

教育研究業績書

令和5年5月1日

氏名 谷澤容子



教育上の能力に関する事項

事項	年月	概要
1 教育方法の実践例 1 製菓開発企画・販売・製菓会社との連携指導	平成23年5月～平成23年12月	甲子園大学「卒業研究」食品会社および病院などの担当者との連携し、卒業研究ゼミの中で糖尿病患者用調理食品の開発、開発に取り組む。新規食品素材の調理特性の研究では、社会的ニーズに的確に呼応した食品開発に結び付ける生きた教育を実践。インターネットショップにて数年にわたって販売も行われ、開発メニューのパンフレット発行、およびNHK（名古屋局）放送で開発食品が放映。
2 調理食品の設計・開発指導（産学連携、地域連携）	平成22年10月～平成31年1月	宝塚産食品を用いた新規調理加工食品を創製し、宝塚市民対象の試食評価会を卒業研究ゼミ生に指導。宝塚産食品を用いた新規調理加工食品を創製し、宝塚市民対象の試食評価会を卒業研究ゼミ生に指導。
3 外国人大学院生 研究指導	平成26年4月～平成28年3月	日本移住者と本国在住ベトナム人対象に調理文化的側面からの食事調査研究をベトナム博士前期課程学生に指導担当教員として指導、学会発表も行い、修了まで導いた。博士前期課程の副査。
2 作成した教科書・教材 1 『新調理学プラス』光生館 2 『新編調理科学実験』アイ・ケイコーポレーション	令和2年3月～ 令和5年1月	栄養士・管理栄養士、家庭科教諭、フードスペシャリストを目指す学生を対象とする教科書。編集執筆：松本美鈴・平尾和子、分担執筆「第4章調理と嗜好性 1 食物のおいしさに関する要因と変動、2 嗜好の主観的評価」調理加工の原理を化学的に、物理学的に、組織学的に、食文化論的に、官能評価論的に科学実験によって事象を確かめるためのテキストである。編集執筆：今井悦子・柳沢幸江、分担執筆「成分抽出素材に関する実験」
3 教育上の能力に関する大学等の評価 学生による授業評価	令和2年度 令和3年度 令和4年度	・食事設計論実習の学生満足度は後半4.00/5.00満点中。 ・初担当の食品加工学実習の学生満足度は、4.00/5.00満点 ・初担当食品学Ⅲの学生満足度は、4.29/5.00満点。 ・食事設計論は、前前年度、前年度3.03、3.28であったが、4.32/5.00満点と高い学生満足度を得られた。 食生活食文化論は前前年度3.83、前年度3.67であったが、授業中に記入するシートへの記入参考例を差し示したところ、令和4年度末には4.40好評であった。
4 実務の経験を有する者についての特記事項 1 東京都北区教育委員会主催中学生・高校生のための公開講座	平成17年2月	高校生～小学生等を対象に、「トスカーナ地方古都シエナの伝統料理」パスタの調理科学と調理文化についての講義および郷土料理 pici の調理実習。

様式第4号（教員個人に関する書類）

5 その他 公開講座 甲子園大学	平成31年3月	五感を使った味覚教育を公開講座受講生に実施				
職務上の実績に関する事項						
事項	年 月	概要				
1 資格, 免許 中学校教諭一級普通免許状 (家庭) 高等学校教諭一級普通免許状 (家庭)	昭和59年3月 31日 昭和61年3月 31日	東京都教育委員会（認可番号11459） 東京都教育委員会（認可番号523）				
2 学校現場等での実務経験						
3 実務の経験を有する者についての特記事項 企業提携・研究開発 兵庫県高等学校給食研究会講演 調査研究 企業提携・研究開発	平成23年3月 平成23年6月 平成23年11月 平成24年12月	糖質の少ないお好み焼き改良版の研究開発 西欧の食事文化についての講演 イタリア人の日常食の実態調査 乾燥米状コンニャクを利用したメニュー開発				
4 その他 特になし						
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 実習 食品学Ⅲ 食事設計論 実習 食事設計論 調理学 調理学実習 調理学実験 実習	(著書) 1. 『考えよう! 「もったいない」・食料・環境 世界の保存食(全4巻) 1巻 果実の保存食 2巻 野菜の保存食 3巻 魚の保存食 4巻 肉の保存食』 2. 『わたしの手作り保存食百科～ジャム、シロップ、ピクルス、燻製、ソース』	単 共 翻 訳 監 修	平成19年10月 平成19年11月 平成20年1月 平成20年2月 平成24年1月	株式会社星の環会(東京) 緑書房(東京)	pp4-32(39) pp4-32(39) pp4-32(39) pp4-32(39) pp8-347(351)	調理方法や食べ方, 時代背景や土地特有の食生活を記述した。(ジャム, ミンスミート, チャツネ, 干柿, ザウアークラウト, オリーブの塩づけ, きのこのピクルス, チューニョ, 干ししいたけ, ラペツ・トウ, 梅干, アンチョビー, 干しダラ, キッパー, スモークサーモン, 干しアワビ, 干物, 生ハム, ソーセージ, リエット, サラミ, チーズ, ビーフジャーキー, ピータン等) 谷澤容子著, こどもくらぶ編集 持続可能な食料生産システムを尊重する英国人著による野菜や果物、肉、魚などの180種類の保存食の調理法について写真を使って紹介。日本では見かけることのない食材や保存食の作り方も記載されており、自然と一体化した伝統的な西欧の日常の保存食文化を十分堪能でき、また日本になじみのある食材を用いて保存すれば災害時の非常食としても役立

