

教 育 研 究 業 績 書		
令和3年 6月 17日		
氏名 佐藤 典子 印		
研 究 分 野	研 究 内 容 の キ ー ワ ー ド	
食品学	食物繊維、難消化性、リグニン	
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 調理学実習における大学生と小学生との交流	平成25年12月 平成26年12月 平成27年12月 平成28年12月	奈良教育大学附属小学校において、調理学実習を学んだ大学生が小学生に調理を教える実践を取り入れた
2 作成した教科書、教材 「子どもの食と栄養」（共著）	平成25年4月	「献立・調理の基礎知識」の章を執筆した。滋賀短期大学において「子どもの食と栄養」の授業で教科書として使用した
3 教育上の能力に関する大学等の評価 学生による授業評価	平成29年10月	例年概ね良好な評価を得ている
4 実務の経験を有する者についての特記事項 奈良県立平城高等学校教育コースの卒業論文支援指導者	平成25年度 平成26年度	奈良県立平城高等学校教育コースの生徒の卒業研究の支援指導者を務めた
5 その他 京都市少年補導委員	平成22年4月より現在に至る	京都市伏見少年補導委員会桃山支部で活動する
職 務 上 の 実 績 に 関 する 事 項		
事項	年月日	概 要
1 資格、免許 中学校教諭一級普通免許状（家庭科） 高等学校教諭二級普通免許状（家庭科） 高等学校教諭専修免許状（家庭科） 博士（学術）	平成元年3月31日 平成元年3月31日 平成10年3月31日 平成18年12月18日	昭63中1普め第187号（京都府教育委員会） 昭63高2普め第213号（京都府教育委員会） 平9高専め第137号（京都府教育委員会） 論人博第3号（京都府立大学） 論文題目 食品加工中に生じる可溶性および不溶性難消化性ペプチドに関する研究
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項 教員免許更新講習講師	平成25年8月8日 平成26年8月7日 平成27年8月27日 平成28年8月25日 平成29年8月24日 平成30年8月22日	教員免許更新講習において、家庭科教育について講義した
4 その他 読売新聞 しが県民情報4ページに「夏の健康スイーツ」について紹介される。  朝日放送テレビ番組「ムーブ！」で伝統食品について紹介される	平成20年8月5日  平成21年2月10日	幼児に適した夏のおやつについて解説した  京都府京都市伏見区の伏見稲荷神社参道において販売されている伝統食品について解説した

社団法人 滋賀県保育協議会主催 平成23年度家庭的保育事業基礎研修「食事と栄養」講師	平成23年8月7日	会場 滋賀短期大学
2018年度甲子園大学公開講座講師	平成31年2月20日	木の粉を使用した調理を紹介した
日本教育情報学会 教職開発研究会会長	令和元年度より	
日本教育情報学会第36回年会 教職開発研究会課題研究発表 コーディネーター、座長	令和2年8月23日	学習者の意欲関心向上につながる授業設計や教材開発についての5件の研究発表を調整し、座長を務めた

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 保育者養成シリーズ 子どもの食と栄養	共著	平成25年4月	一藝社	子どもの食育推進を目的として、子どもの食生活のあり方、子どもの栄養について解説した。(pp. 51-62、第4章 献立・調理の基礎知識)を担当執筆。(全頁214頁。編著：林俊郎、監修：林邦雄、矢田貝公昭、共著者：緒方智宏、沖嶋直子、香川実恵子、喜多野宣子、済渡久美、佐藤典子、宅間真佐代、田中卓也、築山依果、直井美津子、藤原智子、細川裕子、矢野正)
2 新版 保育用語辞典	共著	平成28年2月	一藝社	保育用語について解説した (p. 88, p. 89, p. 221, p. 280、給食、給食施設、食育、食育基本法、調理員の項目)を執筆担当。(全頁462頁。編集代表：谷田貝公昭、共著者；佐藤典子他100名)
3 アクティブラーニングに導く 教学改善のすすめ	共著	令和2年4月	ぎょうせい	ICTを活用した食育を紹介した。(pp. 187-pp. 188、第6章コラム「食育のすすめ」)を執筆担当。(全頁264頁。林徳治、藤本光司、若杉祥太 編著、共著者：林徳治、藤本光司、若杉祥太、林泰子、武田正則、本郷健、久世均、郡司穰、宮浦崇、高田英一、森雅生、大石哲也、黒川マキ、納庄聡、林口浩士、中谷有里、木原裕紀、成瀬優亮、下田陽、佐藤典子)
(学術論文)				
1 Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共著	昭和63年	Biochemical and Biophysical Research Communications, 157(1), 190-195	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura
2 Carbon-phosphorus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共著	平成元年	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5), 1225-1229	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura
3 Carbon-phosphorus hydrolase: Functional association of two different proteins for the enzyme activity in <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共著	平成元年	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5), 1419-1420	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura

4 A microbial carbon-phosphorus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.	共著	平成元年	Journal of Bacteriology, 171, 4504-4506	共著者 : Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura
5 Purification and Characterization of Glutaredoxin (Thioltransferase) from Rice ( <i>Oryza sativa L.</i> ).	共著	平成9年	Journal of Biochemistry, 121, 842-848	共著者 : Shiken Sha, Kazunobu Minakuchi, Noriko Higaki, Kenji Sato, Kozo Ohtsuki, Akie Kurata, Hideki Yoshikawa, Makoto Kotaru, Takehiro Masumura, Ken'ichi Ichihara, Kunisuke Tanaka
6 短鎖およびイソペプチドの配列分析の新展開- Phenylthiocarbonyl (PTC) ペプチドのオフライン分離およびその後の転換反応の利用	共著	平成11年	島津評論、56, 59-65	共著者 : 佐藤健司、奥村毅、樋垣典子、中村考志、大槻耕三
7 食品加工中に生じる難消化性質ペプチド	共著	平成14年	NEW FOOD INDUSTRY, 44, 37-42	共著者 : 佐藤健司、佐藤典子、本田真理子、天津典子、中村考志、大槻耕三
8 Isolation and Identification of Indigestible Pyroglutamyl Peptides in an Enzymatic Hydrolysate of Wheat Gluten Prepared on an Industrial Scale.	共著	平成15年	J. Agric. Food Chem., 51, 8-13	共著者 : Higaki-Sato, N., Sato, K., Esumi, Y., Okumura, T., Yoshikawa, H., Tanaka-Kuwajima, C., Kurata, A., Kotaru, M., Nakamura, Y., Ohtsuki, K., and Kawabata
9 蛋白質酵素分解物を含む市販食品中の遊離およびペプチド型ピログルタミン酸含量	共著	平成17年	武庫川女子大学紀要, 53, 53-58	共著者 : 佐藤典子、田代 操
10 Evidence for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.	共著	平成18年	Biosci. Biotechnol. Biochem., 70(12), 2844-2852	共著者 : Higaki, N., Sato, K., Suda, H., Suzuka, T., Komori, T., Saeki, T., Nakamura, Y., Iwami, K., and Kanamoto, R.
11 Occurrence of the Free and Peptide Forms of Pyroglutamic Acid in Plasma from the Portal Blood of Rats That Had Ingested a Wheat Gluten Hydrolysate Containing Pyroglutamyl Peptides.	共著	平成18年	J. Agric. Food Chem., 54, 6984-6988	共著者 : Higaki-Sato, N., Sato, K., Inoue, N., Nawa, Y., Kido, Y., Nakabou, Y., Hashimoto, K., Nakamura, Y., and Ohtsuki, K.
12 経口摂取ペプチドの血中検出	共著	平成18年	BIO INDUSTRY, 23(9), 19-25	共著者 : 佐藤健司、岩井浩二、森松文毅、佐藤典子、井上美佐子
13 タンパク質酵素分解物を含む市販食品中の遊離及びペプチド型ピログルタミン酸含量	共著	平成19年	食品加工技術, 27(4), 130-134	共著者 : 佐藤健司、佐藤典子

