

教育研究業績書

令和5年5月1日

氏名 佐藤典子



教育上の能力に関する事項

事項	年月	概要
1 教育方法の実践例	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	平成25年4月 令和5年3月	「子どもの食と栄養」（共著）において、「献立・調理の基礎知識」の章を執筆し、授業において活用した。 調理実習一生涯にわたり健康的な食生活を送るために―を執筆し、食品学を学ぶ大学1～2年生、高校生を対象として調理実習に関する教科書を作成し、授業において活用している。
3 教育上の能力に関する大学等の評価	令和5年3月	学生による授業評価において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	令和4年7月15日	兵庫県立尼崎北高等学校において食物・栄養学について講義した
5 その他	令和元年4月～ 令和4年4月～	日本教育情報学会 教職開発研究会 会長 日本教育情報学会 評議員

職務上の実績に関する事項

事項	年月	概要
1 資格、免許	平成元年3月31日 平成元年3月31日 平成10年3月31日	中学校教諭一級普通免許状（家庭科） 昭63中1普め第187号（京都府教育委員会） 高等学校教諭二級普通免許状（家庭科） 昭63高2普め第213号（京都府教育委員会） 高等学校教諭専修免許状（家庭科） 平9高専め第137号（京都府教育委員会）

様式第4号（教員個人に関する書類）

	平成18年12月18日	博士（学術） 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 学校現場等での実務経験	平成2年4月～平成3年3月	京都府立桃山高等学校 非常勤講師（家庭科 [家庭一般] 担当）
	平成2年4月～平成3年3月	京都府立東宇治高等学校 非常勤講師（家庭科 [家庭一般] 担当）
	平成4年11月～平成5年10月	大阪府立北野高等学校 非常勤講師（家庭科 [家庭一般] 担当）
	平成6年9月～平成8年3月	京都市立堀川高等学校 非常勤講師（家庭科 [保育、家庭一般] 担当）
	平成8年4月～平成11年3月	光華高等学校 非常勤講師（家庭科 [保育、家庭一般] 担当）
	平成11年4月～平成25年3月	関西学研医療福祉学院 介護福祉学科 非常勤講師 （家政学実習 [食生活] 担当）
	平成13年4月～平成21年3月	大阪摂津福祉専門学校 介護福祉学科 非常勤講師 （家政学概論 [食生活]、家政学実習 [食生活] 担当）
	平成13年4月～平成14年3月	京都栄養士専門学校 栄養士学科 非常勤講師 （生化学実験 担当）
	平成13年5月～平成13年9月	華頂短期大学 生活学科 非常勤講師 （家政学概論 [食生活]、家政学実習 [食生活] 担当）
平成13年4月～平成19年12月	財団法人介護労働安定センター奈良支部主催 2級ホームヘルパー講習会 非常勤講師 （生活援助の方法 [栄養・調理] 分野 担当）	

様式第4号（教員個人に関する書類）

	<p>平成14年11月</p> <p>平成15年12月～平成17年</p> <p>平成16年4月～平成27年3月</p> <p>平成17年3月～平成25年3月</p> <p>平成19年4月～平成25年3月</p> <p>平成21年4月～平成25年3月</p> <p>平成21年4月～平成26年3月</p> <p>平成25年4月～平成30年3月</p> <p>令和4年4月～</p>	<p>大阪摂津福祉専門学校ホームヘルパー主催 2級講習会 非常勤講師 (生活援助の方法 [栄養・調理] 分野 担当)</p> <p>創心福祉研修センター主催 2級ホームヘルパー講習会 非常勤講師 (生活援助の方法 分野 担当)</p> <p>滋賀短期大学 幼児教育保育学科 非常勤講師 (小児栄養、子どもの食と栄養 担当)</p> <p>京都 YMCA 国際福祉専門学校 介護福祉学科 非常勤講師 (家政学概論 [食生活]、家政学実習 [食生活] 担当)</p> <p>聖母女学院短期大学 児童教育学科 非常勤講師 (家庭科教育法 担当)</p> <p>聖母女学院短期大学 児童教育学科 専攻科 児童教育専攻 非常勤講師 (家庭科教育研究 担当)</p> <p>関西学研医療福祉学院 看護学科 非常勤講師 (栄養学 担当)</p> <p>大阪樟蔭女子大学 学芸学部 非常勤講師 (調理学実習 担当)</p> <p>奈良教育大学 教育学部 家庭科教育講座 特任准教授</p> <p>甲子園学院高等学校 非常勤講師 (食物演習、被服演習、家庭総合、総合演習 担当)</p>
<p>3 実務の経験を有する者についての特記事項</p>	<p>平成25年8月8日</p> <p>平成26年8月7日</p> <p>平成27年8月27日</p> <p>平成28年8月25日</p>	<p>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</p>

