

教 育 研 究 業 績 書

2019年 5 月 1 日

氏名 佐々木 裕子 印

研 究 分 野	研 究 内 容 の キ ー ワ ー ド	
家政学	栄養学・食品学・微生物学	
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 ・マルチメディア機器を活用した授業方法	平成 16 年 4 月～平成 20 年 3 月	一宮女子短期大学生活文化学科で担当の「解剖生理学」（専門科目、1 年次配当、半期、必須 2 単位）において、人体の構造や機能について、パワーポイントを用い、様々なテキストの資料を提示して授業を行ったところ、学生の理解度の向上と共に、さらに難易度の高い内容も授業に取り入れることが可能となった。
	平成 20 年 4 月～平成 29 年 3 月	修文大学で担当の「微生物学」（専門科目、1 年次配当、半期、必須 2 単位）、ならびに「基礎栄養学」（専門科目、1 年次配当、半期、必須 2 単位）において、パワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	平成 26 年 4 月～平成 29 年 3 月	一宮市立中央看護専門学校で担当の「生活科学」（専門科目、1 年次配当、半期、必須 2 単位）においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	平成 29 年 4 月～現在	甲子園大学で担当の「総合演習」（専門科目、4 年次配当、半期、必須 4 単位、オムニバス）、ならびに「基礎栄養学」（専門科目、1 年次配当、半期、必須 2 単位）においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めている。
2 作成した教科書、教材	平成 20 年 4 月～平成 29 年 3 月	修文大学で担当の「微生物学実験」（専門科目、2 年次配当、半期、必須 1 単位）において、実験書を作成し使用した。
	平成 26 年 4 月～現在	修文大学（平成 29 年 3 月まで）、甲子園大学（平成 29 年 4 月以降）で担当の「基礎栄養学実験」（専門科目、2 年次配当、半期、必須 1 単位）において、「エネルギー代謝に関する実験」に関する資料を作成し指導した。
	平成 29 年 4 月～現在	甲子園大学で担当の「特別演習」（専門科目、4 年次配当、通年、必須 4 単位）において、管理栄養士国家試験対策を目的として、「基礎栄養学」に関する資料を作成し指導した。
	平成 30 年 4 月～9 月	甲子園大学で担当の「食品加工学実験」（専門科目、3 年次配当、半期、必須 1 単位）において、実験書を作成し使用した。

3 教育上の能力に関する大学等の評価		なし
4 実務の経験を有する者についての特記事項		
第2回家庭教育セミナー（名古屋市立供米田中学校）	平成21年11月26日	「思春期にある子供の食生活」 中学生の子供を持つ母親対象に、食の問題点として、朝食の欠食、孤食、ダイエット、食品添加物、ファストフードなど近年問題視されている内容について紹介した。さらに思春期の子供に不足しがちな食品として、野菜、魚を挙げ、その栄養学的特徴と心身ともに成長期にある子供への影響について解説した。
2011 市民大学公開講座（修文大学・一宮市教育委員会）	平成23年10月26日	油脂の安全性 ～トランス脂肪酸～ トランス脂肪酸とは何か、その構造や種類について解説し、身体への影響、特に心疾患や認知機能、アレルギー性疾患への影響などについて紹介した。また様々な食品中のトランス脂肪酸含量について分析データを提示し、その摂取規制に対するわが国と諸外国の取り組みについて解説した。
2017年度 甲子園大学 公開講座	平成30年2月22日	いまさら聞けないトランス脂肪酸の話 身体に悪いと言われているトランス脂肪酸について、具体的にどのように健康に悪影響があるのか、またどのような食品にどれだけ含まれているのかなどについて、最近の研究を紹介しながら解説した。さらに国内外のトランス脂肪酸の摂取規制に関する取り組みについて紹介した。
FM ラジオ 10 分間講座「栄養と心の目」	平成30年7月	味噌を見直そう！ 味噌の歴史や種類、製造方法について解説した。また最近健康によいと見直されている味噌について、注目したい栄養素やその健康効果などについても紹介した。
平成30年度甲子園学院高校連携講座	平成30年10月29日	食と栄養 お弁当で健康的な食生活を！ 「3・1・2弁当箱法」を利用して、1食に何をどれだけ食べたらよいかについて理解させ、日頃の食生活の見直しと改善のきっかけにしてもらった。
2018年度 甲子園大学 公開講座	平成31年2月25日	TV 捜査官になったつもりで、ルミノール反応、楽しみませんか？ 血痕を見つける際に、よく利用されるルミノール反応について、その原理について解説した。 またその方法についても指導し、実際に実験を行った。
5 その他 科学研究費補助金採択	平成14年度～平成15年度	若手研究(B) 研究課題「発酵食品に含まれる血液関連生理活性物質の探索と健康・機能性食品の開発」 課題番号：14780090 平成14年度：230万円 平成15年度：120万円
職 務 上 の 実 績 に 関 する 事 項		
事項	年月日	概 要
1 資格、免許 栄養士	昭和63年3月25日	兵庫県 第24266号
管理栄養士	昭和63年12月10日	第41083号
博士（家政学） 武庫川女子大学	平成7年3月18日	第007925号