様式第4号 (教員個人に関する書類)

<p>卒業研究</p> <p>専門セミナー</p> <p>フードコーディネーター論</p> <p>食品分析科学特論</p>	<p>3.『新調理学プラス』</p> <p>4.『新編調理科学実験』</p> <p>(学術論文等)</p> <p>1.「Changes in the Taste of Beef with Aging (査読付)」(牛肉の熟成に伴う食味の変化)</p>	<p>共</p> <p>共</p> <p>共</p>	<p>令和2年3月</p> <p>令和5年1月</p> <p>平成4年1月</p>	<p>光生館, 東京</p> <p>アイ・ケイコーポレーション (東京)</p> <p>J. Home Economics Vol43</p>	<p>pp45-59 (212)</p> <p>pp64-71 (155)</p> <p>pp 199 ~206</p>	<p>つ。(保存の化学, 天然の保存料, 道具, 食の安全と衛生, 香味付け, 旬の食材でつくりたいの翻訳, コラム・保存食の調理加工法と食品についての解説頁の特に専門用語を翻訳。) 著者リンダ・ブラウン. 監訳谷澤容子</p> <p>管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデルコアカリキュラムに対応し, 調理学分野で求められる食事の基本の理解から日本の食文化の理解に至るまで全項目を網羅したテキストである. <u>分担食べ物の嗜好性の評価とその応用について, 食物のおいしさに関与する要因と変動, 嗜好の主観的評価</u> 執筆者松本美鈴、藤谷朝実、谷澤容子、吉村美紀、江口智美、大田原美保、香西みどり、長尾慶子、平尾和子、近堂知子、真部真理子、石井克枝、久木野睦子、若林素子、杉山久仁子</p> <p>調理加工の原理を化学的に、物理学的に、組織学的に、食文化論的に、官能評価論的に科学実験を行い、事象を確かめるテキスト。(分担執筆「成分抽出素材に関する実験」「でん粉」実験1でん粉の種類とゾル・ゲルの特性、「ゼラチン、カラギーナン、寒天」実験1砂糖添加の影響、実験2牛乳・果汁添加の影響、実験3ゼラチンゲルへのたんぱく質分解酵素の影響) 編著者今井悦子、柳沢幸江、著者大石恭子、大田原美保、笠松千夏、児玉ひろみ、西念幸江、柴田圭子、谷澤容子、豊満美峰子、山口智子、米澤加代、米田千恵</p> <p>サーロイン肉を0℃、2-14日間熟成し、焼いた後に肉の物理的特性、5'-IMP、乳酸、遊離アミノ酸、オリゴ態アミノ酸など呈味成分の変化と官能評価によるおいしさの関連を調べた。熟成により軟らかさは増し、グルタミン酸量も増加したが5'-IMPは減少した。官能評価によるうまみの強さは熟成による有意な増加は認められなかった。共同研究に</p>
---	---	----------------------------	---	---	--	---

