

# 創星会

題字：星 猛 元静岡県立大学学長

発行者 創星会

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

(静岡県立大学内)

(食品栄養科学部 環境生理学研究室)

TEL: 054-264-5794

HP: <https://www.us-souseikai.com/>

E-mail: [souseikai@u-shizuoka-ken.ac.jp](mailto:souseikai@u-shizuoka-ken.ac.jp)

## ★創星会とは★

静岡県立大学食品栄養科学部および大学院食品栄養科学専攻・環境科学専攻(旧:大学院生活健康科学研究科)の卒業生・修了生と教員からなる会です。創立は平成7年11月4日で、現在会員数は約2,600名となりました。本会は、会員相互の連絡協調および会員と母校との連絡をとりまとめ、会員や母校の発展のために活動しております。「創星会」という名称は、本学部の独創性を反映させ、また、卒業生の中からスターとなるような人物を生み出したいという思いから、諸先生方が命名してくださいました。

## ご挨拶

### 静岡県立大学学長 今井 康之



食品栄養科学部および大学院の同窓会の皆様、本年の4月に学長に就任しました今井康之です。一言、ご挨拶申し上げます。

静岡県立大学は、2002年度～2006年度の21世紀COEプログラム、2007年度～2011年度のグローバルCOEプログラムに採択され、10年間に渡って食品栄養環境科学と薬学の大学院で学際的な融合研究が活発にすすめられました。それを受けて、自然科学系の大学院として、2012年度に薬食生命科学総合学府が発足し、現在に至っています。

COEプログラムは、大学の研究力を強化するためのプログラムでした。それまでは、互いに交流が少なかった食品栄養科学部と薬学部で、「健康長寿」を合い言葉に互いに協力・貢献できる研究テーマを立ち上げて研究成果をあげました。その後、しばらくは文部科学省の関心が「教育成果」に移り、また研究の支援については予算の制約から大きな大学への選択と集中が進みました。そのため、地方を含めて大学の研究力を総和として増加させるプログラムが途絶えていました。このところ、再び大学の研究力の強化を目指して、国や文部科学省が力を入れようとする気配が感じられます。地域の中核をなす特色のある研究大学として、存在感を示せるように努力を続けたく存じます。

同窓生の皆様方にも、後輩の活躍を期待してご支援賜りますようお願い申し上げます。

### 創星会会長 唐木 晋一郎



2024年4月より、創星会の会長を務めることになりました、唐木晋一郎と申します。私は静岡県立大学薬学部を卒業後、現・大学院薬食生命科学総合学府・環境科学専攻の前身である生活健康科学研究科・環境物質科学専攻・博士前期課程に進学し、博士後期課程を2003年に修了しました。そして当時、県大に設置されていた環境科学研究所と同大学院に助手として着任しました。その後2014年に食品栄養科学部に環境生命科学科が新設され、食品栄養科学部所属の助教となり現在に至っています。私の研究は、消化管の管腔内環境を腸管粘膜がどのように認識し、腸管や全身の生体内部環境にどのような影響を与えるのかを明らかにすることであり、食品栄養科学と環境生命科学の接点領域の研究と言ってよいのではないかと思います。このため食品栄養科学部の所属になる以前から、食品栄養科学部の卒業生を大学院生として受け入れてきました。このような経緯から、今回、環境物質科学専攻出身の教員として初めて創星会会長にご指名いただいたのだと考えております。食品の生産から栄養、健康への機能性まで、広くて深い知識と技術を身に着けた食品生命科学科・栄養生命科学科・環境生命科学科3学科の卒業生、大学院食品栄養科学専攻/環境(物質)科学専攻修了生である皆さんは、これから社会への船出を目指す現役学生にとって、目標として輝く「星」の1つ1つです。創星会では、その星々が再び大学につどい、互いに交流し、現役学生には皆さんの輝きを示していただく「ホームカミングデー」を企画します。これからも皆さんのお力添えを、どうぞよろしくようお願い申し上げます。

