

教 育 研 究 業 績 書

2019年5月1日

氏名 市橋きくみ 印

研 究 分 野	研 究 内 容 の キ ー ワ ー ド	
臨床栄養 給食管理	透析間体重増加 味覚閾値	
教 育 上 の 能 力 に 関 す る 事 項		
事項	年月日	概 要
1 教育方法の実践例		
① 臨床栄養学IV	平成21年4月1日～H30年9月31日	神戸学院大学栄養学部で臨床栄養学IV（4年次、2単位）のうち1コマを担当し、平成21年及び平成22年では「肝炎・肝硬変」について病態別の栄養量の求め方、食事療法での注意点、RES食や除鉄食の考え方などを臨床での参考症例を提示してパワーポイントで説明を行い、学生の理解度に合わせて、症例検討を講義した。平成23年から平成30年までは「メタリックシフト・ロム」について特定検診での特定保健指導の階層化とメタリックシフト・ロムと特定検診・特定保健指導について、パワーポイントを用い、臨床での参考症例を提示して授業を行い、学生の理解度に合わせて行動変容に対するステージモデルを講義し、学生の理解度の向上に努めた。
② 給食経営学管理論実習	平成22年4月1日～平成30年3月31日	神戸学院大学栄養学部での給食経営学管理論実習（4年次、2単位）で栄養管理（食料構成、献立作成他）、食材管理（食材購入方法、ABC分析他）、作業管理（タイムスケジュール、労働生産性他）、衛生管理（食中毒他）、などの観点から給食業務全般が理解できるように特に食料構成表及び献立作成には力を入れて講義を行い、学生が給食管理の重要性が理解できるように伝授した。
③ 給食経営学管理論学	平成23年4月1日～平成30年3月31日	神戸学院大学栄養学部での給食経営学管理論（4年次、1単位）において、3回の講義で病院、老人施設、事業所、小学校などの給食管理の相違についてパワーポイントを用いて解説を行い、独自で作成した配布資料で各施設の管理管理についての講義を行い、給食経営管理に関する学生の理解度の向上に努めた。
④ 食糧経済	平成22年4月1日～平成30年3月31日	神戸学院大学栄養学部での食糧経済（3年次、2単位）において、7回の講義を教科書に加えて独自で作成した追加資料を用いて給食管理に通じる食材の流通、食材の衛生管理、仕入れ方法など食料経済に関する広範囲の視点から解説を行い、4年次の給食経営管理論実習につながる内容を講義し、学生の知識の向上に努めた。
⑤ 臨床栄養学実習	H29年4月1日～	武庫川女子大学短期大学部食生活学科での臨床栄養学実習（2年次、半期、2単位）において、栄養アセスメント、糖尿病、腎臓病、胃十二指腸潰瘍、膵臓病、老人栄養、栄養補給法、アレルギーなどについてパワーポイントを用いて解説を行い、献立作成や病状別の調理実習では実際の臨床現場での栄養管理例を講義し、学生の理解度の向上に努めている。
⑥ 臨床栄養活動論	H30年4月1日～H30年9月19日	神戸女子大学家政学部での臨床活動論（4年次、半期、2単位）においてパワーポイントを用いて臨床現場でのカルテ記載など、チーム医療の一員としてPOSシステムを理解しSOAP形式でまとめられるように肥満症、脂質異常症、糖尿病、腎臓病、透析の症例を講義し、臨床栄養管理の考え方や基本手法について講義を行った。
2 作成した教科書，教材		
① 臨床栄養学IV	平成21年4月1日～H30年9月31日	神戸学院大学栄養学部で臨床栄養学IV（4年次、2単位）の「肝炎・肝硬変」では、ウイルス肝炎期（C型慢性肝炎）と肝硬変期の症例を示し、生化学検査値の理解、目標栄養量の設定など肝臓における病態栄養が理解できるように資料を作成した。「メタリックシフト・ロム」では、メタリックシフト・ロムおよび特定検診での判定基準の理解を深めるために、内臓脂肪型肥満や厚生労働省発布の特定保健指導などを説明し、臨床現場での実例を基に、生化学検査値、食事摂取内容、食習慣、行動変容などを盛り込んだ資料を作成。

