

東京家政学院大学大学院

人間生活学研究科 男女共学

■ 家政学専攻 取得可能な学位：修士（家政学）
Family and Consumer Sciences

■ 栄養学専攻 取得可能な学位：修士（栄養学）
Nutrition Sciences



**Tokyo Kasei
Gakuin University**

Graduate School of
Human Life Sciences **2022**



中学校、高等学校、大学、大学院まで——。 東京家政学院の根幹、創立者大江スミの掲げたKVA精神

実践的な知識人としての使命を果たし得るとともに、徳性及び感性豊かな女性を育成する教育理念は、東京家政学院中学校、東京家政学院高等学校、東京家政学院大学、東京家政学院大学大学院に共通する建学の精神です。



KVA精神

KVAとは「知・徳・技」。99年の歴史を持つ本学が、建学以来ずっと育成の根幹に据えてきた建学の精神です。

知識(Knowledge)と技術(Art)を高めるだけでなく、その真ん中にある、もっとも大切な徳性(Virtue)を養う。創立者、大江スミが掲げた「人々のしあわせにつながる家政学」は、この精神をもとに、本学に脈々と受け継がれています。

- 知識(Knowledge)の啓発 → 知識を高める
- 徳性(Virtue)の涵養 → 徳性(人間性)を養う
- 技術(Art)の錬磨 → 技術を磨く



この頭文字をとって【KVA精神】と呼んでいます。校章の由来は、愛と純潔の象徴であるバラの花に、建学の精神である Knowledge・Virtue・Art を組み合わせたもので、良き社会人・家庭人を育成することが建学の精神であることを示しています。



東京家政学院 創立者
大江スミ

家政学の確立と 女性の自立をめざして、 東京家政学院を創立

明治35(1902)年、文部省(現・文部科学省)の命により4年間の英国留学。家政学が社会の基礎単位である家庭生活の質を高め、社会生活それ自体を豊かにする学問であると確信し、欧州諸国の働く女性の生活と、子どもの養育に目を向け、女子教育の重要性と家政学が果たすべき課題について認識を新たにしました。欧州での広く深い生活経験が基礎となり、高度な教養教育と、実験・実習を重視した独自の家政学を実現するため、大正12(1923)年家政研究所を開設、2年後に東京女子高等師範学校勅任教授を辞し、東京家政学院(現・東京家政学院大学)を創立しました。その後「家政学の殿堂」として、全国にその名をとどろかせるようになりました。



東京家政学院大学 学長
鷹野 景子



東京家政学院大学大学院 人間生活学研究科長
海野 知紀 教授

生活に関わる事象を学際的視点で探求 知識の深化と切磋琢磨の場を提供

新型コロナウイルス感染症の世界的拡大により、人々の生活は一変しました。一人一人が、それぞれの人生や日々の生活における価値観を自らに問い、グローバル社会の一員として、何を大切に生きていくべきかを改めて考えるようになりました。そして今、身近な生活の課題を解決するために、人間の生活を科学的に探求することが求められています。

本学大学院「人間生活学研究科」では、総合科学としての人間生活学に興味のある学生に広く門戸を開いています。高い専門的知識を教授することに加えて、その道の専門家たちからの知的刺激や学生同士の切磋琢磨により、高いレベルの課題解決能力やリーダーシップを身につけることができます。

大学院での学びは、将来の選択肢を格段に広げます。深い知識や多様な経験で培った力を活かした修士生の活躍を確信しています。

現代社会の様々な課題を見だし その解決を図る意欲的な教育研究

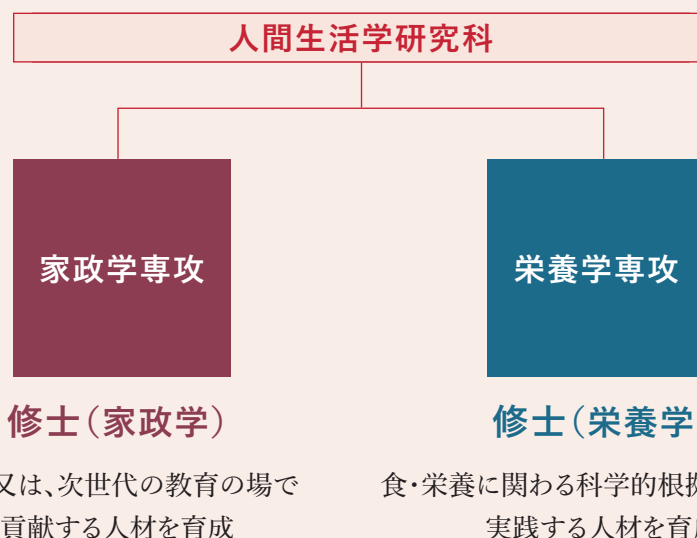
「人間生活学」は、文字通り人間の生活に関わる事象を科学的に研究する学際的な学問です。現代に生きる私たちの生活は便利で豊かになった一方、エネルギーや食料の需要が増加し、少子高齢化など社会構造の変化に直面しています。こうした現代社会の課題を解決するためには、人間の生活とそれを取り巻く環境を総合的に扱い、個人、家族、地域、地球規模それぞれのレベルで考えていかなければなりません。

人間生活学研究科は、学士課程（現代生活学部、人間栄養学部）の教育を発展させた2専攻により、現代社会が抱える様々な課題を解決する教育研究に意欲的に取り組んでいます。少人数教育の中、院生は教員や院生同士の活発なディスカッションを通して、高度な専門知識と技術の修得はもちろん、現代社会が求める多面的な「ものの見方」を確立していくことができるでしょう。

History



2つの専攻で育成する、 社会が求める「知のプロフェッショナル」



人間生活学研究科は、質の高い生活を創造するための理論及び実践を研究する「家政学専攻」と、人々の健康の維持増進に向けた戦略的な方法論を研究する「栄養学専攻」があり、学士課程教育との連続性を意識しながら、人間生活に関わる専門的知識や技術を修得することができる、家政学・栄養学の中核的な教育研究拠点として2020年度に2つの専攻を開設しました。

社会・環境の変化が著しい時代において、持続可能な社会の実現や、生活の質をより向上させていくためには、広い視野に立って精深な学識を有する「知のプロフェッショナル」が必要です。現代社会が直面する個人、家族、地域及び地球規模の諸問題に対しても実践的に貢献できる有為な人材を養成します。

■社会を牽引する教員による教育・研究体制

本大学院の講義は、各分野をリードしている教員によって少人数制のゼミ形式で行われます。研究指導は、指導教員（主指導教員、副指導教員）のもと、設定した研究課題に基づいて、修士論文の提出に向けて進めていきます。

※家政学専攻では、特定の課題の研究成果（修士作品）についての審査を受けることもできます。

2つの専攻分野の垣根を超えた横断的な履修体制



人間生活学研究科を構成する家政学専攻と栄養学専攻において、専攻を横断した普遍的なスキルやリテラシー等を身につけるといった観点から、相互の授業科目を履修することができる仕組みを整えています。履修した他専攻の授業科目の単位は、6単位を超えない範囲で在籍している専攻において修得したものとみなすことができます。

人間生活学研究科 3つのポリシー

アドミッション・ポリシー

知識基盤社会を多様に支える高度で知的な素養のある人材、あるいは高度な専門的知識・能力を持つ専門職業人を目指し、これまでに培った学識や能力を基盤に、学術の理論及び応用の深奥を究めようとする好奇心の強い人、又、多様な経歴や価値観を持った人を幅広く求めている。

【知識・技能】 専攻分野を広く学び、有為な人材として社会で活躍するために必要な高度な知識・技能を身につけたい人。

【思考・判断】 人間生活に係る諸問題を発見し、学際的、実践的な研究を通じて、人間生活の本質的な価値を追究したい人。

【関心・意欲・態度】 人間社会の多様な営みに興味・関心を持ち、生活の質の向上と人類の福祉に貢献したい人。

【表現】 他者を理解した上で、自らの見解を形成し、それを豊かに表現する能力を培いたい人。

カリキュラム・ポリシー

広い視野に立つ精深な学識を授け、専攻分野における研究能力又はこれに加えて高度な専門性が求められる職業を担うための卓越した能力を培い、そして豊かな人間性を追求し続ける素養を身につけるための教育・研究指導を行う。

- ・専攻分野における基礎的素養の涵養を図るための「総合特論」を開設する。
- ・専攻分野における高度な専門知識を修得するための講義科目を開設する。
- ・専攻分野における諸課題に関し、解決に導く能力を養うため、「特別研究演習」を開設する。
- ・高い学術水準の学位論文の完成に向けて、指導教員（主指導教員及び副指導教員）による個別の研究指導を受ける。
- ・公開の中間報告会や最終発表会におけるプレゼンテーションや討議を通じて、調整力や研究内容の質の向上を図る。

ディプロマ・ポリシー

研究科の定める年限において所定の単位を修得し、以下の学識・能力を身につけ、かつ修士論文又は特定の課題についての研究成果の審査及び最終試験に合格した者に学位を授与する。

【知識・技能】 専攻分野に関する高度な知識・技能を修得し、質の高い生活の創造に向けて、それらを総合的に活用することができる。

【思考・判断】 現代社会が直面する個人、家族、地域、さらには地球規模の諸課題を発見し、生活者の視点に立って、解決に必要な情報を収集・分析・整理することができる。

【関心・意欲・態度】 常に変化する人と環境との関係を理解しながら、次々に生起する諸課題の解決に向けて、主体性を持って学び続ける意欲を有している。

【表現】 コミュニケーション能力及びプレゼンテーション能力を有し、思考・判断のプロセスや結果を他者と共有することができる。



管理栄養士として勤務してから再び学問の道へ 自分の経験を後輩に還元していきたい

西村 美帆子さん

人間生活学研究科 生活文化専攻 平成31年3月修了(東京家政学院大学 現代生活学部 健康栄養学科卒業)

