



# 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

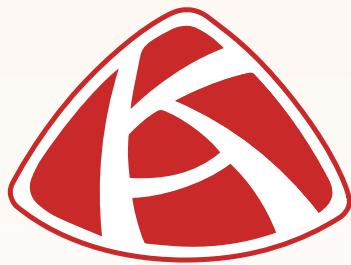
2024





## 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、徳性およ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

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)の鍛磨 → 技術を磨く

この頭文字をとって、【KVA精神】と呼んでいます。  
知識(Knowledge)と技術(Art)を高めるだけでなく、  
まん中にある、もっとも大切な徳性(Virtue)を養う。  
そんな建学の精神を根幹に、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、  
本学院に脈々と受け継がれています。



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

4年間の英国留学を経て、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。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、東京家政学院（現・東京家政学院大学）を創立し、「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。

Knowledge  
Virtue  
Art  
**100**<sup>th</sup>  
Anniversary

東京家政学院は、  
2023年に創立100周年を迎えました。

大江スミが本学院を設立して100年。  
時代が変わってもKVA精神をはじめとする伝統は脈々と受け継がれています。  
人々の生活の質を高めるために、持続可能な社会を実現するために、  
東京家政学院は、つぎの100年もさらに飛躍します。

## Message



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  
田中 弘之 教授

### 生活に関わる事象を 学際的視点で探究 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。一人ひとりが、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、何を大切にして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究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院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了生の活躍を確信しています。

### 持続可能な社会を実現するための さまざまな課題を見いだし その解決を図る意欲的な教育研究

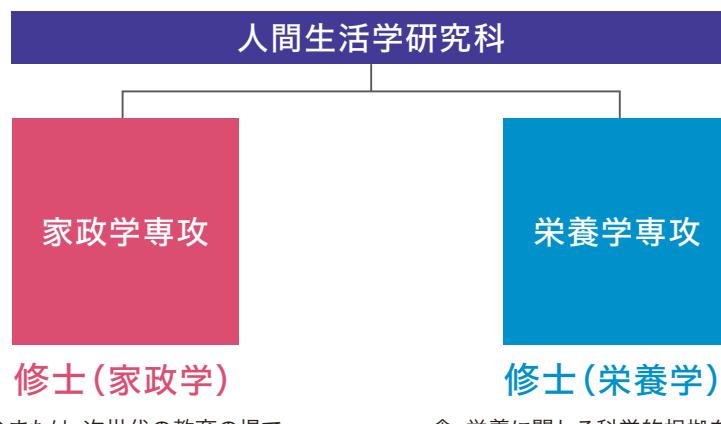
「人間生活学」は、人間の生活に関わる事象を科学的に研究する学際的な学問です。私たちの生活は便利で豊かになった一方で、地球温暖化、廃棄物の発生と循環型社会の形成、化学物質の環境リスク、大気と水環境の保全の問題などは、私たちの日常生活や事業活動が密接に関係しています。このような環境問題に対処するためには、一人ひとりが人間生活と環境との関わりについて認識と理解を深め、環境教育やESD(持続可能な開発のための教育)といった、問題の解決につながる新たな価値観や行動などの変容をもたらす、持続可能な社会を実現していくことをめざして行う学習・教育活動が必要です。

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、現代社会が抱えるさまざまな課題を達成に導く教育研究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、高度な専門性が求められる職業を担うための学識、能力および倫理観を培い、社会に貢献する人材を育成します。

## 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」



社会または、次世代の教育の場で  
貢献する人材を育成

食・栄養に関わる科学的根拠を蓄積し、  
実践する人材を育成

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および実践を研究する「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、地域およ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育成します。

## ■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

### 修士(家政学)

修士論文(修士作品)作成

家庭経営学、被服学  
食物学、住居学、子ども学  
福祉学、教育学

家政学総合特論

家政学専攻

### 研究指導科目

### 専門領域科目

### 導入科目

### 修士(栄養学)

…修士論文作成

…食品科学、健康科学  
…臨床栄養学、実践栄養学

…栄養学総合特論

学部で培った知識

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などを身につけるという観点から、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、学術の理論および応用の深奥を究めようとする好奇心の強い人、また、多様な経験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また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（主指導教員および副指導教員）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、かつ修士論文または特定の課題についての研究成果の審査およ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およ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。



Ryuta Ohashi



Atsuko Kawata



Akemi Misawa

## *Special Interview* 人間生活学研究科 教員に聞く

家政学専攻、栄養学専攻の教員6名に、  
各専攻での学びの特徴や楽しさなどをお話しいただきました。

Tomonori Unno



Haruko Sakai



Masako Tsuji





## 生活に関わる 多様な分野の中から 何を学ぶかは自分次第

家政学専攻主任

**大橋 竜太 教授**

専門分野：建築史、建築保存

家政学専攻では家庭経営学、食物学、被服学、住居学、子ども学、福祉学など、多彩な分野を探究し、生活の課題に多角的なアプローチができます。院生は自身の興味に合わせて広範な領域から学べるほか、中学高校教諭専修免許状（家庭）の資格を取得するチャンスもあり、家政学と教育学を結びつけた研究も可能です。大学院では一つひとつの研究課題に時間をかけて取り組めるのが特徴で、自ら課題を見つけ、解決策を探究するプロセスが大切です。課題解決に向けて一歩ずつ進んでいくことで、見えてくる未来があることでしょう。