<p>② 給食経営管理論実習</p> <p>③ 給食経営管理論</p> <p>④ 食糧経済</p> <p>⑤ 臨床栄養学実習</p> <p>⑥ 臨床栄養活動論</p>	<p>平成21年4月1日～平成30年3月31日</p> <p>平成23年4月1日～平成30年3月31日</p> <p>平成22年4月1日～平成30年3月31日</p> <p>H29年4月1日～</p> <p>H30年4月1日～H30年9月19日</p>	<p>神戸学院大学栄養学部で給食経営学論実習（4年次、2単位）において、献立作成、食品構成表などを中心に栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理、などの観点から給食業務全般が理解できるように実習資料を作成した。</p> <p>神戸学院大学栄養学部での給食経営管理論（4年次、2単位）において給食経営管理に必要な栄養管理、食材管理、作業管理、衛生管理にまとめた追加資料を作成。</p> <p>神戸学院大学栄養学部での食糧経済（4年次、2単位）において、食料経済に関する追加資料を作成。</p> <p>武庫川女子大学短期大学部で臨床栄養学実習（2年次、2単位）において糖尿病、腎臓病 胃十二指腸潰瘍 膵臓病 老人栄養 栄養補給法 アレルギー食など全般にわたり献立作成に必要な知識の習得のために資料を作成した。</p> <p>神戸女子大学家政学部での臨床活動論（4年次、2単位）での栄養指導の記録をSOAP形式でまとめる知識の向上のために参考症例を提示した教材を作成した。</p>
<p>3 教育上の能力に関する大学等の評価 神戸学院大学</p>	<p>平成21年4月1日～H30年9月31日</p>	<p>学生からは質問も多くなされ参加型授業として比較的高い評価を得られた。特に給食管理実習、給食管理経営論の学内アンケート調査から「大変良い」「良い」の評価が得られた。</p>
<p>4 実務の経験を有する者についての特記事項</p> <p>但馬地区漁船員安全衛生講演会第（柴山漁業協同組合） （香住漁業協同組合） （浜坂漁業協同組合） （津居山漁業協同組合）</p> <p>第26回兵庫県糖尿病協会栄養部会研究会</p> <p>兵庫県栄養士会生涯教育</p> <p>但馬地区漁船員調理実習 （柴山、香住、浜坂、津居山）</p> <p>第48回船員労働安全衛生月間における特別講演会（神戸）</p> <p>第7回灘区民健康特別講座 「糖尿病について予防と治療」（神戸 灘）</p>	<p>平成11年6月2～3日 柴山、香住、浜坂） 平成12年8月7日（津居山）</p> <p>平成12年8月7日</p> <p>平成15年11月15日</p> <p>平成16年6月2～10日</p> <p>平成16年9月1日</p> <p>平成16年10月30日</p>	<p>「見直そう私の健康」 柴山、香住、浜坂、津居山の漁船員対象に平成10年から但馬地区漁船員285名の食習慣栄養調査を行った結果を小冊子にまとめ解説し、食生活における生活習慣病の予防の食事のとり方や食習慣の改善方法について講演した。</p> <p>「SPIDDMが疑われた症例」 糖尿病療養指導士及び糖尿病療養指導士受験予定者対象に緩徐進行I型糖尿病について実例を用いて病態の解説と具体的な栄養指導方法について解説した。</p> <p>兵庫県栄養士会会員対象に中小個人病院における病院管理栄養士の栄養管理の実際について解説し栄養士及び管理栄養士が実務の中で今後の目標設定の参考となる内容を教授した。</p> <p>調理実習：「あなたも健康になろう」 但馬地区業戦員対象に柴山地区、香住地区、浜坂地区、津居山地区の漁船員（役250名）対象に4回に分けて、各地域において漁船内での食事のとり方を食品の量、栄養素の整え方について調理実習を実施し具体的な減塩方法を解説した。生活習慣病予防のための食習慣の改善方法を教授した。</p> <p>「生活習慣病と食生活の関係について」 ：但馬地区漁船員の健康診断結果と食生活について調査を行った内容を基に生活習慣病予防のためのモデル献立を配布し、食材の選び方および栄養素についての解説を行い食事のとり方の重要性を講演した。</p> <p>「糖尿病にならないために糖尿病と言われたら“栄養士の立場から”」 灘区民対象に糖尿病予防の食事のとり方や糖尿病患者の食事療法について適正エネルギー量の遵守、バランス食および規則正しい食事時間の考慮など基礎知識が得られるように教授した。</p>

