

教員の研究活動状況表

(令和3(2021)年度～令和7(2025)年度)

氏名	職位	研究業績				国際的活 動の有無	社会的活 動の有無	備考
		著作数	論文数	学会等 発表数	その他			
飯田 有二	学長	0	0	0	0	無	無	
甲斐 正次郎	教授	0	0	0	0	無	無	
八木謙一	教授	0	0	2	0	無	無	2021年日本食品科学工学会年会
松永藤彦	教授	0	7	2	2	無	有	地域社会への科学と衛生の普及活動
高橋英史	教授	1	0	3	1	無	無	共著「食品保存の疑問50」、日本調理学会(2022年9月 口頭発表) 缶詰技術大会(2023年11月、2025年11月 口 頭発表)、特許出願(2026年2月)
井上保	教授	0	0	2	0	無	無	
奈賀俊人	教授	0	2	1	0	無	無	
入江 謙太郎	教授	2	4	0	0	無	無	(株)エヌ・ティー・エス『糖質・甘味のおいしさと健康科学』 (2022年1月)(株)エヌ・ティー・エス『タンパク質のおいしさ 科学』(2022年8月)、日本食品化学工学会誌(2022年9 月、2023年9月、2024年9月)、日本冷凍空調学会論文 集(2022年3月)
西 和浩	准教授	0	0	0	0	無	有	出前授業2021年-4校、2022年-10校、2023年-6校、 2024年-5校、2025年-4校
宮尾 宗央	准教授	2	1	0	7	無	有	
稲津早紀子	准教授	0	8	2	1	無	有	総説はその他に含めた。社会的活動では科学あそびや 手洗い教室、地域イベントへの参加などを行った。
福島 睦之	准教授	0	0	0	0	無	無	
塩野 剛	講師	0	0	0	0	無	無	
川内 暢子	講師	0	2	2	0	無	有	イミダゾールジペプチド研究会世話人、丹波篠山市獣害 対策協力
浦 千尋	講師	0	3	5	0	無	無	
末兼 幸子	助教	0	0	0	0	無	無	
上原 稔弘	助教	0	0	0	0	無	無	
関 彩音	助教	0	0	3	0	無	無	
大島 里詠子	助教	0	3	0	0	無	無	
合計		5	30	22	11			

[注]

1 改正(令和4年10月1日施行)前の短期大学設置基準に従って 様式11-1を作成する場合、

本表は「専任教員」の研究活動状況について作成してください。

2 改正(令和4年10月1日施行)後の短期大学設置基準に従って 様式11-2-1を作成する場合、

本表は「基幹教員」の研究活動状況について作成してください。

3 実務家基幹教員で「研究業績」欄が空白になる場合、その旨「備考」欄に記載してください。

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	イイダ ユウジ 飯田 有二	
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 2007年 6月 2009年 6月 2013年10月 2018年 4月 2023年 4月	東洋製罐株式会社 入社 仙台工工場配属 東洋製罐株式会社 開発本部 マタル容器開発部 飲料容器開発グループリーダー 東洋製罐株式会社 開発本部 マタル容器開発部長 東洋製罐株式会社 茨木工工場長 東洋製版株式会社 取締役社長 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			
年 月	事 項		
	無		
賞 罰			
年 月	事 項		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 飯田 有二			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 飯田 有二

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

教員個人調書

履 歴 書			
フリガナ氏 名		カイ ショウジロウ 甲斐 正次郎	
学 歴			
年 月		事 項	
1993年3月		東京工業大学(現 東京科学大学) 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	
2022年10月		東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 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		日本包装学会	
年 月		事 項	
		無し	
賞 罰			
年 月		事 項	
		無し	
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名		甲斐 正次郎	

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名

甲斐 正次郎

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、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、テレフタル酸、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	2023年4月～	東洋食品工業短期大学にて、「食品容器概論」、「食品容器Ⅰ」「食品容器Ⅱ」を担当。
2. 作成した教科書、教材	2024年3月 2025年3月 2026年3月	食品容器Ⅰ(2024)テキスト(東洋食品工業短期大学発行) 食品容器Ⅰ(2025)テキスト、食品容器Ⅱ(2025)テキスト(東洋食品工業短期大学発行) 食品容器Ⅰ(2026)テキスト、食品容器Ⅱ(2026)テキスト(東洋食品工業短期大学発行)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2023年度 2024年度 2025年度	学生による授業評価
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2023年3月2023年7月 2024年3月 2024年7月2024年8月 2025年7月 2025年9月	兵庫県立農業高校向け特別講義「食品容器概論」 愛知県立三谷水産高校向け特別講義「食品容器概論」 兵庫県立農業高校向け特別講義「食品容器概論」 愛知県立三谷水産高校向け特別講義「食品容器概論」 福井県立大学「海洋生物資源学特別講義」 愛知県立三谷水産高校向け特別講義「食品容器概論」 福井県立大学「海洋生物資源学特別講義」
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年3月9日 2002年10月15日 2006年5月8日 2007年10月19日 2010年8月30日 2013年4月23日 2017年10月24日 2018年3月15日 2021年6月27日	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 食品衛生責任者 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	2009年1月13日 2008年10月7日	特許4249912号「多層プラスチック容器」 特許4211346号「酸素吸収樹脂ペレットと容器」

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	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	ガナ 名	ヤギ ケンイチ 八木謙一	
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		
1999年4月 2002年7月 2005年4月 2010年6月 2012年4月 2014年3月	東洋製罐(株)入社 技術本部第5研究室配属 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 東洋製罐(株)開発本部CSS部製品評価グループ 副主任部員 東洋食品研究所食品科学研究室 東洋製罐グループホールディングス(株)総合研究所 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)		
上記のとおり相違ありません。 令和8(2026)年5月1日 氏名 八木謙一			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 八木謙一

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	2021年4月 2022年4月 2023年4月 2024年4月 2025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	2021年8月 2022年8月 2023年8月 2024年8月 2025年8月	社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験 食品評価 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 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	マツナガフジビコ 松永藤彦		
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、アセプチック飲料製造実習、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・日本防菌防黴学会・極限生物学会	
年 月	事 項		
2024年7月 2025年8月 2025年8月 2026年1月 2025年5月 2025年6月 2025年9月 2025年9月 2025年10月 2025年10月 2025年11月 2025年12月 2025年12月 2025年12月	<地域科学振興> 稲津早紀子、松永藤彦「缶詰を調べよう！」公益施設ピピアめふにて 稲津早紀子、松永藤彦「細菌をやっつけろ！」東洋食品工業短期大学にて 稲津早紀子、松永藤彦「おいしくて安全なおにぎり作りをかんがえよう！」認定こども園もみの木千里保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「探ろう！缶詰のヒミツ」公益施設ピピアめふにて <地域衛生教育> 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」宝山保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」みつばこども園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」猪名川小学校にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」松尾台小学校にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」加茂小学校にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」川西仏光こども園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」宝塚仏光保育園にて 稲津早紀子、松永藤彦「手洗い教室」加茂小学校にて <高大連携> 「食を通してデータサイエンスを学ぶ」雲雀丘学園高等学校にて 松永藤彦、稲津早紀子「発酵食品を科学する！」東洋食品工業短期大学にて		
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)(代表稲津早紀子)
上記のとおり相違ありません。 令和8(2026)年5月1日 氏名 松永藤彦	