## 在校生/卒業生、教員が共同でベンチャー企業を設立

この度、食品化学研究室に所属する辻凌希（2024年学部卒）、伊藤（旧姓：山崎）豊実（2014年修士卒）、伊藤圭祐（2005年修士卒）の3名が、食品栄養科学部発のベンチャー企業「合同会社DigSense」を設立しました。社名には、曖昧に感じられる“おいしさ”という感覚（Sense）を科学とAIの力で深掘り（Dig）し、可視化することで、食産業に革新をもたらす技術を開発するという意味が込められています。

大学と企業の共同研究では通常、得られた成果が社会に実装されるかどうかは企業側に委ねられます。しかし、大学研究室が主体となって事業を運営することで、研究成果を直接サービスや商品として具現化し、より多くの企業に活用してもらうことが可能となります。

DigSenseの初の事業として、独自開発したAIによって対象食品の風味キャラクター（「キノコのような香り」「パッションフルーツの香り」「バターのようなコク」など）を予測・提示するサービス（Flavor index: F-index）を提供開始しました。おいしさは食品において最も重要な価値の一つです。しかし、その主観的な感覚を他の人に伝えることは容易ではありません。F-indexサービスを利用することで、AIが予測提示する風味キャラクターを用いて、全ての人が共通の言葉で対象食品のおいしさを表現し、共有することが可能になります。

F-indexサービスは新商品の風味設計（フレーバーデザイン）だけでなく、市場商品のおいしさの比較（マッピング）や、相性の良い食材の提案（ペアリング）など、様々な応用が可能です。既に多くの企業様からお問い合わせをいただいております。各社への導入を進めています。オンライン説明会も随時開催しておりますので、ご興味のある方はぜひ、弊社ホームページよりお問い合わせください。

（修士13期生 食品化学研究室 准教授 伊藤 圭祐）



クール

- ・デルヘン
- ・メントール
- ・薬っぽい

まっぼい

- ・キノコ
- ・華やか
- ・ジャガイモ
- ・ピーナッツ

木っぼい

- ・ワックス
- ・フローラル
- ・ラベンダー

フルーティー

- ・ワイン
- ・パイナップル
- ・トロピカル
- ・未熟な

ロースト

- ・エビ風味
- ・揚げた
- ・豚肉

クローブ

- ・スモーク
- ・タバコ
- ・トウモロコシ

<https://digsense.co.jp/>

## 学生サークルFood Laboの活動紹介

私たちFood Laboは食品栄養科学部の学生を中心として約60人で活動しています。「おいしさの研究」をテーマに、企業とコラボして商品開発を行ったり、レシピ考案をしたりする活動を通して、食のおいしさや魅力、不思議をたくさん発見し発信しています。

昨年度は主に三つの活動を行いました。一つ目は、佐々木製茶株式会社とのコラボレーションです。掛川市にある「茶の庭」の3周年を記念して、静岡抹茶と三ヶ日みかんを使用したラテを共同開発し、1ヶ月間で419点も販売させていただきました（静岡新聞、中日新聞に掲載いただきました）。二つ目は、抹茶スイーツマップの作製です。これは、静岡県内の抹茶スイーツの魅力を発信するために、静岡駅周辺の静岡抹茶スイーツを扱うお店を調査し、まとめたものです。三つ目は、下食（はばチカ）とのコラボメニューの販売です。皆で案を出し合い、夏には静岡県の食材をテーマとして、「黒はんぺんフライチーズバーガー」と「梅しらすうどん」を、冬には「給食再現メニュー」を販売しました。どれも好評で、「おいしい!」という声を頂いたときは嬉しかったです。今年度もコラボメニューの販売を計画しています。

そのほか、新入生歓迎会やバーベキュー、クリスマス会でサークル内の親睦を深めました。また、毎年、静岡市内のクラフトチョコレート専門店Concheと共同開発した、県大の外壁レンガをモデルとした3Dチョコレートをサマースクールで配布しています。



今年度も「静岡県産柑橘類」をテーマにどんどん活動していくので、是非X（旧Twitter）、Instagram等でチェックしてみてください！コラボを検討くださる企業様もぜひ、ご連絡お待ちしております。

Food Labo代表 北村唯莉（食品生命科学科3年）



Instagram



X (旧Twitter)