【職歴】日清医療食品株式会社(管理栄養士)、独立行政法人 国立病院機構 下志津病院(非常勤栄養士)を

経て大学院進学、修了。現在は東京家政学院大学 人間栄養学部 助手

西村さんの
歩んでいる道程



大学卒業後、現場で調理技術や献立作成の力を身につけたいと思い、給食受託会社に就職しました。調理や献立作成の業務ができるようになるに連れて、次第に栄養管理業務に携わりたいという気持ちが強くなり病院に転職をしました。病院では、社会人になってからの勉強不足を痛感しました。臨床分野は常に最新の知識が求められます。適切な栄養食指導や栄養管理を行うには現状では力不足だと思い、勉強をし直そうと大学院進学を決意しました。また先輩の管理栄養士から、病院管理栄養士も学会発表や論文発表を求められると聞いたことも後押しとなりました。

大学院では自分の専攻分野に関する専門知識や技能を身につけ、研究のための基礎を修得します。また、管理栄養士としてのスキルアップやキャリアアップに加えて、知識だけでなく他者に対し多面的かつ広い視野の「ものの見方」を学ぶことができます。私は小児肥満を対象に早食いについての研究を行いました。データ解析や論文

作成は難しく進まない時期もありましたが、学会発表を終えたときや修士論文が完成したときは、言葉にできないぐらいの達成感を味わいました。

本学に就職したのは、管理栄養士をめざした大学での学び、社会現場での学び、そして大学院での専門的な学び、これらの経験を後輩に還元したいと思ったからです。今は主に3年生の授業や臨地実習の補助をしています。3年生は授業数が多くハードな学年のため、学生の著しい成長を見ることができて嬉しいです。この春より、大学院博士課程に入学しました。両立しながらの業務は大変な面もありますが、研究力を向上させ、教員としてもさらに成長し母校に貢献すべく頑張っています。私は大学院進学によって管理栄養士としての道が広がりました。管理栄養士は生涯学び続ける必要がある職業であり、豊かな人間性が求められます。ぜひKVA精神を学ぶことができる本学での大学院進学を視野に入れてみてください。



家政学
専攻

学部
卒業後に
進学

「教える」と「教わる」を通して生活や家庭科への視野を広げています

飯島 京香さん

人間生活学研究科 家政学専攻2年(東京家政学院大学 現代生活学部 現代家政学科卒業)

[勤務先: 学校法人麻布学園 麻布中学校・高等学校/学校法人目白学園 目白研心中学校・高等学校 非常勤講師]

大学4年生の時「もっと生活について知りたい」と思い、大学院進学を選びました。中高一貫校で家庭科非常勤講師として勤めながら、大学院で学んでいます。大学院の授業では常に、家庭科教育に活かせるかを意識しながら受講。家庭科は日々の衣食住から環境問題まで幅広い分野を扱います。得た知識や経験をもとに、生徒の関心に

あった「生活を見つめる授業」を行うことが目標です。そして様々な他者の意見や考え方を知り、彼らと一緒に地域・社会・世界の実情の中で「よりよい生活とは何か」について考えていきたいです。多様な考え方があり、答えが一つではないことが「人間生活学」の面白さではないか……と、「教える」と「教わる」を通して感じています。



栄養学
専攻

就業
しながら
学ぶ

エキスパートをめざし高い専門性を獲得できる大学院に進学しました

中島 佳香さん

人間生活学研究科 栄養学専攻2年(東京家政学院大学 現代生活学部 健康栄養学科卒業)

[勤務先: 社会福祉法人東京児童協会 すみだ中和こころ保育園(栄養士)]

大学卒業後、保育所で栄養士として約7年間勤務してきました。さらなるスキルアップを考えていたところ、大学時代の恩師の勧めもあって大学院進学を決めました。現在、多くの子どもや保護者に寄り添った食育や支援ができるようになるため、栄養素、食品成分の機能、栄養教育などについて、深く、実践的に学んで

います。大学院と仕事の両立は楽ではありませんが、どの授業も大変興味深く、また、困ったことや悩みごとは先生方が親身にサポートしてくれます。大学や社会で身につけたスキルをより高めたいと思われる方は、ぜひ大学院進学を視野に入れてみてください。

人間生活学研究科 家政学専攻

Master's program in family and consumer sciences

家政学は、家族、地域、地球に生きる人について、経済原理のみではなく、生活者の側から見据える学問です。

家政学専攻は、「総合家政」の学びに「教育学」を融合させた教育研究を展開します。

教育研究領域のイメージ

現代生活に関する問題解決のための研究又は家政学と教育学を複合した研究を行うために、家政学専攻の下に2つの履修モデルを用意しています。

授与学位
修士(家政学)

入学定員
6名

開講キャンパス
町田キャンパス
千代田三番町キャンパス

総合家政 モデル
実践的総合科学としての家政学が有する固有の特性を理解する履修モデルです。

家政教育学 モデル
現代の中高等学校における家庭科教育の意義を理解し、次世代の自律的な生活経営能力を指導するための履修モデルです。

家政学専攻 3つのポリシー

アドミッション・ポリシー

これまでに培った家政学の学識や能力を基盤に、学術の理論及び応用の深奥を究めようとする好奇心の強い人、又、多様な経歴や価値観を持った人を幅広く求めている。

【知識・技能】 家政学を構成する家庭経営、被服、食物、住居及び子どもの領域に加え、福祉学、教育学を総合的に学び、高度で広範な知識・技能を身につけたい人。

【思考・判断】 生活者と社会の多様性を踏まえ、その普遍性と特殊性を理解し、客観的に分析・判断する力を身につけたい人。

【関心・意欲・態度】 生活上の問題に直面している人々に対し、問題点を論理的に解析し、解決法を持って質の高い生活の支援を行いたい人、次世代に向けて家庭科教育を通して良い生活を提言することに意欲がある人。

【表現】 他者を理解した上で、自らの見解を形成し、それを豊かに表現する能力を培いたい人。

カリキュラム・ポリシー

現代生活を対象とした課題研究又は家政学と教育学を複合した研究を行うために、家政学専攻の下に2つの履修モデルとして編成し、系統的な学びのカリキュラムを編成する。

- ・総合家政モデルでは、実践的総合科学としての家政学が有する固有の特性を理解し、生活現場と密接した学修によって、社会で求められる専門性と実践性を得る。
- ・家政教育学モデルでは、現代の中高等学校における家庭科教育の意義を理解し、次世代の自律的な生活経営能力を指導するための、教育理念、人間理解の方法、教育力を考究する。
- ・家政学の学際性・実践性に触れることを目的として、「家政学総合特論」を開設する。
- ・家政学の諸領域(家庭経営、被服、食物、住居、子ども)、福祉学、教育学に関する専門的知識・能力を修得することを目的として、特論科目群を開設する。
- ・理論と実践の前進に寄与しうる高度な研究成果を生み出すことができるための、主指導教員を中心とした「家政学特別研究演習」を開設する。

ディプロマ・ポリシー

所定の単位を修得し、以下の学識・能力を身につけ、かつ修士論文又は特定の課題についての研究成果の審査及び最終試験に合格した者に修士(家政学)の学位を授与する。

【知識・技能】 家政学とそれに隣接する学問分野に関する広範囲な知識・技能を修得し、最適で持続可能な生活の創造に向けて、それらを総合的に活用することができる。

【思考・判断】 家庭、企業、学校、地域などで直面する諸課題を発見し、生活者の視点に立って、各種多様な情報を客観的かつ論理的に判断し、課題解決に向けて具体化できる。

【関心・意欲・態度】 主体性を持って学び続ける意欲を持ち、生活の質の向上と人類の福祉、次世代の教育への貢献を目指すことができる。

【表現】 コミュニケーション能力及びプレゼンテーション能力を有し、思考・判断のプロセスや結果を他者と共有することができる。



生活者による持続可能な社会の創造をミッションとした 総合家政と家政教育学の2つのモデル

家政学専攻主任 上村 協子 教授

本専攻では生活者視点の研究と教育の2つのモデルで、その担い手となる専門家を育てます。「研究」軸では多様な専門分野の知識や技術を専門の垣根を越えて融合させ現代生活の質(well-being)を探求する総合家政モデル、「教育」軸では、地域や学校、多様な企業と連携し持続可能な社会の担い手を育てる家政教育学モデルを備えています。生活者の視点で地域や社会を見つめ、質の高い生活支援に携わりたい人を歓迎します。さらに他者を理解したうえで自らの見解を形成し、それを豊かに表現する力、発信力をつけて持続可能な生活の創造に貢献してほしいと考えています。

専任教員

【研究指導教員】



上村 協子 教授

専門分野 生活経済学、家庭経営学、生活設計論
担当科目 家政学総合特論、生活経営学特論

研究テーマ：「現代生活学研究」 現代生活学とは、生活者の視点で持続可能な社会を創造する実践的総合科学です。食品ロス削減を目指し食(消費)と農(生産)をつなぐ女性農業者研究、持続可能な社会をつくる金融リテラシー研究など、生命の維持、生活の質をどう生活者の視点で、家政学が蓄積してきた学問研究の再構築を目指しています。

研究業績：「女性と持続可能な農山村地域社会-日本女性農業者のエンパワーメント-」(農村計画学会誌 37巻1号、11-14頁、2018) / 「天野正子『生活者論』と家政学-家政学のエンパワーメント・アプローチ(家政学原論研究 52巻、85-59頁、2019) / 「生活者の金融リテラシー」(共編著、朝倉書店、2019) など



大橋 竜太 教授

専門分野 建築史、建築保存
担当科目 家政学総合特論、環境文化特論

研究テーマ：「歴史的建築・都市の保存・再生に関する研究」 大地震や大火後に、都市がどのように再生してきたかに関する歴史研究に取り組んでいます。また、諸外国の歴史的建造物の保存の実態について、特に防災的観点から制度や技術の調査・研究を行うとともに、小岩井農場(聖石市)、英国領事館(長崎市)、グラバー邸(長崎市)、高山社(藤岡市)など、国内の歴史的建造物の保存・再生の実践に携わっています。

