	小林淳	広報担当		渡邊浩幸（彼末富貴）
キャリア支援専門委員会	キャリア支援専門委員会	西岡道子	学年担当教員		1回生 西岡道子，竹本和仁 2回生 竹井悠一郎，彼末富貴 3回生 鈴木麻希子，小山智久 4回生 渡邊浩幸，隅田有公子
研究倫理検討本部					
職務発明専門部会	職務発明専門部会	渡邊浩幸			
	動物実験専門部会	渡邊浩幸， 竹井悠一郎， 竹本和仁			
研究倫理審査委員会					
研究不正防止委員会		渡邊浩幸			
学部	学部運営会議		渡邊浩幸，小林淳，近藤美樹，村上尚		
	学部教務委員会		竹井悠一郎，村上尚，小林淳，近藤美樹，渡邊浩幸，島田郁子		
	健康栄養学研究倫理審査委員会		渡邊浩幸，鈴木麻希子，西岡道子		
	学部研究倫理審査委員会		渡邊浩幸，鈴木麻希子，西岡道子，小林淳		
	臨地実習委員会		島田郁子，竹井悠一郎，村井詩子，隅田有公子，小山智久，井治賢希		
	国家試験対策委員会		村井詩子，竹本和仁		
	国際交流ワーキンググループ		島田郁子，村上尚，小林淳，渡邊浩幸，竹井悠一郎，竹本和仁		
	就職支援		竹本和仁，彼末富貴		
	学部報編集委員		渡邊浩幸，彼末富貴		
	学部広報担当		彼末富貴		
	包括連携料理教室担当		島田郁子，竹本和仁，小山智久		
	近森病院見学担当		竹井悠一郎，竹本和仁		

17. 入学試験状況の概要(2025 年度)

区分		募集 人員 A (名)	志願者数 B(名)		受験者数 C(名)		合格者数 D(名)		入学者数 (名)		志願 倍率 (%)	合格 倍率 (%)
			全体	県内	全体	県内	全体	県内	全体	県内	B/A	C/D
推薦	一般 県内	12	21	21	21	21	12	12	12	12	1.3	1.8
	一般 全国	5	18	0	18	0	5	0	5	0	3.6	3.6
	合計	17	39	21	39	21	17	12	17	12	2.3	2.3
個別	前期	23	36	7	35	7	28	6	28	6	1.6	1.3
社会人		若干 名	0	0	0	0	0	0	0	0		
私費外国 人留学生		若干 名	6		4		1		0			4.0
合計		40	81	28	78	28	46	18	45	18	2.0	1.7

18. 進学説明会・本学訪問・365 日オープンキャンパス・出前授業状況

本学訪問学校数	365 日オープンキャンパス来校生徒数	出前授業
5 校 (内県外 1 校)	8 人 (県内 4 人, 県外 4 人)	4 校 (県内)

Ⅱ．学生の記録

- 1．学生の都道府県別出身高校数
- 2．教育における学外施設の利用状況
- 3．資格所得状況の概要
- 4．国家試験の合格者状況（新卒者）
- 5．就職状況の概要
- 6．インターンシップの実施状況
- 7．学生の海外研修等
- 8．卒業研究題目一覧
- 9．学生の受賞
- 10．学生の課外活動・イベントでの特徴的な事項の一覧

1. 学生の都道府県別出身高校数

(単位：名)

	1 回生	2 回生	3 回生	4 回生	合計
北海道					
青森県					
岩手県					
宮城県					
秋田県					
山形県					
福島県					
茨城県		1			1
栃木県					
群馬県					
埼玉県					
千葉県					
東京都			1		1
神奈川県	1				1
新潟県					
富山県					
石川県					
福井県					
山梨県	1				1
長野県					
岐阜県			1	3	4
静岡県	1		2	2	5
愛知県	2		3	1	6
三重県	1			1	2
滋賀県		1	1		2
京都府	2	3			5
大阪府	1	3		2	6
兵庫県	7	4	4	7	22
奈良県	1				1
和歌山県	1		1		2
鳥取県	1	1		1	3
島根県			2		2
岡山県	1	2	2	1	6
広島県	1	1		1	3
山口県		1			1
徳島県		1	4	4	9
香川県	3	2	1	3	9
愛媛県	3	1	2	1	7
高知県	12	19	15	13	59
福岡県	1			1	2
佐賀県		1			1
長崎県					
熊本県					
大分県					
宮崎県			2		2
鹿児島県					
沖縄県	1		1	1	3
合計	41	41	42	42	166

2. 教育における学外施設の利用状況

実習名	実習先	実習期間	実習生 (名)
地域公衆栄養学 臨地実習	安芸福祉保健所	2024. 8. 19～8. 23	7
	中央東福祉保健所	2024. 8. 19～8. 23	8
	高知市保健所	2024. 8. 19～8. 23	8
	中央西福祉保健所	2024. 8. 19～8. 23	8
	須崎福祉保健所	2024. 8. 19～8. 23	7
	幡多福祉保健所	2024. 8. 19～8. 23	4
給食経営管理 臨地実習	高知医療センター	2024. 9. 2～9. 6, 9. 9～9. 13	14
	高知大学医学部附属病院	2024. 8. 26～30, 9. 2～9. 6	12
	高知赤十字病院	2024. 8. 26～30, 9. 2～9. 6	4
	とさの里	2024. 8. 26～30, 9. 2～9. 6	6
	陸上自衛隊高知駐屯地	2024. 8. 26～29, 12. 17	6
臨床栄養学 臨地実習Ⅰ・Ⅱ	高知高須病院	2024. 6. 10～6. 15, 6. 17～21	3(4回生)
	国立病院機構高知病院	2024. 6. 10～6. 14, 6. 17～21	3(4回生)
	近森病院	2024. 7. 1～7. 5, 7. 8～12	3(4回生)
		2024. 7. 22～7. 26, 7. 29～8. 2	3(4回生)
	高知医療センター	2025. 2. 17～21, 27, 28, 3. 3～3. 5	21(3回生)
	高知大学医学部附属病院	2025. 2. 14, 17～21, 27, 28, 3. 3～3. 4	7(3回生)
	国立病院機構高知病院	2025. 2. 21, 25～28, 3. 3～3. 7	4(3回生)
	高知赤十字病院	2025. 2. 17～21, 25～28, 3. 3	4(3回生)
	JA 高知病院	2025. 2. 17～21, 27, 28, 3. 3～3. 5	4(3回生)
地域実践栄養学 臨地実習	高知県立あき総合病院	2025. 3. 3～3. 7, 3. 10～3. 14	2(3回生)
	高知大学医学部附属病院	2024. 9. 9～9. 13	2
教育実習 (栄養教諭)	高知市立初月小学校	2024. 5. 13～5. 24	1
	高知市立鏡小学校	2024. 6. 10～6. 21	1
	高知市立高須小学校	2024. 5. 9～5. 22	1
	南国市立岡豊小学校	2024. 5. 13～5. 24	3
	南国市立長岡小学校	2024. 9. 2～9. 13	2
	高松市立古高松小学校	2024. 5. 20～5. 31	1

3. 資格取得状況の概要

(単位：名)

管理栄養士国家試験受験資格	栄養士免許証	栄養教諭一種
42	42	9

4. 国家試験の合格者状況（新卒者）

受験年度	2024 年度	2023 年度	2022 年度	2021 年度
国家試験回数	第 39 回	第 38 回	第 37 回	第 36 回
受験者数（名）	42	38	40	41
合格者数（名）	37	27	37	39
合格率	88.1%	71.1%	92.5%	95.1%

5. 就職状況の概要

		人数（人）
管理・栄養士 栄養士	行 政	1
	医 療	11
	栄養教諭	3
	ドラッグストア・調剤薬局	10
	委託給食	3
	歯科医院	3
	保育園	1
	福祉・介護	1
	環境サービス	1
その他	食品製造・開発	5
	行政	1
	フードサービス	1
進 学		1
卒業生数		42