## 国立研究開発法人国立がん研究センター企画戦略局広報企画室

### 食品生命科学科21期生 北田(旧姓:山田)弓さん



#### 巡り巡って医食同源

卒業してから13年、現在国立がん研究センター(以下国がん)の企画戦略局広報企画室にて勤務しています。8年目になりますが、このように安定して働くまでに、2回転職をしています。学部を卒業してすぐに県内の経節会社にて研究開発の職を得たのですが、幼いころからのテレビ業界で働く夢が捨てられず、早々に食の道から離脱し、地元のテレビ局に転職しました。しかし、30歳を目前にし、テレビの仕事は若いからこそできる仕事であり、私自身大勢の人の前で話すことが得意ではないというマスコミ人としての致命的な欠点に気づき、結婚を機に国がんに転職しました。現在はプレスリリース作成や、HP管理の仕事をしています。広報=文系の仕事と思われがちですが、全くそんなことはありません。学部で学んだことが生きる、理系と文系の要素を併せ持った仕事です。例えば、プレスリリース作成業務は真剣勝負です。国がんには最先端の研究が集います。その中から伝えるべきことを取捨選択するため、事前資料を読み込み、研究者と話すための知識を頭に詰め込みます。その際に学部で勉強した知識が役立ちますが、がんゲノム医療や疾患に関するコホート研究が盛んな現代、遺伝子工学や公衆衛生学をしっかり勉強しておけば…と後悔しています。次は文章を作る作業です。ポイントは何か?頭の中で組み立てたものを形にしていきます。図を作る際は、卒業論文を書く際に食品分子工芸室の先輩方から教わった美しい図の作り方を思い出して実践しています。いよいよ自分が携わったプレスリリースが世に出て、マスコミに大きく取り上げられた達成感は大きく、今回はこんな戦略を試したいなどと試行錯誤を繰り返すうちに、広報の魅力にとりつかれています。食から離れることもありましたが、学部で学んだことを医の現場である国がんで生かしおり、木苗直秀名誉教授がおっしゃっていた「医食同源」をようやく私なりに表現できた気がしています。まだまだ勉強中ですが、日々広報力を磨き、広報の道を究めたいと考えています。

ここまで執筆してきて私の拙い文章が創星会の皆様のお役に立つ気配は全くしないのですが、最後に3点だけお伝えさせていただきます。1つ目は、食品栄養科学部で学んだことは、必ず皆さんの軸となりバックアップしてくれます。私のように後悔のないよう学んでいただけたらと思います。2つ目は、研究者を目指す方へ、国がん研究所で研究する道も考えてみてはいかがでしょうか?農学や工学をバックグラウンドとする研究者もおり、良い刺激となると思います。3つ目は、がんへの興味を持ってください。国がんではYouTubeを使った情報提供を積極的に行っています。また、学部生の方はワクチンで予防できるがん、子宮頸がんワクチンのキャッチアップ世代に当たると思います。この記事をきっかけにがんの正しい知識を身に付けていただけたら嬉しいです。



## 企業紹介編 株式会社マルハチ村松 栄養学科2期生・修士修了 橋詰 昌幸さん

創星会の皆様におかれましては、ますますご健勝にお過ごしのことと存じます。

早いもので卒業してから30年が過ぎました。この間に、食品メーカー様向けの製品開発、メディカル系給食向けの製品開発、マーケティング(国内外)、グループ会社である介護治療食品の卸売業である(株)フード・デリの設立とマーケティング、新素材、新技術研究・開発、生理活性機能探索・研究、製造小売業のブランディング、営業など様々な職種を経験して参りました。これらの経験を通して得られたものは私自身の財産でもありますが、静岡県立大学の食品栄養科学部で学んだことがバックボーンとなっていることに気づかされ、母校を誇りに想うと同時に感謝の念が堪えません。

現在は、弊社グループの技術マーケティングと本年より設立した新価値創造部にて、生理活性機能探索・研究、新素材、新技術研究・開発に携わっておりますが、私以外の卒業生も大勢活躍しており、研究・開発部門には8名、他にも品質管理、品質保証、営業テクニカルサービスなど、様々な部門で卒業生が活躍しております。このことから弊社グループは、卒業生社員の活躍無しでは成り立たないレベルにまでなっております。