研究業績：「ロンドン大火」(原書房、2017) / 「英国の建築保存と都市再生」(鹿島出版会、2007) / 「イングランド住宅史」(中央公論美術出版、2005) / 「被災歴史的建造物の調査・復旧方法の対応マニュアル」(共著)(日本建築士会連合会、2014) / 「歴史的建造物の様式と修復-英国の事例を通して」(『建築の歴史・様式・社会』中央公論美術出版、213-222頁) など



河田 敦子 教授

専門分野 教育史、ジェンダー史
担当科目 家政学総合特論、教育学特論

研究テーマ：「近代公教育制度における権力構造や公共性の性質とその形成過程の国際比較(日本とフランスの比較)」「フランスの公教育大臣であったギゾーの公共性の思想がどのように日本に輸入されたか」「女性にとって『公』とは何か-幕末明治期の女性のライフヒストリー研究-」に取り組んでいます。

研究業績：「近代日本地方教育行政制度の形成過程」(風間書房、2011) / Atsuko KAWATA, Tokio KATO, Life history of Naito Masu, Revista Brasileira de Pesquisa (Auto)biográfica, v. 4, n. 12, p.879-892, (2019) / 「教員の『公務員』性成立をめぐる歴史の国際比較」(東京家政学院大学、2019) など



小池 孝子 教授

専門分野 住居計画学
担当科目 家政学総合特論、住環境計画特論、住環境設計特論

研究テーマ：「保育施設の施設環境に関する研究」「集合住宅の共有空間に関する研究」 少子高齢化、人口減少時代において、人々がより豊かな暮らしを送ることのできる環境づくりを目指して、住まいや地域、地域施設に関する研究を行っています。保育所、学童保育所といった子どもの施設の計画、集合住宅の外部共有空間の計画に関する研究のほか、空き家問題にも取り組んでいます。

研究業績：「スウェーデンにおける学童保育施設環境の特性」(こども環境学研究, Vol.13 No.3, 31-37頁、2017) / 「共用スペースの活用による高層高密度団地の活性化に関する研究」(住宅総合研究財団研究論文集, No.34, 185-194頁、2008) / 「保育環境のデザイン」(全国社会福祉協議会、2014) など



嶋田 芳男 教授

専門分野 地域福祉、福祉近現代史
担当科目 家政学総合特論、地域福祉活動特論

研究テーマ：「在宅福祉サービスの成立過程に関する研究」 わが国の在宅福祉サービスは、地域における地方自治体行政や民間施設などによって先駆的に実践され、その後、国により制度化されています。しかし、それら先駆的実践の成り立ちに関する詳細な分析・検討は、あまり見られない状況です。そこで、先駆的に実践された各種サービスの詳細な成立過程を分析・検討し、それらの全体像を明らかにする研究を主に行っています。

研究業績：「地域福祉の原理と方法(第3版)」(学文社、2019) / 「特別養護老人ホームによる先駆的在宅福祉実践-香東園の取り組みに焦点をあてて-」(福祉文化研究, Vol.29, 53-63頁、2020) など



白井 篤 教授

専門分野 建築材料学、コンクリート工学
担当科目 家政学総合特論、建築構法特論

研究テーマ：「持続可能な新しい建築物を作るための建築材料・構法の開発」「補修・補強による既存建築物の更なる長寿命化」 建築物を解体し、新しい建築物を建てるというスクラップ&ビルドの社会は終わり、今後は、持続可能な建築物を建てていくという考え方に移っています。そこで、耐久性に優れた建築材料や構法の開発と、既存の建築物を補修・改修することで長寿命化を図るという2つの視点で研究を行います。

研究業績：「建築用ポリマーセメントモルタルの防火性能及びその試験方法の提案」(日本建築学会構造系論文集、第73巻、第631頁、1449-1457頁、2008) / 「改修工事の標準仕様書及び指針類の整備の状況並びに考え方(あり方)」(日本建築学会研究協議会<主題解説>、37-42頁、2015) / 「建築材料 新テキスト」(彰国社、2014) / 「JIS A 1171」(日本規格協会 2016) など



新開 よしみ 教授

専門分野 保育学、児童学
担当科目 家政学総合特論、子ども学特論

研究テーマ：「子どもの身体表現・劇的な表現を育む保育に関する研究」「保育者養成における保育内容「表現」の授業研究」など 子どもの「ふり」や「つもり」の世界、イメージ遊びやごっこ遊び、リズム遊び、「ノリ」遊び(ダンス的な表現の芽生え)など、身体表現遊びやノンバーバルコミュニケーションに関心があります。近年は保育者養成課程における領域「表現」の授業のあり方の研究に取り組んでいます。

研究業績：「保育教諭に求められる資質・能力を検討するための基礎的研究」(一幼幼稚園教諭と保育士の養成課程における領域「表現」にかかる科目のシラバス分析から、保育教諭養成課程研究第2号、2016) / 「保育者のためのキャリア形成論」(建帛社、2015) / 「指導計画の書き方」(チャイルド社、2016) / 「領域『表現』の専門的事項の授業において、教員の専門性はどのように生かされるのか」(日本保育者養成教育学会、2020) など



西口 守 教授

専門分野 高齢者福祉論、高齢者とspirituality、外国人介護福祉士育成・支援
担当科目 家政学総合特論、高齢者福祉特論

研究テーマ：「高齢者福祉、高齢者ソーシャルワーク全般(近年では、外国人介護人材の育成と支援、認知症の当事者視点でのナラティブアプローチ)」 私は高齢者の現場で相談員として長く実践をしたこともあり、「現場」での研究に主眼を置いています。その中でもわが国の介護人材不足を契機に始まった外国人介護人材の育成支援のマネジメントについて研究を行っています。

研究業績：「高齢者福祉施設における生活相談員の『相談』の実際」(東京家政学院大学紀要第51号、1-21頁、2011) / 「外国人介護職員を受け入れるための制度と実践=外国人介護人材を受け入れる意義とその方法=」(東京都社会福祉協議会、2017) / 「認知症の義母の娘家族との同居の推移=安定的生活の要因を『語り』から考える=」(日本看護福祉学会、2020) など

【研究指導教員】



原口 秀昭 教授

専門分野 **建築設計**
担当科目 **家政学総合特論、住環境設計特論、住環境計画特論**

研究テーマ：「近代建築の空間構成」 20世紀の建築家、ミース・ファンデル・ローエらの建築構成を分析し、近現代建築の空間構成の特質とその変遷を明らかにします。作家論に終わらせずに、近代建築全般の構成上の特質、近世以前の建築との構成上の比較を明示します。建築の実施設計では、現在社会問題になっている空き家再生に取り組み、耐震補強、断熱補強、リフォームをして再生しています。戸建ては、現在12棟運営中です。
研究業績：「ゼロからはじめるRC造施工入門」(彰国社、2018、他ゼロからシリーズ15冊) / 「ルイス・カーンの空間構成 アクソメで読む20世紀の建築家たち」(彰国社、1998<中国語版、台湾語版あり>) / 「20世紀の住宅 空間構成の比較分析」(鹿島出版会、1994<英語版、中国語版あり>) / 「中富町の家のリフォーム、再生」(2019) / 「脚折町の家のリフォーム、再生」(2019) など



三澤 朱実 教授

専門分野 **栄養指導、栄養教育、公衆栄養学**
担当科目 **家政学総合特論**

研究テーマ：「食生活・食事内容が健康状態・体重に及ぼす影響の解明、ならびに栄養教育手法に関する研究」 具体的には、朝食の欠食問題、野菜の摂取不足、若年女性の痩せ願望などの問題解決に向け、その実態を調査等で解明したうえで、栄養教育手法を開発し効果検証を行います。大学の近隣地域を活動母体とし、行政・学校等と連携して積極的な活動を展開しています。
研究業績：「大学と地域保健所との連携による食育活動が学生教育に及ぼす効果」(東京家政学院大学紀要第59号69-84頁、2019) / 「バス運転業務従事者における主食・主菜・副菜を組み合わせた食事の摂取状況と健康状態との関連性」(北陸公衆衛生学雑誌、42、17-26頁、2016) / 「「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル」(第一出版、2018) など



三宅 紀子 教授

専門分野 **食品栄養学、調理科学**
担当科目 **家政学総合特論、食生活学特論**

研究テーマ：「調理・加工による抗酸化成分の変化、食品の嗜好性に関する研究」 超高齢社会を迎えて、健康維持や生活習慣病の予防に重要な役割を果たす野菜や果物の積極的な摂取を目指して、野菜や果物の調理・加工におけるビタミンCをはじめとした抗酸化成分の変化についての研究に取り組んでいます。また、食の機能のひとつである嗜好性について、官能評価に加えて、呈味成分の分析等を組み合わせて解析をしています。
研究業績：「市販長崎カステラの嗜好性」(日本調理科学会誌、44、286-290頁、2011) / 「ビタミン・ミネラルの科学」(朝倉書店、2011) / 「食物学概論第2版」(光生館、2017) / 「精白米の炊飯におけるアクリルアミドの生成」(日本調理科学会、2017) / 「ビクルスのビタミンC」(日本家政学会、2018) / 「調理実習履修前後の学生の調理に関する意識の比較」(日本調理科学会、2019) など



