

# 大手前大学 健康栄養学部の学生が コンビニの食品を活用した慢性腎臓病食レシピを開発

## ～第23回日本病態栄養学会年次学術集会にて 管理栄養士を目指す学生チームとして一般演題(デジタルポスター)を発表～

大手前大学(本部：兵庫県西宮市、理事長：福井要、学長：鳥越皓之、以下本大学)健康栄養学部の4年生が、コンビニの食品を活用した慢性腎臓病食レシピを開発し、2019年1月26日(日)に開催された「第23回日本病態栄養学会年次学術集会」にて、一般演題(デジタルポスター)の発表を行いました。

本学の学生は、学生向けに設けられた「卒業研究セッション」の枠ではなく、一般会員向けの一般演題(デジタルポスター)に応募し、医療職で活躍されている現役の方々と同様に評価され、発表することが認められました。



本学会は、臨床医、栄養学研究者、管理栄養士などが疾患の病態研究を行い、効率の良い栄養療法の実践と新たな栄養療法の開発を目指すために開催されているものです。近年、肥満や生活習慣病の引き金となる「過栄養」の問題、高齢者の「低栄養」の問題、さらには2020年東京オリンピックを控え「スポーツ選手の栄養管理」などが問題視されていることを踏まえ、第23回となる今回は「栄養をつなぐ」がテーマとなっていました。

本学からは、健康栄養学部の山本國夫教授のゼミ生である井上なつきさん、冠恭志朗さん、中村直美さん、白内あいりさん、白井佑季さんの5名がチームとなり、2018年12月より研究を進めていたコンビニの食品を活用した慢性腎臓病食レシピの開発について発表しました。本研究の背景として、現在、慢性腎臓病(CKD)患者は日本に1,300万人以上もいると言われています。しかし、治療の中で重要な役割を果たす食事療法におけるたんぱく質や食塩の制限、十分なエネルギーの確保は、患者及びその家族にとって負担となっています。その点に着目し、身近に食品の購入ができるコンビニを活用した慢性腎臓病食のレシピを開発し、患者及びその家族の負担軽減の一助となるような提案をしました。発表ではレシピ集の発刊に期待の声をいただきました。また、学生たちは、今回の研究・発表を通し、チームワークの大切さと根気強さを学ぶことができました。本研究は、来年度、次の学年に引き継ぎ、開発したレシピを実際に患者に食べていただき評価を行っていく予定です。

本学は、今後も「食と健康をつなぐ」人材を育成するため、様々な研究開発に取り組んでまいります。