

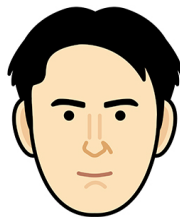
地域の健康づくりのために

焰硝岩 政樹

Masaki Enshouiwa

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／修士（人間環境学）



研究業績データベース

YouTube公式動画

キーワード

公衆栄養／食育／栄養・食生活／健康づくり／災害栄養

研究概要・実践活動

健康づくりは個人の行動だけでなく、個人を取り巻く環境面からの支援が必要です。そのため、自然に健康になれるための食環境整備についての研究を行っています。そのほか、頻発する自然災害においても、乳幼児や高齢者、病気で食事治療が必要な方が安心して地域で暮らせるための栄養・食生活支援についての研究を行っています。



防災教室の様子



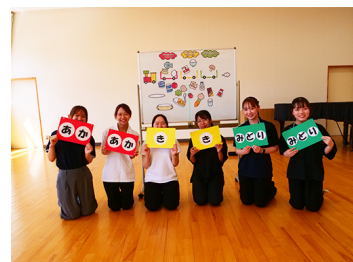
防災教室での調理実習



健康に配慮した食事



食育の話



こども園での食育活動

研究・社会活動実績

外食を利用する時でも、健康に関する情報発信の方法など、自然に健康になれる食環境整備のあり方について検討を行っています。また、地震や豪雨災害などの自然災害が発生した時にも、個人や家庭で命が守れるように平常時からの備えや、地域で互いに助け合えるように地域の防災力を高めるための取組を行っています。

産学官連携の可能性

地域での健康づくりに関わる取組について連携できればと思います。

健康的な食事の実践、食事構成力の形成

小川 真紀子

Makiko Ogawa

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／博士（理学）



研究業績データベース

YouTube公式動画

キーワード

食生活／料理選択型食育／食事構成力／調理教育／伝え継ぐ家庭料理／共食

研究概要・実践活動

継続性の高い健康的な食事について、適量でバランスのよい食事実現のための食事構成力の形成に関する研究をしています。ごはんの適量を学ぶ「3・1・2弁当箱法」体験セミナーでは、1食の適量把握を通して望ましい食習慣の形成のための関連要因を検討しています。また、幼少期に野菜などの収穫・栽培経験の有無との関連、盛り付けの彩りへの意識の有無との関連、学童期の災害食教育について、高齢者のフレイル予防をテーマに社会参加と食事の関連の検討、などについて研究しています。



研究・社会活動実績

日本調理科学会特別研究活動において、「次世代に継ぐ日本の家庭料理」で岡山県を代表する「ばら寿司」の聞き書き調査を実施し、これに続く「多様な料理法と家庭料理の伝承」で実験・調査メンバーとして共同研究を行い、研究発表・論文投稿をしています。またばら寿司については、国際交流基金「すしを愛でる」（海外巡回展）3.心をつなぐ郷土のすし の展示映像制作協力と出演をしました。

産学官連携の可能性

晴れの国おかやま・のこさずたべよう事業では、小学校5学年を対象に、食品ロス削減意識の醸成のため食品ロスや食べ残しの現状を伝え、その削減に向けた実践できる取り組みとして、ゼミ生が出前授業をしました。学童と大学生が参加型体験学習を通して、食品ロスや食べ残し防止策を考え、日本型食事の伝承、地産地消、食品ロスや食べ残しのない環境にも優しい取り組みへの協力は可能です。

