

アクセス



電車・バス利用の場合

- 東京駅〔山形新幹線/約130分〕
- 山形駅〔奥羽本線/約50分〕
- 福島駅〔奥羽本線/約50分〕
- 新潟駅〔羽越本線・米坂線/約180分〕
- 仙台駅〔高速バス/約110分〕

米沢駅〔バス(乗り場①・南回り)/約10分・自転車/約15分〕

米沢栄養大学
(バス停: 栄養大・米短前)

高速道路利用の場合

- 浦和IC〔東北自動車道/約160分〕
- 盛岡IC〔東北自動車道/約160分〕
- 福島JCT〔東北中央自動車道/約25分〕
- 米沢八幡原IC
- 米沢栄養大学



山形県公立大学法人
山形県立米沢栄養大学

〒992-0025
山形県米沢市通町六丁目15番1号
TEL.0238-22-7330 FAX.0238-22-7333
<http://www.u.yone.ac.jp>
E-mail:jimu@yone.ac.jp



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

Graduate School of Yamagata Prefectural Yonezawa University of Nutrition Sciences

修士課程



研究科長からのメッセージ

栄養や食を改善することで疾病の発症や重症化を防ぎ、人びとの健康増進に寄与することの重要性は、広く認識されるようになってきました。また、人生100年時代に向かい、山形県では健康寿命を伸ばすことが重要な課題となっています。管理栄養士をはじめとする栄養専門職は、人々のライフステージ、ライフスタイル、および健康状態に応じて栄養管理や栄養指導を行い、健康長寿の実現に貢献することが求められており、実際に医療、保健、福祉、行政、教育、企業など多様な場において活躍しています。現在、これらの現場においては、より高度な専門知識や実践的能力とともに、課題解決の方策等を導き出すための研究調査にも精通し、指導的役割を果たすことのできる栄養専門職が求められています。また、エビデンス(科学的根拠)に基づいて人びとの食行動変容を促し、健康増進に寄与することが求められていますが、その実践のためには、食文化や食産業など地域特有の環境に対する理解も重要です。



大学院健康栄養科学研究科長 **成田 新一郎**

山形県立米沢栄養大学大学院はこのような時代と地域の要請を背景に、2018年4月に開学しました。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、多様化した栄養課題にそれぞれの視点から対応できるカリキュラムを構築しています。入学定員3名の小規模大学院の利点を生かし、学生一人ひとりの環境に合った受講日程や修業年限を設定しており、新卒者のみならず、医療、福祉、教育等の分野で業務に従事している社会人も就学しています。本大学院で高い水準の研究を行い、健康・栄養に関する高度な知識と技術を修得するとともに、指導力・実践力を身につけて社会に羽ばたいてください。

教育研究上の理念

本大学院は、健康栄養科学に関する高度な学術の理論及びその応用を教授研究することにより、学術研究を推進するとともに、基礎健康栄養科学領域又は実践健康栄養科学領域における指導的役割を果たす人材を育成し、教育と研究の成果に基づき、地域と社会に貢献することにより、県民の健康で豊かな暮らしの実現に寄与する。

大学院の概要

専攻名	健康栄養科学専攻
修士課程定員	3名
学位	修士(健康栄養科学)
修業年限	2年

入学者選抜の基本方針(アドミッションポリシー)

本大学院は、幅広く深い教養を有する管理栄養士もしくは栄養士であることを前提として、より高度な栄養に関する専門知識と技術について学び、研究を進めることから、管理栄養士養成課程修了程度の学力と意欲のある学生を受け入れる。

1. 人間性豊かで、人との関わりを大切にできる人
2. 栄養と健康に関わる基本的な学問領域の知識を有し、更に高度な知識、技術を学び、研究を推進する意欲のある人
3. 本大学院で学んだことを生かし、地域と社会に貢献したいと考えている人

本大学院の学位授与の方針(ディプロマポリシー)

