



栄養・子ども学部 健康栄養学科

教授 **野村 卓正** **NOMURA Takamasa**

専門・活動分野 **食品衛生学、微生物感染症学、感染免疫学**

最新の研究内容

テーマ：災害食備蓄管理アプリと減塩災害食の開発

研究/活動紹介

①市販災害食データベースと備蓄管理アプリ

近年、自然災害の頻発・激甚化により、自治体や企業、家庭における災害食の計画的な備蓄と適切な管理が強く求められています。一方で、市販災害食の市場規模は急成長し、市場に投入される災害食の種類も急速に増加しており、「何を、どれだけ、どのように備蓄すべきかわからない」という声も多く聞かれます。

当研究室では、市販されている災害食を体系的に収集し、栄養成分、食塩量、主菜・副菜区分、保存期間、アレルギー情報等を整理したデータベースを構築しています。このデータベースをもとに、災害食の発注・備蓄・消費（ローリングストック）を一元的に管理できる防災アプリの開発にも取り組んでおり、災害現場の負担軽減と備蓄の「見える化」を目指しています。

これらの研究成果を社会に還元する取り組みとして、市民向け公開講座や地域の防災訓練における災害食の紹介・試食体験も実施しており、平時から災害食を身近に捉えてもらう啓発活動を行っています。

②減塩災害食の試作・開発

上記データベースの分析から、主菜・副菜の種類が少なく、たんぱく質やビタミン・食物繊維が不足しがちであること、さらに食塩含有量1g以上の製品が全体の80%以上を占め、塩分摂取過剰による健康悪化リスクが高いという栄養学上の課題が明らかになりました。

そこで現在、主菜・副菜となる減塩災害食の開発に取り組んでいます。大豆ミートのキーマカレーやハンバーグ、肉じゃが、魚の野菜あんかけ等、「非常時でも食べ慣れた味・形」を重視したメニューを試作中です。

③腸活・腸育による免疫ケア

管理栄養士が実務に関わる疾患の多くは慢性炎症性疾患であり、腸内微生物叢の異常（ディスバイオシス）が腸管粘膜免疫系を介して病態形成に影響しています。本研究では、市販のプレ・プロ・ポストバイオティクス製品を活用し、腸内微生物叢を安定させて免疫をケアする方法を探究しています。微生物そのものだけでなく、発酵産物や代謝物が免疫系に及ぼす作用機序にも着目し、科学的根拠に基づく「腸活・腸育」の実践モデル構築を目指しています。

<市販災害食を紹介する公開講座>



<減塩災害食（試作品）>



産学連携/地域貢献へのアピールポイント、相談可能事項

①食中毒予防のための食品衛生講習、HACCP講習等の講師

②市販災害食を紹介・試食できる公開講座の開催

学内開催の公開講座以外に、越前市内各地区の防災訓練や大野市、坂井市、小浜市等県内各自治体の市民講座へ出張講座もしています。

③腸活・腸育と免疫ケアに関する市民向けの公開講座

学会・経歴

- ・日本栄養改善学会
- ・日本食品微生物学会
- ・日本食品保蔵科学会
(HACCP管理者資格)
- ・食の安全と安心を科学する会
(SFSS)
- ・日本生体防御学会

<お問合せ窓口>

仁愛大学 地域共創センター TEL 0778-43-6576 e-mail collabo@jindai.ac.jp