

## 「食と健康」の専門家を目指して 管理栄養士養成課程と食物栄養学専攻紹介

管理栄養士は健康課題に対応できる食と栄養・健康に関する専門家であり、最近では特に生活習慣病の発症予防や治療において重要な役割を担っています。生活習慣病の罹患者が増加している近年、その役割はますます重要になり、臨床の現場ではチーム医療の一員として、また、学校・行政・企業や地域社会でも人々の健康を支える栄養と食の専門家として大きな期待が寄せられています。

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程は、臨床の現場での業務に対応できる管理栄養士や地域の人々への食生活指導、特定給食施設への給食経営管理指導などの多種多様な専門領域において、それぞれの役割を果たすことができる応用力のある管理栄養士の養成を目指しています。

また、大学院家政学研究科 食物栄養学専攻では、「食」を「健康」の観点から捉え様ざまな分野の教員がたゆまぬ研究活動の中で「食」と「健康」のエキスパートを育成しています。

今回は、神戸女子大学における管理栄養士養成課程、食物栄養学専攻の教育と研究についてお知らせするとともに、学生が産学連携、地域貢献などで活躍している姿を紹介します。



置村康彦教授(専門:内分泌代謝学)

### 神戸女子大学が理想とする管理栄養士の育成を目指して

管理栄養士養成課程 主任 置村 康彦教授

健康でいきいきと暮らすことは、誰もが望むところです。そのために、食生活は大きな位置を占めます。特に最近、増加してきた生活習慣病の予防や治療には食生活の改善が重要であり、管理栄養士が活躍する場は非常に大きいものと考えます。実際、卒業生は、病院における栄養管理、患者さんへの栄養指導、企業や施設における給食管理、食品会社での製品開発、教育機関における栄養教育、研究など様ざまな場で活躍しています。

しかし、これらの場で長く仕事をするには大学で学んだ知識だけでは不十分です。重要であることは、大学で学んだことを基盤に、どのような場でも、いつの時代でも「食のプロ」として通用するように、たえず自分自身に磨きをかけ続けることです。神戸女子大学は自立心・対話力・創造性を培う教育を目指しておりますが、まさしくこれらの能力、それぞれの場で、自分は何をすべきか自分で考える、しかし独善的にならず他の人の意見を良く聞き相談する、そして本質をついた新しい取り組みを行う力が管理栄養士には求められています。また、このようないつも自分を磨き続けられるような卒業生を輩出することが、本学の価値を高めることにつながると私は考えております。



研究指導中の置村教授  
主な担当科目:解剖生理学、臨床栄養学



瀬口正晴教授(専門:食品科学)

### 食物栄養学専攻の目指す教育と研究 神戸女子大学大学院で学ぶこと

食物栄養学専攻 主任 瀬口 正晴教授

食物栄養学専攻では、「食」と「健康」の基礎および応用分野の教員がそれぞれの研究分野をもちより互いに刺激あって研究活動を行っています。大学院生たちは、まさにその場に身を置いて研究に参画し、「食」と「健康」のエキスパートになっていきます。

私の食品加工学研究室に所属する大学院生は、小麦粉を用いた膨化食品について小麦粉の化学的、生化学的、栄養学的なことなど多くの面からの研究を行っています。新食品素材が製パンにどのような影響を与えるかを研究する過程では、他の研究室と共同で研究を進める場合も出てきます。さらに新たな問題を発見し博士後期課程へと進み、研究を深め続ける大学院生もいます。

大学院で行った研究成果を広く世の中にも知ってもらうためには、英語で論文を書き、国内外の専門雑誌へ投稿する必要があります。さらに博士の学位を取得するためには、厳しい論文審査も受けなければなりません。こうした経験は、修士・博士号をもつ管理栄養士として社会に羽ばたき、活躍するためには大切なステップなのです。



実験を見守る瀬口教授  
担当科目:食品加工学、食品加工学実習

## ▶ 特徴的なカリキュラム

厚生労働省の定める管理栄養士養成施設として法令に適合したカリキュラムで教育を行うとともに、独自の科目を設けて導入教育や職業教育に配慮しています。

専門科目を正しく理解するために不可欠となる基礎知識を習得するために、高等学校未履修者対象の「特別化学」「特別生物」、全員必修の「管理栄養士のための化学」「管理栄養士のための生物」が開講されています。

また、管理栄養士の職業に対する理解を深め、就職につながる意識を高めるために開講されている「管理栄養士論」では、管理栄養士の仕事について具体的に学び、各方面で活躍している卒業生や専門家を招き講義も行っています。

## ▶ 高い国家試験合格率を維持

神戸女子大学では、管理栄養士国家試験を卒業生全員に受験させる努力をしています。

その結果、受験率は100%に近い数字になって表れており、また毎年、管理栄養士国家試験の高い合格率を維持しています。

5年間の管理栄養士国家試験受験状況

年度	卒業生数	受験者数	受験率	合格者数	合格率
21	137	137	100%	126	92.0%
22	148	147	99%	125	85.0%
23	159	156	98%	136	87.2%
24	154	154	100%	150	97.4%
25	139	138	99%	129	93.5%