臓器線維化から身体を守る食品成分の探索

小林 謙一

Ken-Ichi Kobayashi

人間生活学部／食品栄養学科

教授／博士（農学）



研究業績データベース



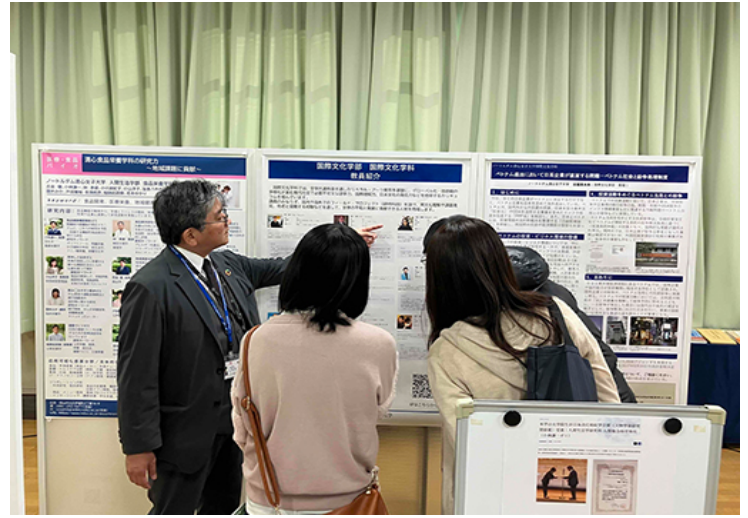
YouTube公式動画

キーワード

食品機能学／農芸化学／基礎栄養学／食品科学／アミノ酸／トリプトファン／ポリフェノール

研究概要・実践活動

私は、臓器の「線維化」発症メカニズムの解明と、線維化を予防・改善する食品成分の探索を主な研究テーマとしています。実験動物や培養細胞モデルを用い、遺伝子解析、タンパク質解析、組織化学的解析を組み合わせることで、そのメカニズムの解明を目指しています。特に、肥満に起因する代謝機能障害関連脂肪性肝疾患（MASLD）、非アルコール性脂肪性膵疾患、慢性腎臓病（CKD）とトリプトファン代謝変動との関連に焦点を当てて研究を進めています。これらの研究を通じて、「食」と「健康」の観点からウェルビーイング社会の実現に貢献したいと考えています。



研究・社会活動実績

日本農芸化学会中四国支部参与、日本栄養・食糧学会参与、日本アミノ酸学会幹事、日本食生活学会理事・編集委員、日本食品保蔵科学会代議員・編集委員、日本食品科学工学会代議員・関西支部運営委員、日本幼少児健康教育学会副会長等の学術団体で活動しています。地域連携活動としては、岡山県食品新技術応用研究会幹事、おかやまバイオアクティブ研究会役員、中国四国農林水産・食品先進技術研究会食品部会長を務めています。

産学官連携の可能性

現在、(株)ダイセルと(株)大同塗装株式会社と共同研究を実施しております。機能性食品開発のための基礎研究を実施しております。動物実験や培養細胞モデルを駆使し、生化学的、分生生物学的なアプローチから、新たな付加価値をもった機能性食品の開発のための基礎研究を実施することが可能です。

心理・環境要因で給食価値を探る

小山 洋子

Yoko Koyama

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／修士（保健学）



研究業績データベース

YouTube公式動画

キーワード

食行動／食事環境／食事と心理的要因／商品化計画

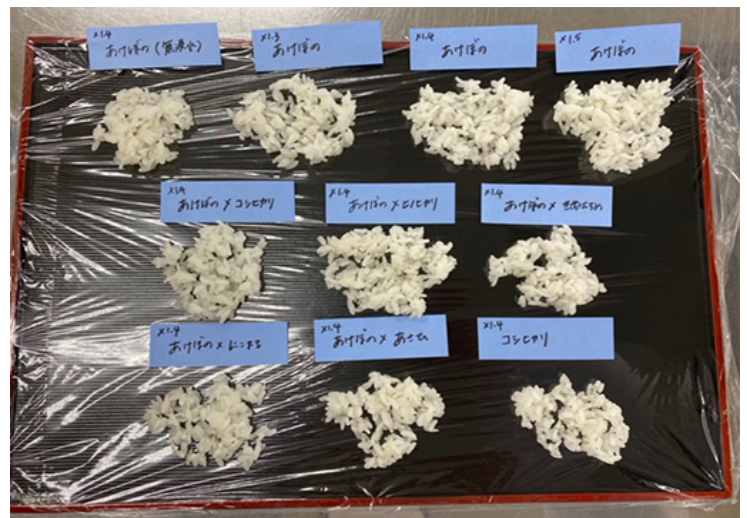
研究概要・実践活動

・心理・環境要因で給食価値を探る（研究概要）

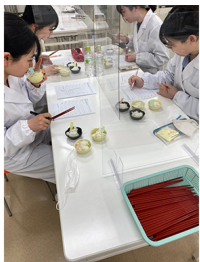
給食のおいしさは味だけでなく、心理状態や食事環境に影響されます。本研究では、これらの要因を科学的に分析し、給食価値向上に向けた新しい枠組みの構築・提案を目指しています。

