

十文字学園女子大学大学院

人間生活学研究科 食物栄養学専攻

2026

- 修士課程
- 博士後期課程

大学院人間生活学研究科食物栄養学専攻では、建学の精神の実現をめざし、栄養士・管理栄養士等の「食と栄養と健康」の専門家に求められている社会的要請の多様化・高度化の中で、多角的かつ科学的な視点を備え、それぞれの活躍の場で自ら道を切り拓く人材を養成します。



学長・研究科長

安達 一寿

豊かな人間生活の基盤づくりと
家庭・地域・社会の健全な発展への貢献のため、
「武蔵野の地」で学びを展開します。

学校法人十文字学園は、創立者である十文字ことの「教育を受けたいと思う女性がひとりでも多く学べる私立学校をつくりたい」という強い願いのもと、1922年に設立されました。学園の建学の精神は、学園歌にも込められた「身を鍛え 心鍛えて 世の中に 立ちて かいある 人と生きなむ」という言葉に集約されています。これは、「自分自身の生きがいを持ち、自分の力で世の中の役に立てる女性を育てたい」という創立者の強い願いであり、この精神に立脚し、本学は社会で活躍できる有為な人材、特に女性の育成を目指してまいりました。とりわけ、大学院は、この人材育成の使命をより高度なレベルで実現する場であると認識しております。

本学大学院は、2010年に人間生活学研究科食物栄養学専攻修士課程として開設され、2016年には博士後期課程が設置されました。そのルーツは、1974年に十文字学園女子短期大学の家政科に置かれた食物栄養専攻に遡り、管理栄養士養成施設として発展した人間生活学部食物栄養学科を経て、現在の大学院へと繋がっております。人間生活学研究科は、グローバルな観点から健康の保持・増進、ならびに文化の進展に寄与できる人材を育成することを教育研究上の目的としています。食物栄養学専攻においては、修士課程で、広い視野に立った精深な学識を修め、専攻分野における理論と実践の研究能力を高め、高度の専門性を要する職業等に必要なる能力を備えた人材を育成することを、そして博士後期課程では、専攻分野について、研究者として自立した研究活動を行い、高度に専門的な業務に従事するために必要なる高度な研究能力及びその基礎となる豊かな学識を有する人材を育成することを目的としております。

現代社会は、急速な変化や予測困難な出来事が続き、グローバル化や人々の価値観の変化が進む、大変複雑な時代です。このような時代だからこそ、大学院での学びが持つ意義は大きいと考えております。

本学大学院での学びは、食物栄養学専攻における学修の総決算であり、「食と栄養と健康」の分野の高度専門家・研究者を目指す皆さんにとって、その基礎となる「確かな情報やデータを基に、主体的に論理的に物事を考え、様々な解決策を見出し、その中から答えを判断・選択できる能力」を磨き上げる場となります。研究指導を通して、科学的視点、学識、スキルの向上はもちろんのこと、実践活動の場で求められるエビデンス（科学的な根拠）を知り、それを使い、そして他者に正確に伝えるための力量を徹底的に身につけていきます。これにより、予測困難な時代においても、自らの力で課題を発見し、解決に挑み、新しい知見を創造していく、生涯に亘る研鑽の支えとなる自己教育力・研究能力を高めることを目指します。栄養科学、食科学、健康科学という3つの研究分野から自らの課題を選択し、担当教員の指導のもと研究を進めるプロセスは、まさに自らを鍛え、未来を切り拓く力を育む貴重な経験となるでしょう。

現代社会が直面する健康長寿、食の安全、多様な食文化への対応、そして先端科学技術の活用といった「食と栄養と健康」に関わる多岐にわたる課題に対し、本学大学院で高度な専門性と研究能力を身につけた皆さんが、その解決に貢献し、専門家として世の中で大いに活躍されることを心から願っております。

沿革

1922	文華高等女学校 開校	
1966	十文字学園女子短期大学 開学 家政科 幼児教育科	創立者 十文字こと
1974	十文字学園女子短期大学 家政学科 家政専攻 食物栄養専攻	
1993	学位授与機構認定専攻科食物栄養専攻 ※栄養士養成施設に認定（修業年数4年）1997年設置	
1996	十文字学園女子大学 開学 社会情報学部 社会情報学科	
2002	十文字学園女子大学 社会情報学部 社会情報学科 コミュニケーション学科（2000年開設） 人間生活学部 幼児教育学科（2002年開設） 食物栄養学科（2002年開設 管理栄養士養成施設） 人間福祉学科（2004年開設） 人間発達心理学科（2004年開設）	
2010	十文字学園女子大学大学院 開設 人間生活学研究科 食物栄養学専攻 修士課程	
2011	十文字学園女子大学 人間生活学部（2011年開設） 幼児教育学科 児童教育学科 人間発達心理学科 食物栄養学科（管理栄養士養成施設） 人間福祉学科 生活情報学科 メディアコミュニケーション学科	
2014	ベトナムハノイ医科大学 連携協定	
2016	十文字学園女子大学大学院 人間生活学研究科 食物栄養学専攻 博士後期課程	
2020	十文字学園女子大学 人間生活学部（2020年開設） 健康栄養学科 食物栄養学科 食品開発学科 人間福祉学科 教育人文学部（2020年開設） 幼児教育学科 児童教育学科 心理学科 文芸文化学科 社会情報デザイン学部（2020年開設） 社会情報デザイン学科 ※沿革は、大学院人間生活学研究科食物栄養学専攻に 関連する部分を抜粋しています。	
2022	十文字学園創立100周年	

目次

02	学長・理事長あいさつ／沿革
04	修士課程 分野概要／アドミッションポリシー／ 養成人材像／在学生・修了生紹介／ カリキュラム／授業科目紹介
07	博士後期課程 アドミッションポリシー／ 養成人材像／授業科目／ 在学生・修了生紹介／ 教員の研究紹介
09	教員紹介
12	入試概要／学納金等／修学支援制度



