

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 食品栄養科学部内)

TEL: 054-264-5226

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2,800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

創星会会長 大原 裕也



食品栄養科学部19期生の大原裕也と申します。環境生命科学科の唐木先生よりバトンを受け、2026年度より創星会の会長を務めることとなりました。宜しく願い致します。

創星会では、2018年度より2つの取り組みを進めてきました。ひとつは、卒業生・修了生と在学生との交流を目的とした「ホームカミングデー」です。在学生にとって、就職活動や社会人生活について、先輩方から話を伺うことのできる貴重な場となっています。また、卒業生・修了生の方々にとっては、久しぶりに母校を訪ね、当時を振り返ることのできる機会となっています。今年度も創祭1日目での開催に向けて鋭意準備を進めております。もう一つの取り組みは、「創星会交流支援事業」です。これは、学部・大学院の卒業生・修了生の親睦・交流をサポートすることを目的に、同窓会の開催費を支援するものです。規定の詳細は創星会ホームページに掲載されておりますので、規定をご確認の上、ご利用をご検討ください。

食品栄養科学部は、来年度に創立40周年を迎えます。この記念すべき節目に合わせ、来年度に記念行事の開催を計画しております。卒業生・修了生の皆様に母校の歩みを振り返っていただくとともに、在学生や教職員との新たな交流の機会となるよう、準備を進めてまいります。

第18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18回創星会)を開催致します。

大学祭(第40回創祭)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。

ホームカミングデーといましては、今回で7回目となります。毎年好評で、お子様連れの卒業生・修了生の方のご来場も年々増えております。ベビールームを学部棟内に設置しますので、小さなお子様連れの方もお気軽に足を運んでお楽しみください。

【日時】 令和8年10月24日(土)

12:00-12:30 総会(卒業生・修了生(招待者)、現職員)

13:00-15:00 在校生と卒業生・修了生(招待者)との交流会

15:00-16:00 懇親会

【場所】 食品栄養科学部棟3F 5314教室、5319教室

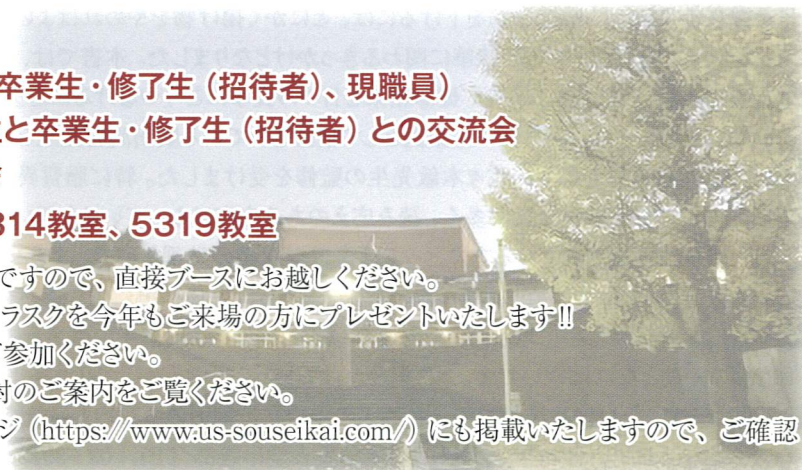
交流会、懇親会は出入り自由です。参加は無料ですので、直接ブースにお越しください。

昨年好評のパン屋エムズさんのラスクを今年もご来場の方にプレゼントいたします!!

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詳細は同封のご案内をご覧ください。

また、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。



静岡県立大学発ベンチャー企業のご紹介

株式会社396バイオ取締役CTO／食品栄養科学部 教授 原 清敬

(株)396(ミクロ)バイオは、2019年に静岡県立大学のベンチャー9号に認定されたベンチャー企業です。396バイオは、ミクロな微生物の力を利用したバイオテクノロジーによって豊かな社会を創り出すという理念の下、次の3つを柱として事業開発に取り組んでいます。

