



先生の<sup>わく</sup>学問<sup>わく</sup>ってなんですか？

# A. 食品成分が人間の身体に及ぼす効果を解明！

先生の学問探究  
ストーリーを  
動画で見る！



向井先生の

## 探究STORY

### 学問に目覚めたきっかけ

生物学者の父に連れられて、山や海・川・湖など自然に親しむ。家で蛾の幼虫を飼育するほど、自然や生き物が大好きに。

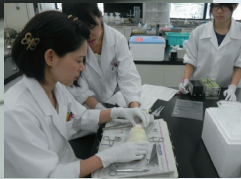
### 大学・大学院時代

生物を研究するために、水産食品学科を選択。私たちの生活に身近な「食」が研究テーマになると知って、興味が一気に高まる。

### ターニングポイント

#### 微生物の研究

魚介類が病気になる原因の「微生物」を研究。試行錯誤しながら実験を行い、研究の楽しさを味わう。



授業などで解剖をすることも

神奈川県立保健福祉大学  
保健福祉学部 栄養学科

### 向井友花先生

北海道大学で学び、青森県立保健大学で博士の学位を取得。2013年度から現職。「食品衛生学」「食品加工学」等の講義や実験を担当している。

### 夢中になったきっかけ 食はサイエンス！

私が進学した大学では、2年生から学部に分かれて、専門科目を学びます。私は生物が好きだったので、水産学部水産食品学科を選びました。そこで、今までにない感覚を味わいました。それは、身近に感じていた「食」が「サイエンス」につながっていること。身近な「食」が学問になることに驚きを覚えたのです。そして、「微生物学講座」という研究室に入って海洋微生物の研究を夢中になって行うようになりました。

### 現在の研究内容

#### 食品の成分が体に与える影響

皆さんが食べている「食品」には、さまざまな成分が含まれています。私は、食品の成分や栄養素が体内

でどのような作用をするのか研究しています。例えば、小豆の皮にはポリフェノールが含まれています。これまでの研究で、小豆のポリフェノールに血圧を調節する効果があることを見だし、そのメカニズムの一部を明らかにしました。

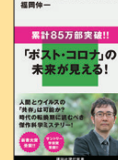
実験を進めていくと、新たな疑問が次から次へとわいてきます。実験を重ねながら、身体の中で起こっている成分の作用を解明できる点に、研究の楽しさを感じます。

### 高校生へのメッセージ

#### 食や健康への興味を究めよう

私は生物が好きで、食品学を研究するようになりました。食品学や栄養学は、生物学的な視点で「食品」と「人の健康」を結びつけていく学問です。食べることや人の健康に興味がある人は、きっと楽しく学べるとおもいますよ。

学問の魅力を感じられる



先生

おすすめの1冊

『生物と無生物の

あいだ』

講談社

福岡伸一 / 著

### 取材協力

神奈川県立保健福祉大学

神奈川県横須賀市平成町1-10-1

企画・地域貢献課(学部入試担当)

TEL. 046-828-2530

### 大学パンフを取り寄せる

＼ 巻頭のはがきを使う！ /

大学パンフコード

2088

[送付物] 大学パンフなど  
[発送時期] 6月中旬  
[料金] 254円

スマートフォンから  
アクセス

