



おおの ともこ
大野 智子 准教授 博士(医学) 管理栄養士 秋田県秋田市出身



【担当科目】

調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ、ライフステージ栄養学、応用栄養学実習、応用栄養学特論
応用栄養学演習、教職実践演習、栄養教育実習事前事後指導、栄養教育実習
ラーニングスキル、総合演習、卒業研究

【主な研究テーマ】

・地域食材を用いた高齢者向け食品の開発 ・ライフステージに対応した食事管理と調理に関する研究

➡ 近年の研究内容

◆ スマイルケア食「青」マーク利用許諾商品の開発に係る実現可能性調査

(あきた産学官連携未来創造研究事業 平成28年度フィージビリティスタディ事業)

事前調査
高齢の介護食に求められる特性についてのアンケート調査 (介護食92名)
市販介護食品に求めること

スマイルケア食「青」マークの基準を満たす おかゆの配合処方に関する検討

エネルギー強化素材の選定
たんぱく強化素材の選定

試作 → 試食評価 → 改良 → 配合の決定 → 製造法の確立

あずきがゆ「しるこ風味」の完成

全国6社目 東北で初 主食で初

平成28年11月24日 農林水産省より スマイルケア食「青」マーク利用許諾証の交付

スマイルケア食「青」マークを表示し得る食品の基準

- エネルギー 100kcal以上/100g又は100ml
- たんぱく質 8.1g(4.1g)以上/100g(100ml) 又は 4.1g以上/100kcal

高齢者の低栄養改善を目的として、農林水産省が推進する新しい介護食品のスマイルケア食「青」マーク利用許諾商品の開発を目指した調査研究を実施し、エネルギーおよびたんぱく質を強化した「あずきがゆしるこ風味」を新規に開発しました(あぐりこまち株式会社、秋田県総合食品研究センターとの共同研究)。

➡ 平成30年度 卒業研究テーマ

- ◆ 高レジスタントスターチ米の食味と物性について
- ◆ 青森県産農水産物の栄養機能性を活かしたフリーズドライ食品の開発 ~長芋とほたてを用いたフリーズドライみそ汁の商品化に向けた検討~
- ◆ 県産しじみを利用したフリーズドライみそ汁の機能性に関する検討
- ◆ 児童における塩味感受性と食習慣の関連



➡ 社会貢献活動

- ◆ 本学の健やか力(ヘルスリテラシー)向上サポート活動の一環である『おかず味噌汁健やか力向上委員会』のメンバーとして、地域住民の健康につながる食生活改善と実践力の育成を目指した活動を展開しています。
- ◆ サッカーチーム、ボート部の栄養サポートなど、競技力向上を目指したスポーツ栄養に関する活動を学生とともにしています。

【高校生へのメッセージ】

自然豊かな青森県で、地域社会の健康と栄養を支える管理栄養士を目指して共に学びましょう。
皆さんの情熱が東北、日本、世界における人々の健康増進につながる原動力に！

【プロフィール】

平成10年3月 宮城学院女子大学 学芸学部家政学科(現生活科学部食品栄養学科)管理栄養士専攻 卒業
平成19年3月 秋田大学大学院 医学研究科社会医学系専攻博士課程 修了
平成10年4月 聖霊女子短期大学 生活文化科 健康栄養専攻
~平成29年3月 助手(~H19), 助教(~H20), 講師(~H27), 准教授(~H29)
平成29年4月 青森県立保健大学 健康科学部 栄養学科 准教授

【資格・免許】 管理栄養士, 養護教諭一種免許状