6. インターンシップの実施状況

（単位：名）

	1 回生	2 回生	3 回生	4 回生
高南メディカル	0	5	2	0

7. 学生の海外研修等

ヴェネツィア カ・フォスカリ大学 1 名（1 回生）2024.9.17～24

8. 卒業研究題目一覧

() : 氏名, 研究室名

1. 災害発生時を想定したレシピの実現可能性と適合性の検証 (1)
(岡田千愛 岡田桃果 給食経営管理)
2. 災害発生時を想定したレシピの実現可能性と適合性の検証 (2)
～ハラル対応食への応用～ (田代夏央 給食経営管)
3. 災害時における病院食の検討(その1) (大黒綾子 永野遥菜 臨床栄養 (廣内))
4. 災害時における病院食の検討(その2) (石橋玲奈 三谷奈那 臨床栄養 (廣内))
5. ヒト乳がん細胞 (MCF-7) における PRMT4 発現抑制は CREB のリン酸化を抑制して増殖を抑制する (松浦由依 栄養学)
6. 加工食品の摂取実態と加工肉由来のリン摂取量 (奥村風香 吉村真彩 栄養学)
7. リン摂取量が腎機能に及ぼす影響～製品ごとに異なる加工肉由来のリン量を考慮した解析～ (篠崎文葉 廣元理奈 柳本麻衣 栄養学)
8. アンケートによる災害備蓄食の調査 (伊藤学 浦城彩可 田中空斗 病態学)
9. 加熱生姜のマウス大腸がん細胞 (Colon-26) の増殖抑制効果 (奥平琉斗 食品科学)
10. 味噌の酢酸エチル抽出画分によるマウス大腸がん細胞 (Colon-26) の増殖抑制効果 (竹中祐貴 食品科学)
11. 高脂肪食肥満マウスの食物アレルギー反応 (竹田千奈都 食品科学)
12. タモギタケ発酵大豆の乳酸代謝に及ぼす影響 (南有伽子 食品科学)
13. マウス骨格筋細胞 (C2C12) の培地への脂肪酸添加による細胞内の脂肪蓄積性について (安岡優香 食品科学)
14. エネルギー分散型蛍光 X 線分析を用いた非破壊法による各種食品に含まれるカリウムの定量法の提案 (吉川千尋 食品科学)
15. 慢性社会的敗北ストレス (Chronic social defeat stress; CSDS) 負荷
うつ病態様モデルに対する高脂肪食投与の社会的回避行動変化と脳機能に及ぼす影響 (吉田莉理 食品科学)
16. 加熱調理におけるアスパラガスの葉酸について (井上結愛 田中美森 調理学)
17. 揚げ加熱温度の違いによるうるめいわしのビタミン B₁₂ について (杉山心呼音 橋本紗希 調理学)
18. 大学校舎内トイレ床面の微生物汚染状況の把握 (廣瀬杏未梨 安江杏 健康生態学)
19. 大学構内における床マットの微生物汚染の評価 (梶浦はるな 片山璃子 健康生態学)
20. 食塩摂取量と減塩行動との関連 (太田舞花 原菜月 山口真優 公衆栄養学)
21. 女子大学生の朝型・夜型生活と月経随伴症状ならびに食習慣に関する調査 (井戸真琴 尾田捺実 正延和佳奈 臨床栄養学)
22. サッカージュニアユース選手を対象とした身体・栄養素摂取量の評価 (辻村梓 和田奈津穂 臨床栄養学)
23. 潰瘍性大腸炎モデルマウスにおける腸管破骨細胞と破骨細胞誘導因子 RANKL の関連性の検討 (佐藤穂果 臨床栄養学)
24. フキノトウ由来生理活性成分の ICR マウスにおける血中動態の解析 (北爪知尋 栄養教育論)
25. 紫カリフラワー抽出物の酸化ストレス誘発マウスに対する抗酸化効果 (榎木悠 栄養教育論)

9. 学生の受賞

表彰名	学年	氏名	功績・賞の概要
学長賞 2025. 1. 17	4 回生	吉川千尋 松浦由依 尾田捺美	本学生たちは、「COME☆RISH」をはじめとするさまざまな学生団体のメンバーとして、食と人とのふれ合い、街づくり、そして地場産業の維持などに貢献する活動を続けてきた。 特に顕著な活動として、COME☆RISH においては、マルシェや小学校食育活動やコメの消費拡大を目的としていた飲食店でのおにぎり販売などが挙げられます。それ以外の団体においても、人口 30 名に満たない人々が暮らす有人離島における夏祭りの運営支援、コロナ禍における子ども食堂運営を行うなど、本学生たちの活動は、団体の活動の幅を更に広げるとともに、本学の名誉を高めることに貢献しました。
日本農芸化学会 中四国支部奨励 賞(学生部門) 2025. 2. 21	4 回生	榎木 悠	日本農芸化学会中四国支部地域の大学に在学する学生への農芸化学の奨励を目的とするもので、将来、当該分野で社会に有用な人物として活躍することが期待される学生として表彰された。
(社)全国栄養士養成施設協会会長 2024. 3. 19	4 回生	橋本紗希	栄養士課程および管理栄養士養成課程を優秀な成績で卒業する学生を対象に、社団法人全国栄養士養成施設協会が表彰した。

10. 学生の課外活動・イベントで特徴的な事項の一覧

実施日	活動・イベント名	担当教員	活動・イベントの概要
2025. 2. 22	みんなでサロン 食生活相談&料理教室	渡邊浩幸, 隅田有公子, 竹本和仁, 井治賢希, 彼末富貴	こうち生活協同組合と連携し、コープかもべ店で食生活相談および料理教室を行った。

Ⅲ. 教員の教育・研究・地域貢献活動

1. 渡邊 浩幸
2. 小林 淳
3. 近藤 美樹
4. 村上 尚
5. 島田 郁子
6. 鈴木 麻希子
7. 竹井 悠一郎
8. 西岡 道子
9. 隅田 有公子
10. 村井 詩子
11. 井治 賢希
12. 小山 智久
13. 竹本 和仁
14. 彼末 富貴

学部長 教授 渡邊 浩幸 (WATANABE Hiroyuki)

I. 教育活動

【学部】

- ・食品学
- ・食品学実験Ⅰ
- ・食品学実験Ⅱ
- ・食品衛生学
- ・食品衛生学実験
- ・食品の栄養素と機能
- ・食材学
- ・健康栄養学基礎（オムニバス）
- ・管理栄養士総合演習Ⅱ
- ・卒業研究

【大学院・人間生活学研究科（博士前期課程）】

- ・研究方法論Ⅰ
- ・食品生化学特論（食品科学論Ⅰ）
- ・食品製造学特論（食品科学論Ⅱ）
- ・食物科学論
- ・食物科学実践演習

【大学院・健康生活科学研究科（博士後期課程）】

- ・食品機能学

【客員教授】

- ・高知大学

II. 研究活動

【論文】

1. Vegetable Extracts as Therapeutic Agents: A Comprehensive Exploration of Anti-Allergic Effects, Takemoto K, Ganlin T, Iji M, Narukawa T, Koyama T, Hao L, Watanabe H., *Nutrients*, 16(5), 693, 2024
2. アオノリの鉄含量の産地別、種別比較, 鈴木麻希子, 吉永彩乃, 渡邊浩幸, *日本食品保蔵科学会誌*, 50(6), 253-257, 2024
3. Nutritional characteristics of edible canna leaves and 80% methanol extract before and after lactic acid fermentation, NARUKAWA Takahiro・TAKEMOTO Kazuhito・IJI Masaki・OMURA Makoto・MIURA Yoichi・NISHIUCHI Akira・TSUZUKI Masafumi・YANO Tetsu・TAKAHASHI Haruka・SATO Toshitsugu・WATANABE Hiroyuki, *日本食品保蔵科学会誌*, 50 (4) , 161-177, 2024

