

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

★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:大学院食品栄養科学専攻)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2,700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

食品栄養科学部長 伊吹 裕子

2023年4月に第11代食品栄養科学部長を拝命し、皆さまにご挨拶申し上げてから早2年が経ちました。このたび、2025年よりもう1期、学部長職を継続させていただくこととなりました。微力ではありますが、本学部のさらなる発展に尽力してまいりますので、引き続きご支援を賜りますようお願い申し上げます。

この2年間、多くの助教の先生方が出産され、赤ちゃんを連れてご報告に来てくださる機会がありました。かわいらしい赤ちゃんを抱くと、心が温かくなり、大学業務の忙しさやストレスも和らぎます。スウェーデンのカロリンスカ研究所では女性研究者が多く、夕方には学校から帰った子どもたちが研究所の廊下で遊んでいると聞いたことがあります。私たちの学部も、近隣の教員たちが子育てを支え合う、そんな温かい場になればと願っています。

さて、本学部は、「食」「健康」「環境」をキーワードに掲げ、教育と研究に力を注ぎ、これまで多くの優秀な人材を社会に送り出してきました。一方、近年、異常気象による食料危機や価格高騰、温室効果ガスの増加など、「食」を取り巻く社会課題はますます複雑化しています。さらに、AIなどの進展により、食の生産や流通のあり方そのものが大きく変わろうとしています。こうした変化に対応できる「食」の学部を目指し、このたび「大学・高専機能強化支援事業」(文部科学省)に申請し、無事採択されました。この事業を通じて、時代に即した柔軟な教育体制を整え、新たな「食」の時代をリードする高度専門人材の育成に向けて、具体的な取り組みを進めてまいります。目標は、2029年4月に新たな学部を設置することです。その実現に向けて、教育に必要なカリキュラムならびに施設整備や改修も予定しています。卒業生・修了生の皆さまにも、今後アンケート等をお願いすることがあるかと思います。その際には、より良い学部改革のために、ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

食品栄養科学部は、皆さまが築いてこられた歴史の上に、これからの未来を描こうとしています。より良い学部づくりのため、ぜひ皆さまとともに歩みを進めていければと願っております。今後とも温かなご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。



寺田祐子先生とお嬢様と一緒に
(2025.6.4 研究室にて)

第17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17回創星会) を開催致します。

大学祭 (第39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・修了生と在学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7年10月25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。

退職された教員の近況報告

大橋 典男(元微生物学研究室)



昨年3月、食品生命科学科を定年退職し、その後、特任教授として、授業と学生実習について、さらに1年間勤務してまいりました。そして、今年3月、無事に本学での役割を終えることができました。2002年4月に、本学に着任して以来、23年が過ぎていました。思えば、長かったような短かったような、学生さんたちの力を借りながら進めてまいりました。楽しいこと、苦しいこと、様々でしたが、幸せな日々であったことは間違いありません。改めて、学生さんたちをはじめ関係者の皆様に感謝申し上げます。

退職後は、テクノスガラボ(株)様と在職中に共同で特許出願した内容の実用化に向けた取り組みに協力させていただいております。また、私事になりますが、現在、実家(新潟市)仕舞いに努めております。両親はすでに他界し、実家が空き家状態となっておりますため、ご近所に迷惑がかからないようにしなければと思います。実家の整理が終わりましたら、次のステップに向かって、前向きに過ごしていきたいと考えております。創星会の皆様におかれましては、忙しい日々の生活の中、くれぐれもご自愛ください。最後に、皆様のご健勝ならびに益々のご発展をお祈りいたしております。

トピックス

祝! 管理栄養士国家試験100%合格



2025年3月2日に実施された第39回管理栄養士国家試験で、食品栄養科学部栄養生命科学科の卒業生26名が全員合格の快挙を成し遂げました。管理栄養士養成課程(新卒)の合格率は80.1%で、全国151校のうち合格率100%はわずか4校、既卒も併せて全員合格を達成したのは本学のみであり、合格した卒業生の皆さまには心からお祝い申し上げます。

