

大阪樟蔭女子大学

大学院人間科学研究科

修士
課程

美を通して社会に貢献する



OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY

Osaka Shoin Women's University
Graduate School of Human Science
2027

人間栄養学専攻

昼夜開講



食と健康の新しい地平を拓く、
先進的な取り組みが始まっています。



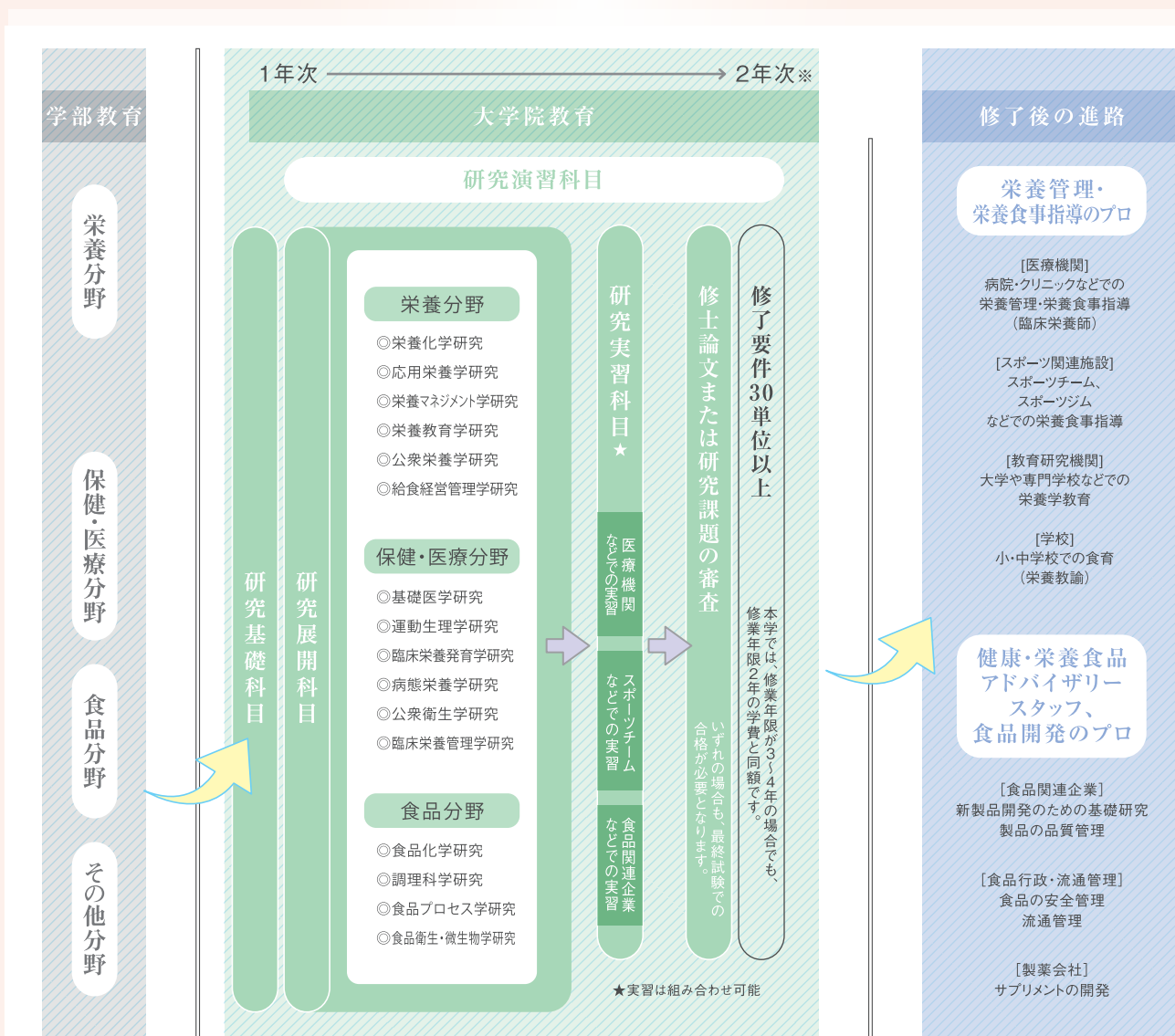
栄養・保健医療・食品に関する高度な知識と実践力を兼ね備えた「食と健康」のプロを育成します