【学会発表】

1. 羅 昊、吉川 千尋、三澤怜輔、井治賢希、竹本和仁、小山智久、渡邊浩幸, エネルギー分散型蛍光 X 線分析を用いた非破壊法による各種食品に含まれるカリウムの定量法の提案, 第 57 回日本栄養食糧学会中国四国支部大会, 岡山 (2024. 11. 16~17)
2. 三澤怜輔, 竹本和仁, 小山智久, 井治賢希, 羅昊, 是澤明里, 渡邊浩幸, P815 に対する脱顆粒応答性と高親和性 IgE 受容体 $Fc\epsilon R1$ を介する脱顆粒反応の存在, 第 57 回日本栄養食糧学会中国四国支部大会, 岡山 (2024. 11. 16~17)
3. 門脇愛美、竹本和仁、小山 智久、井治 賢希、渡邊 浩幸, Low- methoxy (LM) ペクチンゲルの濃度上昇が及ぼす硬度変化と近赤外線吸収, 第 57 回日本栄養食糧学会中国四国支部大会, 岡山 (2024. 11. 16~17)
4. 竹本和仁, 渡邊千尋, LUO HAO, 小山智久, 井治賢希, 渡邊浩幸, 高知県野菜の摂取がマウスの運動後の疲労回復に与える影響, 第 78 回日本栄養・食糧学会大会, 福岡 (2024. 05. 24~26)

5. 三澤伶輔, 竹本和仁, Luo Hao, 井治賢希, 渡邊浩幸, マウスマスト細胞 (P815) の脱顆粒に及ぼす過栄養の影響, 第 56 回日本栄養食糧学会支部大会, 第 78 回日本栄養・食糧学会大会, 福岡 (2024. 05. 24~26)
6. 小山智久, 竹本和仁, 三澤伶輔, Luo Hao, 井治賢希, 渡邊浩幸, 小麦粉ドウの塩分濃度の違いによる硬度変化と近赤外線スペクトルの変化, 第 78 回日本栄養・食糧学会大会, 福岡 (2024. 05. 24~26)
7. 羅 昊, 井治賢希, 三澤伶, 竹本和仁, 小山智久, 生川卓弘, 渡邊浩幸, コルチコステロン投与うつ病モデルマウスに対する高脂肪食の投与: うつ様行動、及び脳機能への影響, 第 78 回日本栄養・食糧学会大会, 福岡 (2024. 05. 24~26)

Ⅲ. 委員会活動

1. 健康栄養学研究倫理審査委員
2. 教員評価委員会
3. 自己点検・評価運営委員会
4. 発明委員会委員
5. 動物実験委員会委員長
6. 入試広報委員

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 社団法人日本栄養食糧学会代議員
5. 日本食品保蔵科学会代議員
6. 日本食品保蔵科学会 HACCP 委員会委員
7. 土佐フードビジネスクリエーター(FBC)人材創出 講義担当
8. 高知県事業診査アドバイザー (委員長)
9. こうち産業振興基金等事業審査員
11. 越知町まち・ひと・しごと創生推進会議 (委員)
13. IoP プロジェクト研究推進部会 高付加価値化大課題リーダー
15. 安芸市立学校給食センター運営委員会アドバイザー

【講演・講習会】

1. 土佐 F B C 人材創出事業 (食品機能学)

Ⅴ. 研究助成

【学外】

1. 内閣府: “I o P (Internet of Plants)” が導く「Next 次世代型施設園芸農業」への進化 (地方大学・地域産業創生交付金)
2. JST A-STEP トライアウト: 食品中機能性成分の相乗効果を高感度に検出する生体中蓄積脂肪燃焼作用評価システムの構築
3. 受託研究費: ウシオ電機: 食品成分の水分、タンパク質、脂質、灰分、炭水化物の定量

I. 教育活動

【学部】

- ・ 生化学 I ・ 生化学 II ・ 公衆衛生学 ・ 地域健康論 ・ 地域医療論
- ・ 生化学実験 ・ 環境衛生学実習 ・ 生化学（看護学部） ・ 管理栄養士総合演習 II（オムニバス）

【大学院・人間生活学研究科（修士課程）】

- ・ 研究方法論 I（オムニバス） ・ 環境生態論

II. 研究活動

【論文】

1. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Recommendations on nutrition measures in the event of an earthquake, *Int J Res Methodol*, **2**(1), 1-10 (2024).
2. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Do user believe that the efficacy of hot springs is guaranteed?, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(4), 43-51 (2024).
3. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Why is the ratio between food nutritional value and price not constant?, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(4), 52-57 (2024).
4. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Advantages and disadvantages of unmanned stores, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(5), 16-24 (2024).
5. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Role of rice terraces in Japan, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(5), 25-36 (2024).
6. Jun Kobayashi, Takahiro Narukawa, Keiichi Ikeda: Utilization of wild deer meat as a food source, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(7), 1-9 (2024).
7. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Significance of capsule hotels, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(8), 17-22 (2024).
8. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Purpose of intaking sports drink, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(10), 21-26 (2024).
9. Jun Kobayashi, Keiichi Ikeda: Artificially increasing biodiversity, *Int J Sci Res Methodol*, **27**(10), 41-45 (2024).

【学会発表】

1. 小林 淳, 田所寧々, 大田南夕美, 池田啓一. COVID-19 対策用に設置された消毒液ボトルの配置や使用方法による微生物汚染状況の違い, 日本薬学会第 145 年会, 福岡 (2025.3).
2. 中内悠帆, 池田啓一, 布島未葵, 刀祢重信, 木下康太郎, 川崎広明, 東 康彦, 小林 淳, 松本 孝, 山倉文幸. トリプトファン代謝物のペルオキシナイトライトとの反応性, 日本薬学会第 145 年会, 福岡 (2025.3).

III. 委員会活動

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1. 健康栄養学部運営会議委員 | 2. 健康栄養学部教務委員会委員 |
| 3. 健康栄養学部研究倫理審査委員会委員 | 4. 健康栄養学部国際交流 WG 委員 |
| 5. 全学学生委員会委員 | 6. 全学紀要専門部会部会員 |

7. 人間生活学研究科入試実施委員会委員
会員

8. 人間生活学研究科入学資格審査部会部

9. 人間生活学研究科入試問題検討部会部会員

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 令和6年度高知市市民ウェブモニター
2. 令和6年度食品安全委員会食品安全モニター

I. 教育活動

【学部】

- ・栄養教育論 I
- ・栄養教育論 II
- ・栄養教育論 III
- ・栄養教育論実習 I
- ・栄養教育論実習 II
- ・卒業研究
- ・管理栄養士総合演習 II (オムニバス)
- ・学校栄養指導論 I
- ・学校栄養指導論 II
- ・学校栄養教育実習
- ・教職実践演習 (栄養)

【大学院・人間生活学研究科 (博士前期課程)】

- ・栄養・生活学課題研究演習

II. 研究活動

【著書】

1. 近藤 (比江森) 美樹 (2025) アントシアニン含有「藤野菜」の高付加価値化に向けた食品の機能性研究, アグリバイオ, 9(3), p 70-73. 北隆館, 東京.

【論文】

1. Jing Wang, Yuki Hashimoto, Miki Hiemori-Kondo, Akiko Nakamoto, Tohru Sakai, Wenxiu Ye and Naomi Abe-Kanoh (2024) Resveratrol and piceid enhance efferocytosis by increasing the secretion of MFG-E8 in human THP-1 macrophages. *Bioscience Biotechnology and Biochemistry* 88(9), 1090-1101.

