

人間文化学部 生活栄養学科 Department of NUTRITION



自ら考え工夫し、実験で確認する毎日。
実践的な学びで知識や技能を磨きます。

スポーツ栄養に興味があり、管理栄養士の国家試験受験資格をはじめ、栄養教諭や食品に関するさまざまな資格を取得できることからこの学科を選びました。専門科目も多く、毎日なかなか忙しいですが、資格を活用できる仕事に就きたいと思っています。

実習では、自分たちで考え、工夫しながら技術を学ぶことで、より実践的な経験をつむことができます。また、化学と生物を融合した科目や、食文化、行動学などの科目についても学ぶことができます。専門科目だけでも大変ですが、資格取得とあわせて将来の道がさらに広がると感じます。

人間文化学部 生活栄養学科 3年生
新田 龍大 さん／石川県立小松明峰高等学校出身

食・栄養・健康・人間をキーワードに、多様化するニーズに対して科学的根拠に基づいた食環境を提言します。

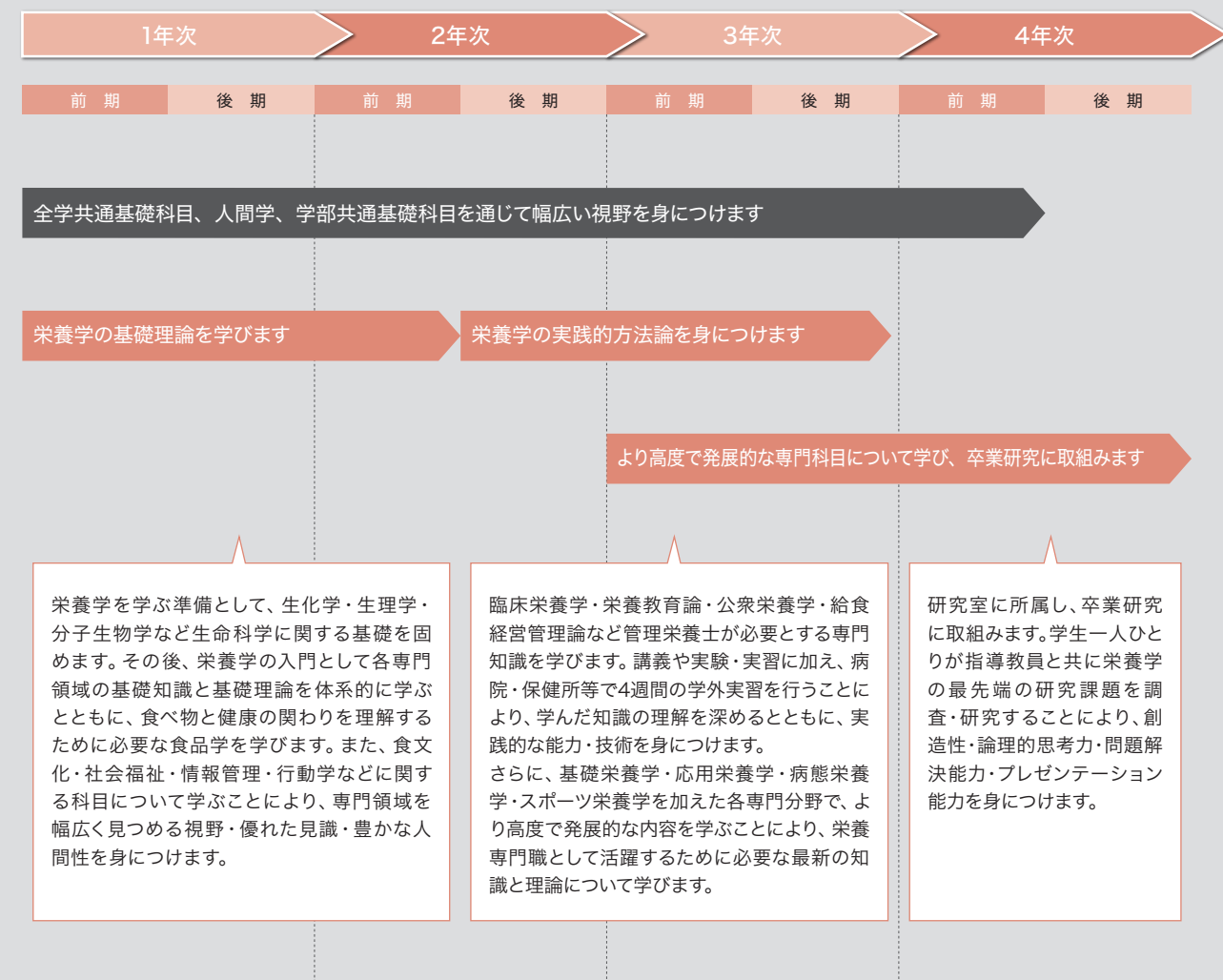
▶ アドミッションポリシー

生活栄養学科は、食物を介して栄養が健康に寄与するという意識を基盤として、人の健康に貢献する高度な専門職業人を養成します。そのために、基礎知識の習得および実践に至る実験・実習科目を重視し、栄養学に関して基礎から応用にわたる多面的な教育・研究を行います。これらの基礎となる数学、化学、生物、英語の学力を有するとともに、食、栄養、運動、健康の関わりに興味を持ち、自己の能力向上ならびに社会的貢献に意欲のある人を求めます。

▶ 学びのポイント

管理栄養士は、病院・福祉施設・学校・保健所などで栄養指導・栄養管理・食育・給食管理・健康づくりを行うなど、さまざまな分野で活躍しています。そのためには、生命科学と栄養学に関する知識と理論を基盤として、科学的根拠に基づいた食環境を提言する能力が必要です。生活栄養学科では、段階的かつ実践的に栄養学を学びます。1・2年次には生命科学と栄養学の入門的な内容から始まり、基礎知識と基礎理論を身に付けます。3年次には専門的・実践的な技術を習得するとともに、最新研究に基づいた高度な知識と理論を学びます。さらに、病院・保健所等での学外実習により、管理栄養士活動の実践を学びます。4年次には、卒業研究として学生一人ひとりが最先端の研究課題に取り組み、課題を発見・解決する能力を培います。

▶ 学びのステップ〈4年間の学習フロー〉