以下の知識、技術等を身に付け、修士論文の審査、最終試験に合格し、所定の単位を修得した者に対し、「修士(健康栄養科学)」の学位を授与する。

1. 管理栄養士・栄養士に必要とされる知識・技術を発展させ、より高度な健康栄養科学に関する専門知識と専門技術を身に付ける。
2. 地域健康栄養課題を発見し、その課題解明や解決のための研究活動を行うことができる能力を身に付ける。
3. 健康栄養科学領域において、コミュニケーション能力と実践力を発揮しつつ、指導的立場に立てる能力を身に付ける。

教育課程編成の考え方(カリキュラムポリシー)

本大学院の教育課程は、教育研究上の理念とそれに基づく教育研究上の目的(人材の育成)を達成するため、「基礎科目」と「専門科目」の2つの基本的枠組みをもって、体系的に構成する。「基礎科目」群では、健康栄養科学とそれに密接する学問領域の概念と概略、研究の概念と方法論、地域課題や指導力を含む人との関わりについてグループワークやディスカッションを通して学ぶ。「専門科目」群では、基礎健康栄養科学領域及び実践健康栄養科学領域の専門知識、専門技術をグループワークやディスカッションを通して学び、さらにインターンシップ等を活用しながら実践力を育成するとともに、研究を進め、修士論文を完成させる。

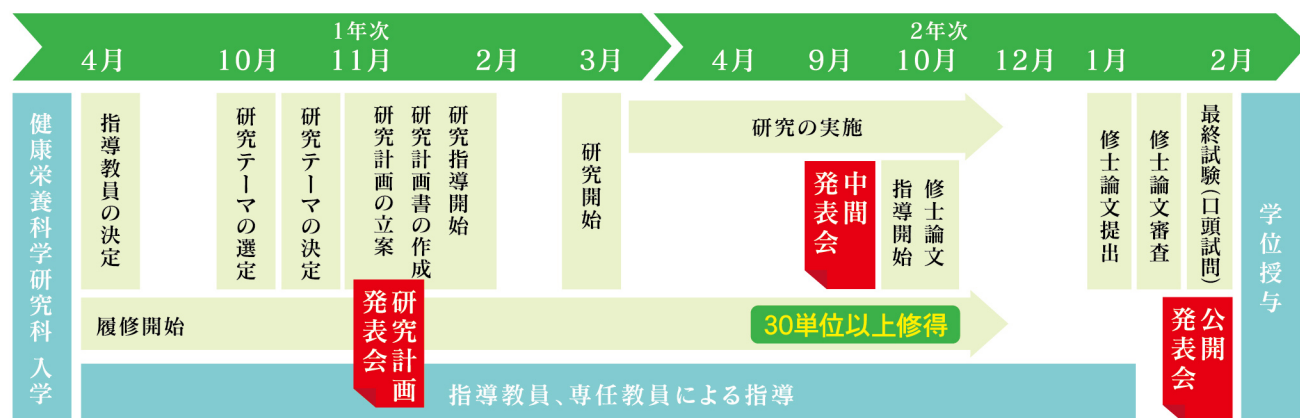
科目一覧

基礎科目	健康栄養科学概論	専門科目	(基礎健康栄養科学領域)	(実践健康栄養科学領域)
	健康栄養科学基礎演習		基礎健康栄養科学特論Ⅰ (栄養生化学・病態生理学分野)	実践健康栄養科学特論Ⅰ (栄養管理学分野)
	医学医療論		基礎健康栄養科学特論Ⅱ (食品栄養学・調理科学分野)	実践健康栄養科学特論Ⅱ (公衆栄養学分野)
	公衆衛生学特論		基礎健康栄養科学演習Ⅰ	実践健康栄養科学演習Ⅰ
	研究方法論		基礎健康栄養科学演習Ⅱ	実践健康栄養科学演習Ⅱ
	統計学基礎演習		インターンシップA	インターンシップB
	地域栄養活動論		特別研究	
	コミュニケーション論特論			
	経営マネジメント論			