【学会発表】

1. 小柳彩華, 山口真帆, 春木優菜, 新居美香, 近藤 (比江森) 美樹. フキの抗酸化性に調理が及ぼす影響. 第 78 回大会日本栄養・食糧学会, 東京 (2024. 5. 24-26)
2. Miki Hiemori-Kondo, Saika Koyanagi, Maho Yamaguchi, Yuuka Haruki. Effects of cooking on biological activities of *Petasites japonicus* flower bud. 19th International Congress of Nutrition and Dietetics, Toronto (2024. 6. 12-14).
3. 近藤 (比江森) 美樹, 伊藤志音里. 調理による紫カリフラワーの抗酸化活性の変化. 日本調理科学会 2023 年度大会, 鎌倉 (2024. 9. 5-6)
4. Miki Hiemori-Kondo and Saika Koyanagi. Effect of cooking on antioxidant activity of *Petasites japonicus* Maxim. The 11th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2024), Boston, (2024. 10. 16-19).
5. Miki Hiemori-Kondo and Shiori Ito. Effect of cooking on antioxidant activity of purple cauliflower. The 11th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH2024), Boston (2024. 10. 16-19).
6. 新家大輔, 近藤 (比江森) 美樹. シカ肉のウェットエージングに伴う筋タンパク質の挙動. 日本農芸化学会 2025 年度大会, 北海道 (2025. 3. 5-8)

【報告書】

1. 近藤美樹 (2024) フキの新機能である血糖値上昇抑制作用の解析及び糖尿病対策への活用に向けた基礎研究. 科学研究費助成事業実施状況報告書, p1-3.

2. 近藤美樹（2024）アントシアニン含有「藤野菜」の高付加価値化を目指した研究：色素および機能の解析．科学研究費助成事業実施状況報告書 p1-3.
3. 高橋啓子、金丸芳、坂井真奈美、長尾久美子、松下純子、三木章江、後藤月江、近藤美樹、川端紗也花、宇野美和子、武田珠美（2023）徳島県の家料理 地域の特徴と家庭料理の事例．2012～2022 年度 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究総まとめ報告，p 175-178.

Ⅲ. 委員会活動

1. 学部入試実施専門部会長（全学）
2. 大学院入試実施専門部会長（全学）
3. 立志社中運営委員会委員（全学）
4. 教職課程専門委員会委員（全学）
5. 健康長寿センター運営委員（全学）
6. 研究費検討ワーキング委員（全学）
7. 健康栄養学部運営委員
8. 健康栄養学部教務委員
9. 人間生活学研究科人権委員会委員
10. 人間生活学研究科人間生活学専攻博士前期課程入学試験筆記試験出題委員
11. 高知医療センター・高知県立大学包括的連携協議会健康栄養連携部会員

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養・食糧学会会員（代議員・参与）
2. 日本栄養改善学会会員（評議員）
3. 日本フードファクター学会会員（評議員）
4. 日本農芸化学学会会員
5. 日本調理科学会会員（支部役員）
6. 日本栄養士会会員
7. 徳島県栄養士会会員
8. 高知県食育連携推進協議会委員
9. 高知県教育委員会研究員
10. 高知県食の安全・安心推進審議会会長
11. Journal of Food Composition and Analysis 査読
12. Journal of Functional Food 査読

【講演・講習会】

1. 令和6年度県民大学公開講座（夏期）講師 高知県立大学地域教育研究センター「健康維持のための食生活を食品の機能から考える」2024年7月23日～2024年7月29日
2. 令和6年度津野町PTA連合会研修会講師「子どもの健やかな成長に必要な食事について」～体に良い食事って？組み合わせは？」2024年10月11日

【その他】

1. 健康長寿体験型セミナーin 南国市における栄養相談
2. 健康長寿体験型セミナーin 宿毛における栄養相談

V. 研究助成

【学外】

1. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤 C 令和 6 年度（新規）「アントシアニン含有「藤野菜」の高付加価値化を目指した研究：色素および機能の解析」研究代表者 1,690 千円（令和 6 年度分）

I. 教育活動

【学部】

- ・人体の構造と機能 II
- ・疾病論 I
- ・疾病論 II
- ・臨床医科学
- ・生体科学実験・実習
- ・管理栄養士総合演習 II (オムニバス)
- ・卒業研究

【大学院・人間生活学研究科(博士前期課程)】

- ・臨床栄養学特論 (オムニバス)
- ・栄養・生活特論 I (オムニバス)

II. 研究活動

【学会発表】

1. 竹井悠一郎, 別役由香, 隅田有公子, 西梅幸治, 村上尚. 大学生・専門学校生を対象とした食塩・栄養素摂取量の推定のための食事調査票の作成, 第9回日本栄養改善学会四国支部学術総会, 徳島 (2024.6)
2. 松本あすか, 和田奈津穂, 辻村梓, 隅田有公子, 村上尚, 竹井悠一郎. サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食と生活に関する実態と課題, 日本食育学術会議 第18回大会, 埼玉 (2024.6)

III. 委員会活動

1. 健康管理センター運営会議委員
2. 教員評価部会員
3. 健康栄養学部運営会議委員

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本肥満学会評議員
2. 日本糖尿病学会会員
3. 日本生化学会会員
4. 日本分子生物学会会員

I. 教育活動

【学部】

- ・給食経営管理論
- ・給食計画論
- ・給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱ
- ・給食経営管理臨地実習
- ・地域実践栄養学臨地実習
- ・管理栄養士総合演習Ⅰ
- ・管理栄養士総合演習Ⅱ
- ・健康栄養フィールドワーク
- ・卒業研究

【非常勤】

- ・食物学概論 高知大学教育学部
- ・愛媛大学 教育学部 子どもの食と栄養（オムニバス）
- ・高知学園大学 災害と生活
- ・RKC 調理製菓専門学校 （ハラル食について 2 コマ）

II. 研究活動

【論文】

1. Takeda T, Sudo N, Shimada I, et al. Users' perspective on revised simple simulator for calculating nutritional food stocks in preparation for large-scale disasters. Disaster Med Public Health Preparedness, 74(2024) <https://doi.org/10.1017/dmp.2024.74J>
2. 水野怜香、須藤紀子、島田郁子、坪山(笠岡)宜代. 炊き出しにおける災害時要配慮者対応の可能性：炊き出し団体へのインタビュー，日本健康学会誌 90（2）. 51-64. (2024. 4)

【学会発表】

国内学会発表

1. 島田郁子、山本晴菜、高橋希乃花、中岡厚太、永田愛理、品川晏大、小山智久. 災害時を想定した SNS 投稿の分析，第 9 回日本栄養改善学会四国支部学術総会 徳島（2024 年 6 月）
2. 高橋春花、須藤紀子、武田環、島田郁子. 特別養護老人ホームにおける机上訓練を通じた給食 BCP と訓練実施上の課題の検討，第 71 回日本栄養改善学会学術総会 大阪（2024 年 9 月）
3. 島田郁子、永田愛理、品川晏大、中岡厚太、山本晴菜、田代夏央、岡田千愛、岡田桃果、小山智久. レシピアプリを用いた災害食・非常食の分析，第 19 回給食経営管理学会学術大会 京都（2024 年 11 月）
4. 小山智久、山本晴菜、永田愛理、品川晏大、高橋希乃花、中岡厚太、岡田千愛、岡田桃果、田代夏央、島田郁子. SNS を活用した災害関連についての情報収集，第 19 回給食経営管理学会学術大会 東京（2024 年 11 月）

【報告書】

1. 島田郁子（2024）高知県栄養士会災害支援チーム（JDA-DA 高知）運営委員会始動！栄養士佐はちきん第 44 号. 13-14. 高知県栄養士会
2. 島田郁子（2024）令和 5 年高知医療センターとの包括的連携事業 集団栄養指導『みんなで学ぼう

Ⅲ. 委員会活動

1. 国際交流運営委員会（副センター長）
2. 災害対策推進ワーキンググループ委員
3. 国際交流 WG メンバー
4. 臨地実習委員会（委員長）

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. JDA-DAT（日本栄養士会災害支援チーム）リーダー運営委員
2. JDA-DAT 国際支援メンバー
3. 土佐市社会福祉事業団理事
4. 土佐市立学校給食センター運営審議会委員
5. 高知市学校給食調理業務に係るプロポーザル選定委員会委員長
6. 安芸市学校給食運営委員