1つ目は、微生物の能力を最大限に引き出す技術です。これは、創業のきっかけとなった「産業界で利用されている微生物に光利用能を付与し、光培養を行うことで、より多くの生産物を作り出す」という大学発の技術¹⁾を、現在は396バイオが国家プロジェクト²⁾に参画して社会実装を目指したブラッシュアップを行っています。2つ目は、自然界の微生物の利用です。自分たちで微生物を収集・単離も行い、様々な特徴をもつ微生物のライブラリーを作成しています。3つ目は、自然界で行われている資源循環のしくみを産業界に取り入れ、微生物に様々なバイオマスを利用させるしくみ作りです。例えば、食品製造時に排出される食品加工残渣を自社の微生物で糖化・発酵を行い、ペプチド等の有用物質に変換して産業利用につなげるといった、未利用資源を付加価値の高い物質にアップサイクルする事業を行っています。創業7年目を迎えた現在も滞りなく事業を続けていられるのは、我々の取り組みに賛同し、一緒に社会実装を目指して協業して下さる研究機関や企業の皆様の存在と、様々な可能性を見せてくれる微生物の存在が大きいのと思います。微生物を利用してというよりは、微生物の助けを借りて循環型の豊かな社会を目指しているというべきでしょう。これからご協力のほどどうぞよろしくお願いします。

¹⁾ JST未来社会創造事業「地球規模課題である低炭素社会の実現」領域探索研究

²⁾ NEDO「カーボンリサイクル実現を加速するバイオ由来製品生産技術の開発」プロジェクト



<https://www.396bio.co.jp/>



著書のご紹介

臨床栄養学研究室 助教 榛葉 有希

栄養生命科学科26期生の榛葉有希です。母校に着任して4年が経ちました。最近は教育・研究に加え、現場での栄養指導にも関わるようになり、研究・教育・実務の3本柱で活動しています。さて、私が共著として執筆に参加した『内科医と管理栄養士が健康診断で伝えたかった食事の話』が2026年6月に刊行されました。本書では、栄養相談でよくある話を紹介する「栄養相談の部屋」などの執筆に関わっています。

健康診断や保健指導の現場では、「白飯をやめればいいですか」「とりあえず揚げ物をやめれば大丈夫ですか」といったご質問をよくいただきます。このように、「糖尿病では糖質だけを減らせばよい」「中性脂肪を下げるには、とにかく揚げ物をやめればよい」といった誤った理解が広く見られ、本書の執筆に関わるきっかけとなりました。本書では、こうした“よくある食事の誤解”を整理しながら、健診結果を日々の食事はどうつなげるかをまとめています。

執筆にあたっては、内科医・産業医として活躍されている廣田尚紀先生とご一緒し、それぞれの専門性を持ち寄り、佐々木敏先生の監修を受けました。特に脂質異常症の部分は、誤解されがちな食事の知識が多く、読み応えのある内容になっていると思います。

日々現場で活躍されている方にとっては復習や知識の整理として、また少し現場を離れている方にとっては学び直しのきっかけとして、さらに栄養指導に少し迷いや不安を感じている方にも、気軽に手に取っていただければ嬉しいです。同窓生の皆さまの日々の実務や暮らしの一助となれば幸いです。約3年をかけてまとめた内容が、少しでもお役に立てば嬉しく思います。なお、職場等での一括購入の場合には割引のご案内も可能ですので、ご関心のある方はお問い合わせください(日本栄養大学出版部 TEL:03-3918-5411)。



味の素株式会社

食品学科19期生、大学院博士前期課程修了 坂本 和洋さん

私は2005年に食品学科に入学し、現創星会会長の大原先生ら同級生と過ごすなかで、「おもしろくやってよい」ことを学びました（必修単位を落とすこともありました）。

研究室配属時には、横越先生の人柄に惹かれて栄養化学研究室に所属し、食品成分の「健康機能」に関する研究に取り組みました。研究は必ずしも円滑には進みませんでしたが、複雑で謎だらけの食品研究にのめり込みました。また、コーヒーを飲みながら同門生と遅くまで議論する研究生活は、おもしろく、有意義な時間でした。



滑り台で足をぶつけた筆者と富士山を眺める息子

その後は紆余曲折がありましたが、横越先生にもご助言いただきながら、他大学の博士後期課程に進学して、「おいしさ」の研究に取り組む機会を得ました。相変わらず順調とはいえませんが、進学先でも人に恵まれ、研究はますますおもしろくなり、食品研究を長く続けたいと思うようになりました。