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 松永藤彦		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物学	変敗原因微生物、食品製造環境調査、加熱殺菌	
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		なし
2. 作成した教科書、教材	2025年度	教科書(改訂) 「包装食品製造のための微生物学」 「アセプティック飲料製造実習」
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2025年度	学生による授業評価(各評価項目の平均値) 食品微生物学4.4、殺菌技術4.5、アセプティック飲料製造実習4.3、殺菌演 習4.8
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		なし
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	2015年5月15 日	食品衛生責任者
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	2021年度	日本食品微生物学会誌2021年38巻アクセスランキング第7位
	2022年度	講習会講師2件(日本食品工業倶楽部講師、テックデザイン講習会)
	2023年度	日本食品微生物学会誌2022年39巻アクセスランキング第5位
	2024年度	講習会講師1件(テックデザイン講習会)
	2025年度	講習会講師6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、テックデザイン講習会) 講習会講師4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) 引用942、h指標14、i10指標14(google scholar調べ)

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. 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4月	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Alicyclobacillus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
2. 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だすなど、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
3. 国産大豆から分離したPaenibacillus属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析(査読付)	共著	2022年4月	日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32	概要: 我々はある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(Paenibacillus 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、Paenibacillus 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

4. 大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み(査読付)	共著	2023年10月	日本食品微生物学会雑誌 40(3), 81-86	概要:我々が実践した参加体験型学習というアクティブ・ラーニングの手法を取り入れた研修は,給食従事者の微生物学的な衛生管理に関する知識と意識の向上,そして主体性の向上に有効であることがわかった。 担当部分:研修実施及びディスカッション 稲津早紀子、 <u>松永藤彦</u>
5. カレーの調理過程および保存環境における細菌汚染状況(査読付)	共著	2024年2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要:カレー調理を原材料から保存に至るまで工程ごとに区分して細菌検査を行い,汚染状況を可視化した。カレーの原材料は細菌による汚染を受けており,汚染度は原材料ごとに異なっていた。菌数は下処理工程および炒め工程によって減少した。煮込み工程では,水を加えて沸騰後15分間煮込むと一般生菌数は検出限界未満となったが,カレールーを割入れた直後の調理液からは2.5 Log cfu/g程度検出され,完成したカレーからも同程度検出された。完成したカレーに生残した細菌は,35℃で24時間保存すると8.3 Log cfu/gまで増殖するが,10℃で保存すると増殖が抑制された。菌株同定の結果,カレールーおよび35℃保存したカレー調理液からはBacillus属の細菌が検出された。 担当部分:実験およびディスカッション 稲津早紀子、福本麻愉、 <u>松永藤彦</u>
6. アセプティック飲料製造実習を核としたカリキュラム展開～食の安全を担う人材として成長できる実習～(査読付)	共著	2024年2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要:多分野の知識と技術を実践で活かす科目の1つであるアセプティック飲料製造実習を紹介する。この実習では一般消費者向けにPETボトル詰め緑茶飲料を製造するので,学生は製品製造へのやりがいを感じ,安全性への責任感が生まれる。また,製造を完遂するには学生同士で協働し,様々な分野の科目で得た知識と技術を活用・応用する必要がある。製品の安全性保証の鍵の一つである加熱殺菌工程を例にとり,複数の科目で学ぶ要素技術が総合的に活用されること,その過程で学生は学士力を養うことができることを示す。 担当部分:論文執筆 <u>松永藤彦</u> 、稲津早紀子
7. 自校式給食調理施設内の環境調査および和え物調理工程における品温変化のシミュレーションと生菌数予測(査読付)	共著	2026年1月	東洋食品工業短期大学紀要 第8号	概要:給食調理従事者が抱える衛生管理に関する不安要素について現状を把握すべく,自校式給食調理施設内の環境調査および和え物調理工程における品温変化のシミュレーションと生菌数予測を行った。環境調査では,塵埃,浮遊菌,落下菌の検査を毎月実施し,年間の衛生状況を可視化した。拭き取り検査では,給食調理に使用する機器や器具類等の衛生状況を明らかにした。和え物については,調理工程をモデル化し,水冷および空冷における品温変化を測定した。 担当部分:研究デザイン、ディスカッション、執筆 稲津早紀子、久保田虎太郎、日野にれ葉、 <u>松永藤彦</u>

(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	緑茶はタンニン的一种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. 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:実験全般、ディスカッション 稲津早紀子、松永藤彦
2. 家庭科教育×データサイエンスで培う素養の一考察	共著	2024年 3月	第21回統計・データサイエンス教育の方法論ワークショップ	概要:高校2年生「家庭基礎」の「食生活と健康」では、食品の調理上の性質の理解と食文化の継承を考慮した調理計画に関する実習を行う。これらの学習内容に科学的視点を取り入れたデータを用いる授業実践を行った。日本の伝統的な食品の一つである「筑前煮」を題材に、画像、実物をもとに、「腐る」という状態について、生徒に判断と考察を行わせた。科学的なデータを加えることで、判断した結果に対する妥当性を検証するように展開した。 担当部分:実験コーディネート、実験全般 林宏樹、小山光美、佐野真理子、松永藤彦、稲津早紀子
(その他;雑誌原稿) 1. 包装食品の変敗予防のための微生物学的アプローチ	単著	2022年 9月	食品機械装置 vol.59	長期保存可能な包装食品における微生物問題に焦点を当て、包装食品において食中毒や変敗の原因となる微生物を紹介した。特に食品変敗に焦点を当て、変敗原因菌を特定・分析する複数のアプローチ手法や、分離された変敗原因菌の性状を紹介した。 担当部分:執筆 松永藤彦

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ガナ タカハシ 高橋 英史		
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 農芸化学専攻修了(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 2024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 同上「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	
年 月	事 項		
2025年4月	食品科学教育協議会 監査		
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)		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 高橋 英史			

教 育 研 究 業 績 書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 高橋 英史		
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	毎年10月	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	2025年2月 2025年7月	食品加工Ⅰ、実践フードプロセス実習(共著) 食品加工Ⅱ、食品製造実習(共著) いずれも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	2025年2月	授業評価アンケート結果(5点満点) 2025年度後期 2年次講義「食品加工Ⅱ」 A 事前に授業をしっかりと計画し、準備していたか 平均4.9点 B 学生の理解度や反応に気配りしながら授業を進めていたか 平均5.0点 C 配布資料の内容は授業の理解に役立ったか 平均4.7点
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	1. 毎年8月 2. 毎年8月 3. 毎年9・3月 4. 毎年10月 5. 2025年7月4日	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. 中村学園大学 栄養科学部フード・マネジメント学科の食品開発論にて「容器詰食品の魅力」を講義
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	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	2023年1月4日	特許第7203408号「殺菌装置および殺菌方法」
	2026年2月17日	特願2026-023998 「硬骨魚の容器詰食品」 その他登録特許16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	2025年4月19日	食品科学教育協議会 第31回研究会 「東洋食品工業短期大学の紹介/包装食品について」発表
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 食品保存の疑問 2 ...	共著	2026年3月	成山堂書店	食品保存の疑問のうち常温保存食品のセクションで「缶詰、レトルト食品、フリーズドライに不向きな食品ってどんなものがある？」の箇所をなぜ常温で食品は品質保持できないのかの理由と不向きな食品の具体例を解説した。 ・Section 3 保存食品ーびん詰、缶詰、レトルト、フリーズドライ Question 29 112-114頁 ・一般社団法人 日本食品保蔵科学会 編
(学術論文) 1 能動的学修方法を用いた容器詰食品製造技術の教育 2 「ホタルイカ醤油味付け」の宇宙日本食認証を目指した活動 ...	共著	2024年3月 2026年2月	東洋食品工業短期大学 紀要 第7号 東洋食品工業短期大学 紀要 第8号	教育の質的向上のため、容器詰食品製造技術を教育する授業においてアクティブ・ラーニング(能動的学修方法)を取り入れた。学生を複数のグループに分け、「オリジナルの容器詰食品」を企画・設計する課題を与えた。課題達成とその程度を可視化するため「作業計画表」、「製品説明書」、「製造仕様書」、「フローチャート」、「作業手順書」、「発表資料」を成果物として期日までに作成と提出をさせる進め方とした。成果物作成のプロセスを通して、学生はグループで議論を重ね、包装食品工学の工程理解を深めながら、コミュニケーション能力と発表力の向上を実感した。 ホタルイカ醤油味付け缶詰が宇宙日本食として認証に至る軌跡を示した。
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ガナ 井上保		
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 2024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 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 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		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 井上保			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 井上保