## ▶ 管理栄養士キャリアUPネットワーク

平成21年度に文部科学省の「大学教育・学生支援推進事業」の学生支援プログラムに採択された「管理栄養士キャリア支援ネットワーク構築」事業は、今日まで、キャリア・イメージング講座、講演会、研修会を実施しています。在學生は勿論、卒業生の勉学(管理栄養士国家試験受験・最新の知識や情報)や職業に関するアドバイスを提供しています。ホームページとコミュニティサイト(SNS)を運営し、就職情報の送信、管理栄養士国家試験やフードスペシャリスト試験のためのeラーニングを行っています。これにより、教員・学生・卒業生が相互に情報を交換・共有し、勉学の支援や現場での実践力の向上を目指しています。



ネットワークパソコンルーム(上)と  
ネットワークパソコンコーナー(ロビー)で学習中の学生たち

## ▶ 海外での病院実習

平成14年度から毎年2名の学生を派遣しハワイ・ホノルル市のクアキニ病院で病院実習を行っています。グローバル化の進む現在において管理栄養士の仕事は英語力がますます必要とされています。

今年度も2名の学生が参加しました。ひとりの学生は、さまざまな国の人とのコミュニケーションをとることに興味があり、病院実習を英語でできるハワイでの実習を希望しました。もうひとりは、スペイン語が堪能で、英語も得意な学生です。語学にさらに磨きをかけ国際的な仕事がしたいと考えています。

二人はクアキニ病院での栄養管理の方針やNST(Nutrition Support Team=栄養サポートチーム)での管理栄養士の役割に、共感することが多く自分たちの進む道への指標にもなりました。



クアキニ病院で実習中の学生

## ▶ 製パンの技術を習得

「パン加工室」には、実際のパン屋さんと同じ本格的な製パン設備があり、パンの研究の場として大いに活用されています。

学生は「基礎調理学実習」「応用調理学実習」「食品加工学実習」などの授業の一環として行われる製パン実習で、必要な基本技術と知識を学び、製造技術を身につけています。



実習の様子



作ったサンライズと  
かぼちゃブレッド

## 管理栄養士養成課程ならではの産学連携、地域貢献

### 企業と共同開発のお弁当が発売される

お弁当の販売について

「がつんと贅沢25品目牛丼弁当」632kcal : 平成25年8月2日(金)販売開始

「揚げないチキン南蛮弁当」496kcal : 平成25年10月14日(月)販売開始

(コープこうべ161店舗で販売)

後藤 昌弘教授の4年生のゼミ生11名は、「自分の大切な人に食べてもらいたい健康に気遣ったお弁当」をテーマに、生活協同組合コープこうべの関連会社である株式会社コープフーズ及び大塚食品株式会社とともに共同で商品開発に取り組みました。

共同開発した二つのお弁当は大塚食品株式会社の「マンナンヒカリ」を用いたことで、満腹感がありながら低カロリーのうえ、多彩な食材を用いて栄養のバランスが取れるようにしました。どちらのお弁当も食べておいしく、彩りも良く目でも楽しめるお弁当として好評でした。

考案した学生は材料の原価計算や工場で作る工程を考えたレシピ作りなど、学内での実習ではできないさまざまな経験ができました。



後藤昌弘教授とゼミ生



「揚げないチキン南蛮弁当」



「がつんと贅沢25品目牛丼弁当」

### 管理栄養士養成課程の学生で構成されたクラブ「V-net+」が内閣府「食育推進ボランティア表彰」を受ける



野菜を食べようキャンペーン中のV-net+のメンバー

平成25年6月22日(土)に広島市で開催された内閣府主催の第8回食育推進全国大会開会式において、神戸女子大学のクラブ「V-net+」(顧問:狩野 百合子教授)が「食育推進ボランティア表彰」を受けました。

この表彰は若い世代を対象とした望ましい食習慣の普及啓発などの食育の推進を図ることを目的に、平成21年度から実施されており、平成25年度で5回目です。

食育の推進に関わるボランティア団体などが表彰の対象となります。「V-net+」は、管理栄養士養成課程の学生で構成されたボランティア活動を行うクラブです。

管理栄養士養成課程の学生ならではの「栄養学の知識」に基づき、「生活習慣病予防のための食生活に対するアドバイス」や「子どもたちに対する食育活動」などを地域の人々に行っています。学内では学生食堂で健康を考えた「ヘルシーメニュー」を提案して、実際に採用されるなど数々のボランティア活動を行ってきたことが評価されました。