山村 明子 教授

専門分野 **西洋服飾史、服飾文化**
担当科目 **家政学総合特論、服飾文化特論**

研究テーマ：「家庭生活における衣服と暮らしの変容」 近年取り組んでいるのが、家庭の中の衣生活史という切り口です。服飾史の多くは社会生活において現れる現象を流行としてとらえてきました。しかし、家庭という閉じられた空間で何を着ているのか、と考えていくとまだ気づけていなかった、衣服と生活と家族とのかわりにおいて問題提起ができるかと考えています。
研究業績：「大正期の家事労働と主婦の装い」(日本家政学会誌、第70巻第10号、629-642頁、2019) / 「英国との比較における明治以降の主婦の装い」(日本家政学会誌、第69巻第10号、710-719頁、2018) / 「第二次大戦以降のナイトウェアから考える主婦と家庭生活」(国際服飾学会誌、No.51、22-31頁、2017) / 「ヴィクトリア朝の女性たち—ファッションとレジャーの歴史—」(原書房、2019) など



吉永 早苗 教授

専門分野 **子ども学、音楽教育**
担当科目 **家政学総合特論、子ども学特論**

研究テーマ：「子どもの音感受とその表現」「保育者養成教育(保育内容：表現)」 生活やあそびの中での子どもの素朴な表現、身の回りのモノと関わりながら身体の諸感覚で音を感じる姿をとらえ、その中で子どもはどのように思考をめぐらせ、音楽表現がどのように表出していくのか、保育者がどのようにかかわることで子どもの主体的な表現の質を高めていくことができるのか、といった内容を主なテーマとして調査研究しています。
研究業績：「大学生による『一週間の音日記』—保育・小学校教諭を目指す学生の『聴くこと』に対する意識を高める試み—」(音楽学習研究8、23-34頁、2012) / 「育児における『語りかけ』『歌いかけ』大切さ—養育者・保育者と乳幼児間の音声相互作用の視点から—」(思春期青年期精神医学21(2)、110~124頁、2012) / 「子どもの音感受の世界」(朝文書林、2016) / 「保育内容 表現」(ミネルヴァ書房、2019) など



花田 朋美 准教授

専門分野 **被服材料学、染色加工学、テキスタイル加工学**
担当科目 **家政学総合特論、衣環境学特論**

研究テーマ：「混合溶媒法による収縮加工の研究」 既存の合成繊維に新たな付加価値を付与することを目的として、繊維の良溶媒と貧溶媒を用いた混合溶媒法による収縮加工の研究を進めています。繊維収縮のメカニズムの考察と共に染色性への影響や物性変化について実験を行い、特に生分解性合成繊維においては生分解性への影響についても検討し、環境配慮型繊維の衣料用テキスタイルへの展開について提案しています。
研究業績：「ポリ乳酸繊維布の収縮加工における繊維径及び良溶媒種の影響」(繊維製品消費科学 vol. 53、826-834頁、2012) / 「良/貧溶媒混合溶液で収縮加工したポリ乳酸繊維布の生分解性に及ぼす良溶媒種の影響」(繊維学会、2018) / 「良/貧溶媒混合溶液により収縮加工したポリ乳酸繊維布の染着量の変化」(繊維学会、2019) など

【研究指導補助教員】

石綱 史子 准教授 | 専門分野 園芸学(ガーデニング)
担当科目 家政学総合特論

研究テーマ:「ハスの研究」 ハスの地下茎、花、葉などの形態と関連遺伝子の研究と花芽形成や花の開閉に関する研究に取り組んでいます。
研究業績: Flower bud formation of sacred lotus (*Nelumbo nucifera* Gaertn.): A case study of 'Gyozankouren' grown in a container. *HortScience*, 49:516-518. 2014. / 「ハス」(*日本緑化工学会誌* 35(2)、374頁、2009) など

小野 由美子 准教授 | 専門分野 消費者教育、消費生活論
担当科目 家政学総合特論、消費者教育特論

研究テーマ:「支援の必要な人のための消費者教育について」 消費者は多様であり、主体的に生きるために求められる消費者教育の学習目標も様々ではありません。近年、消費者のもつ特性による違いに考慮した消費者教育や施策が注目されています。未成年者や高齢者、障害のある消費者について、特別支援学校や高等学校などを対象にした調査を実施する形で、それぞれの立場に配慮した消費者教育のあり方について研究しています。
研究業績: 小野由美子・上杉めぐみ「キャッシュレス決済の推進に伴う消費者教育のあり方について—韓国消費者院へのヒアリング及び日本の高校生への意識調査等の分析を通して—」(*日本消費者教育学会『消費者教育』*、第40冊、13-23頁、2020) / 小野由美子・川崎孝明「全国の特別支援学校における金銭管理教育と社会資源の活用について」(*国民生活センター『国民生活研究』*、第58巻第1号、44-65頁、2018) など

木村 文香 准教授 | 専門分野 学校心理学、臨床心理学、社会心理学
担当科目 家政学総合特論、教育心理学特論

研究テーマ: 良好なグループダイナミクス形成のためのプログラム開発の研究に取り組んでいます。良好なグループダイナミクス(集団力動)は、グループ、グループ成員双方の特性に良い効果をもたらします。このようなグループの持つ力を個人や生活に用い、よりよい暮らしにつなげる方法を実践的に研究しています。特に発達障害者を含む、インクルーシブな集団に適用できるプログラム開発を目指しています。
研究業績: 「大学生を対象とした宿泊型健康教育の試み—野外レクリエーションを用いたグループワークプログラムのもたらす効果—」(*江戸川大学紀要『情報と社会』*、26、381-396頁、2016) / 「歩行開始期の子をもつ親と祖父のダイアドデータの分析: 育児支援頻度および回答不一致の要因」(*発達心理学研究* 28 <1>、35-45頁、2017) など

黒田 久夫 准教授 | 専門分野 食品機能学
担当科目 家政学総合特論、食品機能学特論

研究テーマ: 「食品の酵素と品質」 植物性食品に含まれる酵素がどのように食品の品質に影響を与えるかを、生化学的手法で解析しています。「おいしさの化学感覚」 ヒトの嗅覚、味覚や心理とおいしさの関係を研究しています。地域企業との食品開発にも取り組んでいます。「分子栄養学」 分子栄養学は、分子生物学と栄養学を組み合わせた新しい学問です。ヒトの遺伝型と栄養の関係性を明らかにしていきます。
研究業績: Identification and functional analyses of two cDNAs that encode fatty acid 9-/13-hydroperoxide lyase (CYP74C) in rice. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 69: 1545-1554, 2005. / 「オオムギの脂質酸化酵素とビールの品質」(*温古知新* 49:83-90頁、2012) / 「大豆の加工時間におけるリポキシゲナーゼの脂肪酸含量への影響」(*日本家政学会第72回大会*、2020) など

竹中 真紀子 准教授 | 専門分野 食品科学
担当科目 家政学総合特論、食生活学特論

研究テーマ: 「食品の調理・加工による品質変動とその評価」 食品の調理・加工によって、機能性成分などの有用成分がどれくらい失われるのか、また、天然毒素や有害加熱生成物などの有害成分をどれくらい低減できるのか(生成量を抑制できるのか)、そしてそれらの観点から有用な調理・加工方法が喫食する側および調理する側から受け入れられるのかといったことについて研究しています。
研究業績: 「玄米の炊飯におけるアクリルアミドの生成」(*日本調理科学会平成29年度大会*、2017) / 「Effective extraction of curcuminoids by grinding turmeric (*Curcuma longa*) with medium-chain triacylglycerols: *Food Sci. Technol. Res.*, 14, 655-659, 2013. など

丹羽 さがの 准教授 | 専門分野 発達心理学
担当科目 家政学総合特論、発達支援特論

研究テーマ: 「幼児期から児童期の学び・育ちについて」 幼稚園・保育所・子ども園での幼児期の学びから、小学校での児童期の学びへつなげていく接続期の在り方に関心があります。幼児期の学びや育ちを土台として、児童期の学びを展開していく方法を、様々な視点から考えたいと思っています。
研究業績: 「保育の心理学—子どもの育ち・学びを知る—」(*光生館*、2019) / 「子どもの理解と援助—育ち・学びをとらえて支える—」(*光生館*、2019) / 「育ちと学びをつなぐ幼小接続(2)—幼小接続に関するキーワードの既知と研修の参加回数に関する調査—」(*平成30年度保育教諭養成課程研究会研究大会*、2018) など

柳瀬 洋美 准教授 | 専門分野 臨床心理学、発達臨床心理学、児童学、保育学
担当科目 家政学総合特論、発達支援特論

研究テーマ: 「子育て支援」 児童虐待に象徴されるように、昨今、子どもたちを取り巻く環境は社会の変容と共に厳しいものとなっています。臨床心理学的な(悩みや課題などを抱えている相手に寄り添いながら、心理学の専門的な知識や技術を用いて「こころ」の問題にアプローチする)視点から、おもに子育て支援や子どもと家族をめぐる諸問題についての研究を行っています。
研究業績: 「大学における地域子育て支援グループ活動Ⅱ—『ばかばかひろば』10年の活動から—」(*現代児童学研究*、第1巻第1号、77-85頁、2018) / 「人間関係の臨床—家庭、園、施設、学校、職場の問題解決へ向け—」(*慶應義塾大学出版協会*、2017) / 「保育カウンセリング—ここからはじまる保育カウンセラーへの道—」(*ナカニシヤ出版*、2010) など

上 藪 薫 准教授 | 専門分野 食品科学、食品衛生学
担当科目 家政学総合特論、食品科学特論

研究テーマ: 「食用花の機能性探索・伝統食品加工手法の応用・有用微生物の単離活用など」 昔より食されている食用花以外に新規栽培され始めている食用花における彩り以外の付加価値探索や火山灰を使用した灰干しという伝統加工手法を魚介類だけでなく、様々な食材へ応用活用検討を行っています。また、地域特性の付加価値付与を目的に有用微生物の単離と安全性を確認の上、その微生物の加工食品への応用研究にも取り組んでいます。
研究業績: 「異なる製パン法がアピオスのイソフラボン組成に及ぼす影響」(*日本食品科学工学会誌*、64巻11号、542-548頁、2019) / 「わかりやすい食品機能学第2版」(*三共出版*、2017) / 「火山灰干し野菜の加工食品への検討」(*日本食品保蔵科学会第68回大会*、2019) / 「キャンパス内野草からの野生酵母採取と応用検討」(*日本調理科学学会平成27年度大会*、2015) など