私は災害後の都市や建築に関する歴史研究や、歴史的建造物の保存・再生の実務に研究者として携わっています。事例によって課題

も解決策も異なるので、常に新たな課題に取り組めます。担当している授業「環境文化特論」では、さまざまな実例を通して、歴史を活かしたまちづくりの理論を学びます。そして具体的な地域を選び、実際に調査し、まちや建築の魅力を引き出す提案を行います。この授業への取り組みによって、何気なく見ているまちの見え方が変わってくるはずです。生活をよりよくしたいと考える方は、多様な学問である家政学を学んでみてください。そして、学んだことを後輩に伝える家庭科教員としてのキャリアを検討するはどうでしょう。中学・高校で非常勤講師として勤めながら学んでいる先輩もいるように、学び続ける喜びを実感できるはずです。



## 日常生活の中に 「なぜ？」を見つけたら それが学びの始まり

家政学専攻

**河田 敦子 教授**

専門分野：教育史、ジェンダー史

私のゼミで研究している院生は、コロナ禍での家庭科教育実習体験から、「なぜ家庭科で保健衛生について教えないのだろう。教えれば大きな効果があるのに」という疑問を持ち、家庭科と保健衛生の関係について歴史的に研究しています。このように日常生活の中から芽生えた問題意識を学問的な研究に高めていくのが、家政学専攻の魅力だと思います。また文献研究では、「何をどう探すか」という、大海に放り込まれたようなスリルと面白さを味わうことができるでしょう。教員が答えを知っているわけではないので、教員と共に学ぶ楽しさも感じてほしいです。何かを調べる手順とコツを身に付けることは、今後の人生のさまざまな局面で強みになるはずです。

現在、私は幕末明治時の日本人がどのように外国語を学び、海外の知識を得ようとしたかを研究しています。この研究の具体的な事例として、フランスの歴史学者ギゾーによる西欧文明論の日本への広がりを取り上げています。「歴史研究は足で書く」と言われるよう、研究が私をいろいろな場所へと導いてくれます。各地に出向き知見を広め、たくさんの人々と出会うことは、自らの伸びしろにつながります。大学院での家庭科の歴史や家政学の歴史の研究指導では、院生が課題をひとつずつ乗り越えていく姿に成長を感じ、うれしく思います。家政学は「日常生活の不思議」を科学的に解き明かす学問なので、日常の中に素朴な「なぜ？」を抱ける人を歓迎します。



## 得意分野を磨き 社会で活躍できる スペシャリストへ

家政学専攻

三澤 朱実 教授

専門分野：栄養指導、栄養教育、公衆栄養学

栄養指導研究室では実践的な研究に力を入れ、地域貢献活動や産学官連携事業などを積極的に行ってています。つまり、私たちの研究は日々の暮らしに密着しています。大学院は大学で学んだ教科をさらに深化させ、卒業研究のテーマを掘り下げる追跡研究として位置づけています。得意分野をさらに磨き、スキルアップを図るチャンスの場なのです。

私の専門は公衆栄養学で、地域や学校、企業など、幅広い人々に対する食育や栄養指導、地域貢献活動などの効果を研究しています。大学教員になる前は長く患者様に対する栄養指導や、健診結果で有所見が見られた方々へ栄養教育を行ってきたので、その

スキルを活かして研究に取り組んでいます。たとえば社員食堂の塩分を気づかれないように少し減らしたら、数年後の喫食者にはどのような効果が現れるでしょう？児童に感謝の気持ちを育む食育を行うと、給食の食べ残しにどのように影響するでしょう？これは栄養教育と公衆栄養学の融合であり、非常に面白い研究です。当ゼミの院生は当初戸惑っていた統計解析などの難しい作業にも楽しさを見出しており、院生たちの成長を感じます。栄養士免許を活かして、栄養教諭や家庭科教員、将来の管理栄養士として活躍したい方、一緒に研究してみませんか？大学院で学ぶことで、さらなる成長と専門知識が獲得できます。お待ちしています。



## 専門性を深めつつ 人間力の向上も 目指せる場所

栄養学専攻主任

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）

栄養学は、食・栄養を通して身体的、精神的、社会的に満たされた状態＝well-beingに貢献する学問です。栄養学専攻では、食品科学、臨床栄養学、健康科学、実践栄養学の各領域に体系化したカリキュラムを開設して課題発見につなげ、人間の生活を総合的に捉える力を養っています。大学院での学びは「自ら考える力」を養うことができることが特色であり、メリットもあります。また、大学以上に課題発見の重要性が高く、院生は研究テーマを設定し、その解決に向けて研究を進めています。これは社会における実践力にも直結しています。

