連携提案:保健,医療,福祉(保育・介護),教育分野における実践的な栄養教育(食育)

キーワード:実践栄養学, 栄養教育, 食育, 管理栄養士・栄養士, 栄養教諭, 保育士, 研修, 食育の評価, など

臨床・健康教育学系 教授

野口 孝則

Noguchi Takanori

連携提案内容と効果

【現在実施している研究内容】

- 学校や保育の現場における食育(実践研究や研修実施)
- ・ライフステージに応じた健康づくり・食育の実践と評価
- ・栄養管理と食事サービスの機能的な連携(情報)
- ・健康増進と地域活性化の両立を目指した食育・商品開発
- ・循環器疾患・脳神経疾患の予防・治療の食事
- 美味しさを感じる食事による心や体の健康
- 栄養管理における防災・災害時の食事
- ・国内・海外の食文化・食意識・栄養教育 など

栄養学(食と健康)は幅広い学問

具体的な研究対象としては、

- ①栄養素(イオン、原子、分子、複合体)
- ②食品(成分、物性、機能性)
- ③食事 (調理法、料理、提供法)
- ④喫食(方法、時間、環境)
- ⑤人間の身体・生理機能(遺伝子、感覚受容、消化・吸収、代謝)
- ⑥人間の健康(身体、精神、性・年齢別、活動状況)
- ⑦人間の知識・意識 (学習、記憶、意識・無意識)
- ⑧人間の心理・行動(快・不快、幸福感)
- ⑨食環境・食経済(生産、加工、流通、消費、広告、情報) ⑩法・基準
- などがあげられる。

まさに「人間が生きること全てに関わる学問」といえる。

アピールポイント

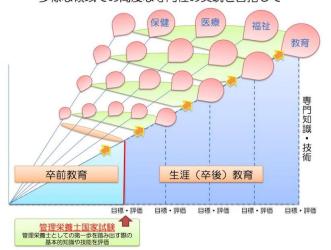
全ての人に必要な「食」を幅広い視点から捉え、美味しさ を感じる人間の感情(喜び、感動)が健康に与える効果に ついて産学官連携での研究を進めています。

共同研究のみならず、受託研究、執筆依頼、研修講師の 依頼もお気軽にお問い合わせください。

【連携から生みだす効果】

- ・栄養教育や食育の現場における質の向上や的確な評価
- ・地域の食文化の継承や環境保全に基づく商品・料理開発
- ・実践栄養学における新しい情報システムの開発
- ・食文化・食意識・栄養教育に関する国際連携 など

管理栄養士養成・育成の充実のために ~多様な領域での高度な専門性の実現を目指して~



連携したい分野

栄養教育や食育、実践栄養学に興味のある企業、自治体、 職能団体、マスコミ等との連携を希望します。

- ・共同研究や受託研究
- ・新商品や企画の開発
- •執筆•講演•研修講師 など

研究テーマ:



関連する業績等

プロフィール

1973年福島県会津若松市生まれ。管理栄 養士, 臨床検査技師, 京都大学博士(人間・ 環境学)。理化学研究所,神戸学院大学,福 岡女子大学, 厚生労働省, 帝塚山大学を経 て2015年より現職。

専門分野|実践栄養学、栄養教育、食育

主な研究 内容

保健, 医療, 福祉(保育・介護), 教育分野における 実践的な食教育(食育)について産学官連携研究 を進めています。生涯の研究テーマは、「美味しさ を感じることが体とこころの健康につながる」。

関連URL https://takanorinoguchiphd.amebaownd.com/

「大学生活と健康~見直そう日々の暮らし~」(上越教育大学出版会, 2017)

「日本食育資料集成(第1回全3巻, 第2回全5巻)」(クレス出版, 2016)

「保育園での食育実践講座〜体と心の健康・地域の食文化・災害時の対応〜」(連載「保育通信」, 2017 ~)

「学校における食育実践講座~データで示す食育」(連載「学校給食」,2019~) 「記憶から記録へ~食育カルテ構想」(月刊食育フォラーム2021年3月号巻頭特集)

野口研究室 お問い合わせは、 noguchi@juen.ac.jp