卒業要件及び履修方法

必修18単位(基礎科目8単位と専門科目の特別研究10単位)を含め、30単位取得を修了要件とする。選択科目については、特別研究課題に応じて専門科目のいずれかの領域の特論Ⅰ・Ⅱ及び演習Ⅰ・Ⅱは選択必修とし、そのほかは、基礎科目、専門科目から選択する。なお、特別研究については、研究指導を受けた上で、修士論文を作成し、論文審査及び最終試験に合格することにより単位を認定する。

大学院修士課程スケジュール



学修支援制度

●長期履修制度

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より、標準修業年限(2年)を超えて一定の期間にわたり計画的に教育課程を履修し課程を修了することを希望する場合に、その計画的な履修を認める制度です。

●授業時間

平日は、学部の授業時間に準じ行われますが、仕事に就いたまま、学習できる環境を提供するため、大学院設置基準第14条による特例として、平日夜間(第6時限(18:00~19:30)、第7時限(19:40~21:10))の開講の他、必要に応じ土曜日などにおける授業及び夏季・冬季休業期間の集中講義を設けます。

担当教員

●【基礎健康栄養科学領域】

職氏名	主な研究指導テーマ
	その他の研究
	主な論文・著書
教授 齋藤 和也	<p>脳血管障害後遺症や神経変性疾患などに伴う口腔咽頭嚥下障害の神経学的病態に課題を求め、電気生理学的手法や神経機能イメージングによる研究の指導を行う。</p> <p>認知症などに伴う摂食行動異常の神経学的病態に課題を求め、特に食行動の常同性やリズムの異常に着目し、モデル動物の自由行動観察を中心とした研究の指導を行う。</p> <p>1) Impact of proprioception during the oral phase on initiating the swallowing reflex. <i>The Laryngoscope</i>, 2016; 126: 1595-1599. (共著) 2) Nonspecific effects of gap paradigm on swallowing. <i>Physiology & Behavior</i>, 2017; 169: 141-146. (共著) 3) Modification of masticatory rhythmicity leading to the initiation of the swallowing reflex in humans. <i>Dysphagia</i>, 2018; 33: 358-368. (共著)</p>
教授 佐塚 正樹	<p>食品栄養学の立場から、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ポ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。</p> <p>大学院生に関しては、①新しい栄養学的な視点での細胞培地新規開発研究、②濃厚流動食の粉末化における食品栄養科学的な基礎研究のいずれか一つを選択して研究を行う。</p> <p>1) BAP測定を用いた抗酸化測定に関わる因子, 山形県立米沢栄養大学紀要, 2018; 5: 29-32, (共著) 2) モッテノホカの抗酸化能(BAP), 山形県立米沢栄養大学紀要, 2017; 4: 13-16, (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)</p>
教授 成田 新一郎	<p>細胞内タンパク質の高次構造形成とその破綻の感知・情報伝達・応答の分子機構の理解を目指し、細菌細胞表層の生合成や品質管理機構の解析法について研究指導を行う。</p> <p>栄養学教育における学生実験の教授方法の研究、生化学分野の教材の開発を行う。</p> <p>1) The TPR domain of BepA is required for productive interaction with substrate proteins and the β-barrel assembly machinery (BAM) complex, <i>Mol. Microbiol.</i>, 2017; 106: 760-776. (共著) 2) 細菌外膜の生合成および維持機構, <i>生化学</i>, 2015; 87: 450-453. (単著) 3) Protease homolog BepA (YfgC) promotes assembly and degradation of β-barrel membrane proteins in <i>Escherichia coli</i>, <i>Proc. Natl. Acad. Sci. USA</i>, 2013; 110: E3612-E3621. (共著)</p>
講師 江口 智美	<p>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、特に食品物性とヒト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。</p> <p>機器分析、生体計測、官能評価などの研究手法により、高齢者用食品の食感制御に関する研究を行う。</p> <p>1) 澱粉混合系食品の物性と咀嚼性および嗜好性との関連に関する研究, <i>日本調理科学会誌</i>, 2018; 51: 74-80, (単著) 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. <i>日本食品科学工学会誌</i> 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. <i>Food Hydrocolloids</i>. 2014; 35: 198-208. (共著)</p>