受験した4年生たちは1年間に渡る卒業研究を遂行し、1月下旬に研究発表を終えてから1ヶ月弱という、短期集中の追い込みで国家試験に臨みました。過去数年間の全国合格率が第36回92.9%、第37回87.2%、第38回80.4%と年々厳しさを増すなかでの今回の結果は、何よりも学生たち自身の日頃の頑張り、先生方からの丁寧な指導の成果であると確信しています。

新たに管理栄養士となった卒業生の皆さまには、本学の授業や研究で得た学びに自信をもち、それぞれの現場から「栄養」をとおして社会を少しずつ変えていっていただけることを願っています。

(管理栄養士国家試験対策委員 公衆栄養学研究室 串田 修・調理科学研究室 江口 智美)

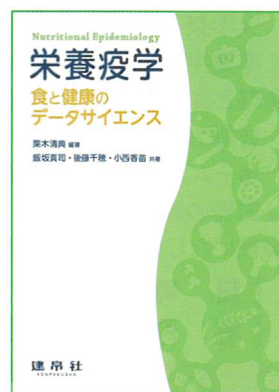
「専門×データサイエンス」教育の紹介 公衆衛生学研究室 教授 栗木 清典

政府の『AI戦略2019』に基づき、文部科学省は2021年度より、全国のすべての学生等を対象とした『数理・データサイエンス(DS)・AI教育プログラム』認定制度のリテラシーレベルを、さらに専門分野への応用を目指す応用基礎レベルをスタートしました。

食品栄養科学部は、2023年度から全学科で教育プログラムを開始し、「専門×DS」の実践力の育成を進めています。AIやビッグデータを活用して社会課題の解決を目指す「Society 5.0」の考え方を踏まえ、各専門領域とDS・AIの技術を統合し、「食と健康」の課題を解決する実践力の養成をめざしています。

卒業生・修了生のみなさんにとって、これまで現場で培ってきた実務経験に、今こそ数理・DS・AIを組み入れる時代が到来しました。「なぜ?」や「どのように?」という疑問には、生涯学習の一助として、栄養疫学とDS・AIとの接点をわかりやすく解説した“初の”教科書『栄養疫学～食と健康のデータサイエンス～』(栗木(編著)他、2025年、建帛社)をご参考ください。栄養疫学は、例えば、機能的表示食品の開発、科学的根拠に基づく医療・保健の構築と実践、環境省コホートのエコチル調査結果の活用において役立つからです。

時代の要請に応え、データを読み解く力を高めることで、「食と健康」の未来を担うリーダーとして、新たな価値を創造されることを心から期待しています。



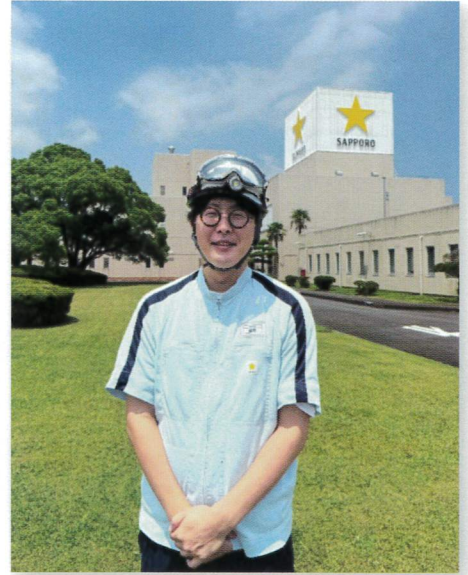
サッポロビール株式会社

栄養生命科学科24期生、大学院博士前期・後期課程修了 稲垣 僚さん

私は2019年に食品衛生学研究室で博士後期課程を修了し、大学入学時より9年間過ごした静岡の地を旅立ち、サッポロビール株式会社に入社しました。サッポロビールでは、『サッポロ生ビール黒ラベル』や『エビスビール』をはじめとして、様々な酒類や飲料を製造しています。国内外に製造および研究拠点が数か所ある中、6年ぶりに静岡に戻り、現在私は焼津市にある静岡工場ビール造りの醸造スタッフとして、日々美味しいビール造りに励んでいます。