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

	<p>2. 「微細化された各種農産食品素材の起泡性および乳化性の検討 (査読付)」</p>	<p>共</p>	<p>平成 30 年 1 月</p>	<p>『日本調理科学会誌』第 51 巻、1 号</p>	<p>pp. 26-36</p>	<p><u>付き抽出不可：全英文担当執筆</u> Atsuko Shimada, Minako Watanuki, Yoko Tanisawa and Keiko Hatae 種々の農産食品を卓上型粉碎機 (DP) と気流式粉碎機 (FP) の 2 種類の方法で微細化し、粉末の乳化性および起泡性を調べる目的でおこなった。小松菜葉 FP、干し椎茸は起泡力がみられた。FP の起泡力は見かけ密度と負の相関がみられた。試料を油相に分散後、同体積量の水相と共にホモジナイズ後乳化安定性を調べたところ、玄米、精白米、大豆、干し椎茸は、120 分まで乳化安定性がみられた。<u>(統計解析および全文執筆)</u> 谷澤容子・矢吹実奈子・内海麻衣・松宮健太郎・松村康生・香西みどり</p>
	<p>3. 学位論文 「微細化農産食品の調理加工特性」</p>	<p>単</p>	<p>令和 2 年 3 月</p>	<p>お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科</p>	<p>pp. 1-132</p>	<p>本論文は、化学修飾ではなく、乾式微細化農産食品が食品素材の色や風味を生かした嗜好性の高い、嚥下にも配慮された粉体食品としてその機能を生かし、種々の調理品を提供する可能性を広げること明らかにしたものである。農産食品を数 μm ~ 数十 μm の微粒子に調製し、新規調理加工への利用について取り組み、微粒子の界面活性・乳化機構の解明、調理加工の可能性を検討した。さらに、粘性特性および粉碎法と粒子径の影響、成分 (澱粉+食物繊維) と粘度の関係から、増粘剤になりうる可能性を示した。<u>谷澤容子</u></p>
	<p>4. 「各種農産食品微粒子の起泡素材および乳化素材としての食品加工・調理への利用 (査読付)」</p>	<p>共</p>	<p>令和 2 年 9 月</p>	<p>『日本調理科学会誌』第 53 巻、5 号</p>	<p>pp319-329</p>	<p>穀類、豆類、きのこ類、海藻類等の微粒子による砂糖減量メレンゲの泡沫安定化機能、卵黄代替半固体状マヨネーズ類似ドレッシングの乳化機能について検討した。通常の半量の砂糖のメレンゲにもち米、干し椎茸、海藻などを添加することで排液量が減少した。もち米または干し椎茸を分散した油に酢と NaCl を添加攪拌によって、マヨネーズ類似粘度のドレッシングが得られた。共焦点レーザー顕微鏡観察により、乳化した油滴の内部と表面にもち米微粒子が観察され、Pickering 安定化機構が関与、たんぱく質の関与が示唆された。<u>(統計解析、全文執筆)</u> 谷澤容子・矢吹実奈子・石井統也・松宮健太郎・松村康生・香西みどり</p>

様式第 4 号 (教員個人に関する書類)

	<p>(教育実践記録等)</p> <p>1. 「小麦粉せんべいの調理科学的側面からの食文化研究」</p> <p>2. 「微細化農産食品を用いた小麦粉置換パンの検討」</p>	<p>共</p> <p>単</p>	<p>令和 4 年 8 月</p> <p>令和 5 年 3 月</p>	<p>2021 年 度 年 報 第 37 卷 飯 島 記 念 食 品 科 学 振 興 財 団</p> <p>甲 子 園 大 学 紀 要</p>	<p>475-480</p> <p>pp9-15</p>	<p>特定課題研究等助成による成果として、小麦粉せんべいの歴史および代表的な小麦粉せんべいを調べた後、全国の大学生を対象にそれらの知名度と摂取経験、嗜好性を調査し、湿度変化を受けたせんべいの嗜好性を調査分析した。更に、画像解析、成分分析、水分活性測定、官能評価及び物性測定結果と併せて分析したところ、アンケート調査では 8 割近くが湿ったせんべいへの受容性がみられたが、官能評価では開封直後のせんべいの方が湿ったせんべいよりも嗜好性が高かった。(全文執筆)谷澤容子・坂本薫・秋永優子</p> <p>パンの小麦粉(薄力粉あるいは強力粉)の一部を微細化農産食品素材で置換した。10%までの置換は、パンの比容積を損なうことがなかった。置換食品の機能性を付与できる可能性が示唆された。薄力粉パンの比容積は増大する傾向があったが、干し椎茸はパンの物性がやや変化した。大豆は、強力粉パンの比容積が小さくならず、もち米微粉末は 10%も同様であった。これ以外の微粒子は、風味付けおよび比容積増を期待できる 1%程度の添加が望ましいことが示唆された。谷澤容子</p>
<p>食事調査実習</p>	<p>(著書)</p> <p>1. 『特例教科目テキストシリーズ 保健と食と栄養』</p> <p>(学術論文等)</p> <p>1 「フランス人の日常食についての実態調査:1993 年ストラスブールの主婦の場合(査読付)」</p>	<p>共</p> <p>共</p>	<p>平成 26 年 9 月</p> <p>平成 12 年</p>	<p>(株)みらい(岐阜)</p> <p>日 本 調 理 科 学 会 誌 第 35 卷</p>	<p>pp79-97 (199)</p> <p>pp 375-381</p>	<p>「食育の基本と内容」など、食事・食育の重要性を理解し保育の勉強ができるように、授乳・離乳の支援ガイド、食事摂取基準、保育所保育指針、食育基本法などを参照し記述。分担「子どもの発育・発達と食生活 離乳期の栄養」<u>離乳食の調理実習および乳児期の食生活の特徴や栄養的な問題点、指導の仕方などについて食育の視点からまとめた。</u>著者：谷澤容子他 9 名、保健と食と栄養編集委員会編</p> <p>ストラスブール大学関係者を対象に日常の朝食、昼食、夕食の実態調査を行なったところ、50 才以上は料理の品数が昼食、夕食共に 20 才代と比べ多く、献立、食材など伝統的な食事様式が残っていることが明らかになった。(全担当)、谷澤容子・中谷</p>