理事長 | 十文字 佑子

社会の変化に柔軟に対応できる
人材の育成を行っています。

十文字学園は、創立者である“十文字こと”が「教育を受けたいと思う女性がひとりでも多く学べる私立学校をつくりたい」という強い願いのもと、東京女子高等師範学校時代の友人と共に、1922（大正11）年に設立されました。本学の建学の精神は、学園歌「身をきたへ 心きたへて 世の中に たちてかひある人と生きなむ」のなかに込められています。自分自身の生きがいをもち、自分の力で世の中の役に立てる女性を育てたいと願う創立者の精神は、現在も脈々と受け継がれています。

今後も「自ら強めて息まず」の精神、生き方を守りつつ、社会の変化に柔軟に対応して、十文字にしかできない教育の実現をめざしていきます。

教育研究の主な3つの分野

食科学

「食物・食品」を焦点に、食に関する最新の知見と科学技術を深く修得します。食事や食生活を具体的に提案し、人々の生活や健康への食の影響、食の安全・安心などの問題を含め、多角的に「食」をとらえていきます。

栄養科学

「栄養」によって、「食」と「健康」がリンクされることから、「栄養科学」は食物栄養学専攻のコアの教育研究分野。栄養科学の他、代謝栄養学、公衆栄養学、国際栄養学、臨床栄養学など、人間栄養学の専門分野を深めていきます。

健康科学

特定健康診査・特定保健指導や労働衛生・健康管理など、高度化する管理栄養士への要請に応えるべく、生活習慣病学、健康運動学・運動生理学、衛生管理学など、科学的な視点から健康をとらえる専門分野を深めていきます。

栄養に関する学識やスキルを深く広く学修した専門的職業人

食品開発や食の安全・安心の分野で活躍する専門的職業人

職場や地域における健康づくりの指導者としての専門的職業人

修士課程

在学生紹介



森近 なぎさ

栄養の力で、パフォーマンス向上に貢献したい

大学ではスポーツ栄養学に興味をもち、健康運動実践指導者の資格を取得しました。管理栄養士として働きながら大学院に進学したのは、公認スポーツ栄養士の資格取得に向け、スポーツ栄養学の知識を深めるだけでなく実践的な経験を積む必要があると考えたからです。現在は競技者への食事記録法を用いた食事調査について研究し、評価誤差に適切な対処を行うことで精度の高い栄養アセスメントができるように整備を進めています。身につけたスキルで選手の健康やパフォーマンス向上に貢献していきたいです。

アドミッションポリシー

〈求める学生像〉

- ① 「食と栄養と健康」の領域についての学識を深める意欲のある人
- ② 研究意欲が高く、新規性・独創性の高い修士論文を作成する意欲を持つ人
- ③ 研究分野（栄養科学・食科学・健康科学）における諸課題を多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する意欲のある人
- ④ 食品開発、食品の機能性・安全性評価、食品の品質管理等の分野で研究開発力を発揮することを目指す人
- ⑤ 職域・地域の健康づくり等において指導的役割を果たすことを目指す人

〈入学前に身に付けていることを望む能力〉

- ① 「食と栄養と健康」の分野について栄養士相当の素養・学識を有している。
- ② 研究能力の基礎となる学識を修得している。
- ③ 英文の学術論文を読む力を修得している。

養成する人材像

①

大学教員

②

栄養教諭の
リーダー

③

栄養関連制度
が未定着の国
の栄養の実践
活動のリーダー

④

機能性食品など
の研究開発者

⑤

地域コミュニティ
などにおける健
康づくりのため
の栄養・運動指
導者のリーダー

修了生紹介



炭田 統子

栄養教諭制度創設から10年を迎え、より専門性を高めた栄養教諭が求められています。しかしながら、自己の努力により力量を高めることは容易ではありません。十文字学園女子大学大学院には、栄養教諭が日常の業務を生かした研究を進めることができる体制が整っています。このような体制は、社会人として非常に学びやすい環境であることだと思っています。私は、修士課程において、食事摂取基準のなかでも食物繊維の基準を満たすにはどうしたらよいかという疑問から研究を始めました。昨年度の文部科学大臣表彰受賞という思いがけない名誉をいただくことができました。今後は、学んだ基礎を繰り返し実践して、児童だけでなく家庭・地域の食育に学んだ知識を役立たせることのできる栄養教諭になりたいと考えています。



コン・リー

私は、カンボジア留学生として十文字学園の大学院に入学し、平成27年に修了しました。現在は、カンボジア小児病院で働いています。ここは子供の低栄養専門の病院です。子供の栄養改善に適切な給食は欠かせませんが、病院では、料理を適量に出すということで終わっています。私は、予算など制限の多い中で、栄養学的にできるだけ満足できる食事を提供できるよう努力をしています。大学院で学んだ知識は、そのために大変役にたっています。また、病院給食以外でも、カンボジア全国で子供たちの栄養状態を調べています。カンボジアでは、これまでに栄養調査はほとんどなく、子供たちの栄養状態や問題点についてはわからないことが多く、この仕事でも大学院で学んだ栄養調査の方法が大変役にたっています。これらの仕事を通して、カンボジアの子供たちの栄養改善に貢献することができたら幸いです。十文字学園の大学院で学んだことは、現在の私の大きな力になっています。先生方には、今後ともご指導をお願いすることが多いと思います。

修士課程

修士課程では栄養科学、食科学、健康科学の3分野にわたる科目を自ら求める専門性にあわせて履修することで、深い学識と技術を備えるだけでなく、社会が求める実践力とそれを支える科学的視点を併せ持つ人材を養成します。修士論文を作成し、必要単位を修得することにより、2年間の学修の成果として、修士（栄養・人間生活科学）の学位が授与されます。

