



日本女子大学

JAPAN WOMEN'S UNIVERSITY

食物学科

Laboratory of
Microbiology and Food Hygienics
Food Chemistry · Bioactive Products Chemistry
Food and Packaging Sciences
Cookery and Sensory Evaluation
Food Management Laboratory
Cookery Science
Clinical Medicine and Metabolism
Nutrition Education and Clinical Nutrition
Nutrition
Food Biological Science,
Human Anatomy and Physiology
Public Health Nutrition
Clinical Nutrition and Metabolism
Exercise Physiology
Human Nutrition and Medical Genome Science

食物学専攻
管理栄養士専攻





食物学科とは

食物学科は、食物についての科学的知識を、講義・実験・実習により学び、社会で必要とされる食物に関わる仕事に従事できる人材を養成することを主たる目的としています。近年、全世界において、食生活は変貌し、栄養学的にも多くの問題が生じ、疾病構造にまで多大な影響を与えるようになってきました。また、食物の生産から消費までのあらゆる段階でさまざまな問題、たとえば、食の安全性に対する脅威が出現している現在、食物学科に課せられた課題は多く、社会からの期待は高いものがあります。

食物学科には、食物学専攻と管理栄養士専攻の二つの専攻があります。

食物学専攻では、食物・食品に関するさまざまな課題を科学的に探求し、食品開発や食品関係の研究職につくための知識・技術を学びます。さらに、教職科目を選択すれば、中学校・高等学校の家庭科の教員免許状が取得でき、また、指定科目を選択することによりフードスペシャリスト受験資格が取得できます。

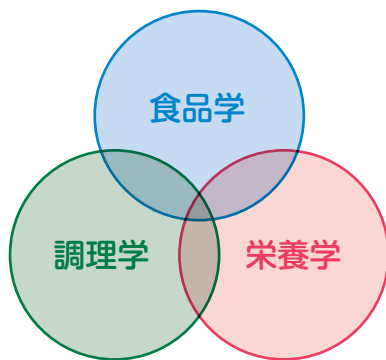
管理栄養士専攻では、卒業と同時に栄養士の資格が得られ、また、医療、保健、福祉、教育の場で栄養教育・栄養管理・給食経営管理の実務を担う栄養の専門家である管理栄養士の国家試験を受験できます。さらに教職科目を選択すれば栄養教諭免許が取得できます。それだけでなく、広く食品関係企業でも活躍できる知識や技術も学ぶことができます。

両専攻に共通した食物学科のカリキュラムは、食品学・栄養学・調理学を三つの柱として構成されています。とくに調理学は、本学の100年を超える技術と伝統があり、各界から高い評価を得ており、学科として重視しています。管理栄養士養成課程においても調理学関連の時間数が多く、基礎から学ぶ調理学は患者の栄養管理・教育と共に、貴重であると考えています。

卒業後は、家庭科教育・食育・企業の食品開発・管理栄養士・大学研究職など、女性のライフワークを実現させるのに最も適した学科であるといえます。

食物学専攻

食品学、調理学、栄養学をバランスよく学び、総合的な**食のスペシャリスト**を目指す



中学校・高等学校教諭 一種免許状(家庭)

【受験資格】

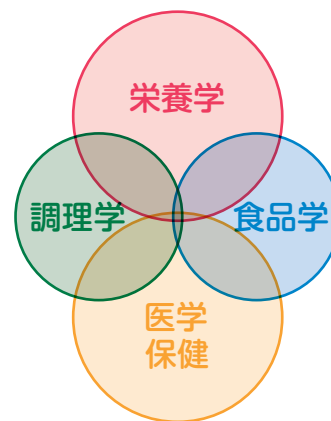
フードスペシャリスト
専門フードスペシャリスト

【任用資格】

食品衛生管理者
食品衛生監視員
司書・学校図書館司書教諭
博物館学芸員

管理栄養士専攻

医学、栄養学的側面から食を理解し病院、保健所、福祉施設等で活躍する**管理栄養士**を目指す



栄養士
栄養教諭一種免許状

【受験資格】
管理栄養士

【任用資格】
食品衛生管理者
食品衛生監視員



食物学科の学問領域



研究室紹介

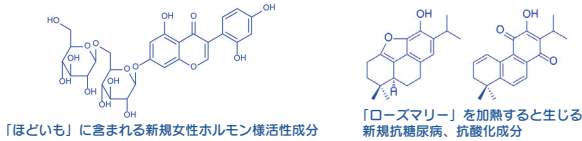
食品機能学研究室



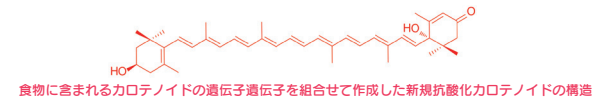
教授 新藤 一敏 (農学博士)
 日本女子大学大学院 人間生活学研究科 (博士課程)、
 家政学研究科 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
 経歴：東京大学 農学部 農芸化学科卒業、同大学院修了。
 キリンビール(株) 勤務を経て、2002年度より
 日本女子大学 家政学部 食物学科勤務。
 2009年より現職。

研究室の主要テーマ

1) 食材あるいは食材加熱物に含まれる新規生物活性物質の探索



2) 新しい機能性カロテノイドの探索・創製とそれらの生物活性検討



担当授業科目と授業内容の概要

- * 基礎化学、基礎有機化学：食物と係わる無機化学、有機化学を学びます
- * 基礎分析学Ⅰ、Ⅱ：食品分析に係わる実験の原理・方法を学びます
- * 食品機能学：様々な食品に含まれる機能成分について学びます
- * 食品栄養学基礎実験ⅠA、ⅠB：基礎分析学Ⅰで学ぶ実験原理を実践します
- * 食品機能学実験：食品機能学で学んだ機能成分の生物活性を、実際に測定する実験を行います。また基礎分析学Ⅱで学ぶ高度な化学分析を実施し、機能成分の化学構造を推定します。
- * 卒業研究・食物学総合演習：上記主要テーマの研究に取り組みます

学生へのメッセージ

食物学科では、社会で実際に利用されている「食物」に関する様々な科学に関する原理・実験方法を、授業・実験を通して詳しく学ぶことができます。「食物」に興味を持ち、「食物」を科学としてより深く学んで行きたいと考えている皆さんにとって、大変面白く、意欲的に学習できる内容です。
 当研究室では、分析化学（単離精製、化学構造決定）・生物活性試験を中心として、主要テーマに記載した研究を展開しています。授業・実験で学ぶ基礎的知見を基に、さらに研究としてまだ知られていない新しい食品機能成分を一緒に探してみませんか？

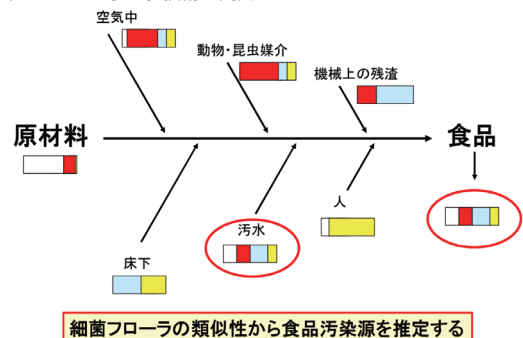
微生物学・食品衛生学研究室



准教授 富永 達矢 (農学博士)
 日本女子大学大学院 人間生活学研究科 (博士課程)、
 家政学研究科 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
 経歴：東京大学 理学部 生物化学科卒業、同大学院修了。
 埼玉県産業技術総合センター北部研究所勤務を経て
 現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 腐敗食品の細菌検出技術の開発
- 2) 発酵食品のモニタリング技術の開発