Point

1

豊富な実験・実習と
きめ細やかな教育

理論を実践へと結びつけるために実験・実習を重視したカリキュラムを組んでいます。1学年30名と少人数のため学生一人ひとりにきめ細やかな教育を行っています。

Point

2

幅広い科目に多角的視野からアプローチ

講義は出身・専門分野の異なる教授陣によって行われ、さらに他学部・他学科と連携した科目を開講しており、多彩な科目を学びます。

Point

3

最先端の研究に取り組める研究環境

学科教員は栄養学をリードすべく研究に取り組んでおり、多くの研究成果をあげています。共同研究・地域連携も活発に行っており、在学中から最先端の研究課題に取り組むことができます。

人間文化学部
生活栄養学科
矢野 仁康 教授

生活栄養学科 ってこんなところ

本学科は、少人数制のため学生一人ひとりにきめ細やかな指導が行える利点があります。また、基礎知識の習得および実践に至る実験・実習科目を重視し、栄養学に関して基礎から応用にわたる多面的な教育・研究を行うことで、幅広い視野と問題解決能力を備えた人材の養成を特色としています。

授業
PICK UP

臨床栄養臨床実習
病院での栄養指導

卒業研究
遺伝子発現の解析

〈専門科目の例〉 講義

基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

栄養学の歴史、加齢・疾病と食生活、栄養素の機能、機能的非栄養成分、消化・吸収、水の生理学、エネルギー代謝、栄養状態の評価と食事摂取基準の理論と活用など、栄養学の基礎となる事項について学びます。

スポーツ栄養学

運動と栄養が身体に及ぼす影響を科学的に理解し、スポーツ分野における栄養学の重要性を学びます。また、健康維持のための運動から競技者レベルのトレーニングまで様々な場面の栄養摂取法を学び、応用する力を養います。

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

健康・栄養状態、食行動、食環境の評価・判定に基づいた、対象者に最も適した栄養教育プログラムの実践能力を身につけます。

給食経営管理論

食品流通や食品の開発状況、給食に関わる組織や経費等、給食運営や給食関連の資源を総合的に把握し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を養います。