必修科目

共通教育科目の2科目と、専門教育科目の「特別研究」は必修科目に設定されています。

授業科目	講義等の内容
食・健康と栄養の科学	学部教育で得た「食と栄養と健康」の専門知識を、深め豊かにするのに先立つ導入科目です。大学院生に相応しい「食と栄養と健康」の科学的理解、3つの教育研究分野の学習・研究に必要な多角的・科学的な視点を培います。
総合演習	3つの教育研究分野（栄養科学・食科学・健康科学）の諸課題を専門分野に偏らず、多角的・科学的な視点をもって総合的に解決する能力の育成をめざします。学生による特別研究のプログレス・レポートや関連分野の英文論文の抄読を行います。
特別研究	食物栄養学専攻の学修の総決算にあたります。3つの教育研究分野に割り振られた課題から1つを選択し、それぞれの研究指導教員（主1名、副1ないし2名）の指導のもとに2年間かけて研究を行い、その成果を修士論文にまとめます。

科目紹介

専門教育科目には、3つの分野にわたって30科目が用意されています。この中から、特別研究や将来の進路内容に合わせて科目を選択します。以下に科目の一部を紹介します。

	授業科目	講義等の内容
栄養科学分野	栄養科学概論	人間栄養学、代謝栄養学、公衆栄養学、臨床栄養学、国際栄養学に関して、食科学・健康科学の架け橋である栄養科学を基盤とする専門家として必要とされる高度な知識を学びます。栄養科学分野の特別研究を専攻する場合は必修となります。
	栄養学特論Ⅰ	栄養は、生命体がエネルギー源や生体素材となる物質・分子を体内に取り入れ、それらの状態を変換させる代謝という営みをとおして、生活（生存・活動）のために処理・利用する現象であり、生命の本質である自己・系統保存性の基盤です。このような観点から、ヒトが非自己である他の生物を食し、代謝による自己化を行い、栄養を営む仕組みとその意義について講義します。
	国際栄養学特論Ⅰ	日本の栄養学は、世界的にみても非常に進んできました。特に学校給食は世界一といえるでしょう。しかしながら、そのような実態が諸外国に届いていません。その背景には、管理栄養士が現場の活動を研究という形で公表する力に欠けるところにあると考えます。現場研究の人材育成を目指します。
	実践栄養学特別実習	履修学生の滞在型研究開発実習を、実習機関・担当者の協力を得て指導します。 実習例：Nutrition Support Teamをおく高度医療機関における科学的根拠に基づく実践活動に参画し、各種疾患・病態に対応した多様な栄養管理、また複雑・困難な症例を知るとともに多職種との連携についても学び、実践力を向上させます。
食科学分野	食科学概論	食品学・食品加工学、食品機能学、調理学・調理科学、食品物理学および食生活学に関して、食を基盤とする食・栄養・健康科学の専門家として必要とされる高度な知識を学びます。食科学分野の特別研究を専攻する場合は必修となります。
	食品学特論Ⅰ	食品素材・食品の特性を理解するための基礎知識として、食品脂質およびタンパク質の化学構造や化学的特性について講義します。食品素材からの油脂およびタンパク質製造・加工の現状と問題点や、利用技術およびその原理等についても論考します。また、生体におけるタンパク質・脂質の吸収、代謝等の栄養機能および生体調節機能に関して概説します。
	調理科学特論Ⅰ	調理操作の特性を理解するための基礎知識として、調理システム、調理・加工操作に伴う食品素材の特性について講義します。調理操作に伴う物理的・科学的な変化、ハイドロコロイドの機能と調理特性等についても論考します。
	食開発学特別実習	履修学生の滞在型研究開発実習を、実習機関・担当者の協力を得て指導します。 実習例：最新高精度機器による分析技術、新規製造技術等、食品研究開発に関わる新手法・技術を習得します。
健康科学分野	健康科学概論	公衆衛生学、衛生管理学、生活習慣病学、健康医学、運動生理学、健康運動学に関する内容について、トピックスをまじえて講義を行います。健康科学分野の特別研究を専攻する場合は必修となります。
	健康学特論Ⅰ	健康についての基本的な知識を理解するために、健康、栄養、病気と関連深い事項やトピックス等を取り上げ講義します。糖代謝、脂質代謝、蛋白代謝の異常をきたす疾患、近年、話題となっている生活習慣病、寝たきり対策として注目されている運動に関しても解説します。また、世界と日本の医療についても講義します。
	保健衛生学特論Ⅰ	病気予防や健康増進のための対策、環境づくりについて講義します。病気の多様な要因である生活環境における化学物質、心因的ストレスやうつ病などのメンタルヘルス、健康科学に関する諸問題の実態を追究し、人々の健康障害を未然に防ぐための方策を解説します。予防医学分野として集団検診、生活習慣病の予防、疫学分野として地域や職業、年齢など、特定の集団を対象に、罹りやすい病気について環境疫学、分子遺伝疫学からも解説します。
	健康指導特別実習	履修学生の滞在型研究開発実習を、実習機関・担当者の協力を得て指導します。健康づくりの取り組みに参画する場合に、食事指導・栄養教育とともに衛生管理、臨床指導、運動指導の場面で指導的役割を果たすために、原理・理論の理解に基づく衛生、臨床、運動の実際を習得します。

博士後期課程では、修士課程において身につけた能力をさらに磨き上げ、「専攻分野について、研究者として自立して研究活動を行い、又はその他の高度に専門的な業務に従事するために必要な高度な研究能力及びその基礎となる豊かな学識を養うこと」を目的としています。「食と栄養と健康」の分野において、自立的に研究対象とすべき課題を発見し、その解決に取組める研究力を涵養することが重要です。研究指導を通して、同分野における科学的知見(エビデンス)を知り、使い、創り、伝える能力を習得することに注力することとしています。必要単位を修得し博士論文の審査及び最終試験に合格することで、博士(栄養・人間生活科学)の学位が授与されます。