担当教員

●【実践健康栄養科学領域】

職氏名	主な研究指導テーマ
	その他の研究
	主な論文・著書
教授 大益 史弘	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。
	三大栄養素の代謝に関係し、直接的にも間接的にも骨への影響が大きいと予測されているコルチゾールの測定を行う。その他、身体中のミネラル成分の測定を行う。また、栄養摂取分析を中心的に行い、若年女性を対象とした骨密度への影響について明らかにする。
	1) The Relationship between Post-Traumatic Stress Disorder and Self-Esteem along with the Importance of Support for Children, Open Journal of Preventive Medicine, 2018;95-101. (共著) 2) The Influence of over Dieting on Bone Density in Japanese Female University Students, International Journal of Clinical Medicine Research, 2018;67-71. (共著) 3) 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)
教授 大和田 浩子	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。
	「指定障害者支援施設及び福祉型障害児入所施設の入所者を対象とした効果的な栄養ケア・マネジメントのあり方に関する研究」及び「障がい者が快適な日常生活を営むための食事提供等の実態把握及び改善手法の検証等のための研究」
	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).
教授 金光 秀子	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。
	・ミネラルの調理損失が給食施設における栄養管理・給食管理に与える影響 ・知的障がい者における体験型栄養教育機を活用した栄養改善効果
	1) 高齢者施設給食、給食経営管理論実習、石田裕美、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「給食経営管理論実習」、石田裕美、富田数代、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) 実践報告:「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)
教授 寒河江 豊昭	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。
	窒素出納測定し、投与タンパク質に対する非タンパク質エネルギーの比を検証し、病期に応じたNPC/N比を算出する。
	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ぜに答える【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)

学費等納入金

区 分		金 額	備 考
入学料	県内者	282,000円	入学手続き時に納付してください。なお、県内者とは、本人又は本人の一親等の尊属が本人の入学の日の1年前から引き続き山形県の区域内に住所を有する者をいい、県外者とはその他の者をいいます。
	県外者	564,000円	
授業料		535,800円	入学後に、前期・後期の2回に分けて納付していただきます。
諸会費等		上記のほかに、保険料、教科書代、実習費等が必要となります。	

※奨学金については、日本学生支援機構等の奨学制度があります。

出願資格

(1)一般選抜

本専攻の出願資格は、入学年度の4月1日時点において、次の各号に掲げる要件のいずれかに該当するものとし、かつ、栄養士法及び関係法令の定めるところによる栄養士免許を取得した者あるいは、その見込みがある者としてします。

- ①学校教育法(昭和22年法律第26号)第83条に規定する大学を卒業した者
- ②学校教育法第104条第7項の規定により学士の学位を授与された者
- ③外国において、学校教育による16年の課程を修了した者
- ④外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修することにより当該外国の学校教育における16年の課程を修了した者
- ⑤我が国において、外国の大学の課程(その修了者が当該外国の学校教育における16年の課程を修了したとされるものに限る。)を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該課程を修了した者
- ⑥専修学校の専門課程(修業年限が4年以上であること、その他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。)で文部科学大臣が別に指定するものを文部科学大臣が定める日以後に修了した者
- ⑦文部科学大臣の指定した者(昭和28年2月文部省告示第5号)
- ⑧大学院において、個別の入学資格審査により、大学を卒業した者と同等以上の学力があると認められた者で22歳に達したもの

(2)社会人選抜

「社会人選抜」に出願できるものは、一般選抜の条件を満たし、かつ、入学年度の4月1日において、1年以上の栄養領域での実務経験を有する者を対象とします。

※このほか、学内推薦入試の制度もあります。
詳細は「学生募集要項」を参照してください。