



山形県立米沢栄養大学大学院

健康栄養科学研究科 健康栄養科学専攻（修士課程）

研究科長（予定）からのメッセージ

今日、健康長寿社会の実現は、高齢化の進展に伴う日本全体の課題であり、益々食・栄養面における生活改善の社会的重要性が高まっています。管理栄養士をはじめとした栄養関連専門職は、医療、福祉、保健、行政、教育、企業等多様な場において、健康長寿を実現すべく活躍していますが、現場において指導的役割を果たす栄養専門職の存在が必要です。一方で、栄養関連専門職の養成にあたっては、高度な知識と技術を有する栄養専門職の教育者が求められています。



このような中、山形県立米沢栄養大学大学院（修士課程）は、8月に文部科学大臣より設置認可を受け、現在、平成30年4月の開学に向け準備を進めているところです。本大学院では、専門科目を「基礎健康栄養科学領域」と「実践健康栄養科学領域」の二領域とし、それぞれの視点から多様化した栄養課題解決に対応できるカリキュラムを構築しています。また、栄養・健康に関する高度な知識・技術を修得することはもちろんのこと、指導力・実践力を養成する科目を設け、様々な職場においてリーダーシップを発揮し、活躍できる人材を育成します。

なお、本大学院は、「学生ファースト」をモットーとしており、学生個々の環境に応じた授業の開講日程、長期履修制度などの配慮がありますので、遠慮なくご相談ください。

最後に、大学院は「研究」する場です。2年間は研究や論文の作成に多くの時間を費やすこととなりますが、研究したい明確なテーマを持って入学され、充実した期間を過ごされる方を歓迎します。少しでも興味のある方は、是非本大学院で研究に打ち込んでみませんか。

大学院健康栄養科学研究科長（予定） 一瀬 白帝

本学大学院の概要

設置目的：高度な専門的知識と実践力を有し、本県の健康づくりの現場で指導的役割を発揮する人材の育成等を図る。

研究科・専攻名：健康栄養科学研究科 健康栄養科学専攻（修士課程）

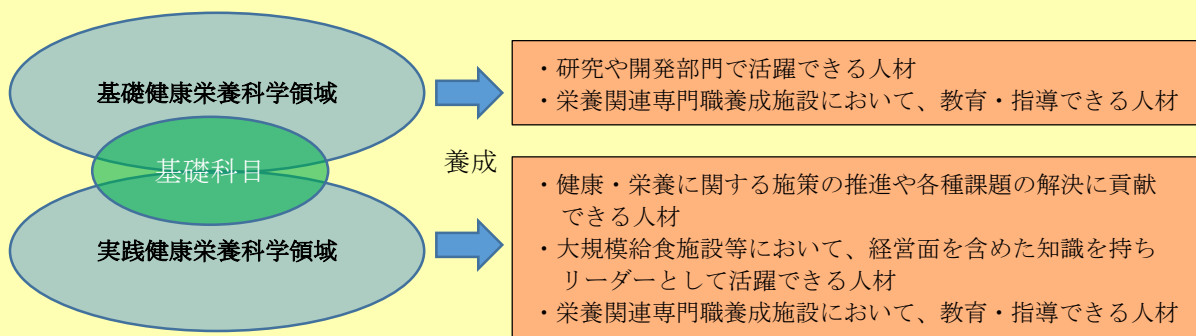
修業年限：2年（長期履修制度3年）

入学定員：3名（収容定員6名・社会人入学受入）

開設時期：平成30年4月1日

本学大学院の特徴

専門科目に基礎健康栄養科学領域と実践健康栄養科学領域の2領域を設定



◎専任教員紹介

《基礎健康栄養科学領域》

一瀬 白帝 博士（医学、理学）



【特別研究】

本県民の死亡原因の最上位を占める血栓症（脳・心筋梗塞など）とその基礎にある動脈硬化、脂質異常、肥満などの治療／予防に関わる臨床栄養学分野の課題を、遺伝子／タンパク質の分子レベルで解明する方法について研究指導を行う。

【担当科目】

医学医療論、研究方法論、基礎健康栄養科学特論Ⅰ（栄養生化学・分子病態栄養学分野）、基礎健康栄養科学演習Ⅰ

【主な論文・著書】

- 1) 新・血栓止血血管学（初版），一瀬白帝，他編著，金芳堂，京都，2015（共著）
- 2) 図説・分子病態学（改訂5版），一瀬白帝・鈴木宏治編著，中外医学社，東京，2014（共著）
- 3) Unique secretion mode of human protein Z: its Gla domain is responsible for inefficient, vitamin K-dependent and warfarin-sensitive secretion. *Blood*, 2009;113:3857-64.（共著）