学位取得後は、味の素株式会社に入社し、「健康」と「おいしさ」を両立させる食品研究に取り組みました。多くの同僚と協力して開発した技術の一部は実用化に至り、社会実装することのおもしろさと難しさを知りました。現在は、知的財産部で食品研究に関する特許業務に従事しています。多くの研究成果を誰よりも早く知ることができるのは、この仕事の役得であり、おもしろいところです。同時に、それらの技術を守り、活用し、研究開発を促す意義深い仕事です。

振り返ると、いつも誰かに助けられ、時々軌道修正しながらも、おもしろくやることでできています。食品研究は、依然として複雑で謎だらけで、だからこそ取り組む価値があり、食品栄養科学部での学びを活用できる機会も多いと感じます。横越先生の部屋に掲示されていた、荘子の「吾生也有涯、而知也無涯。」という言葉は、今の方が理解できるような気がします。

これからも、小さくみえる富士山にエネルギーをもらいながら、なんとかおもしろくやっていこうと思います。

浜松医療センター

栄養生命科学科33期生 大和 明日香さん

私は管理栄養士を志した時から病院で働くことへの漠然とした憧れを抱いていました。その思いは在学中の学びを通して確かなものとなり、栄養で人の健康を支える仕事がしたいと考え、病院管理栄養士の職を選びました。現在私は浜松医療センターに勤務し、今年で4年目になります。当院は浜松市を中心に地域を支える中核病院として高度急性期医療、救急医療、小児・周産期医療、がん医療、アレルギー疾患、感染症、さらには災害医療など、多岐にわたる役割を担っています。昨年5月には新病院が開院し、今年6月には新病棟が開設され、患者様により充実した医療を提供できる環境が整いました。

病院管理栄養士は日々の「食」という身近なものを専門的な栄養管理、病態管理に結びつける専門職です。近年の診療報酬改定を



写真左から：花鳥（旧姓：小池）吏砂さん、大和明日香さん、二橋（旧姓：嶋津）多佳子さん

ふまえても多職種連携における管理栄養士への期待はますます高まっていると感じています。当院でも多職種の協力を得ながら、入院するすべての患者様に対して栄養状態のスクリーニングを行っています。治療の基盤を固めるためには適切な栄養管理が不可欠なため、低栄養のリスクを見逃さず早期に栄養介入を行い治療効果を高めることで患者様のQOL向上に寄与できるよう努めています。

急性期医療における管理栄養士の役割は入院中の治療を支えるだけでなく、退院後の生活を見据えた対応を行うことも重要です。退院はゴールではなく、退院後も安心して生活を継続できるよう患者様それぞれのライフスタイルに応じた実践可能な栄養療法を提案していくことが管理栄養士の使命です。最新の知識を学び続けることは大変ですが、患者様から「美味しく食べられるようになった」などのお声をいただくと自分の関わりが少しでも力になったのではないかと感じ、管理栄養士としてのやりがいを実感しています。

一般財団法人 日本気象協会

環境生命科学科4期生（2020年度卒）、大学院博士前期課程修了 太田 翔平さん



2023年に環境生理学研究室で修士課程を修了し、生まれ育った静岡を離れ「一般財団法人日本気象協会」へ入社しました。何かと手のかかる私を社会へ送り出してくださった田村先生をはじめ、研究室の皆さんには今でも感謝しています。

「日本気象協会」と聞くと天気予報や tenki.jp を思い浮かべる方が多いかもしれませんが、実は防災や交通、環境、エネルギーなど、気象データを活用して社会課題の解決を支える仕事も数多く実施しています。

私はその中で、陸上風力発電の環境アセスメントに携わっています。事業者（電力会社など）や行政、地域住民など、さまざまな立場の方々と対話を重ねながら、事業の導入を支える仕事です。

勤務地は東京（池袋）ですが、現場へ足を運ぶ機会も多く、北海道や東北、四国などへ出張することも多々あります。

学生時代には、全国を飛び回る仕事をする自分など想像もしていませんでした。しかし、実際に飛び込んでみると、自分では思ってもみなかった仕事や環境だからこその面白さに気がつきました。

