



こやま たつや

小山 達也 助教(管理栄養士) 奈良県出身

【担当科目】

人間総合科学演習、情報社会と対人援助、栄養代謝学、ヘルスケアマネジメント実習

【補助科目】

解剖生理学実験Ⅰ、臨床栄養学実習Ⅰ、臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

【主な研究内容】

- ・ 食事(評価)学:地域に暮らす人々が、何をどのくらい食べているのかを調べる方法と、食べている量が適切であるかを調べる方法について探索し、望ましい食事とは何かを明らかにしたいと思っています。その中で、日本食品標準成分表の活用方法、栄養計算の方法、日本人の食事摂取基準の活用方法について検討しています。
- ・ 望ましい食事の1つとして、主食・主菜・副菜を組み合わせた食事に着目し、その研究しています。
- ・ 東通村における食行動の変容に向けた尿検査及び食環境整備に係る実証事業
- ・ 青森県の保健所や東北町の行政管理栄養士の方や診療所の管理栄養士の方と共同で、栄養改善に向けて何ができるのかを検討・実施・評価しています。
- ・ 公衆衛生領域を中心とした自治体栄養士育成プログラム開発のための研究
- ・ 統計教育(大学生や管理栄養士などに統計について講義をしています。)統計の考え方、統計の活用をどのように伝えればわかりやすいのか、統計を使ってみようと思ったり、統計が使えるようになったりするのかを模索しています。
- ・ 食事の地域差を定量的に評価する方法を模索しています。

など

【高校生へのメッセージ】

- ・ 科学的根拠に基づいて、日本人の望ましい食事とは何か、一緒に考えてみませんか。
- ・ 自分が食べている食事について、社会的な視点で考えてみてはいかがでしょうか。



食事調査によって得られる習慣的な摂取量

- ・ 食事調査の特徴と限界(測定誤差)を理解すること
- ・ 食品成分表の特徴と限界(測定誤差)を理解すること

食事摂取基準の各指標で示されている値

- ・ 食事摂取基準の特徴と限界を理解すること

それぞれの絶対量よりも、両者の差が重要である。



比較



生活習慣-----
生活環境-----

-----臨床症状・臨床検査値の利用
対象とする栄養素摂取状況以外の影響も
受けた結果であることに留意すること。

エネルギーや栄養素の摂取量が適切かどうかを評価

(引用)日本人の食事摂取基準(2020年版)図7(p24)