高橋 和昭 博士（農学）



【特別研究】

腸管免疫機能及び腸管上皮細胞構造や細胞間結合などのバリア機能、そして、抗酸化機能などの生体防御機能調節に対する栄養及び非栄養素さらに腸管内の微生物叢の役割について遺伝子レベルでの研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、研究方法論、基礎健康栄養科学特論Ⅰ（栄養生化学・分子病態栄養学分野）、基礎健康栄養科学演習Ⅰ

【主な論文・著書】

- 1) PPAR γ activation alters fatty acid composition in adipose triglyceride, in addition to proliferation of small adipocytes, in insulin resistant high-fat fed rats. *European Journal of Pharmacology*, 2016;773: 71-7.（共著）
- 2) Role of chicken TL1A on inflammatory responses and partial characterization of its receptor. *Journal of Immunology*, 2008;180: 8327-32.（共著）
- 3) 栄養と生体応答「細菌 LPS に対する生体応答の栄養による修飾」、菅原努 監修、宮澤正顕・大東肇編、昭和堂、京都、2004；35-45（単著）

佐塚 正樹 博士（食品栄養科学）



【特別研究】

食品栄養学の立場に立ち、地域的な問題にも取り組める研究能力の基礎を身に付けさせる。修士課程で修得した研究基礎能力は企業での研究開発や博士課程進学に欠かせない。特に本研究室ではラボレベルでの基礎科学研究能力の修得を一番の目的に研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、健康栄養科学基礎演習、基礎健康栄養科学特論Ⅱ（食品栄養学・調理科学分野）、基礎健康栄養科学演習Ⅱ、インターンシップA

【主な論文・著書】

- 1) BAP 法による米沢伝統野菜ウコギを中心とした野菜の抗酸化能評価，日本家政学会誌，2017;68: 337-42,（共著）
- 2) 第7章 健康・栄養食品の制度，食品の科学総論第2版，川上美智子・高野克己編，理工図書，東京，2017;229-53,（共著）
- 3) サクランボの抗酸化能(BAP)，山形県立米沢栄養大学紀要，2016;3:7-10,（共著）

江口 智美 博士（環境人間学）



【特別研究】

調理科学分野において、おいしさと健康のための食品機能改善を目指した研究実践能力を育成するため、特に食品物性と摂食者の咀嚼性及び嗜好性の関係について解明するための実験法及び解析法について研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、基礎健康栄養科学特論Ⅱ（食品栄養学・調理科学分野）、基礎健康栄養科学演習Ⅱ

【主な論文・著書】

- 1) うどんのテクスチャーに及ぼす投入温度とタピオカ澱粉混合の影響，山形県立米沢栄養大学紀要，2016;3: 3-8,（共著）
- 2) うどんの力学特性と咀嚼特性に及ぼすタピオカ澱粉混合濃度の影響，日本食品科学工学会誌 2014;61: 353-61,（共著）
- 3) Effects of mixture of esterified tapioca starch on physical and thermal properties of Japanese white salted noodles prepared by utilization of remaining heat. *Food Hydrocolloids*, 2014;35:198-208.（共著）

《実践健康栄養科学領域》

大和田 浩子 博士（医学）



【特別研究】

公衆栄養分野の実践現場において、地域の健康課題を抽出し、その関連要因を解明する実践能力を育成するため、特に障がい児・者等を対象とした健康課題の抽出法及び関連要因等の解析法について研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、地域栄養活動論、実践健康栄養科学特論Ⅱ（公衆栄養学分野）、実践健康栄養科学演習Ⅱ

【主な論文・著書】

- 1) Serum albumin levels and their correlates among individuals with motor disorders at five institutions in Japan. Nutr Res Pract. 2017;11:57-63. (共著)
- 2) Predictors, including blood, urine, anthropometry, and nutritional indices, of all-cause mortality among institutionalized individuals with intellectual disability. Res Dev Disabil. 2013;34:650-5. (共著)
- 3) 知的・身体障害者のための栄養ケア・マネジメント マニュアル. 大和田浩子、中山健夫 編著, 建帛社, 東京, 2009年;全104頁.(共著).
- 4) 知的障害者の栄養管理ガイド. 大和田浩子、中山健夫 編著, 建帛社, 東京, 2006年;全168頁.(共著).

