

健康栄養学科

小嶋 文博

佐々木 裕子

谷内 一彦

相澤 恵美子

菅原 詩緒理

中島 里美

大久保 剛

鈴木 寿則

矢島 由佳

神田 あづさ

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ オジマ フミヒロ 氏名 小嶋 文博	職名 教授 人間学部 健康栄養学科	取得学位 薬学博士 (大学名) 東北大学	(取得年月) 1990年3月
---------------------------	----------------------	-------------------------	----------------

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概要
【2024年度作成資料】「必ず合格る秘密の書」	2024 後期	管理栄養士国家試験直前対策用として過去10年間分の管理栄養士国家試験過去問を分野ごとに、問題用紙、解説と分けて Word で入力作成し、それらを1冊にまとめ、「必ず合格る秘密の書」として完成させた(中身470頁)。
管理栄養演習Ⅲにおける教育実践	2024 後期	この科目は「社会・環境と健康」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」の分野の国家試験対策演習科目で5人のオムニバスとなっているが、その中の1人である私の役割は、毎回授業の初めに100問の国試過去問の問題を学生に解いてもらうために、予めESS管理栄養士上でその問題を準備しておき(学生はこれで練習してくる)、同時にその問題の印刷物と解答用紙も準備しておいて、その回の担当教員に問題・解答用紙を配布して実施してもらい、学生がペーパー上で解答した回収物(解答用紙)を採点し返せるようにすることである。これを15回行うことで、学生は各分野の10年間分の過去問を必ず数回は解いてみることになるので、国試対策の一つとして学生の問題慣れの貢献度が高いものと思われる。
管理栄養演習Ⅰにおける教育実践	2024 後期	この科目はオムニバス形式(3人)で、私の担当は「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」の生化学分野の講義5回分であった。前年度同様に、第1回講義では細胞についての解説と練習問題20問と酵素についての解説と練習問題20問、第2回講義では糖質についての解説と練習問題14問と脂質についての解説と練習問題14問とたんぱく質・アミノ酸についての解説と練習問題20問、第3回講義では糖質の代謝についての解説と練習問題35問、第4回講義では脂質の代謝についての解説と練習問題32問、第5回講義ではアミノ酸の代謝についての解説と練習問題35問を行った。練習問題は正解を述べ解説を中心に行った。また管理栄養演習Ⅱと同様に、毎回授業の初めに50~100問の国試過去問の問題を学生に解いてもらうために、予めESS管理栄養士上でその問題を準備しておき

		(学生はこれで練習してくる)、同時にその問題の印刷物と解答用紙も準備しておいて、その回の担当教員に問題・解答用紙を配布して実施してもらい、学生がペーパー上で解答した回収物(解答用紙)を採点し次回に返却した(これら 15 回実施した小テストは 30 点満点に換算した)。期末試験は 3 人の担当者が出題し、計 70 問の選択問題とした。そのうち私は 23 問を出題した。最終的な成績評価の結果、合格者の平均点は 72.8 点(A 組 70.6 点、B 組 75.5 点)で、不合格者を含めた全体の平均点は 65.4 点であった。
生化学実験における教育実践	2024 後期	例年と同様、15 回の授業の中で実験レポートの提出が 11 回あり、レポート点合計を 40 点分とした。今年は予習テストを行うこととしたので、毎回予習テストを行い、全回分で 10 点満点とした。実験は 2~3 名のグループで行うが、グループ編成は前年度同様生化学 I の成績順で決めた。実験レポートは毎回交替でグループの代表者がグループの実験結果とその結果を見てのグループ内意見をまとめて提出することとした。今年も生化学 I の成績がよいグループが必ずしも実験レポートの成績がよいとは限らないことが分かったので、次年度以降はグループ分けを再考したい。予習テスト 10 点、実験レポート(紙ベース)40 点、期末試験(筆記試験)50 点の計 100 点で、A 組は平均 72.0 点(前年 66.1 点)、B 組は平均 74.7 点(前年 65.6 点)であった。
生化学 II における教育実践	2024 後期	生化学 II では教科書は前期の生化学 I で使用したもの(「スタディ生化学」)を継続して使用した。生化学 I と同様に、毎回授業の初めには予習テスト、授業の終わりには確認テストを行うこととし、シラバスにも記載して説明を行った。ただ残念なことに、前期同様予習(予習テスト)に時間をかけている学生は少なく、予習テストは結局教科書等を見ての解答となってしまった。授業終わりの確認テストは UNIPA で実施したが、時間が足りない学生が数名おり、これも次年度以降の課題となった。期末試験は国試同様の選択問題 33 問で 50 点満点、予習テスト 10 点満点、確認テスト 40 点満点、A 組は平均 71.0 点(前年 69.0 点)、B 組は平均 68.7 点(前年 67.0 点)であった(不合格者の点数は平均点には入れていない)。
食品学 II における教育実践	2024 後期	前年と同様に教科書には建帛社の N ブックスシリーズ「新版食品学 II [第 2 版]」を用い、章立ての順に植物性食品、動物性食品、その他の食品についてパワーポイントを用いた講義を行った。2024 年度 1 年生からのノートパソコン必携化に伴い、講義資料は PDF で UNIPA 掲載とした。授業初めに予習テスト、授業終わりに確認テストを実施した。予習テストと確認テストのために授業の中身として話す時間が短縮されたので、少し急ぎ足にな