アドミッションポリシー

〈求める学生像〉

- ① 「食と栄養と健康」領域の研究を深める意欲のある人
- ② 研究意欲が高い人
- ③ 新規性・独創性にあふれ社会的意義の高い博士論文を作成する意欲を持つ人
- ④ 「食と栄養と健康」の分野について、科学的、かつ総合的に判断できる人
- ⑤ 「食と栄養と健康」の分野における新たな科学的知見を創出する意欲のある人
- ⑥ 「食と栄養と健康」の分野における新たな科学的知見を情報発信する意欲のある人
- ⑦ 広い視野を持ち、産学官における共同研究や地域連携型共同研究を行う意欲のある人
- ⑧ 自立的な研究を目指す人
- ⑨ 自ら研究に必要な公的資金の獲得を目指す人それを深める意欲が旺盛で、研究意欲も高く、独創性にあふれ社会的意義の高い博士論文の作成が期待できる人材を、国内外から広く求めます。

〈入学前に身に付けていることを望む能力〉

- ① 「食と栄養と健康」の分野の高度で幅広い学識を基礎に、特定の分野について優れた研究実績を有している。
- ② 自立的な研究能力の基礎となる学識を修得している。
- ③ 英文の学術論文を読む力や英語での講演を理解する力、英語での情報発信をする能力を修得している。

養成する人材像

① 大学教員	② 栄養教諭の リーダー	③ 栄養関連制度 が未定着の国 の栄養の実践 活動のリーダー	④ 機能性食品など の研究開発者	⑤ 地域コミュニティ などにおける健 康づくりのため の栄養・運動指 導者のリーダー
-----------	--------------------	--	------------------------	---

授業科目

科目区分	授業科目の名称とその概要
栄養科学領域	栄養科学特講：食物栄養学専攻博士後期課程の3つの教育研究分野のコアとなる栄養科学分野の特別講義（オムニバス方式）。代謝栄養学、基礎栄養学、臨床栄養学、国際栄養学に関する最新の知見、理論・技術について講義するとともに、学生との意見交換を行います。
食科学領域	食科学特講：食科学分野の特別講義（オムニバス方式）。食品学、食品機能学、調理科学、給食経営管理学、食生活学・食文化に関する最新の知見、理論・技術について講義するとともに、学生との意見交換を行います。
健康科学領域	健康科学特講：健康科学分野の特別講義（オムニバス方式）。医学、スポーツ医学、公衆衛生学、運動生理学に関する最新の知見、理論・技術について講義するとともに、学生との意見交換を行います。
総合領域	食・健康と栄養の科学総合特講：3つの教育研究分野を俯瞰する総合分野の必修科目。全教員がオムニバス方式で担当します。専門分野の研究を進める中で、「食あつての栄養、栄養あつての健康」という事実、「栄養」が「食」と「健康」を連させる現象である事実立ち返り、人間にとつての栄養（人間栄養）とは何かをあらためて問い直し、多角的・科学的な視点を育むことをめざします。各教員の専門分野における最新の知見や理論、また課題について講義するとともに、学生との意見交換を行います。
研究指導	食物栄養学特別研究

卒業要件及び履修方法：「食・健康と栄養の科学総合特講」「食物栄養学特別研究」の2科目14単位を必修とします。その他、「栄養科学特講」「食科学特講」「健康科学特講」から1科目2単位を履修し、合計16単位以上を修得し、合わせて博士論文の審査及び最終試験に合格することとします。

在学生紹介

博士後期課程

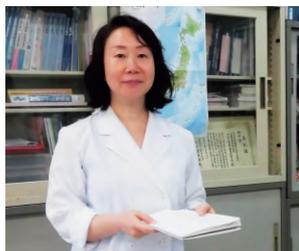


長澤尚晟

食品を通じた研究で、成果を日常生活に還元したい

東洋大学生体医工学科を卒業後、修士課程で骨代謝と移植免疫の研究に取り組む中、同じ研究会で骨研究に知見のある渡辺章夫先生と出会い、本学へ進学しました。骨粗鬆症のリスクが特に閉経後の女性に高いことから、現在、私は女性ホルモン様作用を持つリグナン類に着目し、骨を形成する骨芽細胞と骨を壊す破骨細胞を調整する「骨代謝改善作用」の研究を進めており、最終的には健康食品やサプリの開発につなげられたらと思っています。学位取得後も、企業やアカデミックの場で活躍できる研究者として成長していきたいです。

修了生紹介



鴨下澄子

私はテンペと日本人の食生活について、食文化の観点から研究を続けています。テンペとは大豆を麹の一種であるクモノスカビ（通称：テンペ菌）で発酵させたインドネシアの伝統的な食品です。クセのない淡泊な味わいで、粘りや臭いはありません。また、テンペ菌由来の食物繊維が付加されていて、丸大豆よりも食物繊維の量が多くなっています。食べやすく健康的な食品ですが、日本ではあまり知られていません。

テンペのような日本では馴染みのない食品と、日本人の食生活に関する研究を通して得た、知識や技術、食文化や食習慣に対する考え方を十文字の学生に伝え、様々な意見交換ができるように指導していきたいと考えています。



倉若美咲樹

私は本学の食物栄養学科の授業や実験、卒業研究、そして修士課程におけるティーチング・アシスタントの経験を通して、大学教員になりたいと思い、博士後期課程への進学を決めました。

近年、日本では食生活の変化、身体活動の低下とともに、生活習慣病が増加しており、糖尿病とその予備軍とされている者の割合は増加傾向にあります。糖尿病の予防・改善のためにも血糖コントロールは重要であり、食事や運動などの生活習慣の改善、薬物の使用などによってなされています。博士後期課程では、修士課程における研究で得られた“ピルビン酸による糖質の取り込み促進効果”について、さらに掘り下げた研究を行いました。