・食空間と心理で地域米を科学（実践活動）

岡山米を題材に、食空間や心理的要因が「おいしさ」に与える影響を検証します。地域ブランド化と消費拡大に向け、科学的根拠に基づく食の魅力発信を目指します。2020年には岡山米を使った新しいブレンド米「晴々ロマン」を商品化。若者も「手に取りやすく、使いやすい」をコンセプトに開発し、現在も店頭で販売されています。



岡山米5種類を炊き分けた状態



炊き分けた品種別米を食べ比べている様子



商品化した「晴々ロマン」を店頭販売している様子



研究・社会活動実績

食事環境が創るおいしさには、体調や個人の価値観や考え方も関係してきます。現場栄養士や栄養委員、給食従事者等を対象に栄養面に加え、心理・環境などを加味した講演を行っています。

その他に、岡山市主催の「おかやまからだ晴れ食サポート事業」に管理栄養士として活動に参加しています。また年1回実施される岡山県歯科医師会主催の「歯ッピーフェア」にも管理栄養士として参加、歯の健康と栄養について普及活動をしています。

産学官連携の可能性

自分の研究分野は「実験」ではなく、「調査（アンケート、官能テストなど）」になります。以前に行ったブレンド米開発も官能テストを中心に評価を行い、最終的な商品化へとつなげました。そのようなアプローチであれば、連携に関してご相談に応じることは可能です。

地域を支える食と栄養

坂本 八千代

Yachiyo Sakamoto

人間生活学部／食品栄養学科

特別招聘教授／家政学士



[研究業績データベース](#) [YouTube公式動画](#)

キーワード

NST専門療法士、JDA-DATリーダー、地域連携

研究概要・実践活動

定年まで病院に管理栄養士として勤務しました。第1回の糖尿病療養指導士を取得し、チーム医療に関わってきました。現在では当たり前に機能しています栄養サポートチームNSTを岡山大学病院において岡山県下で2番目に立ち上げました。日本栄養士会の静脈経腸栄養TNT-Dの研修に講師・インストラクターを担当しました。また東日本大震災では日本栄養士会の会員として2回栄養管理の支援に携わりました。その後、JDA-DATリーダーとして熊本大震災、西日本豪雨、能登半島地震において支援、受援を経験したことを活かして、災害支援スタッフ養成に関わっています。定年後は管理栄養士養成校で臨床栄養学、臨床栄養学実習を担当してきました。



食品栄養学科交友会 第1回講演会

研究・社会活動実績

公益社団法人岡山県栄養士会会長を拝命し、現在4期8年になります。コロナ禍もありましたが、岡山県民へ食を通して健康を支える活動を会員とともに活動しています。地元の山陽新聞に2023年から食育レシピを毎月執筆し、親子で楽しく絵本と関連したおやつ作りの情報発信をしています。また高齢者の低栄養予防など幅広く活動しています。

産学官連携の可能性

公民館などの防災訓練でのパッククッキングや高齢者に向けたフレイル予防などの食と栄養に関する情報発信など。

食べる力を支える多職種連携

園井 みか

Mika Sonoji

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／博士（栄養学）



研究業績データベース YouTube公式動画

キーワード

嚥下調整食／摂食嚥下障害／多職種連携教育（IPE）／がん患者／臨床栄養管理／食欲評価／管理栄養士教育／食支援／チーム医療／在宅栄養

研究概要・実践活動

嚥下調整食の物性や見た目の工夫を通じて、摂食嚥下機能に障がいをもつ人の「食べる力」を支援する研究を行っています。特に、嚥下造影検査に用いる主食試料（ご飯）の再現性や安全性の評価、嚥下調整食の標準化に取り組んでいます。また、管理栄養士学生と看護学生の合同授業を通じて、多職種連携教育（IPE）の効果を検証し、チーム医療の理解を深める教育実践を展開しています。がん患者の栄養管理に関する臨床研究にも携わり、退院後の食支援のあり方を探っています。