また、マルハチ村松グループは、だしの専門メーカーである(株)マルハチ村松に加え、介護治療食の卸売業である(株)フード・デリ、(株)セブンイレブンジャパン様へ、つゆ・たれ、調味料の企画、開発、製造、販売行うB-MAX(株)、バイオ医薬用培地添加剤を製造している(株)マルハチテクノロジー、各種だし素材を製造している(株)天草フード・テックがあります。これらグループによるシナジーによって、より一層お役に立てるグループとなるよう努力して参ります。

今後も創星会様のご指導・ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げますとともに、創星会様のご発展、皆様のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

#### 開発研究本部の8名



新価値創造部

山本 聡さん、橋詰昌幸さん、山中理愛さん



開発部

三宅希美さん、横山(旧姓:石崎)有紀さん、佐野優奈さん



開発部(本年入社)

大長 薫さん、小粥 葵さん

## 研究室紹介

### ■研究室の近況 (食品有機化学研究室 江木 正浩・繁田 堯)



丹治健一先生の後を受け、本研究室は今年で9年目を迎えています。これまで修士24名、修士14名(延べ人数)とともに研究活動に取り組んできました。

「合成品を作り出す有機化学は、食品分野において何ができるのですか?」これは、学生から初めてされた素朴な質問です。食品に含まれている成分は天然物という認識のため、有機化学とは相容れなかったようです。植物は生命を維持するために様々な成分を作り出し、人間はそれら成分を摂取しています。天然から成分を取り出す場合は時間もコストもかかる上、ごく少量しか得られません。そこで、私たちの研究室では、有機化学の力を利用して純度の高い成分を大量

に作り出し、植物がどのように活用しているのか、また人間の体内でどのような機能性を発揮するのか明らかにしようとしています。

最近では、山椒に含まれるサンショオールを合成することができました。辛味成分として魅力的ですが、光や空気などに不安定であり使用が限られています。分解を防ぐ技術を開発している一方で、分解物を人間が摂取した際にどのような機能性を示すのか研究しています。また、キノコに含まれるフェリリブシンAの合成も時間の問題となっています。この成分には成長促進への関与に注目しており、希少なキノコ類を人工的に育成可能になるのではないかと期待しています。

学生が興味をもって熱心に取り組んでくれるお陰で、成分合成や機能性解明に留まらず、新たな有機化学反応の開発にも広がっています。研究を通じて課題設定能力や解決能力を磨き、人間的にも日々成長している学生の姿を見ることは大変嬉しいです。

### ■研究室の近況 (公衆栄養学研究室 串田 修)

コロナ禍が始まる2019年度に着任し、6年目の運営となりました。地域の健康づくり・まちづくりにつながる研究を志向していたなか、自粛要請による調査地域へのフィールドワークの中止、緊急事態宣言による調査計画の延期など、波乱の船出でした。そのような状況でも研究内容に興味ある学生が集い、これまで8名の卒業生を輩出し、現在は学部生2名と協力研究室として指導する大学院生1名とともに健康な食行動に関わる心理・環境要因の探索と実践への応用を目指して研究を進めています(写真は大学院生の所属するフードマネジメント研究室とのお花見)。公衆栄養学は管理栄養士国家試験の出題基準において、社会の健康・栄養問題に関する動向とそれらに対応した主要な栄養政策などを扱う学問とされています。社会科学を含み学生には馴染みの少ない分野ですが、行政管理栄養士や公衆栄養学を希望する人材が増えるようにと願って、教育と研究に打ち込んでいます。公衆栄養活動に従事されている方との共同研究も随時募集していますので、創星会会員の皆様もぜひお声掛け下さいますよう、よろしく願い申し上げます。