原料である麦芽とホップから、麦汁が出来上がり、その麦汁に酵母を加えて発酵させ、アルコールを生成することがビール醸造の基本です。サッポロビールは2026年には創業150年を迎える歴史ある企業で、ビール醸造に関する様々な技術や知見を持っており、若手醸造技術者として、大きく成長できる環境が整っています。身近な飲食店で私が携わったビールを味わうお客様の笑顔を見ることは、この仕事をする中で最高に嬉しい瞬間です。転勤を伴う職ではありますが、長いキャリアの中、静岡で勤務する機会も多いので、ぜひ在校生の皆様も就職活動の際には、ご検討いただけますと幸いです。

食品会社に入社したこともあり、日々の業務の中で、大学で学んだことがそのまま活かしていると感じることが多くあります。管理栄養士として、プリン体オフ製品やローアルコール・ノンアルコールビール等をご愛飲いただく皆様の『心の栄養』にも寄り添っていきたいとも常に思っています。静岡工場では、静岡県限定で『静岡麦酒』というビールを製造しています。私がお世話になった静岡という地に対し、美味しいご当地ビールでもご恩を返せるよう、これからも邁進してまいりますので、静岡県内の飲食店でお見かけの際は、ぜひご賞味いただければと思います。



島田市役所 市長戦略部 広報プロモーション課

環境生命科学科1期生(2017年度卒) 氏原 萌子さん



私は環境生命科学科1期生として2018年に学士課程を卒業し、2年間一般社団法人に勤めた後、地元の島田市役所に一般事務職として入庁しました。入庁後5年間はDX推進課で、職員が業務で使用するパソコンやシステムの管理業務に従事。6年目となる今年度、初めての異動となり、広報プロモーション課で市の魅力を発信する仕事に携わっています。現在は市公式ホームページやLINE、SNSの運用管理、広報紙の編集業務といった、情報発信全般を担当しています。

島田市は静岡県中部にあり、県内でも屈指の茶どころとして知られるまちです。「地球上でもっとも緑茶を愛する街」として、「島田市緑茶化計画」というプロモーション施策を展開しており、市の魅力を緑茶とともにPRしています。地元で育った私

にとって緑茶は当たり前の存在で、今まで深く意識したことはありませんでした。今思えば、大学在学中に全学共通科目「茶学入門」を受講し、そこで初めて学術的な視点から緑茶について知り、日常の中にあるものを新たな目で見つめなおすきっかけになったと思います。今こうして緑茶にかかわる仕事をしていることに不思議な縁を感じています。

在籍していたのは植物環境研究室で、茶の木ではありませんが、樹木苗のカラマツを用いていました。研究を通して課題の解明や自分が伝えたいことを正確に届けるために、どのようなデータが必要かを考え、適切に収集・整理・表現するという研究室での経験は、広報の現場でも大いに役立っています。

静岡県立大学は茶学総合研究センターがあるほど、お茶について造詣の深い大学です。緑茶を愛する学生さんもきっと多いでしょう。「地球上でもっとも緑茶を愛する街」で一緒に働いてみませんか？緑茶愛にあふれる貴方をお待ちしています。

創星会交流支援事業報告

学部一期生(1991年卒)同窓会

2024年10月5日(土)にホテルアソシア静岡にて、学部第一期生の同窓会を開催しました。この同窓会の開催にあたり、創星会から多大なご援助を頂き、第一期生を代表して、御礼申し上げます。

前回の第一期生の同窓会は2007年に開催されており、18年ぶりの今回の同窓会には、食品学科から18名、栄養学科から18名、計36名の卒業生が参加し、また、第一期生が在学時にお世話になりました、木苗直秀先生、伊勢村護先生、竹石圭一先生、横越英彦先生、小林裕和先生、合田敏尚先生、渡辺達夫先生、大石邦枝先生、堀江信之先生、久留戸涼子先生、杉山直子先生、古郡三千代先生(計12名)にも参加して頂きました。