大益 史弘 博士（理学）



【特別研究】

予防に重点が置かれている公衆衛生学において、生活習慣病、母子保健、精神保健、環境衛生等をテーマとして、その一次予防的な研究課題を設定する。主に疫学的手法を用いて地域の健康課題に取り組むことを重視した研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学基礎演習、公衆衛生学特論、統計学基礎演習、実践健康栄養科学特論Ⅱ（公衆栄養学分野）、実践健康栄養科学演習Ⅱ

【主な論文・著書】

- 1) Effect That Lifestyle during the Growth Period Has on Bone Density Acquisition—Using Simple Exercise and a Nutrition Survey, Open Journal of Preventive Medicine, 2017;87-97. (共著)
- 2) The influence of the psychological distance between family members on personality formation, Open Journal of Preventive Medicine, 2016; 222-32. (共著)
- 3) Association between the way of being scolded and self-esteem in university students, Open Journal of Preventive Medicine, 2016; 84-95.(共著)

寒河江 豊昭 修士（学術）



【特別研究】

臨床栄養分野における新たな栄養量の設定方法と指標（タンパク質量と非タンパクエネルギー量との比）の作成を目的として研究を進める。主に疾病の病期における栄養代謝を修得し臨床現場に対応した研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、実践健康栄養科学特論Ⅰ（栄養管理学分野）、実践健康栄養科学演習Ⅰ、インターンシップB

【主な論文・著書】

- 1) 「栄養士に求められる精神科医療における専門性」アークメディア, 2007;169-74. (共著)
- 2) 糖尿病の最新食事療法のなげに答える【実践編】医歯薬出版, 2014;109-12. (共著)
- 3) 経腸栄養法におけるNPC / N比およびC / N比を用いたタンパク質量の算定方法について、Nutrition Needs Psychiatry, 2012; 26-8. (共著)

金光 秀子 博士（栄養学）



【特別研究】

地域の高齢者及び高齢者福祉施設の現場において、高齢者の栄養管理に関する課題を抽出し、その関連要因を解明することによって、高齢者の栄養改善を目的とした研究指導を行う。

【担当科目】

健康栄養科学概論、健康栄養科学基礎演習、研究方法論、実践健康栄養科学特論Ⅰ（栄養管理学分野）、実践健康栄養科学演習Ⅰ

【主な論文・著書】

- 1) 高齢者施設給食、給食経営管理論実習、石田裕美編著、建帛社、東京、2017;134-8 (共著)
- 2) 管理栄養士養成課程におけるモデルカリキュラム 2015 準拠「給食経営管理論」、石田裕美・富田数代編、医歯薬出版（株）、東京、2016;157-60 (共著)
- 3) 高齢者施設入居者の血清セレン濃度とセレン摂取量、栄養学雑誌、2017;75 : 29-382 (共著)
- 4) 「米沢らーめん」塩分濃度調査結果と「減塩醤油スープ」の開発、山形県立米沢栄養大学紀要、2016;11-6 (共著)

平成30年度 大学院健康栄養科学研究科 入学試験概要

1. 試験日程

事前相談※	平成29年10月13日(金)
出願期間	平成29年10月23日(月) ~ 10月30日(月)
試験日	平成29年11月25日(土)
合格発表	平成29年12月1日(金)

※研究内容・履修期間等について、担当教員による事前相談が必要です。

出願をお考えの方は、以上の日程を確認の上、総務企画課までお問い合わせください。

2. 試験科目

○一般選抜・社会人選抜とも

- ・専門科目(生化学、食品学、公衆衛生学、基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論から選択)
- ・英語
- ・面接

3. 募集人員 3名

社会人も対象としています!

仕事に就いたまま、学習できる環境を提供するため、平日夜間や土曜日などにも授業を開講します。

修業年数を選べます!

職業を有していたり、介護・育児に関わっている等の事情に配慮し、定められた修業年限(2年)で大学院の教育課程の履修が困難な方のために、長期履修制度(3年)を導入します。

※出願資格や出願書類等、詳細については「平成30年度米沢栄養大学大学院学生募集要項」(大学ホームページ掲載)で必ず確認してください。



山形県立米沢栄養大学大学院

〒992-0025

山形県米沢市通町六丁目15番1号

総務企画課 Tel 0238-22-7330

URL <http://www.u.yone.ac.jp/>

E-mail jimu@yone.ac.jp