振り返ると、大学で学んだ知識をそのまま使う場面は決して多くありませんでした。一方で、研究で試行錯誤した経験や、考えを整理し、人に伝える力は、仕事のさまざまな場面で役立っています。社会に出ると、知識そのものよりも「どう考え、どう向き合ったか」が問われる場面のほうが多いのだと実感しています。

私自身、専門とは異なる世界へ飛び込みましたが、興味あることへ挑戦した選択を後悔したことはありません。学生生活での経験は、社会人になってから形を変えて役立つ場面が必ずあります。皆さんも興味のあることにはぜひ挑戦し、自分らしい学生生活を送ってください。

数年後、思いがけず「日本気象協会」で皆さんと再会できたら、それはきっと面白い偶然です。その日を楽しみにしています。

創星会会員交流支援事業報告

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。

また、創星会会員交流支援事業参加規程は、2026年5月に一部改正いたしましたので、こちらも併せてご確認ください。

東北（福島）研修の会



2011年3月11日に発生した東日本大震災と、それに伴う原子力発電所事故は、私たちの生活に大きな衝撃を与えました。風評被害も含め、「食」の安全や災害時の栄養管理の重要性を改めて考えさせられた出来事でした。

この震災を契機に、当時副学部長であった大橋典男先生の呼びかけにより、2012年から3年間連続で、夏季休業中に希望学生とともに福島・宮城・岩手を訪れる「東北（福島）研修」を実施しました。被災地では、食の安全や災害時の栄養管理について学ぶために関係施設を訪問するとともに、仮設住宅でのボランティア活動にも参加し、教室では得られない多くの学びを経験しました。

2025年度末をもって大橋先生が特任教授を退職されたことを機に、当時参加した教員や卒業生が集い、研修を振り返る懇親会を開催しました。卒業生の多くは社会人となって干支が一回りし、それぞれの職場で中堅として活躍する頼もしい存在へと成長していました。久しぶりの再会は教員として何よりうれしい時間でした。

当時はバスで東北へ向かい、道中で目にした震災の爪痕は、10年以上を経た今でも鮮明に記憶に残っています。懇親会では、防災への意識や震災から得た学びが現在の仕事につながっていることを改めて実感しました。学校で防災食の授業を担当したり、職場で防災担当として活動したりする卒業生の話を聞き、研修での経験が確実に次世代へ受け継がれていることを大変うれしく思いました。

近年、このように学生と寝食をともにしながら学ぶ研修の機会も少なくなりました。しかし、人と人とのつながりの中で得られた経験は色あせることなく、それぞれの職場で生かされていると感じました。参加した卒業生が、防災と栄養の大切さを伝える実践者として今後も活躍してくれることを期待しています。最後に、ご参加いただいた15名の皆様に心より感謝申し上げます。

臨床栄養管理学研究室教授 新井英一



25期生同窓会 (2025年)



2025年11月30日、静岡市内のレストランにて、栄養生命科学科2015年卒業生の同窓会を開催しました。

創星会よりご支援賜り、このような会を開催できましたことを、心より御礼申し上げます。

きっかけは、久しぶりのLINEトーク中での「同窓会やりたいね」の一言、そこから2ヶ月あまり、ノリと勢いで開催に至りました。急な開催でしたが、11名が集まることができました。予定を合わせて参加してくれた栄養25期生のみんな、家事や育児面でご協力頂きましたご家族の皆様にも厚く感謝申し上げます。

卒業から10年経ち、結婚後に初めて会うメンバーも多数。最初は、今の苗字は何?旧姓は何だっけ?自己紹介しとく?から始まり、しばらくは近況報告や栄養メンバーの情報交換会となりました。10年も会わないと、お互いに知らないことばかりでした。管理栄養士として働いている者、異なる職に就いている者、専業主婦、それぞれ離れた場所で、仕事や子育てなど全然違う生活をしている日々ですが、話していくうちに、毎日同じ講義室にいた頃のように話が盛り上がり、今回参加できなかった子の名前も自然とあがり、10年の月日を感じさせない会となりました。会話の内容は、恋バナをしていた学生時代のようなトキメキや華やかさのあるものではありませんが(笑)、何年空いても、話題があつても変わっても、他愛のない会話を楽しめる貴重な友人がいることを、とても幸せに感じました。そして、勉強や実習にと必死だった静岡県立大学での日々を一緒に頑張ってきた仲間が、今もどこかで何かを頑張っているということに、とても勇気付けられました。

