

教授 小野 廣紀

専門分野

食品科学
応用微生物学
栄養学

学位・資格

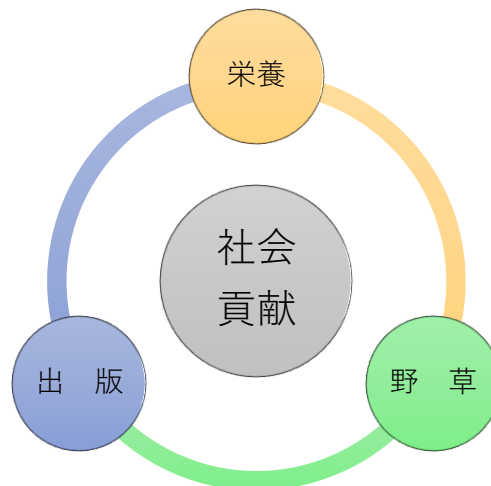
博士（農学）

研究者情報
(Research Map)



専門分野と社会との関わり

- ①「食と健康」にまつわるテーマを取り上げ、栄養学に関する論文を執筆しています。
- ②未利用資源である野草から食品微生物に対する抗菌活性物質を検索し、安全かつ安心できる抗菌剤の開発に取り組んでいます。
- ③栄養士・管理栄養士を目指す学生向けに、専門教育科目のテキストを執筆・出版しています。



最近の活動紹介

教育活動／研究活動

栄養士・管理栄養士の養成一筋！

長きにわたり、栄養士や管理栄養士の養成に尽力しています。長年の教育・研究の経験を活かして執筆した栄養学や生化学のテキストは、数多くの短期大学や4年制大学で採用していただき、栄養士・管理栄養士の養成に寄与しています。

【栄養士養成に関係する受賞歴】

- ①一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 会長顕彰（2019/11）
- ②令和2年度・栄養関係功労者（栄養士養成功労者）
厚生労働大臣表彰（2020/8）



地域貢献活動

公開講座 「こ食」の時代！ご家庭の食卓大丈夫ですか？

「こ食」は、現代人の食卓事情を言い表した言葉です。「こ食」には「孤食」「個食」「子食」「固食」「小食」「粉食」「濃食」など、漢字で書き表すと7つの「こ食」があり、どれも現代人の食生活の問題点を浮き彫りにした言葉です。今回の講座では、とくに「孤食」に注目して、「孤食」の実態について、多様なデータをもとに、わかりやすく解説し、その問題点を挙げました。また、その関連事項として、本学学生による「高齢者世帯への支援活動の取り組み」についても紹介しました。

