

教育研究業績書

令和5年5月30日

氏名 釜阪 寛 印

教育上の能力に関する事項

事項	年月	概要
1 教育方法の実践例 ・復習レポートによる動機づけと授業設計 ・オフィスアワーの活用	令和4年4月～ 令和5年3月 令和4年4月～ 令和5年7月	甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の専門科目「食品加工学」（3年生 21人クラス）において実践した。毎時限の最後に、講義内容を含んだレポート課題および解説資料を渡し、次回の講義時までに提出させる。レポートは正誤ではなく問題への取り組みの真摯さの観点から3段階で評価し、講義の冒頭で返却する。これによって学生は目的を持って授業に参加でき、教員は学生の理解度等に配慮した授業設計を行うことができる。 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の専門科目「食品加工学」（3年生 21人クラス）において実践した。本講義では食品加工の意義を理解させることを最大の目的とした。文科系学生を含む自然科学系の科目であることを鑑み、学生の理解度の把握に最大限勤め、授業時間外に希望する学生と自由な雰囲気のもとディスカッションを行った。それによって学生の理解度や問題意識、自身の説明の不十分な点を把握し、講義に反映させた。補足説明や質問への説明は、個別でなく多くの学生に聞かせることにより緊張と集中力を持続させる効果があり、その結果、学生の理解度、満足度が目標レベルに達した。
2 作成した教科書・教材 ・栄養機能学実験 ・講義用補助教材	令和4年9月～ 令和4年11月 令和4年9月～ 令和5年1月	甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の教授として担当の「栄養機能学実習」（専門科目、3年次配当、半期、必修1単位）での実験内容2件（全6件）を新たに創出した。キウイフルーツのプロテアーゼの活性測定と唾液中のカルシウムイオン濃度の測定を考案し、実施した。市場商品での活用例を示すことで、学生の興味や理解度向上を図った。 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の教授として担当の「食品マーケット論」（専門科目、3年次配当、半期、必修2単位）において使用している。アウトラインを1回ごとに作成し、そのプリントを毎回の授業で配布している。
3 教育上の能力に関する大学等の評価 「2022年度前期中間・授業評価アンケート,食品加工学」 「2022年度後期中間・授業評	2022年6月12日 2022年12月19日	学生による授業評価アンケートにおいて高い評価を得た（授業内容にほぼ満足と回答した学生が8割を占めた。） 学生による授業評価アンケートにおいて高い評価を得た

様式第4号（教員個人に関する書類）

価アンケート,食品加工学」		(授業内容にほぼ満足と回答した学生が10割を占めた。)
4 実務の経験を有する者についての特記事項 1) 招待講演 2) 他大学の講義	2013年9月27日 2021年3月18日 2022年9月9日 2013年6月25日 2017年5月26日 2017年8月9日 2020年10月29日	日本応用糖質科学会平成25年度大会 招待講演 2021年度 日本農芸化学会 農芸化学技術賞受賞講演 第57回日本アルコール・アディクション医学会学術総会 招待講演 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業 平成26年度 研究成果発表会 基調講演 静岡大学食品・生物産業創出拠点 第44回研究会招待講演 園田女子大学 夏期集中講義 神戸大学全学キャリア科目「職業と学び」講義
5 その他		
職務上の実績に関する事項		
事項	年月	概要
1 資格,免許 高等学校教諭二級普通免許(理科) キャリアコンサルタント 博士(農学)	1987年3月 2022年4月 平成9年9月	昭六一高二普第一八三〇号 登録番号22003236, CDA155927 神戸大学より授与
2 学校現場等での実務経験	令和4年4月～ 令和5年3月 令和5年4月～	甲子園大学栄養学部フードデザイン学科 甲子園大学栄養学部食創造学科
3 実務の経験を有する者についての特記事項 江崎グリコ株式会社菓子開発研究所における研究開発(研究員) 同社 生物化学研究所における基礎研究研(究リーダーグループ長,部下5人) 同社 健康科学研究所グループ長,部下25人)	平成元年4月～ 平成4年10月 平成4年11月～平成14年7月 平成14年7月～令和3年12月	焼菓子製品の研究開発(配合、製法、工場導入)に従事 ・既存製品改良:ビスコ、プリッツ、コロソ、フレンドベーカリー ・新製品開発と上市:スティックベーカリー、ポンキッキビスケット 糖質および糖質関連酵素の研究、新規素材開発と事業化 ・新規素材開発:馬鈴薯澱粉糖化時の未利用画分からリン酸化オリゴ糖カルシウム(P0s-Ca)の調製法と構造解析、そして、量産化方法の確立 ・機能研究:国立感染症研究所、国立医療科学院への出向によるオーラルケア研究の推進、P0s-Ca素材および配合ガムの初期むし歯の再石灰化効果の実証 健康課題への解決策の提案とその研究開発、事業化取り組み ・素材開発と事業応用:P0s-Ca、アーモンド、グリコーゲン等

