

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	イイダ ユウジ 飯田 有 二	男 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1984年 3月	慶応義塾大学 工学部 機械工学科 卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1984年 4月	東洋製罐株式会社 入社 仙台工場配属			
2007年 6月	東洋製罐株式会社 開発本部 メタル容器開発部 飲料容器開発グループリーダー			
2009年 6月	東洋製罐株式会社 開発本部 メタル容器開発部長			
2013年10月	東洋製罐株式会社 茨木工場長			
2018年 4月	東洋製版株式会社 取締役社長			
2023年 4月	東洋食品工業短期大学 常務理事学長 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会		無		
年 月	事 項			
	無			
賞 罰				
年 月	事 項			

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 5 年 4 月 27 日		
氏名 飯田 有二 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
飲料缶および一般食缶の成形技術	蓋及び缶胴の製品設計及び製造技術、印刷版の製造技術	
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		無
2. 作成した教科書、教材		無
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		無
5. その他		無
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		無
2. 特許等		無
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		無
4. その他		無

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) ...				
(学術論文) ...				
(その他) ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	カイ ショウジロウ 甲斐 正次郎	男 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1993年3月	東京工業大学工学部高分子工学科 卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1993年4月	東洋製罐株式会社入社 久喜工場 生産管理課配属			
1997年7月	東洋製罐株式会社 技術本部 プラスチック容器技術第二部			
1998年4月	東洋製罐株式会社 技術本部 研究部			
2004年7月	東洋製罐株式会社 開発本部 ペットボトル開発部 副主任部員			
2010年7月	東洋製罐株式会社 大阪工場 品質課長			
2013年4月	東洋製罐株式会社 テクニカル本部 基盤技術部 主任部員			
2015年1月	東洋製罐株式会社 本社営業本部 資材部 課長			
2016年4月	ペトリファインテクノロジー株式会社(出向) 設備部 課長			
2018年4月	東洋製罐株式会社 本社人事部 課長			
2018年7月	東洋製罐グループホールディングス株式会社(出向) 総合研究所 事務室長			
2022年4月	東洋食品工業短期大学(出向) 包装食品工学科 副学科長教授 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会	無し			
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			

教育研究業績書

令和 4年 5月 1日

甲斐 正次郎

印

研究分野	研究内容のキーワード	
PETボトルのリサイクル	PET(ポリエチレンテレフタレート)、ケミカルリサイクル、マテリアルリサイクル、メカニカルリサイクル、カスケードリサイクル、水平リサイクル、TA(テレフタル酸)、EG(エチレングリコール)、BHET(ビスヒドロキシエチルテレフタレート)、環境、経済性、SDGs	
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		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		無し
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
5. その他		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	2001/3/9 2002/10/15 2006/5/8 2007/10/19 2013/4/23 2017/10/24 2018/3/15 2021/6/27	実用英語技能検定2級 乾燥設備作業主任者 有機溶剤作業主任者 普通第一種圧力容器取扱作業主任者 品質管理検定2級 危険物取扱者(甲種) 第一種衛生管理者 ビジネス法務実務検定2級
2. 特許等	2008/12登録 2008/10登録	筆頭発明者での登録特許2件。 特許 4249912 多層プラスチック容器 特許 4211346 酸素吸収樹脂ペレット、その製法及びこのペレットを用いた多層容器の製法

3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2002年 2003/8/6 2003年8月号 2003/11/5 2004/1/23	ソフトドリンク技術資料No.138「ハイバリアPETボトルとオキシブロック」執筆 日本食品工学会第4回年次大会「アクティブバリア容器の脱酸素性能と内容物品質保持効果」講演 包装技術「ハイバリアPETボトルオキシブロックについて」執筆 日本食品包装技術協会食品包装技術セミナー「酸素吸収能ハイバリアPETボトル」講演 サイエンスフォーラム、バリアを超える次世代容器包装「酸素吸収性PETボトルの開発状況」講演
4. その他		無し

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) 1 2 ...				無し
(学術論文) 1 2 ...				無し
(その他) 1 2 ...				無し

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏	ガナ 名	スズキ 鈴木	コウジ 浩司	男・女 生年月日 (年齢)
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1981年4月 1985年3月 1985年4月 1987年3月	名古屋工業大学 高分子工学科 入学 名古屋工業大学 高分子工学科 卒業 名古屋工業大学 大学院工学研究科物質工学専攻 名古屋工業大学 大学院工学研究科物質工学専攻 前期課程修了			
職 歴				
年 月	事 項			
1987年4月1日 1997年10月1日 2002年10月1日 2007年4月1日 2012年4月1日 2013年4月1日 2017年4月1日 2018年4月1日	東洋製罐(株)入社 同月東洋製罐グループ総合研究所配属 東洋製罐(株)技術本部プラスチック容器技術第二部第三プラスチック容器技術室 副主任 東洋製罐(株)豊橋工場 品質課 課長 東洋製罐(株)生産本部 品質保証部 課長 東洋製罐(株)樹脂容器生産本部品質保証部 品質保証部長 東洋製罐(株)品質保証室 室長 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 出向 教授 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 教授・学科長 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会		日本包装学会、高分子学会、プラスチック成型加工学会、日本栄養・食糧学会		
年 月	事 項			
2018年7月	日本包装学会 編集委員 現在に至る			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			

様式22

教育研究業績書

令和4年8月6日

氏名 鈴木 浩司



研究分野	研究内容のキーワード	
高分子材料を中心とした包装容器の研究	高分子材料、包装容器、品質管理	
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	2019年8月	公益社団法人全国工業高等学校長協会下記講習会 講師 品質管理基礎講座(QC検定4級、3級)
	2020年8月	国立大学法人 名古屋工業大学大学院生命応用化学 特別講座Ⅲ2020年度集中講義
2. 作成した教科書、教材	2018年4月 2019年4月 2020年4月 2021年4月 2022年4月	食品容器Ⅰ・Ⅱ 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無し
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2018年8～9月 2019年8～9月	社会人育成講習会講師 品質管理、食品容器Ⅰ・Ⅱ
	2021年8～9月	社会人育成講習会講師 容器概論
	2018年8月 2019年8月	缶詰製造技術講習会 品質管理
	2018年9月 2019年3月	外国人研修 容器概論
	2018年3月 2019年3月	レトルト講習会 品質管理、容器概論
5. その他		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	1987年3月	工学修士
	2003年4月	HACCP講習会修了書
		有機溶剤取扱主任技術者
	2003年10月	内部環境監査員
	2004年7月	ISO9001:2000内部監査員
	2009年3月	食品衛生責任者養成講習会
	2015年7月	FSSC22000内部監査員

2. 特許等			登録特許12件 ヒートシール方法関係;1件、耐熱容器関係;3件、 易開封性容器関係;1件、ラミネート材関係;7件	
3. 実務の経験を有する者についての特記事項			無し	
4. その他			無し	
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)				
(学術論文)				
(その他)				
1 食品ロスと容器包装	単著	2019年7月 ～2020年3月	日報ビジネス(株) 「月刊廃棄物」	月刊「廃棄物」にて2019年7月号～2020年3月号の全9回、「食品ロスと容器包装」というテーマで、SDGsの達成において、容器包装を切り口にした連載を行った。連載では、食品ロスの削減につながる容器包装の工夫を進める開発現場の状況や、実際の商品化にいたる事例など、コラム形式で紹介した。
2 食の未来を育てる大学 東洋食品工業短期大学の人材育成	単著	2020年4月	日本包装技術協会 「包装技術」	包装の教育とその人材育成につき、東洋食品工業短期大学の教育システムの紹介を行った。内容は本学の創設の歴史、本学創設に対する高碓達之助の想い、大学の人材教育の基礎となる建学の精神を紹介、さらに、3つのポリシー即ち、卒業認定・学位授与の方針であるディプロマ・ポリシー、教育課程編成・実施の方針であるカリキュラム・ポリシー、入学者受け入れの方針であるアドミッション・ポリシーに沿って本学の教育と人材育成を紹介した。
3 環境に配慮した食品包装、食品包装材料を企画するにあたって	単著	2020年12月	日本包装学会 「日本包装学会誌」	日本包装学会誌編集委員として、Vol.29, No.6(2020年12月号)にて「環境に配慮した食品包装、食品包装用材料」と題して特集号を企画した。今回の企画には、東洋製罐(株)、日本クロージャー(株)、キューピー(株)、(株)クラレ各社から執筆協力を頂き、企画立案者として、冒頭に掲載する趣意、並びに編集後記の掲載を実施した。

4 本学の「教育の質保証」について	単著	2022年3月	東洋食品工業短期大学紀要第6号	高等教育機関の教育改革では「学生に何を教えたか」ではなく、「学生が、何ができるようになったか」に力点が置かれてる。この状況を理解するために、2000年以降文部科学省中央教育審議委員会より発表された、「将来像答申」、「学士課程答申」、「グランドデザイン答申」を紐解きながら、何が高等教育機関に求められているかを整理、その上で本学の「教育の質保証」にフォーカスをあてた。
-------------------	----	---------	-----------------	---

