

特別研究発表会をレポート

栄養学と関連分野で自ら課題を設定し、教員とともに研究計画を作成・実践し、論文を作成、その1年間の研究成果を発表する「特別研究」を行います

11月中旬に2日間かけて、28テーマの発表が行われました

『食育』『減塩』『朝食欠食』『昆虫食』『食品化学』『フレイル対策』などをキーワードとしたさまざまな研究成果が発表されました



石澤さん

研究テーマ「豆腐クリームを使用したフレイル対策の簡単料理の考案」を発表中の石澤さん

石澤さん『フレイル』ってなんですか？

身体機能や認知機能が低下して虚弱となった状態で要介護予備軍のご高齢の方をフレイルと言います。

フレイルの予防には栄養管理と運動がポイントとなりますが、とくにタンパク質の摂取が大切です。

石澤さんどんな簡単料理をご提案されましたか？

豆腐にはタンパク質が多く含まれます。最近では豆腐クリームが流行りということもあり、つけ麺やスープ、アイスクリームといった簡単で安い料理の提案をしました。

学生Aさん



わたしは『食育』に興味があります(^_^)

- ・主食・主菜・副菜を兼ねた食育パンのを提案
- ・幼児のための五感で感じるみそ作り～活動計画と教材の作成～
- ・絵本が食育に及ぼす効果～先行研究との比較をもとに～
- ・子どもの食に悩む保護者のニーズにあった支援の検討などのテーマがありましたよ！

実際に調理したり、絵本を研究対象としたり食育といってもさまざまな研究の切り口があることに驚きました(*´艸`)

学生Bさん



『食品化学』ってなんですか？

- ・植物性ミルク「オーツミルク」を家庭で手作りするさいの最適な水温を検討
- ・スチューベンの色素はpHの違いで発色が異なることをヒントにカラフルな水信玄餅を作成

した研究がありましたよ！



スチューベンの抽出液をpH 3～11に調整し、カラフルな水信玄餅をつくりました(起田・小倉)

スチューベンってpHの違いでこんなにカラフルに色付けることができるんですね(°Д°)

どの研究テーマも興味深く、試してみたい料理レシピが登場したり、SDGsについて勉強になったりとワクワクした2日間でした。発表ありがとうございました。 学生ルポライター ONO