【その他】

1. 日本家政学会 中国・四国支部 常任幹事・機関幹事
2. 日本栄養改善学会 評議員 学会誌査読委員
3. 日本災害食学会 学術委員

【講演・講習会】

1. カンボジア国クラチェ州サオポ地区王立行政学院院長前での研究発表 2024 年 4 月 27 日
2. 出前講座 高知県立安芸高等学校 能登半島地震災害支援と災害への備え
講師 高知県立安芸高等学校 2024 年 7 月 16 日
3. 本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学 夜学（昼実施）パッククッキング実習
講師 本山町プラチナセンター 2024 年 7 月 17 日
4. 高知県立大学文化学部公開講座 わたしが見たラオス 講演者 永国寺キャンパス
2024 年 7 月 19 日
5. 高知県立幡多農業高等学校 夏期講習会 災害支援活動とパッククッキング
講師 高知県立幡多農業高等学校 2024 年 8 月 8 日
6. 高知市教育研究会栄養部会研修会 講師 長浜学校給食センター 2024 年 8 月 21 日
7. 香川大学教育学部松楠会坂出支部総会「災害時の対応と食生活」講師 坂出グランドホテル
2024 年 8 月 24 日
8. 熱中症予防教室 奥福井公民館 2024 年 10 月 14 日、15 日
9. 徳島県集団給食施設協議会総会・研修会（遠隔）講師 池キャンパス 2024 年 9 月 9 日
10. 第 5 回事務職員災害対応能力強化 パッククッキング実習と三里地区への説明
講師 池キャンパス 2024 年 9 月 10 日
11. 宿毛市生きがい大学 熱中症予防教室 宿毛文教センター 2024 年 9 月 13 日

12. 岡山県栄養士会スキルアップ研修会 講師 岡山ふれあいセンター 2024 年 9 月 14 日
13. 南国市調理部会防災学習 講師 南国市保健センター 2024 年 9 月 17 日
14. 専修大学ネットワーク情報学部まちづくり DX ラボ 防災 DX デイ 防災ワークショップ
講師 専修大学生田キャンパス 2024 年 10 月 12 日
15. 社会福祉法人しまんと町社会福祉協議会 支えの会 災害時の備えについて 講師
四万十町十和振興局 2024 年 10 月 15 日
16. 防災士養成講座 高知県危機管理課 講師 香南市 高知市 安芸市 四万十市
2024 年 10 月 13 日、11 月 30 日、12 月 14 日
17. 須崎保健所管内給食施設研修会 講演者 須崎市立市民文化会館 2024 年 12 月 3 日
18. 高知北高等学校定時制夜間部出前講座「災害時の備えについて」 2023 年 12 月 23 日
19. 令和 6 年度高知医療センターとの合同災害訓練に関する振り返り（学部 FD 研修会）講演者
2024 年 12 月 26 日

V. 研究助成

【学外】

1. 分担研究者；ラオスにおける顧みられない熱帯病（NTDs）の 1 つ、タイ肝吸虫感染症予防対策のための児童教育（研究代表者 高知大学看護学部 笹岡晴香）科学研究費 2024.4～2027.3 3,000 千円
2. 生活習慣と Multidimensional frailty の関連の解明 分担研究者 -日本一の健康長寿県構想に寄与するエビデンス構築への取り組み-（研究代表者 看護学部立木隆弘）2 年間 100 万円

I. 教育活動

【学部】

- ・基礎栄養学
- ・応用栄養学 I
- ・応用栄養学 II
- ・ライフステージ栄養学
- ・基礎栄養学実験
- ・応用栄養学実習
- ・管理栄養士総合演習 II (オムニバス)
- ・卒業研究

【大学院・人間生活学研究科 (修士課程)】

- ・研究方法論 I (オムニバス)
- ・栄養・生活特論 I (オムニバス)
- ・栄養・生活特論 II (オムニバス)

【非常勤】

- ・高知大学 医学部

II. 研究活動

【論文】

1. 鈴木麻希子, 吉野葵 (in press). 卵白アレルゲン「リポカリン型プロスタグランジン D 合成酵素」の消化性と酵素活性. 日本栄養・食糧学会誌
2. 鈴木麻希子, 吉永彩乃, 渡邊浩幸. アオノリの鉄含有量比較. 日本食品保蔵学会誌 2024;50(6): 253-257.

【学会発表】

1. 鈴木麻希子, 大下永愛, 竹本和仁. BG 無洗米と精白米のリン・カリウム含有量に洗米回数が及ぼす影響. 第 71 回日本栄養改善学会学術総会 (2024. 9. 7.)

III. 委員会活動

1. 学部入試実施専門部会員
2. 共通テスト実施専門部会員
3. 学部作問検討部会員
4. 研究倫理審査委員
5. 学年担当 (2022 年度入学生)

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養・食糧学会会員
2. 日本栄養改善学会会員
3. 社団法人 日本栄養士会会員
4. 社団法人 高知県栄養士会会員
5. 社団法人 高知県栄養士会生涯教育委員
6. 管理栄養士国家試験委員

【講演・講習会】

1. 高知県立大学主催 オープンキャンパス 健康栄養学部体験授業「栄養学の基礎から実践へ」
2024年7月27日
2. 香美市福祉協議会主催 介護予防講座「フレイル予防と生き生きライフの好循環を生み出そう」
2024年8月21日
3. 安芸シルバー短期大学 「効果的な骨粗鬆症予防はフレイル予防」2024年9月27日
4. 労働者健康安全機構 高知産業保健総合支援センター主催 産業医学研修会 「食生活から認知症予防を考える」 2025年3月12日

I. 教育活動

【学部】

- ・臨床栄養学 I
- ・臨床栄養学 II
- ・臨床栄養学 III
- ・臨床実践栄養学（共担）
- ・臨床栄養学実習 I
- ・臨床栄養学実習 II（共担）
- ・臨床栄養学臨地実習 I（共担）
- ・臨床栄養学臨地実習 II（共担）
- ・介護論（共担，4 回担当）
- ・食と介護（共担）
- ・管理栄養士総合演習 I（共担，8 回担当）
- ・管理栄養士総合演習 II（共担，3 回担当）
- ・地域実践栄養学臨地実習（共担）
- ・卒業研究
- ・栄養学（看護学科）
- ・栄養と健康（共通教養教育科目，永国寺夜間主）

【大学院・人間生活学研究科（博士前期課程）】

- ・研究方法論 I（共担，3 回担当）
- ・栄養・生活特論 I（共担，5 回担当）
- ・臨床栄養学特論（共担，7 回担当）
- ・栄養・生活学課題研究演習

【非常勤】

- ・高知大学 共通教育科目「高知の最先端農業 IoT 入門セミナー」（オムニバス，1 回担当）

II. 研究活動

【著書】

1. 渡邊浩幸、竹井悠一郎、竹本和仁．青果物のおいしさの科学（山野義正 編集）（「第 2 編 野菜のおいしさ、第 1 章 葉物野菜、第 9 節 ニラ」を担当），NTS，2024 年 11 月発行
2. 竹井悠一郎．健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学 改訂第 4 版（中村丁次、川島由起子、外山健二、片桐義範 編集）（「第 12 章 栄養障害・第 13 章 肥満と代謝疾患・第 24 章 感染症」を担当），南江堂，2025 年 3 月発行

【論文】

1. 西尾友理子、松本あすか、隅田有公子、竹井悠一郎、稲井玲子．小学生の朝食摂取の向上を目的とした生活実態調査と健康教育の効果．食育学研究，2024;18(2):35-42.