現在は、本学食品開発学科の教員として、先生方や学生のみなさまと共に研鑽を積む日々を送っています。

教員紹介

より深い専門性の探究と研究に
教員陣が応えます。



食科学分野
成谷宏文 教授、専攻主任
Nariya Hirofumi

研究内容

食品微生物学・食品衛生学関連の研究
食品中の有用微生物の探索機能解明応用および薬剤耐性菌の検査と制御法の開発

現在、食品中の有用微生物に注目が集まっていると同時に、薬剤耐性菌が国際的に大きな問題となっており、ワンヘルス“ヒト・動物・環境・食”における総合的な健全性が重要視されています。当研究室では、特に自然発酵食品中の有用微生物を分離、その機能を分子生物学および遺伝子学的手法を用いて解析します。また自然発酵食品とその食材に混在する薬剤耐性菌、食中毒起因細菌等の分布を、発酵前後で解析・評価、更に混入菌を特異的に殺菌するバクテリオファージ由来の溶菌酵素（エンドリシン）の探索・機能・構造解明・応用について研究指導を行います。

これらを通じて食品微生物学・食品衛生学などの幅広い知識と技術を有し、社会に貢献できる研究者を育てます。

【専門】分子微生物学・応用微生物学・食品微生物学・食品衛生学

【プロフィール】東北大学大学院農学研究科 農芸化学専攻 応用微生物学（農学博士）

【所属学会等】日本細菌学会、日本農芸化学会、The American Society For Microbiology (ASM)



食科学分野
飯村九林 准教授
Imura Kurin

【専門】魚類生理学・食品学・食品衛生学
【プロフィール】北海道大学大学院水産科学院（博士（水産科学））
【所属学会等】日本水産学会、日本農芸化学会

研究内容

魚類の特殊な性質を解明し、利用するための研究
魚類の鱗に着目し、研究モデルの確立や食品学的研究に取り組んでいる。

魚は食料として不可欠であり、今後も食料需要が高まると考えられることから、魚の効率的な利用が必要となります。一方、魚はマウスなどに代わる研究モデルとしても着目され、その利用が拡大すると考えられています。これらのことから、魚を利用したさまざまな研究が実施されています。当研究室では、特に魚の鱗や皮膚に着目し、それらの形成機構や再生機構について分子生物学的、組織学的に研究しています。

これらをテーマに研究指導を行い、魚類生理学、食品学、食品衛生学に幅広い知識と技術を有し、社会で活躍できる研究者を育てます。



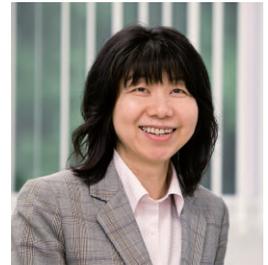
栄養科学分野
井上久美子 教授
Inoue Kumiko

【専門】健康・栄養教育、健康科学、保健栄養学
【プロフィール】女子栄養大学大学院（栄養学博士）
【所属学会等】日本栄養改善学会、日本健康教育学会、日本食育学会

研究内容

健康・栄養教育に関わる研究
効果的な健康・栄養教育プログラムの開発とその効果評価

対象者が、生涯にわたって、主体的に健康づくり・健康増進に取り組むために必要な、“明確な動機づけ”を得ることができる効果的な健康・栄養教育に関する研究指導を行います。特に、人間栄養学を基盤とした、客観的指標による効果評価を伴う教育プログラムの開発を検討していきます。さらに、個人や集団への直接的な介入だけでは効果の獲得に限界があることから、行動経済学の視点を取り入れた、食環境整備へのアプローチに関する研究指導も行います。



栄養科学分野
岩本珠美 教授
Iwamoto Tamami

【専門】臨床栄養学
【プロフィール】相模女子大学学芸学部食料学科管理栄養士専攻、管理栄養士、徳島大学博士（栄養学）
【所属学会等】日本臨床栄養学会、日本臨床栄養代謝学会、日本栄養改善学会、日本未病学会

研究内容

臨床栄養学関連の研究
動脈硬化性疾患予防の食事療法に関する研究、高齢者の低栄養予防に関する研究

栄養・健康に関する課題として、糖尿病や脂質異常症、高血圧の増加に加えて、高齢者の栄養障害が挙げられています。当研究室では、臨床栄養学的手法を用いて動脈硬化予防の食事・栄養療法の根拠を示すことをめざします。生活習慣病の発症や動脈硬化の進展には酸化ストレスの関与が考えられていることから、食後高脂血症、酸化ストレス・抗酸化・抗糖化へ及ぼす食品成分の影響を解析し、食事・栄養療法への応用について研究指導を行います。また、高齢者の低栄養と口腔・嚥下機能の低下やフレイル、サルコペニアとの関連が示されています。低栄養予防・改善のための栄養管理のエビデンスの構築に向けた研究指導を行います。これらを通じて臨床栄養学分野の幅広い知識と技術を有し、一人ひとりの健康に貢献できる研究者を育てます。



栄養科学分野
岡本節子 教授
Okamoto Setsuko

【専門】給食経営管理論

【プロフィール】共立女子大学大学院 家政学研究所 博士 (学術)

【所属学会等】日本給食経営管理学会、日本栄養改善学会、日本健康・栄養システム学会

研究内容

大量調理及び給食マネジメント・高齢者の栄養管理
高齢者向けレシピの開発・高齢者のフレイル予防に関する研究

超高齢社会の進行は、「医療・福祉業界の人材不足」、「高齢者のQOLの低下」など様々な問題・課題を抱えています。給食施設においても、人材不足は深刻な問題であり、従来のクックサーブを中心とした給食システムから、ニュークックテル方式を取り入れた新調理システムや調理済み食品を購入したアッセンブリーシステムを導入する給食施設も増えています。大量調理及び給食マネジメントに関する課題を取り上げ、その課題解決に向けて研究指導を行います。また、高齢者の健康寿命の延伸は日本の重要課題であり、高齢者の身体的フレイルの予防には、栄養、運動が大きく関連しています。地域在住高齢者を対象とした栄養、身体機能との調査研究を行います。



