



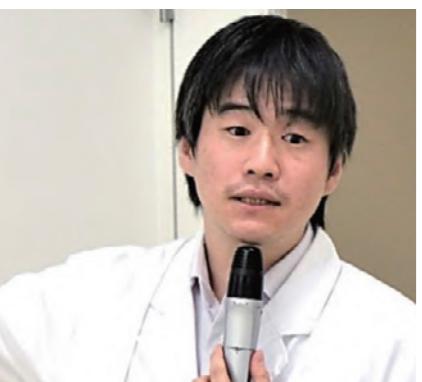
研究  
research

# Pick up!



教授 山本 敦

Atsushi Yamamoto  
専門分野・物理系薬学



講師 田中 守

Mamoru Tanaka  
専門分野・基礎栄養学、食品免疫学



ワタシの  
卒業研究

食品栄養科学科 2020年度卒  
吉村研究室  
鈴木 花奈子

## 植物の有用物質生産能力を向上させる。

食品の主原料となる植物。吉村研究室では、植物が有する多くの優れた機能について、遺伝子／分子レベルで解明し、植物の栄養機能や環境抵抗性を向上させることで、高機能、高附加值でかつ優れた生産性を有する作物の育種を目指す研究を行っています。私の卒業研究テーマは、人間にとって必須の栄養成分であり、植物の環境抵抗性において最も重要な役割を担う“ビタミンC（アスコルビン酸）の生合成制御機構の解明”

です。植物がビタミンCをどのようにして作り、その量をどうコントロールしているのかについて研究しています。研究室では、今まで本や講義でしか見ることができなかった、最新のバイオサイエンス技術を実際に用うことができるので、毎日が新鮮で、楽しく実験に取り組んでいます。まだ失敗ばかりですが、吉村先生の熱意に負けないように、少しでも研究を成功させたいと思って、がんばっています。



## Laboratory 研究室の紹介

[教授] 下村 吉治



○専門分野／  
栄養生化学  
○学位／  
医学博士  
○最終学歴／  
名古屋大学大学院  
医学研究科(博士課程)  
○主な担当科目／  
栄養生化学・食品衛生学

### ■研究内容

分岐鎖アミノ酸(BCAA:パリン、ロイシン、イソロイシン)の代謝調節機構およびBCAAの生理機能に関する研究。

[教授] 津田 孝範



○専門分野／  
食品機能学・栄養生化学  
○学位／  
医学博士  
○最終学歴／  
名古屋市立大学大学院  
医学研究科  
○主な担当科目／  
食品機能学・  
食品分析学実験 ほか

### ■研究内容

食品の健康機能研究です。「何が」、「なぜ効くか」を調べています。成果をサプリメント開発等へ発展させています。

[教授] 堂前 純子



○専門分野／  
生化学・細胞生物学  
○学位／  
医学博士  
○最終学歴／  
名古屋市立大学大学院  
医学研究科  
○主な担当科目／  
健康理概論・臨床栄養学・  
臨床研究科

### ■研究内容

体内の貴重品だけれど危険物ともなるコレステロールが、細胞の機能や生体防御機構にどのように関わるかを、分子レベルで明らかにしようとしています。

[教授] 長島 万弓



○専門分野／  
栄養教育・食育・食生活学  
○学位／  
博士(生活科学・大阪市立大学)  
○最終学歴／  
大阪市立大学大学院  
生活科学研究科  
○主な担当科目／  
栄養教育論・栄養教育実習・  
現代食育論

### ■研究内容

(1)食生活学や食品学を基礎とする栄養教育の方法論および栄養教育の効果の評価法に関する研究 (2)コマの研究

## 【山本 敦 研究室】

### 測定値の品質を理解できる食品分析者の育成に向けて

山本研究室では、食品中に含まれる農薬やカビ毒のようないわゆる危険因子分析をテーマに、その測定法の開発とともに食品の受託分析機関の協力の元、測定値に対する品質管理についても学ぶことができます。規制値が定められています。規制値を超えた農畜産物・製品は市場で流通・販売されることが許されません。分析者は測定値と規制値の狭間で、常に戦うことになります。しかし、分析者は得られた値を、その真度(真の値との差)や精度(測定値のばらつき)から判断

することで、規制値との差を厳密に理解し、処理することができます。したがって、品質管理された測定値には絶対的な信頼が存在します。学生は、測定法の開発とともに食品の受託分析機関の協力の元、測定値に対する品質管理についても学ぶことができます。



## 【田中 守 研究室】

### 食材や食品成分の免疫調節機能を明らかし、アレルギー症状の緩和や予防を目指す

花粉症やアトピー性皮膚炎、食物アレルギーに代表されるI型アレルギーは、先進国を中心に増加の一途をたどっています。田中守研究室では、食品の持つ機能性に注目して、アレルギー反応で重要な役割を果たすマスト細胞の脱颗粒抑制効果、健康増進・維持に関係の深い腸内環境改善効果や免疫力増強効果を明らかにすることで、I型アレルギーへの理解を深め、症状の緩和や予防に向けた研究を目指しています。