第一期生の特徴として、両学科間において分け隔たりがなく、今回の同窓会でも在学時の思い出や近況の報告で大いに盛り上がり、また、先生方とも大学時のことを話したりして、さらに交友を深めることができました。宴もたけなわであったという間に時間は過ぎてしまい、最後に締めとして、伊勢村先生、合田先生の音頭のもと、「世界で一つだけの花」を全員で熱唱しました。同窓会終了後もその盛り上がりのままに、20名が二次会に参加し、最終的に三次会まで行いました。なお、今回、都合により参加できなかった一期生もいました



が、本同窓会の開催にあたり、ほとんどの一期生と連絡がとることができ、第一期生の団結力を実感しました。2027年に大学創立40周年に当たります。そこで、同級生からの要望も強いことから、再度、私自身幹事として、同窓会を開催したいと考えております。今後、我々第一期生は、先輩として、母校への恩返しをしつつ、食品栄養科学部の発展、また後輩や在学生への支援をしていきたいと考えております。また、今後の創星会の発展をお祈り致します。

食品栄養科学部第一期生 増田修一
(現 食品衛生学研究室主任教員)

学部5期生(1995年卒)同窓会

2024年10月5日に第5期生の同窓会を梅の花静岡店にて開催しました。また、今回の同窓会の開催につきまして、創星会より補助金の援助を頂き、同級生を代表して御礼申し上げます。

私たち、第5期生は、1991年4月に入学し、1995年3月に卒業してから30年となりますが、その間、計2回、同窓会を行っております。前回の同窓会は、10年前に行っていることから、連絡が取れるか不安でしたが、数人の同級生を中心に5期生のLINEグループを作成し、交友を続けている人達をグループに招待してもらうことで、最終的には40人以上の同級生と繋がる事が出来ました。今回の同窓会には、そのうちの27人が参加してくれました。同窓会においては、最初にそれぞれ自己紹介をしながら近況報告を行った後、在学時の思い出話を花を咲かせて、楽しい時間を過ごすことができました。同級生の中には、卒業以来29年ぶりに再会した方もいて、この会を企画して本当に良かったと思いました。

私たち第5期生の同窓会は、ランチ形式で開催しましたが、終了後に同日に開催していた第1期生の同窓会会場にお邪魔して、会の前の少しの間、第1期生の同窓会に参加する先生方と歓談する時間を頂きました。懐かしい先生方のご尊顔を拝することが出来て、本当に嬉しかったです。今回の同窓会をきっかけに、5期生LINEグループを作成することができたことから、これからも定期的に同窓会を開催したり、近況報告等が出来たらと考えております。現在、私たち、第5期生は、食品会社での技術者、また管理栄養士等として、様々な分野で業務・活動しておりますので、今後は、創星会の発展、または在校生の助けとなるように尽力いたしますので、よろしくお願いいたします。

栄養学科5期生 増田(旧姓:佐藤)宏美



2012年栄養生命科学科卒業生同窓会

2025年1月25日に、2012年栄養生命科学科卒業生の同窓会を静岡市内のibridoにて開催しました。開催にあたっては創星会よりご支援を賜り、このような機会を設けてたのしい時間を過ごすことができましたこと、心より御礼申し上げます。

学部を卒業して13年がたちますが、今回は静岡県内のほか、愛知県、千葉県、埼玉県から14名が集まり、オンラインでも6名が参加できました。卒業以来の再会というメンバーもあり、13年と思うと長く感じますが、会が始まるとあっという間に学生時代に戻ったような賑やかな時間となりました。全員の近況報告から始まり、趣味や好きな芸能人、子供の話など話題は尽きることがなく、おいしいお酒と色彩豊かな食事も相まって、非常に心地の良い時間を過ごすことができました。