担当授業科目と授業内容の概要

- * 微生物学：発酵食品の製造や食品の腐敗に関連の深いカビや酵母、細菌それぞれの特徴について学びます。
- * 食品衛生学：食生活に伴う健康被害を未然に防ぐため、食の安全性を脅かす要因である微生物や化学物質などについて学びます。
- * 微生物学基礎実験、微生物学応用実験：身近な微生物の培養や顕微鏡観察を通して、微生物取り扱いの基礎的手法を習得します。

学生へのメッセージ

目に見えない小さな生き物を「微生物」と呼びます。微生物は、発酵食品の製造では欠かせない一方、予期せず食品に混入した場合は、腐敗の原因ともなります。講義や実習を通して、
 (1) 発酵食品で特定の微生物だけが生育する仕組み
 (2) 食品中で意図しない微生物の生育を抑制する仕組み
 について、理解を深めていきましょう。

食品学・食品包装学研究室

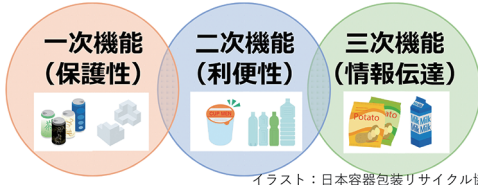


准教授 北澤 裕明(博士(農学)・博士(工学))
日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：鳥取大学大学院連合農学研究所、神戸大学大学院海事
科学研究科 修了。
農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門勤務を
経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 食べ物の「おいしい」を保つための包装設計 (品質保持包装設計)
- 2) 壊れやすい食べ物をまもる包装方法の開発 (損傷防止包装設計)

包装の3つの機能



イラスト：日本容器包装リサイクル協会許諾済

食品ロス削減のために各機能が果たせる役割を考える

担当授業科目と授業内容の概要

- * **食品学**：食品素材について正しく理解するために、個々の食品の成分組成、栄養特性、理化学的性状、用途などについて学びます。
- * **食品保蔵学、食品加工・貯蔵学**：包装技術を含む食品保蔵の原理とともに、身近な加工食品の製造・加工原理、栄養などについて包括的に学びます。
- * **食品栄養学基礎実験、食品学応用実験**：食品の栄養成分の分析に必要な操作技術と分析の原理について学びます。

学生へのメッセージ

食品ロス削減の観点から包装は不可欠なものです。一方で、行き過ぎた使用は環境負荷を大きくしてしまうことにもつながります。研究を通じて、食品ごとの「適正包装」を提案していきましょう。
授業と実験で学ぶ個々の食品の特性は、包装を設計する際の「まもるべきもの」を考えるうえでも非常に重要なものとなります。確実に習得しましょう。

調理・食味評価学研究室



教授 飯田 文子(応用生命科学博士・
中学校・高等学校教諭一種免許(家庭科))
日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 食物学専攻卒業。
同 大学院 家政学研究所 食物・栄養学専攻 修士課程修了。
家政学部 食物学科助手・専任講師・助教・准教授を
経て現職。日本官能評価学会 会長。

研究室の主要テーマ

- 1) TI・TDS 法によるカカオ豆の異なるビターチョコレート
の呈味特性
- 2) チョコレートコーティングアイスのバランスに関する
食味評価
- 3) 国産および海外種牛肉の官能評価と理化学測定値との
関係
- 4) 官能評価と顕微鏡観察による黒毛和種牛肉の口中残線維
の検討
- 5) これからの食生活スタイルに関する研究

担当授業科目と授業内容の概要

- * **調理学**：献立論・食味論・加熱課程の科学・調理操作論・
供食論の総括
- * **調理学実習Ⅰ**：日常食の基本的操作を和・洋・中の様式別
に実習
- * **調理学実習Ⅱ**：来客用献立および行事食献立の実習
- * **調理学実習Ⅲ**：正餐・季節ごとの会席料理・飲茶・宴席料
理とマナー実習
- * **調理学応用実習**：食文化背景をふまえた各国料理および高
度な技能実習
- * **食物学総合演習**：卒業研究に必要な海外の論文購読を行います。

学生へのメッセージ

農学部との主な違いは、調理学および実習があることです。また、食品開発に必要な官能評価を学習するのも特徴で、食品企業からのオファーがあります。調理学実習では、食品本来の材料を用いて一から作ることに、本物の味とはどういふものであるかを確認します。そのことが、卒業研究で行う、様々な食味評価を行う際の訓練期間に相当します。卒業研究では、そのおいしさの背景を探る食品の官能評価法を中心に研究に取り組みます。「味のわかるひと」が食品メーカーで味の良い商品を開発しなければ、未来の日本食は品粗なものになってしまうでしょう。卒業生はおいしい商品開発で活躍しています。あなたも素敵な商品を開発しませんか。

調理科学研究室



教授 藤井 恵子(農学博士・管理栄養士・
中学校・高等学校教諭一種免許(家庭科))
日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 食物学専攻卒業、
同大学院 家政学研究所 修士課程修了。
日本女子大学 家政学部 食物学科 助手、
山形大学 教育学部 専任講師、助教、
日本女子大学 家政学部 食物学科 専任講師、准教授を
経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) <安心で安定した食の提供を目指して>真空調理法を用
いた高齢者用食品の開発
高齢に伴い嚥下機能の低下した高齢者に楽しく食べて
もらえる食品を真空調理を用いて開発し、その際の物
性設計指針を確立することを目的としています。
- 2) <健康志向型の食生活を目指して>雑穀の利用法に関する研究
日本人に不足しがちな食物繊維やビタミン、ミネラルを豊富に含み、栄養価
の付加が期待できる雑穀を用いて、災害食の開発を行っています。
- 3) <資源循環型の食生活を目指して>米粉を利用したアレルギー対応食品の開発
米の消費拡大、食料自給率の増加を目指して、従来小麦粉を用いて作るパン
やケーキを三大アレルギー原因食物を用いることなく、米粉から作る技術を
開発することを目的としています。

担当授業科目と授業内容の概要

- * **調理科学**：おいしさに関する要因及び調理操作によって生じる食品素材の
変化について、物理的、化学的観点から学びます。
- * **食品製造学**：食品の機能性、加工に伴う食品成分の変化、容器包装、表示など
生産から流通に至るまでに関わる重要な理論を学びます。
- * **フードデザイン論**：食品開発の実態をふまえ、科学的視点からおいしさに関
する要因について考えます。
- * **調理科学実験**：食品の物性の測定方法、調味料の添加が食品物性に及ぼす影響、
官能評価の実践を学びます。
- * **調理科学応用実験**：ほうれんそう、スポンジケーキ、うどん等身近な食品の調
理操作による色、物性、嗜好等の変化を学びます。

学生へのメッセージ

調理科学研究室では、自然界から得られた様々な食品素材を、加工し人間が食
するまでを研究対象としています。調理に関する自然現象を探索するという立場
から、現代社会が抱える3つの課題、即ち、高齢社会への対応と健康寿命延伸、
環境問題の負荷低減を目指し、新しい食品加工技術の開発、新しい食品素材の開
発をテーマに研究を行っています。調理科学の立場から「未知のことを明らかに
する」あるいは「不可能を可能にする」活動を続けていきたいと思っています。「調
理に関する自然現象を探索する」という個性的な活動を共にすることを通じて、
教科書の内容が「単なる知識ではなく、先人たちの「個性」の遺産であることを
実感してもらえればと思っています。