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>(教育実践記録等) 1「イタリア人の食生活の実態調査から見た日常食のコース献立」</p>	<p>共</p>	<p>平成 27 年 3 月</p>	<p>『甲子園大学紀要』 第 42 号、</p>	<p>pp 93～ 96</p>	<p>圭子・畑江敬子 イタリア人を対象にピエモンテ州イタリア食科学大学およびローマ本部をもつ星美学園短期大学サアレジンシスターの協力を得て日常食の実態調査を行った。自記式食事記録からイタリアの食事献立構成を分類した。食事場所は自宅が最も多く、自宅外の食事は朝、昼、夕食の順に 9, 42, 19%であった。primo piatto と second piatto のコース献立のそろった食事をしていた人は昼食、夕食共に 2 割程であった。<u>谷澤容子</u> タンパク質を多く含む食品の摂取頻度の実態調査を行い、国際比較した。日本は、魚介類、大豆加工品を多く使用し、食事に組み合わせられた料理数は 2～3 品が多かった。日本と類似傾向の台湾は、味噌の出現率が低く、肉類、卵類の出現率が高かった。タイは、肉類の出現率が高く、1 品に肉類や魚介類や卵類が含まれているものが多かった。フランスとイタリアは類似し、肉類の種類と出現率が高く、チーズを含め乳製品の出現率が高かった。<u>分担は、フランス、イタリア両国を全て調査計画・実施・入力・集計・分析と結果および比較と考察。</u>著者石井克枝、共同研究者宇都宮由佳、<u>谷澤容子</u>、松本美鈴、福永淑子</p>
	<p>2「タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較」</p>	<p>共</p>	<p>平成 27 年 6 月</p>	<p>『食生活科学・文化、環境に関する研究助成研究紀要』 第 28 巻</p>	<p>pp141 ～150</p>	<p>谷澤容子 タンパク質を多く含む食品の摂取頻度の実態調査を行い、国際比較した。日本は、魚介類、大豆加工品を多く使用し、食事に組み合わせられた料理数は 2～3 品が多かった。日本と類似傾向の台湾は、味噌の出現率が低く、肉類、卵類の出現率が高かった。タイは、肉類の出現率が高く、1 品に肉類や魚介類や卵類が含まれているものが多かった。フランスとイタリアは類似し、肉類の種類と出現率が高く、チーズを含め乳製品の出現率が高かった。<u>分担は、フランス、イタリア両国を全て調査計画・実施・入力・集計・分析と結果および比較と考察。</u>著者石井克枝、共同研究者宇都宮由佳、<u>谷澤容子</u>、松本美鈴、福永淑子</p>

様式第4号 (教員個人に関する書類)

食と文化 食生活・食文化論 基礎セミナー	(著書) 1. 『元気がでる！世界の朝ごはん (全5巻) 1巻 東・東南アジア 3巻 ヨーロッパ 5巻 北・中央アメリカとカリブ海』	共	平成 19年 3月	(株)日本図書センター (東京)	24 各国各pp1分 (各巻8 各国各巻48)	朝ご飯に興味を養い重要性を認識させるための学校図書館蔵書全5巻うち、アジア、ヨーロッパ、北米・中米各国の伝統的な朝ご飯について食生活と文化の視点から解説。 <u>分担24か国の食文化執筆, 国ごとに各1p</u> 編集:こどもくらぶ各全48頁、 監修:服部幸應・服部津貴子、
	2. 『新調理学プラス』	共	令和 2年 3月	光生館	p45-59 (212)	(以下、再掲のため、全て略)
	(学術論文等) 1 「The Habit of Eating Rice in Four Countries: Japan, China, Spain and France (査読付)」	共	平成 9年 12月	J. Consumer Studies and Home Economics Vol21、	pp349~361	以下、再掲のためすべて省略
	2 「フランス人の日常食についての実態調査: 1993年 ストラスブールの主婦の場合 (査読付)」	共	平成 12年	日本調理科学会誌 第35巻	pp 375-381	以下、再掲のためすべて省略
(教育実践記録等) 1 「イタリア人の食生活の実態調査から見た日常食のコース献立」	共	平成 27年 3月	甲子園大学紀要第42号	pp93-96	以下、再掲のためすべて省略	