

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) 日本 CI 協会メディカルシェフ、日本 CI 協会クッキングスクール認定講師
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、調理科学、マクロビオティックに関する実務 食品科学:新規食品「スプラウト玄米」の機能性を高める栽培方法 および食味を考慮した利用方法の検討 調理科学:玄米の炊飯方法の研究 マクロビオティックの調理特性に関する研究 メニュー開発:全粒穀物の機能性を考慮したメニュー開発
主な所属学会・協会	日本食生活学会、日本 CI 協会、(一社)メディカルライス協会
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Ⅰ・Ⅱ、基礎栄養学実習
主な論文・著書	〔原著論文〕 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) 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) 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) 〔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」(特許第 7626449 号) 〔助成金〕 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) 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)
主な社会活動	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～)、「栄養と食生活」(2024～)、マクロビオティック料理教室(2012～)
e-mail	h-sukegawa@tius.ac.jp