授業紹介

生活経営学特論

担当 上村 協子 教授

農業に関わる、政治、経済、教育、労働などの分野において、国内国外の「農業とジェンダー」のテーマから派生する基本的諸課題を抽出し学際的比較分析を試みます。また、日本とアジアの農業が抱える性差に関する固有の課題（男女共同参画社会実現のための諸問題）をも取り上げ、ダイバシティマネジメントによる「食が結ぶ都市と農業との共生型リカレント社会」実現の方向性について論議します。

食生活学特論

担当 三宅 紀子 教授、竹中 真紀子 准教授

“食”には健康に生活するため以外に、社会的、文化的役割などさまざまな働きがあります。本科目では食生活について、健康との関わり、調理・加工による変化、嗜好性など科学的な側面から、最新の知見も取り入れて講義します。

また、食の機能性など、食に関する正しい情報の収集する方法についても解説します。

子ども学特論

担当 新開 よしみ 教授、吉永 早苗 教授

子ども学分野の文献を講読し、子どもを取り巻くさまざまな現代的課題を理解するとともに、最新の研究動向について検討します。受講生の発表を中心とした授業を行います。また、保育実践の場における観察調査も実施します。

服飾文化特論

担当 山村 明子 教授

19世紀後半のイギリス・ヴィクトリア朝の社会における女性の位置づけを理解し、当時の女性服飾が包含していた意味について考えます。同時代に日本は欧風化政策を進める中で西欧文化を積極的に導入し、服飾もまたあらたな意味を持つようになりました。日本にとっての洋服とは何かを考えます。

住環境計画特論

担当 小池 孝子 教授、原口 秀昭 教授

住環境を計画するには、住居から地域を連続的に捉えることが重要です。自分の身の周りの環境に目を向け、生活の質を向上させるために解決すべき課題について検討します。

前半は住宅地のフィールドワークを通して地域における課題を抽出し、改善案を提案します。

後半は自宅、建築家の住宅などの図面を3つ選定し、生活における計画上の課題を抽出し、改善案を提案します。

教育学特論

担当 河田 敦子 教授

テーマは、近代公教育制度の成立過程を国際的に比較しながら、公教育とは何かを歴史的に考察します。具体的には、主に近代日本と公教育発祥の国と言われるフランスの公教育制度成立史を比較検討します。到達目標は、「公教育」の多様性を学び、教員として、今後の日本の公教育のあり方を国際的、多面的かつ自身に引きつけて考えられるようになることを目標とします。前半は講義形式で日仏の公教育制度についての授業を行います。後半は、日仏いずれかの国で、1800年～1980年頃までに生きた一人の教師について調べ、その人物が教育をどのように捉え、どのような教育を行い、その人物の人生に公教育制度および時代的背景がどのような影響を与えているかを、その人物のライフヒストリーを作成しながら考察します。最終回では、調査結果を発表し合い、ディスカッションを行います。

家政学専攻 修了後の進路

- 地域社会に貢献する公務員
- 次世代の生きる力を育てる中学校・高等学校家庭科教諭
- 公共団体などにおける消費生活のアドバイザー
- 企業等における生活者の視点を活かした専門的スタッフ

家政学専攻 取得できる資格

- 中学校教諭専修免許状（家庭）
- 高等学校教諭専修免許状（家庭）

家政学専攻 過去の修士論文題目の例

- 花嫁かつらの伝承に関する研究—現状分析と着装感の解明と提案—
- 国際結婚をした中国人女性農業者のエンパワメントプロセス
- 戦後日本の狭小住宅における平面計画に関する研究
- 19世紀ヨーロッパの女性服飾にみる黒いチョーカーについての言説
- 中国における今後の高齢者支援を踏まえたソーシャルネットワークの実際に関する研究—日本との比較を踏まえて—
- 親子分離不安と関係性の発展—幼児の集団活動における親子関係の変化—

開講科目一覧

科目区分	授業科目
導入科目	家政学総合特論
家庭経営学	生活経営学特論
	消費者教育特論
被服学	服飾文化特論
	衣環境学特論
専門領域科目	食生活学特論
	食物学
	食品科学特論
	食品機能学特論
住居学	住環境計画特論
	住環境設計特論
	環境文化特論
	建築構法特論

科目区分	授業科目
子ども学	子ども学特論
	発達支援特論
福祉学	高齢者福祉特論
	地域福祉活動特論
教育学	教育学特論
	教育実践特論
	教育心理学特論
研究指導科目	家政学特別研究演習 1
	家政学特別研究演習 2
	家政学特別研究演習 3
	家政学特別研究演習 4

人間生活学研究科 栄養学専攻

Master's program in nutrition sciences

栄養学は、様々なライフステージ及び健康状態にある人々の栄養の営みを対象とし、ヒトに関わる領域、食品に関わる領域、さらにはそれらの関係性や実践に関わる領域をも含む、総合的で複合的な学問です。

教育研究領域のイメージ

食品科学
KEY WORDS
発酵食品、調理理論、機能性食品

健康科学
KEY WORDS
ヘルスプロモーション、スポーツ栄養・スポーツ科学

臨床栄養学
KEY WORDS
栄養管理、小児肥満症、病態栄養管理・評価

実践栄養学
KEY WORDS
栄養教育プログラム、在宅栄養管理、地域栄養

栄養学

栄養学専攻は、栄養学を食品科学、健康科学、臨床栄養学、実践栄養学の各領域に体系化し、それぞれの専門的知識と技術を総合的に修得できるのが特徴です。

授与学位
修士（栄養学）

入学定員
4名

開講キャンパス
千代田三番町キャンパス

栄養学専攻 3つのポリシー

アドミッション・ポリシー これまでに培った栄養学の学識や能力を基盤に、学術の理論及び応用の深奥を究めようとする好奇心の強い人、又、多様な経歴や高い倫理観をもった人を幅広く求めている。

【知識・技能】 食品に関わる領域、健康に関わる領域、そして、その関係性や実践に関わる領域を広く学び、高度な知識・技能を身につけたい人。

【思考・判断】 食と栄養を中心に、人を取りまく環境に係わる今日的な健康問題を把握し、これを解決する方法について、科学的根拠に基づき探究したい人。

【関心・意欲・態度】 学術の急速な進歩と社会構造の変化に関心を持ち、健康の維持・増進並びに疾病の予防に貢献したい人。

【表現】 他者を理解した上で、自らの見解を形成し、それを豊かに表現する能力を培いたい人。

カリキュラム・ポリシー 栄養学の幅広い研究領域の視野を得て、その中で自身の研究課題を位置づけ、研究の実施が可能となるよう、系統的な学びのカリキュラムを編成する。

・個別の研究課題に取り組む前に、栄養学の学際性・多様性に触れる目的で、入学時に全専任教員による「栄養学総合特論」を開講する。

・多様な知見を深める目的で、食品科学、健康科学、臨床栄養学、実践栄養学の領域における特論科目群を開講する。

・研究を進めるための方法論の修得を目的として、「食品・栄養英語文献抄読演習」を開講する。

・修士論文の作成に向け、複数の教員による指導を受けることができ、多領域の教員からも助言を得ることができる「栄養学特別研究演習」を開講する。

ディプロマ・ポリシー 所定の単位を修得し、以下の学識・能力を身につけ、かつ修士論文についての研究成果の審査及び最終試験に合格した者に修士（栄養学）の学位を授与する。

【知識・技能】 栄養学に関する高度な知識・技能を修得し、それらを総合的に活用することができる。

【思考・判断】 科学的な視点で人と栄養・食に関する様々な問題を捉え、優れた思考力・判断力を持って解決法を導き出すことができる。

【関心・意欲・態度】 主体性を持って学び続ける意欲を持ち、食品、保健、医療、食育などの分野で中核として活躍できる能力を有している。

【表現】 適切な栄養管理を実践できるコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力を有し、高い倫理観を持って思考・判断のプロセスや結果を他者と共有し、解決策を提言できる。



柔軟なカリキュラムと実践的な指導で食・健康分野をリードするスペシャリストを育成

栄養学専攻主任 酒井 治子 教授

「栄養」とはもっとも基本的で欠かすことができない人の営みです。だからこそ、その時々で社会的ニーズに応じた研究課題に向きあっていく専門家の存在が重要となります。本専攻は研究者や食・健康分野をリードするスペシャリストに必要な基礎から実践までを、院生の一人ひとりの目的に応じて学べるカリキュラムを編成し、食品科学、健康科学、臨床栄養学・実践栄養学の各領域、充実した教授陣が、時代と現場のニーズに即した指導を行っています。地域住民の健康と豊かな生活の創造という目標に向かって、高度な専門知識の修得を目指す皆さんの進学を期待しています。

専任教員

【研究指導教員】



海野 知紀 教授

専門分野 食品科学 (食品機能、食品分析、ポリフェノール学)
担当科目 栄養学総合特論、食品機能学特論

研究テーマ:「食品成分が腸内フローラとその代謝物の産生に及ぼす影響」 我々の大腸には多種・多様な腸内細菌が生息しており、そのバランスが健康維持に重要です。腸内フローラは私たちの食生活によって良くも悪くもなることから、どのような食品成分が腸内フローラに影響を及ぼすかについて研究しています。特に、肥満や腎臓病の予防の観点から、腸内細菌が合成する代謝物が生体への影響を中心に研究に取り組んでいます。
研究業績: Consumption of young barley leaf extract increases fecal short-chain fatty acid levels: a before-after clinical trial: Food Research 4, 1151-1155 (2020). / Green tea extract and black tea extract differentially influence cecal levels of short-chain fatty acids in rats: Food Science and Nutrition, 6, 728-735 (2018). など