～ From Farm To Table ～

“世のため人のために身近なことからはじめませんか？”

食経営管理学的研究室



教授 松月 弘恵(医学博士・管理栄養士)
日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 食物学専攻卒業。
日本女子大学大学院 家政学研究所修了。
聖マリアンナ医科大学付属病院 栄養部、
東京家政学院大学 家政学部 家政学科、
神奈川工科大学 応用バイオ科学部 栄養生命科学科を
経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 配送型食事提供の栄養管理及び衛生管理に関する
研究
配送型食事提供とはセントラルキッチンで生産し
た食事を厳格な温度管理の下で、医療施設や介護
施設に届けるシステム。
安全性やメニューの品質に関して、フィールドと
連携して検証する。
- 2) 社員食堂へのヘルシーメニューと情報提供が、利用者の食事選択に及ぼす影響
社員食堂にメニューを提供し効果を検証する。

担当授業科目と授業内容の概要

- * **給食経営管理論Ⅰ(給食の実務論及び給食の計画論含む)**：特定給食施設の実
務の基礎と、給食生産計画や献立立案を学ぶ。
- * **給食経営管理論Ⅱ**：各種特定給食施設における資源の活用、運営の特徴と経営
管理について理解を深める。
また、食中毒・災害などの危機管理とその食事提供を学ぶ。
- * **給食経営管理実習**：予算や衛生管理を行いながら、「健康の増進のためのバラ
ンス食」を100食以上生産し、マネジメントの手法を学ぶ。
- * **臨地実習Ⅰ**：大手企業の社員食堂や学校での実習をととして、給食マネジメン
トの理解を深める。

学生へのメッセージ

みなさんは給食にどのようなイメージを持っていますか？ 給食の目的は食
べて下さる方に、食事をとおして健康になっていただくことです。さらに衛生
管理や予算も考えて生産し、食育の手段でもあります。
3年前の「給食経営管理実習」は、学生が「健康増進のモデル食を提供
するレストラン」をイメージして、商品設計(献立作成)、生産とサービス
を行います。生産工程のシミュレーションには厨房をモデル化したレゴブロック
や、学生が制作した動画を使用します。ICTを活用してアクティブラーニング
を行い、チームで目標に向かって取り組みます。

栄養学研究室



教授 五関 正江 (歯学博士・管理栄養士)

日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 管理栄養士専攻卒業。
日本女子大学大学院 家政学研究所 食物・栄養学専攻
修了。
東京医科歯科大学において、歯学博士の学位取得。
日本女子大学 家政学部 食物学科 専任講師、助教、
准教授を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 骨粗鬆症予防のための研究
骨粗鬆症予防のために、成長期における食生活・生活習慣が骨量に及ぼす影響について、実験や調査を行う。
- 2) アルカリホスファターゼ機能発現の分子メカニズムに関する研究
骨の形成に深く関わる酵素であるアルカリホスファターゼについて、タンパク質・遺伝子発現レベルで解析を行う。



骨量測定中

担当授業科目と授業内容の概要

- * 応用栄養学 A-I、A-II、B、ライフステージの栄養学 I、II：
栄養状態や心身機能に応じた栄養ケア・マネジメントの考え方を学びます。
- * 応用栄養学実習：各ライフステージ (成人期、妊娠・授乳期、乳幼児期、成長期、高齢期) の栄養アセスメントの実施方法を学び、エネルギーや栄養素の適正量を満たす献立を作成します。献立を実際に調理して試食し、評価を行います。

学生へのメッセージ

骨粗鬆症予防に関するテーマを中心に、細胞などを用いた基礎的な実験から人を対象とした調査研究 (疫学調査) まで、栄養学に関する研究を広く進めています。実験においては、従来のタンパク質レベルだけでなく、遺伝子発現レベルの解析も行っています。

また、生涯における各ライフステージ (妊娠・授乳期、乳幼児期、学童期、思春期、成人期、高齢期など) における骨粗鬆症予防のための食育支援など、栄養・食生活の改善のための研究も進めています。



「一緒に実験や研究をしてみませんか？」

臨床医学・代謝内科学研究室

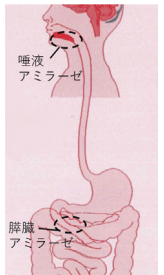


教授 中島 啓 (医学博士・医師)

日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：防衛医科大学校 医学科卒業。
防衛医科大学校 医学研究科修了。
神奈川県立保健福祉大学副研究科長・教授を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 糖質・脂質代謝に関する研究
近年、消化管から分泌されるホルモン (インクレチン) や消化酵素が、糖代謝や脂質代謝の観点から注目されています。
私の研究室では、消化酵素のうち、唾液と膵臓のアミラーゼに着目し、その濃度や遺伝子多型 (コピー数多型) がどのように糖代謝やエネルギー代謝に関係しているかを研究しています (学部生と大学院生の研究テーマ)。
- 2) 大規模保健医療データに関する研究
関東1都6県の特健診などの保健医療データ (構造化ビッグデータ) を厚生労働省から提供を受けて研究しています。肥満、痩せ、高血圧、脂質異常症、慢性腎臓病などの代表的な生活習慣病について様々な側面から解析しています。
ビッグデータは、機械学習 (人工知能) との相性が良いので、機械学習による 10 年後の予測などもしています (大学院生の研究テーマ)。



担当授業科目と授業内容の概要

- * 臨床医学概論：食物と栄養に関係する疾患や、医学の基礎を学びます。
- * 臨床医学各論 I・臨床医学各論 II：臨床現場でよくみられる疾病の診断、治療を学びます。
- * 臨床栄養学 III・臨床栄養学 IV：臨床現場でよくみられる疾病の栄養管理を学びます。

学生へのメッセージ

私たちの体は、摂取した栄養素を使って人体を作り上げ、また活動するためのエネルギーも作り出しています。そのためには、食物中の栄養素を消化・吸収し、代謝・排泄する必要があります。しかし、糖尿病、脂質異常症、高血圧症、腎臓病などでは、これらのことがうまく行われません。卒業研究では、これらに関するデータを測定・収集し、関連文献をよく調べ、とくに食事や栄養素の観点から因果関係を考え、最終的に結論を出します。

将来、臨床現場で働く人もそうでない人も、このような思考過程やリサーチマインドを身に付けて、医療や栄養に関する問題の解決に役立ててください。

基礎栄養学・ゲノム医学研究室

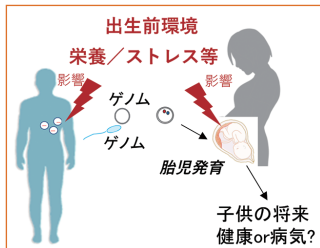


教授 佐藤 憲子 (医学博士・医師)

日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：東京大学 医学部 医学科卒業。
東京大学大学院 医学系研究科 博士課程修了。
日本学術振興会 特別研究員 (PD)、東京大学医科学
研究所 助手、東京都臨床医学総合研究所 主席研究員、
東京医科歯科大学 難治疾患研究所 准教授を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 世代継承される疾患リスクに関する研究
若い世代の人々の食生活を含む生活環境や遺伝的要因が、その世代及び次世代の将来の疾患リスクにどのように影響を及ぼすのかを明らかにし、疾患予防に役立てる。
- 2) 細胞外小胞の積み荷 (内容物) 組成に及ぼす栄養刺激の影響に関する研究
細胞外小胞に含まれる RNA やペプチドの種類が栄養条件によってどのように変化するかを明らかにし、栄養機能の新たな理解に役立てる。
- 3) 栄養プロファイリング手法を用いた食事の質の改善方法の開発
複数の栄養素のプロファイリングをもとに食品をランクづけし、低スコア食品を高スコア食品で置き換えて食事の質を改善する有効な方法を確立することを目指している。