私の専門分野は食品機能学で、最近は食品に含まれる成分が腸内フローラに与える影響を研究しています。食事として食べている成分

が腸内フローラを変化させ、健康維持に役立っていることを明らかにしていくことを目標としています。担当している授業「食品機能学特論」では、特定保健用食品を代表とする食品成分の機能を謳った商品がどのように設計され、効果を検証したかを学び、商品として販売されている特定保健用食品を調査、プレゼンテーションします。このような研究を進めるうえで、人ととのコミュニケーションは欠かせません。本大学院では研究活動やティーチングアシスタントなどを通じて、豊かなコミュニケーション力を養うことができます。専門性の向上を目指すだけでなく、社会で必要とされる能力も培いたいなど、「成長したい」という思いのある人を歓迎します。



## 食と栄養に関する 実践的な学びで得る 自信と社会貢献

栄養学専攻

酒井 治子 教授

専門分野：地域栄養教育学（食育、食発達）

私たちの生活において欠かせない「食べる」という行為の背後には、さまざまな要因が絡み合い、個人の生活から地域や文化、社会、経済に至るまで影響を及ぼしています。栄養学ではこの複雑な関係性を解明し、未来の健康と社会のためにできる道を探求します。

大学では教員が導き、その知識や技能を修得することが中心ですが、大学院では研究課題と、それを解決するための知識とスキルを自分で見つけることが求められます。「探索的な学び」が中心となる一方、栄養学の幅広い研究領域を見渡し、再構成していく力も養われます。私の専門は栄養教育学と地域栄養学で、幼児期の食べる行動発達過程や、子どもの食育と環境づくりに関する研究を行ってい

ます。担当している「地域栄養教育特論」の授業では、実践的な栄養教育活動に焦点を当てています。地域での栄養活動を通じて学習者のニーズを把握し、栄養教育の計画から評価までを実際に行います。2022年度に参加した千代田区の帰宅困難者支援活動で地域へ貢献できることは、院生たちの自信につながったと思います。院生が学部生や地域住民の前で講義する姿は、とても頼もしいものでした。

大学院では、自分の好きなことや自分に合っていること、それらをどのような場面で活用できるかを考えられる人を待っています。研究に必要な買い物に同行したり一緒に料理したりと、教員がサポートします。栄養学の世界で共にチャレンジしてみませんか。



## 栄養教育を通じて 人々の健康に貢献する 研究ができる場

栄養学専攻

辻 雅子 准教授

専門分野：栄養教育、食教育、食情報

本大学院の栄養学専攻では、科学的な根拠に基づいて課題を理解し、解決策を追求するスキルを育てます。これまでに培った栄養の知識を土台に、人を取り巻く環境に関する健康問題を探究できるのが特色です。大学では研究に関連する学びの時間が限られていますが、大学院ではもう少し時間をかけ、より深く、よりじっくりと、専門知識を磨きながら研究に取り組むことができます。研究に打ち込める恵まれた環境で自身の研究を深化させ、専門家としてのステップを一步ずつ上って行くことができるでしょう。

私は若年女性における生活習慣病予防やダイエットについて必要な栄養教育方法を検討するなど、健康をテーマとした幅広い研

究を行っています。また、学校で働く栄養教諭にとって必要な食教育の教材や技術向上についても研究しています。

私の専門である栄養教育は、人の健康を考える中でも内容の幅が広いと考えます。「栄養教育特論」などの授業を通して栄養教育への理解を深めた院生の成長は、レポートの文章から感じ取ることができます。研究を通じてさまざまなところで栄養教育が必要とされることを実感できると、ますます学びへの意欲が深まることが多いでしょう。

大学院への進学は、自身の専門知識をさらに発展させ、健康に関わる問題を解決するための研究をしたいと思う人にとって魅力的な選択肢です。ぜひ進学を検討してみてください。

## 修了生 Message



### 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



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つれて、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。適切な栄養食事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そのため、学生の著しい成長を見ることができて嬉しいです。現在は、大学院博士課程でも学んでいます。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大学院への進学を視野に入れてみてください。

## 在学生 Message



### 院生としての学びを教育の場で活かし研究にもつなげる理想の形

松山 葵さん

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: 中央学院大学中央高等学校 家庭科 非常勤講師]

大学4年次の卒業研究で研究の面白さに気づき、興味のある分野についてもっと学びを深めたいと思い、大学院進学を決めました。また、先輩が本学の大学院に進学しており、いろいろなお話を聞けたことも大学院に進学を決めたきっかけの一つでした。

私の大学での卒業研究が、家庭科教育と関係があったこともあって、将来は家庭科教員をめざしたいと思うようになりました。現在は家庭科の非常勤講師として勤務しながら、大学院で学んでいます。

大学院では年代の異なる多彩なキャリアを積まれた院生がいて、ディスカッション授業などでさまざまな視点でのお話を聞けるので、刺激的です。先生方は院生の研究分野に関連づけてお話をしてくれることもあります。講義も充実しています。大学院で学ぶ多くのことは、私たちの生活や社会と深く関わっていると実感しています。将来は学び得たことを何らかの形で社会に還元できればと思っています。