様式21

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	八木謙一	☒ 男 ☐ 女	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
1998年3月	北海道大学大学院理学研究科博士課程後期終了 学位論文「カリックスアレーン誘導体を感じ物質として用いた化学センシング法の基礎研究」		
職 歴			
年 月	事 項		
1998年4月	東洋製罐(株)入社 技術本部第5研究室配属		
2002年7月	東洋製罐(株)開発本部メタル容器開発部加飾技術開発グループ 副主任部員		
2005年4月	東洋製罐(株)開発本部CSS部製品評価グループ 副主任部員		
2010年6月	東洋食品研究所食品科学研究室		
2012年4月	東洋製罐グループホールディングス(株)総合研究所		
2014年3月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授～現在に至る		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会	日本化学会、日本分析化学会、日本食品科学工学会		
年 月	事 項		
賞 罰			
年 月	事 項		
2021年	感謝状(兵庫県川西警察署署長)		

様式22

教育研究業績書		
令和 4 年 8 月 9 日		
氏名 八木謙一 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
各種分析機器を用いた食品の成分分析及び機能性分析に関する研究	食品分析、機器分析	
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		
2. 作成した教科書、教材	2017年4月 2018年4月 2019年4月 2020年4月 2021年4月	教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2017年8月 2018年8月 2019年8月 2020年8月 2021年8月	社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験、食品評価
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1998年3月 2005年10月 2012年7月	理学博士 有機溶剤作業主任者 特定化学物質及び四アルキル鉛等作業主任者
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		

4. その他				
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				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

様式21

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	松永藤彦	男・女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1992年3月 1994年3月 1997年3月	京都大学理学部 卒業 京都大学学士(理学) 京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻修士課程 修了 京都大学修士(理学) 京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻博士課程 修了 京都大学博士(理学)第1850号 「mini-Fプラスミド複製開始調節機構の解析: 複製開始因子RepEの機能構造」			
職 歴				
年 月	事 項			
1997年4月 1999年9月 2004年9月 2008年4月 2010年4月 2014年4月	京都大学ウイルス研究所 講師(研究機関研究員) Institut de Génétique et Microbiologie, Université Paris XI, France(アンスティチュ・ド・ジェ ネティク・エ・ミクロビオロジ, ユニヴェルシテ・パリ・オーズ, フランス) 博士研究員 九州大学農学研究院 学術研究員 東洋食品工業短期大学 講師(微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌工学演習、卒業 研究) 東洋食品工業短期大学 准教授(微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌演習、卒業研 究) 東洋食品工業短期大学 教授(食品微生物学、微生物実験Ⅰ・Ⅱ、殺菌技術、殺菌演習、 アセプティック飲料製造実習、卒業研究) 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会	日本食品微生物学会・日本防菌防黴学会・極限生物学会・日本理科教育学会			
年 月	事 項			

(社会活動) 2017年2月 2018年5月 2018年8月 2018年8月 2018年9月 2019年8月 2019年8月 2019年8月 2020年1月 2020年4月 2020年8月 2020年8月 2020年9月 2020年9月 2021年1月 2021年1月 2021年1月 2021年3月 2021年2月・3月 2021年3月 2021年7月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年9月 2021年9月 2021年9月 2022年1月 2022年3月	科学あそび開催:顕微鏡観察(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察(川面保育所にて) 科学あそび開催:梅干しが持つ抗菌効果の検証(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察・細胞染色(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察(御殿山あゆみ保育園にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:微生物ってなあに?(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(認定こども園もみの木千里保育園にて) 地域イベント参加:1.17メモリアルデー(ピピアめふにて) 科学あそび開催:添加物ってなあに?(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:手洗い効果の検証(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:てあらいをかんがえる(認定こども園もみの木千里保育園にて) 体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて) 体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(東洋食品工業短期大学にて) 体験型学習会開催:“もしも”の時を考える 一家族で作ろう!防災計画ー(公益施設ピピアめふにて) 地域イベント参加:PETボトル詰め飲料関連の展示(公益施設ピピアめふにて) 体験型学習会開催:探ろう!缶詰のヒミツ(公益施設ピピアめふにて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて) 体験型学習会:考えよう!食品添加物(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて) 科学あそび開催:“食べる”を考える 一消化のしくみー(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:やってみよう!PCRーDNAの構造と増幅方法を学ぶー(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:微生物を探そう!育てよう!(認定こども園もみの木千里保育園にて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立松尾台小学校にて) 依頼授業:てあらいをかんがえる(猪名川町立松尾台幼稚園にて) 体験型学習会開催:防災を考える・保存食を知る(公益施設ピピアめふにて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて)
賞 罰	
年 月	事 項
(学会表彰) 2007年	極限環境微生物学会研究奨励賞
(学内表彰)	
2014年度後期	優秀教育者賞受賞
2016年度後期	優秀教育者賞受賞
2017年度後期	優秀教育者賞受賞
2019年度後期	優秀教育者賞受賞
(外部表彰)	
2021年	兵庫県奨励賞受賞(あしたのまち・くらしづくり活動賞)

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 松永藤彦		印
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物学	微生物、環境調査、腐敗・変敗、性状解析、加熱殺菌工程	
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	2018年度	社会人育成講習会において、現場で得たデータをもとに製造環境の衛生向上を図る実践的教育プログラムを組み立てた。
2. 作成した教科書、教材	2017年度	微生物実験Ⅰテキスト第1版・微生物実験Ⅱテキスト第10版(本学学生用) 微生物実験テキスト第6版(社会人育成講習会用)
	2018年度	食品微生物学テキスト改訂新版・オンライン学習管理システムを利用した教材(毎年更新)
	2019年度	微生物実験Ⅰテキスト第3版・微生物実験Ⅱテキスト第12版(本学学生用) 食品衛生学2テキスト改訂新版・微生物実験テキスト第8版(社会人育成講習会用)
	2020年度	食品微生物学テキスト改訂
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2017年後期 2019年後期	優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		該当せず
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		なし

2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		該当せず
4. その他	2017年度	企業における社員研修講師2件 社会人育成講習会、缶詰製造技術講習会、キャッピング講習会、アセプティック充填技術講習会、レトルト食品製造技術講習会、外国人向け短期研修講師
	2018年度	社会人育成講習会、缶詰製造技術講習会、キャッピング講習会、アセプティック充填技術講習会、レトルト食品製造技術講習会、外国人向け短期研修講師、2018年度掲載「菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染の状況」(査読付)へのアクセスランキング第3位(月間平均アクセス数:35.42)(日本食品微生物学会雑誌)
	2019年度	社会人育成講習会、缶詰製造技術講習会、キャッピング講習会、アセプティック充填技術講習会、レトルト食品製造技術講習会、外国人向け短期研修講師、テックデザイン講習会講師
	2020年度	テックデザイン講習会講師

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. ボトリングテクノロジー 飲料製造における充填技術と衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2019年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要: 容器詰め飲料の製造に関する総合技術解説書である。飲料製造ラインにおける衛生管理やHACCPの要点、飲料容器の機能と用途、製造設備を解説した。殺菌技術や充填密封技術について最新の動向も含めてまとめられている。また、実際の飲料製造における工程管理の要点を製造現場の視点で示した。 担当部分: 監修および「はじめに」「加熱殺菌理論」執筆
2. 実践 微生物制御による食品衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2020年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要: 食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分: 監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆
(学術論文) 1. 変敗コーンペーストから分離された <i>Paenibacillus</i> 属の生育性状解明(査読付)	共著	2017年	日本食品微生物学会雑誌 34(2), 126-130	概要: コーンペーストの変敗事故が発生し、原因微生物として <i>Paenibacillus</i> 属が検出された。また変敗コーンペーストはpHの低下が確認された。 <i>Paenibacillus</i> 属による食品変敗に関する知見は乏しく、我々は変敗事故防止策を構築するため、分離した菌株の生育性状解析を試みた。分離菌株の芽胞を標準品コーンペーストに接種し、変敗再現試験を行ったところ、低温(4℃および10℃)で静置した場合、菌の増殖とpHの低下が確認された。また分離菌株の生育可能温度域を調査したところ、2.5℃付近から40℃付近であることが明らかとなった。そしてコーンペースト製造時に使用されている7種類の薬剤に対する感受性について検証したところ、分離菌株の栄養細胞と芽胞の両方に効果を発揮するものは1種類のみであった。さらにコーンペースト製造時の殺菌条件である140℃、8秒間と同等のF ₀ 値である120℃、13.3分間の加熱処理を行ったところ、分離菌株の芽胞は耐熱性を示さなかった。 担当部分: 実験およびディスカッション、研究コーディネート 稲津早紀子、竹谷早稀、松永藤彦
2. 蛍光ハンドローションを用いた手洗い教室(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短大学紀要 第4号	概要: 蛍光ハンドローションを用いて5歳児園児を対象とした手洗い教室を実施した。今回の実施状況から、対象とした保育園の園児は理解力・習得力を十分に備えており、今まで行っていた手洗いを自分なりに評価するなど、手洗い指導に関する一定の成果が得られた。保育園の職員からは、園児の手洗いに対する意識が向上した、理解力が身に付いている5歳児を対象に行ったことが良かった、手洗いの効果を視覚的に評価できたことは職員にとっても有意義であった、といった意見があった。 担当部分: 実験およびディスカッション、研究コーディネート 稲津早紀子、松永藤彦

3. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(査読付)	共著	2018年	日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153	概要:菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く、真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では、閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から、工場内の陽圧管理や、機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。 担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦
4. 乳化剤を用いた <i>Clostridium pasteurianum</i> の増殖抑制(査読付)	共著	2020年	東洋食品工業短大学紀要 第5号	概要:3種類の乳化剤(P-1670, モノエステル-P, M-1695)を用いて <i>Clostridium pasteurianum</i> に対する抗菌効果について検証した。すべての乳化剤で添加濃度50ppmの時, 4D程度の抗菌効果が見られた。栄養細胞と芽胞で効果に差はなかった。乳化剤の抗菌作用は, 細胞の短小化を伴い, 短小化した細胞にはコロニー形成能が消失していることがわかった。使用した乳化剤の違いによる抗菌効果への影響はなかった。 担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、出野剣矢、松永藤彦
5. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状(査読付)	共著	2021年	日本食品微生物学会雑誌 38(1), 9-12	概要:アガベシロップから分離された <i>Alicyclobacillus</i> 属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの, 酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし, 変敗防止のための基礎データを得た。 担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート, 執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子
6. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	概要:我々は, 科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため, 「梅干しのパワーを調べる」を立案し, 5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして, 1日100分程度3日間連続で実施し, 細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また, 結果を発表し結論を導き出すなど, 物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやること何にでも興味津々で, 主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで, 園児のやりたい! 知りたい! を引き出すことができた。実験後には, 学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ, 様々な刺激を園児に提供することができた。 担当部分:実験およびディスカッション 稲津早紀子、松永藤彦
7. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析	共著	2022年3月	日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32	我々はある食品会社(以下, A食品会社)が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし, 原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌 (<i>Paenibacillus</i> sp. #40) が分離され, 耐熱性などの性状解析や接種試験の結果, <i>Paenibacillus</i> sp. #40が製品中に生残する可能性は極めて少ないが, 取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性があることが示唆された。 担当部分:実験およびディスカッション 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦

(その他;総説) 1. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性(査読付)	共著	2022年 3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	緑茶はタンニンの一種であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく、微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には、加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや、容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め、食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について、既知の知見や課題をまとめた。 担当部分:文献及びデータのメタ分析、執筆全般 松永藤彦、稲津早紀子
(その他;学会発表) 1. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(口頭)	—	2018年 10月	第39回日本食品微生物学会学術総会	概要:菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く、真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では、閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から、工場内の陽圧管理や、機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。 担当部分:実験全般、ディスカッション 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦
2. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して(web開催)	—	2021年 9月	第42回日本食品微生物学会学術総会	概要:「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか?」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか?」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などはありませんか?」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。 担当部分:実験全般、ディスカッション 稲津早紀子、松永藤彦
(その他;依頼原稿) 1. 加熱殺菌の最適な条件設定と殺菌工程の管理手法	単著	2021年 1月	月刊食品工場長no.285	殺菌理論を踏まえ、どのように殺菌条件を設定し、殺菌値の算出やこれらの数値を用いて殺菌工程の安全性を担保すればよいのか、科学的根拠に基づいた加熱殺菌の在り方について解説する。 担当部分:執筆 松永藤彦

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	イマイズシユンイチ 今泉俊一	♂・♀	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1980年	茨城大学 工学部工業化学科卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1980-2015年	日本クロージャ株式会社(旧 日本クラウンコルク株式会社) 1980年4月-1983年3月 小牧工場 プラスティック製造課 1983年4月-1993年3月 小牧工場 品質管理課 1993年4月-2011年3月 石岡工場 品質管理課 係長→課長→次長 2011年4月-2015年3月 本社品質保証部次長 2015年4月 東洋食品工業短期大学 教授 現在に至る			
学会及び社会における活動等				
現在所属している学会				
年 月	事 項			
賞 罰				
年 月	事 項			
2017年9月 2017年3月 2018年3月	優秀教育者賞 食品容器 I 優秀教育者賞 密封概論 優秀教育者賞 非金属容器密封実習			

教育研究業績書

令和4年8月5日

氏名 今泉俊一

印

研究分野	研究内容のキーワード	
キャッピング技術	キャップ、密封、容器	
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	2017年～ 2021年	2017年よりキャッピングの実習内容を2年 卒業課題研究を通して、教育ビデオにして、実習(1年 非金属容器密封実習 & 2年 キャッピング実習)や座学(1年 密封技術ⅠB & 2年 密封技術ⅡB)で、教科書だけではなく、映像で見える化して教育を実践している。また、2015年赴任当時6台しかなかった巻き締め機械を製作及び購入を通して、7台増加させ、キャッピングのほぼ全てを巻き締め
2. 作成した教科書、教材	2017年 2018年 2019年 2020年 2021年	教育ビデオ 40本作成、PPキャッパー1台導入。ヒンジ、手押し式ペットシーマーを1台製作(食品製造実習でも使用している) 教育ビデオ 73本作成、出前授業用PPキャッパーを1台製作 教育ビデオ 57本作成、スパウトキャッパーを1台導入 教育ビデオ 16本作成、出前授業用打栓機3台を製作(王冠 & マキシ & ヒンジキャップ用) 教育ビデオ 32本作成、ツイスト用真空巻き締め機を1台導入
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		

水産食品工業短期大学

2020年度情報公開

4. その他	2018年～ 2021年	2019年3月より、密封グループの先生方と協力して、水産＆農業高校へ出前授業に参加している。高大連携と学生募集が目的である。出前授業の実績は2018年-1校、2019年-4校、2020年-5校、2021年-5校		
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 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	効ハシ ヒデヒト 高橋 英史	男 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
1988年 3月 1990年 3月 2001年 3月	琉球大学 農学部 農芸化学科卒業(農学士) 大阪府立大学大学院 農学研究科 博士前期課程 農芸化学専攻終了(農学修士) 大阪府立大学大学院農学生命科学研究科 博士後期課程 応用生命化学専攻修了(農学博士) 博士論文「果実缶詰中の香気寄与成分の同定と官能的高品質缶詰の開発」			
職 歴				
年 月	事 項			
1990年4月 1990年7月 2003年4月 2007年4月 2017年4月	東洋製罐(株)入社 (財)東洋食品研究所 農産加工研究室 服務 (財)東洋食品研究所 水産加工研究室 副長 (財)東洋食品研究所 食品加工研究室 室長 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 教授			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本水産学会			
年 月	事 項			
	なし			
賞 罰				
年 月	事 項			
2001年11月 2001年11月 2003年11月 2007年11月	(社)日本缶詰協会・第50回技術大会 技術賞受賞(びわ缶詰の香気寄与成分) (社)日本缶詰協会・第50回技術大会 特別賞受賞(ニコラ・アベール原書共同訳) (社)日本缶詰協会・第52回技術大会 技術賞受賞(みかん缶詰の品質改良) (社)日本缶詰協会・第56回技術大会 技術賞受賞(電子レンジ食品の吹き出し予防法)			

様式22

教育研究業績書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 高橋 英史 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
・容器詰食品の新規製造法開発 ・容器詰食品の諸問題の解決策探究	食品加工、缶詰、びん詰、レトルト、包装容器、容器詰食品	
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	2018年7月 2021年10月	鳥取県教員対象「高等学校水産」講習会 依頼元：鳥取県 「これからの高等学校水産を考える～レトルト食品の開発と製造～」 兵庫県立農業大学校の学生に対して「食品加工」の講義・実習
2. 作成した教科書、教材	2021年7月 2022年3月	食品加工Ⅱ、食品製造実習（共著） 実践フードプロセス実習（共著） 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2020年2月	授業評価アンケート結果（5点満点） 2020年度後期 2年次講義「食品加工Ⅱ」 A 授業の準備や進め方の評価 平均4.2点 B 教員の授業技術の評価 平均4.1点 C 授業全体の評価 平均4.2点
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	1. 2017～2019年 毎8月 2. 2017～2019年 毎8月 3. 2017～2019年 毎9月 4. 2017～2019年 毎3月・10月 2020年10月のみ	1. 社会人育成講習会講師 食品製造実習、特論 2. 缶詰製造技術講習会講師 食品製造概論 3. 秋季(9月)及び春季(3月)外国人講習会講師 食品製造実習 4. レトルト食品製造技術主任技術者講習会講師レトルト食品の品質
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1.2001年3月 2.1993年3月 3.2001年12月 4.2007年5月	1. 博士(農学) 2. 甲種危険物取扱者 3. 第一種圧力容器取扱作業主任者 4. 小型貫流ボイラー特別教育修了
2. 特許等	2019年8月30日	特許第6575591号 「レトルト殺菌米飯の製造方法およびレトルト殺菌した容器詰米飯」 その他登録特許15件（いずれも食品の製造方法、抽出物、製造物）
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		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) 1 2 ...				なし
(学術論文) 1.生チョコレート缶詰の試作 2 ...	共著	2019年 10月	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会	甘くて滑らかな食感は「癒され感」を生む。チョコレートには「リラックス効果」がある。災害時に癒しとリラックスが得られ、備蓄と防水性に優れるよう、生チョコレートを缶詰にした。ミルクチョコレートと生クリームでガナッシュを作り、缶に充填・蓋を巻締・レトルトした。20名のパネルによる官能評価で総合的に良いと受け入れられた。高温加熱処理で滑らかさが高まったので、レトルトの新たな利用法として期待が持てる。
(その他) 1 2 ...				なし