担当授業科目と授業内容の概要

- * 生化学：ヒトの細胞および組織の生化学の基礎となる糖質、脂質、タンパク質などの生体分子の構造、機能、代謝調節を中心に学びます。また、遺伝子の構造と機能を中心に分子生物学の基礎を学びます。ヒト疾患とゲノムとの関係についても学びます。
- * 基礎栄養学 I・II：各栄養素の機能及び、生体内における消化・吸収、代謝、利用のされ方について学びます。
- * 栄養生化学実験：生化学及び基礎栄養学で学んだ栄養素の化学的性質や特徴について、実験により理解を深めます。

学生へのメッセージ

食物・栄養のスペシャリストとして巣立っていく皆さんは、今後、人々の健康を守り向上させていくという重要な役割を担うことでしょう。その際、私たちの研究室の研究テーマと関連して、出生前や幼少期の環境が将来の健康に関係するという Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) という考え方も重要になるでしょう。栄養と将来の疾患との関係や、自身の身近な問題として捉え、関連する医学分野の知識を色々と学び、研究に参加してみませんか。

解剖生理学・食物生物学研究室

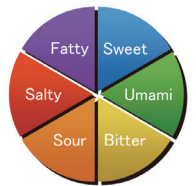


教授 太田 正人 (学術博士・歯科医師)

日本女子大学大学院 人間生活学研究所 (博士課程)、
家政学研究所 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当
経歴：東京医科歯科大学 歯学部 歯学科卒業。
東京医科歯科大学 歯学部総合研究科 博士課程修了。
東京医科歯科大学・大学院 歯学部総合研究科・助手、
シドニー大学・CMRI 客員研究員、(独) 理化学研究所・
BSI 客員研究員、東京医科歯科大学・大学院 歯学部総合
研究科・講師職を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 摂食や消化吸収における味覚受容機構の新機能
- 2) 硬組織再生のための化合物のドラッグリポジショニング
- 3) 加齢に伴う組織幹細胞の維持と組織再生への影響
- 4) ICT を用いた多分野連携教育システムの構築



担当授業科目と授業内容の概要

- * 解剖生理学 I・II：解剖学実習、生理学実習
管理栄養士が身体の構造や機能を学び、食品の栄養素が身体に及ぼす作用を科学的根拠を持って理解するための基礎的な科目です。
講義内容をもとに、実験で知識を深め、グループでまとめて発表するスキルを身につけます。
- * 基礎生理学：栄養生理学実験 (隔年開講)
食物学専攻の学生が、食に関わる科目を学ぶために必要な「ヒトの身体」の構造と機能の概要を学ぶ科目です。
- * 摂食生理学・基礎栄養生理学
“食物を食べて消化吸収する” 機構に関する、独自のユニークな科目です。

学生へのメッセージ

“学べば学ぶほど、自分がどれだけ無知か思い知らされる。自分の無知に気付けば気付くほど、より一層学びたくなる。” アルベルト・アインシュタイン

高校の生物分野で学んだ細胞や消化、神経活動、運動、ホメオスタシスなどの内容を、『解剖生理学』や『基礎生理学』の授業ではさらに詳しく学びます。人の身体の構造や機能がいかにか巧妙に制御されているかを理解し、感動し、“もっと知りたい” という気持ちを大切にしましょう。本学での学びや出会いがその助けになることを願います。

公衆栄養学研究室



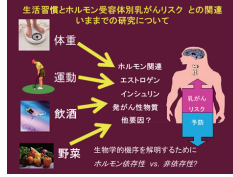
准教授 鈴木 礼子 (医学博士・管理栄養士)

日本女子大学大学院 家政学研究科 食物・栄養学専攻 (修士課程) 担当

経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 管理栄養士専攻卒業。カオリンス力医療研究所 環境医療研究所・栄養疫学課 (医学博士学位取得)、オックスフォード大学キャンサーリサーチ UK・FR 研究員、旧独) 国立がん研究センター検診研究センター予防研究部特別研究員を経て東京医療保健大学大学院 医療保健学部医療栄養学科 教授職を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 栄養疫学 (栄養と女性の健康・乳がん/PMS など)
- 2) 大学生の食環境・栄養・味覚識別能に関する研究
- 3) AYA 世代がん患者や病児ママのための栄養ケア
- 4) 乳がん予防情報の普及活動および認知度調査
- 5) 古代食 (奈良時代) の写経生の給食からの栄養摂取と疾病について



担当授業科目と授業内容の概要

* 公衆栄養学 I・II：公衆栄養学実習

集団 (地域・職場) を対象に、食生活・栄養状態の改善を通して、健康増進・疾病予防を目指し、多面的に学ぶ学際的な科目です。予防栄養学、国際栄養についても、学びます。

* 健康増進科学 I・II

健康増進について、食・栄養に関わる政策や食育について、国内・国外の取り組みを学ぶ。

* 社会・環境と健康 I

* 臨地実習 IV：保健所や保健センターにおける地域住民を対象とした公衆栄養活動について実習を通して学ぶ。

学生へのメッセージ

「公衆栄養学」は、人々の栄養状況や食生活の改善を通して、あなたの住む国・地域・町・家族・そして、ご自身の健康を守り、健康増進をして、人々の幸せを支える学問です。

集団の栄養改善にむけて理論を学び、必要な対策を考える力を養います。各地域・集団により、対策は異なり、未来にむけて創造する学問です。一緒に栄養学を通して、地域の健康を支え、社会や家族に役立つ方法を考え学びませんか。

栄養代謝・臨床栄養学研究室



准教授 松井 貞子 (博士(学術)・管理栄養士)

経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 管理栄養士専攻卒業。東京慈恵会医科大学附属病院勤務を経て現職。病態栄養認定・静脈経腸栄養認定管理栄養士。



研究室の主要テーマ

- 1) 糖尿病腎症の進展に関わる食事因子の解明
- 2) 低たんぱく質性食品を中心とした治療用特殊食品の利用実態
食事や栄養成分が病態にどのような影響を及ぼすかを解明し、食事療法やQOL 改善につなげる。
- 3) 栄養組成や食事摂取方法の違いによる安静時エネルギー代謝への影響
エネルギー消費量の約 60% を占める安静時について、食事方法の違いによる影響を実験的に評価し、栄養治療に生かす。

担当授業科目と授業内容の概要

* 臨床栄養学 I・II：傷病者への栄養ケアプロセスについて学びます。

* 臨床栄養学実習 A・B：病態に即した治療のための食事について、実際に献立を作成し、調理試作を通して学びます。

* ライフステージの栄養学実習 I：成長・発達や健康の維持増進に必要なエネルギー・栄養素等摂取量について、食事調査や献立作成を通して学びます。

* 食物学総合演習・卒業研究：4 年間の集大成として卒業研究を行い、卒業論文にまとめます。

学生へのメッセージ

日本は世界的にも長寿を誇る国の一つですが、生活習慣病の増加がみられる一方、若い世代の女性では、やせや貧血など、栄養不良の状態にある者の割合が多いことが問題となっています。

