

教 育 研 究 業 績 書

2019年5月1日

氏名 谷澤 容子 印

研 究 分 野	研 究 内 容 の キ ー ワ ー ド	
生活科学、調理科学、地域研究、	食素材、調理加工、食嗜好、テクスチャー、食習慣	
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 製菓・調理品開発企画、製菓会社、外食産業、中食販売会社との連携指導 卒業研究指導（調理食品の設計・開発） 外国人学生への食事調査研究指導	平成23年5月～平成23年12月 平成29年6月～平成29年11月 平成29年12月～平成30年4月15日 平成31年3月～平成31年4月末 平成22年10月～平成29年3月 平成26年4月～平成28年3月	㈱阪急阪神百貨店・宝塚阪急および宝塚ホテル、西洋菓子処マリー・アンジュ、神戸風月堂とのクリスマスに食べたい、食べてもらいたい『クリスマスケーキ』デザインコンテスト実施から12月24日販売日までの全工程を指導。 阪急阪神レストランズ 阪急そばによるあんかけそばのレシピ開発から共同試食会までの工程を指導。 阪急阪神百貨店・宝塚阪急25周年記念行事の総菜レシピ開発から販売当日までの工程を指導。 阪急阪神百貨店 重・井フェア 園田学園とのレシピ対決において、レシピ開発からレシピ提出までの工程を指導。 甲子園大学栄養学部専任教員「卒業研究」 食品会社および病院などの担当者と連携し、卒業研究ゼミの中で糖尿病患者用調理食品の企画、開発に取り組む。新規食品素材の調理特性の研究では、社会的ニーズに的確に呼応した食品開発に結び付ける生きた教育を実践。宝塚産食品を用いた新規調理加工食品を創製し、宝塚市民対象の試食評価会を卒業研究ゼミ生に指導、実施。 日本移住者と本国在住ベトナム人対象に調理文化的側面からの食事調査研究をベトナム博士前期課程学生に指導担当教員として指導、学会発表も行った。博士前期課程の副査。
2 作成した教科書、教材 『子どもの食と栄養』	平成23年4月	食育および調理の視点から離乳食の調理実習および乳児期の食生活の特徴や栄養的な問題点、指導の仕方などについて分担記述。 編集執筆：峯木真知子・高橋淳子、分担執筆 p 85～p 113 「第4章 乳児期の食生活 第3節 離乳期の栄養」
3 教育上の能力に関する大学等の評価	平成24年度4月 平成27年度4月 平成30年度4月 平成31年度4月	栄養士養成課程 調理学、調理学実験実習、調理学実習、食生活・食文化論、食育専門士特論、フードコーディネーター論、食事調査実習、食と文化の担当。 管理栄養士養成課程 食事設計論、食設計論実習、食事調査実習、食育演習Ⅰ・Ⅱ、総合演習Ⅰ、特別演習を担当 同上 食事設計論、食事設計論実習、食育演習ⅠⅡ、総合演習Ⅰ、特別演習、栄養士養成課程 調理学、食生活・食文化論、食育実習を担当
4 実務の経験を有する者についての特記事項 甲子園大学春季公開講座 「和食」vs「美食」vs「地中海ダイエット」 阪神シニアカレッジ講師 甲子園大学内 公開講座 甲子園大学内	平成26年3月 平成28年6月 平成31年3月	地域の人を対象にユネスコ文化遺産「和食」「美食」「地中海」の食を紹介し、調理行動についての社会科学的、生理学的見地まで含めた広い視点による講義を行った。 最新の国民健康栄養調査結果を性別、年齢別に見る図を作成し、和食という観点から日本人の現代の食生活について説明した。 五感を使った味覚教育を公開講座受講生に実施。
5 その他		特に記載する事項無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許 中学校教諭一級普通免許状(家庭) 高等学校教諭一級普通免許状(家庭)	昭和59年3月31日 昭和61年3月31日	東京都教育委員会（認可番号11459） 東京都教育委員会（認可番号523）
2 特許等		特に記載する事項無し