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ニシ カズヒロ 西 和浩	男 女 男	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
1984年3月	尼崎市立尼崎産業高等学校(機械科)卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1984年04月	東洋製罐(株)高槻工場入社 製造課第3係配属		
1995年04月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第1係配属		
1996年04月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第2係配属		
2005年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課配属		
2008年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課係長		
2009年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造2課係長		
2010年08月	東洋製罐(株)生産本部滋賀工場 製造課係長		
2017年10月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師		
2021年04月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授 現在に至る		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会	無し		
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
2019年3月	優秀教育者賞(二重巻締実習)		
2019年9月	秀教育者賞(密封技術2A)		
2020年3月	優秀教育者賞(金属容器密封実習) 受賞		
	優		

様式22

教育研究業績書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 西 和浩 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
金属缶の巻締	二重巻締、密封、改善	
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	2018年4月～	・機械の調整や部品の説明などを解りやすくするために。実習機械を使用し、不良巻締を再現しながら体感してもらい、机上では、できない詳細なところが解るようなOJT要素取り入れ実施している。 ・異常状態の例題を、グループ単位で検討し、問題の発見から、原因の追究までを、問題解決手法を用いて実施している。 ・各章ごとに、課題と小テスト実施を実施し、復讐と振り返りを実施している。
2. 作成した教科書、教材 ①密封技術1A・2A スライド資料 ②シーマー整備手順書	①2020年8月 2020年4月	①シーマーの調整箇所、調整方法などを明記し、図を使用し理解しやすいように変更した。 ②シーマーの部品の取外し、取付、交換手順を作成した。
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2019年3月 2019年9月 2020年3月	優秀教育者賞(二重巻締実習) 優秀教育者賞(密封技術2A) 優秀教育者賞(金属容器密封実習)
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2019年9月 2021年9月 2019年8月 2019年3月	社会人育成講習会講師 二重巻締理論、機械機構、二重巻締実習 缶詰製造技術者講習会 缶詰の巻締、二重巻締実習 レトルト講習会 レトルト食品の製造設備 上記講習会にて、講義並びに実習による機械調整などの教育実施。
5. その他		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		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し

4. その他			無し	
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)				
1				
2				無し
...				
(学術論文)				
1				
2				無し
...				
(その他)				
1				
2				無し
...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ミヤオ ノリオ 宮尾 宗央	男 女	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
1984年3月	大阪大学工学部発酵工学科卒業(工学士)		
職 歴			
年 月	事 項		
1984年4月 1999年3月 2002年8月 2008年4月 2017年4月 2021年9月	ハウス食品工業(株)入社、研究所配属 (株)デリカシェフ 開発課 副課長(出向) ハウス食品(株)ソマテックセンター ハウス食品(株)ソマテックセンター チーフ研究員 東洋食品工業短期大学 准教授(出向) 東洋食品工業短期大学へ転籍、現在に至る 主な担当科目「工場衛生管理」、「殺菌技術」、「包装食品の保管」 「食品製造実習」、「実践フードプロセス実習」、「卒業課題研究」		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会	日本冷凍空調学会、日本食品工学会、美味技術学会、日本防菌防黴学会		
年 月	事 項		
学会活動 2007年6月～ 2013年6月～ 2017年5月 2017年6月～ 2021年6月 2022年4月～ 2021年9月～	日本冷凍空調学会 食品事業委員会委員、食品技術委員会委員 日本冷凍空調学会 常務理事 「冷凍」編集委員会委員長 日本冷凍空調学会「冷凍」編集委員会委員 日本冷凍空調学会 食品冷凍技士審査委員会委員長 日本防菌防黴学会 評議員		
賞 罰			
年 月	事 項		
	なし		

様式22

教育研究業績書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 宮尾 宗央 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品冷凍、食品製造	レトルト食品、冷凍食品、デザート食品、HACCP、コールドチェーン	
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		
2. 作成した教科書、教材	2021年4月	実践フードプロセス実習(共著)
	2021年8月	社会人向け講習会用教材:食品法規、食の安全、工場衛生管理、加熱殺菌、包装食品工学特論 社会人向け講習会用教材:食品製造実習(共著)
	2020年10月	食品製造実習(共著)、工場衛生管理 以上東洋食品工業短期大学刊
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2019年2月	外国人向け講習会講師 Short-Term Training Program"Practical Training in Food Processing Course for Students"
	2019年9月	外国人向け講習会講師 Short-Term Training Program"Practical Training in Food Processing Advance Course"
	2021年8月	社会人育成講習会講師 食品製造実習 社会人育成講習会講師 食品法規、工場衛生管理、食の安全、加熱殺菌、包装食品工学特論 缶詰製造技術講習会 缶詰等の関係法規
	2021年9月	高知県工業技術センター:レトルト技術研修(実践編)
5. その他	なし	

職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		なし
2. 特許等	1997/10/31 1997/11/07 1998/05/29 1998/11/20 1998/11/20 1998/01/16 1998/05/29 1998/09/04 1998/10/16 2000/04/14 2000/09/08 2003/04/18 2012/05/11 2014/05/16 2015/01/30	桜桃の染色方法(27711408 共同出願) チーズケーキの製造方法(2716245 共同出願) デザート食品(2785088 共同出願) 和風デザート食品(2852585 協同出願) デザート食品(285587 協同出願) デザート食品の製造方法(2736844 協同出願) デザート食品(2785090 協同出願) ケーキ生地(2824195 協同出願) デザート食品(2838353 協同出願) カップ状容器入りゲル状食品(3055767 共同出願) もち類(3107520 共同出願) 煮熟豆類の製造方法(3421567 共同出願) 冷凍調味ソースおよび調味ソース掛け食品の製造方法(4988485 共同出願) 植物原料を含む食品の製造方法(5543321 共同出願) 半凍結状食品を調製するための食品組成物(5686658 共同出願)
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		

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新版食品冷凍技術	共著	2009/9	日本冷凍空調学会	食品冷凍に関する基礎理論、応用技術、歴史に関して、学際的な内容を含め各々の専門家がまとめた書籍、冷凍の歴史としてコラムを担当した。、日本における冷凍の始まり、日本の冷蔵業の創始者 中原考太と日本冷蔵紹介、戦前の冷凍食品の発達、アメリカにおけるTTT研究と冷凍食品の保存温度、東京オリンピックと冷凍食品、冷凍マグロと超低温冷凍技術など、担当箇所:コラム8編P18,32,48,66,110,166,226,285 著者名:鈴木徹、野口敏、渡辺学、阿部尚樹、茶珍和雄、岡山高秀、安久澤良造、押田敏雄、山本宏樹、竹村昌樹、古川博一、宮尾宗央
2ポストハーベスト工学事典	共著	2018/12	農業食料工学会	ポストハーベスト技術全般にわたる知見を総合し、ポストハーベストに関わる人であればこの本を頼って間違いがない、高度に充実した知識を集めた小項目制の事典、冷凍食品に関して、その種類と特徴、ポストハーベスト技術内での位置づけに関して記した
3食品製造・検査における芽胞・損傷菌とその検出・制御技術	共著	2020/5	シーエムシー出版	冷凍食品P252、小項目制のため著者79名のため著者名省 芽胞・損傷菌の検出・制御技術をまとめた書籍、レトルト食品が殺菌対象とするボツリヌス菌芽胞、およびその測定方法を示し、測定方法決定時に、損傷金の発生を考慮した手法が取り入れられていることを述べた、担当箇所:缶詰・レトルト食品p287-291、著者名:土戸哲明、古田雅一など39名
4改訂食品冷凍食品技術	共著	2020/6	日本冷凍空調学会	食品冷凍に関する基礎理論、応用技術、歴史に関して、学際的な内容を含め各々の専門家がまとめた書籍、冷凍の歴史としてコラムを担当した。日本における冷凍の始まり、日本の冷蔵業の創始者 中原考太と日本冷蔵紹介、戦前の冷凍食品の発達、アメリカにおけるTTT研究と冷凍食品の保存温度、TTT研究においては研究当初の基準温度と現在の基準温度が異なること、それが冷凍機の進歩にあることを示した、日本初のオリンピックと冷凍食品、冷凍マグロと超低温冷凍技術など担当箇所:コラム6編P18,32,46,64,142,166,230 著者名:鈴木徹、君塚道史、渡辺学、阿部尚樹、岡崎恵美
(学術論文)				
1パンの中身～あん、ジャム、クリーム、カレーパン～	単著	2019/7	パン文化研究 (2),45(2019)	菓子パンである、アンパン、ジャムパン、クリームパン、カレーパンの歴史に関して示すと共に、カレーパンの中身(カレーフィリング)に関しては、油ちょう時に重量減少する事象、それを防止し見栄えをよくする方法に関して記した
2ボツリヌスクック(12Dコンセプト)の成立過程(査読付)	単著	2020/2	東洋食品工業短期大学紀要 (5), 28(2020)	ボツリヌス菌の加熱殺菌においてF=12Dの関係が用いられているが、その由来・成立過程に関する調査を行った。根拠となる加熱殺菌試験は1922年6×10 ⁶ のボツリヌス菌芽胞の死滅試験とそこから算出されたF値、z値である。1950年ごろ芽胞数が多いとF値が高くなるとの欠点を防ぐためD値の概念が導入されたが、厳密に考えるとF値が特定できなくなるとの矛盾が生じた。そこでNCAが1922年の実験結果をもとにF=12Dの関係づけをおこなった。