江川 賢一 教授

専門分野 健康・スポーツ科学 (スポーツ生理学、ヘルスポモーション)
担当科目 栄養学総合特論、運動生態学特論

研究テーマ:「スポーツ・健康づくりのアドボカシーの生態学的研究」 ジュニアサッカー合宿、大学生アスリートを対象としたスポーツ栄養学研究や、公衆衛生学、健康教育学、スポーツ科学に基づく調査や実験を実施しています。健康な社会参加へのアクセシビリティとしての公共交通機関の社会実装を目的とした多施設共同によるアドボカシー研究に参画し、人間の運動行動と環境との関係を解明する『運動生態学研究』に取り組んでいます。
研究業績:「第23回IUHPE世界大会における非感染性疾患対策の研究動向」(日本健康教育学会誌、27(4)、387-391頁、2019) / 「ヘルスポモーションのための人材育成: アドボカシー能力をいかに高めるか?」(日本健康教育学会誌、25(1)、39-43頁、2017) / 「子育て世代家族の家族機能と親子の自発的運動習慣との関連性—無作為抽出標本による生態学的検討—」(発育発達研究、58、10-17頁、2013) など



金澤 良枝 教授

専門分野 食生活学 (臨床栄養学、腎臓・代謝疾患食事療法)
担当科目 栄養学総合特論、臨床栄養学特論

研究テーマ:「慢性腎臓病、糖尿病性腎症の栄養評価・食事療法管理に関する研究」 慢性腎不全・保存療法期の低たんぱく食事療法の透析導入遅延効果、低たんぱく食の栄養学・食品学的評価、実際に実行している患者の栄養評価など臨床データと合わせて臨床現場で研究していきます。さらに血液透析患者の身体計測などを含めた栄養評価と、食事療法についても臨床現場で研究を行います。
研究業績:「透析患者における食事マグネシウム補給について—食品常用量当たり含有量およびモデル献立からの検討—」(透析誌、53、147-153頁、2020) / 「心もカラダもすっきり! 不調しらず! 食べ方レッスンBOOK」(ナツメ社、2019) / 「CKD患者に対する低たんぱく食事療法の分岐鎖アミノ酸 (BCAA) 摂取と栄養状態の評価」(日本病態栄養学会、2020) など



酒井 治子 教授

専門分野 地域栄養教育学 (食育、食発達)
担当科目 栄養学総合特論、地域栄養教育特論

研究テーマ:「幼児の食行動の発達過程の解明と、それに対応した食育の実施・評価」 地域でのさまざまな栄養活動の実践を通して、その栄養教育の計画・実施・評価の具体的な展開についての課題解決の方法について研究しています。特に、ライフステージとしては、乳幼児から学童期の子どもを対象に、その発達過程を解明しつつ、家庭や保育所での食育実践から、理論を構築する方法を探索していきます。
研究業績:「健康状態と栄養教育」(『栄養教育論』第10章ライフステージ・ライフスタイル、南江堂、2020) / 「日本の伝統的な食文化『和食』の普及推進〜子育て世代に向けた『和食育』のすすめ〜」(日本栄養学会雑誌、51(9)、20-31頁、2019) / 「保育所・認定こども園における食を通じた保育者の専門性に関する研究-セルフチェック票の提案-」(保育科学研究 9:18-43頁、2019) など



田中 千晶 教授

専門分野 応用健康科学、発育発達学
担当科目 ヘルスポモーション特論

研究テーマ:「健康に資する身体活動促進と体力向上のための生活習慣・環境改善」 子どもから高齢者までの幅広い年齢層における健康の保持増進のため、生活習慣および環境の改善に資する研究や、アーティストックスイミグ元日本代表の経験を活かしたスポーツ参加促進について研究しています。経済状況の異なる複数の国が参画する国際共同研究を基に、人の暮らしに見る共通性と多様性を巨視的な視点からとらえることを目指しています。
研究業績: Validation of the physical activity questions in the WHO Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) survey using accelerometer data in Japanese children and adolescents: J Phys Act Health, 18, 151-156 (2021). / Association between 24-hour movement guidelines and physical fitness in children: Pediatr Int, 62, 1381-1387 (2020). / Objectively evaluated physical activity and sedentary time in primary school children by gender, grade and types of physical education lessons. BMC Public Health, 18, 948 (2018). など



田中 弘之 教授

専門分野 栄養政策学 (公衆栄養学、栄養調査、食品表示)
担当科目 栄養学総合特論、公衆栄養学特論

研究テーマ:「栄養政策における公衆栄養活動に関する研究」 持続可能な社会の実現のために日本の栄養政策は、食事、人材養成と科学的なエビデンスに基づく政策プロセスが展開されています。その担い手となる具体的な展開についての課題解決の方法について研究しています。
研究業績:「特定健康診査・特定保健指導」(公衆栄養学、南江堂、96-103頁、2019) / 「少子・高齢社会の現状と栄養・健康政策」(日本人の食摂取基準」(公衆栄養学概論、同文書院、26-40・163-199頁、2019) / 「栄養指導の概念」(栄養指導論、同文書院、3-12頁、2019) / 「日本の栄養状態を俯瞰する」(ニューダイエットセラピーvol35No.1、37-39頁、2019) など



林 一也 教授

専門分野 農芸化学 (応用微生物学、食品科学、食品加工学、食品衛生学)
担当科目 栄養学総合特論、食品学特論

研究テーマ:「食品の成分に関する研究」 食品には様々な成分が含まれます。その中でもアントシアニンを代表とする色素成分の探求や食品加工による変化、それらの生理機能性などを研究しています。さらに、微生物や酵素に関する研究、食酢などの伝統食品に関する研究にも取り組んでいます。
研究業績: Anthocyanins from skins and flesh of potato varieties, Food Science and Technology Research, Vol.1, No.2, pp.115 ~ 122, 2010 / 「アントシアニンと食品」(建帛社、2015) / 「ワインビネガーの明治時代から昭和におけるまでの活用の発展と展開」(日本調理科学会2019年度大会、2019) など



原 光彦 教授

専門分野 食生活学 (臨床栄養学、栄養疫学、小児科学、解剖生理学)
担当科目 栄養学総合特論、小児臨床栄養学特論

研究テーマ:「小児の健やかな成長と健康の維持増進」 具体的には、小児肥満や脂質異常症の疫学・診断・治療に関する研究、発育期のスポーツに関する研究が中心となります。小児肥満については、小児の体脂肪率の基準値の策定や小児の腹部肥満判定指標の作成、早期動脈硬化の評価法の開発、新しい小児生活習慣病予防健診法の提言などを行ってきました。
研究業績:「小児肥満症診療ガイドライン2017」(ライフサイエンス出版、2017) / 「小児肥満の腸内細菌叢の特徴」(肥満研究 24、158-165頁、2018) / 「幼児肥満ガイド」(臨床栄養 135、751-753頁、2019) / 「肥満の原因となる食生活」(小児内科 51、1294-1297頁、2019) / 「運動と発育」(臨床スポーツ医学 37、526-530頁、2020) など

【研究指導教員】



辻 雅子 准教授

専門分野 栄養教育（健康と食生活、食教育、生活習慣病予防、食情報）
担当科目 栄養学総合特論、栄養教育特論

研究テーマ：「人の食行動変容に対し栄養教育の手法が及ぼす効果について」 栄養教育の実践には栄養学、食品学、教育学、心理学、社会学、食文化など、さまざまな幅広い学問分野から総合的に研究を行うことが必要です。人の食行動変容を促すための、食教育や食環境などのさまざまな側面から、栄養教育学的手法を用いた研究や、栄養教育実施者にとって必要な栄養教育教材についての研究にも取り組んでいます。

研究業績：「栄養教育論演習【第2版】」（建帛社、2015.04）／「栄養教育論 第2版」（光生館、2020.03）／「小学校の授業における栄養教諭の関わりについて—大豆の加工品である『おから』を活用した栄養教育—」（第65回日本栄養改善学会学術総会、2018.09）／「調理食品の鉄含有量の実測方法と計算法との栄養教育面からの比較研究」（第73回日本栄養・食糧学会大会、2019.05） など

斉藤 恵美子 教授

専門分野 食生活学（小児科学、応用栄養学、臨床栄養学）
担当科目 栄養学総合特論、病態生理学特論

研究テーマ：「生活環境・習慣と疾患」 主に小児における生活環境や習慣と各種疾患（特に生活習慣病やアレルギー疾患）との関連の研究に取り組んでいます。

研究業績：「小児の体格と親子の食習慣の関連について」（日本小児保健学会、2019）／「新生児血中特異的IgE抗体と乳児期の感作およびアレルギー疾患発症に関する検討」（日本小児アレルギー学会、2017）／「小児期non-HDL-Cの縦断変化と成長に伴う体格変化の関連性」（日本肥満学会、2015） など

大富 あき子 准教授

専門分野 食生活学（調理、食育、食文化）
担当科目 栄養学総合特論、調理学特論

研究テーマ：「低利用・未利用の深海性魚類の食材開発と食教育への導入」 世界的に魚類の消費量が増加している中で、逆に水産大国の日本では減少し肉類に嗜好が傾いています。また食教育の現場では地産地消が見直されていますが魚類の認知度は低く、食教材としての関心や問題意識は農畜産物と比較低いといえます。そこで漁獲されても海上投棄されてしまう未利用魚の食材および食教育への活用を検討しています。

研究業績：「鹿児島県の学校給食における郷土料理および地場産物の活用（1）活用の現状と問題」（鹿児島純心女子短期大学研究紀要 第47号、27-38頁、2017）／「こぼさき」（別冊うかたま）伝え継ぐ日本の家庭料理<一般社団法人農山漁村文化協会>第14巻、93頁、2019）／「鹿児島湾における未利用・低利用甲殻類資源の分布と食味」（日本調理科学学会大会、2019） など