第35回近畿糖尿病研究会（大阪）	平成19年4月14日	「インスリン治療と食事療法で血糖コントロールの改善が見られた症例」 近畿圏内のコメディカル対象にインスリン治療を行っている糖尿病患者3症例の栄養指導の経過について解説し症例での食事療法のポイントを教授した。
大阪臨床検査技師研修会 （第14回糖尿病療養指導士講演会）	平成21年2月18日	「糖尿病療養での管理栄養士の役割」 大阪府内の臨床検査技師対象に管理栄養士が行う栄養指導の手順の概略とその重要性を解説し食事療法の遵守困難な症例を示し、チーム医療での管理栄養士の役割を教授した。
鶏卵とコレステロール国際フォーラム （兵庫県食生活改善協会）	平成21年4月8日	「コレステロール血症と食事の考え方」 一般県民対象に体内でのコレステロール循環と働きを解説するとともに飽和脂肪酸とコレステロール血症の関係を示すとともに鶏卵の栄養価値について述べコレステロール血症の食事のとり方について講演を行った。
第49回兵庫県糖尿病協会栄養部会	平成21年9月26日	「検査値と食事療法」 糖尿病療養指導士及び糖尿病療養指導士受験予定者対象に糖尿病の栄養指導実施時に必要な検査内容と検査結果の読み取りについて解説し、実症例の提示を行い今後の栄養指導に活用できる内容を教授した。
第46回西脇市多可町医師会糖尿病懇話会（西脇市医師会）	平成23年7月11日	「当院における糖尿病患者指導の1症例」 西脇市周辺の医師、管理栄養士、その他のコメディカル対象に栄養指導が困難な糖尿病患者の1症例を患者の行動変容を考慮した栄養指導を解説し患者中心のチーム医療について教授した。
第21回地域医療シンポジウム（東灘市民公開講座）	平成25年10月19日	「糖尿病と食生活」 神戸市東灘区近郊の住民対象に糖尿病に関係する食生活について解説し予防と治療のための食事のとり方について講演を行った。
第67回兵庫県糖尿病協会栄養部会研修会	平成26年2月1日	「糖尿病腎症から透析療法への栄養指導」 糖尿病療養指導士及び糖尿病療養指導士受験予定者対象に糖尿病性腎症についてCKDガイドラインに基づき糖尿病腎症から透析への進展予防について教授した。
第41回明石・西神戸透析懇話会（明石）	平成26年7月12日	「透析患者さんへの栄養指導で思うこと」 明石・西神戸地域周辺の病院及び透析クリニックに勤務する医師、管理栄養士、薬剤師、看護師、臨床工学士などを対象に外来維持透析患者の栄養管理について管理栄養士から見た問題点と食習慣アンケート結果から患者に寄り添う栄養指導の重要性について教授した。
平成27年度はりま糖尿病協会春季講演会（はりま糖尿病協会：姫路）	平成27年5月30日	「食後血糖のコントロール～上手な食事のとり方～」 糖尿病患者およびその家族対象に食後血糖のコントロールを良好にするための食事のとり方をPFC比バランスやGL、GIについて解説し糖質の正しい摂り方を講演した。
5 その他 特になし		