### 自分の強みを増やして希望の仕事に就く可能性を高めていきたい

廣澤 琴乃さん

人間生活学研究科 栄養学専攻1年(東京家政学院大学 人間栄養学部 人間栄養学科卒業)

私は大学卒業後、大学の教育補助員として勤務していく中で、将来の自分のキャリアについて改めて考える機会があり、もう一度学び直して管理栄養士の資格以外にも、自分の強みを増やしたいと思い、大学院進学を決めました。現在、健康食品や商品企画について興味があり、学部時代の延長で研究を行っています。大学院では先生方の、より専門的なお話を聞け、学部時代には知らなかった先生方の研究も身近に学ぶことができ、授業がとても楽

しいです。また、少人数で先生方との距離が近いため、質問しやすいことも魅力です。今後は管理栄養士の知識に加え、大学院での学びや経験を活かし、内側からの健康をサポートできる商品開発の仕事をすることが目標です。

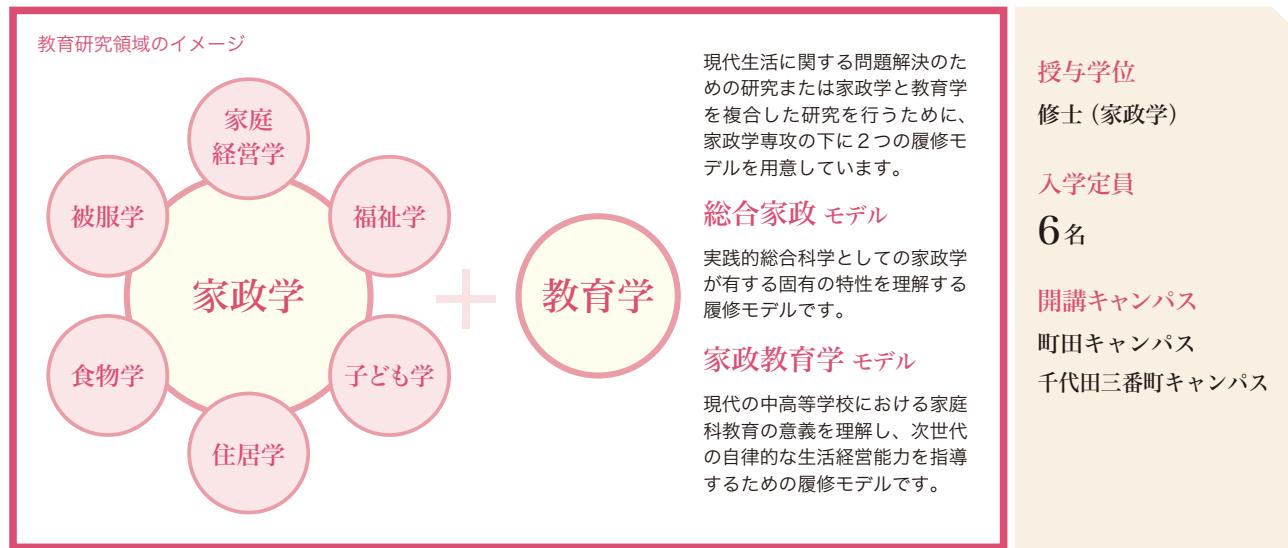
大学院は年齢、学年、専攻関係なく、誰とでも気軽に話せる空間だと思います。共に協力し合いながら、楽しく研究活動ができる大学院でぜひ一緒に学びましょう。

# 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。



## 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、学術の理論および応用の深奥を究めようとする好奇心の強い人、また、多様な経験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、住居、食物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また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、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、かつ修士論文または特定の課題についての研究成果の審査およ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およ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。

# 専任教員

## 【研究指導教員】



大橋 竜太 教授

**専門分野** 建築史、建築保存  
**担当科目** 環境文化特論、家政学特別研究演習

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（鹿石市）、英國領事館（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：「リスボン・災害からの都市再生」（彰国社、2022）／「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）／「被災歴史の建造物の調査・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

小野 方資 教授

**専門分野** 教育学、教育法学、教育史  
**担当科目** 家政学総合特論、教育実践特論、家政学特別研究演習

研究テーマ：「生徒指導」と子どもの権利保障の課題についての研究、地域における新自由主義教育政策の受容と展開の研究、教育労働運動の歴史研究に取り組んでいます。

研究業績：「ゼロ・トレラランスに基づく懲戒を目的とした『特別な指導』の法的検討—広島県教育委員会『生徒指導ハンドブック』の批判的検討を手掛かりに」（生活指導研究、No.38、2021年9月、75-84ページ）／「17条（教育振興基本計画）2項（地方公共団体）」（日本教育法学会編コンメント教育基本法、学陽書房、2021年10月、480-492ページ）／「『犯罪機会論』に基づく生徒指導観の形成過程」（生活指導研究、No.37、2020年11月、59-69ページ）／「運動方針の転換（1995年）に向けた日本教職員組合内における合意形成過程」（広田照幸編著『歴史としての日教組 下』名古屋大学出版会、2020年2月、252-289ページ）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、家政学特別研究演習