今回は数年後でしょうか、今度は10年経つ前には是非集まりましょう。栄養生命科学科のみんなに再び会える日を楽しみにしています。

栄養生命科学25期生 野際(旧姓:田中)里実

栄養生命科学科34期生同窓会

この度は同窓会の開催にあたり、創星会より多大なるご支援いただき、誠にありがとうございました。心より感謝申し上げます。

2026年3月17日(火)、中島屋グランドホテルにおいて、栄養生命科学科34期生の同窓会を開催いたしました。当日は、遠方から駆けつけてくれた卒業生の仲間も含め、総勢22名の同窓生が一堂に会しました。我々34期生は大学院進学者の人数が歴代でも非常に多く、いざ集まってみても、半数は現役生ということもあり、最初は懐かしさが少し薄く感じられた部分もあったかもしれませんが、しかし、乾杯の音頭とともに歓談が始まると、当時の思い出と変わらぬ雰囲気がよみがえり、一気に学生時代に引き戻されました。

当時は入学直後からコロナ禍真っ只中で、1年前期は全てオンライン、後期からも制限の中で実習や実験を行うという、新入生にとっては非常に過酷なスタートでした。その後も様々な制約が強いられましたが、我々の世代はひたむきに、むしろその状況を楽しむ勢いで日々を過ごしてきました。そのような背景があったからこそ、より固い絆が結ばれたのだと、本同窓会を通して改めて実感いたしました。

また、それぞれの立場から、現在の仕事や生活、プライベートといった近況報告にも花が咲き、夢のような素晴らしいひとときとなりました。別々の道を歩んでいても、顔を合わせればすぐに昔の絆がよみがえるみんなの温かさに胸を打たれ、第2回の開催も決意いたしました。

盛況のうちに予定の時間はあっという間に過ぎ、最後は全員での集合写真の撮影を行い、次回の再会を約束しつつも、名残惜しくも閉会となりました。ご参加いただいた皆様には、日程調整の上ご参加いただき、心より感謝申し上げます。また、今回は残念ながらご出席が叶わなかった皆様におかれましても、次回はぜひお目にかかれることを楽しみにしております。

栄養生命科学科34期生、修士修了 中村享太



食品生命科学科34期生同窓会



僕のフォルダーにはこの日の写真がいっぱいで、今でもたまに見返すぐらい充実した時間を過ごすことができました。2026年3月17日、静岡市内のCantineコトイチにて卒業生12名が集まり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。

2020年、コロナウイルスから始まった大学生活、初めて同期と直接会話ししたのは10月でした。集まる機会も少なく、このまま卒業してしまうのではないかと不安は誰もが抱いていたと思います。しかし、そんな6年間の大学生活はコロナ化の2年間を取り戻すかのようにみんなで飲んで、カラオケに行き、充実した学生生活を送ることができました。

同窓会当日はそんな懐かしい話もしながら、これからの未来についてたくさん話しました。就職先、引っ越し先、恋愛、こんな話をするようになったなんて時の流れは速いですね。2次会はダーツに行き、3次会に行けるメンバーでカラオケに行きました。カラオケでは研究室の後輩も合流し、年の差関係なく仲良くできるところも僕たちのいいところだと改めて感じました。卒業後は静岡に残る人は少なく関東や関西に散らばることになりましたが、離れ離れだからこそ次会うときみんながどう変わっているかすごく楽しみです。

卒業して3か月、バラバラになりながらも何人かでよく集まっているのを目にします。僕も来月会う予定です。同期に会えることをモチベーションにして頑張れることをとても幸せに思います。2020年に入学した同期、2024年に外部から来てくれた同期、いつか全員で集まったら、想像しただけでワクワクです。絶対集めてみます、集まったらまたこの場を借りて報告させていただきます。改めて、今回の同窓会を開催できたこと感謝申し上げます。(2026年6月執筆)