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	2023年2月 2023年8月	セミナー講演(工業技術会) セミナー講演(技術情報協会)
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
(その他) 1. 加熱ロールを利用した液体充填包装機の解析	共著	2024年	第33回日本包装学会年次大会	レトルト対応フィルムを用いて、ヒートシール特性の評価を行うとともに、加熱ロール方式における溶着面温度の実測を行った。加えて、運転条件について詳細に把握するとともに、熱移動モデルの構築を試みた。その結果、溶着面温度を考慮した運転条件の検討が可能となった。(井上保、宮澤正芳、小川翔馬、塩野剛)
2. Development of a model for the temperature response of melting surfaces in ultrasonic heating systems	共著	2025年	The 40th International Conference of the Polymer Processing Society	超音波加熱方式において、出力および溶着面温度の同時測定を行うとともに、推算モデルの構築を試みた。その結果、計算結果は実験結果をよく捉えていることがわかった。したがって、超音波加熱方式において、溶着面温度応答を考慮した運転条件の検討ができるようになった。(井上保、福島睦之、中本格衛、松村勇貴)

教員個人調書

履 歴 書			
フリガナ氏名		ナカトシヒト奈賀 俊人	
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 博士前期課程修了 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 応用生命化学専攻 博士後期課程修了 題目：Bacillus cereus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	東洋製罐(株)入社 出向：(財)東洋食品研究所 研究部食品化学研究室研究員		
2010年2月	同上 出向：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 2017年4月講師、2020年4月准教授、2024年4月教授、現在に至る 担当科目：データサイエンス・AI、食品化学、食品法規Ⅰ、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、 日本農芸化学会	
年 月	事 項		
	なし		
賞 罰			
年 月	事 項		
2010年	日本缶詰協会技術賞 受賞		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 奈賀 俊人			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 奈賀 俊

人

研究分野	研究内容のキーワード
食品科学	クリ、ダイズ、ポリフェノール、フレーバー、調理変化 GCMS、LCMS

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	21-25年度 21-25年度	食品化学:統計データの協働解析 食品分析学Ⅱ:グループディスカッション、文献調査・まとめ 食品分析実験Ⅱ:PBL(課題設定と問題解決) 化学自習Quizlet公開(一般向)6教材
2. 作成した教科書、教材	2024年度	教科書「食品化学」「食品分析学Ⅱ」「食品分析実験Ⅱ」 「社会人向育成講習会 食品衛生(化学)」
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2023年度	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 食品化学 (A)4.7、(B)4.3-4.5、(C)4.6-4.7 食品分析学Ⅱ (A)4.7、(B)4.4-5.0、(C)4.9 食品分析実験Ⅱ (A)4.7、(B)4.0-5.0、(C)4.3-5.0
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	21-25年度 22-25年度 23-24年度	社会人向け講習会 食品分析コース 講師 各種高校向け体験授業講師 丹波の森若者塾 フォーラム講師
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		毒物劇物取扱者、ボイラー取扱技能者、第一種圧力容器取扱作業主任者、高圧ガス製造保安責任者(丙種化学)
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...	共著 共著	24年3月 26年3月	東洋食品工業短期大学 紀要 東洋食品工業短期大学 紀要	食品分析を通じた課題解決教育の取組み 鶏むね肉の塩麹漬けによるサラダチキンのアミノ酸増加および軟化 ～兵庫県立氷上高等学校との体験授業～
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリガナ 氏 名	イリエ ケンタロウ 入江 謙太郎		
学 歴			
年 月	事 項		
1992年3月 1994年3月 2019年3月	東京大学 農学部 農芸化学科 卒業（農学士） 東京大学大学院 農学生命科学研究科 農芸化学専攻 修士課程 修了（農学修士） 日本獣医生命科学大学 大学院研究生（応用生命科学）修了（学術博士） 博士論文「パスタの新たな品質評価手段の開発」		
職 歴			
年 月	事 項		
1994年4月 1997年10月 1999年4月 2003年6月 2005年6月 2011年9月 2018年10月 2025年4月 2026年5月	日清製粉株式会社 入社 食品研究所 日清フーズ株式会社 生産開発部 日清製粉株式会社 基礎研究所 日清フーズ株式会社 低温生産部 日清フーズ株式会社 食品研究所 2007年グループリーダー 株式会社 日清製粉グループ本社 基礎研究所 2013年研究室長 2017年所次長 株式会社 日清製粉グループ本社 研究推進部 2019年部長補佐 2022年主幹 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 食品製造グループ 教授 同上「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		日本冷凍空調学会、日本調理科学会、日本食品科学工学会	
年 月	事 項		
2017年 2018年 2020年	日本食品工学会 インダストリー委員会 委員（～2025年3月） 日本食品科学工学会 関東支部 代議員、企画委員（～2025年度） 日本農芸化学会 代議員（～2026年5月）		
賞 罰			
年 月	事 項		
	なし		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 入江 謙太郎			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 入江 謙太郎

研究分野	研究内容のキーワード
食品の調理・加工とその品質の評価	食品化学、調理科学、穀物、小麦、小麦粉、麺、パスタ、官能評価、食品開発、冷凍

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	2021年～2025年	大学からの依頼により小麦粉とその加工品に関する内容での講義を行った。 講義においては、実際の食品サンプルによる実演や、動画を活用しての説明、自身の経験談を交えたものにして、研鑽を積んだ。
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	2021年～2025年	お茶の水女子大学大学院、東京農業大学大学院、日本獣医生命科学大学での講義を担当した。受講者アンケートを受け、内容好評につき、毎年の依頼が継続した。
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2021年～2025年	・小麦粉とその加工品に関する内容で、食品企業勤務の社会人を対象とした、「信州フードスペシャリスト育成プログラム」での講義を4年連続で担当した。(受講者アンケートあり) ・東洋食品工業短期大学主催 第20回定期講演会「麺・パスタ食のススメ」 ・成蹊大学 特別講義「食品企業に関して」(2025年12月)
5. その他	2021年～2025年	日本食品工学会単位操作勉強会「レオロジー」を4回主催し、座長と講師をつとめた。