当時は授業やテスト、実習、恋愛(これが一番多かった)の話をしていた私たちが、今では仕事や子供の話をしていると思うと感慨深いものがあります。結婚や出産、子育て、転職などそれぞれに大きな変化を経験しながらも、皆持ち前のガッツで力強く前進している話を聞く事ができ、明日からの活力をもらいました。今でも各々が連絡を取り合ったり、家族ぐるみの付き合いが続いていたり、仕事のつながりがあったりと、一生ものの出会いに感謝の気持ちでいっぱいです。静岡県立大学で過ごした4年の間にかけがえない仲間と時間を得る事ができたのだと改めて実感しました。

今年は私たち本厄の年だそうです。ですが、蛇のような柔軟性をもってしなやかに乗り越えてそれぞれの道を進んでいきたいと思います。次回はより多くのメンバーで集まりますように！

栄養生命科学科22期生、修士修了 山本優香



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3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。



研究室紹介

■研究室の近況（食品物理学研究室 本同 宏成・梁 弘基）

2019年に着任しましたので今年で令和と同じく7年目となります。チョコレートなどの油脂食品を中心に、広く食品の構造と物性の関係をも明らかにするべく研究に取り組んでいます。これまでに修士5名、学士3名を輩出し、現在は修士課程3名、4年生3名が研究に勤しんでいます。また、この4月より農研機構から梁 弘基 先生が着任され、澱粉を用いた食品の物性研究に取り組まれています。

チョコレートやアイスクリームに含まれているココアバターや乳脂は、分子が整列した結晶として食品中に存在します。チョコレートのなめらかな口溶けやパリッと割れるスナップ性、アイスクリームの柔らかさなど、おいしさに関係する物理的な性質は、これらの油脂結晶の状態によって変化します。私たちの研究室では、油脂結晶の成長や構造変化を調べることで、より保存性の高い食品や口溶けの良い食品の開発につながる基礎研究を行っています。研究室でのチョコレート研究の経験を生かして、実際にチョコレートを製造する会社に就職した学生もいます。

光学顕微鏡を使った食品構造の直接観察や、X線回折による結晶構造決定、赤外分光による分子構造測定に加え、レオメーター、クリープメーターによる物性測定、熱測定による融点決定など物性を測定することで、食品のテクスチャーが構造とどのように結びついているのかを明らかにしたいと考えています。

学生にとっては「物理学」は難しく感じられるようですが、食品の性質を理解するためのツールとして、言葉にとらわれずに自由に研究してもらいたいと考えています。



■研究室の近況（栄養教育学研究室 桑野 稔子・秦 俊貴）



栄養教育学研究室の近況をご報告させていただきます。主任教員の桑野は、2007年4月に静岡県立大学に着任し、19年目となりました。その間、井上広子先生（現東洋大学教授）、橋本彩子先生（現京都女子大学講師）、亀山詞子先生（現日本女子大学講師）、秦俊貴先生（現助教）と共に研究室運営を行って参りました。優秀な助教の先生方に恵まれ、学生の皆様の教育研究と一緒にいたことは大変幸せなことと思っております。現在も先生方とは、共同研究を継続するなど、良いご縁が続いております。

また、学士、修士、博士の学生の皆様とともに栄養教育学の研究活動に取り組み、学生の皆様が興味を持って真面目に取り組んで下さったお陰で当研究室の研究が栄養教育学分野のエビデンスの構築に少しでも貢献できたことは大変嬉しいことと思っております。

2023年には、当研究室の論文が投稿されると、NHKあさイチやスポーツ栄養Web、Tarzan（雑誌）等で一般の方にもご紹介していただきました。現在、当研究室では、子ども（保護者も含む）や成人の行動特性と食生活等との関連や咀嚼と健康に関するテーマの研究を継続して行っており、科学的根拠に基づいた効果的な栄養教育が実践できるよう、エビデンスの構築を目指し、鋭意研究に努めています。

研究室の卒業生の皆様は、行政管理栄養士、栄養教諭、病院の管理栄養士、企業等の多くの分野でご活躍しておられます。これからも卒業生の皆様が日本の栄養教育学のリーダーとなって、ご活躍してくれることを祈念しております。