		ってしまう場合があったので、次年度以降の課題として改善したいと思う。期末試験ではシンプルに国試タイプの選択問題形式の 30 問で 50 点分とし、予習テスト 10 点、確認テスト 40 点の計 100 点で、A 組は平均 75.6 点(前年 67.7 点)、B 組は平均 77.2 点(前年 68.6 点)であった。
管理栄養演習Ⅱにおける教育実践	2024 前期	この科目は「食べ物と健康」、「給食経営管理論」の分野の国家試験対策演習科目で 4 人のオムニバスとなっているが、その中の 1 人である私の役割は、毎回授業の初めに 50～100 問の国試過去問の問題を学生に解いてもらうために、予め ESS 管理栄養士上でその問題を準備しておく(学生はこれで練習してくる)、同時にその問題の印刷物と解答用紙も準備しておいて、その回の担当教員に問題・解答用紙を配布して実施してもらい、学生がペーパー上で解答した回収物(解答用紙)を採点し返せるようにすることである。これを 15 回行うことで、学生は各分野の 10 年間分の過去問を必ず数回は解いてみることになるので、国試対策の一つとして学生の問題慣れの貢献度が高いものと思われる。
総合演習Ⅰにおける教育実践	2024 前期	5 人によるオムニバス形式で、私の担当分は前年度同様 3 回であった。1 回目:糖質代謝、2 回目:脂質代謝、3 回目:アミノ酸代謝として 3 回の講義を行った。毎回授業の最後に小テストを UNIPA で行い、その 3 回分の平均点を 20 点分に換算して評価点とした。前年度の 4 年生の平均が 14.2 点であったのに対して、今年度の 4 年生は 9.2 点と低く、管理栄養士養成の総合演習レベルにおいて学習到達度が例年よりもかなり低いと思われた。
生化学Ⅰにおける教育実践	2024 前期	教科書は建帛社の「スタディ生化学」を使用した。今年度から確認テストに加え、予習テストも行うこととした。これは授業アンケートで学生の予習が足りないことが分かったからである。講義資料は UNIPA に PDF で掲載したほか、印刷物としても配布した。折角の予習テストであったが、多くの学生が予習を行っておらず、点数(毎回 5 点満点)が低かったので、途中から教科書等を見て解答してもよいこととした。授業の終わりの 15～20 分は確認テストに使用した。予習テストは全回分で 10 点満点、確認テストは毎回 100 点満点で実施し、最終的な評価段階では 40 点分とした。期末試験は穴埋め問題(記述問題)90 問、国試形式の選択問題 48 問で 60 点分に換算した。これらの点数の合計点(100 点満点)で、A 組は平均 71.5 点(前年 71.2 点)、B 組は平均 72.7 点(前年 75.6 点)であった(平均点には不合格者の点数も含む)。
食品学実験Ⅰにおける教育実践	2024 前期	サブテキストに一部修正を加え、リニューアル版とした。授業での実験等の