3 実務の経験を有する者についての特記事項 企業提携・研究開発 兵庫県高等学校給食研究会講演 調査研究	平成23年3月 平成23年6月 平成23年11月	糖質の少ない小麦粉0%のお好み焼き改良版の研究開発 西欧の食事文化 イタリア人の日常食の実態調査
企業提携・研究開発	平成24年12月	乾燥米状コンニャクを利用したメニュー開発
4 その他 論文引用実績		5社以上の調理学関連の大学専門書に筆頭論文「野菜の最適加熱時間の予測(査読付)」図引用。

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 『特例教科目テキストシリーズ 保健と食と栄養』	共著	平成26年9月	(株)みらい (岐阜)	特に幼稚園教諭が勤務経験等を考慮して、「食育の基本と内容」など、幼稚園等の勤務経験では十分得られない食事・食育の重要性を理解し勉強できるように、授乳・離乳の支援ガイド、食事摂取基準、保育所保育指針、食育基本法などを参照し記述。分担当当では、離乳食の調理実習および乳児期の食生活の特徴や栄養的な問題点、指導の仕方などについて食育の視点からまとめた。分担当「第3章子どもの発育・発達と食生活 離乳期の栄養」保健と食と栄養編集委員会編
2 『保健ニュース・心の健康ニュース 縮刷活用版 体と心 保健総合大百科 中・高校編>2015年「伝統を重んじながら 変化するフランス人の「食」』』	共著	平成27年4月	(株)少年写真新聞社 (東京)	フランスで受け入れられている日本の弁当を中心としたフランス食文化について国際理解用壁新聞の説明記事助言および教員向けに、フランスの日常の食生活についてフランス統計局のデータに基づいて概説した。P234右段落およびp236

(学術論文) 1 「野菜の最適加熱時間の予測(査読付)」	共著	昭和63年2月	『日本食品工業学会誌』 第36巻、p 97～p 102	種々の野菜が最適な可食状態になるまでの加熱時間の予測を速度論的に行った。軟化は、近似的に一次の速度式で表せ、軟化速度と最適軟化率を組み合わせで野菜を適度に加熱するまでの時間を予測することができることを示した。野菜の煮えやすさは、軟化速度、内部温度、最適軟化率でありこれらの関係を数式で表した。共著であるが、実験とまとめの全てを担当。発表した野菜の硬さと加熱時間の関係図は、調理学および調理科学実験書テキストに多数引用。(松裏(谷澤)容子・香西みどり・畑江敬子・島田淳子)
2 「Changes in the Taste of Beef with Aging(査読付)」(牛肉の熟成に伴う食味の変化)	共著	平成4年1月	『J. Home Economics』 Vol143、p 199～p 206	サーロイン肉を0℃、2-14日間熟成し、焼いた後に肉の物理的特性、5'-IMP、乳酸、遊離アミノ酸、オリゴ態アミノ酸など呈味成分の変化と官能評価によるおいしさの関連を調べた。熟成により軟らかさは増し、グルタミン酸量も増加したが5'-IMPは減少した。官能評価によるうまみの強さは熟成による有意な増加は認められなかった。(Atsuko Shimada, Minako Watanuki, Yoko Tanisawa and Keiko Hatae)
3 「Relationship between the Sensory Evaluation for Oiliness and Physical Properties(査読付)」(あぶらっこさの評価とエマルションの物理的性状との関係)	共著	平成7年8月	『J. Home Economics』 Vol146、p 765～p 774	水中油滴型エマルションモデルを用い、官能検査によるあぶらっこさの評価と物性との関係を調べたところ、油相体積分率が0.35を超えると65%があぶらっこいと判定した。これ以上の濃度では、あぶらっこさと粘度に依存し、見かけの粘性率が高いほどあぶらっこいと感じられた。分担当：水中油滴型エマルションの顕微鏡写真撮影および研究計画、考察(Fumiyo Hayakawa, Yoko Tanisawa, Keiko Hatae and Atsuko Shimada)
4 「The Habit of Eating Rice in Four Countries: Japan, China, Spain and France(査読付)」(日本、中国、スペイン、フランス四か国の米料理の実態調査)	共著	平成9年12月	『J. Consumer Studies and Home Economics』 Vol21、p 349～p 361	日本、中国、スペイン、フランスの4か国で日常食における米料理の実態調査を行ったところ、米の摂取頻度は、1週間あたりそれぞれ12.1、8.2、0.9、0.9回であった。日本は1回の摂取量が最も多く、スペイン、中国、フランスと少なくなっていた。米料理に用いる調味料は、中国は、砂糖、スペインは、オリーブ油とにんにく、フランスはバターが特徴的であった。分担当：日本、中国について和訳、4か国全ての集計、調査データの比較分析と考察(Keiko Hatae・Mitsuko Kasahara・Yoko Tanisawa・Atsuko Shimada・Keiko Nakatani・Yin Zhuorong・Maria Izquierdo・Amalia Monico)
4 「イタリア人の食生活の実態調査から見た日常食のコース献立」	単著	平成27年3月	『甲子園大学紀要』 第42号、p 93～96	イタリア人を対象にピエモンテ州イタリア食科学大学およびローマ本部をもつ星美学園短期大学サアレジンシスターの協力を得て日常食の実態調査を行った。日記式食事記録からイタリアの食事献立構成を分類した。食事場所は自宅が最も多く、自宅外の食事は朝、昼、夕食の順に9、42、19%であった。primo piatto とsecond piattoのコース献立のそろった食事をしてきた人は昼食、夕食共に2割程であった。 谷澤容子