2 特許等		なし
3 実務の経験を有する者について特記事項		なし
4 その他		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) 関西が造りあげた発酵食品	共著	平成 21 年 3 月	武庫川女子大学関西文化研究センター	<p>文部科学省私立大学学術研究高度化推進事業学術フロンティア推進事業で採択された、「関西圏の人間文化についての総合的研究-文化形成のモチベーション」において、「生活様式・習慣の生成と洗練」の中の「関西の発酵食品に基づいた人間社会形成に関する歴史的考察」を課題として行なった研究成果についてまとめたものである。発酵食品の中でも、清酒、酢、納豆、味噌、醤油、漬物に着目し、歴史と伝統をもつ関西圏の人間がどのようにこれらの食品と関わりを持ち、人間社会形成に寄与してきたのかについて明らかにしたものである。</p> <p>全 88 頁 編集：武庫川女子大学関西文化研究センター</p> <p>共著者：松井徳光・佐々木裕子・田畑麻理子・景守智子 本人担当部分：「2 酢」p. 25～p. 35、「3 納豆」p. 36～p. 45</p>
N ブックス 新版 微生物学	共著	平成 22 年 2 月	建帛社	<p>微生物学は管理栄養士養成過程においては、「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」と「食べ物と健康」の領域に関わる。これを踏まえて、本書では全 14 章と補章から構成され、微生物の種類と生物学的特徴、ヒトの健康にかかわる微生物、ヒトへ障害を与える微生物、感染症・感染免疫の特徴と予防・対策、微生物の有効利用、微生物の安全管理などについて解説している。</p> <p>A4 判 全 230 頁 編著者：林英生・松井徳光 著者：佐々木裕子・角野猛・友近健一・林眞智子・村清司 本人担当部分：「第 11 章 微生物と健康」p. 141～p. 149</p>
(学術論文)				
Biotin-vitamer contents in mushrooms and biotin production in alcohol fermentation by mushroom mycelia	共著	平成 17 年 9 月	Mushroom Science and Biotechnology 第 13 巻、第 2 号	<p>きのこの子実体、菌糸体とその培養液、きのこを用いて製造されたビール、ワインおよび日本酒中に蓄積されたビオチン関連物質の含量を測定した。用いた市販のきのこ子実体では、マイタケが最も高く、102 μg/100g 新鮮重量のビオチン関連物質であった。菌糸体ではタモギタケでその含量が高く、39.0 μg/100g 新鮮重量であった。一方、菌糸体の培養液中ではマイタケで 35 μg/l の蓄積を示した。野生株 W8 (マスタケ) を用いて製造したビール、ワイン、日本酒では、各々 126、73、73 μg/l の蓄積を示し、市販製品より高かった。このビオチン関連物質は、菌糸体やその培養液では主としてデスチオビオチンであっ</p>