		<p>順序・内容等に大きな変更点はなかった(実験の基礎知識①、同②、溶液の密度測定・食品の pH 測定、光学顕微鏡による結晶(シュウ酸 Ca)の観察、古米と新米の判別・デンプンの糊化試験、牛乳カゼインの分離とカゼインの等電点・油脂の乳化に関する観察、果実の糖度/酸度および品質・果実プロテアーゼによる食肉タンパク質の分解、色素に関する実験①(ヘム色素・クロロフィル色素の加熱変化)、色素に関する実験②(アントシアニン色素・フラボノイド色素の加熱変化)、酵素的褐変・非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)、有機酸の定量(中和滴定)、ビタミン C の定量、抗酸化試験(DPPH を使ったラジカル捕捉活性の測定)、魚介類の鮮度判定、鶏卵の鮮度判定(卵白係数・卵黄係数・ハウユニット)の 15 回)。前年度と比べて大きく変わった点は毎回予習テストを行うこととした点と、レポート提出をすべて Web 上で行えるようにした点である。これらの変更点をすべてシラバスに記載し、初回の授業で十分説明を行った。予習テストは全回分で 10 点、レポートは 13 回分で 40 点とした。期末試験は 50 点とし、実験に関する内容の筆記試験を行った。これらの合計点(100 点)で、A 組は平均 77.3 点(前年 82.4 点)、B 組は平均 76.2 点(前年 75.5 点)であった。予習テストが十分には機能していなかったため、次年度は何か工夫を行いたい。</p>
食品学 I における教育実践	2024 前期	<p>教科書は前年度と同じ建帛社の「三訂マスター食品学 I」を使用した。2024 年度 1 年生からノートパソコン必携化になったので、講義資料は UNIPA からダウンロードして見ること(利用すること)ができるようにしたが、ノートパソコン必携化 1 年目ということもあり、講義資料は印刷物でも配布した。シラバスには新たに毎回予習テストを行うことを明記し実施したが、本当に予習を行ってくる学生があまりにも少なかったため、途中から予習テストは教科書を見て解答してもよいこととして実施した。予習テストは毎回 3～5 分程度で行った。またシラバスに記載した通り、毎回講義の終了前 20 分前から確認テスト(小テスト)を UNIPA の LMS を利用して実施した。期末試験は記述(語句)問題 100 問、国試形式選択問題 26 問で 50 点分とし、それに 15 回実施した予習テスト 10 点、確認テスト 40 点を合わせ計 100 点で評価を行った。A 組は平均 74.5 点(前年 75.8 点)、B 組は 73.1 点(71.7 点)で A 組と B 組で有意差はなかった。</p>
管理栄養士国家試験直前対策	2023 後期 (2/16～3/2)	<p>ここ数年の管理栄養士国家試験合格率の低迷さが問題となり、これが本学の入試にも影響するとのご指摘があった。そこで 2023 年度は絶対国試の合格率を上げるために、私が「1 人で国試直前対策(2/21～3/2)を行うこと」を決めそれを実行した。そのために、基礎栄養学(70 問+70 問)、応用栄養学(67 問+66 問)、栄養教育論(78 問+57 問)、給食経営管理論(91 問+98</p>

		問)、人体の構造と機能関連(100 問+91 問+83 問)、臨床栄養学(94 問+99 問+85 問)、社会環境関連(84 問+85 問)、公衆栄養学(99 問+79 問)、食べ物と健康関連(74 問+94 問+74 問)、応用力問題(76 問+80 問+60 問)の計 1954 問の問題を Word で作成し、解答用紙は Excel でマークシートを作成した。それを受講生の数×(4~5)以上の部数を印刷・製本して急遽準備した。各分野の練習問題を前述した順に解いてもらい、95%以上の正解率となるまで解き直させ、間違った問題等については解説(Web 上に準備)を必ず読ませた(工程管理表により私が管理した)。この国試対策講座は模擬試験の点数が低かった学生を中心に 29 名が受講した。その結果、このような短期間にもかかわらず、国家試験本試において、受講生の模擬試験の平均点から平均 36 点アップを成し遂げ、合格率 81.7%で全国の管理栄養士養成課程(新卒)の合格率 80.4%を上回ることができた。
スポーツ奨励・ミニテニス道場の実施	2023 後期	本学におけるクラブ・サークル活動の低迷さから、初心者でも身につけやすく、健康のためにもよく、生涯スポーツとして生まれたミニテニスを本学学生に紹介しようと思い、仙台市ミニテニス協会の方をお招きし 7 回(12/1、12/6、12/8、12/11、12/13、12/15、12/18)に渡ってミニテニス道場を開催していただいた。ラケット・ボール等の道具は貸していただき、本学の体育館で夕方に実施した。学生は 10 名程度であったが、これをきっかけに試合に出てみたり、近くのクラブチームに入部した学生がいたりと一部の学生ではあるが、少しだけスポーツによる健康と人との繋がりの大切さに気づいてくれた人たちがいたことをうれしく思った。
健康栄養研究法 I・II における教育実践	2023 前期・後期	健康栄養研究法 I・II の履修者は前年度よりも多く 6 名であった。前期に 1 名、後期に 2 名が減り、結局 3 名となった。前期には栄養学研究法に関する書籍と実際の英語文献の読み方を中心に輪講を行い、後期にはシグナル伝達に関する内容を授業形式で行った。その他に別コマでテニスの練習を行ったが、あまり上達しないし、積極的に運動をやるようとする学生もほとんどいなかった。また登録販売者の国家試験にもチャレンジさせたが不合格であった。残念ながら、受験生全員を合格させるような入試で入学してきた学生が多くなると、私のゼミを選択するような学生は減る傾向にある。
管理栄養演習 I における教育実践	2023 後期	この科目はオムニバス形式(3 人)で、私の担当は講義 5 回分であった。第 1 回講義では細胞についての解説と練習問題 20 問と酵素についての解説と練習問題 20 問、第 2 回講義では糖質についての解説と練習問題 14 問と脂質についての解説と練習問題 14 問とたんぱく質・アミノ酸について