3ボツリヌスクック(12Dコンセプト)の成立過程と容器包装詰加圧加熱食品の規制	単著	2021/1	ソフト・ドリンク技術資料(3)303-317(2021)	ボツリヌス菌の加熱殺菌における120℃4分の死滅試験は、アメリカで発見された後、イギリスを通じて日本に伝えられた。当時は日本におけるボツリヌス菌検出技術不足、第二次世界大戦前の燃料不足などにより120℃4分を満たした缶詰食品づくりは行われなかった。しかし、1970年代アメリカの輸出規制に応じて、日本の食品衛生法が改正され、ようやく120℃4運相当以上の殺菌が実施されるようになった
4. HACCPの制度化と東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作り	単著	2022/3	東洋食品工業短期大学紀要(5), 28(2020)	HACCP制度化が始まるにあたり、東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作りに関して示した。カリキュラム面ではHACCPに関して学習する「工場衛生管理」を必修科目としたこと、食品実習設備を、より実施の食品工場に近いものに変更したなどの改善を行った
(その他)				
1パウチ製品の品質評価技術	単著	2008/2	冷凍83(964),98(2007)	
2フローズンチルド製品の開発	単著	2010/3	冷凍技術研究86,46(2010)	
3コールドチェーン高度化開発普及協議会第1回公開討論会	単著	2011/4	冷凍86(1002),338(2011)	
4コールドチェーン高度化開発普及協議会：その設立経緯と活動成果について	単著	2012/1	冷凍87(1011),52(2012)	
5近年におけるコールドチェーンの調査動向	単著	2012/3	冷凍技術研究94,37(2012)	
6コールドチェーンの発展と課題	単著	2012/9	技術士24(9),16(2012)	
7レトルト食品の殺菌	単著	2016/7	冷凍91(1065),	
8「新版食品冷凍技術」追補	共著	2016/10	日本冷凍空調学会	
9フローズンチルド食品の開発	単著	2017/12	冷凍92(1082),817(2017)	
10備蓄食としてのレトルト食品の動向	共著	2017/12	冷凍92(1082),822(2017)	
11HACCP制度化	単著	2019/2	冷凍94(1096),107(2019)	
12HACCP夜明け前	共著	2020/11	食生活研究41(1)16-30(2020)	
13HACCPの誕生	共著	2021/1	食生活研究41(2)13-17(2021)	
14水分活性	単著	2021/1	冷凍96(1118),58(2021)	

15冷凍食品の定義と微生物規格	単著	2021/1	食生活研究 41(2)6- 12(2021)
16冷凍食品の凍結・保管・解凍工程における品質変化	単著	2021/3	食生活研究 41(3)16- 21(2021)
17チルド食品の物流・保管時の温度管理	単著	2021/3	冷凍 96(11)9, 14(2021)

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	井上保	男 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
2002年3月 2004年3月 2009年3月	大阪市立大学工学部機械工学科 卒業 大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 前期博士課程修了 大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 後期博士課程修了 博士(工学)取得 題目:高温高湿度乾燥における多孔質材料の熱・物質移動機構と食品加工への適用			
職 歴				
年 月	事 項			
2004年4月 2009年4月 2013年4月 2020年4月	ネスレ日本株式会社 勤務(期間:2004年4月~2006年5月) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授 現在に至る 主な授業担当科目:密封技術ⅠB、密封技術ⅡB、殺菌技術、熱プロセス工学、非金属容器密封実習、ヒートシール実習、アセプティック飲料製造実習、卒業課題研究			
学会及び社会における活動等				
現在所属している学会		日本食品工学会、日本包装学会、プラスチック成形加工学会		
年 月	事 項			
2017年8月 2019年8月	日本食品工学会第18回年次大会実行委員 日本食品工学会第20回年次大会実行委員			
賞 罰				
年 月	事 項			
2009年8月 2015年9月	日本食品工学会第10回年次大会 ポスター発表の部 優秀発表賞 農業食料工学会論文賞			

教育研究業績書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 井上保 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
ヒートシール	プラスチック、伝熱	
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	2019年4月 2019年5月 2019年12月 2020年1月	セミナー講演(技術情報協会) セミナー講演(工業技術会) セミナー講演(日刊工業新聞社) セミナー講演(工業技術会)
2. 作成した教科書、教材	2020年4月	ヒートシール、加熱殺菌装置、熱プロセス工学、アセプティック飲料製造実習(東洋食品工業短期大学)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2015年3月 2018年3月 2020年3月	優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学) 優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学) 優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学)
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		社会人育成講習会(ヒートシール) 外国人向け短期研修(ヒートシール)
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2007年6月 2009年7月	高等学校教諭専修免許状(工業) エネルギー管理士
2. 特許等	2022年4月	出願番号:特願2022-073633
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし
4. その他		特になし

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
(学術論文) 1. レトルtpパウチにおけるヒートシール条件の最適化(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短期大学紀要	シール強度の温度依存性について実験的に調べた。加えて、破裂強度に与える環境温度および容器形状の影響を考慮した最適なヒートシール条件について検討した。その結果、シール強度および破裂強度は、環境温度が高くなるほど、低くなることがわかった。加えて、レトルtpパウチにおけるヒートシール条件として、トップのシール強度をサイドにおけるシール強度と同等もしくは大きい場合が適当であることを示した。(井上保, 山見遙, 塩野剛)
2 . Characteristics and Mechanism of Bubble Formation in Plastic Packaging for Food(査読付)	共著	2018年	日本食品工学会誌	レトルtpパウチを試料とし発泡に与える水分の影響について実験的に調べた。その結果、発泡は、含水率が低いほど起こりにくいこと示した。低湿度の環境下で保管することが有効であることが示唆される。加えて、水分吸着等温線、粘弾性、バリア性を考慮し、発泡のメカニズムについて解析を行った。(井上保, 塩野剛, 伊與田浩志)
(その他) 1. 濡れ性を考慮した夾雑物シールの解析	共著	2017年	日本食品工学会第18回年次大会	シール強度に与える各種の夾雑物の影響について実験的に検討した。その結果、水を夾雑した場合、蒸発により接着面積が低下した。スクロース水溶液では、接着面積の低下に加えて、シール強度も低下した。また、でんぷん懸濁液では、界面に薄い膜を形成し、接着しなかった。一方、油では、溶着面温度150℃の条件では、シール強度が低下するものの、145℃では上昇した。(井上保, 塩野剛, 西坂芽生, 福田誠)
2. プラスチックフィルムのヒートシール特性に与える紫外線照射の影響	共著	2020年	第29回日本包装学会年次大会	ヒートシール特性に与える紫外線照射の影響について実験的に調べた。その結果、照射時間が長いほど接触角は小さくなり、濡れ性が向上することがわかった。シール強度は、照射時間が数秒以内では増加し、つづいて減少に転じることがわかった。(井上保, 中村侑香)

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	奈賀俊人	☒ 男 ☐ 女	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
2002年3月 2004年3月 2020年3月	大阪府立大学農学部応用生命化学科卒業 大阪府立大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 修了 大阪府立大学大学院 大学院生命環境科学研究科 応用生命化学専攻 修了 題目: <i>Bacillus cereus</i> が産生する嘔吐型毒素に関する生物有機化学的研究		
職 歴			
年 月	事 項		
2004年4月 2010年2月 2017年4月 2020年4月	東洋製罐株式会社入社 財団法人東洋食品研究所出向研究部食品化学研究室研究員 同上 所属 東洋食品工業短期大学出向 包装食品工学科 助教 同上 所属 同上 講師 同上 所属 同上 准教授 現在に至る 担当科目: 情報処理技術、食品分析実験Ⅰ、食品分析学Ⅱ、食品分析実験Ⅱ、卒業課題研究		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本食品衛生学会、日本食品微生物学会、日本農芸化学会		
年 月	事 項		
	なし		
賞 罰			
年 月	事 項		
2010年10月	日本缶詰協会技術賞		

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 8月 8日		
氏名 奈賀 俊人 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品科学、食品分析、食品衛生	農産物、食品成分、成分変化、酸化 GCMS、LCMS、UV分光法 <i>Bacillus cereus</i>	
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	2017年以降 2018年以降 2018年以降	情報処理技術：アクティブラーニング（自己分析とプレゼンテーション） 食品分析学2：アクティブラーニング（グループディスカッション、文献読解のプレゼンテーション） 食品分析実験2：PBL（問題解決、テーマ研究：企業との連携）
2. 作成した教科書、教材		なし
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		授業評価アンケート（A）授業準備、（B）授業技術、（C）授業全体の評価 食品分析学Ⅱ 2020年度（A）4.6、（B）4.5、（C）4.1 2018年度（A）4.5、（B）4.4、（C）4.3 その他年度、システム障害によりデータなし 2018年度には情報処理演習にて優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	18年7月17日	オフフレーバー研究会 第8回勉強会講師
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		なし
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		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)				なし
(学術論文)				
1 論文	共著	20年5月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Chemical structure of hydrolysates of cereulide and their time course profile. オンライン版で20年2月に公表済。
2 論文	共著	20年2月	日本防菌防黴学会誌	LC-MS/MSによる米飯およびチャーハン中のセレウス菌嘔吐毒, セレウリド試験法
3 論文	共著	19年3月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Synthesis of the reported structure of homocereulide and its vacuolation assay
(その他)				
1				
2				
...				