様式第4号（教員個人に関する書類）

	平成29年8月24日 平成30年8月22日	
4 その他	平成20年8月5日 平成21年2月10日 平成23年8月7日 平成31年2月20日 令和2年8月23日 令和3年8月29日 令和4年8月20日～21日	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、幼児に適した夏のおやつについて解説した。 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 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 2018年度甲子園大学公開講座講師として木の粉を使用した調理を紹介した 日本教育情報学会第36回年会 教職開発研究会 課題研究発表のコーディネーター、座長として、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7件の研究発表を調整し、座長を務めた 日本教育情報学会第37回年会 教職開発研究会 課題研究発表のコーディネーター、座長として、創造性を育む教育を実現するための授業技術、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 日本教育情報学会第38回年会 教職開発研究会 課題研究発表のコーディネーター、座長として、教育DX推進のための授業技術・教材開発についての9件の研究発表を調整し、座長を務めた

様式第4号 (教員個人に関する書類)

担当授業科目に関する研究業績等						
担当授業科目	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行年月	出版社又は発行雑誌等の名称	執筆ページ数 (総ページ数)	概要
生物の化学	(学術論文) 1. Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共	昭和63年1月	Biochemical and Biophysical Research Communications, 157(1)	(pp.190-pp.195)	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)
	2. Carbon-phosphorus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共	平成元年5月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp.1225-p.1229)	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)
	3. Carbon-phosphorus hydrolase: Functional association of two different proteins for the enzyme activity in <i>Enterobacter aerogenes</i> .	共	平成元年5月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp.1419-p.1420)	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)
	4. A microbial carbon-phosphorus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.	共	平成元年	Journal of Bacteriology, 171	(pp.4504-p.4506)	共著者：Kousaku Murata, Noriko Higaki and Akira Kimura (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)

様式第4号 (教員個人に関する書類)

<p>5. Purification and Characterization of Glutaredoxin (Tioltransferase) from Rice (Oryza sativa L.).</p>	<p>共</p>	<p>平成9年</p>	<p>Journal of Biochemistry, 121</p>	<p>(pp.84-88)</p>	<p>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 (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)</p>
<p>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</p>	<p>共</p>	<p>平成11年</p>	<p>島津評論、56</p>	<p>(pp.59-65)</p>	<p>共著者：佐藤健司、奥村毅、樋垣典子、中村考志、大槻耕三 (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)</p>
<p>7. 食品加工中に生じる難消化性質ペプチド</p>	<p>共</p>	<p>平成14年</p>	<p>NEW FOOD INDUSTRY, 44</p>	<p>(pp.37-42)</p>	<p>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 (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)</p>
<p>8. Isolation and identification of indigestible pyroglutamyl peptides in an enzymatic hydrolysate of wheat gluten prepared on an industrial scale.</p>	<p>共</p>	<p>平成15年</p>	<p>J.Agric. Food Chem., 51</p>	<p>(pp.8-13)</p>	<p>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 (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)</p>
<p>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</p>	<p>共</p>	<p>平成17年</p>	<p>武庫川女子大学紀要、53</p>	<p>(pp.53-58)</p>	<p>共著者：佐藤典子、田代操 (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)</p>