		<p>の解説と練習問題 20 問、第 3 回講義では糖質の代謝についての解説と練習問題 35 問、第 4 回講義では脂質の代謝についての解説と練習問題 32 問、第 5 回講義ではアミノ酸の代謝についての解説と練習問題 35 問を行った。練習問題は一旦各自解答させ、正解の解説を私が行った。期末試験は分野ごとに 20 問ずつの出題とし、計 80 問 100 点の試験で評価を行った。その結果、A 組は平均 74.2 点(前年 78.4 点)、B 組は 79.0 点(前年 83.3 点)であった。前年度の 2 年生の時から B 組のほうが成績がよい傾向であることに変わりはない。</p>
食品学Ⅱにおける教育実践	2023 後期	<p>前年と同様に教科書には建帛社の N ブックスシリーズ「新版食品学Ⅱ[第 2 版]」を用い、章立ての順に植物性食品、動物性食品、その他の食品についてパワーポイントを用いた講義を行った。LMS の manaba から UNIPA への変更に伴い、小テスト問題は入力し直し、講義資料はファイルを分割するなど容量を抑えて UNIPA に添付した。ノートパソコン必携化にはなっていないので、講義資料は印刷物でも配布した。期末試験では国試タイプの選択問題形式の 30 問で 60 点分とし、小テスト 40 点との計 100 点で、A 組は平均 67.7 点(前年 64.5 点)、B 組は平均 68.6 点(前年 65.9 点)であった。毎回授業内に実施した小テストの点数は悪くはなかったが、たった 30 問の国試タイプの問題では平均点が 60 点中、半分の 30 点にも満たなかった。いかに学生が普段勉強をしていないかがよく分かった。次年度には教科書を読んでもらうために、予習テストを導入したいと考えている。</p>
生化学実験における教育実践	2023 後期	<p>例年と同様、15 回の授業の中で実験レポートの提出が 11 回あり、その 1 回ごとのレポート点は 3 点である。実験は 2～3 名のグループで行うが、グループ編成は生化学Ⅰの成績順で決めていった。実験レポートは毎回交替でグループの代表者がグループの実験結果とその結果を見てのグループ内意見をまとめて提出することとした。しかしながら、生化学Ⅰの成績がよいグループが必ずしも実験レポートの成績がよいとは限らないことが分かった。前年度と同様にレポート 11 回分の 33 点と期末試験の 67 点で評価を行った結果、A 組は平均 66.1 点(前年 84.7 点)、B 組は平均 65.6 点(前年 87.5 点)で、前年度の 2 年生よりも著しく成績が悪くなっていることが判明した。</p>
生化学Ⅱにおける教育実践	2023 後期	<p>生化学Ⅱは A 組と B 組の授業を別々に実施した。教科書は前期の生化学Ⅰで使用したもの(「スタディ生化学」)を継続して使い、教科書内容のすべてについて授業内に説明を行った。LMS の manaba から UNIPA への変更に伴い、小テスト等の問題は入力し直し、講義資料の大きさにも制</p>