様式21

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	イナツサキコ 稲津早紀子	男 ☒ 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
2002年3月 2004年3月 2008年3月	山口県立大学生生活科学部生活環境学科 卒業 山口県立大学大学院健康福祉学研究科健康福祉学専攻 修士課程修了 兵庫医科大学大学院医学研究科病理系 博士課程修了 博士(医学) 「Idebenone acts against growth of <i>Helicobacter pylori</i> by inhibiting its respiration」			
職 歴				
年 月	事 項			
2008年4月 2013年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 (担当科目: 生物学・食品安全学・食品衛生実験・微生物実験・卒業研究) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 (担当科目: 生物学・食品衛生学・微生物実験Ⅰ・微生物実験Ⅱ・卒業課題研究) 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会	日本食品微生物学会・日本理科教育学会			
年 月	事 項			

(学会活動) 2019年6月	論文査読(日本食品微生物学会より依頼)
(社会活動) 2016年6月	科学あそび開催:正しい手洗いの方法(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2017年2月	科学あそび開催:顕微鏡観察(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2018年5月	科学あそび開催:顕微鏡観察(川面保育所にて)
2018年8月	科学あそび開催:梅干しが持つ抗菌効果の検証(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2018年8月	科学あそび開催:顕微鏡観察・細胞染色(御殿山児童館にて)
2018年9月	科学あそび開催:顕微鏡観察(御殿山あゆみ保育園にて)
2019年8月	科学あそび開催:納豆を調べる(東洋食品工業短期大学にて)
2019年8月	科学あそび開催:微生物ってなあに?(御殿山児童館にて)
2019年8月	科学あそび開催:納豆を調べる(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2020年1月	地域イベント参加:1.17メモリアルデー(ピピアめふにて)
2020年4月	科学あそび開催:添加物ってなあに?(東洋食品工業短期大学にて)
2020年8月	科学あそび開催:手洗い効果の検証(東洋食品工業短期大学にて)
2020年8月	科学あそび開催:てあらいをかながえる(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2020年9月	体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて)
2020年9月	体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(東洋食品工業短期大学にて)
2021年1月	体験型学習会開催:“もしも”の時を考える 一家族で作ろう!防災計画ー(公益施設ピピアめふにて)
2021年1月	地域イベント参加:PETボトル詰め飲料関連の展示(公益施設ピピアめふにて)
2021年2月・3月	体験型学習会開催:探ろう!缶詰のヒミツ(公益施設ピピアめふにて)
	依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて)
2021年3月	体験型学習会:考えよう!食品添加物(御殿山児童館にて)
2021年7月	科学あそび開催:納豆を調べる(御殿山児童館にて)
2021年8月	科学あそび開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて)
2021年8月	科学あそび開催:“食べる”を考える 一消化のしくみー(東洋食品工業短期大学にて)
2021年8月	科学あそび開催:やってみよう!PCRーDNAの構造と増幅方法を学ぼうー(東洋食品工業短期大学にて)
2021年8月	科学あそび開催:微生物を探そう!育てよう!(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2021年9月	依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立松尾台小学校にて)
2022年1月	依頼授業:てあらいをかながえる(猪名川町立松尾台幼稚園にて)
2022年3月	体験型学習会開催:防災を考える・保存食を知る(公益施設ピピアめふにて)
	依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて)
賞 罰	
年 月	事 項
(学内表彰)	
2014年度前期	優秀教育者賞受賞
2014年度後期	優秀教育者賞受賞
2015年度前期	優秀教育者賞受賞
2016年度前期	優秀教育者賞受賞
2016年度後期	優秀教育者賞受賞
2017年度後期	優秀教育者賞受賞
2019年度後期	優秀教育者賞受賞
(外部表彰)	
2021年	兵庫県奨励賞受賞(あしたのまち・くらしづくり活動賞)
2021年	一般講演優秀発表賞受賞(第42回日本食品微生物学会学術総会)

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 稲津早紀子 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物	微生物 環境調査 腐敗・変敗 性状解析 HACCP 衛生教育	
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	2020年4月	食品衛生学: 予習学習の開発と実践(以後、現在まで改訂を経て毎年使用)
2. 作成した教科書、教材	2017年度	微生物実験Ⅰテキスト第1版・微生物実験Ⅱテキスト第10版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第6版・食品衛生2テキスト第6版・微生物実験テキスト第6版(社会人育成講習会用)
	2018年度	微生物実験Ⅰテキスト第2版・微生物実験Ⅱテキスト第11版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第7版・微生物実験テキスト第7版(社会人育成講習会用)
	2019年度	微生物実験Ⅰテキスト第3版・微生物実験Ⅱテキスト第12版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第8版・微生物実験テキスト第8版(社会人育成講習会用)
	2020年度	微生物実験Ⅰテキスト第4版・微生物実験Ⅱテキスト第13版(本学学生用)
	2021年度	微生物実験Ⅰテキスト第5版・微生物実験Ⅱテキスト第14版(本学学生用)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2017年度後期 2019年度後期	優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他	2018年度	2018年度掲載「菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染の状況」(査読付)へのアクセスランキング第3位(月間平均アクセス数:35.42)(日本食品微生物学会雑誌)

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. ボトリングテクノロジー 飲料製造における充填技術と衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2019年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要:容器詰め飲料の製造に関する総合技術解説書である。飲料製造ラインにおける衛生管理やHACCPの要点、飲料容器の機能と用途、製造設備を解説した。殺菌技術や充填密封技術について最新の動向も含めてまとめられている。また、実際の飲料製造における工程管理の要点を製造現場の視点で示した。 担当部分:監修および「おわりに」執筆
2. 実践 微生物制御による食品衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2020年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要:食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法や、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分:監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆

(学術論文) 1. 変敗コーンペーストから分離された <i>Paenibacillus</i> 属の生育性状解明(査読付)	共著	2017年	日本食品微生物学会雑誌 34(2), 126-130	概要:コーンペーストの変敗事故が発生し, 原因微生物として <i>Paenibacillus</i> 属が検出された. また変敗コーンペーストはpHの低下が確認された. <i>Paenibacillus</i> 属による食品変敗に関する知見は乏しく, 我々は変敗事故防止策を構築するため, 分離した菌株の生育性状解析を試みた. 分離菌株の芽胞を標準品コーンペーストに接種し, 変敗再現試験を行ったところ, 低温(4℃および10℃)で静置した場合, 菌の増殖とpHの低下が確認された. また分離菌株の生育可能温度域を調査したところ, 2.5℃付近から40℃付近であることが明らかとなった. そしてコーンペースト製造時に使用されている7種類の薬剤に対する感受性について検証したところ, 分離菌株の栄養細胞と芽胞の両方に効果を発揮するものは1種類のみであった. さらにコーンペースト製造時の殺菌条件である140℃, 8秒間と同等のF0値である120℃, 13.3分間の加熱処理を行ったところ, 分離菌株の芽胞は耐熱性を示さなかった. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、竹谷早稀、松永藤彦
2. 蛍光ハンドローションを用いた手洗い教室(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短大学紀要 第4号	概要:蛍光ハンドローションを用いて5歳児園児を対象とした手洗い教室を実施した. 今回の実施状況から, 対象とした保育園の園児は理解力・習得力を十分に備えており, 今まで行っていた手洗いを自分なりに評価するなど, 手洗い指導に関する一定の成果が得られた. 保育園の職員からは, 園児の手洗いにに対する意識が向上した, 理解力が身に付いている5歳児を対象に行ったことが良かった, 手洗いの効果を視覚的に評価できたことは職員にとっても有意義であった, といった意見があった. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦
3. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(査読付)	共著	2018年	日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153	概要:菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した. 一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く, 真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された. 拭き取り検査では, 閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された. 以上の検査結果から, 工場内の陽圧管理や, 機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦
4. 乳化剤を用いた <i>Clostridium pasteurianum</i> の増殖抑制(査読付)	共著	2019年	東洋食品工業短大学紀要 第5号	概要:3種類の乳化剤(P-1670, モノエステル-P, M-1695)を用いて <i>Clostridium pasteurianum</i> に対する抗菌効果について検証した. すべての乳化剤で添加濃度50ppmの時, 4D程度の抗菌効果が見られた. 栄養細胞と芽胞で効果に差はなかった. 乳化剤の抗菌作用は, 細胞の短小化を伴い, 短小化した細胞にはコロニー形成能が消失していることがわかった. 使用した乳化剤の違いによる抗菌効果への影響はなかった. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、出野剣矢、松永藤彦

5. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状(査読付)	共著	2021年	日本食品微生物学会雑誌 38(1), 9-12	概要:アガベシロップから分離された <i>Alicyclobacillus</i> 属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの、酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし、変敗防止のための基礎データを得た。 担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート, 執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子
6. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	概要:我々は、科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため、「梅干しのパワーを調べる」を立案し、5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして、1日100分程度3日間連続で実施し、細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また、結果を発表し結論を導き出すなど、物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやること何にでも興味津々で、主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで、園児のやりたい! 知りたい! を引き出すことができた。実験後には、学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ、様々な刺激を園児に提供することができた。 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦
7. 本学学生の大学教育観と学びに対する姿勢に関する調査(査読付)	単著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	概要:社会に求められる大学になるには、社会が求めるものを後追いするだけでは実現できない。これからの大学の在り方、大学教育の在り方を考える手がかりとして役立てるために、東洋食品工業短期大学包装食品工学科に在籍する1年生35名を対象に教育観や学びに関する実態調査を実施した。調査の結果、本学学生は就職状況のよさや経済的負担の低さを受験時に重視したこと、「3つのポリシー」の認知度・理解度が低いこと、大学に対する満足度が高いことがわかった。また全国の大学生と同様、本学学生は学習成果への自己責任感強いものの、日常の授業では受動性を好み、学習面や就職活動については大学や教員に強く依存していることが明らかになった。
8. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析	共著	2022年3月	日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32	我々はある食品会社(以下、A食品会社)が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし、原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌(<i>Paenibacillus</i> sp. #40)が分離され、耐熱性などの性状解析や接種試験の結果、 <i>Paenibacillus</i> sp. #40が製品中に生残する可能性は極めて少ないが、取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性があることが示唆された。 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦
(その他)				

(依頼講演) 1. 微生物の世界一ヒトの健康をも左右する小さな生き物たちー	単独	2019年11月	宝塚市立東公民館	概要:微生物,それは肉眼では見ることができない微小な生き物の総称です。微生物には多様な種が存在し,あらゆる場所に生息しています。微生物は私たちヒトとも共生しており,非常に強い繋がりががあります。あなたにとって一番身近な“いきもの”は,あなたの側にいる誰かではなく,あなたと共生する微生物たちなのです。彼らとうまく付き合うためには彼らを良く知ることが大切です。
(総説) 1. 微生物との付き合い方ー食品製造現場における微生物コントロールを目指してー	単著	2019年6月	クリーンテクノロジー	概要:食品の変敗事故や食中毒事件には多くの場合,微生物が関与している。食品製造現場で適切に微生物をコントロールするためには,現場の汚染状況を把握し,適切な環境を維持すること,そして課題発見を見逃さないことが重要だ。
2. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大紀要 第6号	緑茶はタンニンの一種であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく,微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には,加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや,容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め,食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について,既知の知見や課題をまとめた。 担当部分:実験およびディスカッション 松永藤彦、稲津早紀子
(学会発表) 1. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(口頭)	一	2018年10月	第39回日本食品微生物学会学術総会	概要:菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く,真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では,閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から,工場内の陽圧管理や,機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。 担当部分:実験全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦
2. 高等教育における生物学での教育実践ー主体的な学びを目指してー	単独	2020年11月	2020年度日本理科教育学会近畿支部大会	概要:生物学では,主体的に学習に取り組むことを修得目標の1つに掲げている。授業を構築する際には,授業展開の工夫,グループディスカッションの導入,予習課題や理解度チェックの実施,などを取り入れた。授業評価アンケートの結果から,講義全体の満足度は高く,学生が講義内容に興味を持てたこと,生物学の受講を通して得るものがあつたことがわかった。また,学生による自己評価では,多くの学生が主体的に学習に取り組めたと回答した。今回の取り組みは,学びの主体性を高めることに一定の効果があつたと考えられる。

3. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して(web開催)	一	2021年 9月	第42回日本食品微生物学会学術総会	概要:「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか?」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか?」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などがありますか?」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。 担当部分:研究コーディネート、実験全般、発表資料作成 稲津早紀子、松永藤彦
--	---	-------------	-------------------	---

様式21

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	タナカ カズタダ 田中一忠	男 女	生年月日 (年齢)	1967年 2月 12日(満55歳)
現 住 所	大阪府茨木市下中条町12-2			
学 歴				
年 月	事 項			
1985年3月	大阪府立茨木工業高等学校卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1985年4月	東洋製罐(株)茨木工場入社 製造第2課製缶第4係 配属			
1995年11月	東洋製罐(株)茨木工場製造第1課第2工程 転課			
2010年4月	東洋製罐(株)茨木工場製造第1課 係長			
2015年10月	東洋製罐(株)茨木工場製造第1課 課長			
2019年9月	東洋食品工業短期大学講師 出向 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会		なし		
年 月	事 項			
	なし			
賞 罰				
年 月	事 項			
	なし			

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 8月 1日		
氏名 田中 一忠 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
密封技術	シーマー、調整時間短縮	
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		
2. 作成した教科書、教材		
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		危険物取扱者 機械保全技能士1級 RSTトレーナー
2. 特許等	2009年8月	不良蓋排除装置及び不良蓋排除方法 2011-036820号
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2009年12月 2014年2月	東洋製罐初のスーパーエンドSOT蓋製造ラインの立上げ責任者 日本初のCDL(Container Development Ltd.)ライン立上げ責任者
4. その他		

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				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				

様式21

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	福島 睦之	男	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
1989年3月	国立鹿児島大学農学部 修士課程卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1989年4月 1998年7月 2007年7月 2016年4月 2021年4月	東洋製罐株式会社 入社 東洋製罐(株)基山工場配属 東洋製罐(株)大阪工場配属 東洋製罐(株)豊橋工場配属 東罐興業(株)本社へ出向 東洋食品工業短期大学へ出向 現在に至る。		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会			
年 月	事 項		
賞 罰			
年 月	事 項		

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 8月 1日		
氏名 福島 睦之 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
プラズマ処理による ヒートシール性の向上	紙容器・真空プラズマ・大気圧プラズマ	
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		
2. 作成した教科書、教材		
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	1989年4月 2005年9月	教員免許1級 高等学校物理 日本規格協会 品質管理検定1級 資格
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		
4. その他		

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 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

様式21

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	スエカネ サチコ 末兼 幸子	男 ☒ 女 生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
1984年3月	岡山大学農学部園芸学科 卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1984年4月 2006年4月 2011年4月	東洋食品研究所 入所 東洋食品工業短期大学へ移動 東洋食品工業短期大学 助教 現在に至る 食品法規Ⅰ・Ⅱ、食品化学担当		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会		日本分析化学会	
年 月	事 項		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無		

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4 年 5 月 1 日		
氏名 末兼 幸子		印
研究分野	研究内容のキーワード	
分析化学	包装容器詰食品、香気成分、加工・保存による成分変化	
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		
2. 作成した教科書、教材	2019年 2020年 2021年	「食品法規Ⅰ」東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		2018年度優秀教育者賞(食品化学)
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2021年	社会人育成講習会「食品法規」講師
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2018年12月 2019年11月	公害防止管理者(大気・2級) 食品表示検定 中級
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		

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 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	シオノ ツヨシ 塩野 剛	男 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
2014年3月	神戸大学大学院海事科学研究科海事科学専攻 博士前期課程修了			
職 歴				
年 月	事 項			
2014年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 現在に至る			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会		日本トライボロジー学会		
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 塩野 剛 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
機械工学	トライボロジー、摩擦、摩耗、潤滑、潤滑油、植物油	
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		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2020年3月	「金属容器密封実習」優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		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		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		無し

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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 「キャップ(Cap)」 2 ...	単著	2020年 12月 1日	日本包装学会発行 日本包装学会誌 Vol.29, No.6	日本包装学会誌にて「環境に配慮した食品包装、食品包装用材料」と題して特集号を企画することとなった。企画の一部として用語集を掲載するにあたり「キャップ(Cap)」の用語解説に関して投稿した。キャップの基本的機能の解説から始まり、金属キャップ、プラスチックキャップの特徴や機能、その勘合構造から機能別にどのように分類できるかをまとめた。またキャップごとに具体的な用途の整理を表で提示し、用語集として初心者がキャップを理解できるよう、表現の配慮を行っている。

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	江角 友美	男・女	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
2015年3月	奈良女子大学大学院 人間文化研究科食物栄養学専攻 博士前期課程修了		
職 歴			
年 月	事 項		
2015年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業課題研究、食品原料を担当 現在に至る		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会		日本食品科学工学会、日本調理科学会	
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 江角 友美		印
研究分野	研究内容のキーワード	
食品加工と嗜好成分・機能性成分の研究	食品加工、食品成分、機能性成分	
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	2020年～2021年前期	授業内容のTeams上での公開
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2019年前期	優秀教育者賞
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2017～2019年8月 2018～2019年7月 2017～2021年8, 9月 2017～2019年9月 2017～2019年3月	夏休み！家族でつくろう「シーチキン」キャンペーン 講師 川西市川西南公民館「夏休み子ども教室」缶詰のしくみを学ぶ 講師 社会人育成講習会 食品製造実習 講師 外国人研修 アドバンスコース 食品製造実習 講師 外国人研修 トレーニングコース 食品製造実習 講師
5. その他		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		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

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) 1 2 ...				無し
(学術論文) 1 2 ...				無し
(その他) 1 平成30年度東洋食品研究所研究助成報告 2 ...	単著	2021年3月31日	研究報告書(公益財団法人東洋食品研究所)	タケノコのえぐみ成分の同定を目的とし、えぐみ成分の分画方法の検討と判明した性質について報告した。