### ■研究室の近況 (グリーンケミストリー研究室 永井 大介・岡本 衆資)



食品栄養科学部環境生命科学科グリーンケミストリー研究室の永井大介でございます。東京工業大学で学位を取得後、群馬大学理工学部にて助教をしておりましたときは、専門分野であります高分子合成を礎として、環境問題に貢献する高分子材料の合成を研究して参りました。現在は食品栄養科学部にて、食に貢献する高分子材料の開発を遂行しております。例えば、食物繊維の主要成分であるリグニンから導電性の高いグラフェンを合成し、グラフェン存在下で高分子を合成し、元々電気を通さなかった高分子に電気を通すような研究を行っております。この研究は、将来的に食品廃棄物から機能性材料を合成できる重要なテーマとして考えております。また、レアメタルを高回収量

で捕集する高分子の合成に成功しました。ポリマー1gあたりレアメタルを0.5g以上回収できる高分子を開発しました。さらに、これまで性質が類似して分離が困難でありました白金族同士の分離や、電気自動車のバッテリーに使用されているリチウムイオン二次電池に使用されているレアメタルのリサイクルを研究しています。さらに、レアメタルを捕集したポリマーを有機-無機ハイブリッド材料として、金属含有ナノ材料に展開して参りました。これらのリサイクルを通して、循環型社会構築に貢献し、安定した食を提供できる高分子材料の開発を検討しております。

お陰様で今年で6年目を迎え、十数名の卒業生を輩出することができました。卒業生に会いたいという想いが強いですが、自分から誘うのが苦手でして、心の中で「お互いに幸せに」といつも願っております。今後も創星会の皆様にはお世話になりますが、何卒ご指導ご鞭撻賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

## 第2回 志太榛原地区 卒業・修了生の会 (志太ックス)

本学部では、県人会のようなものがないことから、県内の志太榛原地区出身の在校生の親睦を深める会として、藤枝市出身の私達が志太ックスを発足させました。当初は、在校生のみの会を開催していましたが、卒業・修了後もこの交友を続けたいとのことで卒業生の会を実施し、また、志太榛原地区以外の方も参加して頂き、現在の会員数は約50名となっています。結成から既に15年以上が経っており、今回、卒業生の会を令和5年10月28日に静岡市内で開催しました。本会の開催にあたり、創星会より助成金を頂き、このような会を設けることができましたことを心より御礼申し上げます。

当日、卒業生・修了生22名が参加し、各高校の話、大学在籍時の話、先生方との思い出で盛り上がりました。また、お互いの近況報告をしたりして話題が尽きることはなく、美味しいお酒や食事をとりながら、仲間と過ごす時間は楽しいものでした。終了後も、話足りないということで急遽、二次会が決まり、ほぼ全員が参加しました。なお、同日、食品分析化学研究室の主任教員でおられる熊澤茂則先生の還暦祝いが近くで行われ、偶然、静岡駅改札にて、食品分析化学研究室の卒業生ともお会いし、還暦祝いの様子もうかがうことができました。



このように志太ックスは、他の研究室、学年を超えた卒業生・修了生が繋がりを持てる会であり、勤務先以外の方との触れ合いは、実社会でとても重要なものです。現在も在校生の会を行っており、この卒業生の会も継続して開催して、繋がりを大切にしていきたいと思えます。

(参加者の出身研究室: 食品衛生学、有機化学、食品化学、生物分子工学、植物機能開発、微生物学、食品生命情報科学、栄養化学、生化学、臨床栄養管理学、フードマネジメント、栄養生理学、光環境生命科学、生体機能学 計14研究室)  
(食品学科1期生、食品衛生学研究室 主任教員 増田 修一)

## 2022年卒業生同窓会 (2024)

この度は私たちの同窓会開催に際し、多大なるご支援を賜り、誠にありがとうございました。創星会からの温かいご支援により、無事に成功裏に終えることができましたことを、心より御礼申し上げます。