■研究室の近況（生体機能学研究室 内田 邦敏・岩瀬 麻里）

COVID-19が猛威を振るい始めた2020年4月に着任してから早いもので5年が経ちました。福岡から静岡まで車でフェリーと高速道路で移動し、家の荷物を受け取って新生活のセットアップをするまでは順調に進みましたが、研究機器等の引っ越しはロックダウンの影響により予定通りに進めることができませんでした。その頃はほとんど何もない研究室で4ヶ月ほどひとりで業務をこなしていましたが、その後の5年の間に8名の卒業生を社会に送り出し、現在は助教の岩瀬先生、2名の大学院生、3名の学部学生とともに日々研究に励んでいます。この記事執筆しながら改めて今の研究室の雰囲気や活力を実感し、コロナ禍以前に思い描いていた研究室活動が軌道に乗りつつあると感じています。

私は温度をはじめとした感覚受容に興味をもって研究を続けてきました。生物は温度、光、音、匂いなど絶えず環境変化を感じて生きていますが、これは環境変化に適応して体の機能を調節することが生命・健康の維持に必須であるためです。当研究室では、特に「温度」に注目し、環境変化を感知して生命を維持する仕組みを理解することを目指しています。さらに、環境温度を感知する生体温度センサー分子が唐辛子の辛み成分など多くの天然物質によって活性調節されることから、農産物や海洋生物などの静岡県の天然資源から生体温度センサー分子活性を調節する成分を同定する研究も進めています。これは、産業応用の可能性を踏まえた、地域社会への貢献を志向する取り組みです。

これからも創星会の皆さまにはお世話になることも多いかと存じます。今後とも、どうぞ宜しくお願い申し上げます。



昇進された教員の紹介

三好 規之 (教授: 生化学研究室)



この度、2024年10月1日付で食品栄養科学部生化学研究室的教授を拝命いたしました、三好規之と申します。これもひとえに、皆様のご指導ご鞭撻の賜物と心より感謝申し上げます。私はこれまで、主に食品成分が持つ生理機能の解明、特に疾患予防や健康寿命延伸に寄与する機能性食品成分の探索とその作用メカニズムについて研究を進めてまいりました。静岡県立大学に着任以来、多くの学生や共同研究者の皆様と共に、生命の根源である「生化学」の面白さと奥深さを追求して頂くことができました。研究室では、学生が自ら課題を見つけ、解決へと導く力を育むことを重視しており、活発な議論の中から新たな発見が生まれる瞬間に立ち会えることは、私にとって何よりの喜びです。今後は、これまでの研究成果をさらに発展させ、社会実装に繋がる研究を推進していく所存です。また、未来を担う若い研究者や管理栄養士の育成にもこれまで以上に力を注ぎ、静岡県立大学が食品栄養科学分野における教育研究拠点として、さらに発展できるよう尽力してまいります。結びに、創星会の皆様には、今後とも変わらぬご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

原 清敬 (教授: 環境工学研究室)



このたび、2025年4月1日付にて、環境工学研究室的教授職を拝命いたしました。2015年6月1日に准教授として着任してからこの間、微生物を用いたバイオものづくり研究を行ってきました。具体的には、食品加工残渣を原料として微生物を用い、バイオスティミュラントや補助飼料等の素材として食料生産に資する有用物質を生産する、食資源循環型のバイオものづくり研究を特に志向しています。また、駿河湾などの海の資源や微生物を有効活用する海洋資源循環型のバイオモノづくり研究も行っています。一方、バイオものづくりでは、微生物も原料以外にエネルギー源が必要となりますので、微生物のエネルギー代謝の観点でも研究を進めています。このように、底知れない能力を持つ微生物を見つけ出し、育て、その能力を最大限に引き出す研究を学生とともに楽しみながら進めていると、自然と学生の能力も育てられるところが研究の良いところと日頃感じています。創星会の皆様におかれましては、今後ともご支援のほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

新任教員の紹介

永井 重徳 (教授: 微生物学研究室)



2025年4月1日付で微生物学研究室的教授に着任しました永井重徳と申します。私は東京大学薬学部を卒業後、同大学院薬学系研究科にて修士号を、医学系研究科にて博士号を取得いたしました。博士研究員としての研鑽を経て、慶應義塾大学医学部で助教、東京医科歯科大学（現・東京科学大学）歯学部で准教授を務め、この度ご縁をいただき、静岡県立大学に赴任致しました。