様式21

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ウラ チヒロ 浦 千尋	男・女	生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
2012年3月 2021年3月	大阪樟蔭女子大学 学芸学部 食物栄養専攻 卒業 大阪樟蔭女子大学大学院 人間科学研究科 人間栄養学専攻 修了(修士:人間栄養学)		
職 歴			
年 月	事 項		
2012年4月 2017年4月 2021年4月	学校法人樟蔭学園 大阪樟蔭女子大学 助手(～2017年3月) 学校法人光華女子学園 京都光華女子大学 助手(～2021年3月) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 現在に至る		
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等			
現在所属している学会		日本栄養改善学会、日本ビタミン学会、日本食品科学工学会、日本栄養・食糧学会	
年 月	事 項		
	特になし		
賞 罰			
年 月	事 項		
	特になし		

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 浦 千尋 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
公衆衛生	ビタミンD、食品化学、機器分析	
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		特になし
2. 作成した教科書、教材		特になし
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		特になし
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		特になし
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2012年5月 2013年11月 2021年10月	管理栄養士免許 中級食品表示診断士 品質管理検定3級
2. 特許等		特になし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし
4. その他		特になし

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) 1 2 ...				特になし
(学術論文) 1.クマゼミを用いた食用昆虫の栄養成分分析および昆虫食に関するアンケート(査読付) 2.食用昆虫の微生物検査による安全性評価と養殖法および栄養成分の検討(査読付)	共著 共著	2017年4月 2017年4月	日本臨床栄養学会誌 Vol.38 No.1 日本臨床栄養学会誌 Vol.39 No.1	昆虫の栄養学的意義を解明する一環として、クマゼミの栄養価を検討し、昆虫食に関する食経験や意識などについてのアンケート調査を行った。 担当部分:実験、アンケート調査 (土屋翼、川端康之、打田良樹、安藤真美、木村雅浩、 <u>浦千尋</u> 、小菅久美子、森田千尋、 <u>榎谷真奈</u> 、松元ちあき、石蔵文信) 食用昆虫の安全性を検討するため微生物検査を行った。将来の安定供給を目指してコオロギの養殖法を検討するとともに、飼料の違いが与える栄養価への影響を検討した。 担当部分:実験 (土屋翼、川端康之、打田良樹、安藤真美、木村雅浩、 <u>浦千尋</u> 、小菅久美子、森田千尋、 <u>榎谷真奈</u> 、松元ちあき、石蔵文信)
(その他) 1.小学生高学年の好きな野菜と嫌いな野菜の意識調査 2 ...	共著	2020年7月	日本食品保蔵科学会誌 Vol.46 No.5	「学童期における嫌いな野菜をなくす」ことを目的に高学年の小学生および保護者を対象にアンケートを実施した。 担当部分:アンケート調査 (<u>稲熊隆博</u> 、森下雄太、 <u>浦千尋</u>)

様式21

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	カワウチ ヨウコ 川内 暢子	男・女 生年月日 (年齢)
現 住 所			
学 歴			
年 月	事 項		
2010年3月 2012年3月 2015年3月 2020年3月 2020年7月	東海大学 工学部 生命化学科卒業 東海大学大学院 工学研究科工業化学専攻修了 東海大学大学院 総合理工学研究科 総合理工学専攻修了(理学博士) 博士論文「人工糖脂質を用いたC-型レクチン受容体SIGNR1の糖鎖結合選択性の解析に関する研究」 女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科卒業 管理栄養士取得(登録番号 第253203号)		
職 歴			
年 月	事 項		
2013年4月～ 2015年3月 2015年4月～ 2016年3月 2020年4月～ 2021年3月 2021年4月～	東海大学 糖鎖科学研究所 RA 東海大学 工学部生命化学科 特別研究員 女子栄養大学 臨時職員 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 現在に至る		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会		日本栄養・食糧学会、日本食肉科学会、日本食品科学工学会	
年 月	事 項		
2021年4月～ 2022年7月	兵庫県川西警察署 協議会委員 カルノシン・アンセリン研究会 世話人		
賞 罰			
年 月	事 項		
	特になし		

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 4年 5月 1日		
氏名 川内 暢子 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品機能、食品製造	イミダゾールジペプチド、生体内機能解析、食肉、代謝、食品加工、容器詰食品	
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		特になし
2. 作成した教科書、教材	2022年4月	食品加工 I テキスト, 東洋食品工業短期大学出版(本学学生用)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		特になし
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2021年度～	社会人育成講習会講師
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2017年10月20日 2020年3月3日 2020年7月10日 2021年11月21日	家庭料理技能検定 2級(第1720233号) 栄養士 取得(第59908号) 管理栄養士 取得(第253203号) 日本食品表示検定 中級(2-24-0237)
2. 特許等		特になし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし

4. その他			特になし	
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) 1				
(学術論文) 1) In vitro uptake of oligomannose-coated liposomes leads to differentiation of inflammatory monocytes into mature antigen-presenting cells that can activate T cells (インビトロでのオリゴマンノース修飾リポソームの取り込みは炎症性単球をT細胞活性化型成熟抗原提示細胞への分化へと誘導する) 2) In vitro activation and maturation of human mononuclear phagocytes by stimulation with liposomes coated with a neoglycolipid containing α1-3, α1-6-mannotriose (α1-3, α1-6-マンノトリオースを含むネオ糖脂質修飾リポソームによる刺激により、インビトロでヒト単核貪食細胞は活性化され、成熟化する)	共著 			

3) ヒスチジン欠乏食を給餌したカルノシン合成酵素遺伝子欠損マウスの骨格筋における中心炭素代謝変化の解析	共著	2021	女子栄養大学 栄養科学研究所 年報	【著者】川内暢子、WU Jiawei、江草愛、西村敏英 【雑誌】女子栄養大学栄養科学研究所年報、Vol.26, 77-82 【内容】近年、イミダゾールジペプチド(IDs)の摂取は抗酸化作用や抗疲労効果を有すると報告されているが、その詳細なメカニズムに関しては未だ不明な点が多い。当グループではカルノシン合成酵素であるATPGD1(Carns1とも呼ばれる)の活性領域を欠損させたマウス(KO)を作出した。本研究では、KOまたは野生型マウス(WT)を用いて、AIN93食またはヒスチジン欠乏食を3週間摂餌させ、骨格筋中の代謝関連物質を測定した。その結果、KOとWTともに、AIN93食またはヒスチジン欠乏食を摂餌したマウス群間で摂餌量に有意な差は認められなかった。また、全てのマウスにおいて、ヒスチジン欠乏食の体重は実験開始から2週間後に、AIN93食よりも約4%～8%有意に減少した。代謝産物の解析結果より、KOのヒスチジン欠乏食では解糖系の亢進が認められ、解糖系の最終産物であるピルビン酸および乳酸が蓄積していた。一方、エネルギー代謝として重要であるTCA回路の代謝は、あまり活性化されないことが明らかとなり、このことはATPの蓄積と関連していると推察された。さらに、KOのヒスチジン欠乏食では、筋肉中のカルノシン含量が、AIN93食よりも有意に低下したことから、カルノシンは生体内で不足したヒスチジンの供給源として働く可能性が示唆された。
4) Pharmacokinetics and tissue distribution of orally administrated imidazole dipeptides in carnosine synthase gene knockout mice (カルノシン合成酵素遺伝子ノックアウトマウスへのイミダゾールジペプチド単回経口投与による体内移行の解析)	共著	2022	Bioscience, Biotechnology & Biochemistry	【著者】Taiken Sakano, Ai Saiga Egusa, <u>Yoko Kawauchi</u>, Jiawei Wu, Toshihide Nishimura, Nobuhiro Nakao, Ayumu Kuramoto, Takumi Kawashima, Shigenobu Shiotani, Yukio Okada, Kenichiro Sato, Nobuya Yanai 【雑誌】Bioscience, Biotechnology & Biochemistry, zbac081 【担当分野】カルノシン合成酵素遺伝子ノックアウトマウスを用いた実験、単回経口投与
(その他)				
1				
2				
...				

様式21

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	ウエハラ トシヒロ 上原 稔弘	☒ 男 ☐ 女	生年月日 (年齢)	
現 住 所				
学 歴				
年 月	事 項			
2014年3月 2020年9月	学校法人大阪滋慶学園大阪ハイテクノロジー専門学校バイオサイエンス学科卒業 放送大学教養学部卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
2014年4月 2015年8月 2018年9月 2019年11月	短期アルバイトとして数社で勤務 株式会社パソナより一般財団法人日本穀物検定協会神戸分析センター品質規格分析グループに派遣社員として勤務 WDB株式会社より住化テクノサービス株式会社農薬試験1チームに派遣社員として勤務 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手(現在に至る)			
学 会 及 び 社 会 に お け る 活 動 等				
現在所属している学会				
年 月	事 項			
	なし			
賞 罰				
年 月	事 項			
	なし			

様式22

教 育 研 究 業 績 書		
令和 年 月 日		
氏 名		印
研究分野	研究内容のキーワード	
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		
2. 作成した教科書、教材		
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者に ついての特記事項		
4. その他		

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				
2				
...				
(学術論文)				
1				
2				
...				
(その他)				
1				
2				
...				