様式第4号 (教員個人に関する書類)

<p>10. Evidence for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.</p>	<p>共</p>	<p>平成18年</p>	<p>Biosci. Biotechnol. Biochem., 70(12)</p>	<p>(pp. 2844-pp.2852)</p>	<p>共著者：Higaki, N., Sato, K., Suda, H., Suzuka, T., Komori, T., Saeki, T., Nakamura, Y., Iwami, K., and Kanamoto, R. (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)</p>
<p>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.</p>	<p>共</p>	<p>平成18年</p>	<p>J.Agric. Food Chem., 54</p>	<p>(pp.69-84-pp. 6988)</p>	<p>共著者：Higaki-Sato, N., Sato, K., Inoue, N., Nawa, Y., Kido, Y., Nakabou, Y., Hashimoto, K., Nakamura, Y., and Ohtsuki, K. (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)</p>
<p>12. 経口摂取ペプチドの血中検出</p>	<p>共</p>	<p>平成18年</p>	<p>BIOINDUS TRY, 23(9)</p>	<p>(pp. 19-pp. 25)</p>	<p>共著者：佐藤健司、岩井浩二、森松文毅、佐藤典子、井上美佐子 (共同研究につき抽出不可：実験方法、結果について執筆)</p>
<p>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</p>	<p>共</p>	<p>平成19年</p>	<p>食品加工技術, 27(4),</p>	<p>(pp. 130-p p.134)</p>	<p>共著者：佐藤健司、佐藤典子 (共同研究につき抽出不可：実験方法、結果について執筆)</p>
<p>14. 粉末系におけるリグニンおよび木材粉末の抗酸化能</p>	<p>共</p>	<p>平成30年</p>	<p>家政学研究, 64(2), 84-87, 2018</p>	<p>(pp.84-pp. 87)</p>	<p>共著者：佐藤典子、杉山薫 (共同研究につき抽出不可：実験方法について執筆)</p>

様式第4号 (教員個人に関する書類)

<p>専門セミナー</p>	<p>(学術論文)</p> <p>1. Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p> <p>2. Carbon-phosphorus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p> <p>3. Carbon-phosphorus hydrolase: Functional association of two different proteins for the enzyme activity in <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p> <p>4. A microbial carbon-phosphorus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.</p> <p>5. Purification</p>	<p>共</p> <p>共</p> <p>共</p> <p>共</p> <p>共</p>	<p>昭和63年1月</p> <p>平成元年5月</p> <p>平成元年5月</p> <p>平成元年</p> <p>平成9年</p>	<p>Biochemical and Biophysical Research Communications, 157(1)</p> <p>Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)</p> <p>Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)</p> <p>Journal of Bacteriology, 171</p> <p>Journal of</p>	<p>(pp.190-pp.195)</p> <p>(pp.1225-p.1229)</p> <p>(pp.1419-p.1420)</p> <p>(pp.4504-p.4506)</p> <p>(pp.842-pp.8</p>	<p>(再掲のため、略)</p>
---------------	---	--	--	--	--	------------------

様式第4号 (教員個人に関する書類)

and Characterization of Glutaredoxin (Tioltransferase) from Rice (Oryza sativa L.).				Biochemistry, 121	48)
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	平成 11 年	島津評 論、56		(pp.59- pp.65)
7. 食品加工中 に生じる難消 化性質ペプチ ド	共	平成 14 年	NEW FOOD INDUS TRY, 44		(pp. 37-pp. 42)
8. Isolation and identification of indigestible pyroglutamyl peptides in an enzymatic hydrolysate of wheat gluten prepared on an industrial scale.	共	平成 15 年	J.Agric. Food Chem., 51		(pp. 8-pp.1 3)
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	平成 17 年	武庫川 女子大 学紀要, 53		(pp. 53-pp. 58)
10. Evidence	共	平成 18 年	Biosci.		(pp.

