



College report

vol.18
2018.4

東京聖栄大学報



平成29年度 卒業式

● C O N T E N T S ●

学長挨拶／大学トピックス	2
スポーツ・リクリエーション／卒業式／入学式	3
人事について／大田原美保准教授博士号取得／平成30年度学年担任紹介	4

学長挨拶



学長
田所 忠弘

—「食の総合クリエイター」を育成する大学として—

本学の建学精神と目的（自立できる知識と技術を育み・・・）には、「食」の追究を求めて止まない「感性」と「科学」の両立が包含されています。この両立の大学教育を目指す健康栄養学部の学びの基本は、先ず食品と栄養に関する基礎科学と応用科学の共存共栄の関係を知り、理解することから始まります。そして最も「食」の真髄となる人の感性を磨くための実践教育にも教職協働一丸となった支援体制に力を注いでいる現在です。

本学園70余年の歴史を十分に踏まえ、「食」の専門教育面では決して他大学にも引けを取ることはなく、分子レベルの話題が飛び交う中、2020年代に向けた食の新たな潮流が芽吹いている今、積極的に時代の一步先を行く食科学の学びと人の感性のチャレンジ精神と創造性をより豊かにする両立の育成は一層その重要性を増してきています。「食の専門性」を誇れる大学としての在り方やその特徴にますます磨きをかけつつ、学芸をしっかりと修めていただける学生教育をより充実させなければいけない時代でもあると捉えています。

食と健康に対する基礎科学の学びと理解は一層複雑な時代を迎えておりますが、ぜひ、近未来に向けた新たな「食」の在り方や「食」の改革に結びつく最新の情報と学びを本学で享受しながら各人の豊かな創造性と相まって人と人を繋ぐ大切な食の役割の認識のもと社会に飛躍していただけるよう学生達には大きな期待を寄せています。

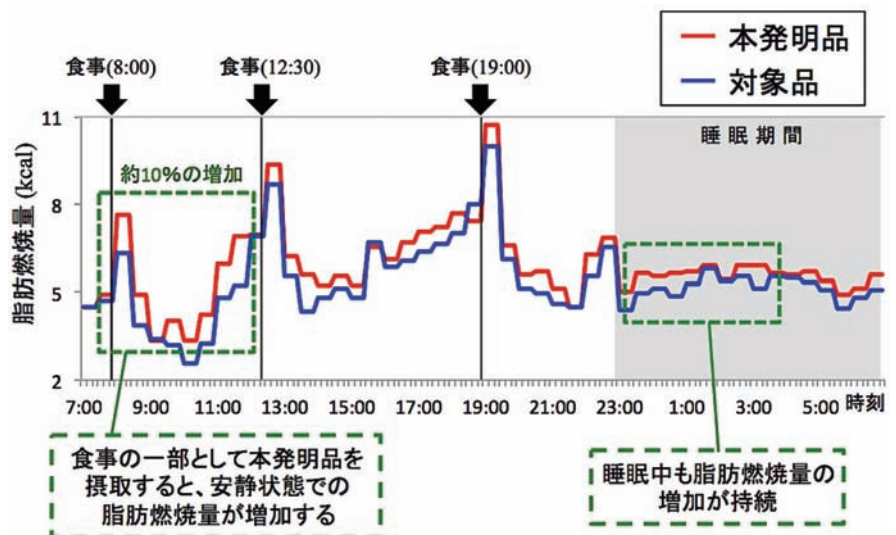
「体に脂肪がつきにくい焼き菓子」特許出願中！！

「体に脂肪がつきにくい焼き菓子」は、管理栄養学科 矢島克彦 助教が発明し、特許の出願をしています。

「体に脂肪がつきにくい焼き菓子」は、バターやマーガリン、パーム油などの飽和脂肪酸を主とした油脂を使用した焼き菓子と比較し、食後の脂肪燃焼量を約10%高める効果を持っています。この効果は長時間持続するため、夕食時に摂取した場合には睡眠中の脂肪燃焼量も増加させます。本発明の作用機序としては、含有する油脂の脂肪酸組成を調整し不飽和脂肪酸を一定以上の割合にすることで、摂取した人の脂肪燃焼能力を向上させています。嗜好品として日常的に口にする機会の多い菓子類の生地に本出願中の素材を適用することで、肥満をはじめとした生活習慣病予防に貢献したいと考えています。（平成30年4月現在）



本発明品：不飽和脂肪酸の割合を高めた焼き菓子。外觀や味に特別な変化はない。



スポーツ・リクリエーション（集中授業：スキー）

平成29年12月23日（土）～26日（火）の3泊4日で、選択科目「スポーツ・リクリエーション」の一環としてスキー合宿を、長野県竜王スキーパーク・ホテルシャレー竜王で行いました。三年ぶりの開講ということもあり、参加者は学生19名、引率2名（風見公子 准教授、膳法浩史 講師）と例年よりも多かったです。参加学生の半数以上が初心者ということで、初日はスキー靴で歩行するのもおぼつかない様子でしたが、3日目以降は全員が中級コースを滑走できるまでに上達しました。ロングコースのスキー場なだけに、学生は様々な斜面に適応して雪山の景色を楽しみながら滑走していました。まとめの感想文では、個人的にまたスキーを滑りに行きたいという声が多かったです。