食科学分野
辻典子 教授
Tsuji Noriko

【専門】食品免疫学、粘膜免疫学・共生微生物学（腸内細菌など）

【プロフィール】東京大学 農学系研究科（農学博士）

【所属学会等】日本食品免疫学会、日本免疫学会、日本臨床免疫学会、腸内細菌学会

研究内容

食品免疫学、粘膜免疫学・共生微生物学、食品衛生学関連の研究

食品に備わった免疫調節機能の解明と食品開発
ヒト（動物）に備わった免疫機能の見える化と免疫恒常性メカニズムの解明

ひとりひとりに備わる免疫機能を維持増進し、感染症や炎症性疾患（アレルギーや認知症など）を防いでより良い暮らしを実現する術が求められています。当研究室では食と腸内環境が能りをする免疫のしくみについて理解を深め、食品開発に応用・展開していくまでをテーマとしています。特に抗炎症・抗加齢に資する有用な知見を得、それを食生活のデザインに活かしていくことのできる研究者を育てます。



食科学分野
木村靖子 教授
Kimuro Yasuko

【専門】調理科学、食生活学

【プロフィール】筑波大学大学院 生命環境化学研究科 (学術博士)

【所属学会等】日本調理科学会、日本家政学会、日本栄養改善学会、日本給食経営管理学会評議員、生態工学会、宇宙生物科学会

研究内容

調理科学、食生活学関連の研究
食生活と健康、食品の調理特性と食事設計

人と食べ物は互いに多種多様な側面を有しています。人と食べ物を繋げる要素として調理は極めて重要であると考えられます。調理とは、狭義には食品を化学的、物理的および組織的に変化させて人間にとって望ましい食べ物に変化させることですが、広義には食事計画を立て、食材を選択・入手し、調理を経て仕上がった食べ物を盛り付けて配膳し、食卓を構成することを意味します。誰もが宇宙空間での生活の可能性が出てくるなど、社会環境が大きく変化の中で、人が心身ともに健康な生活を営むための調理のあり方について、最新の課題を取り上げ、その課題解決に向けて研究指導を行います。



健康科学分野
富井友子 准教授
Tomii Tomoko

【専門】社会福祉学

【プロフィール】立教大学大学院 博士（コミュニティ福祉学）

【所属学会等】日本社会福祉学会、日本地域福祉学会

研究内容

高齢者福祉・地域ケア関連の研究
再入院患者の社会的要因、高齢期の見守り支援、コミュニティソーシャルワーク

高齢者福祉および地域ケアに関する研究指導を行います。現在、日本の平均寿命は、男女とも80歳代となり、人口の4分の1が65歳以上となりました。しかし高齢期と一概に言ってもその時間的な幅は大きく、各々の心身機能や生活状態も様々です。また、高齢化は世界的な課題でもあります。博士課程では、各自の関心に沿った研究テーマに対して、フィールドワークおよび社会調査を踏まえ、高齢者介護および支援システム、地域ケアを具体的課題とする研究指導を行います。



栄養科学分野
竹嶋伸之輔 教授
Takeshima Shin-nosuke

【専門】免疫遺伝学・畜産学・動物微生物学・分子ウイルス学・動物遺伝学

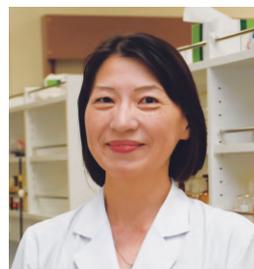
【プロフィール】東北大学 大学院農学研究科 畜産学専攻（農学博士）

【所属学会等】日本獣医学会、日本主要組織適合学会、International Society of Animal Genetics (ISAG)

研究内容

免疫遺伝学・微生物学関連の研究
牛肉のおいしさや疾患抵抗性に関連する遺伝子の探索・食物が腸内細菌叢に与える影響の解析

ここでは、牛肉の品質や味の違いを引き起こす遺伝子の探索や、疾患抵抗性を高める遺伝子を特定することで、牛の品種改良や育種につながる研究を行います。また、食物が腸内細菌叢にどのような影響を与えるかを解析することで、健康に関連する研究や、疾患予防のための食事改善などにつながる研究を行うことができます。具体的には、遺伝子解析やシーケンシング技術を用いた遺伝子の特定や、マウスやラットなどの実験動物を用いた実験を行います。また、腸内細菌叢の解析には、メタゲノム解析や16S rRNA遺伝子解析などの手法を用います。



栄養科学分野
中村禎子 教授
Nakamura Sadako

【専門】保健栄養学、栄養生理・生化学

【プロフィール】長崎大学大学院医歯薬学総合研究科博士課程 新興感染症病態制御学系 熱帯医学情報学修士 博士（医学）

【所属学会等】日本食物繊維学会、日本安定同位体・生体ガス医学応用学会、日本栄養・食糧学会ほか

研究内容

難消化吸収性糖質の腸内細菌を介する生体利用性、およびエネルギー評価に関する研究
難消化吸収性糖質の新規な生理機能に関する研究

新規に開発された難消化吸収性糖質を試験物質とし、生体における代謝の特徴、ならびに腸内細菌を介した新しい生理機能を探索し、ヒトにおける生理学的意義を明らかにします。研究の展開としては、まず *in vitro* における消化性や発酵性、酵素阻害実験などを実施し、その後動物を用いた *in vivo* 実験を実施します。試験物質の有効性や安全性が確保された場合、ヒトを対象とした介入試験を実施します。食品表示に関する科学的エビデンスを構築できる研究者になれるよう支援します。