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.</p>			<p>Biotechnol. Biochem., 70(12)</p>	<p>2844-pp.2852</p>	
	<p>1 1. 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.</p>	<p>共</p>	<p>平成 18 年</p>	<p>J.Agric. Food Chem., 54</p>	<p>(pp.69 84-pp. 6988</p>	
	<p>1 2. 経口摂取ペプチドの血中検出</p>	<p>共</p>	<p>平成 18 年</p>	<p>BIO INDUS TRY, 23(9)</p>	<p>(pp. 19-pp. 25)</p>	
	<p>1 3. 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</p>	<p>共</p>	<p>平成 19 年</p>	<p>食品加工技術, 27(4),</p>	<p>(pp. 130-p p.134)</p>	
	<p>1 4. 今日に生きる伝統食品としての鮎の刺身</p>	<p>単</p>	<p>平成 20 年</p>	<p>伝統食品の研究, 32</p>	<p>(pp. 19-pp. 20)</p>	<p>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。</p>
	<p>1 5. 伏見稲荷大社参道で販売される焼き鳥</p>	<p>単</p>	<p>平成 21 年</p>	<p>伝統食品の研究, 34,</p>	<p>(pp. 31-pp. 32)</p>	<p>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。</p>

様式第4号（教員個人に関する書類）

16. 家庭で作られている 塩辛納豆	単	平成 22 年	伝統食品の研究, 36	(pp. 37-pp. 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	平成 24 年	調理食品と技術, 18(4)	(pp. 166-p p.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	平成 30 年	家政学研究, 64(2), 84-87, 2018	(pp.84-pp. 87)	(再掲のため、略)
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	平成 31 年	甲子園大学紀要, 46, 13-17, 2019	(pp. 13-pp. 17)	共著者：佐藤典子、杉山薫 (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)
20. IC タグを備えた食品モデルの活用	単	令和 2 年	日本教育情報学会第 36 回年会論文集 36, 210-213, 2020	(pp. 210-pp .213)	IC タグを備えた食品モデルを用いて大学生に対して食育を行った効果を述べた。
21. 栄養士養成課程におけるオンライン授業の実践	単	令和 3 年	日本教育情報学会第 37 回年会論文集 37, 268-271, 2021	(pp. 268-pp .271)	コロナウイルス感染拡大に対応するために行われたオンライン授業について評価、検討を行った。
22. 甲子園大学における栄養教諭教育実習関連科目の実践と課題	共	令和 4 年	甲子園大学紀要、第 49 号、pp.67-p p.72、2022	(pp. 67-pp. 72)	共著：佐藤典子、黒田久恵 (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>23, 栄養教諭教育実習におけるデジタル教材の活用</p>	単	令和4年	日本教育情報学会第38回年会 年会論文集 38、 pp. 64- 67、 2022	(pp. 64- pp.67)	京都府舞鶴市で行われた教育実習において ICT を活用した研究授業が行われた。授業技術、方法について評価、検討を行った。
	<p>24. ICT 活用による高校生への食育の実践</p>	共	令和5年	甲子園大学紀要、第50号、 pp.95-p p.102、 2023	(pp.95- pp.102)	共著：佐藤典子、加賀瀬順平 (共同研究につき抽出不可：全般を執筆)
卒業研究	<p>(学術論文)</p> <p>1. Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of Enterobacter aerogenes.</p>	共	昭和63年1月	Biochemical and Biophysical Research Communications, 157(1)	(pp.19 0-pp.1 95)	(再掲のため、略)
	<p>2. Carbon-phosphorus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of Enterobacter aerogenes.</p>	共	平成元年5月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp. 1225-p p.1229)	
	<p>3. Carbon-phosphorus hydrolase: Functional association of two different</p>	共	平成元年5月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp. 1419-p p.1420)	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>proteins for the enzyme activity in <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p> <p>4. A microbial carbon-phosphorus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.</p>	共	平成元年	Journal of Bacteriology, 171	(pp. 4504-p p.4506)	
	<p>5. Purification and Characterization of Glutaredoxin (Tioltransferase) from Rice (<i>Oryza sativa</i> L.).</p>	共	平成9年	Journal of Biochemistry, 121	(pp.84 2-pp.8 48)	
	<p>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</p>	共	平成11年	島津評論、56	(pp.59-pp.65)	
	<p>7. 食品加工中に生じる難消化性質ペプチド</p>	共	平成14年	NEW FOOD INDUSTRY, 44	(pp. 37-pp. 42)	
	<p>8. Isolation and identification of indigestible</p>	共	平成15年	J.Agric. Food Chem., 51	(pp. 8-pp.1 3)	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>pyroglutamyl peptides in an enzymatic hydrolysate of wheat gluten prepared on an industrial scale.</p> <p>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</p>	共	平成17年	武庫川女子大学紀要, 53	(pp. 53-pp. 58)	
	<p>10. Evidence for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.</p>	共	平成18年	Biosci. Biotech nol. Bioche m., 70(12)	(pp. 2844- pp.2852)	
	<p>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.</p>	共	平成18年	J.Agric. Food Chem., 54	(pp.69 84-pp. 6988)	
	<p>12. 経口摂取ペプチドの血中検出</p>	共	平成18年	BIO INDUS TRY, 23(9)	(pp. 19-pp. 25)	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