今回の同窓会は、2024年3月19日に大学院生のメンバーが卒業式を無事に終えたその日のうちに、静岡駅近くのMe's (ミーズ) にて開催いたしました。当日は、18人の懐かしい顔ぶれが一堂に会し、旧友との再会に胸を躍らせました。大学院を卒業したばかりのメンバーに加え、2年前に大学を卒業したメンバーも参加し、まるで大学時代に戻ったかのように話が盛り上がりました。久しぶりに会うメンバーも多かったですが、そのブランクを感じさせないほど和やかな雰囲気になりました。お互いに近況報告をし合い、大学で一緒に学んでいた同級生から仕事の話聞くのは少し新鮮な気分でした。学生時代の思い出話に花を咲かせる場面も多く見受けられ、笑顔と笑い声が絶えないひとときとなりました。大学2年生の終わり頃からコロナウイルスが蔓延し、授業や実習などがほとんどリモートになり、他の世代に比べて顔を合わせて話す機会が少なかった学生生活でした。しかし、コロナ渦での前例がない給食実習の運営や、zoomを使用しての授業の受講など、学生同士で助け合う場面が増え、振り返ってみればより絆が深まった期間だったと思います。また、このような大規模な集まりもなかなかできないまま学部卒業を迎えたため、この同窓会は特別な会となりました。

今回の同窓会は、単なる再会の場にとどまらず、新たな絆を深める場となりました。創星会からのご支援のおかげで、今後もこのような素晴らしい交流を続けていくための大きな一歩を踏み出すことができました。

全員が社会人として活躍する中で、再び集まることのできる日を楽しみにしています。

(栄養生命科学科32期生、修士修了 曾我 茜)



## 31期生同窓会



“にぎやかな女子会” “自己肯定感だけは高い学年”。当時の私たちを表すには、これらの言葉がぴったりです。そんな第31期栄養生命科学科卒業生は、2024年4月27日に静岡市内で同窓会を開催しました。開催にあたりましては創星会より支援金をいただき、このような貴重な機会を設けることができましたことを心より御礼申し上げます。

学部を卒業してから3年以上が経った今、社会人として、それぞれの環境で奮闘する日々です。卒業後にみんなで集まったのは2023年の春。「次に会うのは誰かが結婚した時ね」と約束を交わして解散しました。そしてこの度、メンバーのうち1人から嬉しい報告を受け、再び集まることとなりました。「グラスを目の高さに持ち、音を立てないように、軽く会釈しながら…乾杯!」。大学で教わったテーブルマナーの作法を守り、会がスタートしました。容姿はすっかり大人の女性になりましたが、一言話すと中身は…。あの頃、よく飲んでいた人は今でも変わらずよく飲み、よく食べていた人は料理を美味しく丁寧に頼る様子を見て、ホッとしました。そして、つい昨日までみんなで同じ講義を受け、実習に取り組み、研究に励んでいたかのように、当時の思い出がよみがえりました。もちろん、女子会ならではの恋愛トークも欠かせません。いつでも大学生に戻ることができるんだな、と思うと同時に、5年後、10年後、おばあちゃんになったらどうなっているんだろう、とこれからの変化が楽しみになりました。

こうして今でも各々が連絡を取り合ったり、遊んだり、仕事での繋がりがあったり…栄養のみんなが心の支えとなり、頑張れることがたくさんあります。静岡県立大学で過ごした学生時代が、いかにかけがえのない時間だったかと改めて感じました。次の同窓会は、また誰かの嬉しい報告があった時。これからも私たちの強みである自己肯定感を武器に、それぞれの道を歩んでいけたらと思います。

(栄養生命科学科31期生、修士修了 岡本 ひなた)



## 2010年食品生命科学科入学同期有志の会

2024年6月8日、2010年度食品生命科学科入学同期有志の会を開催しました。本会の開催にあたり、創星会より助成金を頂き、このような貴重な会を設けることができましたことを心より御礼申し上げます。私、ざきおと増田先生の今も変わらない熱い人望により、当時お世話になった、新井先生、鳥村先生含め、参加メンバーは12人に。以下、有志達の率直な感想集です。【尾崎順哉】企画、店のチョイス、センスのいいツッコミ、今回のMVPは俺で決まりでしょ。次回の幹事は大吾でお願いします。【壹岐良介】皆さんの変わらなさに驚きでした！（先生方含め）見返してみると自分だけ大きくなったようです。次回はしっかりタイムリープに成功したいです。【大石（旧姓：杉山）由華】お店に置いてあるスパークリングワインを飲み干しましたが、全員無事に家に帰ることが出来ました。飲み足りなかったのが次回に期待です。【佐藤峻輔】食品に宇宙を見出して早10年。変わったことや変わらないことを同期や先生方と共有できて有意義でした。10年後は何をしていけば面白いか考えておきます。これからは変わらぬ愛でよろしくお祈りします！【須藤（平石）美季】10年経っても変わらない皆様最高。大学時代に戻った様にハメを外しました。飲み会後にアザが