健康科学分野
松本 晃裕 教授
Matsumoto Akihiro

【専門】医学・スポーツ医学・運動生理学
【プロフィール】東京大学医学部医学科（医学博士）
【所属学会等】日本内科学会、日本循環器病学会、日本心臓リハビリテーション学会、日本臨床スポーツ医学会、スポーツドクター

研究内容

スポーツ選手の全身持久力やエネルギー消費量に関する研究

医学（循環器病学・スポーツ医学・心臓リハビリテーション学）や運動生理学の分野の研究を行っています。駅伝やサッカーなどのアスリートの全身持久力（最大酸素摂取量や嫌気性代謝閾値）、心機能と競技能力との関連などを研究します。またスポーツ中の酸素摂取量の測定より競技中のエネルギー消費量を求め、特にランニング中のエネルギー消費量に関する検討を行っています。一方、糖尿病患者におけるサルコペニアに関する研究も行っています。医学・運動生理学的観点から現代人の健康増進に資することを課題とする研究指導を行います。



健康科学分野
村上 光一 教授
Koichi MURAKAMI

【専門】公衆衛生学・食品衛生学・微生物学
【プロフィール】山口大学 大学院 連合獣医学研究科（博士（獣医学））
【所属学会等】日本細菌学会、日本獣医学会、食品微生物学会、カンピロバクター研究会

研究内容

食品衛生学関連の研究
食中毒細菌および薬剤耐性菌の疫学的解析

健康にとって、食は大切である。食品の衛生管理は基本的なものと考えられている。食品衛生の中でも、細菌性食中毒への対策が占める分野は大きい。食品を介して起こる細菌性食中毒全般の理解は、食品を扱う者にとって非常に重要な素養となる。私どもは主として食中毒細菌の分子疫学的な解析を行うことで、この分野に貢献しようとしている。また、同様に、薬剤耐性菌の問題を取り上げている。薬剤耐性菌の広がりは、ヒトのみならず、家畜や野生動物の世界においても問題となっている。私どもは薬剤耐性菌の疫学的な解析をつうじて、薬剤耐性菌の広がりを抑止しようとしている。



健康科学
村田 浩子 教授
Murata Hiroko

【専門】スポーツ栄養学、栄養教育論、時間栄養学、応用栄養学
【プロフィール】早稲田大学大学院スポーツ科学研究科スポーツ科学専攻博士後期課程修了（博士）スポーツ科学、公認スポーツ栄養士
【所属学会等】日本スポーツ栄養学会、日本栄養改善学会、アメリカスポーツ医学会（ACSM）

研究内容

スポーツ栄養マネジメントに関する研究
スポーツ選手（競技者）の栄養アセスメントおよび一般の人々への応用に関する研究

スポーツ栄養の対象者は、エリート選手から学校の部活動で活動する子どもたちまで幅広く含まれます。からだづくりが適正にできているか、競技力を発揮するために十分な栄養摂取ができていのかを適切に評価し、栄養管理を行う必要があります。管理栄養士・栄養士としての知識や技術の学び直しや再確認から、スポーツ現場で栄養サポートを行うことができるための十分な知識を増やし、技術を高めるとともに、個別のスポーツ現場での栄養管理に関する実践研究レベルでの研究指導を行います。さらに、不足している日本人競技者への栄養アセスメントの知見を蓄積するために、実践研究レベルの内容を掘り下げた研究課題を設定し、スポーツ栄養関連の知見として利用できるエビデンスづくりをめざして研究指導を行います。これらの知見で成長期の子ども達や高齢者に応用した研究課題にも取り組み、スポーツ指導現場だけでなく社会に貢献できる人材を育てます。



栄養科学分野
山本 茂 教授
Yamamoto Shigeru

【専門】国際栄養、食文化と健康、エネルギーと栄養素の必要量
【プロフィール】徳島大学卒、Columbia大学大学院修士課程修了、徳島大学博士課程修了、琉球大学医学部教授、徳島大学教授、御茶ノ水女子大学教授・ハノイ医科大学教授客員教授、ベトナム国立栄養研究所名誉博士
【所属学会等】学校給食研究協議会、栄養教諭研究会、アジア栄養士連盟、日本栄養士会、タイ栄養士会、フィリピン栄養士会、ベトナム栄養士会、日本栄養改善学会、Asian Journal of Dietetics（編集委員長）

研究内容

食生活と健康、肥満コントロール、学校給食、栄養士の地位向上のための対策研究
試験は、大きな視点から「食と健康の関係」に関すること
開発：発芽玄米の血糖値調節および体重減効果、核酸成分の免疫増強作用および腸粘膜保護作用、卵タンパク質のコレステロール低下作用、大豆のコレステロール低下作用、卵殻カルシウムの骨密度増進、お茶のエネルギー促進作用

遺伝子、IT、宇宙開発などの最先端技術の急速な進歩は疑う余地がない。しかし人間の行為は、いまだにバカげた戦争を行い、全く進歩がみられない。同様なことはヒトの栄養にも言えよう。世界で肥満コントロールに成功した国はない。このことは栄養士が肥満をコントロールすることは最先端科学技術同等の難解な課題であることを意味する。栄養学は、あまりにも卑近で簡単に見えるが、手ごわい。ケニアのワガリ・マータイ女史が、日本の学校給食などを見て「もったいない運動」を起こしノーベル賞を受賞した。すなわち、栄養士の活動はノーベル賞に値するものであろう。本学からノーベル賞あるいは同等の賞の受賞者が生まれることを楽しみにしている。



食科学分野
渡辺 章夫 准教授
Watanabe Akio

【専門】食品分析学・天然物化学・機能性食品学・皮膚科学
【プロフィール】東北大学 大学院農学研究所 生物産業創成科学専攻（農学博士）
【所属学会等】日本農芸化学会、日本機能性食品医学会、日本食品科学工学会、ノビレン研究会