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,p879-892, (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、家政学特別研究演習

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めざして、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、Vol13 No3, 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** 地域福祉活動特論、家政学特別研究演習

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行っています。

研究業績：「地域福祉の原理と方法（第3版）」（文学社、2019）／「特別養護老人ホームによる先駆的住宅実践—香東園の取り組みに焦点をあて—」（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** 建築構法特論、家政学特別研究演習

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へ移っています。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およ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号、1449-1457頁、2008）／「改修工事の標準仕様書およ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、家政学特別研究演習

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）／「領域『表現』における『専門的事項』の教授内容検討II－7つのキーワードおよび教授・学習・成長パラダイムの視点から－」（乳幼児教育・保育者養成研究 第2号、2022）など

## 【研究指導教員】



西口 守 教授

※2024年3月定年退職予定

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、家政学特別研究演習

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。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）／「認知症も悪くない 新しい人生を創り出す認知症の人とその家族」（幻冬舎、2023）など



原口 秀昭 教授

専門分野 建築設計

担当科目 住環境設計特論、住環境計画特論、家政学特別研究演習

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）／「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 家政学特別研究演習

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、その実態を調査などで解明したうえで、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・学校などと連携して積極的な活動を展開しています。

研究業績：「若年女性に対する色彩を視点とした食育効果の検討」（査読付：日本食育学会誌、第15巻第3号、147-157頁、2021）「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」（査読付：北陸公衆衛生学雑誌、第42巻第1号、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、74-79頁、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、家政学特別研究演習

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めざして、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、呈味成分の分析など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」（光文館、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）／「ピクルスのビタミン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、家政学特別研究演習

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関わりにおいて問題提起ができると考えています。

研究業績：「提案された服装から考える家庭における主婦の姿－1960年代を中心に－」（日本家政学会誌、第74巻第9号、524-538頁、2023）／『婦人画報』にみる主婦のふだん着と生活様式（国際服飾学会誌、No.61、82-93頁、2022）／「楊洲周延作『音頭舞踏の略図』に関する一考察」（日本家政学会誌、第72巻第9号、609-616頁、2021）／「ヴィクトリア朝の女性たち－ファッショントレジャーの歴史－」（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 子ども学特論、家政学特別研究演習

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）』など。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受する姿をとらえ、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関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：「領域『表現』における『専門的事項』の教授内容検討II-7つのキーワード及び教授・学習・成長パラダイムの視点から」（乳幼児教育・保育者養成研究65-78頁、2022）／「子どもの音感受の世界一心の耳を育む音感受教育による保育内容『表現』の探究」（萌文書林、2016）／「音からひろがる子どもの世界」（ぎょうせい、2021）／「子どもの活動が広がる・深まる保育内容『表現』」（中央法規、2022）など



花田 朋美 准教授

専門分野 繊維学、テキスタイル材料学、染色加工学

担当科目 衣環境学特論、家政学特別研究演習

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に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。織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および良溶媒種の影響」（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】



小野 由美子 教授

専門分野 消費者教育、消費生活論

担当科目 消費者教育特論、家政学特別研究演習

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一様ではありません。近年、消費者の持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および日本の高校生への意識調査などの分析を通して－」（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



石綱 史子 准教授

専門分野 園芸学（ガーデニング）  
担当科目 家政学特別研究演習

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について、花芽形成や花の開閉運動の仕組みの解明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



井上 清美 准教授

専門分野 家族社会学  
担当科目 生活経営学特論、家政学特別研究演習

研究テーマ：「家族の変化とともにうケアの社会化」専業主婦の割合が減少する中で、子育ての外部化や子育て支援の制度化がどのように進行しているのかを研究してきました。現在は、フィンランドでの調査をもとにした保育労働と介護労働の比較研究や、保育を中心とした多職種連携協働の実証研究に取り組んでいます。  
研究業績：「現代日本の母親規範と自己アイデンティティ」(風間書房, 2013) / 「地域子育て支援を労働として考える 一子育てひろば・一時保育を支える人々」(勁草書房, 2020) / 「改訂 新しい家族関係学」(建帛社, 2018) / 「子育て支援における保育者を中心とした多職種協働モデルの開発」(科研費基盤研究C 代表者 2021-2023) / 「保育労働と介護労働の比較研究 一ケア共通資格を中心に」(科研費若手研究 代表者 2018-2020) など



上園 薫 准教授

専門分野 食品科学、食品衛生学  
担当科目 食品科学特論、家政学特別研究演習

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うえ、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ビ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」(日本食品保藏科学会第68回大会、2019) / 「キャンバ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



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 教育心理学特論、家政学特別研究演習

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、より良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めざしています。  
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ー」(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母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 食品機能学特論、家政学特別研究演習

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、生化学の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。「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を明らかにしています。  
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 食生活学特論、家政学特別研究演習

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) / 「沖縄の8箇所の離島で製造された黒糖の官能特性の違い」(日本食品科学工学会第70回記念大会, 2023) / Reduction of pyrrolizidine alkaloids by cooking pre-treatment of the petioles and the young spikes of *Petasites japonicus* : *Food Sci. Technol. Res.*, 28, 245-255, 2022 など