「食べる」ことに関心を持っている皆さんが、栄養と疾病のことについて学び、管理栄養士として社会に貢献されることを期待します。

運動生理学研究室

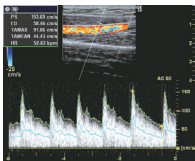


専任講師 佐古 隆之 (医学博士)

経歴：鹿屋体育大学卒業。鹿屋体育大学大学院 サイモンフレーザー大学研究員、東京医科大学大学院・基礎研究員を経て現職。

研究室の主要テーマ

- 1) 運動に対する骨格筋および脳血流変化の非侵襲的測定・解析
- 2) オーダーメイド運動処方開発 (食後高血糖抑制、血圧低下)
- 3) スポーツ選手に対する栄養サポート



担当授業科目と授業内容の概要

* 運動生理学：運動によるからだの反応・適応について学びます。

* 身体運動 labc：スポーツや運動の実践を通して健康について学びます。

* 身体運動演習：<スポーツ科学演習>運動時のからだの反応を様々な装置により測定します。レポート課題として、健康増進を目的とした運動処方を作成します。

学生へのメッセージ

運動をすると心拍数が上昇したり、汗をかきます。運動トレーニングを行うと筋力や持久力が向上します。足の速さや力の強さは人によって様々です。このように、運動時のからだの反応や運動能力の個人差について、からだの構造と機能の両面から考えるのが運動生理学です。

またスポーツ選手は一般人に比べて、多くのエネルギーや栄養が必要だけでなく、選手の年齢、性別、体格、競技種目、試合までの時間等によって大きく変化します。つまり、栄養学の知識に加えて個別の運動種目の特性についての知識も必須となるため、スポーツ栄養の分野では運動生理学がとても重要な科目となっています。是非一緒に勉強しましょう。

栄養教育・臨床栄養学研究室



専任講師 亀山 詞子 (博士(学術)・管理栄養士)

経歴：日本女子大学 家政学部 食物学科 管理栄養士専攻卒業。虎の門病院 栄養部、青年海外協力隊、厚生労働省 母子保健課、消費者庁 食品表示課勤務の後、日本女子大学大学院 家政学研究科 食物・栄養学専攻修了。日本女子大学 家政学部 食物学科 助教、静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養生命科学科 助教を経て、現職。日本糖尿病療養指導士

研究室の主要テーマ

- 1) 動脈硬化性疾患予防のための食事療法に関する研究
脳梗塞や心筋梗塞の原因となる動脈硬化性疾患の予防の観点から、そのリスク因子となる糖尿病や脂質異常症などの生活習慣病の予防と治療のための効果的な食事療法および栄養教育方法を構築するための研究を行っています。
- 2) 食品および栄養素等摂取に関連する要因の検討
栄養素等摂取に影響する食行動や食環境などを明らかにすることを目的としています。
- 3) 簡易食事評価ツールの開発に関する研究
動脈硬化関連疾患の栄養教育のために食物摂取状況を簡便に評価できる調査票の開発を目指しています。



担当授業科目と授業内容の概要

* 栄養教育論 I, II：栄養教育に応用できる行動科学の理論・モデルや、栄養教育プログラムを立案し、教育を展開するための理論を学びます。

* 栄養教育論実習：臨床栄養教育計画を立案し、管理栄養士役と患者役のロールプレイによる模擬栄養教育を通して体験的に学びます。

* 臨地実習 III：病院における臨床実践活動を実習することにより、病院の管理栄養士業務について学びます。

学生へのメッセージ

「食」は人々の健康に大きく影響し、生活習慣病や若年女性のやせなど食生活に関連する健康課題が増えています。栄養教育は、健康や栄養・食に関する情報を提供することにより、人々がよりよい食生活を送ることができるようにサポートするものです。

人々の食生活を変えるにはどうしたらよいでしょうか。人々の健康を守るための「食」について学んでみませんか。



日本女子大学大学院

JAPAN WOMEN'S UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL

食物学科の上には大学院として修士課程（家政学研究科、食物・栄養学専攻）および博士課程（人間生活学研究科、人間発達学専攻と生活環境専攻）が設置されています。

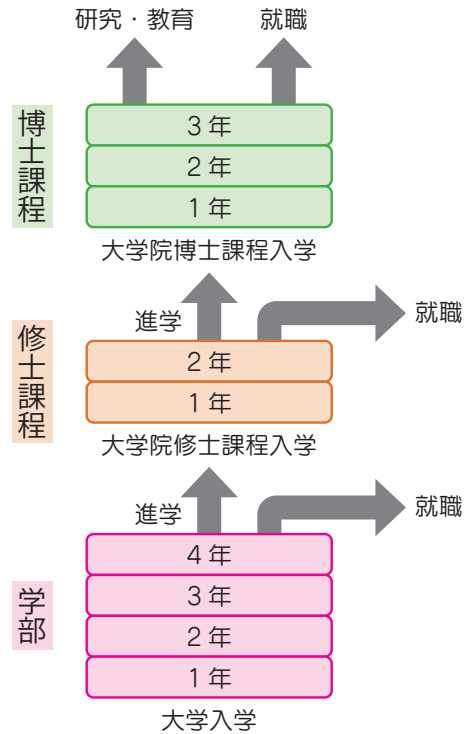
大学院で行っている研究成果は、日本家政学会をはじめ、国際学会を含めた関連学会において発表されています。また、大学院の修了者は大学および短期大学の助手や教員として、また病院や企業の研究所などで幅広く活躍しています。

■修業年限

標準的な修業年限は修士課程は2年、博士課程は3年です。

社会人大学院生は、職業などの諸事情により標準修業年限を超え計画的に教育課程の履修を希望することも可能ですが、長期履修の場合、修業年限の制限があります。

詳しくは大学院パンフレット等をご参照ください。



修士課程

家政学研究科

食物・栄養学専攻（修士課程）

修士課程の食物・栄養学専攻は、学部教育で身につけた食物学、栄養学、調理学に関する基礎的な知識を基にして、より高度な知識を学び、専門分野の研究能力を養うことを目的としています。「生活の質」の向上や福祉への貢献などをめざす家政学研究の立場から、人が健康に生活するための本質を探求する「食」の研究を展開します。

修士課程

前原 さん

私は日本女子大学家政学部食物学科管理栄養士専攻を卒業し、そのまま大学院へ進学しました。学部生の間は、食と人々の健康の関わりを様々な方向から学んできました。講義だけではなく、実験・実習を通して多くのことを吸収することができました。栄養士免許・管理栄養士免許を取得することができたことは私にとって大きな財産です。大学院進学を決めたきっかけは、コロナウイルスの流行で、思うように学ぶことができなかったためです。将来は研究職に就きたいという目標があったため、専門知識を深めること、また、実験技術の習得のために大学院への進学を決意しました。

日本女子大学の一番の魅力は、先生方のご指導が手厚いことだと思います。常に私たちの意思を尊重し、どんな挑戦に対しても背中を押してくださる先生方のおかげで充実した学生生活を送ることができると日々実感しています。

