

## 教育研究業績書

令和5年5月1日

氏名 佐々木 裕子 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 (1) インターネットを利用した教育の実践（teams、Zoom）	令和2年4月～現在	甲子園大学において、学内の学生向けに teams を併用した授業を行い、自宅等学外からの受講を可能にした。「基礎栄養学・特別演習」「フードコーディネーター論」は令和3年から実施した。 宝塚市立看護専門学校との交流授業においては Zoom を利用し、対面式の場合に必要な実施場所や移動時間の確保などがなく、効率的に実践できた。「IPE 関連科目」
(2) 動画サイトを利用した教育の実践（you tube）	令和2年4月～令和3年6月	教材の一部として youtube を利用した動画を配信した。「IPE 関連科目」
(3) マルチメディア機器を利用した授業方法	平成20年4月～平成27年3月	修文大学で担当の「微生物学」、「基礎栄養学」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	平成26年4月～平成29年3月	一宮市立中央看護専門学校で担当の「生活科学」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	平成29年4月～現在	甲子園大学で担当の「基礎栄養学」、「総合演習」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めている。
	平成29年4月～現在	甲子園大学大学院で担当の「基礎栄養学特論」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めている。
	平成30年4月～平成30年9月	甲子園大学で担当の「食品官能評価論」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	令和元年4月～令和3年3月	甲子園大学で担当の「NR・サプリメントアドバイザー演習」、「食育実践演習」においてパワーポイントを用いた授業を実施することにより、学生の理解度の向上に努めた。
	令和3年4月～現在	甲子園大学で担当の「フードコーディネーター論」、「食と地域の実践演習」（令和3年4月、「食育実践演習」より科目名変更）においてパワーポイントを用いた授業を実施す

様式第4号（教員個人に関する書類）

		ることにより、学生の理解度の向上に努めている。
2 作成した教科書・教材 （1）新 食品・栄養科学シリーズ 基礎栄養学 化学同人 （2）N ブックス 新版 微生物学 建帛社  （3）授業の教材 修文大学  甲子園大学	令和3年3月  平成22年2月  平成20年4月～平成29年3月  平成30年4月～9月	管理栄養士新ガイドラインを基準として作成した教科書で、第7章を担当した。  管理栄養士国家試験対策や、管理栄養士の実務に役立つような教科書で、第12章を担当した。  「微生物学実験」において、実験書を作成し使用した。  「食品加工学実習」において、実習書を作成し使用した。
3 教育上の能力に関する大学等の評価		特記事項なし
4 実務の経験を有する者についての特記事項		特記事項なし
5 その他		特記事項なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年 月	概要
1 資格, 免許 栄養士 管理栄養士  博士（家政学）武庫川女子大学	昭和63年3月 昭和63年12月 平成7年3月	兵庫県 第23266号 第41083号 第007925号
2 学校現場等での実務経験		特記事項なし
3 実務の経験を有する者についての特記事項		特記事項なし
4 その他	令和2年7月～現在	宝塚市食育推進会議の会長として、宝塚市食育推進計画の作成と実施の推進にあたり、第3次たからづか食育推進計画を策定した。

様式第4号 (教員個人に関する書類)