【学会発表】

1. 竹井悠一郎、別役由香、隅田有公子、西梅幸治、村上尚．大学生・専門学校生を対象とした食塩・栄養素摂取量の推定のための食事調査票の作成．第 9 回日本栄養改善学会四国支部学術総会，徳島（2024. 6. 22）
2. 松本あすか、和田奈津穂、辻村梓、隅田有公子、村上尚、竹井悠一郎．サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食と生活に関する実態と課題．日本食育学会学術会議第 18 回大会，埼玉（2024. 6. 23）
3. 竹井悠一郎、中城仁暉、隅田有公子．腸管 TRAP 陽性細胞が潰瘍性大腸炎の発症・重症化に関与する．第 42 回日本骨代謝学会学術集会，沖縄（2024. 7. 2）

Ⅲ. 委員会活動

1. 教務委員
2. 学部教務委員
3. 学部国際交流 WG 員
4. 学部入試問題検討委員
5. 臨地実習委員会
6. 近森病院見学担当
7. 高知医療センター・高知県立大学包括的連携協議会健康栄養連携部会員
8. 動物実験専門部会員
9. 人間生活学研究科委員
10. 人間生活学研究科博士前期課程教務委員
11. 人間生活学研究科博士前期課程学務委員
12. 人間生活学研究科ウェルビーイング WG 員

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養改善学会正会員（評議員）
2. 日本栄養・食糧学会正会員（参与）
3. 日本食育学会正会員（理事）
4. 日本骨代謝学会正会員
5. 日本ビタミン学会正会員
6. フードサイエンスフォーラム正会員
7. 日本栄養士会会員
8. 高知県栄養士会会員（6月1日より理事）
9. 日本栄養士連盟高知支部会員

【講演・講習会】

1. 高知 SP 研究会 SP 養成講座 スタッフ 2024 年 4 月 20 日
2. 安芸市立安芸中学校 出前授業 講師 2024 年 6 月 2 日
3. 高知県栄養士会医療事業部 スキルアップ研修会 スタッフ 2024 年 7 月 20 日
4. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 7 月 25 日
5. 第 17 回安芸シルバー短期大学 大学共催リカレント講座 講師 2024 年 7 月 26 日
6. 高知県栄養士会栄養ケア・ステーション 企業健康づくり事業 講師 2024 年 9 月 10 日
7. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 9 月 14 日
8. 高知県栄養士会栄養ケア・ステーション 企業健康づくり事業 講師 2024 年 9 月 18 日
9. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 9 月 21 日
10. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 9 月 29 日
11. 高知国際高校 大学見学プログラム 健康栄養学部担当者 2024 年 10 月 1 日
12. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 10 月 26 日
13. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 11 月 3 日
14. 高知県栄養士会 県民公開講座 スタッフ 2024 年 11 月 8 日
15. 徳島大学百代会総会 特別講義 講師 2024 年 11 月 30 日
16. 高知丸の内高校 大学見学プログラム模擬授業 講師 2024 年 12 月 10 日
17. 高知県栄養士会 新人研修会 講師 2024 年 12 月 15 日
18. 高知県栄養士会 生涯教育実務研修会 スタッフ 2024 年 12 月 21 日

【その他】

1. 高知県栄養士会生涯教育委員会委員長
2. 高知県栄養士会はちきん編集委員
3. 高知県栄養士会 SNS 検討委員
4. 高知県アルコール健康障害・依存症対策推進協議会委員

5. 医療法人社団湧泉会 ひまわり歯科 研究倫理委員会外部委員
6. 第39回国試対策 管理栄養士国家試験 全国統一模擬試験 かんもし 作問者
7. 学生サークル『叢雲』 顧問
8. 学生サークル『BonitoST』 顧問

IV. 研究助成

【学外】

1. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤C 令和3年度（継続） 「破骨細胞様細胞を標的とした炎症性腸疾患の新規栄養療法の開発」 研究代表者 令和5年度延長
2. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤C 令和3年度（継続） 「経腸栄養剤の粘性付加に関する検討」 研究分担者 100 千円（令和6年度分）

【学内】

令和5年度高知県立大学 戦略的研究推進プロジェクト（テーマ2）（継続） 「高知県内サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食育活動、および食物繊維摂取に関する時間栄養学的研究」 研究代表者 1,347,268 円（令和6年度分）

I. 教育活動

【学部】

- ・調理学
- ・調理学実習Ⅰ
- ・調理学実習Ⅱ
- ・調理学実習Ⅲ
- ・調理科学実験
- ・管理栄養士総合演習Ⅱ（オムニバス）
- ・卒業研究

【非常勤】

- ・龍馬看護ふくし専門学校

II. 委員会活動

1. キャリア支援専門委員
2. 健康栄養に係る研究倫理審査専門委員
3. 学部研究倫理審査委員

III. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養・食糧学会会員
2. 日本ビタミン学会会員
3. 日本栄養改善学会会員

【講演・講習会】

1. 高知県調理師試験準備講習会「栄養学」講師 2024年9月19日

I. 教育活動

【学部】

- ・地域公衆栄養学実習（補助）
- ・臨床栄養学実習Ⅰ（補助）
- ・臨床栄養学実習Ⅱ（共担）
- ・食と介護（実習）（共担）
- ・臨床実践栄養学（共担）
- ・栄養と健康（共通教養）
- ・地域公衆栄養学臨地実習（補助）
- ・臨床栄養学臨地実習Ⅰ（補助）
- ・臨床栄養学臨地実習Ⅱ（補助）
- ・地域実践栄養学臨地実習（補助）
- ・管理栄養士総合演習Ⅰ（補助）

【非常勤】

- ・学校法人龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校 RKC 製菓衛生師養成課程 栄養学

II. 研究活動

【論文】

1. 西尾友理子, 松本あすか, 隅田有公子, 竹井悠一郎, 稲井玲子. 小学生の朝食摂取の向上を目的とした生活実態調査と健康教育の効果, 食育学研究, 18(2):35-42, 2024

【学会発表】

1. 竹井悠一郎, 別役由香, 隅田有公子, 西梅幸治, 村上尚. 大学生・専門学校生を対象とした食塩・栄養素摂取量の推定のための食事調査票の作成, 第9回日本栄養改善学会四国支部学術総会, 徳島 (2024. 6. 22)
2. 松本あすか, 和田奈津穂, 辻村梓, 隅田有公子, 村上尚, 竹井悠一郎. サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食と生活に関する実態と課題, 日本食育学術会議第18回大会, 埼玉 (2024. 6. 23)
3. 竹井悠一郎, 中城仁暉, 隅田有公子. 腸管 TRAP 陽性細胞が潰瘍性大腸炎の発症・重症化に関与する, 第42回日本骨代謝学会学術集会, 沖縄 (2024. 7. 2)

III. 委員会活動

1. FD 専門部会委員
2. 健康長寿研究センター運営会議委員
3. 親交会委員
4. 臨地実習委員（学部）
5. リ・デザインプロジェクト担当
6. 学年副担当（2021 年度入学生）

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 公益社団法人 日本栄養士会会員
2. 公益社団法人 高知県栄養士会会員
3. 日本栄養改善学会会員

4. 日本栄養・食糧学会会員
5. 日本病態栄養学会会員
6. 日本栄養治療学会会員
7. 日本摂食嚥下リハビリテーション学会会員
8. 日本未病学会会員
9. 日本食育学会協議理事

【講演・講習会】

1. 土佐女子高等学校 模擬授業（食物・栄養） 講師、2024 年 6 月 12 日
2. 令和 6 年度 高知県立大学高校生のための公開講座「第 1 回県大立志塾 2024」 講師、2024 年 6 月 15 日
3. 令和 6 年度 高知県キャリアアップ研修 講師、オンライン、2024 年 7 月 17 日～30 日公開
4. 令和 6 年度 訪問看護スタートアップ研修 講師、2024 年 7 月 3 日、12 月 4 日

V. 研究助成

【学外】

1. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤 C 令和 3 年度「経腸栄養剤の粘性付加に関する検討」 研究代表者
2. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤 C 令和 3 年度「破骨細胞様細胞を標的とした炎症性腸疾患の新規栄養療法の開発」 研究分担者
3. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 基盤 C 令和 4 年度 「慢性閉塞性肺疾患患者の再入院予防の地域病院多職種協働型入退院支援ガイドライン開発」 研究分担者

【学内】

1. 令和 5 年度 高知県立大学 戦略的研究推進プロジェクト（テーマ 2） 「高知県内サッカークラブ・ジュニアユース選手を対象とした食育活動、および食物繊維摂取に関する研究」 研究分担者