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許	2019年 2002年 2015年 2025年 2026年	博士(応用生命科学 2019年) 食品冷凍技士(2002年) 1級惣菜管理士(2015年) 普通一圧取扱作業主任者(2025年) HACCP主任技術者(2026年)
2. 特許等	1994年～現在	小麦粉加工品を中心とした食品や冷凍食品等の研究開発に取り組み、職務発明から出願した特許のうち58件が登録されている。 (特許情報プラットフォーム(J-PlatPat) https://www.j-platpat.inpit.go.jp 簡易検索「入江 謙太郎」)
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	1994年～2025年	食品企業にて小麦粉加工品を中心とした食品や冷凍食品等の研究と開発だけでなく、生産現場での業務にも携わった。
4. その他	1994年～2025年	論文引用実績 論文数 15 被引用数 264 h-index 9 (Scopus)

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 「うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティ」	共著	2022年1月	(株)エヌ・ティー・エス 『糖質・甘味のおいしさと健康科学』 第1編 糖質の構造と味・テクスチャー 第4章 糖質とテクスチャー 第2節 麺類 第1項 うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティ	糖質製品の事例として、めんの製法・分類の概要と、日本における代表的なめんである、うどん、そうめん、ラーメン、スパゲッティの基本的な技術について述べている。また、それぞれのめんの品質の変化や品質の改良に関係する事象と、それらのおいしさに寄与する要因について紹介している。
2 「小麦製品」	共著	2022年8月	(株)エヌ・ティー・エス 『タンパク質のおいしさ科学』 第3章 加工食品とタンパク質・おいしさ 第2節 小麦製品	小麦にはグルテンという、特徴的なタンパク質が存在し、これにより生地の成型性が生まれ、特有の食味食感を味わうことができる。このようなタンパク質は他の穀物には存在しない。グルテンがパン類、めん類、菓子類等、各小麦粉加工品の加工性やおいしさにどのような影響を与えているかを述べるとともに、「タンパク質クライシス」を見据えての今後の展望についても記述している。
(学術論文)				
1 Observation of Changes in Frozen Pasta during Frozen Storage Using Synchrotron Radiation X-ray Computed Tomography (査読付)	共著	2022年3月	日本冷凍空調学会論文集 39 巻 1 号 p. 25-33	冷凍パスタの冷凍焼けの進行を、放射光を用いたX線CTにより観察し、保存中の温度変化により冷凍パスタの水分の損失が促進されることを明らかにした。温度変化の周波数と振幅を大きくするほど、水分の損失量は増加した。この結果により、冷凍パスタの冷凍焼けを抑制するためには、保存用冷凍庫の温度変化を抑える必要があることが示唆された。 Junko SHINOZAKI, Akihiro TANAKA, Takahiro HARIGAE, Kentaro IRIE, Tomoaki HAGIWARA
2 研究小集会「穀物」開催の趣旨 製パン工程における高圧処理の利用 (査読付)	単著	2022年9月	日本食品科学工学会誌 69 巻 9 号 p. 443-445	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された岐阜大学応用生物科学部教授の岩橋均先生の研究テーマ「製パン過程等において内在性酵素の活用を可能にする加圧処理技術」を解説した。内容は、発酵、焼成前のパン生地に対して、100 MPa程度の静水圧処理と1 MPa程度の炭酸ガス圧処理を行って制菌するとともに、小麦粉の内在性の酵素を作用させることにより糖質やアミノ酸等を生成させて、パンの呈味性を向上させるというものである。

3 研究小集会「穀物」 開催の趣旨 持続可能 でバランスの取れた食 事における穀物摂取の 重要性について (査読付)	単著	2023年9月	日本食品科学 工学会誌 70 巻 9 号 p. 405-406	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された女子栄養大学栄養学部食生態学研究室准教授の林芙美先生の研究テーマ『健康で持続可能な食事の基本は「主食・主菜・副菜」』を解説した。内容は、食事バランスガイドに従ったバランスの良い食事が死亡率を下げること、長期にわたる穀物の摂取制限は健康に悪影響を与える可能性があること、精製度の低い穀物を選ぶことでより健康的な食生活ができること、植物ベースの食品は環境への影響が少なく持続可能な食事になり得る、というものである。
4 研究小集会「穀物」 開催の趣旨 うどんに おける地粉の風味につ いて (査読付)	単著	2024年9月	日本食品科学 工学会誌 71 巻 8 号 p. 319-321	日本食品科学工学会大会の研究小集会穀物部会で講演された埼玉県産業技術総合センター北部研究所の成澤朋之先生の研究テーマ『うどんにおける地粉の風味とは何か？ー埼玉県産小麦を中心にー』を解説した。内容は、うどんにおける地粉特有の風味は、リポキシゲナーゼ(LOX)の高い活性によって引き起こされる不飽和脂肪酸の酸化臭に起因すること、特に、農林61号は生地中で非常に高いLOX活性を示す、というものである。
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ニシ カズヒロ 西 和浩		
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	優秀教育者賞(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		
上記のとおり相違ありません。			
令和 8年 5月 1日			
氏名 西 和浩			

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 西 和浩		
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	2020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、復讐と振返りを実施している。
1984年04月 1995年04月 1996年04月 2005年04月 2008年04月 2009年04月 2010年08月	①2020年8月 2020年4月 ②2021年2月	①シーマーの調整箇所、調整方法などを明記し、図や写真を添付したスライド資料を作成し理解度を向上させた。 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	2020年3月	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	2021年9月 2022年9月 2023年9月 2024年9月 2025年9月 2021年9月 2022年9月 2023年9月 2024年9月 2025年9月	社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、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 缶詰製造技術者講習会 缶詰の巻締、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 缶詰製造技術者講習会 缶詰の巻締、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
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	ガナ 名	ミヤオ 宮尾	ノリ オ 宗央
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、日本防菌防黴学会	
年 月	事 項		
2007年6月～ 2013年6月～ 2017年5月 2017年6月～ 2021年6月 2021年9月～ 2022年4月～ 2026年4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 日本防菌防黴学会 評議員 日本冷凍空調学会 食品冷凍技士考査委員会委員長 食品安全マネージメント協会 監査会社・研修コース承認委員会委員		
賞 罰			
年 月	事 項		
	なし		
上記のとおり相違ありません。 令和8(2026)年5月1日 氏名			

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 宮尾宗央		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品冷凍、食品製造、食品衛生	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		なし
2. 作成した教科書、教材	2021年8月 2023年8月 2024年10月 2025年4月	社会人向け講習会用教材:食品法規、食の安全 社会人向け講習会用教材:工場衛生管理、加熱殺菌、包装食品工学特論、食品製造実習(共著) 工場衛生管理、食品製造実習(共著)、加熱殺菌(共著) 包装食品の保管、実践フードプロセス実習(共著) 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		なし
	2021年9月 2021年11月	高知県工業技術センター主催「レトルト技術研修(実践編)」講師 東洋食品工業短大主催「第1回缶詰・レトルト食品業界向けHACCP講習会」講師