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	平成19年	食品加工技術, 27(4),	(pp. 130-p p.134)
14. 今日に生きる伝統食品としての鮓の刺身	単	平成20年	伝統食品の研究, 32	(pp. 19-pp. 20)
15. 伏見稲荷大社参道で販売される焼き鳥	単	平成21年	伝統食品の研究, 34,	(pp. 31-pp. 32)
16. 家庭で作られている塩辛納豆	単	平成22年	伝統食品の研究, 36	(pp. 37-pp. 38)
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	平成24年	調理食品と技術, 18(4)	(pp. 166-p p.170)
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	平成30年	家政学研究, 64(2), 84-87, 2018	(pp.84-pp. 87)
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	平成31年	甲子園大学紀要, 46, 13-17, 2019	(pp. 13-pp. 17)
20. ICタグを備えた食品モデルの活用	単	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	(pp. 210-pp .213)

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

	2 1. 栄養士養成課程におけるオンライン授業の実践	単	令和 3 年	日本教育情報学会第 37 回年会年会論文集 37,268-271,2021	(pp. 268-pp.271)	
	2 2. 甲子園大学における栄養教諭教育実習関連科目の実践と課題	共	令和 4 年	甲子園大学紀要、第 49 号、pp.67-p p.72、2022	(pp. 67-pp. 72)	
	2 3. 栄養教諭教育実習におけるデジタル教材の活用	単	令和 4 年	日本教育情報学会第 38 回年会年会論文集 38、 pp. 64- 67、2022	(pp. 64- pp.67)	
	2 4. ICT 活用による高校生への食育の実践	共	令和 5 年	甲子園大学紀要、第 50 号、pp.95-p p.102、2023	(pp.95- pp.102)	
食品分析科学特論Ⅱ	(学術論文) 1. Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of Enterobacter aerogenes.	共	昭和 63 年 1 月	Biochemical and Biophysical Research Communications, 157(1)	(pp.190-pp.195)	(再掲のため、略)