		限が出たので、講義資料はできる限りコンパクトにまとめた。毎回当日の授業内容に関する 100 点の小テストを UNIPA(Web 上)で実施した(20 分程度)。毎回の小テスト問題で基礎ができているものと信じ、期末試験では国試同様の選択問題とした(30 問)。小テスト 40 点と期末試験 60 点の計 100 点で、A 組は平均 69.0 点(前年 66.9 点)、B 組は平均 67.0 点(前年 67.5 点)であった。2 年生はわずかに A 組のほうが B 組よりも成績がよい傾向にある。
食品学実験 I における教育実践	2023 前期	前年度に作成したサブテキストを実際の実験に合わせて訂正等を行い、リニューアル版とした。授業での実験等の順序・内容等に大きな変更点はなかった(実験の基礎知識①、同②、溶液の密度測定・食品の pH 測定、光学顕微鏡による結晶(シュウ酸 Ca)の観察、古米と新米の判別・デンプンの糊化試験、牛乳カゼインの分離とカゼインの等電点・油脂の乳化に関する観察、果実の糖度/酸度および品質・果実プロテアーゼによる食肉タンパク質の分解、色素に関する実験①(ヘム色素・クロロフィル色素の加熱変化)、色素に関する実験②(アントシアニン色素・フラボノイド色素の加熱変化)、酵素的褐変・非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)、有機酸の定量(中和滴定)、ビタミン C の定量、抗酸化試験(DPPH を使ったラジカル捕捉活性の測定)、魚介類の鮮度判定、鶏卵の鮮度判定(卵白係数・卵黄係数・ハウユニット)の 15 回)。実験ではあるが、16 回目には期末試験を行った。レポート提出は 13 回で、1 回 3 点で合計 39 点分となる。期末試験は、実験に関する内容の筆記試験で満点が 61 点である。レポート点+期末試験の合計点(100 点)で、A 組は平均 82.4 点(前年 73.3 点)、B 組は平均 75.5 点(前年 77.2 点)で、A 組のほうが成績がよかった。
食品学 I における教育実践	2023 前期	教科書は前年度と同じ建帛社の「三訂マスター食品学 I」を使用したもので、講義資料についてはマイナーな変更・修正のみであったが、LMS の manaba から UNIPA への変更に伴い、小テスト問題等の再入力が必要となった。講義資料は UNIPA に予め掲載しておいたので、他の科目と同様に予習はしやすかったはずである。毎回の小テストは 15~20 分程度、期末試験は選択問題 115 問、1 問 1 答式記述問題 75 問、記述問題 3 問で、小テスト 40 点、期末試験 60 点の計 100 点で評価を行った。A 組は平均 75.8 点(前年 77.7 点)、B 組は 71.7 点(76.4 点)で、A 組のほうが成績がよかった(平均点には不合格者の点数は含めていない)。
生化学 I における教育実践	2023 前期	教科書は建帛社の「スタディ生化学」のままであるが、LMS が manaba から UNIPA に変更されたことによって、確認テスト(小テスト)は入力し直しとなった。講義資料は UNIPA に PDF で掲載したが、同資料は印刷して配

		<p>布も行った。授業はすべて対面で、主にパワーポイントによる講義資料の説明を行い、授業の終わりの15～20分は小テストに使用した。小テストは毎回100点満点で実施し、最終的な評価での成績点には40点分として換算した。期末試験は、穴埋め問題90問、選択問題33問、記述問題1問で、60点分に換算した。UNIPA-LMSによる小テスト40点と期末試験60点の計100点満点で、A組は平均71.2点(前年76.9点)、B組は平均75.6点(前年76.0点)で、前年度同様、B組のほうが成績がよかった(平均点には不合格者の点数は含めていない)。</p>
総合演習Ⅰにおける教育実践	2023 前期	<p>この科目は5目によるオムニバス形式で、私の担当分は3回であった。1回目:糖質代謝、2回目:脂質代謝、3回目:アミノ酸代謝として3回の講義を行った。小テストはESS管理栄養士で行った。最終評価は各教員20点で5名分の合計値で行った。私の担当では20点満点で平均14.2点であった。</p>
卒業研究における教育実践	2022 前期・後期	<p>2021年度ゼミ生の2名が卒業研究を選択した。2名から2021年度に合格した登録販売者の勉強範囲で出会った漢方薬について調べてみたいとの申し出があったので、過去の論文等を調査した上で、まだ調べられていない機能性について培養細胞を用いた実験系で研究をできるように設定した。2名とも研究をやり遂げ、次のタイトルの卒業論文の提出に至った。 「大柴胡湯に肥満予防効果や認知症予防効果は期待できるか」 「杞菊地黄丸の新たな機能性に関する研究」</p>
健康栄養研究法Ⅰ・Ⅱにおける教育実践	2022 前期・後期	<p>健康栄養研究法Ⅰ・Ⅱの履修者は前年度と同様に2名であった。今年のテーマはミトコンドリアで、ミトコンドリアに関する文献研究を中心にゼミを行った。その他に別コマでテニスの練習を行ったが、2名ともあまり上達はしなかった。また登録販売者の国家試験にもチャレンジさせたが、不合格であった。残念ながら、2022年度の健康栄養研究法では十分な成果は得られなかった。ただ2名とも生化学が苦手であったが、ミトコンドリア研究を通して、生化学が分かるようになったと感想をもらっていた。</p>
管理栄養演習Ⅰにおける教育実践	2022 後期	<p>この科目はオムニバス形式(4人)で、私の担当分は講義3回と期末試験であった。講義の3回で生化学の代謝の復習ができるよう、第1回糖質の代謝、第2回脂質の代謝、第3回アミノ酸の代謝というメニューで実施した。講義は3回ともパワーポイントを用いて行い、演習問題として管理栄養士国家試験の過去問から作成した糖質・脂質・アミノ酸の代謝に関する問題集を配布し、それを繰り返し解くよう指導した。期末試験では1教員当たり20問の出題とし、80問で100点とした。その結果、A組は平均78.4点、</p>