田中守講師は、日常的に摂取でき、“おいしさ”と“健康”的両方を意識した研究を進め社会に還元していくことを考え、ゼミ・大学院生とともに、日々研究に取り組んでいます。



### 植物の有用物質生産能力を向上させる。

吉村研究室では、植物が有する多くの優れた機能について、遺伝子／分子レベルで解明し、植物の栄養機能や環境抵抗性を向上させることで、高機能、高附加值でかつ優れた生産性を有する作物の育種を目指す研究を行っています。私の卒業研究テーマは、人間にとって必須の栄養成分であり、植物の環境抵抗性において最も重要な役割を担う“ビタミンC（アスコルビン酸）の生合成制御機構の解明”

です。植物がビタミンCをどのようにして作り、その量をどうコントロールしているのかについて研究しています。研究室では、今まで本や講義でしか見ることができなかった、最新のバイオサイエンス技術を実際に用うことができるので、毎日が新鮮で、楽しく実験に取り組んでいます。まだ失敗ばかりですが、吉村先生の熱意に負けないように、少しでも研究を成功させたいと思って、がんばっています。



[教授] 山本 敦



○専門分野／  
衛生分析化学  
○学位／  
学術博士(金沢大学)  
○最終学歴／  
金沢大学薬学研究科  
○主な担当科目／  
分析化学・機器分析化学・  
分析化学実験など

### ■研究内容

消費者が抱く「食の安心」と「食の安全」の間の大きな誤解を埋めるための仕事をしています。

[教授] 吉村 和也



○専門分野／  
生化学・分子生物学・  
植物生理学  
○学位／  
博士(医学)・大阪大学  
○最終学歴／  
近畿大学大学院  
農業研究科  
○主な担当科目／  
農芸化学専攻博士後期課程  
○准教授] 草野 由理

[准教授] 草野 由理



○専門分野／  
食品微生物学・  
食品加工学・  
食品生化学  
○学位／  
教育学修士(東京大学)  
○最終学歴／  
名古屋大学大学院  
農業研究科  
○主な担当科目／  
食品学・食品実習・  
食品安全学

[准教授] 甲田 道子



○専門分野／  
栄養学・  
形態計測と身体組成  
○学位／  
教育学修士(東京大学)  
○最終学歴／  
東京大学大学院  
教育学研究科  
○主な担当科目／  
スポーツ栄養学・応用栄養学・  
応用栄養学実習・栄養アセスメント論

### ■研究内容

高齢者の体重変動・内臓脂肪や喫煙・生活習慣病リスクの調査。スポーツ選手の食事・栄養マネジメント。

[准教授] 辻本 洋子



○専門分野／  
公衆栄養学  
○学位／  
博士(生活科学)  
○最終学歴／  
大阪市立大学大学院  
生活科学研究科  
生活科学専攻博士後期課程  
○主な担当科目／  
公衆栄養学・公衆栄養活動論・  
公衆栄養実習・食事調査演習

[准教授] 宮田 茂



○専門分野／  
病原細菌学・  
分子微生物学・  
応用微生物学  
○学位／  
博士(農学)・名古屋大学  
博士(医学)・香川大学  
○最終学歴／  
名古屋大学大学院農業研究科  
○主な担当科目／  
微生物学II・応用微生物学・微生物学実験

[准教授] 呂 錄



○専門分野／  
分子生物学・細胞生物学  
○学位／  
医学博士  
○最終学歴／  
名古屋市立大学大学院  
医科学研究科 博士後期課程  
○主な担当科目／  
生化学・基礎化学・  
生化学実験・食品分析学実験

[講師] 大西 律子



○専門分野／  
臨床栄養学各論・臨床栄養学実習・  
人間栄養学各論・  
臨床栄養管理実習・栄養ケアマネジメント論

### ■研究内容

臨床栄養学分野を中心に、栄養療法の効果を調べ、治療に効果の上がる栄養療法を検討します。現在、生活習慣病治療に深く関わっている「減塩」について研究しています。

[講師] 香西 はな



○専門分野／  
給食経営管理・  
国際栄養  
○学位／  
博士(健康科学)  
○最終学歴／  
川崎医療福祉大学大学院  
医療技術学研究科  
医療科学専攻博士後期課程  
○主な担当科目／  
給食経営管理論・  
給食経営実習・海外研修

[講師] 田中 守



○専門分野／  
食品栄養学・基礎栄養学  
○学位／  
博士(健康科学)  
○最終学歴／  
川崎医療福祉大学大学院  
医療技術学研究科  
医療科学専攻博士後期課程  
○主な担当科目／  
基礎栄養学I・基礎栄養学II・  
基礎生化学実験・栄養学実験

### ■研究内容

調理条件の違いが小麦アレルゲンに及ぼす影響について  
・途上国の栄養状態に関する評価  
食物アレルギーに代表されるI型アレルギー、中でも、小麦依存性運動誘発アナフィラキシーを引き起こす主要アレルゲンについて、逆にアレルギーを抑えたり、免疫機能を調節したりする食品成分について研究しています。