4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2022年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
	2022年9月	東洋食品工業短大主催「第2回缶詰・レトルト食品業界向けHACCP講習会」講師
	2023年6月	栃木県産業センター主催研修「HACCPをサポートする加熱殺菌技術」講師
	2023年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
	2023年9月	東洋食品工業短大主催「外国人向け秋季短期研修会」講師
	2023年9月	東洋食品工業短大主催「第3回レトルト食品業界向けHACCPセミナー」講師
	2023年9月	日本包装管理士会主催「冷凍食品・デザート開発者が包材に求めるものセミナー」講師
	2023年10月	日本冷凍空調学会主催「冷凍初心者向けセミナー」講師
	2024年2月	東洋食品工業短大主催「外国人向け春季短期研修会」講師
	2024年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
	2024年9月	東洋食品工業短大主催「外国人向け秋季短期研修会」講師
	2024年9月	東洋食品工業短大主催「第4回レトルト食品業界向けHACCPセミナー講師」
	2024年11月	熊本県産業技術センター主催「レトルトセミナー」講師
	2025年7月	日本食品科学工学会主催「フレッシュマンセミナー」講師
	2025年8月	東洋食品工業短大主催「社会人育成プログラム」講師
5. その他	2025年9月	東洋食品工業短大主催「外国人向け秋季短期研修会」講師
	2025年9月	東洋食品工業短大主催「第4回レトルト食品業界向けHACCPセミナー講師」
	2025年10月	鹿児島大学主催「履修証明プログラム 食品安全管理基礎講座(第3期)講師
	2025年11月	三重県工業研究所主催「レトルトセミナー」講師
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) 1食品の冷凍・解凍技術と商品開発	共著	2023/3	エヌ・ティ・エス	食品の冷凍・解凍は食品本来の味を損なうことがあるため、適切な冷凍・解凍技術の確立による高品質の確保が求められている。冷凍食品の冷凍・解凍技術を紹介するとともに、冷凍食品に適した容器の開発や食品の評価技術も解説した書籍 「第5章第1節冷凍食品容器に求められる機能と信頼性」を担当、著者名：渡辺学、堀越智、宮尾宗央など57名
2食品衛生法対応はじめての食品安全本当にあった食品事故に学ぶ	共著	2023/5	日科技連出版社	食品企業や飲食店において実際に起きている食中毒や異物混入、誤表示などの事例を題材に、科学的に知見にもとづき原因と対策を、初心者にもわかりやすい平易な言葉で解説した書籍、担当箇所：第1章食品安全を学ポイント、第4章1節アレルギー誤表示の原因と対策、著者名：宮尾宗央、青森誠治、館山正和、多田幸代、三藤文章、佐古泰通、大崎健一、田尻直史、津田桂男、名畑和永、鈴木将之、二反田佳史、田中達男、岡村善裕、奥田司、河住清、大原千明
(学術論文) 1.HACCP誕生の舞台裏－ピルスベリー社におけるFDAのためのHACCP概念の講習会－	共著	2023/3	日本防菌防黴学会誌53(3),75-82(2025)	HACCPの誕生は1971年の第1回米国食品防護委員会におけるピルスベリー社のバウマンの報告といわれる。FDAが低酸性食品の規制を行うに際し、ピルスベリー社にHACCP概念の講習会を要請した。その講習会の概要を紹介する
(その他) 1食品開発者からみた包装・物流	単著	2022/5	月刊カートン・ボックス,41(483)60,61(2022)	
2各種温度帯での製品開発と食品包装	単著	2022/10	包装技術,61(10)2-5(2022)	
3冷凍食品の凍結・保管・解凍工程の品質変化	単著	2023/1	冷凍,98(1140)24-28(2023)	
4食品製造におけるpH・Aw管理の実践	単著	2023/8	月刊HACCP,8,30-33(2023)	
5.冷凍食品のパッケージに必要な機能と具備条件	単著	2024/1	冷凍99(1151),24(2024)	
6.食品製造工程における水分活性コントロールの重要性	単著	2025/2	食品と開発60(2),7-9(2025)	

7.各種温度帯の製品開発と包装形態	単著	2025/2	食品の包装 56(2)1-5 (2025)	
-------------------	----	--------	-----------------------------	--

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	イナツサキコ 稲津早紀子		
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 2024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) 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		日本食品微生物学会	
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年度 2017年度 2018年度 2019年度 2020年度 2021年度 2022年度 2023年度 2024年度 2025年5月 2025年6月 2025年7月 2025年8月 2025年8月 2025年9月 2025年9月 2025年10月 2025年10月 2025年11月 2025年12月 2025年12月 2025年12月 2026年1月	科学あそび:1件 科学あそび:1件 科学あそび:3件 科学あそび:3件 地域イベント参加:1件 科学あそび:7件 手洗い教室:1件 地域イベント参加:3件 科学あそび:4件 手洗い教室:4件 地域イベント参加:1件 科学あそび:6件 手洗い教室:7件 地域イベント参加:1件 雲雀丘学園探究プロジェクト:1件 科学あそび:4件 手洗い教室:5件 地域イベント参加:2件 雲雀丘学園探究プロジェクト:1件 科学あそび:3件 手洗い教室:5件 地域イベント参加:2件 雲雀丘学園探究プロジェクト:1件 依頼授業:手洗い教室(宝山保育園にて) 依頼授業:手洗い教室(みつばこども園にて) 科学あそび開催:缶詰を調べよう!(公益施設ピピアめふにて) 科学あそび開催:細菌をやっつけろ!(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:おいしくて安全なおにぎり作りをかんがえよう!(認定こども園もみの木千里保育園にて) 依頼授業:手洗い教室(猪名川町立猪名川小学校にて) 依頼授業:手洗い教室(猪名川町立松尾台小学校にて) 依頼授業:手洗い教室(川西市立加茂小学校にて) 依頼授業:手洗い教室(川西仏光こども園にて) 依頼授業:手洗い教室(宝塚仏光保育園にて) 依頼授業:手洗い教室(川西市立加茂小学校にて) 雲雀丘学園中学校・高等学校フロンティアウィーク参加:食を通してデータサイエンスを学ぶ(雲雀丘学園にて)		
賞 罰			
年 月	事 項		

(学内表彰) 2014年度前期 2014年度後期 2015年度前期 2016年度前期 2016年度後期 2017年度後期 2019年度後期 (外部表彰) 2021年 2021年	優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 兵庫県奨励賞受賞(あしたのまち・くらしづくり活動賞) 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)
上記のとおり相違ありません。 令和8(2026)年5月1日 氏名 稲津早紀子	

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 稲津早紀子

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	2024年4月	食品衛生学: 予習学習の開発と実践(改訂)
2. 作成した教科書、教材	2021年度 2022年度 2023年度 2024年度 2025年度	微生物実験Ⅰテキスト第5版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第14版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第9版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第9版(社会人育成講習会用) 微生物実験Ⅰテキスト第6版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第15版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第10版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第10版(社会人育成講習会用) 微生物実験Ⅰテキスト第7版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第16版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第11版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第11版(社会人育成講習会用) 微生物実験Ⅰテキスト第8版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第17版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第12版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第12版(社会人育成講習会用) 微生物実験Ⅰテキスト第9版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第18版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第13版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第13版(社会人育成講習会用)
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価	2025年度	学生による授業評価(各評価項目の平均値: 5点満点) 生物学4.5、食品衛生学4.5、微生物実験Ⅰ4.5、微生物実験Ⅱ4.5
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		なし
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	2015年5月15日	食品衛生責任者
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	2021年4月	2021年度掲載「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)へのアクセスランキング第7位(月間平均アクセス数:28.3)(日本食品微生物学会雑誌)
	2022年4月	2022年度掲載「国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および投入変敗リスクの分析」(査読付)へのアクセスランキング第5位(月間平均アクセス数:28.3)(日本食品微生物学会雑誌)
	2023年10月	2023年度掲載「大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み」(査読付)へのアクセスランキング第9位(月間平均アクセス数:13.3)(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 2 ...				
(学術論文) 1. 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 4月	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
2. 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だすなど、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
3. 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。