		B組は 83.3 点であった。
食品学Ⅱにおける教育実践	2022 後期	教科書には建帛社の N ブックスシリーズ「新版食品学Ⅱ [第 2 版]」を用い、章立ての順に植物性食品(穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、海藻類)、動物性食品(食肉類、乳類、卵類、魚介類)、その他の食品(食用油脂、甘味料、調味料、香辛料、嗜好飲料とアルコール飲料)について講義を行った。毎回講義内容に関する小テストを manaba で行い、15 回分の小テスト点数を 40 点分に換算した。小テスト問題には基礎的な内容を網羅的に含めていたので、期末試験では応用力を測るための選択問題形式の 30 問で 60 点分とした。小テスト 40 点と期末試験 60 点の計 100 点で、A 組は平均 64.5 点、B 組は平均 65.9 点と、普段の授業や予習・復習等にあまりやる気を感じなかった通りの成績であった。
生化学実験における教育実践	2022 後期	例年と同様、15 回の授業の中で実験レポートの提出が 11 回あり、その 1 回ごとのレポート点は 3 点である。よって、レポート点は満点で 33 点となる。実験は 2~3 名のグループで行い、実験レポートはグループ内でその時の実験結果を見ながらディスカッションを行った上で完成・提出することになっている。期末試験は記述試験で、67 点分に換算した。前年度と同様にレポート 11 回分の 33 点と期末試験の 67 点で評価を行った結果、A 組は平均 84.7 点、B 組は平均 87.5 点で、前年度よりも点数が高かった。
生化学Ⅱにおける教育実践	2022 後期	A 組と B 組に分けて、すべて対面で授業を実施した(特別配慮学生のみ、臨時にオンライン受講を許可)。教科書は前期の生化学Ⅰで使用したもの(「スタディ生化学」)を継続して使い、教科書内容に沿って、生化学Ⅰの継続でタンパク質の消化と吸収から講義を行った。毎回当日の授業内容に関する 100 点の小テストを manaba(Web 上)で実施した。小テストの問題内容・問題数に応じて小テストの時間を調整して行った。小テスト問題には基礎的な内容を網羅的に含めていたので、期末試験では応用力を測るための選択問題 30 問で 60 点とした。小テスト 40 点と期末試験 60 点の計 100 点で、A 組は平均 66.9 点、B 組は平均 67.5 点であった。学生の成績は前年度よりも下回った。
食品学実験Ⅰにおける教育実践	2022 前期	教科書には建帛社の N ブックス実験シリーズの「食品学実験」を用いたが、教科書の内容とオリジナルな部分も含め、教科書とは別にサブテキストを作成し配布した(表紙・目次を含め 27 頁)。実験の基礎知識①、同②、溶液の密度測定・食品の pH 測定、光学顕微鏡による結晶(シュウ酸 Ca)の観察、古米と新米の判別・デンプンの糊化試験、牛乳カゼインの分離とカゼインの等電点・油脂の乳化に関する観察、果実の糖度/酸度および品