食品生命科学科34期生、修士修了 梅田凌太

研究室紹介

食品分析化学研究室 熊澤 茂則・本田 千尋

2004年に熊澤が当研究室の主任教員として着任して以来、20年以上にわたり研究・教育活動を続けてきました。この間、佐藤努博士（現・広島女学院大学教授：2004～2009年度）、杉山靖正博士（現・実践女子大学教授：2010年度）、細谷孝博博士（現・東洋大学准教授：2012～2015年度）、本田沙理博士（2018～2020年度）、本田千尋博士（2022年度～）をはじめとする助手・助教の先生方のご支援を得ながら、これまでに68名の学部卒業生、46名の大学院博士前期課程修了生、3名の大学院博士後期課程修了生を世に送り出してきました。

当研究室では、「食品成分に関する分析化学的研究を通じて食品の機能性に科学的根拠を与えること」を研究理念に掲げています。近年、食品中の非栄養性成分が健康維持や疾病予防に関与していることが明らかになり、2015年の日本における機能性表示食品制度の開始を契機として、その科学的解明の重要性は社会的にも高まっています。当研究室では、未利用農産物やミツバチ生産物を対象に、生理機能成分の探索・解析を行うとともに、生活習慣病関連酵素を指標とした機能性評価や作用機構の解明に取り組んでいます。さらに、澱粉や糖転移生成物の構造解析および機能性評価も進めています。

現在、研究室には教授1名、助教1名、秘書1名、大学院前期課程学生3名、学部4年生3名が在籍し、日々研究に励んでいます。写真は令和8年度の研究室メンバーです。主任教員である熊澤は、令和9年度末（2028年3月）をもって定年退職を迎える予定です。現在の研究室体制で活動できる期間も残りわずかとなりましたが、最後まで独創性と学術的価値の高い研究を追求し続けたいと考えています。

最後になりましたが、卒業生・修了生の皆様の今後ますますのご活躍を心より祈念するとともに、再びお会いできる日を楽しみにしております。



調理科学研究室 江口 智美

2021年4月の着任からあっという間に6年目です。学部生10名、他研究室の大学院生2名とご一緒してきました。振り返れば、コロナ禍でまだ世の中がピリピリする中、放置した引っ越しの段ボールを横目にひたすら授業準備。そして慣れない研究室の運営を何とか軌道に乗せたい。やりたいことは山ほどあるが、追いつかない！毎日必死すぎて、もはやいいことも嫌なことも都合よく記憶がありませんが、その間、学内外の先生方、研究室の学生諸氏から、直接的にも間接的にも、多くの貴重な示唆、ご指導、ご支援をいただき、大きな学び・気づきを得てきたことは間違いありません。おかげさまで、少しずつですが、確実にできることは増えてきました。この場を借りて、時間も労力も割いてくださったすべての皆様に深謝申し上げます。反省だけはしっかりと心に刻み、今後に生かしてまいります。

さて、肝心の研究ですが、おもに「食感制御」に関する研究を行っています。高齢者食やエコロジー調理など、おいしいことを大前提に、人の健康にも地球環境にもやさしい食品開発につながる知見を見出すことが目標です。一番おもしろいと感じているのは、食品が平気で兼ね備えている相反性。例えば、咀嚼・嚥下しやすく食べやすいのに噛み応えがある（と解釈できるデータ）。人を介して食品の特性を評価しているからこそ見えてくる奥深さでしょうか。偶然の現象ではなさそうなので、知見を深めていきたいところです。

卒業生の皆さんお元気ですか。こちらは皆さんが残していったデータでようやく鋭意論文執筆中です。ご多幸を願っています。



植物環境研究室 谷 晃・増井 昇



植物環境研究室では、植物が周囲の環境とどのように関わり、その働きが地域や地球の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を目指しています。植物と環境の関係は、気候変動や持続可能な農業、生物多様性の保全など、現代社会が直面するさまざまな課題と深く結び付いています。現在の研究テーマは大きく二つの柱から成り立っています。一つは、植物から放出される揮発性有機化合物（BVOC）に関する研究です。森林樹木や農作物が放出する微量な化学物質は、大気中での反応を通じてオゾンやエアロゾルの生成に関わることが知られています。当研究室では、フィールド観測やガス分析を通じて、植物種や環境条件による放出特性の違いを調べています。もう一つは、環境制御による高品質な植物生産に関する研究です。静岡県の特産品であるワサビなどを対象に、温度や光などの環境条件が生育や品質に及ぼす影響を解析しています。近年は、地域資源を