丹羽 さがの 准教授

専門分野 発達心理学  
担当科目 発達支援特論、家政学特別研究演習

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あ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、さまざま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・学びを知るー」(光文館, 2019) / 「子どもの理解と援助ー育ち・学びをとらえて支えるー」(光文館, 2019) / 「育ちと学びをつなぐ幼小接続(2)ー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ー」(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 発達支援特論、家政学特別研究演習

研究テーマ：「子育て支援」児童虐待に象徴されるように、社会の変容と共に、子どもたちを取り巻く環境は複雑で厳しいものとなっています。こうした社会的背景を踏まながら、個々の生き立ちや発達的な課題にも焦点を当て、目の前の相手に寄り添い支援するという実践活動をベースに、主に子どもと家族をめぐる諸問題について、臨床心理学的な視点から研究を行っています。  
研究業績：「気になる保護者の理解のために「内なる子ども」との対話を通して」(ジース教育新社, 2022) / 「社会的子育ての実現一人とつながり社会をつなぐ保育カウンセリングと保育ソーシャルワーク」(ナカニシヤ出版, 2022) / 「発達障害の理解と指導」(大学図書出版, 2018) / 「人間関係の理解と臨床—家庭、園、施設、学校、職場の問題解決へ向けて」(慶應義塾大学出版会, 2017) など

# 授業科目一覧

科目区分	授業科目	単位数
導入科目	家政学総合特論	2
家庭経営学	生活経営学特論	2
	消費者教育特論	2
	服飾文化特論	2
被服学	衣環境学特論	2
	食生活学特論	2
	食品科学特論	2
専門領域科目	食品機能学特論	2
	住環境計画特論	2
	住環境設計特論	2
住居学	環境文化特論	2
	建築構法特論	2

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

## 授業紹介

### 生活経営学特論

担当 井上 清美 准教授

孤独や孤立が深刻化する中で、地域コミュニティの重要性や実現可能性について認識と理解を深めます。2回の学外演習を通してコミュニケーション共創の実践を学び、地域プロデューサーの資格を取得します。地域における生活向上のために何が必要か、それぞれの立場から提案できるようになることが目標です。

### 食生活学特論

担当 三宅 紀子 教授、竹中 真紀子 准教授

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、最新の知見を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。受講生の発表を中心とした授業のほか、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を学びます。同時代に西欧文化を積極的に導入した日本では、洋服がどのような存在かも考えます。

### 住環境計画特論

担当 小池 孝子 教授、原口 秀昭 教授

住環境を計画する際、生活の質を向上させるため解決すべき課題を検討。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、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

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。「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。

### 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
- 企業など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—
- 國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シ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—

#### 修了要件

- (1) 学則第20条に基づき、30単位以上を修得すること。
- (2) 修士論文または特定の課題についての研究の成果の審査および最終試験に合格すること。

#### 履修要件

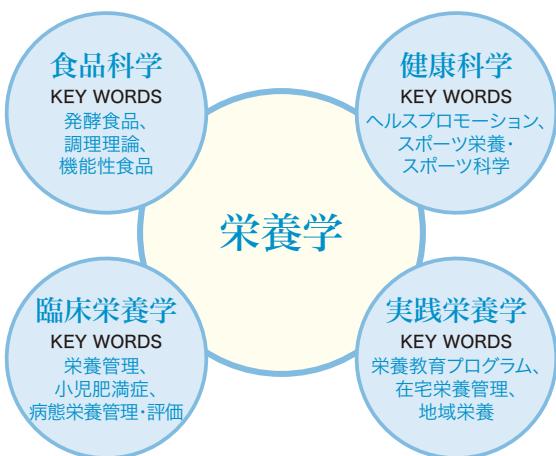
- (1) 必修10単位「家政学総合特論」「家政学特別研究演習1~4」
- (2) 選択20単位以上

# 人間生活学研究科 栄養学専攻

Master's program in nutrition sciences

栄養学は、さまざまなライフステージおよ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



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、また、多様な経験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、人を取り巻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」を開設する。
- ・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設する。
- ・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」を開設する。
- ・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、かつ修士論文についての研究成果の審査およ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。

# 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、ヘルスプロモーション）  
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』を取り組んでいます。

研究業績：「アクションリサーチからアドボカシーへ」（日本健康教育学会誌, 31(1), 8-13頁, 2023) / 「コロナ禍における身体活動・運動を中心とした非感染性疾患対策」（日本健康教育学会誌, 30(4), 323-327頁, 2022) / 「新型コロナウイルス感染症蔓延による都道府県民健康・栄養調査への影響」（日本公衆衛生雑誌, 69(8), 586-594頁, 2022) 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を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：「血液透析患者のサルコペニア評価におけるIshii scoreの有用性」（透析会誌 56,283～289,2021) / 「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-」（透析会誌, 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) など



齊藤 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、小児臨床栄養学特論

研究テーマ：「生活環境・習慣と疾患」 おも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-HDLCの継続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