14 今日に生きる伝統食品としての鮎の刺身	単著	平成20年	伝統食品の研究, 32, 19-20	京都府京都市の商店街で淡水魚である鮎の刺身が多く食されている伝統的な食生活について述べた。
15 伏見稲荷大社参道で販売される焼き鳥	単著	平成21年	伝統食品の研究, 34, 31-32	京都府京都市の伏見稲荷大社参道において雀、鶉を使用した焼き鳥が販売されており、伝統的な食生活が営まれている例を述べた。
16 家庭で作られている塩辛納豆	単著	平成22年	伝統食品の研究, 36, 37-38	塩辛納豆は工業的に製造されている製品が多いが、家庭で作られている塩辛納豆について述べた
17 災害時の食べる力を養う-災害時の食育のための食品-	単著	平成24年	調理食品と技術, 18(4), 166-170	災害時を想定した食育の必要性を述べ、教材となる食品を開発する必要性を述べた。
18 粉末系におけるリグニンおよび木材粉末の抗酸化能	共著	平成30年	家政学研究, 64(2), 84-87, 2018	共著者：杉山薫、佐藤典子
19 木材粉末およびその主要成分リグニンの女子大学生における排便促進効果	共著	平成31年	甲子園大学紀要, 46, 13-17, 2019	共著者：佐藤典子、杉山薫
20 ICタグを備えた食品モデルの活用	単著	令和2年	日本教育情報学会第36回年会 年会論文集 36, 210-213, 2020	ICTを備えた食品模型を用いて大学生に対して食育を行った効果を述べた。
(学会発表)				
1 工業的に調製された小麦ペプチド中のN末端閉鎖ペプチドの分離	共著	平成9年4月	日本農芸化学会1997年度全国大会	佐藤健司、樋垣典子、中村考志、大槻耕三、河端信
2 工業的に調製された小麦ペプチド中に存在するN末端閉鎖ペプチドの一次構造	共著	平成9年10月	日本農芸化学会 西日本・関西支部合同大会	佐藤健司、樋垣典子、江角保明、中村考志、河端信、大槻耕三
3 工業的に調製された小麦ペプチド中に存在するN末端閉鎖ペプチドの分離II	共著	平成10年4月	日本農芸化学会1998年度全国大会	佐藤健司、樋垣典子、江角保明、中村考志、河端信、大槻耕三
4 小麦ペプチド中に新たに発見されたピログルタミンペプチド	共著	平成10年9月	日本栄養・食糧学会第37回近畿支部大会	佐藤健司、樋垣典子、中村考志、大槻耕三
5 工業的に調製された大豆不溶性高分子ペプチド画分(HMF)の酵素消化により生じる難消化ペプチドの存在	共著	平成11年4月	日本農芸化学会1999年度全国大会	樋垣典子、佐藤健司、須田仁志、金本龍平、岩見公和、中村考志、大槻耕三
6 大豆ペプチド高分子画分由来胆汁酸結合ペプチドの単離精製の試み	共著	平成11年5月	第53回日本栄養・食糧学会大会	須田仁志、樋垣典子、佐藤健司、東直之、金本龍平、岩見公和
7 市販ミルクホエーペプチド調製物に存在するピログルタミン酸ペプチドの一次構造解析	共著	平成11年5月	第53回日本栄養・食糧学会大会	名和友子、佐藤健司、樋垣典子、大槻耕三、中村考志

8 A large scale of biocompatible and low-cost fractionation of peptides in proteolytic digest of food protein for evaluation of beneficial biological activities for human health.	共著	平成11年10月	10th World Congress of Food Science and Technology (オーストラリア)	Kenji Sato, Asuka Akahoshi, Noriko Higaki, Yuko Nawa, Yasushi Nakamura, Kozo Ohtsuki
9 ラット糞中に存在する大豆タンパク質 (HMF) 由来ペプチドの同定	共著	平成11年10月	平成11年度日本農芸化学会中部支部・関西支部合同大会	樋垣典子、佐藤健司、中村雄策、須田仁志、東直之、金本龍平、中村考志、大槻耕三、岩見公和
10 市販ミルクホエーペプチド調製物のピログルタミン酸ペプチド画分に存在するホスホセリンペプチド	共著	平成11年10月	第38回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	名和友子、佐藤健司、樋垣典子、大槻耕三、中村考志
11 大豆HMF食ラット糞中“不溶性画分”のアミノ酸組成と胆汁酸結合能	共著	平成11年12月	日本農芸化学会関西支部第412回講演会	中村雄策、樋垣典子、佐藤健司、金本龍平、東直之、中村考志、大槻耕三、岩見公和
12 ラット糞中に存在する大豆HMF由来難消化性ペプチドの同定と胆汁酸結合能	共著	平成12年4月	日本農芸化学会2000年度全国大会	樋垣典子、中村雄策、佐藤健司、金本龍平、東直之、中村考志、大槻耕三、岩見公和
13 大豆HMF食ラット糞中に含まれる難消化性ペプチドの疎水性と胆汁酸結合能	共著	平成12年5月	第54回日本栄養・食糧学会大会	樋垣典子、中村雄策、佐藤健司、金本龍平、東直之、中村考志、大槻耕三、岩見公和
14 胆汁酸結合能を持つ大豆レジスタントプロテインの存在	共著	平成13年3月	日本農芸化学会2001年度全国大会	金本龍平、小森猛夫、樋垣典子、佐藤健司、岩見公和
15 High bile acid-binding capacity of peptic-pancreatic digest of soy protein; evidence for the existence of functional “resistant protein”	共著	平成13年8月	International Congress of Nutrition 2001 (オーストリア、ウィーン)	Ryuhei Kanamoto, Takeo Komori, Noriko Higaki, Kenji Sato, Kimikazu Iwami
16 Isolation and characterization of indigestible pyroglutamyl peptides in a wheat gluten hydrolysate prepared in industrial scale	共著	平成13年8月	International Congress of Nutrition 2001 (オーストリア、ウィーン)	Noriko Sato, Kenji Sato, Takeshi Okumura, Yasuaki Esumi, Hideki Yoshikawa, Makoto Kotaru, Makoto Kawabata, Yasushi Nakamura, Kozo Ohtsuki
17 小麦グルテン酵素分解物由来のピログルタミン酸およびピログルタミン酸ペプチドのラット門脈血への出現	共著	平成15年5月	第57回日本栄養・食糧学会大会	佐藤典子、佐藤健司、木戸康博、中坊幸弘、橋本香織、井上直美、中村考志、大槻耕三
18 Absorption of unexpectedly-occurred pyroglutamyl peptide in a wheat gluten hydrolysate	共著	平成16年4月	International Congress on Functional Foods and Nutraceutical (トルコ、アンタルヤ)	Noriko Sato, Kenji Sato, Yasuhiro Kido, Yukihiro Nakabou, Kaori Hashimoto, Yasushi Nakamura, Kozo Ohtsuki