専門性を高め、自分の言葉で発信する力を養うことのできる大学院での学びは、食に携わる全ての人にとって良い経験となるとと思います。ぜひ進学を検討してみてください。

博士課程

人間生活学研究科

人間発達学専攻・生活環境学専攻（博士課程）

博士課程の人間生活学研究科は、修士課程修了後、人間生活全般にわたる学際領域へのさらなる研究展開をはかるべく組織された課程です。

「人間発達学」「生活環境学」の2専攻で構成され、修了者には博士（学術）の学位が授与されます。

人間生活に貢献できる教育・研究者の育成を目的とし、より専門性の高い研究を行っています。

博士課程

高橋 さん

私は本学の管理栄養士専攻と食物・栄養学専攻（修士課程）にて、管理栄養士、栄養教諭専修免許を取得した後、博士課程に進学しました。現在は、培養細胞を用いて、天然化合物の抗がん作用に関する研究を行っています。私の研究テーマは管理栄養士の業務とは大きく異なる基礎研究ですが、「食品・栄養」分野の専門性を高めながら自分の関心のある内容について伸び伸びと取り組むことができ、自分らしく充実した大学院生活を送れていることにとても満足しています。

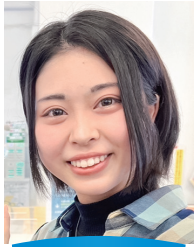
在学生として感じる本学大学院の魅力は、学生の興味や意欲を尊重し、丁寧に指導して下さる、温かく心強い先生方が多くいらっしゃることです。どんなときも学生を思い、力になろうとサポートして下さる先生方の存在が、未知の課題に向き合い、研究に取り組む上での大きな心の支えになっています。現在在学生の方はもちろん、管理栄養士として活躍されている方、キャリアアップを目指される方、ぜひ本学大学院への進学を検討してみてください。



食物学専攻 2022年度 受賞者のご紹介

富沢 千翔 さん 「ここでしかない学びと挑戦」

(日清オイリオグループ株式会社 研究開発職として就職)



成瀬賞

創立者成瀬仁蔵先生を記念し、学業・人物ともに優秀な者に対する賞

私は食品メーカーで開発をしたいという目標を持ち、食物学専攻に進学しました。実際の大学生活の中では、食に対する多角的な知識を学ぶだけではなく、多くのことに挑戦し成長することができました。また、ここでしかできない学びがあったと感じています。講義では知識を学んだ上で、調理学実習や食品開発学実践演習など、食に関する応用的で実践的な学びを得ることができました。特に食品開発学実践演習では、実際に企業で開発を行っていた講師の方から直接指導をしていただき、非常に有意義な時間を過ごすことができました。それだけではなく、全体を通して講義の中での疑問を先生方に質問できる、充実した学習環境が整っていたと感じています。1対1でも真摯に対応して下さる先生方は非常に近い存在であり、本学での学びの特徴だと感じます。研究室では、飯田先生をはじめ多

くの方々にご協力いただき、企業と共同で行ったプロジェクトのメディア発表に挑戦しました。研究内容を多くのメディアの前で発表することは大きな挑戦であるとともに、非常に貴重な経験でした。その他にも、ピアサポート活動や、2つのサークル、バイトなどにも挑戦し、それらの経験が自信に繋がり、就職活動も前向きに臨むことができました。このように、多くの挑戦ができる環境が本学にはあります。皆さんも挑戦し成長を実感する学生生活を過ごしていただきたいです。



メディア発表

寺崎 日彩 さん 「自分の気持ちに素直に」

(日本女子大学大学院 家政学研究科に進学)



FN賞

食物学科推薦学業人物優秀者に対する賞

このパンフレットを手にとっているみなさんは、おそらく食に対して何かしらの興味を持っていることと思います。私自身、中学・高校と美術を専門的に学んでいましたが、大学進学では本学の食物学科を選択しました。背景には幼い頃からの食への興味があります。食物学科、とりわけ食物学専攻の強みは、食について広く学べることに尽きると思います。食の分野は非常に多岐にわたっているため、学修が進むにつれてあらゆる視点から食を捉え直すことになり、食全体の解像度が高まります。その過程で食の中での興味分野が変わることもあるかと思いますが、でも、それでもよいのです。大切なことは進学先で何を学んだか、あるいは何を成しえたかであり、たとえ入学当初と気持ちが変わってしまったと

しても、それまでの積み重ねは決して無駄にならないと考えています。私は自分の気持ちに素直に生きた結果、興味・関心が二転三転して現在に至っていますが、いずれも得難い経験をするのができたため後悔はありません。もし、みなさんが少しでも食に関心を寄せているならばぜひ本学を含めた食関連の大学進学を検討してみてください。合言葉は「自分の気持ちに素直に」。きっと大丈夫です！



副菜レシピー覧

ブロッコリーのおかか和え



まるごとピーマンのおひたし

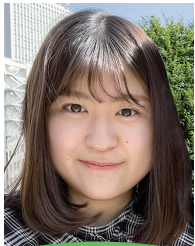


枝豆のバリエーション



木村 奈々美 さん 「好きなことを突き詰める」

(株式会社プレシア 営業職として就職)

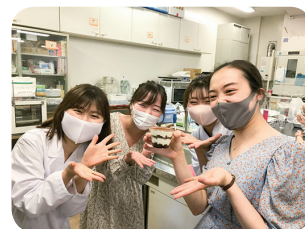


フードスペシャリスト協会長賞

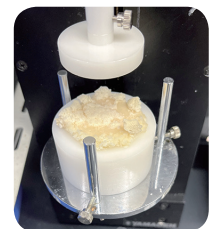
フードスペシャリストとして活躍が期待される学業人物優秀者に対する賞

私は高校時代から、食に携わる仕事をしたいと思っていました。そのため、食について幅広く学ぶことができる食物学専攻に進学しました。調理科学実験では、調理中に起こる食品の変化を科学的な視点から考察しました。食品開発学実践演習では、グループワークを通じ、商品の提案から試作までを行いました。新しいアイデアを生み出す難しさや、理想の味を実現するために試行錯誤する楽しさを体感し、商品開発について一歩踏み込んだ学びができました。4年次の卒業研究では、糖アルコールを用いたグルテンフリーケーキを物性、食味特性の両面から評価しました。未開拓の食品素材に触れ、新たな知見を得る研究の楽しさを味わいました。思うように結果が得られないこともありましたが、粘り強く物事をやり遂げる力を養うことが出来ました。そして私は、4年間で得た食の知識を活かし、

大好きな食をより多くの人々に届けたいという想いが強まりました。就職活動では、自分の信念を貫き、食品メーカーの営業職として就職することができました。私が夢を叶えることができたのは、食について深くそして自由に学べる本学の環境があったからだと思います。これから本学に入学する皆さんも、食について探求しそれぞれが志す目標へと歩みを進めてほしいです。



食品開発学実践演習



卒業研究



管理栄養士専攻 2022年度 受賞者のご紹介

久保田 愛 さん 「『日本女子大学食物学科』の魅力」

(食品メーカーに就職)



成瀬賞

創立者成瀬仁蔵先生を記念し、学業・人物ともに優秀な者に対する賞

大学という大きい階段教室で自分で選んだ授業を受けるイメージがありますが、管理栄養士専攻はほとんどが必修科目なうえ、50人ほどの少人数の専攻です。商品の原材料や栄養成分表示を見るのが趣味な人や、友達の誕生日にホールケーキを焼いてくれるような食べ物が大好きな人が集まっています。実験や実習は班で行うのですぐに気が合う友達ができました。授業は医学的な内容や解剖学もあり、「食と健康」を極められることが魅力であり、難しいところでもありました。私は受験生の時、食物学専攻と迷っていましたが、臨地実習で机上で学んできた知識が病院や保健所、学校などの現場で多くの人々の健康を支えていることを実感した時に管理栄養士専攻を選んでよかったと心から思いました。4年次の卒業論文の作成では、興味があるテーマを突き詰め、機器を用いた測定、学会形式の発