研究・社会活動実績

日本摂食嚥下リハビリテーション学会、日本医学教育学会などで研究発表を行い、学術誌に複数の論文を発表。病院や介護施設と連携し、嚥下調整食の評価や多職種教育プログラムを実施。研修会や講演を通して、地域に根ざした食支援・教育活動を継続しています。

産学官連携の可能性

嚥下調整食やがん患者の食支援に関する研究成果を活かし、食品メーカーや医療機関との共同研究が可能です。嚥下調整食の物性評価・試料開発、臨床現場での食支援モデル構築、教育プログラムの設計などを通して、産学官が連携した「安全でおいしい食支援」の実現に寄与します。

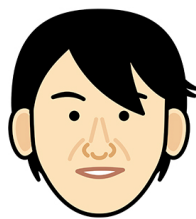
個人特性に基づいたストレス対処法の提案

戸田 雅裕

Masahiro Toda

人間生活学部／食品栄養学科

教授／医学博士



研究業績データベース

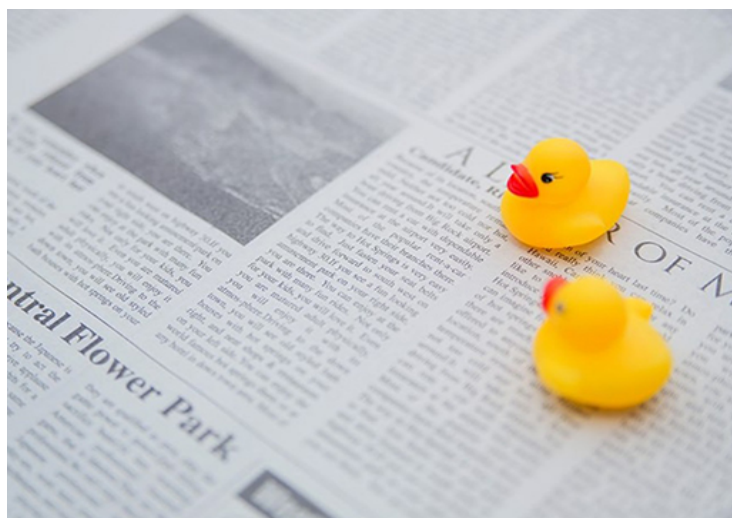
YouTube公式動画

キーワード

ストレス／ライフスタイル／健康増進

研究概要・実践活動

質問票を用いたライフスタイルや性格行動様式の評価、ならびに生体指標、特に唾液を用いたストレスの評価を行っています。ストレスの評価では、アロマセラピー、旅行、温泉入湯、森林浴といった種々のコーピング（ストレス対処行動）によるストレス軽減効果を調べています。このようなストレス軽減効果には個人差があるため、性格行動様式やライフスタイルといった個人特性を加味することで各人に即したストレス対処法の提案が可能になると考えています。



研究・社会活動実績

生体指標を用いたストレスの評価では、大手旅行代理店との共同研究で旅行によるストレス軽減効果を調査し、得られた結果については学術誌や学会等でも発表しています。また、(公社)日本アロマ環境協会、ならびに(社)日本コーヒー協会からの助成を受け、アロマセラピーやコーヒー摂取によるストレス軽減効果を検証しています。

産学官連携の可能性

女子大という本学の特性上、旅行やアロマセラピーに関心を示す学生が多く、たとえば地元の特産物を加えたストレスを軽減するようなオリジナルの香水が作れないかと考えています。また、県内の観光スポットや温泉等のストレス軽減効果を発信することで地域振興につながるのではないかと考えています。