		質・果実プロテアーゼによる食肉タンパク質の分解、色素に関する実験①(ヘム色素・クロロフィル色素の加熱変化)、色素に関する実験②(アントシアニン色素・フラボノイド色素の加熱変化)、酵素的褐変・非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)、有機酸の定量(中和滴定)、ビタミン C の定量、抗酸化試験(DPPH を使ったラジカル捕捉活性の測定)、魚介類の鮮度判定、鶏卵の鮮度判定(卵白係数・卵黄係数・ハウユニット)の 15 回で、16 回目には期末試験を行った。レポート提出は 13 回あり、レポート 1 回分の点数は最大 3 点で、合計は満点で 39 点となる。期末試験は、実施した実験に関する内容の筆記試験で行い、満点を 61 点とした。レポート点+期末試験の合計点で、A 組は平均 73.3 点、B 組は平均 77.2 点、科目等履修生は平均 79.5 点であった。
食品学 I における教育実践	2022 前期	教科書は前年度と同じ建帛社の「三訂マスター食品学 I」を使用したもので、講義資料についてはマイナーな変更・修正のみであった。毎回授業内容に沿った小テストを manaba(Web 上)で実施した(授業はすべて対面)。小テスト問題は前年度のものを基本として改良版を用意した。期末試験は穴埋め記述問題 67 問、五択選択問題 33 問の計 100 問に記述問題 1 題で行った。評価点配分は前年度と同様に小テスト 40 点、期末試験 60 点の計 100 点で、A 組は平均 77.7 点、B 組は 76.4 点、科目等履修生は 90.0 点であった(平均点には不合格者の点数は含めていない)。
生化学 I における教育実践	2022 前期	教科書を変更し、建帛社の「スタディ生化学」を採用した。授業進度は前年度と同様に代謝の扱いは脂質の代謝までとし、遅めの進め方に徹した(授業はすべて対面)。教科書の変更に伴い、パワーポイントによる講義資料、配布資料、小テスト問題等はすべて作り直しとなった。毎回 100 点満点の小テストを manaba(Web 上)で実施し、最終的な評価での成績点には 40 点分に換算した。期末試験は、小記述問題 90 問、選択問題 28 問、第記述問題 1 問で、60 点分に換算した。manaba による小テスト 40 点と期末試験 60 点の計 100 点満点で、A 組は平均 76.9 点、B 組は平均 76.0 点、科目等履修生は 91.5 点であった(平均点には不合格者の点数は含めていない)。A・B 合同での授業であったが、特に問題はなく、むしろ合同のほうがクラスごとのやる気・雰囲気の違いが出にくく、良いと思われた。
生化学 I の教科書(スタディ生化学)の執筆	2021.8.20	スタディ生化学(建帛社、編著:渡邊敏明)の第 9 章(タンパク質・アミノ酸の基礎, 76~88 頁)・第 10 章(タンパク質・アミノ酸の代謝, 89~102 頁)を分担執筆した。
食品学 I の教科書(三訂マスター食品学 I)の執筆	2021.4.20	食べ物と健康三訂マスター食品学 I (建帛社、編著:小関正道, 鍋谷浩

		志)の第2章(食品成分表, 13~36頁)を分担執筆した。
健康栄養研究法Ⅰ・Ⅱにおける教育実践	2021 前期・後期	健康栄養研究法は、いわゆるゼミである。2021 年度のゼミ生は 2 名のみであったが、各自テーマの異なる論文を読み、パワーポイントにまとめた上で発表するということを繰り返した。実験では DPPH を用いたラジカル捕捉活性に基づく各種飲料の抗酸化性について調べた。また動物細胞の培養について、実験操作を中心に指導した。また 2021 年度ゼミ生の 1 つの目標(課題)として、登録販売者の国家試験に合格することを掲げた。私は WEB 上でできる練習問題を作成し、これを繰り返し解かせることで、2 人とも合格することができた(宮城県の合格率 43.4%に対して、私のゼミ生は 100%)。さらに小嶋ゼミでは、座学ゼミ 1 コマ以外に、運動ゼミ 1 コマを設け、前期は主に硬式テニス、後期は主にバドミントンの練習を行わせ、いずれのスポーツもある程度上達させることができた。
管理栄養演習Ⅲにおける教育実践	2021 前期	この科目はオムニバス形式(5 人)で、私の担当分は 1 回であったが、私の役割は毎回学生に管理栄養士国家試験過去問から、特定の分野に関して 100 問の課題を WEB 上で出題することであった。学生はその 100 問について 1 週間のうちに何度か練習で解いてみることになっており、翌週の演習時にペーパー試験を担当者が実施する。そのペーパー試験の準備と採点を行うことも私の役割となっており、これを初回から 15 回連続で担当した。これにより、学生は 1,500 問の過去問を解いたことになるので、国試対策の 1 つとして役立っているものと思われる。またこの演習の授業後も、管理栄養士国家試験の過去問 1,500 問は繰り返し解けるように設定した。
管理栄養演習Ⅰにおける教育実践	2021 後期	この科目はオムニバス形式(4 人)で、私の担当分は 3 回であった。この 3 回で生化学の総復習ができるよう、3 回ともパワーポイントを用いた講義中心の授業を行い、演習問題として WEB 上で管理栄養士国家試験の過去問 100 題程度を繰り返し解けるよう出題した。期末試験では 1 教員当たり 20 問の出題とされたので、国家試験過去問から 20 問を出題した。
生化学実験における教育実践	2021 後期	コロナ禍でも状況が改善したということで、通常の形態で授業を実施できた。15回の授業の中で、11回の実験レポートの提出を義務付けており、その1回ごとのレポート点は満点で3点としている。よって、レポート点は満点で33点となる。実験は2~3名のグループで行い、実験レポートはグループ内でその時の実験結果を見ながらディスカッションを行った上で完成させることにしている。期末試験は記述試験で、100点分を67点分に換算した。レポート11回分を33点、期末試験を67点で評価を行った結果、A組は