19 プレラベル-HPLC法による門脈中の食餌由来遊離・ペプチド型ピログルタミン酸の定量	共著	平成16年5月	第58回日本栄養・食糧学会大会	佐藤典子、佐藤健司、木戸康博、中坊幸弘、橋本香織、中村考志、大槻耕三
20 蛋白質酵素分解物を含む食品中のピログルタミン酸ペプチド含量	共著	平成17年10月	第44回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	佐藤典子、佐藤健司、中村考志、大槻耕三、田代操
21 Contents of free and peptide forms of pyroglutamic acid in commercially available food containing enzymatic hydrolysates of proteins.	共著	平成18年5月	International Congress on Functional Foods and Nutraceutical (トルコ、イスタンブール)	Noriko Sato, Kenji Sato, Yasushi Nakamura, Kozo Ohtsuki, Misao Tashiro
22 Challenge to isolation and identification of food-derived peptide in human blood-candidate for real bioactive peptide.	共著	平成20年5月	American Oil Chemist's Society (アメリカ、シアトル)	Kenji Sato, Koji Iwai, Misako Inoue, Noriko Sato
23 Occurrence of food-derived soy peptides in insoluble fraction from rat feces.	共著	平成21年11月	International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods (アメリカ、サンフランシスコ)	Noriko Sato, Yasushi Nakamura, Kozo Ohtsuki, Kenji Sato
24 食育システムを使用した大学生のための食育の試み	共著	平成26年8月	第61回日本栄養改善学会学術総会	佐藤典子、杉山薫
25 食育システムを使用した大学生のための食育の評価方法	共著	平成27年5月	日本家政学会第67回大会	佐藤典子、杉山薫
26 リグニン添加ゼリーの調理と官能評価	共著	平成28年5月	日本家政学会第68回大会	佐藤典子、杉江真悠、杉山薫
27 木材およびその主要成分リグニンの排便促進効果	共著	平成29年5月	第71回日本栄養・食糧学会大会	佐藤典子、青木咲希、杉山薫
28 木材粉末を添加したパウンドケーキの試作と官能評価	共著	平成29年5月	日本家政学会第69回大会	佐藤典子、村松星、杉山薫
29 粉末木材を含む食品の摂取による排便への影響	共著	平成30年5月12日	第72回日本栄養・食糧学会大会	佐藤典子、村松星、杉山薫
30 自閉スペクトラム症児における食嗜好の特徴	共著	平成30年8月31日	日本調理科学会平成30年度大会	渡邊順平、堀江菜々子、塩見朋子、佐藤典子、玉村公二彦、杉山薫
31 木材粉末を添加したパンケーキの試作と官能評価	共著	令和元年5月25日	日本家政学会第71回大会	佐藤典子、杉山薫

32 ICタグを備えた食品 模型の活用	単著	令和2年8月23 日	日本教育情報学会第36 回年会（オンライン）	ICTを備えた食品模型を用いて大学生に対し て食育を行った効果を述べた。
------------------------	----	---------------	---------------------------	---

(注)

- 1 この書類は、学長（高等専門学校にあつては校長）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」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。