



管理栄養士・栄養士の資格を持つ方々の業種や業務内容は多岐にわたります。つまり、管理栄養士・栄養士の資格を取得するために学んだ内容や身につけた知識・技術を活かして活躍できる分野がたくさんあります。このことはあまり広く認知されておらず、もったいないなど感じる事がしばしばあります。食品関連分野も管理栄養士の資格を持っている人が活躍できる分野の一つで、近年は食品関連企業の営業・販売部門、商品開発部門、品質管理部門等に就職する卒業生も少なくありません。

当研究室では、食品学ならびに食品衛生学分野に関する研究を行っていますが、学生の卒業研究については、研究活動を通じて卒業後に活かせる知識や技術の修得を目標としています。本学科では、卒業研究は任意ですが、大学の出口（就職先、業務内容等）を意識した研究もっており、卒業後にも役立つ知識やスキルを身につけるためのテーマを設定して、問題解決のための考え方、情報収集力、分析力、情報リテラシーを身につけることを目指しています。いくつか以下に紹介しましょう。



研究ピックアップ①

女子学生の食の嗜好性に関する研究

代表的な和食である米飯と味噌汁に着目して、女子学生が好むお米の品種や味噌汁に使う食材について調べました。

お米について、8種類の品種を選択して調査したところ、日ごろから口にすることが多く味にも慣れている長崎県産や佐賀県産の品種よりも硬くや粘りが強い性質をもつ（しっかりとした食感がある）「つや姫」（山形県）や「こしひかり」（新潟県）の評価が高かったのは新しい知見でした。

味噌汁について、各種味噌と具材の組み合わせについて調べたところ、赤味噌とカサゴ（長崎では「アラカブ」と呼ばれる）の組み合わせが好まれることが分かりました。



研究ピックアップ②

コーヒーの嗜好性に関する研究

たまたまコーヒーが好きなゼミ生がいて、コーヒーの嗜好特性について研究したいという声をきっかけにスタートした研究であり、調査対象者は本学科の学生ですが、大変興味深い結果が得られています。

▶先行研究では女子大学生層のコーヒーの嗜好性は低く、調査対象者の半数以上がミルクと砂糖を入れた甘いコーヒーを好む傾向にあったという報告があるが、本学において同様の調査を行ったところコーヒーをブランクで飲む層が比較的多いことが確認されました。また、調査対象の7割がコーヒーが好きと回答しました。

▶女子学生が「好ましい」と感じるコーヒーの特性として、酸味や苦味が抑えられた飲みやすいものが好まれる傾向にありました。

▶グアテマラ産中深煎り豆のコーヒーは、70℃でのドリップが最も好ましい嗜好性を発揮することがわかりました。

▶コーヒーのお供として好まれる嗜好食品として、種実類よりもケーキやチョコレートなどの甘い菓子類の方が好まれることが確認されました。

▶「勉強中」「リラックスしたいとき」「食事中」「食後」「起床時」にコーヒーを飲むことが多いということがわかりました。

最近の卒業研究テーマ

- ・食の嗜好性に関する検討（味噌汁の具材、嗜好飲料、お米など）
- ・コーヒーの嗜好性に関する検討
- ・対象者の嗜好に応じた味付けの検討（高齢者の生きる喜びに寄与する食事の提供を目指して）
- ・地域の農産物に付加価値を付与して特産品にするための検討（機能性表示食品としての届け出を目指して）
- ・活水女子大学オリジナルカレーの開発に向けての検討（機能性成分に着目した長崎らしい食材の選択）
- ・アニサキスを死滅させる効果のある調味料の検討とアッセイ方法の検討