担当授業科目に関する研究業績等						
担当授業科目	著書、学術論文等の名称	単著 共著	発行年月	出版社又は発行雑誌等の名称	執筆ページ数 (総ページ数)	概要
基礎栄養学	(著書) 1. Nブックス 新版 微生物学	共	平成22年 2月	建帛社	141-149 ページ (230 ページ)	管理栄養士新ガイドラインの「人体の構造と機能および疾病の成り立ち」と「食べ物と健康」、「基礎栄養学」の領域を基準として作成した教科書で、「基礎栄養学」の領域にあたる第11章(微生物と健康)を担当した。 著者：林英生・松井徳光・ <u>佐々木裕子</u> ・角野猛・友近健一・林眞知子・村清司
	2. 新食品・ 栄養科学シリーズ 基礎栄養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同人	125-130 ページ (216 ページ)	管理栄養士新ガイドラインを基準として作成した教科書で、第7章(水分と電解質の代謝)を担当した。 著者：灘本知憲・高橋享子・小野廣紀・乗鞍敏夫・前田晃宏・ <u>佐々木裕子</u> ・森紀之・松本晋也・松永哲郎
	(学術論文等) 1. エピジェネティクスと栄養	共	平成30年 3月	甲子園 大学紀 要 Vol. 45	(抽出 不可) 45-50 ページ	DNA配列の変化を伴わず、後天的な修飾により遺伝子発現が制御され、維持される仕組みであるエピジェネティクスについて解説した。またエピジェネティクスの観点から見た生活習慣病の発生機序について、栄養との関わりに関する最近の研究報告を紹介した。 著者：末武勲・立野莉奈・ <u>佐々木裕子</u>
	2. きのこの栄養と機能性	共	令和2年3 月	甲子園 大学紀 要 Vol. 47	(抽出 不可) 31-39 ページ	きのこは、昔から日本で親しまれている食品である。身近なきのこの栄養と様々な機能性について、最近の知見をまとめた。 著者： <u>佐々木裕子</u> ・末武勲
	3. 種々の有用 真菌で調製した甘酒の血栓症予防機能についての検討	共	令和4年3 月	栄養科学 研究、 Vol. 10 、武庫川 女子大 学栄養 科学研 究所	(抽出 不可) 9-14 ページ	5種類の有用真菌から調製した甘酒の機能性について検討した。 <i>A. oryzae</i> 、 <i>A. sojae</i> では線溶活性が、 <i>A. kawachii</i> では抗トロンビン活性が、 <i>A. oryzae</i> 、 <i>A. sojae</i> 、 <i>A. kawachii</i> 、 <i>A. luchuensis</i> では抗酸化活性が高かった。このことから <i>A. oryzae</i> と <i>A. kawachii</i> を併用して甘酒を調製すると機能が向上する可能性が示唆された。またプロテアーゼ活性は、

様式第4号 (教員個人に関する書類)

	<p>4. エノキタケ TR-19 によるアルコールの生成</p>	<p>共</p>	<p>令和5年3月</p>	<p>栄 養 科 学 研 究 、 Vol. 11 、 武 庫 川 女 子 大 学 栄 養 科 学 研 究 所</p>	<p>(抽出不可) 17-22 ページ</p>	<p><i>A. oryzae</i>, <i>A. sojae</i> が高かったことから、調理に応用することで、食材の肉質を軟化し、さらに線溶活性、抗トロンビン活性、抗酸化活性の機能性を付与できることが示唆された。 著者：竹本尚美・<u>佐々木裕子</u>・小森有紀・山口真弥・松井徳光</p> <p>アセトアルデヒド還元活性を有する ADH の存在を明らかにし、ワインの生産を試みた。エノキタケの粗酵素液において Native-PAGE 後の ADH 活性染色の結果、ポリアクリルアミドゲル上にて本活性を有する ADH 及びエチルアルコール脱水素活性を有する ADH の染色バンドが確認された。 著者：鮫島由香・竹本尚美・<u>佐々木裕子</u>・小森有紀・山口真弥・松井徳光</p>
	<p>5. 有用真菌による米麴を用いた発酵豆腐の開発</p>	<p>共</p>	<p>令和4年6月</p>	<p>第 7 6 回 日 本 栄 養 ・ 食 糧 学 会 大 会 プ ロ グ ラ ム 集</p>	<p>(抽出不可) 94 ページ</p>	<p>米麴甘酒を用いた新たな発酵食品の開発を目的として、各種有用真菌から調製した米麴甘酒のプロテアーゼ活性を明らかにすると共に、機能性発酵豆腐の開発を試みた。プロテアーゼ活性は、調製直後の <i>A. sojae</i> が最も高い活性を示したが、保温時間の経過に伴い活性は減少し酵素が失活したことが推察された。<i>A. sojae</i> の米麴を用い、10℃で3日間発酵させた発酵豆腐には、うま味を呈するアスパラギン酸や甘味を呈するグリシンなどが最も多く含まれていた。さらに抗酸化活性は 86.4% であり、保温直後の米麴甘酒の抗酸化活性が 22.5% であったことから、発酵による機能性向上の可能性が示された。 著者：竹本尚美・<u>佐々木裕子</u>・鮫島由香・松井徳光</p>
	<p>6. 麦麴の血栓予防に関わる生理活性物質について</p>	<p>共</p>	<p>令和4年6月</p>	<p>第 7 6 回 日 本 栄 養 ・ 食 糧 学 会 大 会 プ ロ グ ラ ム 集</p>	<p>(抽出不可) 100 ページ</p>	<p>麦麴の抗トロンビン活性は、<i>A. kawachii</i> で顕著に高く、線溶活性については、<i>A. sojae</i> が高かった。オートミール麴の抗トロンビン活性は、麦麴と同様の結果が得られたが、線溶活性については、<i>A. sojae</i> の他に、<i>A. oryzae</i> や <i>A. kawachii</i> にも比較的高い活性がみられた。米麴の抗トロンビン活性も <i>A. kawachii</i> で顕</p>