4. 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(査読付)	共著	2022年 4月	日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32	概要: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
5. 大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み(査読付)	共著	2023年 10月	日本食品微生物学会雑誌 40 (3), 81-86	概要:我々が実践した参加体験型学習というアクティブ・ラーニングの手法を取り入れた研修は, 給食従事者の微生物学的な衛生管理に関する知識と意識の向上, そして主体性の向上に有効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、松永藤彦
6. カレーの調理過程および保存環境における細菌汚染状況(査読付)	共著	2024年 2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要:本研究ではカレー調理を原材料から保存に至るまで工程ごとに区分して細菌検査を行い, 汚染状況を可視化した. カレーの原材料であるじゃがいも, にんじん, たまねぎ, 鶏もも肉, 水, カレールウは細菌による汚染を受けており, 汚染度は原材料ごとに異なっていた. 菌数は下処理工程および炒め工程によって減少した. 煮込み工程では, 水を加えて沸騰後15分間煮込むと一般生菌数は検出限界(1.0×10^1 cfu/g)未満となったが, カレールウを割入れた直後の調理液からは2.5 Log cfu/g程度検出され, 完成したカレーからも同程度検出された. 完成したカレーに生残した細菌は, 35°Cで24時間保存すると8.3 Log cfu/gまで増殖するが, 10°Cで保存すると増殖が抑制された. 菌株同定の結果, カレールウおよび35°Cで24時間保存したカレー調理液からは高い割合で <i>Bacillus</i> 属の細菌が検出された. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、福本麻愉、松永藤彦
7. アセプティック飲料製造実習を核としたカリキュラム展開～食の安全を担う人材として成長できる実習～(査読付)	共著	2024年 2月	東洋食品工業短期大学紀要 第7号	概要:多分野の知識と技術を実践で活かす科目の1つであるアセプティック飲料製造実習を紹介する. この実習では一般消費者向けにPETボトル詰め緑茶飲料を製造するので, 学生は製品製造へのやりがいを感じ, 安全性への責任感が生まれる. また, 製造を完遂するには学生同士で協働し, 様々な分野の科目で得た知識と技術を活用・応用する必要がある. 製品の安全性保証の鍵の一つである加熱殺菌工程を例にとり, 複数の科目で学ぶ要素技術が総合的に活用されること, その過程で学生は学士力を養うことができることを示す. 担当部分:論文内容のディスカッション 松永藤彦、稲津早紀子
8. 自校式給食調理施設内の環境調査および和え物調理工程における品温変化のシミュレーションと生菌数予測(査読付)	共著	2026年 1月	東洋食品工業短期大学紀要 第8号	概要:本研究では, 給食調理従事者が抱える衛生管理に関する不安要素について現状を把握すべく, 自校式給食調理施設の環境調査および和え物調理工程における品温変化のシミュレーションと生菌数予測を行った. 環境調査の結果から, 夏場は調理場内の空気清浄度を改善する取り組みが重要であり, 床の汚染度が高いことを念頭に置いた行動が求められることがわかった. 和え物については, 品温変化のシミュレーションと食中毒原因微生物の増殖特性をもとに配膳時点における生菌数を予測したところ, 最低発症菌数を下回っていた. 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、久保田虎太郎、日野にれ葉、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	概要:緑茶はタンニン的一种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. 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
2. 家庭科教育×データサイエンスで培う素養の一考察	共著	2024年 3月	第21回統計・データサイエンス教育の方法論 ワークショップ	概要:高校2年生「家庭基礎」の「食生活と健康」では、食品の調理上の性質の理解と食文化の継承を考慮した調理計画に関する実習を行う。これらの学習内容に科学的視点を取り入れたデータを用いる授業実践を行った。日本の伝統的な食品の一つである「筑前煮」を題材に、画像、実物をもとに、「腐る」という状態について、生徒に判断と考察を行わせた。科学的なデータを加えることで、判断した結果に対する妥当性を検証するように展開した。 担当部分:実験コーディネート、実験全般 林宏樹、小山光美、佐野真理子、松永藤彦、稲津早紀子

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	フクシマ ムツユキ 福島 睦之	
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 2016年4月 2021年4月 2026年4月	東洋製罐株式会社入社 東罐興業株式会社出向 東洋食品工業短期大学講師 東洋食品工業短期大学准教授 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		日本包装学会	
年 月	事 項		
2022年4月	日本包装学会誌 編集委員として従事		
賞 罰			
年 月	事 項		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
		氏名	福島 睦之

教 育 研 究 業 績 書

令和8(2026)年5月1日

氏名

研究分野	研究内容のキーワード
リサイクルを加味したラベル工程の構築	フィルム印刷・脱墨

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	2024年	Teamsによる品質管理講義公開(本校学生対象)
2. 作成した教科書、教材	2024年4月	品質管理講義用 教育資料
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2024年	学生による授業評価アンケート結果
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2003年 2023年	日本規格協会「品質管理セミナー」受講 日本規格協会「品質管理検定3級向けセミナー」受講
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 2005年	高等学校理科1級 教員免許 日本規格協会 品質管理検定1級
2. 特許等	2007年	「プラスチックボトル容器の延伸ブロー成型方法」特許第4052055号
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		
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 2024年4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(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、日本包装学会	
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 塩野 剛			

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 塩野 剛		
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、二次元材料	
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		
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「密封グループにおける二重巻締実習の教育内容の紹介」	単著	2024年3月	東洋食品工業短期大学 紀要 第7号	本学紀要にて「密封グループにおける二重巻締実習の教育内容の紹介」と題して密封グループの教育内容について紹介した。本学の最も特徴的な科目のひとつである二重巻締実習の特徴や具体的な教育方法について紹介した。
2「包装とのこれまでの関わり」	単著	2026年6月	日本包装学会 学会誌 vol.33-No.3	日本包装学会誌の「包装学会内における若手の研究者・技術者の紹介」という特集で「包装とのこれまでの関わり」と題し、修士課程での研究内容や東洋食品工業短期大学の紹介および業務内容について紹介した。

教員個人調書

履 歴 書			
フリガナ氏名		カワウチ ヨウコ 川内 暢子	
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－ 2024年3月 2024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 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師 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、イミダゾールジペプチド研究会(旧カルノシン・アンセリン研究会)	
年 月		事 項	
2021年4月－ 2025年5月 2022年7月－		兵庫県川西警察署 協議会委員 イミダゾールジペプチド研究会(旧カルノシン・アンセリン研究会) 世話人	
賞 罰			
年 月		事 項	
		特になし	
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 川内暢子			

