



専任講師 吉川 亮平

専門分野

臨床栄養学
応用栄養学

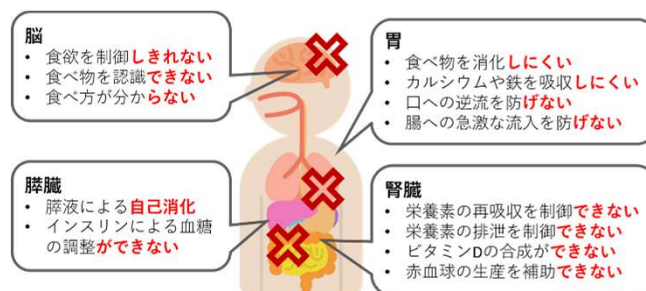
学位・資格

博士(栄養学)
管理栄養士研究者情報
(Research Map)

専門分野と社会との関わり

臨床栄養学と応用栄養学の講義などを担当しています。臨床栄養学は傷病者、応用栄養学は主として健常者の栄養管理について取り扱う分野です。一口に傷病者や健常者といっても、病気やライフステージ、環境が異なると、注目することも変化します。様々な要素を考慮した栄養管理を行うために、人の成長や加齢に伴う変化や人体の構造と機能、疾患の成り立ちなどについても学びます。

具体的に知識が活用できる場としては、生活習慣病などの一次予防、二次予防、三次予防に関わる行政や学校、病院、介護施設などがあります。栄養士として働きたいと考える学生はもちろんですが、学ぶことにより家族や周りの人の健康を支えることにもつながると考えます。



低下したり失った身体機能を
助けるための食事等の方法を学ぶことで
傷病者を栄養面から支援できる

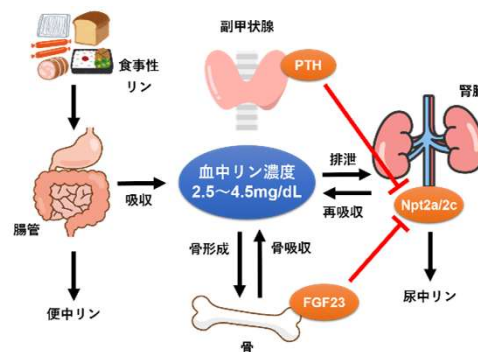
臨床栄養学のイメージ

最近の活動紹介

教育活動／研究活動／地域貢献活動

リンの過剰摂取と健康障害について

リンは生体内で必要不可欠なミネラルであり、骨の材料になる他にも多くの機能があります。血中リン濃度は腎臓、骨、副甲状腺、腸管などの臓器との相互作用によって調整されていますが、その中心は腎臓からのリン排泄で、腎機能が低下すると血中リン濃度が増加することが知られています。慢性腎臓病の高リン血症が骨ミネラル代謝異常を引き起こすことが知られていますが、健常者であっても血中リン濃度が高い人ほど循環器疾患のリスクが高いことも報告されており、リン毒性という概念が生まれています。食品添加物に含まれる隠れたリンからの過剰摂取が懸念されており、食事性リンが生体に及ぼす影響について研究しています。



生体内におけるリン調節機構

授業紹介／ゼミ生による教員紹介

『臨床栄養学実習』の授業紹介

臨床栄養学実習では、病院などの臨床現場で必要となる栄養管理について、症例検討や調理実習を通して実践的に学びます。身体状況、検査値、食事摂取状況などの情報から栄養アセスメントを行い、対象者に応じた栄養ケア計画を考えます。また、エネルギー・たんぱく質・塩分などに配慮した特別治療食や、嚥下機能に応じた形態調整食の調理にも取り組みます。知識と技術を結びつけ、臨床の場で求められる判断力と実践力を養うことを目指します。