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求していきましょう。

研究業績：幼児は保育所でどのような「さかなを使った食事」を食べる可能性があるか-K雑誌に掲載された24か月分の献立分析から-、東京家政学院大学紀要 (61): 47-59, 2021 子どもとともに育ちあう「食を當む力」、子ども学, 9, 152-177,2021 低年齢児の食事場面での保育者の援助と環境構成に関する研究、保育科学研究 9: 46-66, 2021 自然災害発生における大学を拠点とした帰宅困難者支援に関する研究 (1) 学生版KUG (帰宅困難者支援施設運営ゲーム) の開発、令和3年度「千代田学」に関する区内大学などの事業提案制度 事業実施報告書, 令和4年3月



田中 千晶 教授

専門分野 公衆衛生学、発育発達学  
担当科目 栄養学総合特論、ヘルスプロモーション特論

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、アーティスティックスイミン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。また、経済状況の異なる複数の国が参画する国際共同研究に取り組んでいます。

研究業績：Longitudinal changes in objectively measured sedentary behavior and their relationship with adiposity in children and adolescents: systematic review and evidence appraisal. Obes Rev. 15, 791-803 (2014) / Results from the Japan 2022 Report Card on Physical Activity for Children and Youth. J Exercise Science & Fitness.17,20-25 (2022) / 「基礎から学ぶ発育発達のための身体活動～元気な子どもを育む確かな根拠～」（杏林書院, 2019) など



田中 弘之 教授

※2024年3月退職予定

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。その扱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」 食品にはさまざま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 fleshes of potato varieties,Food Science and Technology Research,Vol.1,No2.,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

## 【研究指導教員】



山田 光彦 教授

**専門分野** 病態生理学、神経科学  
**担当科目** 栄養学総合特論、病態生理学特論

研究テーマ：「誰かの毎日をもっと幸福にする栄養学研究」人生のさまざまなステージにおいて、毎日の食事は、私たちの身体を形成し、エネルギーを補うとともに、その機能を整えてくれます。ココロの調子さえ食事によって大きな影響を受けます。病態生理学研究室では、どのような方が、何を、いつ、どのように食べるのが大切なかについて明らかにするべく、Precision Nutrition の立場から研究を進めています。

研究業績：「Participation of the nucleus accumbens dopaminergic system in the antidepressant-like actions of a diet rich in omega-3 polyunsaturated fatty acids: PLoS one 15, e0230647」(2020) 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・未利用の深海性魚介類の食材開発と食教育への導入」　世界的に魚介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介類の認知度は低く、教材としての関心や問題意識は農畜産物と比較し低いといえます。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）／「こぼっさき」（[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」（日本調理学会大会、2019）など



辻 雅子 准教授

**専門分野** 栄養教育、食教育、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手法についての基礎的研究や、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 第2版」（光生館、2020.03）／「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）／「女子大学生に対するシリアルを用いた食育の検討－テキストマイニングを活用した意識調査－」（東京家政学院大学紀要、第61号、2021.08）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常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常者を対象に、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：「運動部女子中高生における生活習慣状況調査」（第9回日本食育学会学術大会2021／「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ー」（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」　高齢者の低栄養はさまざまな身体・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り組み」（日本給食経営管理学会、2014）など



# 授業科目一覧

科目区分	授業科目	単位数
導入科目	栄養学総合特論	2
食品科学	食品学特論	2
	食品機能学特論	2
	調理学特論	2
専門領域科目	ヘルスプロモーション特論	2
	運動生態学特論	2
	スポーツ栄養管理学特論	2
	病態生理学特論	2
	臨床栄養学特論	2
臨床栄養学	小児臨床栄養学特論	2
		2

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

## 授業紹介

### 食品学特論

担当 林 一也 教授

食品のさまざまな事項、伝統食品の加工など食品の歴史を含めたものを学び、食とは何かを考えます。多様な食品群の生産、栽培を含め本質を知ることで、人間にとって欠かせない「食物」を違う角度から見ることができます。

### 食品機能学特論

担当 海野 知紀 教授

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、食文化や歴史など、管理栄養士に必要な内容を学びます。具体的には、会席料理の献立構成についての調査・調理をし、一般的な給食献立と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

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うえで、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。

### ヘルスプロモーション特論

担当 田中 千晶 教授

日本を含む様々な経済状態の国々が参画する国際共同研究などを通じて、国内外の体型評価の違いやスポーツをはじめとする身体活動量および座位行動の評価法など、ヘルスプロモーションに関連する最新の研究手法や、生活環境などとの関連といった国内外の健康課題を学修します。

### 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ます。社会資源との連携、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など、具体的な方法と理論を学びます。

### 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、学校などの現場で、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
- 食品企業などで栄養面、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

#### 修了要件

- (1) 学則第20条に基づき、30単位以上を修得すること。
- (2) 修士論文の審査および最終試験に合格すること。

#### 履修要件

- (1) 必修10単位「栄養学総合特論」「栄養学特別研究演習1~4」
- (2) 選択20単位以上

# 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、特待生の認定基準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

科目等履修生制度は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など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、貸し出しなどのサービスを利用することができます。また、本学の大学院で学びながらほかの大学や、他専攻における授業科目の履修を認める制度もあります。