職 務 上 の 実 績 に 関 する 事 項

事項	年月日	概 要
1 資格、免許		
① 栄養士	昭和51年4月1日	兵庫県 第12888
② 管理栄養士	昭和62年12月	第32637
③ 日本糖尿病療養指導士	平成13年4月1日	認定番号 第00452
④ 病態栄養専門師	平成15年4月1日	認定番号 第02-338
⑤ NSTコディネータ	平成17年4月1日	認定番号 第04-471
2 特許等		

特になし		
<p>3 実務の経験を有する者についての特記事項</p> <p>① 医療法人芙蓉会 木山病院</p> <p>② 財団法人近藤記念厚生会 神戸海岸病院</p> <p>③ 財団法人甲南病院・六甲アイランド病院</p> <p>④ 財団法人甲南病院・甲南病院</p> <p>⑤ 医療法人正峰会 大山病院</p>	<p>昭和51年9月～平成2年1月31日</p> <p>平成2年7月～平成17年7月</p> <p>平成17年10月～平成20年4月</p> <p>平成20年4月～平成21年10月</p> <p>平成22年7月～平成23年7月</p>	<p>①直営給食での献立作成を主として病院給食に関わる栄養管理、衛生管理、帳票管理などの給食全般にわたり、業務をこなし、管理栄養士、調理師に対して教育指導を行った。特に院内基準および食品構成を見直し、各帳票を整えて、基準給食（入院時食事療法Ⅰ）の認可を得、充実した病院給食を提供することに貢献した。②厨房移転に伴い作業同線を考慮した厨房設計を行い、調理師教育での調理能力の向上と合わせて、効率のよい給食管理を行うことを実践した。③後輩管理栄養士の育成に努め、献立作成などの給食経営管理に加え、外来栄養指導、入院栄養指導においても力を注いだ。</p> <p>①直営給食での給食管理において、栄養管理、衛生管理、帳票管理などの病舎給食全般にわたり、管理栄養士、調理師に対して教育指導を行った。②阪神淡路大震災後には献立作成や非常食などの非常時の給食管理について構築を行い管理栄養士、調理師に教育を行った。②財団法人での医療援護事業の一環として、兵庫県但馬地区漁船員対象に健康調査（アンケート調査、検診データ調査）を行い、そのデータを基に但馬地区4か所（香住、柴山、津居山、浜坂）で“見直そう私の健康”をテーマにして講演を行い、約120名を対象に調理教室を行った。さらに、1週間の操業に合わせた漁船内で調理可能な健康メニュー献立集を作成し配布し、肥満の多い漁船員に対しての健康教育を行った。③平成5年～17年まで期間において、糖尿病教室（平成14年から生活習慣病教室改名）においてテーマごとの講義を月1回のペースで行い、食品交換表を活用した献立表を配布し、自宅療養で献立作成ができるように教育した。④大学生、短期大学生の臨地実習の指導を行った。</p> <p>① 委託給食による病院給食管理で、院内基準に基づいた病態別の栄養管理がスムーズに遂行でき、病院給食の質の向上が得られるように、委託栄養士に対して、献立作成、衛生管理、帳票整理などの助言を行い、給食管理業務において十分な知識が発揮できるように教育を行った。②NSTを立ち上げ、栄養回診において、食事形態、使用食材などについて適切なコンサルテーションを行い、献立変更などで対象患者の栄養管理を行い、その知識を管理栄養士に教授した。③大学生の臨地実習病院として、学生の指導を行った。</p> <p>①財団法人甲南病院本部栄養課り室室長として関連病院の栄養管理室の総括管理を行うとともに、給食管理については六甲アイランド病院と同様に、委託栄養士に対して献立作成、衛生管理、帳票整理などの助言を行い、給食管理業務において十分な知識が発揮できるように教育を行った。②NSTについては六甲アイランド病院と同様に栄養回診において適切なコンサルテーションを行い、その知識を栄養管理室で教授した。③年6回の外来糖尿病教室での昼食会の献立を作成しその内容を喫食患者に解説し、さらに糖尿病治療に役立つテーマで講義を行い、患者の自宅での献立作成がスムーズに行えるように教育を行った。④大学生の臨地実習病院として、学生の指導を行った。</p> <p>①病院と関連老人施設（5か所）との給食をセントラルキッチンでの真空調理による一括管理を行うための献立指導を各施設の管理栄養士に行い、各々が施設において高品質の給食管理が実施できるように指導監督した。②地域住民に対しての健康教室（西脇老人大学、舟町地域健康教室、他）で具体的な献立例を示して健康長寿を教育した。</p>