食と健康を多角的に見つめながら、人間の存在そのものを学際的に追究します

過剰栄養や栄養不均衡による生活習慣病、食品により媒介される感染症、遺伝子組み換え食品の社会的認知、さらにはストレスによる過食・拒食やダイエットによる栄養欠乏、入院患者および高齢者の低栄養状態…。現代社会では、従来の学問の枠組みでは解決が難しい問題が多発し、消費者が「食」に不安や不信感を感じる生活を余儀なくされています。こうした状況を背景にわが国では、栄養学的な側面にとどまらない幅広い視野をもったプロの育成が大きな課題となっています。「人間栄養学」という学問では、人体の構造や生理機能といった身体的側面だけでなく、心理面、精神面、食行動や生活スタイルの変化など、私たちを取り巻く社会環境を含めた人間の総合理解をベースに、「食」と「健康」のあり方、つまりは人間の存在そのものを学際的に追究します。

高度な専門性を体系的に身につける独自のカリキュラム

栄養学、食品学、医学・保健学を有機的に融合させた独自のカリキュラムを編成。学部教育との継続性を重視し、4年間で培われた専門性を系統的に向上させる目的で、教育課程を「研究基礎科目」「研究展開科目」「研究実習科目」「研究演習科目(修士論文・課題研究指導)」の4科目群で構成します。さらに、修了後の進路から2つの履修モデルを設定し、実践的な知識・技能を効果的に身につけられるよう配慮しています。



※長期履修制度(最長4年)もあります。

※掲載している情報は、2026年度現在のものです。

実践力を高める「人間栄養実践研究」

医療機関、スポーツチーム、食品関連企業などにおける4週間の学外実習により、実践力を高めます。

研究基礎・展開科目で培った専門的な知識・技能を実践的に高めるため、

「人間栄養実践研究(研究実習科目)」として学外実習を導入。実習先担当者および本大学院研究指導教員による綿密な指導のもと、修了後の進路や研究内容に応じた実習先において学びを深めます。

医療機関での学外実習

医療機関での実習では、「栄養・食品のプロ」としての管理栄養士の特性を生かしながら、実際の臨床現場で行われている「栄養管理」や「栄養食事指導」に重点を置いて学びます。具体的には、栄養管理プロセス(アセスメント、栄養診断、モニタリングなど)の施行とその評価、さらには、これらの一連の作業内容と結果を集積・分析し、創意工夫・研究できる力を養成します。



食品関連企業での学外実習

今日、食品には単にエネルギー補給という目的だけでなく、疾病の一次予防の観点からその食品の持つ機能性が注目されるなど、さまざまな要素が求められるようになりました。食品関連企業では多様化する消費者のニーズに応えるべく、生化学・バイオテクノロジーなどの技術を駆使し、基礎研究から商品開発、そして商品の品質管理やフォローまで行っています。食品関連企業の実習では、最前線の企業研究室において実験や業務助手を体験することにより、食品企業等で研究できる力を養成します。



スポーツチームでの学外実習

「より速く、より高く、より強くー共に(オリンピック憲章 第1章 規則10)」。スポーツ選手のパフォーマンス向上には、トレーニングだけではなく、食・栄養が重要な役割を担います。スポーツ選手を食・栄養面からサポートする専門職が公認スポーツ栄養士です。スポーツ選手の栄養管理を実践している公認スポーツ栄養士の元で実習を実施します。実習を通じて、スポーツ現場における科学的根拠の利用についての現状と課題を学びます。



社会医療法人近森会 近森病院との包括提携 (チーム医療の実践に向けて)

近森病院(高知市)と大阪樟蔭女子大学は、2009年4月に医療・臨床栄養における知的・人的資源の交流提携を推進し、相互の教育と研究や地域社会への貢献を目的として包括提携に関する協定を結びました。^{※1}

これは「臨床栄養師」認定講座指定校である本大学院と、栄養サポートチーム(NST)の先進的な取り組みで全国的に有名な近森病院がお互いに連携して活動していくことに合意したものです。

※1) 朝日新聞2009年9月11日に記事掲載

くすのき健康栄養センター

(正式名称:大阪樟蔭女子大学大学院人間科学研究科人間栄養学専攻附属 くすのき健康栄養センター)



地域社会の健康維持・増進を栄養面からサポート

本大学院附属「くすのき健康栄養センター」では、栄養の専門家の教育・育成に関するアカデミックなスキルを一般に提供するとともに、地域の方々が心身ともに健康であり続けられるように支援しています。

具体的には当センターを地域連携と教育活動の拠点として活用し、一般の方を対象に健康相談や食育相談、料理教室や健康的な食生活セミナーなどを開催しています。また、大学院生の実践教育ならびにすでに社会で活躍している専門家の再教育にも取り組んでいます。さらに、このような活動を通じて、東大阪市を中心とする近隣地域の行政機関、医療関連団体、栄養関連団体、企業並びに近隣大学等との連携をはかり、地域での包括的な栄養と健康増進関連の社会貢献に努めています。