表まで行い、研究とはどういうものかを学ぶことができました。また、学生の自主性を重んじて後ろから背中を押してくれる先生方に支えられ、研究活動を通じて知識を自分のものにできたと感じます。この4年間楽しいことだけでなく、苦労を共にした仲間は社会人になってもそれぞれの活躍に刺激をもらい続けるだろうと思います。日本女子大学の食物学科は、全力投球できる環境があり、やりきったという自信と社会人になっても役立つ自分軸が築ける場所です。



研究室の同期

北村 祥子 さん 「充実した4年間」

(病院管理栄養士として就職)



FN賞

食物学科推薦学業人物優秀者に対する賞

管理栄養士専攻では、学内での実験・実習に加え、学外での臨地実習もあり、班を組んで取り組む機会が多くあります。班での活動を通してみんなと仲良くなり、それぞれの良いところを知ることができたことは、大変な実験・実習と引き換えに得られる大切な宝物になりました。また、高い目標をもち、行動力のある人が多い印象も受けます。私自身は、先のリスクを考えすぎてしまい、すぐに行動に移せないことを以前から課題に思っていたのですが、とりあえずやってみよう、という精神でチャレンジする人が周りに多く、良い刺激になりました。先生方も、学生が授業等で出た疑問点を聞くところから理解するまで親身になって答えてくださり、わからないことをわからないままにしない環境を整えてくださっていたと思います。振り返ると、食物学科での4年間を通して、知識が多く身につい

たことはもちろん、行動や考え方の面でも成長できたのではないかと思います。人として尊敬できる友達と先生方に囲まれ、興味のあることを存分に学ぶことのできる環境で過ごすことができ、とても幸せでした。これから入学されるみなさんも、この学科で充実した学生生活を送ることができるよう願っています。



給食経営管理実習

藤中 美波 さん 「日本女子大学で良かったこと」

(東京都立病院機構 栄養士職として就職)



栄養士養成施設協会賞

管理栄養士として活躍が期待される学業人物優秀者に対する賞

日本女子大学で良かったことはたくさんありますが、中でも二つのことが印象に残っています。一つ目は調理学実習の多さです。管理栄養士は献立を立てる技術はもちろん、調理技術も重要だと思っています。日本女子大学は1年生から2年生にかけてじっくり調理の基礎から応用までを教わり、さらに3年生からも選択で実習を受けることができます。そのため、大学卒業後には栄養バランスに加えて調理工程に配慮した献立を作成する技術が身に付きました。また、友人と協力して調理することで達成感と成長をより一層感じることができました。二つ目は志の高い学生の多さです。コロナ禍でリモートでの授業が多くなりモチベーションが下がりやすい環境に合った中、それでも小さなチャンスを逃さず最大限努力する仲間を見て、私も頑張ろうと思い直すことができました。どんな状況でも

できることを見つけて、自ら進んで学んでいく力がつく環境だと思います。遠隔での実習や多くの課題で大変なこともありましたが、日本女子大学を卒業し、社会で働くためのとても良いスタートラインに立てたと思っています。これから入学する皆様も、信頼できる友人と共に、充実した学生生活を送っていただきたいです。



調理学実習



食物学専攻 OGからのメッセージ



世界の各地域で暮らす人びとの視点から、幸福な生活を営んでゆく上での望ましい環境のあり方をもとに考えてゆく、課題解決型の研究に取り組んでいます。文理を問わず多様な人材が集結する極めてユニークな研究環境を構築しています。母校でお世話になった諸先生への感謝の気持ちを胸に、次世代の人材育成に貢献していきたいです。

三好 恵真子(1990年卒) 修士課程(1992年修了)
大阪大学大学院
人間科学研究科環境行動学・教授



工場内にある品質管理課で、製品や原材料、製造現場の衛生状態の確認検査や食品表示の作成、新商品の消費・賞味期限設定を行なっています。食物学で学んだ「食」に関する幅広い知識や経験は業務に取り組む上で基礎として生かされています。

長谷川 聡子(2014年卒)
株式会社虎屋
生産支援部 東京地区品質管理課



講義で得た知識はもちろん、調理学実習や食品分析などの実験で得た知識・技術は、高校生に家庭科を教えるにあたり大変役立っています。家庭科の教員免許が取得できるのは食物学専攻の魅力です。教員を志望する人が増えることを願っております。

大沢 真実(2002年卒) 修士課程(2004年修了)
日本女子大学附属高等学校
教諭(家庭科専修免許)



入社以来、中華調味料のレシピ開発、マーケターとして商品の企画・開発、レシピサイトの運営、広告部でコミュニケーション戦略策定など多様な業務に携わってきました。大学で学んだ食に関する幅広い知識と人脈に支えられてきたと思っています。味の素㈱ではたくさんの卒業生が多方面で活躍しています。

森村 恵理子(1992年卒)
味の素株式会社
広告部 マネージャー



現在銀座で田中伶子クッキングスクールという家庭料理の教室の校長を務めています。身体に良く環境に優しい美味しく幸せになる料理をみなさんにお教えるにあたり食物学で学んだ食の知識、調理技術などが私の基礎になっています。

中村 奈津子(1991年卒)
田中伶子クッキングスクール校長



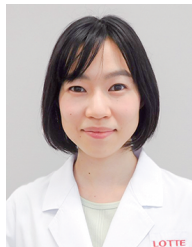
雑誌「栄養と料理」のほか、書籍「佐々木敏のデータ栄養学のすすめ」や「食品成分表」の編集など、食と健康に関する確かな情報の発信に携わっています。母校の教育環境でこそ身につけた「食と健康の知見に接する姿勢」がいちばんの宝です。

監物 南美(1995年卒) 修士課程(1997年修了)
女子栄養大学出版部
『栄養と料理』編集委員/書籍編集長



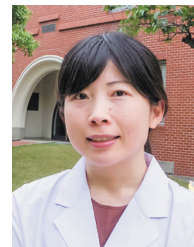
フードコンサルタントとしてメニュー開発、飲食店における従業員教育を主にしています。フードスペシャリストの資格を活かし、食の大切さ、面白さを伝えるべく、料理教室や、企業様とコラボをし、食のセミナーも行っていきます。

井口 玲奈(2008年卒)
株式会社エストマ
代表取締役



現在は主に菓子・アイスの官能評価を担当しており、大学で学んだ食に関する幅広い知識を土台に、おいしさの可視化に取り組んでいます。大学で出会った同じ興味関心を持つ仲間とともに学んだ経験が私の糧であり、今でも大切にしているつながりです。

須貝 英理子(2012年卒)
株式会社ロッテ
中央研究所 感性研究課



食に関する基礎を広く学び、更に興味のある科目を選択履修することで、自分の適性や将来を考えながら自学自動できる環境で過ごすことができました。また、多くの実験実習を通して、実践し考察する基礎力を在学中に培えたことが、社会に出て役に立っています。