活用しながら投入エネルギーを抑えた、持続可能な栽培技術の開発にも取り組んでいます。研究室には学部生や博士前期課程の大学院生に加え、博士後期課程の社会人学生や留学生も所属しており、多様なバックグラウンドを持つメンバーが日々研究に励んでいます。1泊2日の研究室旅行や年4回ほどの親睦会、フィールドワーク、国内外の研究者との研究会なども行っており、学年や立場を越えて交流する機会が多いことが特徴です。今後も研究・教育活動を通じて社会に貢献するとともに、創星会会員の皆様との交流や連携の機会が広がることを楽しみにしております。

昇進された教員の紹介

林 久由 (教授: 生理学研究室)



このたび、2026年4月1日付で生理学研究室の教授を拝命いたしました。静岡県立大学食品栄養科学部に入学して以来、多くの先生方や学生の皆さんとの出会いに支えられながら、教育・研究に携わってまいりました。このような機会をいただきましたことを大変光栄に思うとともに、その責任の重さに身の引き締まる思いであります。

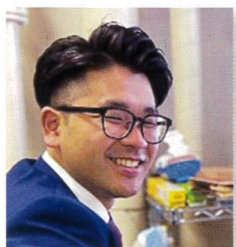
現在、私の研究室では、星猛先生、鈴木裕一先生へと受け継がれてきた消化管生理学の研究を継続しています。特に、栄養素の吸収と生体防御の最前線として機能する腸管上皮に着目し、そのバリア機能や物質輸送の仕組みについて研究を進めています。

私の教員室の隣には、開学当時から「組織培養室」があります。当時はまだ腸管幹細胞が発見されておらず、腸組織の培養は研究者の夢でした。その後、腸管幹細胞の発見とオルガノイド技術の発展により、現在では私たちが「ミニ腸」と呼ばれる腸オルガノイドを用いた研究も行っています。先人たちが思い描いた研究が、時を経て現実のものとなっていることに深い感慨を覚えます。

今後も、この伝統ある研究室を次世代へと受け継ぎながら、教育・研究活動を通じて本学と創星会の発展に少しでも貢献できるよう努めてまいります。創星会の皆様には、今後ともご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

新任教員の紹介

小林 琢磨 (助教: 生化学研究室)



2026年4月1日付で生化学研究室内の助教に着任いたしました小林琢磨と申します。静岡県立大学（指導教官：三好教授）で修士、博士の学位を取得後、九州大学大学院農学研究院で博士研究員として研究に従事しておりました。学生の際は食品成分を用いた腸内細菌代謝物の産生制御に関する研究、博士研究員の際は多成分混合系である食品の機能性をケモトリクスのアプローチで評価する研究を通じ、メタボロミクスや統計解析手法の知見を深めてまいりました。今後はこれまでの研究を発展・応用してポリフェノール摂取後の腸内細菌代謝物の機能性や産生制御に関する研究を行い、ポリフェノール摂取を介した健康長寿の実現に貢献したいと考えております。また、教育に関しては専門知識の習得のみならず、自ら課題を発見し科学的根拠に基づいて考察できる人材育成を重視しており、高い論理的思考力で種々の課題に対し柔軟に対応できる管理栄養士を育成していく所存でございます。創星会の皆様にはご指導・ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

齋藤 瑛介 (助教: 臨床栄養管理学研究室)



2026年4月1日付で臨床栄養管理学研究室内の助教に着任いたしました齋藤瑛介と申します。本学大学院、食品蛋白質工学研究室にて修士課程を、臨床栄養管理学研究室内にて博士課程を修了いたしました。

その後は、栄養士養成課程の短期大学および管理栄養士養成大学で教員を務めながら、大腸癌リスクに関わる腸管内胆汁酸代謝の制御に関する研究に取り組んでまいりました。大腸癌は部位別罹患率が高く、生命予後は比較的良好である一方、術後にはQOLが大きく低下するケースがあります。そのため、大腸癌の一次予防に寄与する食事因子を明らかにしたいと考えております。

今後は、新井英一先生とともに、リンおよびカルシウムの適切な摂取量の確立に関する研究にも取り組んでまいります。細胞実験やモデル動物を用いた研究技術、ならびに代謝物解析技術を磨きながら、独創的な研究に挑戦していきたいと考えております。