研究内容

食品分析学・天然物化学関連の研究
天然由来化合物の単離精製、構造解析、機能性探索及び機能解析

急速な社会の高齢化に伴ってさらに増加すると考えられる骨粗鬆症、肥満・糖尿病、高脂血症などの生活習慣病、認知症、炎症性疾患、さらには皮膚老化の予防・改善に役立つ食品成分の探索および構造解析から物質同定し、分子や細胞レベルでその作用機構の解明を目指して研究します。また、見出した食品成分について様々な疾患モデル動物や3次元ヒト皮膚モデルなどを用いて安全性や有効性を検証し、ヒトで応用可能な機能性食品および機能性化粧品の開発を目指します。

修士課程入試概要

*詳細は「募集要項」をご覧ください。

- 募集定員 5名(男・女)
- 出願資格 学校教育法第83条に定める大学卒業生および入学時までに卒業見込みの者。又は、「募集要項」出願資格の項目に該当する者。
- 入学検定料 35,000円(外国人留学生は免除)
- 入試日程
 - I期 試験日2025年 9月 5日(金)
合格発表2025年 9月10日(水)
 - II期 試験日2026年 2月19日(木)
合格発表2026年 2月25日(水)
 - 秋入学I期 試験日2026年 2月19日(木)
合格発表2026年 2月25日(水)
 - 秋入学II期 試験日2026年 6月 6日(土)
合格発表2026年 6月10日(水)

定員に達した場合、以降の試験を実施しないことがあります。

- 選抜方法及び試験科目
 - ・筆記試験(英語及び専門科目)、面接(口述試験)、書類審査(研究計画書・成績証明書等)
 - ※外国人留学生選抜(国外在住者)は書類審査(研究計画書・成績証明書等)にて決定します。

学納金等

- 入学金 100,000円 ● 諸費用(入学時のみ) 42,430円
- 授業料(年額) 600,000円 ● 教育充実費(年額) 170,000円
- *長期履修制度(「長期履修申請書」を出願時に提出)の利用が認められた場合、授業料の年額は2年分の授業料の総額を在学年数で除した額となります。
- *外国人留学生(協定校)の入学金は免除され、授業料は40%減免となります。

博士後期課程入試概要

*詳細は「募集要項」をご覧ください。

- 募集定員 2名(男・女)
- 出願資格 修士の学位又は専門職学位を有する者及び入学時までに授与される見込みの者。又は、「募集要項」出願資格の項目に該当する者。
- 入学検定料 35,000円(外国人留学生は免除)
- 入試日程
 - I期 試験日2025年 9月 5日(金)
合格発表2025年 9月10日(水)
 - II期 試験日2026年 2月19日(木)
合格発表2026年 2月25日(水)
 - 秋入学I期 試験日2026年 2月19日(木)
合格発表2026年 2月25日(水)
 - 秋入学II期 試験日2026年 6月 6日(土)
合格発表2026年 6月10日(水)

定員に達した場合、以降の試験を実施しないことがあります。

- 選抜方法及び試験科目
 - ・筆記試験(英語)、修士課程等での研究概要および博士後期課程での研究計画に関する発表、面接、書類審査(研究計画書・業績等)
 - ※外国人留学生選抜(国外在住者)は書類審査(研究計画書・研究実績・成績証明書)にて決定します。

学納金等

- 入学金 100,000円 ● 諸費用(入学時のみ) 23,620円
- 授業料(年額) 600,000円 ● 教育充実費(年額) 170,000円
- *長期履修制度(「長期履修申請書」を出願時に提出)の利用が認められた場合、授業料の年額は3年分の授業料の総額を在学年数で除した額となります。
- *外国人留学生(協定校)の入学金は免除され、授業料は40%減免となります。

修学支援制度

	名称	目的・あらし・金額など
学内	十文字奨学金	学業と人物が優れ、かつ経済的な理由で修学が困難な学生に、奨学金の給付を行っています。基金は、本学の保護者会である武蔵野会からの拠出金、同窓会である若桐会からの拠出金、教職員等の寄付金であるけやき基金からの拠出金です。 ●募集/7月頃(大学、大学院あわせて概ね10名) ●給付額/1名につき50万円
学外	日本学生支援機構奨学金	日本学生支援機構奨学金は、経済的理由により修学困難な者に学資を貸与することによって、教育の機会均等を図るとともに、社会に貢献する人材を育成することを目的とします。採用されると最短修業年限まで継続して支給される極めて安定した奨学金です。 ※継続にあたっては毎年1回審査が必要となります。
		●第一種 修士課程 月額5万円または8万8千円 博士後期課程 月額8万円または12万2千円 ●第二種 下記の月額から選択 5万円・8万円・10万円・13万円・15万円
	地方公共・民間団体の奨学金	地方公共・民間団体の奨学金は、給付金・貸与(無利子)の別、採用基準・採用数・金額などは各団体により異なります。

ACCESS



交通アクセス

- 池袋駅から新座駅まで 26分
- 大宮駅から新座駅まで 27分
- 西国分寺駅から新座駅まで 15分
- 南越谷駅から新座駅まで 26分

- JR武蔵野線「新座駅」南口下車、徒歩8分
- 東急東横線・東京メトロ副都心線・有楽町線直通 東武東上線「朝霞台駅」下車、JR武蔵野線「北朝霞駅」より「新座駅」南口下車、徒歩8分
- 西武池袋線「秋津駅」下車、JR武蔵野線「新秋津駅」より「新座駅」南口下車、徒歩8分



十文字学園女子大学大学院
人間生活学研究科

〒352-8510 埼玉県新座市菅沢2-1-28 Tel.048-477-0555(代表) Fax.048-478-9367

Tel.048-477-0924(募集入試部) ☎0120-8164-10

<https://www.jumonji-u.ac.jp>



UNIVERSITY
2021.4-2028.3

本学は令和3年度(公財)日本高等教育評価機構が定める大学評価基準に適合していると認定されました。