⑥ 医療法人仁恵会 石井病院じんけいクリニック	平成24年1月～現在	①石井病院「透析センターじんけいクリニック」において外来透析患者の栄養管理を行う一方で、石井病院栄養課の相談役として給食経営管理に関する助言を行い、管理栄養士の育成にあたり日本糖尿病療養指導士(2名)病態栄養専門管理栄養士(1名)、がん専門管理栄養士(1名)の認定を習得させている。②2014年から石井病院糖尿病教室を立ち上げ(月1回)、外来糖尿病患者に対してチーム医療を行い患者の合併症予防に尽力し、多職種の糖尿病に関する知識の向上にも貢献している。
4 その他 特になし		

研 究 業 績 等 に 関 する 事 項

著書, 学術論文等の名称	単著・ 共著の別	発行又は 発表の年月	発行所, 発表雑誌等 又は発表学会等の名称	概 要
(著書) 1. 但馬地区漁船員栄養調査	単著	平成11年5月	神戸海運監理部	平成10年9月～平成10年10月にかけて617名の但馬地区漁船員対象に直接記入による郵送での食習慣アンケート調査を行い回収率46%の285名についての解析結果をまとめて報告したものである。(全32頁)
2. 糖尿病合併症の食事指導Q & A	共著	平成13年7月	医歯薬出版	糖尿病の合併症について各項目ごとに医師と管理栄養士がそれぞれ専門分野の視点で執筆したものである。(全294頁) 編著: 馬場茂明 共著者: 畦西克己、市橋さくみ、岩川裕実、岩谷征子、上田容生、上田福裕、大森安江、奥野颯一、柏木厚典、鹿住敏、亀野靖郎、河原啓、斉藤登、高橋利和、巽達也、田辺節子、玉木悦子、徳永勝人、南部征喜、馬場茂明、平野勉、福井俊弘、福井富徳、堀内幸子、松岡良平、三野幸治、森田聡一郎、安井洋子、山本国夫、山本卓也、山本節、横野浩一、吉野原 本人担当部分: 第2章「低血糖」p40～p47
3. 但馬地区漁船員の検診データからわかったこと	単著	平成15年9月	神戸海運監理部	平成5年～平成14年までの但馬地区漁船員360人の検診データの解析し但馬地区漁船員に多く見られる疾病を香住、柴山、津居山、竹野、浜坂に分けて地域間での比較検討を行った内容をまとめたものである。(全38頁)
4. 漁船員での7日間献立(みんなで健康になろう)	単著	平成16年7月	財団法人近藤記念厚生会神戸	7日間の操業を想定した栄養計算された漁船内で調理可能な調理内容を調理手順、栄養情報、出来上がり写真など記載されたものである。(全18頁)
5. 糖尿病協会会報 はりま	共著	平成27年11月	兵庫県立姫路循環器病院／糖尿病センター内はりま糖尿病協会事務局	平成27年はりま糖尿病協会春季講演会の内容を演者でまとめたものである(全12頁) 共著者: 岡田兼明 市橋さくみ、高部倫会敬 中岡由美 阿佐美実 本人担当部分: 「食後血糖のコントロール～上手な食事のとり方～」p. 3～p. 6
(学術論文) 1. 栄養状態の改善に向けて	共著	平成20年4月	甲南病院医学雑誌第25巻 p32～p33	六甲アイランド病院入院患者の特徴として高齢者や低栄養患者の増加が見られるようになり、栄養状態改善を目的として栄養療法チーム(NST)の設立に至った。6か月以内の血清アルブミン値の改善を目標としたマニュアル作成しそのための新規栄養剤の導入に関する内容を報告した。 共著者: 佐野勝洋、中野尚子、若狭千草、佐田博美、市橋さくみ、釈昌子、元林富博、橋本直子、室岡佳子 本人担当部分: 共同研究につき担当部分抽出不可能