平井 智美(2009年卒)
日本女子大学
食物学助教

最近の就職先と進学先 <食物学専攻>

【食品関連】

- (研究開発・企画職) 味の素、味の素冷凍食品、亀田製菓、キューピー、キリンバレッジ、キリンビール、サンジェルマン、日清シスコ、日本製粉、ハウス食品、ひかり味噌、ブルボン、明治、山崎製パン、ロッテ
- (品質管理・技術職) 日本食品分析センター、キューピー、キリンバレッジ、ケンコーマヨネーズ、サンヨー食品、敷島製パン、J-オイルミルズ、東ハト、虎屋、永谷園、日本製粉、フジパングループ、プリマム、ブルボン、モンテール、山崎製パン、ヤマザキビスケット、ロック・フィールド
- (営業・他) アクセンチュア、味の素冷凍食品、イオンリテール、いなば食品、伊藤ハム、エノケカ、柿安本店、カルビー、紀ノ國屋、きちり、小岩井乳業、サミット、サントリーホールディングス、すかいらーく、成城石井、高瀬物産、デイリーフーズ、デリア食品、東ハト、ドトールコーヒー、日清オイリオグループ、日本製粉、日本ハム、日本ピュアフード、ハウス食品、富士食品工業、プリマム、ホシザキ、マリンフーズ、三菱商事ライフサイエンス、明星食品、モランボン、UCC上島珈琲

【家庭科教員】

神奈川県、東京都、千葉県、長野県、川崎市、横浜市、日本女子大学附属中学校・高等学校、鷗友学園中学・高等学校、慶應義塾中等部、麹町学園女子中学校・高等学校、多摩大学日黒中学高等学校

【その他】

農林水産省、国民生活センター、国立国際医療研究センター、アフラック生命、NECフィールドینگ、住友商事、全日本空輸、そごう・西武、日本総合研究所、日本生命保険、三井住友信託銀行、りそな銀行

【進学(大学院)】

日本女子大学、東京大学



管理栄養士専攻 OGからのメッセージ



国民の保健・医療・福祉の政策に栄養の専門的な立場から関わっています。みなさんも、人とのコミュニケーションを大切にし、栄養・食生活を通じて生命を守り、国民や地域に貢献できる管理栄養士を目指してみませんか。

清野 富久江(1990年卒) 修士課程(1992年修了)
厚生労働省
健康局 健康課 栄養指導室 室長



病院食の管理、栄養指導、患者さんの栄養管理など、多岐にわたる業務を行い30年以上が経ちました。管理栄養士は食事や栄養面から患者さんを元気にすることができる、とてもやりがいのある仕事です。ぜひ、大学で学んだことを実務で活かしてください!

柴田 みち(1989年卒)
聖マリアンナ医科大学横浜市西部病院
栄養部部長



病院管理栄養士を経て、大学で管理栄養士の育成に携わっています。現職の管理栄養士向けの研修会講師の依頼も多いため、専門職としての責任の下、私自身も日々勉強しています。大学時代に培われた学び続ける姿勢とプロ意識は、現在の私を支え励まし、力の源となっています。

谷内 洋子(1998年卒)
千葉県立保健医療大学
健康科学部栄養学科教授



海外の臨床栄養に興味をもち、本学卒業後にオーストラリアの大学院を修了し現地の臨床栄養士になりました。現在は地域の老人ホームに滞在する高齢者の低栄養予防を目的に、栄養ケア・マネジメントに多職種連携して取り組んでいます。

坪倉 もえ(2002年卒)
OSCAR Care Group
Accredited Practicing Dietitian



スポーツ栄養の考え方や自社商品の特徴を多くの方々に知って頂く為の活動を行っています。日々目標に向かって鍛錬するアスリートを栄養面からサポートする仕事は責任も大きいですが、とてもやりがいがあり刺激が多い毎日を過ごしています。

三谷 結美(2017年卒)
株式会社 明治
営業推進本部 営業推進部
エリアマーケティング推進G



住民の暮らしに寄り添い、予防の視点で住民と関わりたいと思い、市町村栄養士を目指しました。離乳食支援、食のボランティア団体の支援、健診の事後指導など、住民の生活に密着した業務を行っています。大学で出会った友人は、今でも切磋琢磨しあうかけがえのない仲間です。

中込 恵理(2015年卒)
甲州市役所
健康増進課健康づくり担当
管理栄養士



元気いっぱいの中学生に囲まれて、楽しく仕事をしています。食物学科で学んだ栄養の専門的な知識を生かして、給食管理業務だけでなく食育指導も行っています。中学生のうちに、食に関する自己管理能力を養い、将来素敵な大人になってほしいと願っています。

富樫 有里子(2012年卒)
世田谷区立喜多見中学校
栄養教諭



サントリーは飲料を製造するメーカーですが、モノ作りだけではなく、お客様の生活を豊かにするためにできることを考えています。現在はSuntory+やcomadoという健康促進のためのサービス開発に携わると共に、デジタルを活用した全社の変革を推進しています。

井上 由美子(2003年卒)
サントリーホールディングス株式会社
デジタルマーケティング部 課長



患者さんの治療を食事の面からサポートしたいと思い病院の管理栄養士を目指しました。献立作成から栄養相談まで幅広い仕事を行う中で、大学で得た専門的な知識や実験・実習で培った考察力が活かされていると実感しています。患者さんから頂く感謝の言葉が行動力の源です。

杉浦 衣里(2014年卒)
東京大学医学部附属病院
病態栄養治療センター

最近の就職先と進学先 <管理栄養士専攻>

【管理栄養士】

(病院・福祉施設)

大阪大学医学部附属病院、慶應義塾大学病院、北里大学病院、杏林大学医学部附属病院、埼玉医科大学病院、自治医科大学附属病院、昭和大学病院、聖マリアンナ医科大学病院、東海大学医学部附属病院、東京医科大学病院、東京慈恵会医科大学附属病院、東京大学医学部附属病院、千葉大学医学部附属病院、帝京大学医学部附属病院、IMSグループ、湘南鎌倉総合病院、東京衛生病院、虎の門病院、初台リハビリテーション病院、三井記念病院、横須賀市立市民病院、横浜南共済病院

(行政機関)

厚生労働省、青森県、茨城県、埼玉県、千葉県、東京都、山梨県、川崎市、甲州市、小平市、さいたま市、相模原市、座間市、高崎市、つくば市、秦野市、町田市、横浜市

(給食・外食産業・他)

エムサービス、グリーンハウス、コンパスグループ・ジャパン、シダックス、日清医療食品、LEOC、スギ薬局、ココカラファイン、サンドラッグ

【食品関連】

(研究開発・企画職)

味の素、キューピー、キリンビバレッジ、キリンビール、日本食研ホールディングス、ピジョン

(営業・他)

アサヒグループ食品、伊藤ハム、カゴメ、カルビー、サッポロビール、サントリーホールディングス、シマダヤ、テーブルマーク、虎屋、日東ベスト、日本食品分析センター、ニチレイ、はごろもフーズ、プリマハム、マルハニチロ、ミツカングループ、森永製菓、明治、ヤクルト、ロック・フィールド

【その他】

アドバンテック、NTTデータ、常盤薬品工業、日本銀行、富士通

【進学(大学院)】

日本女子大学、お茶の水女子大学、慶應義塾大学、東京大学、明治大学

農産物の卒業生が開発に携わった商品例。



調味料など



レトルト食品など



菓子など



飲料など

ストップ！未成年飲酒・飲酒運転



菓子など



日本女子大学 目白キャンパス

〒112-8681 東京都文京区目白台2-8-1

交通

- 【JR山手線】『目白』駅下車 徒歩約15分
- 【バス】『目白』駅より都バス(新宿駅西口行・椿山荘行)または日本女子大学行スクールバスにて日本女子大学前下車
- 【東京メトロ有楽町線】『護国寺』駅下車 徒歩約10分
- 【東京メトロ副都心線】『雑司が谷』駅下車 徒歩約8分