平成29年度 卒業式

平成29年度卒業式が平成30年3月15日（木）、わたなべ記念館において行われました。

新しい門出を迎えたのは、健康栄養学部管理栄養学科85名、食品学科77名の162名です。

式は学位記授与で始まり、表彰は学長賞（最優秀賞）の受賞1名、優秀賞は9名が受賞しました。他に全国栄養士養成施設協会会長賞、日本フードスペシャリスト協会会長賞、食品科学教育協議会会長賞の受賞も行われました。



平成30年度 入学式

平成30年4月1日（日）、平成30年度入学式がわたなべ記念館において行われました。

今年度は、健康栄養学部管理栄養学科90名、食品学科87名の新生が入式に臨みました。

田所忠弘学長の式辞では、本学の沿革と建学の精神について触れた後、「四年間、思考能力を鍛え、磨きをかけ、日本とグローバルな食と健康の世界のリーダー役として活躍してほしい」と述べられました。



人事について

教員

■昇任 平成30年4月1日付

大 学

教授 鈴木 等
(准教授)

<管理栄養学科に所属変更>

【学位：博士（工学）
[千葉工業大学]】
【研究室名：理化学】



鈴木 等教授

教授 福田 亨
(准教授)

<管理栄養学科に所属変更>

【学位：博士（農芸化学）
[東京農業大学]】
【研究室名：食品生化学】



福田 亨教授

准教授 片山 佳子
(講師)

【学位：博士（農芸化学）
[東京農業大学]】
【研究室名：食品加工学】



片山佳子准教授

講師 吉田真知子
(助教)

【学位：博士（生活科学）
[大妻女子大学]】
【研究室名：栄養教育】



吉田真知子講師

■採用 平成30年4月1日付

大 学

准教授（食品学科） 大田原美保

【学位：博士（学術）

[お茶の水女子大学]

【前職：東京聖栄大学
非常勤講師】

【研究室名：調理科学】



大田原美保准教授

助 手（任 期 制） 中澤 和美
渡邊 綾佳

非常勤講師

飯田 卓（社会学）
井上 好文（製菓・製パン実習）
植松 節子（大量調理基礎実習）
應和 邦昭（経済学）
兎玉 直子（フードコーディネーター実習）
林 正一（飲料サービス実習）
福留 奈美（フードコーディネーター論）
渡辺 順子（栄養教育論Ⅲ）
村上 匡（基礎調理実習Ⅱ）

<新規委嘱>

特任教授 橋場 浩子

<補職>

国試対策室長 宮内 眞弓
臨地実習センター長 風見 公子
管理栄養学科幹事 小林 陽子

■退職 平成30年3月31日付

助手（任期制） 高橋麻里子
助手（任期制） 平塚 文乃
助手（任期制） 上條 優衣

<専任委嘱終了>

教授 高橋 祥子
教授 橋場 浩子
教授 渡辺 順子
准教授 植松 節子

<特任教授委嘱終了>

新村真由美

職員

■採用 平成30年4月1日付

法人事務局総務課

佐藤 絢真

法人事務局施設管理課

竹内 翔平

(臨時職員)

大学保健室看護師

上谷 絵美

(3月26日付)

■退職 平成30年3月31日付

大学図書館司書

佐久間浩恵

大田原美保准教授博士号取得

食品学科 大田原美保准教授が、本年3月に博士号を取得しました。【お茶の水女子大学 人間文化創成科学研究科ライフサイエンス専攻博士後期課程修了 博士（学術）】

大田原准教授は、博士論文「米飯の老化の評価法に関する研究」と題して、食味低下を伴う米飯の老化を、物性変化の速度論的解析、でん粉の老化、米飯粒の画像解析等により、多面的に評価する新たな方法を構築したことを発表しました。

職歴では、平成26年4月からお茶の水女子大学 生活科学部の非常勤講師として勤務ののち、平成27年4月に本学非常勤講師として調理学実習などの授業をご担当され、本年4月に専任教員として採用されました。

平成30年度 学年担任紹介

管理栄養学科

1年担任	大塚 静子 准教授	副担任	膳法 浩史 講師
2年担任	宮内 眞弓 教授	副担任	矢島 克彦 助教
3年担任	小林 陽子 准教授	副担任	吉田真知子 講師
4年担任	風見 公子 准教授	副担任	星野 浩子 助教

食品学科

1年担任	北村 義明 教授	副担任	大田原美保 准教授
2年担任	吉田 光一 准教授	副担任	海老澤隆史 助教
3年担任	塩谷 敏明 教授	副担任	山本 直子 助教
4年担任	伏脇 裕一 教授	副担任	片山 佳子 准教授