

氏名	助川 宏子
所属と職位	医療保健学部保健栄養学科 講師
主な資格と学位	管理栄養士、食物健康科学士(修士)、博士(農学)(筑波大学)
プロフィール	2018年茨城キリスト教大学大学院生活科学研究科 修士課程修了 2021年筑波大学大学院生命環境科学研究科 後期博士課程修了 1984年(株)日立製作所エネルギー研究所 一般事務・部長秘書 2001年個人事業主(マクロビオティックカフェ開業) 2012年日本CI協会マクロビオティッククッキングスクール姉妹校主宰 2021年つくば国際大学医療保健学部保健栄養学科講師
研究分野, 研究テーマ	研究分野)食品科学、生活科学、マクロビオティックに関する実務研究テーマ) 1. 新規玄米かつスプラウト食品である「スプラウト玄米」に関する研究 2. 植物性食品をベースにした甘味料を使用しないメニュー開発 3. 廃棄率と調味料の使用を最大限に減らしながら美味しい料理に仕上げる調理方法の検討
主な所属学会・協会	日本食生活学会、日本CI協会
主な担当科目	食品学総論、食品学各論Ⅰ・Ⅱ、食品学実験、調理学、調理学実習
主な論文・著書	論文)助川宏子、「マクロビオティックの成り立ちと健康効果の検討」(総説)日本統合医療学会第10巻1号 pp.50-56(2017) 助川宏子「生活習慣病(糖尿病性血管障害と乳がん)における玄米菜食の有効性」(修士論文)茨城キリスト教大学(2018) 助川宏子「スプラウト玄米の栽培条件の検討および食品としての機能的特性の解明」(博士論文)筑波大学(2021) Hiroko Sukegawa, Mito Kokawa, Yutaka Kitamura「Establishment of a cultivation method for sprouted brown rice and elucidation of its functional food characteristics」, Food Science and Technology Research Vol.27, No.3, pp.341-349(2021) 特許)粉川美踏、助川宏子、北村豊、「イネ発芽体、イネ発芽体の栽培方法、およびイネ発芽体の栽培装置(特願2021-125796) 助成金)助川宏子、令和元年度補正予算小規模事業者持続化補助金「食生活を根本から改善する料理教室プログラムおよび商品開発事業」(2021)(1,275千円)、助川宏子、令和二年度第三次補正中小企業等事業再構築促進補助金採択「代表の強みを生かした長期滞在型体質改善プログラムを実施するための建物建設」(2021)(48,437千円)
主な社会活動	第21回日本統合医療学会 シンポジスト・講演「食事療法としてのマクロビオティック食(玄米菜食)の有効性の検討」(2017年11月)、 第20回日本統合医療学会 シンポジスト・講演、「マクロビオティックの健康効果」(2016年12月)、笠間市消費者友の会「善玉菌が喜ぶ日常食のすすめ」(2023年3月)、茨城キリスト教大学一般教養科目非常勤講師「食といのち」(2018～)、「本を読む(自然科学)」(2022～)
e-mail	h-sukegawa@tius.ac.jp