#### 〈科目等履修生からのひとこと〉

中学、高校、大学と通った千代田三番町キャンパスで講義を受け、現役学生と意見交換する刺激的な日々。子育てを終えて次の生きがいを考えていた私に多くの気づきを与えてくれる、貴重な機会となりました。(Y.Kさん)

家庭科教師の職を定年退職した私にとって「生活経営学特論」の受講は、エイジレスとジェンダーレスへの挑戦でした。授業やフィールドワーク、報告会での発表や交流などは、知的刺激に満ち、至福のひと時でした。(K.Yさん)

### ■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

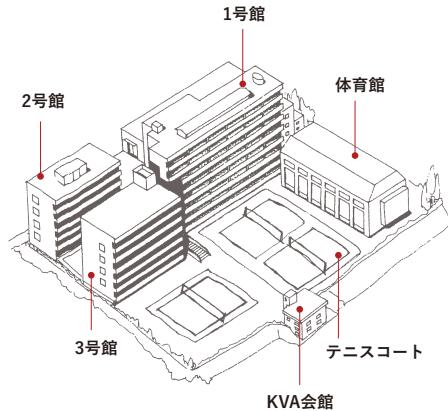
### ■学会発表・参加助成制度

大学院生が学会に発表・参加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、さまざまな意見を聞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、演習など）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ます。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インテリアが中心で、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

円形の天井が特徴の多目的ホール。ランチタイムには、食堂として学食を提供したり、お弁当を持ち寄ったりとぎやか。ステージを出して式典や講演会に利用されることもあります。



### 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、院生同士の情報交換の場にもなっています。



### 附属図書館

情報検索や蔵書検索に利用できるコンピュータを設置。マルチメディアルームでは、館内のDVDで好きな映画を楽しめます。



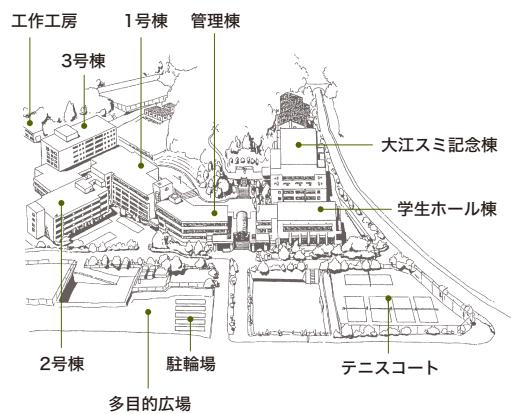
### グループスタディルーム

図書館内に2室あり、ゼミの討論やパソコンを持ち込んでのグループ学習などに使用できます。



### キャリア形成支援・就職資料室

ネットを利用して独自の就職支援システムや、先輩の就活の記録などをご用意。



## MACHIDA Campus

町田キャンパス | ■家政学専攻

約138,000m<sup>2</sup>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

白を基調とした空間に、モダンな照明、ピンクのソファ、雲の形をしたテーブルなど、遊び心のあるインテリアが魅力。憩いの場としてはもちろん、演習発表や学内企業説明会などの会場としても使われます。



### 生活文化博物館

古今東西の衣服・装身具・工芸品、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

和・洋・中のメニューから期間限定のご当地グルメまで、バラエティ豊かな食事をご用意。午後からはカフェとして、ゆったりした時間を過ごせます。



### 附属図書館

書籍約260,000冊、雑誌約1,900種、視聴覚資料約7,000点を所蔵。電子書籍の導入を始めたほか、館内のラーニングコモンズではグループ学習も行えるなど、それぞれのスタイルで利用できる環境です。

## Access

### 町田キャンパス | ■家政学専攻

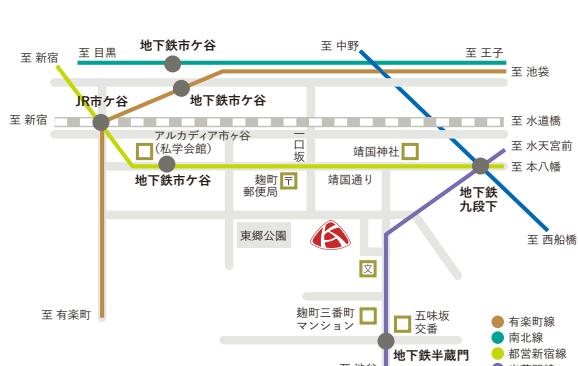


〒194-0292 東京都町田市相原町2600番地

- 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※乗車、約6分「相原十字路」下車、徒歩約8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、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番地

- 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・お問い合わせは千代田三番町キャンパス・アドミッションオフィスまで

〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地

tel: 03-3262-2251(代) fax: 03-3262-2174

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

[https://www.kasei-gakuin.ac.jp/department/graduate\\_school/](https://www.kasei-gakuin.ac.jp/department/graduate_school/)

