



のりくら としお  
乗鞍 敏夫 講師

博士・管理栄養士 兵庫県宝塚市出身

### 【担当科目】

基礎栄養学、基礎栄養学実験、食品学実験Ⅱ、食事摂取基準論、教職実践演習、総合演習、卒業研究

### 【主な研究】

食事から摂取するアミノ酸とたんぱく質算出法の妥当性評価

我が国はアミノ酸成分表の整備と妥当性の評価が不十分であるため、日本人が日常的に食事から摂取しているアミノ酸に関する報告が不足している。さらに、我が国のたんぱく質は、アミノ酸組成から算出(国際標準として推奨)することができず、ケルダール法を用いて算出しているため、海外の研究報告と系統誤差(バイアス)が生じている。そこで、アミノ酸分析を用いて、アミノ酸成分表2015を用いたアミノ酸とたんぱく質算出法の妥当性の評価に取り組んでいる。

青森県の農林水産資源の機能性成分の探索

青森県は海と山の豊かな自然に恵まれ、全国有数の農林水産資源を有するが、経済的基盤は脆弱です。そのため、県産食材に新たな機能性成分を見だし、経済の振興、さらには地産地消を促進する研究を目指して研究している。専門は培養細胞を用いた実験であり、これまでに食用きのこであるボタニイボタケから新規の生理活性物質であるThelephantin Oを発見している。

アミノ酸と脂肪酸の調理加工時の安定性評価

これまで加工食品の栄養価は生の食材に含まれている栄養素から算出していたが、近年の食品成分表には、調理後の成分値や、調理条件ごとの重量変化や栄養成分の変化率が示されている。一方、アミノ酸成分表や脂肪酸成分表はいまだにこれらの調理加工による変化率が示されていない。そこで、アミノ酸分析と脂肪酸分析により、これらの調理加工による変化率の評価に取り組んでいる。

### 【高校生へのメッセージ】

管理栄養士の活躍の場は徐々にですが確実に広がってきています。栄養と食の世界には、男性の感性も必要ですよ・・・(男性の管理栄養士も沢山活躍されています)。皆さんと一緒に、「夢をかなえるゾウ」。

### 【プロフィール】

1996年～2000年 大阪市立大学 生活科学部 食品栄養科学科  
 2000年～2002年 大阪市立大学大学院 生活科学研究科 前期博士課程(修士 生活科学)  
 2002年～2005年 食品会社(三栄源エフ・エフ・アイ)勤務  
 2005年～2008年 大阪市立大学大学院 生活科学研究科 後期博士課程(博士 生活科学)  
 2008年4月～ 青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科

### 【所属学会】

日本栄養改善学会、日本栄養食糧学会、日本農芸化学会