本学卒業生の一人として、静岡県立大学のさらなる発展に貢献できるよう努めてまいります。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、よろしくお願い申し上げます。

水鳥 律 (助教: 環境工学研究室)



2026年4月1日付で環境工学研究室内の助教に着任いたしました、水鳥律と申します。私は名古屋工業大学生命・応用化学専攻にて博士前期課程を修了後、企業での実務経験を経て、同大学工学専攻にて博士号を取得し、静岡県立大学に赴任いたしました。これまで、微生物が保有するロドプシンという光受容タンパク質の分子機構を、分光学や構造生物学的手法を用いて研究してまいりました。微生物ロドプシンは、光によって細胞内のエネルギー生産を促進させることができるため、微生物による物質生産において有用です。本学では、主任教員である原清敬先生のもとで、ロドプシンを活用した微生物によるバイオものづくり研究を、これまで培ってきた分子的な視点から進展させていくことを目指してまいります。もちろん、研究だけでなく教育を通じて本学の発展に寄与できるよう努めてまいります。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。

異動・退職された教員

- | | |
|------------|---------------------------------------|
| 河原崎 泰昌 准教授 | : R7年9月退職 |
| 細岡 哲也 准教授 | : R7年9月異動 → 静岡県立大学薬学部 教授 |
| 小林 公子 教授 | : R8年3月退職 → R8年4月静岡県立大学食品栄養科学部 特任教授 |
| 小林 亨 教授 | : R8年3月退職 → R8年4月神戸大学海事科学研究科 リサーチフェロー |
| 齋藤 貴江子 助教 | : R8年3月退職 |
| 野呂 和嗣 助教 | : R8年3月退職 → R8年4月国立研究開発法人国立環境研究所 |
| 伊美 友紀子 助教 | : R8年4月異動 → 静岡県立大学薬学部 助教 |



第17回 創星会(ホームカミングデー)を開催しました

令和7年10月25日(創祭1日目)に、第17回創星会として、食品栄養科学部ホームカミングデーとして開催致しました。当日は、あいにくの雨の中、100名以上の卒業・修了生、教員、在校生にご来場いただきました。



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、1年間の事業報告並びに決算報告が行われました。

続けて、第2部の在校生と卒業生・修了生との交流会では、招待者の卒業・修了生の方々と在校生たちが和やかに交流を行い、企業や職場の紹介をしたり、学生からの質問に丁寧に答えたりしていました。また、お子様連れの卒業・修了生も多くご来場いただき、懇親会はさらに賑やかな場となりました。



創星会役員

令和8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】大原 裕也(19期生) 【副会長】寺田 祐子(20期生) 【副会長】竹下 典子(14期生)
 【幹事】林 久由(1期生) 【幹事】増田 修一(1期生) 【幹事】唐木 晋一郎(環境物質科学専攻D修了(2003))
 【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】齋藤 瑛介(M19期生) 【幹事】佐藤 友紀(23期生) 【幹事】ヘムストック ウェンディ(D修了(2021))
 【幹事】榛葉 有希(26期生) 【幹事】小林 琢磨(30期生) 【会計】大石 里夏(6期生)
 【会計監査(兼任)】伊藤圭祐

令和7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	15,998,784	
R8年度学部・大学院生入学時同窓会費	1,799,854	R8年度入学生(振込手数料差し引き後)
利子	21,058	
合計	17,819,696	

令和7年8月1日～令和8年7月31日 会計 大石 里夏



支出の部

項 目	金 額	備 考
会報印刷費	170,500	
郵送料(会報誌送料)	371,340	
第17回創星会	343,404	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	339,100	振り込み手数料込(5件)
卒業アルバム補助金	220,440	5000円×44名(振り込み手数料込)
創星会卒業アルバム代	15,400	
アルバイト代	280,000	R7年7月～R8年6月分
慶弔費	60,305	お餞別、退官記念花束(振り込み手数料込)
寄附金	20,000	はばたき寄金
複合機カウンター料金	428,701	R7年7月～R8年6月分
雑費	47,845	コピー用紙、文具代等
合計	2,315,855	
次期繰越	15,503,841	
総計	17,819,696	