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品機能、食品加工、食品製造	アンセリン、カルノシン、バレニン、ジビエ、イミダゾールジペプチド、オキソイミダゾールジペプチド、機能性物質、食品加工、容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
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	2022/4/1-	授業外における学習を促進する取組として、座学では課題レポートの他、講義初めに小テストを実施することで理解を深める。また、知識レベルの標準化を図るため、補習講義を実施。実習では、課題レポートを課す。
2. 作成した教科書、教材	2022/4 2023/4 2023/4 2024/3 2024/3 2026/3	・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) ・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, 改変) ・飲料製造実習テキスト, 東洋食品工業短期大学出版(本学学生用) ・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, 改変) ・飲料製造実習テキスト, 東洋食品工業短期大学出版(本学学生用, 改変) ・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, 改変)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2022/4 - 2024/3 2022/8 - 2023/9	学生による授業評価, 教員による相互評価等の結果 社会人育成講習会における評価
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	2017/10/20 2020/3/3 2020/7/10 2021/11/21 2022/11/6	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) 普通一圧取扱作業主任者技能講習 修了(第06649号)
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	2022/4/1-	企業との共同研究
	2023/4/1-	大学との共同研究
	2025/1/17	部活動で「食と農をつなぐ朝ごはんコンテスト2025」銅賞 受賞

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)				
1) 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	2021/10	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。
2) 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	共著	2022/8	Bioscience, Biotechnology & Biochemistry	【著者】Taiken Sakano, Ai Saiga Egusa, Yoko Kawauchi, 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) 食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究【第1報】	-	2023/11	第72回技術大会(日本缶詰びん詰レトルト食品協会主催)	缶詰やレトルト食品などの容器包装詰加圧加熱殺菌食品(以下、容器詰食品)は、加熱殺菌により腐敗を防止し、常温での長期保存を可能としているが、多くの食材はこの加熱により品質が大きく変化する。市販品では開発担当者の試行錯誤や品質劣化の少ない食材の選抜により品質が保持されていると推察する。各食材の加熱殺菌による影響を詳細に調べた報告は少ない。そこで、我々は新しい食品製造技術や製品開発のためにも、食材の加熱による変化を把握する必要があると考え、個々の食材の原料特性と加熱耐性の関連性を調査し、データベースの構築を試みることにした。本報では、レトルト殺菌に適さない
2)				
...				

			考えられる野菜類のホウレンソウ、アスパラガス、キュウリ、ナス、果実類のスイカ、アボカド、バナナ、カキおよび100℃以下でも加熱に弱いと考えられるサクランボとキウイフルーツの10種類について、ラミコンカップ(東罐興業(株)製)を用い、注液なしと注液ありの2区を設け加熱殺菌した。殺菌後の重量変化、外観変化、色調、官能評価、硬さ、ビタミンC含有率を殺菌直後区と2週間保存区に分けて調査した。調査した10種類の食材は、加熱殺菌により大きく品質が損なわれることがわかった。また、食材毎に歩留まりも様々で、硬さや色調など品質低下の項目が異なることも明らかとなった。
--	--	--	---

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	ウラ 浦	チヒロ 千尋
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 2025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) 学校法人東洋食品工業短期大学 東洋食品工業短期大学 助教(～2025年3月) 学校法人東洋食品工業短期大学 東洋食品工業短期大学 講師 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		日本ビタミン学会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本栄養改善学会	
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名		浦 千尋	

教育研究業績書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名		
研究分野	研究内容のキーワード	
公衆衛生、食品機能	ビタミンD、疲労、食品科学、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		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	2012年3月 2012年5月 2013年11月	栄養士(第64928号) 管理栄養士(第174580号) 中級食品表示診断士
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				
(学術論文) 1.The Association between Atherosclerotic Disease Risk Factors and Serum 25-Hydroxyvitamin D Concentration in Japanese Subjects	共著	2023/6	Journal of Nutritional Science and Vitaminology 69(3),176-183	動脈硬化性疾患の危険因子を持つ被験者は、男女ともに、危険因子を持たない被験者よりも有意に年齢が高く、BMI も高値である。男性では血清 25OHD 濃度が動脈硬化性疾患の危険因子と有意に逆相関を示し(OR50.951、95%CI: 0.906-0.998)、血清 25OHD 濃度が低いと、動脈硬化性疾患のリスク因子と直接相関することが示された。 (Akane Yasuoka, Naoko Tsugawa, Chihiro Ura, Honami Ogasawara, Kiyoshi Tanaka, Kei Mizuno, Yasuyoshi Watanabe,
2.食品分析を通じた課題解決教育の取り組み	共著	2024/3	東洋食品工業短期大学紀要 7号,11-13	主体的に計画を立て、課題解決力を育成するための分析グループにおける取り組み内容を紹介した。 (奈賀俊人、浦千尋、末兼幸子、八木謙一)
3.鶏むね肉の塩麴漬けによるサラダチキンのアミノ酸増加および軟化～兵庫県立氷上高等学校との体験授業～	共著	2026/2	東洋食品工業短期大学紀要 8号,11-13	鶏むね肉を塩麴に漬け込んだ後に調理されたサラダチキンのアミノ酸量および軟らかさを評価した。氷上地域由来の種麴から調製された塩麴を使用すると、使用しない場合よりも呈味成分である遊離アミノ酸量が83%増加した。また応力測定の結果、塩麴処理によって肉質が軟らかく、弾力を保つ傾向が示された。(奈賀俊人、和田郁香、浦千尋、八木謙一)
(その他:発表) 1.成人における動脈硬化性疾患リスクと血清 25-hydroxyvitamin D 濃度との関係	—	2022/6	第76回日本栄養食・糧学会大会	動脈硬化性疾患リスクと血清25OHD濃度との関係について横断調査を行い、寄与因子を検討した結果、男性群のみ血清25OHD濃度のオッズ比が0.95(95%CI: 0.91-0.99)と有意な負の寄与を示した。(安岡明希、津川尚子、浦千尋、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良、栗原晶子)
2.カルシウム摂取不足が血中25-hydroxyvitaminD濃度に与える影響;横断的疫学調査による検討	—	2022/4	日本ビタミン学会第74回大会	Ca総合得点と血中25OHD濃度には有意な正相関関係が認められ、血中25OHD濃度の影響因子と重回帰分析を行ったところ、Ca総合得点は性別に次ぐ強い影響因子として検出された。カルシウムの適正摂取は、ビタミンD不足・欠乏を予防する面においても重要と判断された。(津川尚子、栗原晶子、浦千尋、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良)
3.カルシウム摂取量と 25-Hydroxyvitamin D3 代謝プロファイルの関係	—	2022/9	第373回脂溶性ビタミン総合研究委員会	1.2%Caあるいは0.2%Ca含有飼料で飼育した成熟・若齢ラットに d6-25OHD3を頸静脈投与し、L-Ca群で24,25(OH)2D3 / 25OHD3濃度比が顕著に低下することを確認した。Ca摂取量の違いがヒトの代謝プロファイルにも影響するかを検討した。(津川尚子、中川公恵、栗原晶子、小笠原帆南、浦千尋、田中清、水野敬、渡辺恭良)
4.紫外線照射によるしいたけ中のエルゴチオネイン含有量への影響	—	2023/12	第22回日本栄養改善学会近畿支部会	生しいたけの傘部分に日光またはUV-Bランプを60分間照射することで、0分区と比較してエルゴチオネイン含有量は有意に高値を示した。(浦千尋、倉谷巴奈、福井心)

5.データサイエンスに基づく包装食品の品質管理教育の取り組み	—	2024/3	第30回大学教育研究フォーラム	データリテラシー教育や情報リテラシー教育に加え、製造工程における品質管理の目的やデータ収集の手法、品質保証の考え方を身につけるよう設計された品質管理教育プログラムの実施効果について報告した。(浦千曇、福島睦之、鈴木浩司、牧志貴明、雨島智輝、八木謙一、甲斐正次郎、奈賀俊人)
--------------------------------	---	--------	-----------------	--