5 「タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較」	共著	平成27年6月	『食生活科学・文化、環境に関する研究助成 研究紀要』第28巻p141～150	タンパク質を多く含む食品の摂取頻度を実態調査を行い、国際比較した。日本は、魚介類、大豆加工品を多く使用し、食事に組み合わされた料理数は2～3品が多かった。日本と類似傾向の台湾は、味噌の出現率が低く、肉類、卵類の出現率が高かった。タイは、肉類の出現率が高く、1品に肉類や魚介類や卵類が含まれているものが多かった。フランスとイタリアは類似し、肉類の種類と出現率が高く、チーズを含め乳製品の出現率が高かった。共同研究者としてフランス、イタリア両国を全て調査計画・実施・入力・集計・分析と結果および比較と考察までを分担。石井克枝、共同研究者宇都宮由佳、 <u>谷澤容子</u> 、松本美鈴、福永淑子
6 「微細化された各種農産食品素材の起泡性および乳化性の検討（査読付）」	共著	平成30年1月	『日本調理科学会誌』第51巻、1号、p26～p36	微細化食品の新しい調理機能についての研究である。種々の農産食品（米、サツマイモ、大豆、ゴボウ、小松菜、しょうが、トマト、干し椎茸）を2種類の方法で平均粒子径18～197μmに微細化し、この粉末の乳化性および起泡性を調べた。小松菜葉、干し椎茸には起泡力がみられた。平均粒子径18～34μmに微細化した試料の起泡力は見かけ密度と負の相関がみられた。油相：水相の体積1:1の玄米、精白米、大豆を17.3wt%、干し椎茸は9.4wt%それぞれ添加すると120分まで乳化安定した。油滴周に微粒子が分散、一部吸着している様子を顕微鏡観察により確認した。（ <u>谷澤容子</u> ・ <u>矢吹実奈子</u> ・ <u>内海麻衣</u> ・ <u>松宮健太郎</u> ・ <u>松村康生</u> ）
(その他) 国際学会 「Application of carob powder to the wheat flour baked products」	共同	平成16年8月	The 20th Word Congress of International Federation for Home Economics, Kyoto	東地中海原産のイナゴ豆はココア似の香りと赤色をしており、Fe、食物繊維はココアより含まれている。イナゴ豆粉末を小麦粉に30%まで加えたマフィン、焼き上がり体積が減少した。20%では0%対象と比べると官能評価で総合的に好ましいと判定された。M. Matumoto, K. Kono, K. Nakatani, Y. Tanisawa and M. Wada
口頭発表 「こんにやく加工乾燥粉の調理について」	-	平成24年8月	日本調理科学会平成24年度大会、秋田	こんにやく加工乾燥粉末の小麦粉代替調理への利用の可能性について検討し、お好み焼き調理について報告した。 <u>谷澤容子</u>
「タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけ-イタリア、フランスについて-」	-	平成25年8月	日本調理科学会平成25年度大会、奈良	イタリア、フランスの食生活において、肉類、卵類、魚介類、大豆加工品、乳製品の出現数からそれぞれの国の日常食の特徴を報告した。 <u>谷澤容子</u> 他4名
「タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較-乳類と乳製品について-」	-	平成26年5月	日本家政学会第66回大会、北九州	卵類の一人一日あたりの料理出現数は、日本0.9、台湾1.0、タイ1.0、フランス0.3、イタリア0.3であり、アジアで多く出現した。多くの国で焼き物料理として出現していたが、タイでは炒め物に使われていた。乳製品の料理出現数は、日本1.1、台湾0.7、タイ0.5、フランス2.3、イタリア1.8であり、飲物、加熱調理を行ないで摂取されていた。欧州ではチーズの頻度が高かった。 <u>谷澤容子</u> 他4名
「タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較-パンとの組み合わせ-」	-	平成26年8月	日本調理科学会平成26年度大会、広島	主食と組み合わせたタンパク質について調べた。タンパク質を多く含む食品の料理をパン・ピザ、中華饅頭・パンケーキ・ラスクなどと共に食べた場合の出現率は、フランス+イタリアが50%を超え、アジアではその半分を下回り台湾、日本、タイの順であった。 <u>谷澤容子</u> 他4名
タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較 -高齢者施設を対象として-	-	平成27年8月	日本調理科学会平成27年度大会、静岡	日本及、フランスの高齢者福祉施設で提供される食事と個人の食事における肉類、卵類、魚介類、大豆加工品、乳製品の出現数からそれぞれの国の高齢者の日常食の特徴を報告した。 <u>谷澤容子</u> 他4名
日本人の好む食生活に定着したパンの特徴と地域性に関する研究	-	平成27年8月	日本調理科学会平成27年度大会、静岡	日本全国を対象にパン食の調査を行い、地域による違いと主食変容の経時的要因について明らかにし、報告した。香西みどり、 <u>谷澤容子</u> 他7名、
ベトナム人の日常食の実態調査	-	平成27年10月	平成27年度日本家政学会関西支部研究発表	ベトナム人の日常食の実態を米料理について、摂取頻度、料理名、材料などから、日本移住者とベトナム本国に在住者との違いを報告した。フィンビンホア、 <u>谷澤容子</u>
微細化農産食品の調理加工特性	-	平成28年8月	日本食品科学工学会第63回	市販農産食品を約20～50μmに乾式粉碎機で微細化した。微粉末食品の界面活性剤としての調理加工特性について、メレンゲ、半固体状ドレッシングを調製し、明らかにした。 <u>谷澤容子</u> 他3名
微細化農産食品のフレンチメレンゲ調理への利用検討	-	平成30年5月	日本家政学会第70回大会、東京	市販農産食品12種類を18～50μmに乾式粉碎機で微細化し、生メレンゲに添加し、砂糖代替の可能性について明らかにした。 <u>谷澤容子</u> 他4名
その他 「せかいのりょうりがたべたい」月刊	-	平成28年	(株)フレーベル館(東)	料理写真および解説の監修
味覚教育-フランスと日本-	-	平成31年2月	栄養と心の目 甲子園大学	五感を働かせて食べものに向き合い、新しい気づきを言葉で表現しわかり合う味覚教育についてのラジオ講座の内容をまとめた