疾病と栄養

発症への悪影響のみならず、発症の防止、発症後の病態の進展の抑制、治療における栄養の重要性などを理解することにより、栄養が外因性要素として疾病とどのようにかわるかを学びます。

天然物化学基礎

どの栄養素がヒトに不可欠であり、それはなぜか、そして、不足したり過剰に摂取したりするとどのような健康障害が生じるのか、それはなぜかについて理解するために必要とされる有機化学の基礎知識を学びます。

公衆栄養学

栄養行政組織の仕組み、栄養関連法規、食事摂取基準の活用、国民健康・栄養調査など行政栄養士業務と関連の深いテーマを学びます。さらに、地域社会の健康・栄養問題の把握、課題分析を行い、健康・栄養施策の計画立案、実践、評価、フィードバックを行う公衆栄養マネジメント能力の基礎を習得します。

運動と健康

スポーツや身体活動が健康に及ぼす影響や健康の維持・増進における運動の重要性を科学的に理解します。また、運動に対する身体の適応反応や体の構造・機能について、運動生理学を中心に学びます。

食品機能科学

我々は、多くの生物を食べることで、健康の維持をしています。種々の食材（生物）の特徴を理解し、栄養素ばかりでなく、食材に含まれる生体機能を調節する成分が健康の維持に関与していることを学びます。

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

生活習慣病や急性期疾患に対する食事療法は、栄養管理の基本であり、長年の食習慣、生活習慣の改善によって健康を回復するとともに維持していくための理論と実際を学びます。



▶ 研究分野とスタッフ

▽ 基礎栄養学研究室

寿命の限界まで美貌と体力を維持

管理栄養士業務の基礎となる栄養生化学と栄養学に関する研究領域です。「寿命の限界まで美貌と体力を維持」できる食生活の提言を目指し、ヒト・実験動物・培養細胞・モデル生物を対象とした実験、分析を行っています。（柴田 克己教授、村上 健太郎准教授）

▽ 病態栄養学研究室

食成分が有する生活習慣病改善効果の解析

身近な食材が有する特性を明らかにすることで、癌を始めとする生活習慣病の予防など我々の健康増進に貢献できるような研究に取り組んでいます。本研究部門では、機能的食品として知られているポリフェノール類の細胞内ストレス蛋白質に与える影響に着目し、食成分が有する抗発癌作用や抗動脈硬化作用などの生理活性についての詳細を明らかにすることで、食品が発揮する疾病予防効果を最大限に引き出すことを目指しています。（矢野 仁康教授、遠藤 弘史助教）

▽ 食品栄養学研究室

食成分や栄養素と生体との関係を解析

実験的手法、疫学的手法を用いて、食成分や栄養素と生体との関係を明らかにする研究を行っています。具体的には、①アミノ酸代謝調節による脳機能の保護、

②食品中の栄養素の生体有効性の評価、③食成分によるエネルギー代謝調節、④高齢者の健康維持、糖尿病発症予防に寄与する食事・栄養摂取パターンの解明に取り組んでいます。（福渡 努教授、今井 絵理准教授、森 紀之助教）

▽ 運動栄養学研究室

運動および栄養摂取が生体に及ぼす影響についての研究

骨格筋の収縮活動に伴って発生するメカニカルストレスが骨格筋の肥大や筋持久力の向上に及ぼす影響を細胞レベルで解明する研究を行っています。また、アミノ酸特に分岐鎖アミノ酸の生理機能や、運動によって引き起こされる骨格筋の代謝適応を分子生物学的手法で解析することにより、健康の維持増進に好ましい運動と栄養摂取法の科学的根拠を明らかにする研究を目指しています。（中井 直也教授、東田 一彦准教授、佐野 光枝助教）

▽ 実践栄養学研究室（給食経営管理学・臨床栄養学・栄養教育学）

健康的な食事のあり方を提案する

さまざまなライフステージ・ライフスタイルに対応した健康的な食事のあり方を研究します。咀嚼や嚥下が困難な方に適した食形態を提案し、高齢期の低栄養改善を目指します。傷病者個々に適した栄養管理と効果的な栄養指導方法の開発や妊娠・授乳期、乳幼児期からの栄養教育の実施に関する研究を行っています。（小澤 恵子准教授、奥村 万寿美准教授、廣瀬 潤子准教授）