I. 教育活動

【学部】

- ・公衆栄養学Ⅰ
- ・健康情報論実習
- ・地域公衆栄養学臨地実習
- ・管理栄養士総合演習Ⅰ（オムニバス）
- ・地域実践栄養学臨地実習
- ・公衆栄養学Ⅱ
- ・地域公衆栄養学実習
- ・介護論（オムニバス）
- ・管理栄養士総合演習Ⅱ（オムニバス）
- ・卒業研究

【大学院・人間生活学研究科（修士課程）】

- ・栄養疫学論

II. 研究活動

【論文】

1. Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N; JPHC Study Group. Association between fish and shellfish consumption, n-3 polyunsaturated fatty acids, and gastric cancer risk: the Japan Public Health Center-based Prospective Study. Eur J Nutr 63:1529-1544 (2024)

【学会発表】

1. Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N. Association between fish, shellfish and n-3 fatty acids consumption and gastric cancer risk: the Japan Public Health Center-based Prospective Study, World Congress of Epidemiology 2024, Cape Town, South Africa (2024, 9)
2. Hirabayashi M, Wilunda C, Murai U, Yamaji T, Iwasaki M, Inoue M, Tsugane S, Sawada N, for the JPHC Study Group. Association between fish and shellfish consumption, n-3 polyunsaturated fatty acids, and gastric cancer risk. The 84th Annual Meeting of the Japanese Cancer Association. Ishikawa (2024, 9)

III. 委員会活動

1. 臨地実習委員（学部）
2. 管理栄養士国家試験対策委員（学部）
3. 入試監査委員
4. 人権委員

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本疫学会会員
2. 日本公衆衛生学会会員
3. 日本栄養改善学会会員
4. 日本栄養・食糧学会会員
5. 日本栄養士会会員
6. 高知県栄養士会会員

【講演・講習会】

1. 高知県新任期行政栄養士研修会（前期）講師、2024 年 6 月 18 日
2. 高知県行政栄養士等育成研修会、講師、2024 年 10 月 3 日
3. 高知県新任期行政栄養士研修会（後期）講師、2024 年 11 月 18 日
4. 高知県民大学公開講座 講師、2025 年 1 月（オンライン）

V. 研究助成

【学外】

1. 科学研究費助成事業 学術研究助成基金助成金 若手 令和 2 年度 「植物性食品および食塩に着目した健康的な日本食パターンの構築とがん罹患との関連」 研究代表者

I. 教育活動

【学部】

- ・健康情報論実習（補助）
- ・環境衛生学実習（補助）
- ・応用栄養学実習（補助）
- ・HACCP 管理論（補助）

II. 研究活動

【論文】

1. Kazuhito Takemoto, Tian Ganlin, Masaki Iji, Takahiro Narukawa, Tomohisa Koyama, Luo Hao, Hiroyuki Watanabe. (2024). Vegetable Extracts as Therapeutic Agents: A Comprehensive Exploration of Anti-Allergic Effects. *Nutrients*, 16. p693

【学会発表】

1. 小山智久、竹本和仁、三澤伶輔、Luo Hao、井治賢希、渡邊浩幸. 小麦粉ドウの塩分濃度の違いによる硬度変化と近赤外線スペクトルの変化, 第 78 回日本栄養・食糧学会, 福岡 (2024 年 5 月)
2. 三澤伶輔, 竹本和仁, Luo Hao, 井治賢希, 渡邊浩幸. マウスマスト細胞 (P815) の脱顆粒に及ぼす過栄養の影響, 第 78 回日本栄養・食糧学会, 福岡 (2024 年 5 月)
3. 羅 昊, 井治賢希, 三澤伶輔, 竹本和仁, 小山智久, 生川卓弘, 渡邊浩幸. コルチコステロン投与うつ病モデルマウスに対する高脂肪食の投与: うつ様行動、及び脳機能への影響, 第 78 回日本栄養・食糧学会, 福岡 (2024 年 5 月)
4. 竹本和仁, 渡邊千尋, Luo Hao, 小山智久, 井治賢希, 渡邊浩幸. 高知県産野菜が運動に伴う乳酸代謝に与える影響, 第 78 回日本栄養・食糧学会, 福岡 (2024 年 5 月)
5. 門脇 愛美、竹本 和仁、小山 智久、井治 賢希、渡邊 浩幸. Low- methoxy (LM) ペクチンゲルの濃度上昇が及ぼす硬度変化と近赤外線吸収, 第 57 回 日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山 (2024 年 11 月)
6. 三澤 伶輔, 竹本 和仁, 小山 智久, 井治 賢希, 羅 昊, 是澤 明里, 渡邊 浩幸. P815 に対する脱顆粒応答性と高親和性 IgE 受容体 $Fc\epsilon R1$ を介する脱顆粒反応の存在, 第 57 回 日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山 (2024 年 11 月)
7. 羅 昊, 吉川 千尋, 三澤 伶輔, 井治 賢希, 竹本 和仁, 小山 智久, 渡邊 浩幸. エネルギー分散型蛍光 X 線分析を用いた非破壊法による各種食品に含まれるカリウムの定量法の提案, 第 57 回 日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山 (2024 年 11 月)

III. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養・食糧学会会員
2. 日本食品保蔵学会会員
3. 高知県産学官民連携コーディネーター
4. 地域共生学研究機構リ・デザインプロジェクト担当
5. 高知県イタドリ生産普及販売促進協議会支援
6. FOOD STYLE chubu 2024 における研究報告

【講演会講習会】

1. HACCP管理者HACCP講座（学内講習会）

IV. 研究助成

【学外】

一般財団法人 高銀地域経済振興財団助成：「令和 6 年度 研究課題等に関する助成金」 20 万円

I. 教育活動

【学部】

- ・健康栄養学基礎 (オムニバス)
- ・地域学実習 I
- ・栄養教育論実習 I (補助)
- ・栄養教育論実習 II (補助)
- ・学校栄養教育実習 (補助)
- ・教職実践演習 (一部補助)
- ・給食経営管理実習 I (補助)
- ・給食経営管理実習 II (補助)
- ・管理栄養士総合演習 I (補助)
- ・給食経営管理臨地実習 (補助)

【非常勤】

- ・RKC 調理製菓専門学校 製菓衛生師科 衛生法規

II. 研究活動

【学会発表】

1. 小山智久、竹本和仁、三澤伶輔、Luo Hao、井治賢希、渡邊浩幸. 小麦粉ドウの塩分濃度の違いによる硬度変化と近赤外線スペクトルの変化. 第78回日本栄養・食糧学会大会, 福岡(2024. 5. 24-26)
2. 竹本和仁、渡邊千尋、Luo Hao、小山智久、井治賢希、渡邊浩幸. 高知県産野菜が運動に伴う乳酸代謝に与える影響. 第78回日本栄養・食糧学会大会, 福岡(2024. 5. 24-26)
3. Luo Hao、井治賢希、三澤伶輔、竹本和仁、小山智久、渡邊浩幸. コルチコステロン誘発性うつ病モデルマウスにおける高脂肪食のうつ様行動と脳機能への影響. 第78回日本栄養・食糧学会大会, 福岡(2024. 5. 24-26)
4. 島田郁子、山本晴菜、高橋希乃花、中岡厚太、永田愛理、品川晏大、小山智久. 災害時を想定した SNS 投稿の分析. 第9回栄養改善学会 四国支部学術総会, 徳島(2024. 6. 22)
5. 三澤伶輔、竹本和仁、小山智久、井治賢希、羅昊、是澤明里、渡邊浩幸. P815 に対する脱顆粒応答性と高親和性 IgE 受容体 Fc ϵ R I を介する脱顆粒反応の存在. 第57回日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山(2024. 11. 16-17)
6. 門脇愛美、竹本和仁、小山智久、井治賢希、渡邊浩幸. Low-methoxy (LM) ペクチンゲルの濃度上昇が及ぼす硬度変化と近赤外線の吸収. 第57回日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山(2024. 11. 16-17)
7. 羅昊、吉川千尋、三澤伶輔、井治賢希、竹本和仁、小山智久、渡邊浩幸. エネルギー分散型蛍光 X 線分析を用いた非破壊法による各種食品に含まれるカリウムの定量法の提案. 第57回日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会, 岡山(2024. 11. 16-17)
8. 島田郁子、永田愛理、品川晏大、中岡厚太、山本晴菜、田代夏央、岡田千愛、岡田桃果、小山智久. レシピアプリを用いた災害食・非常食の分析. 第19回日本給食経営管理学会学術総会, 京都(2024. 11. 30-12. 1)
9. 小山智久、山本晴菜、永田愛理、品川晏大、高橋希乃花、中岡厚太、岡田千愛、岡田桃果、田代夏央、島田郁子. SNS 発信の災害食・非常食は災害時に有効か. 第19回日本給食経営管理学会学術総会, 京都(2024. 11. 30-12. 1)