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

	<p>2. Carbon-phosphorus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p>	共	平成元年 5 月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp. 1225-p.1229)	
	<p>3. Carbon-phosphorus hydrolase: Functional association of two different proteins for the enzyme activity in <i>Enterobacter aerogenes</i>.</p>	共	平成元年 5 月	Agricultural and Biological Chemistry, 53(5)	(pp. 1419-p.1420)	
	<p>4. A microbial carbon-phosphorus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.</p>	共	平成元年	Journal of Bacteriology, 171	(pp. 4504-p.4506)	
	<p>5. Purification and Characterization of Glutaredoxin (Thioltransferase) from Rice (<i>Oryza sativa</i> L.).</p>	共	平成 9 年	Journal of Biochemistry, 121	(pp.842-pp.848)	
	<p>6. 短鎖およびイソペプチドの配列分析の新展開</p>	共	平成 11 年	島津評論、56	(pp.59-pp.65)	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>-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</p>					
	<p>7. 食品加工中に生じる難消化性質ペプチド</p>	共	平成 14 年	NEW FOOD INDUSTRY, 44	(pp. 37-pp. 42)	
	<p>8. Isolation and identification of indigestible pyroglutamyl peptides in an enzymatic hydrolysate of wheat gluten prepared on an industrial scale.</p>	共	平成 15 年	J.Agric. Food Chem., 51	(pp. 8-pp.13)	
	<p>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</p>	共	平成 17 年	武庫川女子大学紀要, 53	(pp. 53-pp. 58)	
	<p>10. Evidence for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.</p>	共	平成 18 年	Biosci. Biotechnol. Biochem., 70(12)	(pp. 2844-pp.2852)	
	<p>11. Occurrence of</p>	共	平成 18 年	J.Agric. Food	(pp.69-84-pp.	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>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.</p> <p>1 2. 経口摂取ペプチドの血中検出</p> <p>1 3. 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</p> <p>1 4. 粉末系におけるリグニンおよび木材粉末の抗酸化能</p>	共	平成 18 年	Chem., 54	6988	
		共	平成 19 年	BIO INDUS TRY, 23(9)	(pp. 19-pp. 25)	
		共	平成 19 年	食 品 加 工 技 術, 27(4),	(pp. 130-p p.134)	
		共	平成 30 年	家政学 研究, 64(2), 8 4-87,201 8	(pp.84- pp. 87)	
食品分析科 学研究Ⅲ	<p>(学術論文)</p> <p>1. Detection of carbon-phosphorus lyase activity in cell free extracts of Enterobacter aerogenes.</p> <p>2. Carbon-phosph</p>	共	昭和 63 年 1 月	Bioche mical and Biophys ical Researc h Commu nication s, 157(1)	(pp.19 0-pp.1 95)	(再掲のため、略)
		共	平成元年 5 月	Agricult ural and	(pp. 1225-p	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>orus hydrolase: Some properties of the enzyme in cell extracts of Enterobacter aerogenes.</p>			<p>Biologic al Chemist ry, 53(5)</p>	<p>p.1229)</p>	
	<p>3. Carbon-phosph orus hydrolase: Functional association of two different proteins for the enzyme activity in Enterobacter aerogenes.</p>	<p>共</p>	<p>平成元年 5 月</p>	<p>Agricult ural and Biologic al Chemist ry, 53(5)</p>	<p>(pp. 1419-p p.1420)</p>	
	<p>4. A microbial carbon-phosph orus bond cleavage enzyme requires two protein components for activity.</p>	<p>共</p>	<p>平成元年</p>	<p>Journal of Bacterio logy, 171</p>	<p>(pp. 4504-p p.4506)</p>	
	<p>5. Purification and Characterizat ion of Glutaredoxin (Thioltransfer ase) from Rice (Oryza sativa L.).</p>	<p>共</p>	<p>平成 9 年</p>	<p>Journal of Bioche mistry, 121</p>	<p>(pp.84 2-pp.8 48)</p>	
	<p>6. 短鎖および イソペプチド の配列分析の 新展開 -Phenylthioca rbamyl (PTC) へ</p>	<p>共</p>	<p>平成 11 年</p>	<p>島津評 論、56</p>	<p>(pp.59- pp.65)</p>	