				<p>たが、子実体の成分はビオチン、デスチオビオチン、7,8-ジアミノペラルゴン酸であった。P. 77~P. 81</p> <p>本人担当部分：共同研究につき本人担当部分抽出不可能</p> <p>共著者：T. TOMODA, S. FUKUDA, H. NODA, NSIWARUNGSON, T. MATSUI and M. OHSUGI.</p>
発酵食品における血液関連生理活性物質について	単著	平成 17 年 12 月	一宮女子短期大学研究報告 第 44 巻	<p>血栓症の予防に期待できる線溶酵素と抗トロンビン活性物質について、世界の発酵食品のなかでも身近に食されているものを取り上げ、その存在の有無を検討した。日本の発酵食品では渋うか、このわた、酒盗、納豆、もろみ、麦味噌に顕著な線溶活性がみられた。抗トロンビン活性は三州八丁粒味噌と麦味噌が高かった。アジアの発酵食品では、コチュジャン、甜面醬、プアール茶で抗トロンビン活性が顕著にみられた。しかしヨーロッパの発酵食品ではゴルゴンゾーラの線溶活性とパルミジャーノ レジャーノの抗トロンビン活性のみがみられた。P. 11~P. 17</p>
Study of Antibiotic Activity of Bamboo Vinegar	単著	平成 18 年 12 月	一宮女子短期大学研究報告 第 45 巻	<p>竹より竹炭を作る際の副産物としてできる竹酢液の抗菌活性について検討した。その結果、<i>Esherichia coli</i>、<i>Saccharomyces cerevisiae</i>、<i>Aspergillus niger</i> に対する抗菌活性を示し、特に <i>Bacillus subtilis</i> に対する活性は顕著であった。この傾向は市販の竹酢液でも同様に観察された。2 倍希釈した竹酢液、中和した竹酢液の各微生物に対する抗菌活性を検討した結果、両者とも <i>B. subtilis</i> に対する活性が維持された。また本菌株に対する抗菌活性は、ストレプトマイシン 10 μ g の抗菌活性に相当した。P. 93~P. 97</p>
プロバイオティクスの観点からみた発酵乳製品の比較	単著	平成 19 年 12 月	一宮女子短期大学研究報告 第 46 巻	<p>市販の発酵乳製品に用いられている発酵微生物について、プロバイオティクスの条件である消化液に対する耐性を比較検討した。その結果、人工胃液に対する耐性は、pH2.0 において <i>Lactobacillus casei</i> Shirota, <i>L. gasseri</i> OLL2716 では、その生菌率は 50%以上であった。pH4.0 では、<i>L. gasseri</i> sp と <i>Bifidobacterium</i> sp の両者を用いた試料、<i>L. casei</i> Shirota を用いた試料では 88.5、89.7% の生菌率であった。またパンクレアチンを含む人工腸液に対する耐性は、<i>L. brevis</i> KB290、LGG を用いた試料で 98.9、90.0%であった。さらにパンクレアチンと胆汁を含む人工腸液に対する耐性は、<i>L. bulgaricus</i> と <i>Streptococcus thermophilus</i> の両者を用いた試料では 73.6%と最も高かった。P. 31~P. 35</p>
エピジェネティクスと栄養	共著	平成 30 年	甲子園大学紀要 第 45 号	<p>DNA 配列の変化を伴わず、後天的な修飾により遺伝子発現が制御され、維持される仕組みであるエピジェネティクスについて解説した。またエピジェネティクスの観点から見た生活習慣病の発生機序について、栄養との関わりに関する最近の研究報告を紹介した。p. 45~p. 50</p> <p>本人担当部分：共同研究につき本人担当部分抽出不可能</p> <p>共著者：末武勲、立野莉奈、佐々木裕子</p>
(その他) 関西の発酵食品の人間社会形成に関する歴史的考察	共同	平成 19 年 3 月	武庫川女子大学関西文化研究センター 第 2 回ワークショップ(於武庫川女子大学)	<p>関西は、濃口醤油の製造法を確立しただけでなく、新たに淡口醤油を生み出した。淡口醤油は 1666 年に播磨龍野(兵庫)の円尾孫右衛門によって発明され、1809 年に甘酒を加える方法が考案された。淡口醤油の特徴である</p>

			<p>甘酒を添加する工程は、灘などの酒蔵業の台頭に伴い、龍野が酒造業から撤退する際に生じた余剰米麴の有効利用から生まれた。したがって、世界の調味料となりつつある‘醤油’は、関西が生み、関西が育てたのである。</p> <p>本人担当部分：共同研究につき本人担当部分抽出不可能</p> <p>共同発表者：松井徳光・佐藤要・牛尾公平・村沢久司・野田裕子・影守智子・田畑麻里子</p>
--	--	--	--

(注)

- 1 この書類は、学長（高等専門学校にあっては校長）及び専任教員について作成すること。
- 2 医科大学又は医学若しくは歯学に関する学部若しくは学部の学科の設置の認可を受けようとする場合、附属病院の長についてもこの書類を作成すること。
- 3 「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。
- 4 「氏名」の欄の「印」は、本人が自署すること。
- 5 印影は、印鑑登録をしている印章により押印すること。ただし、やむを得ない事由があるときは、省略することができる。この場合において、「氏名」は、旅券にした署名と同じ文字及び書体で自署すること。