<p>2褥瘡部隊の活動見直し“院内発生ゼロを目指す”</p>	<p>共著</p>	<p>平成20年4月</p>	<p>甲南病院医学雑誌第25巻</p>	<p>六甲アイランド病院において院内の褥瘡発生件数の減少を目指して褥瘡防止対策の基盤を作った。その結果、褥瘡推定発生率が明らかに減少した。多職種チーム医療の実践の必要性を発表した。 共著者：大守誠、鈴木愛美、榊原秀介、小西和人、平野清美、川崎敬子、若狭千草、市橋さくみ、春藤欣也、赤松真紀子、佐藤元秀、中山玲菜 本人担当部分：共同研究につき担当部分抽出不可能</p>
<p>3血液透析間の体重増加率と患者の塩分感受性・食習慣の関わりについて</p>	<p>共著</p>	<p>平成28年6月</p>	<p>日本病態栄養学会誌第19巻2号 283 p～290 p</p>	<p>外来通院の透析患者の透析間「中2日」の体重増加率と、食習慣、塩味味覚閾値、塩分や水分摂取量との関係を明らかにした。透析間の体重増加不良群患者は薄味より濃い味を好む食習慣があり、塩分・水分摂取量が多く、塩味味覚閾値が高いほど体重増加率が高いことを明らかにした。良好な体重管理の維持には、健常人よりも低い値で塩味を感じる味覚を持つ必要があることを示した。 共著者：市橋さくみ、坂上元祥 本人担当部分：本論文に関する研究の全般（筆頭論文）</p>
<p>4外来維持血液透析患者の減塩食の喫食による味覚閾値の変化について</p>	<p>共著</p>	<p>平成30年4月</p>	<p>日本病態栄養学会誌第21巻1号 279 p～285 p</p>	<p>外来維持血液透析患者が透析間「中1日」の食事を1食2g未満の減塩食を喫食することで食事以外水分摂取量が減少し、体重増加率が3%未満に減少し、減塩食の喫食後の味覚閾値の改善が示され、特に塩味味覚閾値が安定して改善することを明らかにした。 共著者：市橋さくみ、坂上元祥 本人担当部分：本論文に関する研究の全般（筆頭論文）</p>
<p>(その他) (口答発表)</p>				
<p>1よりよい糖尿病の療養指導のための諸要因の検討、性格との関連性について</p>			<p>第45回日本糖尿病学会近畿地方会</p>	<p>糖尿病患者が療養指導を効果的に行うために諸要因の検討をY-Gテストを行い検討した。不良が予測された性格傾向患者であっても性格傾向を考慮した外来療養指導を行うことで良好群として療養を継続できた。 共同発表者：近藤千明、平川牧子、中野有紀、江ノ口三三代、市橋さくみ、山本聡子、西田真由香、福永肇、八木規夫、坂井誠</p>
<p>2糖尿病患者の血糖季節変動とその要因</p>			<p>第46回日本糖尿病学会近畿地方会</p>	<p>外来通院糖尿患者の血糖季節変動を検索し、その諸要因について検討した。血糖値は1-3月が高く、春-秋に低く冬季に上昇するという季節変動がみられ、冬季に血糖コントロールの悪化を自覚している患者が多く、それに対応した食事・運動療法を中心とした療養支援が重要と考えられた。 共同発表者：中野有紀、大西幸治、澤下浩二、市橋さくみ、近藤千明、藤田直子、福永肇、八木規夫、坂井誠、老初宗忠</p>
<p>3血液透析間の体重増加率と患者の塩分感受性・食習慣の関わりについて</p>			<p>第18回日本病態栄養学会</p>	<p>執筆論文「血液透析間の体重増加率と患者の塩分感受性・食習慣の関わりについて」の概要に示した内容と同様を発表した。(筆頭発表) 共同発表者：市橋さくみ、坂上元祥</p>
<p>4. 外来維持透析患者における身体計測と栄養状態との関係</p>			<p>第60回日本透析医学会学術集会</p>	<p>維持透析血液患者の各種身体計測と栄養状態指標との関連を調べ、身体計測上腕周囲長と血清アルブミン値、プレアルブミン値に正の相関があった。維持透析患者の栄養状態の評価には上腕周囲長が有用である可能性が示唆された。 共同発表者：平井千裕、横田一樹、竹本安里、馬場洋介、市橋さくみ、大野栄木、生良妙子、小原一朗、河島哲也、石井洋光</p>