活動内容

- | | | | | |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| ● 栄養相談
個人栄養相談
食事分析など | ● 栄養食事指導
特定保健指導
医療連携など | ● 健康栄養講座
出張講座(介護予防教室)
親子料理教室など | ● 健康栄養イベント
健康栄養セミナー
健康栄養フェアなど | ● 専門職向け
リスクリテラシー講座
リカレント教育講座など |
|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|



修了後の進路について

管理栄養士資格を取得済みの方

臨床栄養師

臨床の現場に特化した資格といえるのが、「臨床栄養師」です。近年、NST（栄養サポートチーム）が組織され医療が行われており、より高度な臨床栄養の知識、技術およびマネジメント能力を有する臨床栄養師は、不可欠な存在となっています。本専攻では、複数の臨床栄養師および研修生を輩出しており、現在、総合病院等のNSTの一員として活躍しています。



臨床栄養師資格

「臨床栄養師」資格は、人間栄養学に基づいた臨床栄養の知識、技術およびマネジメント能力を習得し、栄養ケア・マネジメントの質の向上に貢献できる能力を持つ者の育成のため、日本健康・栄養システム学会の主導で設立されました。資格取得には100時間の認定講座と900時間の臨床研修を受け、その後、認定試験と論文試験に合格することが必要です。

日本で最初の認定講座指定校

本大学院は、日本で初めて設立した「臨床栄養師認定講座」指定校で、資格取得に必要な100時間の認定講座は、本大学院在学中に受講可能です。また900時間の臨床研修は、本大学院の開講科目「人間栄養実践研究」での病院研修に参加すれば在学中に修了でき、「臨床栄養師」認定試験の受験資格を取得することが可能となります。

栄養教諭

栄養教諭の「専修免許」が取得できる数少ない大学院



栄養教諭とは、教育現場で、学校給食の管理とともに、児童・生徒が正しい食習慣を身につけるための食教育を教員・家庭・地域などと協力して行う専門職です。この栄養教諭の免許には、「専修免許状」「一種免許状」「二種免許状」の3種があり、本大学院では、栄養教諭一種免許状を有している人を対象として、「専修免許状」が取得できる課程を設置しています（総修得単位数44単位以上が必要）。また、一種免許状を有しない人についても、本学健康栄養学科で開設している科目を履修すれば、専修免許状を取得できる場合があります（同時に管理栄養士を有していること）。

修了後の進路

主な就職先・勤務先

大阪けいさつ病院（管理栄養士）・JCHO星ヶ丘医療センター（管理栄養士）・国立病院機構近畿中央呼吸器センター（管理栄養士）・滋賀医科大学医学部附属病院（管理栄養士／臨床栄養師）・京都府立医科大学（研究員）・高知大学医学部附属病院（管理栄養士／臨床栄養師）・大阪樟蔭女子大学・園田学園大学・大塚製薬グループ会社・大阪ガスグループ会社・京都グレインシステム株式会社・キャパトルイシイ株式会社・パナソニックグループ会社・大阪府下小学校（栄養教諭）・関西圏私立中学、高等学校（家庭科教諭） 他

食品関連分野に興味のある方

栄養と食品のプロ

本大学院では、食品成分の有効性評価に必要な知識や技術習得だけでなく、食品開発や食品管理分野で必要とされるスキルも修得します。また、臨床研究の実施法やデータ解析の知識と技術は、臨床や公衆衛生の場における栄養食事指導や研究活動に幅広く応用が可能。課題発見能力、問題解決能力、研究遂行能力を身に付け、各分野でのオピニオンリーダーをめざします。

学びを支える制度

奨学金制度

本大学院には、独自の公募制・推薦制の奨学金制度があります。公募制の「給付奨学金」は、1、2年生が対象で、経済的事情により就学が困難と認められた学生に給付されます。また、推薦制の「特別給付奨学金」は、2年生が対象で、専攻長の推薦を受けられた方に給付されます。どちらもその年度に納入すべき授業料の半額相当額で、返還不要となっています。

長期履修制度

職業を有している等の事情により本学修士課程における教育・研究に専念することのできない方は、修業年限を3年または4年に延長ができ、尚且つ学費総額は増えない制度があります。詳しくは、募集要項をご参照下さい。