「V-net+」の活動内容は、内閣府ホームページ(トップページ)で“平成25年度食育推進ボランティア表彰事例集”で検索)と内閣府出版物に掲載され広く紹介されています。



### 地域の「子育て支援」「食育活動」に貢献

橋本 加代准教授の研究室では、子どもから高齢者までのライフステージに応じた「食育」をテーマに研究を続けています。平成24年度に引き続き平成25年度は2名の学生が、子育て支援センター「にしあかし」(NPO法人みっくす)(注)で、保護者の方と子どもたちを対象に毎月「朝食」「子どものおやつ」「食事バランスガイド」「献立」「野菜について」などのテーマで自ら計画した食育活動を行いました。毎回アンケートをとり参加者の理解度を調査し、活動方法や配布資料の検討を繰り返し、より効果的な食育活動の方法を研究しました。橋本研究室の食育活動は、大学で学んだ専門的な知識を子育て中の地域の人々や子どもたちに広げることによって食を通じた地域連携の一環となっています。

(注)兵庫県明石市にあるNPO法人で、「子育て」中の保護者、こどもの「子育て」のサポートをして、安心して子育てができる地域を目指して活動している。



子育て中のお母さんにビタミンについて説明する学生と子育て支援センター「にしあかし」神尾由美理事長(右)



参加者に配った手作りのかぼちゃのバウンドケーキ(左)とアンケートとビタミンについての資料(右)

## 研究成果をあげる大学院修了生

### 食物栄養学専攻博士前期課程の修了生「やずや食と健康研究所」研究奨励賞を受賞



北村沙織氏

平成25年3月に神戸女子大学大学院家政学研究科 食物栄養学専攻 博士前期課程を修了された北村沙織氏が、「やずや食と健康研究所」から「2011年度助成研究奨励賞」を受賞しました。北村氏は、博士前期課程の1年次生の時に、「昆布、酢昆布、とろろ昆布の血圧への影響」という研究テーマで同研究所の研究助成に応募し採択されました。1年間の研究期間を経て優秀な研究成果を挙げたことにより平成25年5月に同研究所から表彰されました。

「やずや食と健康研究所」では、平成19年から様々な食品・食物・食生活習慣と健康とのかかわりに焦点をあて、食と健康の関係を明らかにする研究を対象に助成が行われています。

昆布と酢にはそれぞれわずかに血圧を下げる効果があることが知られていますが、北村氏は高血圧においては、それぞれを単体で摂取した場合よりも、日本の伝統食品に広く見られる組み合わせである昆布と酢の同時摂取をした場合の方が、血圧の上昇をより強く抑制する可能性があるのではないかと仮説を立て、ラットを用いた実験でこれを証明し成果を挙げました。なお、この研究成果は2013年の全米心臓協会高血圧学会において発表されました。

研究内容が充実し、「日本の伝統食品が高血圧の予防や治療に及ぼす影響」というテーマは、日本人の健康に寄与し同研究所の基本方針にも合致する」との評価がこの受賞につながりました。



研究指導の栗原伸公教授と北村氏



実験室の北村氏

### 社会人にも開かれた大学院・・・社会人学生として学んだ修了生紹介

神戸女子大学大学院家政学研究科では、平成21年度より3年以上の職歴のある社会人を対象とした入学者選抜を実施しています。現在までに、博士前期課程、博士後期課程合わせて15名の社会人がこの入試制度によって大学院生となりました。大学院での研究を生かして現場で活躍中の修了生を紹介します。

公益財団法人先端医療振興財団-先端医療センター病院栄養管理科勤務-管理栄養士- 三浦 由美子氏

食物栄養学専攻博士前期課程を平成23年3月に修了された三浦 由美子氏は、公益財団法人先端医療振興財団 先端医療センター病院栄養管理科で管理栄養士として活躍中です。

三浦氏は、同センターにおいて入院患者さんの食事の摂取状況を観察する中で、治療を受ける患者さんの嗜好や喫食量について様々な疑問をもつようになりました。これらの疑問を根拠に基づき解決し、経験から得た知識を整理する必要性を感じていたところ、神戸女子大学大学院の家政学研究科は、仕事を続けながら学ぶことができるという情報を得て進学することを決意しました。

食物栄養学専攻博士前期課程に入学後、三浦氏はがん化学療法により味覚異常や食欲不振、口腔粘膜障害などの有害事象を発症し、十分に食事を摂ることが難しくなっている患者さんを対象に「がん化学療法を受ける患者さんの嗜好の変化」というテーマで研究を始めました。多くのデータをどのように扱うかを基礎から学び、専門の先生方の意見を取り入れて論文を完成させました。

三浦氏は仕事と研究の両立で多忙な二年間を過ごしましたが、大学院での研究成果を献立作成や栄養指導における根拠として、治療を受ける患者さんのために役立てています。三浦氏は今後も現場で得られるデータを患者さんのために生かせるように新たなテーマを模索しています。



三浦由美子氏