りませんでした！大人になりましたー！【多々良大吾】楽しい時間で、あっという間でした！10年ぶりに会ったのに、新しい情報はほぼなく、わかったのは結婚しているかどうかくらいでした（笑）。幹事が10年間温めていた気持ちが溢れていた会でした。次回も幹事期待してます。【豊田（平井）央子】変わらぬ皆のテンションと先生たちの肌艶で当時の上食や学年研修での会が蘇ってきたとても楽しい会でした！次回こそは寝顔を撮られぬよう鍛えてきます！【増田遥】まさか席替えを3回もする合コンスタイルとは知らずに参加しましたが、みーんなど話せて楽しかったです！【藁谷（池田）りこ】同窓会ならではの、「昔好きだった」を経験できて光栄です（全女子に言ってるパターン…？）いつか全員で集まりたい！

(食品生命科学科24期生、修士修了 尾崎順哉)

## 創星会会員交流支援をご活用下さい

卒業生・修了生同士の集まりを支援します！

創星会では、卒業生相互の交流を促進・活発化することを目的として、会員同士による集まりを支援しております。

昨年度は、会報誌掲載の4グループが活用されました。

年間10団体まで支援いたしますので創星会HP (<https://www.us-souseikai.com/>) のトップページにありますお問い合わせよりご応募下さい。

詳細に関しましては、創星会HP内の【創星会会員交流支援事業参加規程】をご覧ください。

## 新任教員の紹介(令和6年4~5月着任)

### 秦 俊貴(助教:栄養教育学研究室)



2024年4月1日付で栄養教育学研究室的助教に着任いたしました秦俊貴と申します。私は東京農業大学にて博士課程まで修め、学位取得いたしました。その後、東京都健康長寿医療センター研究所の研究員を経て、今回ご縁がありまして静岡県立大学に赴任いたしました。

静岡県立大学では主任教員である桑野稔子教授のもとで、様々なライフステージにおける健康の保持・増進や生活習慣病の予防・改善のための科学的根拠に基づいた効果的な栄養教育方法の開発とその評価方法の確立を目指した研究や、栄養学の視点からの咀嚼と健康に関連する研究を進めていく予定です。また、研究だけではなく、管理栄養士養成をはじめとした教育を通じても本学および静岡県の発展に貢献できるように精一杯取り組む所存です。創星会の皆様には、ご指導・ご鞭撻を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

### ヘムストック ウェンディ(助教:生理学研究室)



2024年5月1日付で生理学研究室的助教に着任いたしましたヘムストックウェンディと申します。私はカナダ出身でブリティッシュコロンビア大学理学部卒業後、ブリティッシュコロンビア大学大学院にて人間栄養専攻で博士前期課程修了しました。その後、静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府で学位を取得しました。私の研究は腸管における傍細胞イオン・水の輸送です。腸管機能一つとしては腎臓と似ていて、水とイオン恒常性を保つことです。腸のことが大好きです!ちょっとでも学生も腸が好きになったらうれしいです。研究も教育も頑張って楽しくやっていきたいと思ひます。

静岡市は私のホームタウンバンクーバーと似て、海があり、そして山に囲まれています。カナダと静岡の架け橋となって静岡県立大学のグローバル化・教育・研究へ貢献できるように全力で頑張っていきたいと思ひます。創星会の皆様、どうぞよろしくお願い致します。

## 退職された教員

大橋 典男 教授: R6年3月退職 → R6年4月~静岡県立大学食品栄養科学部 特任教授

## 創星会役員

令和6年度より新体制となりました創星会の運営に携わっている役員を紹介します。  
創星会へのご意見、ご要望などございましたら、ホームページのお問い合わせメールをご利用下さい。