これまでの研究では、細菌感染症における病原性細菌と宿主免疫細胞の相互作用の解明をはじめ、生体防御において重要な役割を果たすT細胞の分化機構、さらに免疫抑制や経口免疫寛容に関与する分子とその制御機構の探究に取り組んでまいりました。今後は、静岡県立大学での教育・研究活動を通じて、有用微生物等を活用した免疫寛容および免疫抑制制御機構の解明に向け、若い学生たちと共に研究をさらに発展させていきたいと考えております。創星会の皆様には、今後とも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。

梁 弘基 (助教: 食品物理学研究室)



2025年4月1日付で食品物理学研究室的助教に着任いたしました梁弘基と申します。長崎大学にて修士課程を修了後、東京海洋大学の博士課程で学位を取得しました。その後は農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）で研究員を経て、静岡県立大学に赴任いたしました。これまで、でんぷんの糊化挙動を中心に、食品中の高分子物性およびそれに関連する食感の研究に取り組んでまいりました。農研機構では、食感だけでなく味に関する研究も行いました。本学では、主任教員である本同宏成先生のもとで食品物理学について学びを深め、油脂の結晶構造に関する研究と、これまで培ってきた高分子物性や味覚研究の知見を融合させた新たな展開を目指してまいります。また、研究だけでなく教育を通じて本学の発展に寄与したいと考えておりますので、創星会の皆様にはご指導・ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

異動・退職された教員

- | | | |
|-----------|-----------|------------------------|
| 吉岡 泰淳 助教 | : R7年3月退職 | → R7年4月 駒沢女子大学人間健康学部 |
| 小牧 裕佳子 助教 | : R7年3月退職 | → R7年4月 大阪公立大学大学院工学研究科 |
| 繁田 堯 助教 | : R7年4月退職 | → R7年5月 岐阜薬科大学薬学部 |
| 川上 由香 助教 | : R7年5月退職 | |



第16回 創星会(ホームカミングデー)を開催しました

令和6年10月26日(創祭1日目)に、第16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、120名以上の卒業・修了生、教員、在校生が来場しました。創祭や研究室開放も行われているため、懐かしい顔ぶれの卒業生・修了生の姿も多く見られました。



<第1部 総会>

第1部の総会では、招待者の卒業・修了生の方々と創星会役員および教員が出席し、事業報告並びに決算報告が行われました。また、創星会の会則改定が提案され、賛成多数によって承認されました。

<第2部 在校生と卒業生・修了生との交流会および懇親会>

交流会は、33名の招待者の卒業・修了生が、企業や仕事内容の魅力を伝える良い機会となりました。また、在学生は、普段はなかなか聞くことができない踏み込んだ質問をしたりと、フランクに会話のできる場となりました。



今回は、交流会後に場所を移して懇親会が行われ、招待者の方々もゆっくり会話をする時間も持つことができました。

令和6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	15,692,241	
R6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)
R7年度学部・大学院生入学時同窓会費	1,759,854	R7年度入学生(振込手数料差し引き後)
卒業・修了生専用同窓会費振替口座残高より振替	1,150,970	
利子	5,482	
合 計	18,648,401	

令和6年8月1日～令和7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	298,100	振り込み手数料込
郵送料(会報誌送料)	280,350	
第16回創星会	465,840	ホームカミングデー開催費
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	423,100	振り込み手数料込(3件)
卒業アルバム補助金	315,000	5000円×63名
創星会用卒業アルバム代	15,400	
アルバイト代	258,800	R6年7月～R7年6月分
慶弔費	25,410	お餞別、退官記念花束(簡易書留代込)
寄附金	20,000	はばたき寄金
複合機カウター料金	483,208	R6年7月～R7年6月分
雑費	45,589	コピー用紙、文具代等
合 計	2,649,617	
次期繰越	15,998,784	
総 計	18,648,401	