昼夜開講制度

社会人が働きながら無理なく通学できることを最優先に考え、授業時間帯を平日の夕方以降や土曜日の昼間を中心に配置しています。また、一部の科目については土日や長期休暇期間などを利用した集中講義形式で授業を展開しています。

※本専攻では、6講時：18:20～19:50を中心に授業を開講します。また、一部科目は、7講時：20:00～21:30またはオンデマンド開講。土曜日は昼間開講となります。

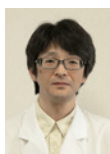
★オンラインを活用した遠隔研究指導も適宜取り入れます。

研究指導教員紹介

本大学院の「人間栄養特殊研究(研究演習科目)」では、1年次から、主査となる研究指導教員の授業を受講しながら、研究活動に取り組みます。また、専攻全体での研究発表会が行われ、専攻教員による多様な視点からの助言や意見をいただける機会も充実しています。自身の研究を俯瞰的に見つめながら、修士論文の完成をめざします。

栄養分野

木村 雅浩 (Masahiro Kimura) 教授



■研究指導内容

特定保健用食品の累計許可品目数は1000件を超えている。このうち、令和2年度の累計許可品目における保健の用途として中性脂肪・体脂肪、コレステロール、血糖値の占める割合が45.5%である。当研究室では、このように注目されているコレステロールやトリグリセリドの血中濃度を低下させる食品成分についての研究を進めています。

■主担当科目 栄養化学研究

角谷 雄哉 (Yuya Kakutani) 准教授



■研究指導内容

競技選手の食・栄養を栄養疫学・行動栄養学の視点で探究します。食品・栄養素が体内に取り込まれるまでが研究対象です。栄養素摂取だけでなく、スポーツアニメなどのメディアに登場する食品、サプリメント選択動機、食事の組み合わせなども対象としています。

■主担当科目 応用栄養学研究

鈴木 朋子 (Tomoko Suzuki) 教授



■研究指導内容

食行動などの人々の健康行動は、日常生活のなかで習慣化されるので、疾病予防を促進するには、健康的な生活習慣をサポートする必要があります。本研究室では、健康支援のあり方について考え、健康教育やヘルスプロモーションについての研究を行います。

■主担当科目 栄養教育学研究



食品分野

一條 知昭 (Tomoaki Ichijo) 教授



■研究指導内容

食品の安全性を確保するためには、食品中や食品製造環境などに存在する微生物について正しく理解し、適切に管理することが不可欠です。本研究室では食品を取り巻く環境中の微生物の全体像を把握し、そして対策へとつなげるため、分子微生物生態学的手法を積極的に取り入れながら研究を進めています。

■主担当科目 食品衛生・微生物学研究

保健・医療分野

井尻 吉信 (Yoshinobu Ijiri) 教授



■研究指導内容

生活習慣病はもとより、フレイル・サルコペニアなどの加齢性疾患に対する管理栄養士の役割が注目されています。本研究室では上記疾患に対する栄養食事指導をクリニック(内科、整形外科、歯科など)に普及させていくことを目指した調査・介入研究を行っています。

■主担当科目 臨床栄養管理学研究

稲垣 秀一郎 (Shuichiro Inagaki) 准教授



■研究指導内容

発酵食品は、製造に用いられる発酵微生物による影響を受けて大規模な成分変化が生じ、原材料にはない性質が付与されています。本研究室では、発酵食品の機能性に焦点をあて、発酵による成分変化と機能性の付与との関連性を解き明かすことを目的に研究を行っています。また、このような基礎的な研究成果から、機能性に着目した新たな発酵食品や機能性食品の開発を目指しています。

■主担当科目 食品プロセス学研究

三善 陽子 (Youko Miyoshi) 教授



■研究指導内容

発育の途上にある小児にとって、適切な栄養摂取が健全な成長発育に欠かせません。生活習慣病は決して成人のものだけでなく、食生活の乱れや環境の変化は、様々な小児疾患の原因となります。本研究室では、小児の健康状態を客観的に評価できる手法を開発し、栄養学的な観点から小児疾患の予防を目指した研究を行います。

■主担当科目 臨床栄養発育学研究



大学院人間科学研究科 ●人間栄養学専攻 ●臨床心理学専攻 ●化粧品ファッション学専攻

大阪樟蔭女子大学

- 学 芸 学 部 / リベラルアーツ学科 国文学科 言語文化コミュニケーション学科 心理学科 ライフプランニング学科 化粧品ファッション学科
- 教 育 学 部 / 子ども教育学科 [2027年4月設置]
- 健康栄養学部 / 健康栄養学科