様式第4号（教員個人に関する書類）

		<ul style="list-style-type: none"> ・オーラルケア研究：新規機能開発と臨床研究、「初期むし歯対策ガム」トクホ製品開発、フッ素併用物を歯科専用品上市、口臭対策としてのブレオ EX（歯科専用品）の研究開発 ・腸内細菌研究：健康との関係研究、機能性表示食品（BifiX）の開発 ・おいしさ研究：おいしさの定量化方法導入と利用、市場適応性向上に貢献 ・母子研究：母乳成分の分析、アイクレオ事業支援 ・化粧品開発：通販専用化粧品製品開発におけるエビデンス構築と安全性確認の実施 ・研究管理業務：3 年研究計画、予算管理、人財採用・育成、要因計画 				
4 その他	2008 年 9 月	日本応用糖質学会 技術開発賞				
研究活動での受賞歴	2015 年 7 月	第 29 回「独創性を拓く先端技術大賞」最優秀賞 経済産業大臣賞				
開発商品受賞歴	2021 年 3 月	日本農芸化学会 農芸化学技術賞				
	2015 年 11 月	農林水産省 「フード・アクション・ニッポン アワード 2015」研究開発・新技術部門の最優秀賞フードアクションアワード最優秀賞				
開発商品推奨歴	2019 年 9 月	防災グッズ大賞				
	2014 年 3 月	日本歯科医師会推奨品				
担当授業科目に関する研究業績等						
担当授業科目	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行年月	出版社又は発行雑誌等の名称	執筆ページ数 (総ページ数)	概要
食品加工学	(著書) 糖質の新機能開発・応用ハンドブック	共	平成 27 年 9 月	NTS		リン酸化オリゴ糖の製法と用途開発
	(学術論文等) Bacillus stearotherophilus neopullulanase selective hydrolysis of amylase to maltose in the presence of amylopectin.	共	平成 14 年 6 月	Appl. Environ. Microbio l.	68, 1658- 1664 (2002).	酵素を用いたオリゴ糖生産に関する原著論文

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

食品製造学	(特許) W0/2010/061932 ・ Food and composition each comprising phosphorylated saccharide, polyphenol and fluoride	共	平成 22 年 6 月	特許		リン酸化オリゴ糖カルシウムとフッ 素剤の併用に関するう蝕予防用途特 許の国際出願特許
食品マーケ ット論	“リン酸化オ リゴ糖カルシ ウム (POs-Ca) の初期むし歯 の再結晶化効 果の実証”	共	2011 年	フーズス タイル 21	206-213	リン酸化オリゴ糖カルシウムの食 品および医薬部外品への応用に関 する総説
食品開発論	“歯の修復お よびその加速 化に関する革 新的技術開 発”	共	2022 年 3 月	化学と 生物	144-14 9	歯の再結晶化の実証とトクホ製品 開発に関する総説