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>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</p> <p>7. 食品加工中に生じる難消化性質ペプチド</p> <p>8. Isolation and identification of indigestible pyroglutamyl peptides in an enzymatic hydrolysate of wheat gluten prepared on an industrial scale.</p> <p>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</p> <p>10. Evidence for the Existence of a Soybean Resistant Protein That Captures Bile Acid Stimulates its Fecal Excretion.</p> <p>11. Occurrence of the Free and Peptide Forms</p>	<p>共</p> <p>共</p> <p>共</p> <p>共</p> <p>共</p>	<p>平成14年</p> <p>平成15年</p> <p>平成17年</p> <p>平成18年</p> <p>平成18年</p>	<p>NEW FOOD INDUSTRY, 44</p> <p>J.Agric. Food Chem., 51</p> <p>武庫川女子大学紀要, 53</p> <p>Biosci. Biotechnol. Biochem., 70(12)</p> <p>J.Agric. Food Chem., 54</p>	<p>(pp. 37-pp. 42)</p> <p>(pp. 8-pp.13)</p> <p>(pp. 53-pp. 58)</p> <p>(pp. 284-pp.285 2</p> <p>(pp.69 84-pp. 6988</p>	
--	--	--	--	---	---	--

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>of Pyroglutamic Acid in Plasma from the Portal Blood of Rats That Had Ingested a Wheat Gluten Hydrolysate Containing Pyroglutamyl Peptides.</p> <p>12. 経口摂取 ペプチドの血 中検出</p> <p>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</p> <p>14. 粉末系に おけるリグニ ンおよび木材 粉末の抗酸化 能</p>	<p>共</p> <p>共</p> <p>共</p>	<p>平成18年</p> <p>平成19年</p> <p>平成30年</p>	<p>BIO INDUS TRY, 23(9)</p> <p>食 品 加 工 技 術, 27(4),</p> <p>家政学 研究, 64(2),8 4-87,201 8</p>	<p>(pp. 19-pp. 25)</p> <p>(pp. 130-p p.134)</p> <p>(pp.84- pp. 87)</p>	
<p>その他</p>	<p>(著書)</p> <p>1. 保育者養成 シリーズ 子 どもの食と栄 養</p> <p>2. 新版 保育 用語辞典</p>	<p>共</p> <p>共</p>	<p>平成25年4 月</p> <p>平成28年2 月</p>	<p>一藝社</p> <p>一藝社</p>	<p>pp.51- 62、第 4 章 献立・ 調理の 基礎知 識)を 担当執 筆 (総頁 数 214 頁)</p> <p>(p.88, p.89,p. 221, p.280、</p>	<p>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。 編著：林俊郎、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</p> <p>保育用語について解説した。 編集代表：谷田貝公昭、共著者；佐 藤典子他 100名)</p>

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

					給食、給食施設、食育、食育基本法、調理員の項目)を執筆担当 (総頁数 462 頁)	
	3. アクティブラーニングに導く 教学改善のすすめ	共	令和 2 年 4 月 15 日	ぎょうせい	執筆分担部分 第 6 章 コラム 「食育のすすめ」 pp.187-188、(総頁数 251 頁)	学校教育における授業技術、教育方法の改善について解説した。 編著：林徳治、藤本光司、若杉祥太、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
	4. 調理実習—生涯にわたり健康的な食生活を送るために—	単	令和 5 年 3 月 15 日	大阪公立大学出版会	総頁数 66 頁	適切な食生活は、健康の維持、増進に関わり、生活の質を高めることにつながる。そのため、調理は、食材の栄養的特徴、調理上の特性を理解した上で合理的に行う必要がある。また、食料事情、環境問題に配慮した調理をすることも大切である。このような背景から、本書「調理実習」の題材は、大学生・高校生の食生活の自立につなげる事ができるように、食事の様式、調理法、材料などが重ならないように配慮して設定されている。