募集要項 大学院人間科学研究科（修士課程）人間栄養学専攻

※2027年度学生募集要項をご覧ください。

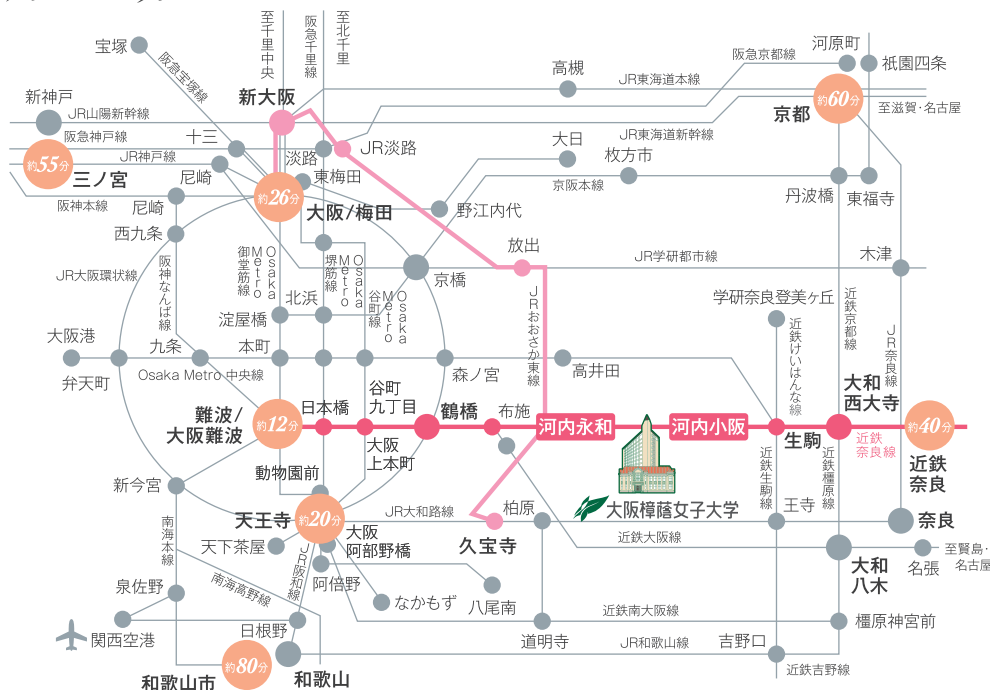
入学定員：8名（社会人・外国人留学生の若干名を含む）

標準修業年限：2年
（長期履修制度有り）

募集対象：4年制大学を卒業した女性
（もしくは同等以上の学力があると認めた女性）

選考方法：一般選考、社会人選考、外国人留学生選考（昼間のみ）

■アクセスマップ

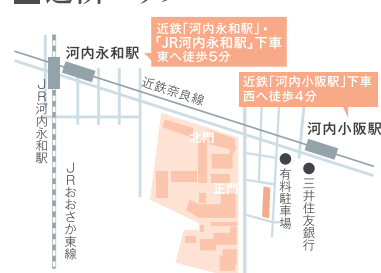


大阪駅 から 約26分

大阪難波駅 から 約12分

天王寺駅 から 約20分

■近隣マップ



主要駅からのアクセス

新大阪	JR新大阪	JRおおさか東線	約20分
大阪	JR大阪	JRおおさか東線	約26分
難波	近鉄大阪難波	近鉄奈良線（準急）	約30分
天王寺	JR天王寺	JR環状線	約20分
和歌山	JR和歌山	JR阪和線（快速）	約85分
奈良	近鉄奈良	近鉄奈良線（準急）	約40分
神戸	阪神神戸三宮	阪神なんば線	約50分
京都	JR京都	JR京都線（新快速）	約50分
大阪難波	地下鉄御堂筋線	近鉄奈良線（準急）	約12分
鶴橋	近鉄奈良線（準急）	近鉄奈良線（準急）	約20分
鶴橋	JR天王寺	JR環状線	約85分
大阪難波	南海和歌山市	南海本線（快速）	約80分
大阪難波	近鉄奈良線（準急）	近鉄奈良線（準急）	約40分
大阪難波	近鉄奈良線（準急）	近鉄奈良線（準急）	約50分

資料請求・お問い合わせは

学校法人 樟蔭学園

〒577-8550 大阪府東大阪市菱屋西4-2-26
TEL.06-6723-8274（入試広報課）

URL

<https://www.osaka-shoin.ac.jp/gs/>



●あなたの質問にインターネットでお答えしています。資料請求はホームページでも受付けています。●学校見学は、随時受付けています。入試広報課までお問い合わせください。