様式第4号（教員個人に関する書類）

						著に高かったが、線溶活性は <i>A. luchuensis</i> で高く、 <i>A. sojae</i> で低かった。抗酸化活性については各種の麴で認められ、細胞毒性試験では、いずれの麴も有意な細胞死は観察されなかった。 著者：佐々木裕子・竹本尚美・小野美咲・末武勲・鮫島由香・松井徳光
基礎栄養学 実験	(著書) 1. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
総合演習Ⅲ	(著書) 1. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
臨地実習 Ⅲ・Ⅳ	(著書) 1. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
食と地域の 実践演習 (栄養)	(著書) 1. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
専門セミナー	(著書) 1. Nボックス 新版 微生物 学	共	平成22年 2月	建帛社	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
	2. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	125-130 ページ (216 ページ)	(再掲のため、略)
卒業研究	(著書) 1. Nボックス 新版 微生物 学	共	平成22年 2月	建帛社	141-149 ページ (230 ページ)	(再掲のため、略)
	2. 新食品・ 栄養科学シリ ーズ 基礎栄 養学 第5版	共	令和3年3 月	化学同 人	125-130 ページ (216 ページ)	(再掲のため、略)

様式第4号（教員個人に関する書類）

	(学術論文等) 1. エピジェネティクスと栄養	共	平成30年 3月	甲子園 大学紀 要 Vol.45	(抽出 不可) 45-50 ページ	(再掲のため、略)
	2. きこの栄養と機能性	共	令和2年3 月	甲子園 大学紀 要 Vol.47	(抽出 不可) 31-39 ページ	(再掲のため、略)
	3. 種々の有用真菌で調製した甘酒の血栓症予防機能についての検討	共	令和4年3 月	栄養科学 研究、 Vol.10、 武庫川女 子大学栄 養科学研 究所	(抽出 不可) 9-14 ペ ージ	(再掲のため、略)
	4. エノキタケTR-19によるアルコールの生成	共	令和5年3 月	栄養科学 研究、 Vol.11、 武庫川女 子大学栄 養科学研 究所	(抽出 不可) 17-22 ページ	(再掲のため、略)
	5. 有用真菌による米麴を用いた発酵豆腐の開発	共	令和4年6 月	第76回日 本栄養・ 食糧学会 大会プロ グラム集	(抽出 不可)94 ページ	(再掲のため、略)
	6. 麦麴の血栓予防に関わる生理活性物質について	共	令和4年6 月	第76回日 本栄養・ 食糧学会 大会プロ グラム集	(抽出 不可) 100 ペ ージ	(再掲のため、略)
IPE (STEP I)、(STEP II)、(STEP III)	(学術論文等) 1. 小規模校における多職種連携教育の導入について～ICTだからこそできること～	共	令和3年11 月	保険医療福祉 連携、 Vol.14(2 )	(抽出 不可) 133-13 7	甲子園大学での多職種連携教育の本格導入に向けて、宝塚市立看護専門学校との試行的な授業について紹介した。コロナ禍における事前学習や交流会、事後アンケートなどは、You Tube やグーグルフォームなど ICT を活用して行った。さらにこれらの取り組みにおける学内の問題点や、今後の課題についても挙げている。 著者：佐々木裕子・東斉彰・宮崎悦子・山角優美・堀内吉美・松浦昌美・八木典子