1日のスケジュール

- 8:30 通学
- 9:00 1限：公衆栄養学
- 10:40 2限：疾病と栄養
- 12:10 昼休み
- 13:10 3限：栄養教育論実習
- 14:50 4限： //
- 16:30 5限： //
- 18:00 サークル活動

1限



日本だけでなく世界レベルで健康問題を考えます。

2限



さまざまな疾患の治療における栄養の重要性を学びます。

3-5限



ライフステージ別に集団栄養教室のロールプレイを行い、効果的な教育方法を考えます。

課外



大学から始めたキンボールで、身体を動かし、ストレス発散。

臨床栄養学実習
治療食の栄養価計算

食生活論演習
卒業研究の経過報告

栄養教育論実習
集団指導のロールプレイ

病態生理学実習
臨床生化学検査

栄養生理学実習
心電図の測定

卒業研究
食成分が自律神経活動におよぼす影響を測定

■進路状況（2013～2015年度卒業生）

◆学部卒業生就職先

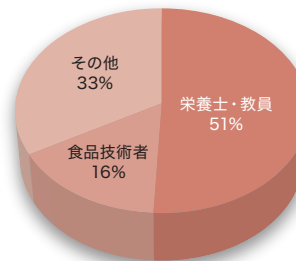
(株)愛知銀行
(株)魚国総本社
エムサービス西日本(株)
オリジン東秀(株)
(株)神戸屋
(株)ココカラファイン
(株)ザグザグ
敷島製パン(株)
シダックス(株)
(獨)自立共生会ひかりの里
(株)スギ薬局
(獨)膳所福祉会湖のご保育園
JA高岡
(株)ツルハホールディングス
長浜赤十字病院
日清医療食品(株)
日世(株)
日本ハム食品(株)
日本赤十字社
日本ゼネラルフード(株)
ハーベスト(株)
(株)阪神調剤薬局
阪奈中央病院
(株)平和堂
(株)ベストオーネ
(獨)美杉会男山病院
(株)ユタカファーマシー
ユニー(株)
(獨)瑠璃光会るりこう園
(株)ロック・フィールド
滋賀県教育委員会

田辺市
豊田市

◆学部卒業生進学先
滋賀県立大学大学院
京都大学大学院
京都府立医科大学大学院

◆大学院修了生就職先
井村屋グループ(株)
亀田製菓(株)
(獨)木端会きはクリニック
公立甲賀病院
東京大学医学部附属病院
名古屋大学医学部附属病院
(株)西利

2013～2015年度卒業生の職種別就職状況



取得可能な資格一覧※

- 教員免許：中学校教諭一種（家庭）／高等学校教諭一種（家庭）栄養教諭一種
- 学芸員資格 ●栄養士資格 ●管理栄養士受験資格
- NR・サプリメントアドバイザー受験資格
- 食品衛生管理者資格および食品衛生監視員資格
- 社会福祉士主任任用資格

OB & OG Message

2014年度卒業
勤務先：滋賀県立
八日市養護学校

澤野 真歩さん

私は滋賀県立八日市養護学校で栄養教諭として勤務し、主に食に関する指導と給食の管理をしています。食に関する指導では、子どもたちが食への興味をもち、豊かな人間性を育めるように食事のマナーや栄養バランス、給食ができるまでなど、様々なテーマで取り組んでいます。また、給食管理では、献立作成や発注、食物アレルギー対応、きざみ・ペースト食の調理、給食だよりの発行などを行っています。給食はランチルームで食べていますが、子どもたちが「美味しかった!」「100点満点!」と、ときどきの笑顔で声を掛けてきてくれることが嬉しく、やりがいを感じています。今このように働けているのも、大学で栄養学の知識を学び、病院や学校で現地実習を経験し、卒業論文で食育について研究する機会を与えていただけたおかげだと感謝しています。大学での4年間の学びが現在の仕事に繋がりが大いに役立っています。未熟な私ですが、子どもたちが喜ぶような楽しい授業やおいしい給食を目指し、日々精進していきたいです。

（2016年1月現在）