5. 慢性維持透析患者の0n-LineHDF開始3カ月後の自覚症状や栄養状態の検討	第61回日本透析医学会学術集会	慢性維持j透析患者の0n-LineHDF変更3カ月後の搔痒感、関節痛、栄養状態の変化を調べ、栄養指標では腎性貧血の改善傾向、TSAT、フェリチンの低下傾向、MCV上昇傾向にあり0n-Line導入は栄養状態の改善に有用である可能性が示唆された。 共同発表者：原真一郎、市橋さくみ、黒田千奈津、溝口幹江、福田恵子、今堀美紀、小野真奈美、伊藤順子、乾紀子、松村侑也哉、小原一郎、横田一樹、福士剛彦
6. 外来維持血液透析患者の減塩食の喫食による味覚閾値の変化について	第20回日本病態栄養学会	執筆論文「外来維持血液透析患者の減塩食の喫食による味覚閾値の変化について」の概要に示した内容と同様を発表した。(筆頭発表) 共同発表者：市橋さくみ、坂上元祥
7. 慢性維持透析患者のone-lineHDF開始1年間の自覚症状や栄養指標の検討	第62回日本透析医学会学術集会	慢性維持j透析患者の0n-LineHDF変更後での搔痒感、関節痛、栄養状態の1年間の推移を調べ、65歳未満と65歳以上に分けて栄養指標を検討した結果ではAIB、GNRIな改善が見られ、0n-LineHDFは高齢者の栄養指標の改善に有用である可能性を示した。 共同発表者：原真一郎、市橋さくみ、黒田千奈津、福士剛彦
8. 外来維持血液透析患者の塩味味覚閾値と体内水分との関係について	第63回透析医学会学術集会	濾紙ディスク法と生体電気インピーダンスを用いて、外来維持患者の塩味味覚閾値と体組成(体内水分量、細胞内水分量、細胞外水分量、水和率)を調べ、味覚閾値良好群は体重増加率、体水分均衡、血清Na値とK値が有意に低く、患者の塩味味覚閾値は患者の体内水分(浮腫み)に関係していると考えられた。(筆頭発表) 共同発表者：市橋さくみ、原真一郎、福士剛彦

(注)

- 1 「研究業績等に関する事項」には、書類の作成時において未発表のものを記入しないこと。
- 2 「氏名は」本人が自署し、印影は印章により押印すること。