【研究指導補助教員】

加藤 理津子 准教授

専門分野 実践応用栄養学（応用栄養学、スポーツ栄養）
担当科目 栄養学総合特論、スポーツ栄養管理学特論

研究テーマ：「スポーツ実施者および健康人を対象にした栄養管理に関する研究」 スポーツに取り組んでいる人は、競技力向上や健康づくりを目的とした栄養・食事の内容や摂取方法に関心が高い傾向にあります。そこで、スポーツ実施者や健康者を対象に、身体および栄養・食事摂取状況の実態と、栄養・食事に関する情報のニーズを調査しています。その結果から効果的な栄養教育の内容、方法、媒体の開発について研究に取り組んでいます。

研究業績：「ラクロス部所属女子学生の身体および食事摂取状況と栄養教育の効果」（第8回日本食育学会、2020）／「運動と発育」（臨床スポーツ医学37巻5号、2020）／「改訂 応用栄養学実習書—PDCAサイクルによる栄養ケア—」（学文社、2020）／「食物と栄養学基礎シリーズ 8 新応用栄養学」（建帛社、2020） など

吉野 知子 准教授

専門分野 給食経営管理（高齢者栄養管理、在宅チーム医療）
担当科目 栄養学総合特論、栄養管理学特論

研究テーマ：「高齢者の栄養ケア・マネジメントと栄養評価」 高齢者の低栄養は様々な身体・精神機能の低下と関連しており、栄養ケア・マネジメントによって低栄養改善を図る際には単にエネルギー・栄養素の補給を目的とするのではなく、食べることに関連する種々の徴候・症状を的確に把握し、安定した食事摂取状況を確保するために食環境を含め適切に問題解決に努めることが、QOLの向上や予後の改善につながります。

研究業績：「在宅高齢者食事ケアガイド」（第一出版株式会社、2014）／「施設の栄養ケアにおける多職種連携—ビデオ内視鏡導入による摂食・嚥下機能評価の取組み—」（日本健康医学会、2010）／「介護保険施設入所者に対する栄養・口腔関連の介護報酬算定の取組み」（日本給食経営管理学会、2014） など



授業紹介

食品学特論

担当 林 一也 教授

食物は、人間にとって欠かすことのできないものです。食品学的には単に穀類の米として扱われるものも、さまざまな品種があり、栽培法も異なります。また、同じ野菜でも産地や栽培の仕方でも成分も変わってきます。このように多様な食品群の生産、栽培を含め本質を知ること、単に米も違った角度で見ることが出来ます。このように食品のさまざまな事項、伝統食品の加工など食の歴史を含めたものを学び、食とは何かを考えます。

食品機能学特論

担当 海野 知紀 教授

食生活における重要な点は、健康の維持・増進を目標とする Quality of life の向上にあり、食品企業では、食品成分の第三次機能に着目した保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品）あるいはいわゆる健康食品の開発が盛んに行われています。本授業では、生命を維持する栄養素、健康増進のための食品成分の機能について、最近のトピックスを含めて解説するとともに、実際の商品開発への展開、消費者レベルでの摂取上の問題点と関連させながら講義します。

調理学特論

担当 大富 あき子 准教授

調理過程における食品材料の化学的、物理的、組織学的変化を知り、おいしくなる方向へとその変化を制御する学問が調理学ですが、体に必要な栄養成分を食べられる形の献立として示すことは管理栄養士として重要です。従って調理による栄養素の消長や機能成分の変化、物性の変化と食べ易さとの関連など科学現象だけではなく、本科目では食文化や歴史など周辺情報も合わせてトータルに検討します。具体的には会席料理の献立構成について深く調べ、自分の作成した会席料理の献立を実際に調理し一般的な給食献立と種々の比較検討を行います。

運動生態学特論

担当 江川 賢一 教授

運動生態学は人間の運動行動をその環境との関係で解明する科学です。健康寿命の延伸、非感染性疾患の予防および管理、人口減少社会の持続可能性の維持といった現代社会の課題を解決する上で、人間の生活行動である食や運動行動と環境との関連を実証する研究方法を教授します。具体的には課題解決型のリサーチクエスチョンを立案し、決定要因の探索や、介入プログラムのインパクト評価を通じて、現実の問題解決を志向するアドボカシー研究に必要な方法論を扱います。

小児臨床栄養学特論

担当 原 光彦 教授

子どもの健やかな成長発達のためには適切な栄養が必要です。しかし、現在の子どもには、低栄養・過栄養・栄養の偏りなど、様々な栄養障害が認められます。この講座では、現役の小児科医と共に、子どもに対する実践的な栄養アセスメント法や小児生活習慣病に対する栄養療法の実践を学びます。更に、子どもの臨床データや疫学データを解析することを通して疾病予防や治療における栄養の意義について研究します。

地域栄養教育特論

担当 酒井 治子 教授

地域ベースでの栄養教育の実践のために、地域で暮らす人々のニーズアセスメントの手法を身につけ、それに基づいて社会資源との連携（家庭・地域住民を巻きこんだ）、科学的根拠に基づいた計画・実施、個人・環境アプローチの組み合わせ、評価計画等の具体的な方法とそのための理論を学びます。米国の栄養教育の第一人者である Isobel R. Contento の「Nutrition Education-Linking Research, Theory, and Practice」を訳本を基に、複数の海外論文をもとに、食・栄養教育のプログラムとその評価を比較し、地域での特徴を活かした栄養教育の多様な展開のあり方を探求する力を身につけます。

栄養学専攻 修了後の進路

- 医療・介護に関わる高度な栄養管理を実践する専門分野の管理栄養士
- 行政分野で取り扱う栄養問題の改善・解決にリーダーシップを発揮する行政栄養士
- スポーツ、健康増進、学校等の現場で、対象者の目的に応じた高度な栄養管理を実践するスペシャリスト
- 食品企業等で栄養面、安全面、経済面を踏まえた商品を研究・開発するスペシャリスト

栄養学専攻 取得できる資格

- 栄養教諭専修免許状

栄養学専攻 過去の修士論文題目の例

- 簡易型自記式食事歴法質問票 (BDHQ) で評価した肥満小児の栄養摂取状況と喫食速度の関係
- アントシアニン含有馬鈴しょの調理・加工に関する研究
- 大麦若葉搾汁成分のラット腸内細菌叢への影響
- 古代米発酵赤酢に関する研究
- ワインと魚介類の相性に関する研究
- 保育園児の保護者と保育者の「子どもの食を支える力」に関する質的研究

開講科目一覧

科目区分	授業科目
導入科目	栄養学総合特論
専門領域科目	食品科学
	食品学特論
	食品機能学特論
	調理学特論
	ヘルスプロモーション特論
健康科学	運動生態学特論
	スポーツ栄養管理学特論
臨床栄養学	病態生理学特論
	臨床栄養学特論
	小児臨床栄養学特論

科目区分	授業科目
専門領域科目	実践栄養学
	栄養教育特論
	地域栄養教育特論
	公衆栄養学特論
	栄養管理学特論
	共通
	食品・栄養英語文献抄読演習
研究指導科目	栄養学特別研究演習 1
	栄養学特別研究演習 2
	栄養学特別研究演習 3
	栄養学特別研究演習 4

2つのキャンパスの授業科目をフレキシブルに学ぶ——。 先進的に取り組んできた、遠隔授業システム



遠隔授業システム

千代田三番町キャンパスと町田キャンパスという、2つの学びの拠点を擁する東京家政学院大学大学院。コロナ禍の中において、遠隔授業が注目を集めるようになりましたが、本学大学院ではそれ以前から導入しており、所属キャンパスを越えて研究することができるだけでなく、仕事をしながら学ぶ社会人学生でも、授業が受けやすい環境が整っています。

遠隔授業 受講者の声

時間を有意義に 使うことができます

千代田三番町キャンパスで対面授業を受講した後、遠隔授業で町田キャンパスの授業を受講しています。移動時間を短縮することができ、どこからでも受講できることにメリットを感じています。また、資料も共有しやすく、データなので、紙のようにかさばらないところや、気軽に自分の意見を発言できるところも気に入っています。将来は、家庭科教諭になることをめざしているのですが、「高齢者福祉特論」の遠隔授業で模擬授業を行ったことは、家庭科教諭になった際に、遠隔授業を行う参考になりました。

先生方による丁寧な フィードバックがあります

中高一貫校の家庭科教諭として勤務しながら大学院に通っているのですが、遠隔授業は時間の融通が利く点が非常に助かっています。資料がオンラインにアップされているため、受講後の復習もしやすいです。また、提出したレポートに対する先生方の丁寧なコメントなど、私自身も教員をするうえで大変勉強になり、今後生徒たちへのフィードバックにも活かしたいです。

仕事と学業の両立、有意義な 意見交換ができています

遠方から通学しているため、遠隔授業は大きなメリットがあります。遠隔授業を受講することで仕事と学業を両立することができており、先生方が授業の前に資料を送付してくださるので、予習、復習、課題の作成にとっても役立っています。友人とは専攻の垣根を越えて同じ科目を履修しており、その際にも担当の先生が研究室、友人が千代田キャンパス大学院生研究室、私は職場からの遠隔授業で意見交換ができ、とても有意義な意見交換ができています。

各種支援制度

人間生活学研究科独自の修学・研究活動を支える多彩な制度を備えています。働きながら修士課程の取得をめざす方や、学部からのステップアップをめざす方の学びをバックアップします。



修学支援制度

■ 特待生制度

入学試験の総合得点最上位者を特待生として認定する制度です。特待生は、1年次授業料の半額（前期分15万円、後期分15万円）が免除されます。各入試日程において各専攻から1名を特待生として認定します。

※ただし、基準点に満たない場合は特待生の対象とはなりません。

■ 長期履修学生制度

職業についている場合など、長期にわたり計画的に教育課程を履修することを認める制度です。新入生、1年次生時に申請することで、最大4年間まで認められます。授業料・施設設備資金は修業年限分の総額を長期履修期間の年数で割った金額となります。