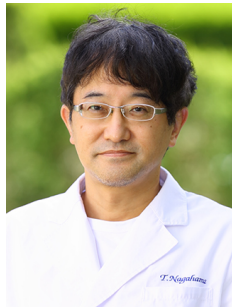
食水環境の微生物による潜在的リスクの調査

長濱 統彦

Takahiko Nagahama

人間生活学部／食品栄養学科

教授／博士（農学）



研究業績データベース

YouTube公式動画

キーワード

真菌／微胞子虫／マイクロバイオーム

研究概要・実践活動

真菌などの微生物多様性・生態と食リスクの関わりについて調べています。



研究・社会活動実績

[ノートルダム清心女子大学教員紹介](#)

産学官連携の可能性

微生物叢の解析や微生物の性状分析を行います

地域食品の価値を測る・探す・確かめる

吉金 優

Yu Yoshikane

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／博士（農学）



研究業績データベース

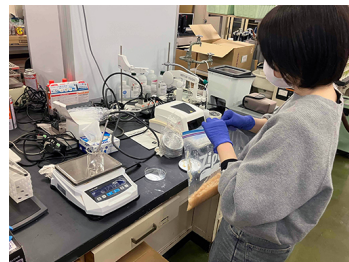
YouTube公式動画

キーワード

地域食品／食品加工／食品機能／食品分析／未利用資源

研究概要・実践活動

地域の農水産物の栄養成分、機能性成分分析、機能性評価を行っています。地域資源のまだ知られていない隠れた価値や機能性の解明に興味を持っています。得られた研究成果が食品の差別化、高付加価値化、新たな食品開発につながることを期待しています。



研究・社会活動実績

地産外商や食品開発を目指すためには、地域農水産物や資源の有する価値を科学的に把握し、差別化および高付加価値化を意識することが重要です。地場の食品企業や行政との共同研究により、地域農水産物の差別化および食品・香粧品開発事例を紹介します。・未利用資源のユズ種子の有効活用、・調整海洋深層水の機能評価、・高梁紅茶とのコラボレーション

産学官連携の可能性

地域の農水産物を活用した食品開発や香粧品開発を行っています。また、地域の農産物の差別化のための成分分析や機能性評価を行っています。県産品の差別化や、県産品を活用した食品開発等を目指す企業から相談を受け付けています。

楽しく育むヘルスリテラシー

若本 ゆかり

Yukari Wakamoto

人間生活学部／食品栄養学科

准教授／博士（医学）



研究業績データベース YouTube公式動画

キーワード

食教育／食行動／食生活の評価

研究概要・実践活動

食生活が多様化し、色々な食品を自由に、また手軽に入手できるようになった時代こそ、自分の健康は自分自身で管理する自己管理能力の育成が重視されています。自己管理能力の育成・向上には、健康管理の大切さに気付き、意識してもらうことから始まり、さらに正しい理解から実践につながるようなサポートが求められます。そういった一連の行動をサポートできる効果的な教育方法や教材開発に、学生達と一緒に取り組んでいます。教育というと何となく難しそうなイメージがありますが、その時代の社会状況やライフスタイルに応じた、「食」を通して楽しく学べる方法について、提案できればと考えています。



小学校での「のこさずたべよう」授業風景（のこさずたべよう事業 岡山県）



ごちそうさまシート

研究・社会活動実績

小学校での「のこさずたべよう」授業（のこさずたべよう事業 岡山県） 食育ナビ～マイスタイル朝ごはん～（岡山県） 離乳食作りに関する動画作成（岡山県市町村栄養士研究協議会と協働）

産学官連携の可能性

食と健康教育の分野では、産学官連携により大きな効果が期待できます。企業は製品やサービスを通じて健康習慣を支援し、大学は学生参加による楽しさを重視した教育プログラムや教材の企画・開発、行政は政策や地域活動で普及を後押しします。三者が協力することで、楽しく継続できる食育モデルを社会に広げ、自己管理能力の向上と健康寿命延伸に貢献できると考えます。