Ⅲ. 委員会活動

1. 臨地実習委員会（学部）
2. 学部入試実施専門部会員（学部）
3. 学年副担当（2022 年度入学生）
4. 生協委員（学部）

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 公益社団法人日本栄養士会会員
2. 公益社団法人高知県栄養士会会員
3. 公益社団法人日本薬学会会員
4. 公益社団法人日本栄養食糧学会会員
5. 特定非営利活動法人日本栄養改善学会会員
6. 一般社団法人給食経営管理学会会員
7. 日本食品保蔵学会会員

【講演・講習会】

1. 本山町・本山町老人クラブ連合会・高知県立大学公開講座「夜學 2024」講師
2024 年 9 月 18 日

I. 教育活動

【学部】

- ・健康栄養学基礎（オムニバス）
- ・地域学実習 I
- ・HACCP 管理論（オムニバス）
- ・生化学実験（補助）
- ・食品学実験 I（補助）
- ・食品学実験 II（補助）
- ・食品衛生学実験（補助）
- ・基礎栄養学実験（補助）
- ・運動生理学（補助）

【非常勤】

- ・RKC 調理製菓専門学校
- ・高知大学 農林海洋科学部 農芸化学科

II. 研究活動

【著書】

渡邊 浩幸、竹井 悠一郎、竹本 和仁、(2024) 青果物のおいしさの科学『2-1-9 ニラ』, p211-218、株式会社エヌ・ティー・エス、

【論文】

1. Kazuhito Takemoto, Tian Ganlin, Masaki Iji, Takahiro Narukawa, Tomohisa Koyama, Luo Hao and Hiroyuki Watanabe. (2024). Vegetable Extracts as Therapeutic Agents: A Comprehensive Exploration of Anti-Allergic Effects. *Nutrients*, 16. p693

【学会発表】

1. 竹本和仁、渡邊千尋、Luo Hao、小山智久、井治賢希、三澤伶輔、渡邊浩幸. 高知県産野菜が運動に伴う乳酸代謝に与える影響. 第 78 回日本栄養・食糧学会大会、福岡(2025 年 5 月 24 日～26 日)
2. 小山智久、竹本和仁、三澤伶輔、Luo Hao、井治賢希、渡邊浩幸. 小麦粉ドウの塩分濃度の違いによる硬度変化と近赤外線スペクトルの変化. 第 78 回日本栄養・食糧学会大会、福岡(2025 年 5 月 24 日～26 日)
3. 三澤伶輔、竹本和仁、Luo Hao、井治賢希、渡邊浩幸. マウスマスト細胞 (P-815) の脱顆粒に及ぼす過栄養状態の影響. 第 78 回日本栄養・食糧学会大会、福岡(2025 年 5 月 24 日～26 日)
4. 羅昊、井治賢希、三澤伶輔、竹本和仁、小山智久、渡邊浩幸. コルチコステロン誘発性うつ病モデルマウスにおける高脂肪食のうつ様行動と脳機能への影響. 第 78 回日本栄養・食糧学会大会、福岡(2025 年 5 月 24 日～26 日)
5. 三澤伶輔、竹本和仁、小山智久、井治賢希、Luo Hao、是澤明里、渡邊浩幸. P815 に対する脱顆粒応答性と高親和性 IgE 受容体 Fc ϵ RI を介する脱顆粒反応の存在. 第 57 回 日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会、岡山(2024 年 11 月 16 日～17 日)

6. 門脇 愛美、竹本 和仁、小山 智久、井治 賢希、渡邊 浩幸. Low-methoxy (LM) ペクチンゲルの濃度上昇が及ぼす硬度変化と近赤外線吸収. 第 57 回 日本栄養・食糧学会 中国・四国支部大会、岡山(2024 年 11 月 16 日～17 日)

Ⅲ. 委員会活動

1. 共通教育専門部会委員
2. 入試監査委員
3. 地域教育研究センター運営委員
4. 管理栄養士国家試験対策委員

Ⅳ. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 日本栄養・食糧学会会員
2. 若手栄養学研究者の集い会員
3. 日本食品科学工学会会員
4. 社団法人日本農芸化学会会員
5. 日本肥満学会会員
6. 日本食品保蔵学会会員
7. 高知県産学官民連携コーディネーター
8. 四万十市西土佐藤の川地区冬祭神楽奉納

【講演会講習会】

1. HACCP管理者HACCP講座（学内講習会）

Ⅴ. 研究助成

【学外】

1. 公益信託高知新聞・高知放送：2023～2024 年度「生命(いのち)の基金」50 万円

I. 教育活動

【学部】

- ・調理学実習Ⅰ
- ・調理学実習Ⅱ
- ・調理学実習Ⅲ
- ・調理科学実験
- ・生体科学実験・実習
- ・土佐の食と健康（ゲストスピーカー）
- ・健康栄養フィールドワーク

【非常勤】

- ・高知学園大学 調理学実習Ⅰ（基礎）

III. 委員会活動

1. 学部広報委員
2. 学部報編集委員
3. 学部就職支援委員
4. リ・デザインプロジェクト担当

IV. 社会的活動

【社会貢献活動】

1. 高知市春野郷土資料館運営審議会委員
2. 高知市観光振興計画推進委員会
3. 高知市文化振興審議会委員
4. 土佐伝統食研究会会員
5. よい食生活をすすめるネットワーク役員
6. 社団法人日本調理科学会会員
7. 日本栄養改善学会会員
8. 社団法人日本家政学会会員
9. 公益社団法人日本栄養士会会員
10. 公益社団法人高知県栄養士会会
11. 大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン日本栄養士会「未来に残すべき和食“日本人の伝統的な食文化”を持続可能な“The Future 50 Foods（未来の食材 50）”とともに継承プロジェクト」47 都道府県栄養士会の「未来に残すべき和食」の高知県献立作成協力

【講演・講習会等】

1. 栄養ケア・ステーション事業 こうちの食材を使った料理、伝統の郷土料理などを普及するための料理教室 講師 とさのさとキッチンプラス 2024 年 5 月 24 日, 8 月 6 日, 12 月 19 日, 2025 年 2 月 18 日
2. 高知城歴史博物館 季節の郷土料理教室 講師 高知城歴史博物館 2024 年 12 月 22 日
3. 調理師試験準備講習会「食文化概論」講師 高知所ホール 2024 年 9 月 19 日
4. 土佐の雑煮の学習 講師 潮江東小学校 2024 年 12 月 16 日
5. くらしの植物教室「食から知る～いたどり～」講師 牧野植物園 2024 年 5 月 12 日
6. ソーレまつり「親子でご飯づくり」 講師 こうち男女共同参画センター「ソーレ」2025 年 1 月 26 日

高知県立大学健康栄養学部 学部報 第15号
令和6（2024）年度版

発行日：令和7年9月1日

編集：高知県立大学健康栄養学部 学部報編集委員

発行：高知県立大学健康栄養学部

〒781-8515 高知市池2751番地1

電話（088）847-8700（代）