■ 秋期(9月)入学制度

4月入学に加えて9月に入学することができる制度です。入学時期を選択できるため、社会人や留学生が履修時期を調整しやすい環境が整っています。

■ 科目等履修生制度

本学大学院で開講されている授業科目を大学院に正規に入学することなく、科目等履修生として履修することができる制度です。本学大学院生と一緒に授業を受講することで、当該科目の単位を修得することができます。また、家政学専攻、栄養学専攻問わず、横断して科目を履修することができ、科目等履修生として修得した単位は、本学の大学院に入学した後、既修得単位として認定されるため、今後、本学大学院への入学を検討されている方や、大学院での授業に興味がある方等に有効的な制度です。科目等履修生としての在籍期間中は、本学の附属図書館も利用することができ、研究に必要な書籍の閲覧や、貸し出し等のサービスを利用することができます。

■ 在学期間短縮制度

大学院の在学期間を短縮することができる制度です。

本学大学院入学前に、本学大学院または他の大学院において修得した単位がある場合は、下記の要件を満たし、既修得単位の認定申請を行うことで、在学期間を短縮することができます。

専攻	短縮できる在学期間	要件
家政学専攻	半年	本大学院で開講している家政学特別研究演習 1（2 単位）を含み、かつ合計 8 単位以上について本大学院の教育課程の一部を履修したと認められること。
	1 年	本大学院で開講している家政学特別研究演習 1・2（各 2 単位）を含み、かつ合計 15 単位以上について本大学院の教育課程の一部を履修したと認められること。
栄養学専攻	半年	本大学院で開講している栄養学特別研究演習 1（2 単位）を含み、かつ合計 8 単位以上について本大学院の教育課程の一部を履修したと認められること。
	1 年	本大学院で開講している栄養学特別研究演習 1・2（各 2 単位）を含み、かつ合計 15 単位以上について本大学院の教育課程の一部を履修したと認められること。

研究支援制度

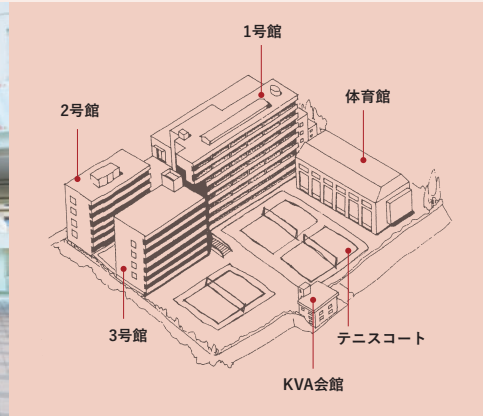
■ 学会発表・参加助成制度

大学院生が学会に参加・発表することを奨励しており、国内で開催される学会に発表・参加するための交通費・参加費を助成しています。学会にて研究成果を発表し、さまざまな意見を聴くことで自身の専門性を磨くことにもつながります。

■ ティーチング・アシスタント制度

本大学院では、授業担当教員の指導のもと、学部の授業（実験、実習、演習等）の教育補助を行う「ティーチング・アシスタント（T・A）」制度があります。T・Aは大学の公的な業務であり、教育補助業務を担当することで、教育能力やコミュニケーション能力を高めることができ、さらに手当の支給も受けられます。

Campus Guide



CHIYODA SANBANCHO Campus

千代田三番町キャンパス | ■家政学専攻 | ■栄養学専攻

鉄道6路線を利用できるなど、抜群のアクセスを誇る都心のキャンパスです。

白を基調とした明るい雰囲気の内装が中心で、各種教室をはじめ、本格的な設備が整った実習室、開放的な憩いのスペースといった、学生生活に必要な環境が整っています。



ローズホール

円形の天井を持つ明るく開放的なホール。昼食時には食堂、授業時には教室、式典の際には講堂など、さまざまな目的に使用されます。



ロビー

吹き抜けになっている明るい雰囲気のロビー。正門からすぐの場所にあり、待ち合わせに最適です。



大学院研究室

パソコンが備えられた大学院生専用の研究室。院生それぞれに机が設けられ、院生同士の情報交換の場にもなっています。



ラウンジ

食事や自習以外にも多目的に利用できるラウンジ。



第1パソコン室

83台のパソコンがあり、プリンタやスキャナにも接続しています。授業で使用していないときは、自由にパソコンを利用できます。



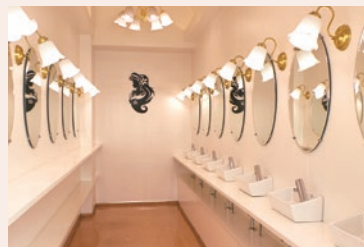
附属図書館

約70,000冊の収納が可能な図書館。情報検索や蔵書検索に利用できるコンピュータが設置され、グループスタディールームなどを備えています。



グループスタディールーム

図書館内には2室のグループスタディールームがあり、パソコンを持ち込んでの作業が可能です。



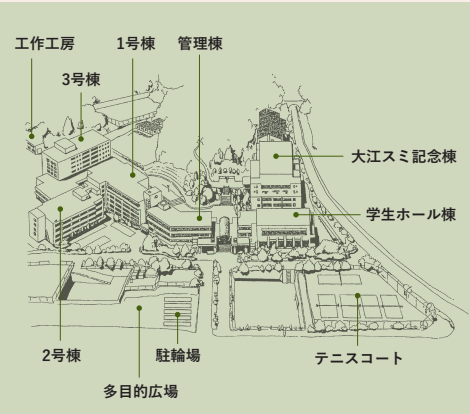
パウダールーム

お化粧直しが気兼ねなくできます。白を基調としたおしゃれなデザイン。いつも清潔にされているので、とても居心地がいいです。



キャリア形成支援・就職支援室

キャリア教育やインターネットを使った就職支援など、多彩なサポートを展開しています。



MACHIDA Campus

町田キャンパス | ■家政学専攻

約138,000㎡の広大な敷地を持つ町田キャンパス。春には桜並木、秋には紅葉など、四季の自然を楽しめる環境です。実習施設や図書館、学食、テニスコートなど、キャンパスライフに必要な設備が充実しているのはもちろん、本格的なホールや博物館も敷地内にあります。



ローズコート

白を基調にした空間に大きな窓から光が差す明るいラウンジ。遊び心のあるインテリアも楽しい雰囲気を出しています。



生活文化博物館

古今東西の衣服・装身具・工芸品をはじめ、民俗資料や歴史的遺物を保管・展示しています。



大学院研究室

パソコンが備えられた大学院生専用の研究室。院生それぞれに机が設けられ、在学中は自由に使用することができます。



KVA shop(コンビニ)

かわいい外観のコンビニエンスストア。キャンパスライフで必須のアイテムを購入できます。



大江スミ記念ホール

1,400名を収容できる大ホールです。入学式や卒業式といったセレモニーをはじめ、さまざまな講演会などが行われます。



食堂

人気の日替わりメニューをはじめ、和・洋・中とバラエティ豊かなメニューが楽しめます。午後からはカフェとして利用できます。



附属図書館

約26万冊の蔵書と雑誌約1,900種、視聴覚資料約7,000点を所蔵。授業の予習や復習、興味のある分野の本格的な研究はもちろん、絵本コーナーや視聴覚コーナーで息抜きに本を読んだり、映画鑑賞もできます。電子書籍の導入も始めました。

Access

町田キャンパス | ■家政学専攻

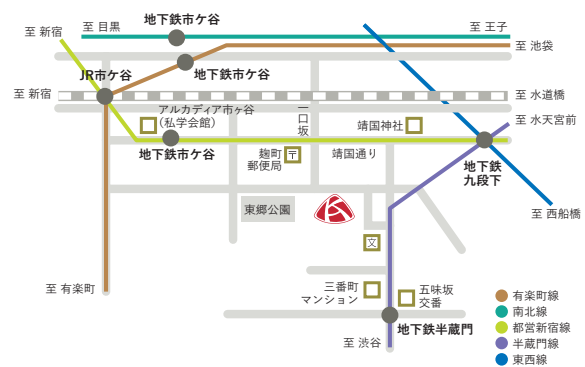


〒194-0292 東京都町田市相原町2600

- 相原駅(JR横浜線)下車、バス「相原駅西口(のりば2番)」から「東京家政学院」行乗車、約8分 バス「相原駅西口(のりば1番)」から「大戸」行または「法政大学」行※で「相原十字路」下車、徒歩約10分 ※急行を除く。
- めじろ台駅(京王高尾線)下車、バス「めじろ台駅(のりば4番)」から「東京家政学院」行乗車、約13分
- 八王子駅(JR中央線)下車、バス「八王子駅南口(のりば7番)」から、「東京家政学院」行(めじろ台駅、朝日ヶ丘経由)乗車、約30分

※バス時刻は、相原駅発は神奈川中央交通バス、めじろ台駅・八王子駅発は京王バスの各社時刻表をご確認ください。

千代田三番町キャンパス | ■家政学専攻 | ■栄養学専攻



〒102-8341 東京都千代田区三番町22

- 市ヶ谷駅(JR中央線・総武線、東京メトロ有楽町線、東京メトロ南北線、都営地下鉄新宿線)下車、徒歩約8分(地下鉄 A3出口)
- 半蔵門駅(東京メトロ半蔵門線)下車、徒歩約8分(5番出口)
- 九段下駅(東京メトロ東西線、都営地下鉄新宿線)下車、徒歩約12分(2番出口)
※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。



資料の請求・お問い合わせは町田キャンパス・アドミッションオフィスまで

〒194-0292 東京都町田市相原町2600

tel: 042-782-9411 fax: 042-782-1711

E-mail: nyushi@kasei-gakuin.ac.jp

https://www.kasei-gakuin.ac.jp/faculty/graduate_school/