- 【会長】唐木 晋一郎(環境物質科学専攻D修了(2003))**  
**【副会長】大原 裕也(19期生) 【副会長】寺田 祐子(20期生)**  
**【幹事】林 久由(1期生) 【幹事】増田 修一(1期生) 【幹事】三好 規之(M9期生)**  
**【幹事】大槻 尚子(M11期生) 【幹事】伊藤 圭祐(M13期生) 【幹事】竹下(石塚)典子(14期生)**  
**【幹事】佐藤 友紀(23期生) 【幹事】榛葉 有希(26期生) 【会計】大石 里夏(6期生)**  
**【会計監査(兼任)】伊藤 圭祐**

## 令和5年度創星会収支決算報告書

### 収入の部

項目	金額	備考
前年度繰越金	16,190,736	
R5年度秋大学院生入学時同窓会費	39,854	2名(振込手数料差し引き後)
R6年度学部・大学院生入学時同窓会費	1,759,854	振込手数料差し引き後
利子	79	
合計	17,990,523	

令和5年8月1日~令和6年7月31日 会計 大石 里夏



### 支出の部

項目	金額	備考
会報・封筒印刷費	242,440	振り込み手数料込
郵送料(会報誌送料)	278,460	
第15回創星会	419,428	ホームカミングデー開催費
パソコン	99,000	
ホームページ管理費	18,820	振り込み手数料込
創星会会員交流会支援金	302,200	振り込み手数料込(4件)
卒業アルバム補助金	300,000	5000円×60名
創星会卒業アルバム代	12,980	
アルバイト代	201,000	R5年7月~R6年6月分
慶弔費	18,500	退官記念品(振込手数料込)
寄附金	20,000	はばたき寄金
複合機カウンター料金	328,101	R5年7月~R6年6月分
雑費	57,353	コピー用紙、文具代等
合計	2,298,282	
次期繰越	15,692,241	
総計	17,990,523	

## 第15回 創星会 (ホームカミングデー) を開催しました

令和5年10月28日(剣祭1日目)に、第15回創星会として、食品栄養科学部ホームカミングデーを開催致しました。

会場には、約120名の卒業・修了生、教員、在校生が来場しました。新型コロナウイルス感染症が第5類に移行されたことで制限なく開催された令和5年度は、剣祭や研究室開放を楽しみながら参加された在學生も多く、それぞれに充実した時間を過ごすことが出来ました。

### <第1部 総会>

第1部では、招待者の卒業・修了生の方々と創星会役員および教員による総会を開催し、決算報告並びに事業報告を行いました。また、招待者の方々より学部の教育内容に対するご意見やご要望など、社会人として実感している貴重なご意見をいただきました。



### <第2部 在校生と卒業生・修了生との交流会>

交流会は、31名の招待者の卒業・修了生をお招きし、在校生たちが興味のある職種に勤めているの方々のもとへ自由にお話を伺いに行く形式で進められました。まだどのような職種につきたいのか漠然としていた学生も、先輩方の仕事内容や社会人生活を伺うことで、職業選択の視野が広がりました。



## 第16回創星会 (ホームカミングデー) 開催のご案内

ホームカミングデー (第16回創星会) を開催致します。

大学祭 (第38回剣祭) 1日目に学内に創星会ブースを設置し、社会で活躍する卒業生・修了生をお招きします。

卒業生・修了生と在學生との交流はもちろんのこと、しばらく大学に来られていない方も久しぶりに足を運んで剣祭と共に楽しんでみてはいかがでしょうか。

皆様お誘い合わせの上、ぜひご参加ください。

ホームカミングデーの参加は無料ですので、直接ブースにお越しください。

開催の詳細は創星会ホームページ (<https://www.us-souseikai.com/>) にも掲載いたしますので、ご確認をお願い致します。

**【日時】 令和6年10月26日(土)**

**【場所】 食品栄養科学部棟3F 5314教室、5319教室**

詳細は同封のご案内をご覧ください。