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏	ガナ 名	スエカネ 末兼	サチコ 幸子
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		
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		
	無		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 末兼 幸子			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 末兼 幸子

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	2021年～ 2025年 2021年～ 2025年	「食品法規Ⅰ」東洋食品工業短期大学出版 講義用テキスト 「食品法規」東洋食品工業短期大学出版 講習会用テキスト
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	2021年～ 2023, 2025 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	2008年4月 2015年12月 2016年8月 2018年12月 2019年11月 2023年12月	QC検定2級(前年に3,4級取得) 公害防止管理者(水質・2級) 危険物取扱者(乙4類) 公害防止管理者(大気・2級) 食品表示検定中級(前年に初級取得) 公害防止管理者(水質・1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			
フリガナ 氏 名	ウエハラ トシヒロ 上原 稔弘		
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		
2015年8月 2018年9月 2019年11月 2024年4月	株式会社パソナより派遣社員として勤務 WDB株式会社より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 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		なし	
年 月	事 項		
	なし		
賞 罰			
年 月	事 項		
	なし		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏 名 上原 稔弘			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 上原 稔弘

研究分野	研究内容のキーワード
アセプティック飲料	アセプティック、充填、密封、SIP、CIP

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) 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	ガナ 名	セキ 関	アヤネ 彩音
学 歴			
年 月	事 項		
2021年3月	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 卒業		
2023年3月	管理栄養士免許取得(登録番号 第274523号)		
	女子栄養大学大学院 栄養学研究科 栄養学専攻 修士課程 修了		
	修士論文「イミダゾールジペプチドが脂質代謝及び自発運動に及ぼす影響」		
職 歴			
年 月	事 項		
2023年4月1日	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手		
2024年4月1日	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	
年 月	事 項		
	特になし		
賞 罰			
年 月	事 項		
	特になし		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 関 彩音			

教 育 研 究 業 績 書		
令和8(2026)年5月1日		
氏名 関 彩音		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品機能、食品加工	イミダゾールジペプチド、カルノシン、アンセリン、容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
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		なし
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	2025年7月	授業業評価アンケート(5点満点) 2025年度前期 1年次講義「食品原料」 授業全体の評価 4.5点
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
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	2021年3月1日 2023年12月21日 2025年5月21日	管理栄養士免許取得(登録番号 第274523号) 中級食品表示診断士(合格番号2-28-1097) 普通一圧取扱作業主任者技能講習 修了(第06856)
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) 1 2 ...				なし
(学術論文) 1 2 ...				なし
(その他) 1)食材の加熱殺菌後の品質変化に関する基礎的研究【第2報】 2 ...	-	2025年11月	第74回技術大会 (日本缶詰びん詰レトルト食品協会主催)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品は加熱殺菌により常温での長期保存を可能にしているが、多くの食材の品質が加熱によって変化する。市販の食品では、開発担当者の試行錯誤や品質劣化の少ない食品の選択によって品質が保持されていると推察する。本研究では、今後の食品開発や製造技術の発展のため、食材の殺菌処理適性をDB化することを目的とした。本発表では、カボチャ、ナガイモ、ナシ、シイタケ、サクラエビについて報告した。

教員個人調書

履 歴 書			
フリガナ氏名		オオシマ リエコ大島 里詠子	
学 歴			
年 月	事 項		
2010年3月 2012年3月 2015年3月	奈良女子大学生生活環境学部 卒業 京都大学大学院人間・環境学研究科修士課程 修了 京都大学大学院人間・環境学研究科博士課程 修了 京都大学博士(人間・環境学) 「Evidence for acute activation of 5'-AMP-activated protein kinase by metformin and salicylate in rat skeletal muscles」		
職 歴			
年 月	事 項		
2015年4月 2017年4月 2017年10月 2021年4月 2022年6月 2025年8月 2026年4月	湊川短期大学人間生活学科 講師 湊川短期大学 准教授(2020年6月まで) 京都大学医学部付属病院先制医療・生活習慣病研究センター研究員(2018年3月まで) 大阪大学大学院工学研究科物理学系専攻 特任研究員(2022年3月まで) 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所創薬デザイン研究センター 技術補佐員(2025年6月まで) 大阪大学微生物病研究所感染腫瘍制御分野 技術補佐員(2026年3月まで) 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		日本食品微生物学会・日本肥満学会・日本体力医学会	
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		
上記のとおり相違ありません。			
令和8(2026)年5月1日			
氏名 大島 里詠子			

教育研究業績書

令和8(2026)年5月1日

氏名 大島 里詠子

研究分野	研究内容のキーワード
食品微生物学	微生物・食品の安全

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		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 ...				
(学術論文) 1 Phase-separated nuclear bodies of nucleoporin fusions promote condensation of MLL1/CRM1 and rearrangement of 3D genome structure (査読付)	共著	2023年8月	Cell Reports 42(8)	概要: 本研究では核膜孔の構成因子であるタンパク質「NUP98」と転写因子であるタンパク質「HOXA9」のそれぞれの遺伝子が融合された融合遺伝子の産物 (NUP98::HOXA9) が形成する相分離構造体に機能分子の濃縮とゲノム高次構造の再構成という2つの機能があることが明らかになった。この結果より、相分離構造体が HOX 遺伝子群など白血病に関わる遺伝子の選択的な活性化を促して病態に寄与してい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 Oka M, Otani M, Miyamoto Y, <u>Oshima R</u> , Adachi J, Tomonaga T, Asally M, Nagaoka Y, Tanaka K, Toyoda A, Ichikawa K, Morishita S, Isono K, Koseki H, Nakato R, Ohkawa Y, Yoneda Y.
2 Importin α 4 deficiency induces psychiatric disorder-related behavioral deficits and neuroinflammation in mice (査読付)	共著	2024年10月	Translational Psychiatry 14(1):426	概要: 核輸送シグナル受容体として知られるImportin α は、マウスでは6種類、ヒトでは7種類存在してファミリーを形成しており、それぞれが基質特異性を発揮することで多様な分子の輸送を可能にしている。本研究では、そのうちの一つであるImportin α 4を欠損させることでマウスに精神疾患に関連する行動障害や神経炎症を引き起こすことを示した。 担当部分: 実験 Sakurai K, Morita M, Aomine Y, Matsumoto M, Moriyama T, Kasahara E, Sekiyama A, Otani M, <u>Oshima R</u> , Loveland KL, Yamada M, Yoneda Y, Oka M, Hikida T, Miyamoto Y.
3 Importin α characterizes a micronuclear environment associated with genomic instability in human cancer cells (査読付)	共著	2026年6月	Journal of Cell Science 139(12)	概要: 本研究により、がん細胞などに多くみられる微小核に核輸送分子Importin α が高度に濃縮する現象が見出された。加えて、微小核は一様ではなく、構成因子に応じた多様な状態が存在することが示唆された。 担当: 実験 Miyamoto Y, Kisanuki R, <u>Oshima R</u> , Yoshimura SH, Yokota M, Maehara K, Aomine Y, Hata C, Tachibana T, Hazawa M, Okada H, Kimura H, Koike M, Ohkawa Y, Katagiri T, Yoneda Y, Oka M, Saitoh H.
...				
(その他) 1 2 ...				