		平均69.2点、B組は平均75.7点であった。
生化学Ⅱにおける教育実践	2021 後期	A組とB組に分けて、すべて対面授業で実施した。教科書は前期の生化学Ⅰで使用したものを継続して使い、教科書に沿って、授業内容はタンパク質の消化と吸収、アミノ基転移と酸化的脱アミノ反応、アミノ酸の脱炭酸反応、尿素回路と非必須アミノ酸の合成、ヘムの合成と分解・ビリルビン代謝、生体異物代謝(薬物代謝系)、遺伝子と核酸・核酸の構造と機能、核酸の合成と分解、DNAの複製・修復・組換え、転写(転写開始と伸長・プロセシング)、翻訳と翻訳後修飾、細胞間情報伝達、ホルモンによる恒常性維持、シグナル伝達とがん、糖質・脂質・アミノ酸代謝の相互関連とし、前年度まで授業内容に付加的に加えていた薬理学的な内容と薬と食事の相互作用、糖尿病・脂質異常症の薬、自律神経系・中枢神経系の薬の部分を削除した。教科書の変更に伴い、パワーポイントによる講義資料、配布資料等はすべて作り直しとなった。毎回、当日の授業内容に関する100点の小テストをmanabaで実施し、最終的な評価での成績点には40点分に換算した。期末試験では、選択問題と記述問題を含めた100点満点の試験を実施し、最終的な評価での成績点には60点分に換算した。小テスト40点と期末試験60点の100点満点で、A組は平均69.7点、B組は平均70.9点であった。付加的な部分の削除を行ったにも関わらず、学生の成績は前年度よりも下回った。
総合演習Ⅰにおける教育実践	2021 前期	この科目はオムニバス形式で、私の担当分は2回であった。解糖と糖新生、クエン酸回路と電子伝達系、グリコーゲン代謝、脂肪酸代謝、ペントースリン酸回路、アミノ酸代謝と尿素回路に関する応用的・総合的な演習問題を解いてもらい、その解説を行った(A・B 合同)。また課題として国家試験の過去問100問をWEB上で出題し、繰り返し解けるようにした。
食品学Ⅰにおける教育実践	2021 前期	コロナ禍のため、4月中の4回分だけ、リアルタイム型オンライン授業(ZOOM)となった。A・B 合同で、教科書は前年度とは異なるものを使用したため、同じ食品学Ⅰではあるが、食品成分表についての解説が加わった。教科書の変更に伴い、パワーポイントによる講義資料、配布資料等はすべて作り直しとなった。毎回、当日の授業内容に関する100点の小テストをmanabaで実施し、最終的な評価での成績点には40点分に換算した。期末試験では、選択問題と記述問題を含めた100点満点の試験を実施し、最終的な評価での成績点には60点分に換算した。小テスト40点と期末試験60点の100点満点で、A組は平均75.2点、B組は平均73.0点であった。

生化学 I における教育実践	2021 前期	<p>コロナ禍のため、4 月中の 3 回分だけ、リアルタイム型オンライン授業 (ZOOM) となった。A・B 合同で、教科書は前年度とは異なるものを使用し、授業内容は前年度よりも進め方を遅くしたため、代謝の扱いは脂質の代謝までとした (前年度はアミノ酸の代謝まで)。教科書の変更に伴い、パワーポイントによる講義資料、配布資料等はすべて作り直しとなった。毎回、当日の授業内容に関する 100 点の小テストを manaba で実施し、最終的な評価での成績点には 40 点分に換算した (中間テストは行わず、その日も通常の小テストとした)。期末試験では、選択問題と記述問題を含めた 120 点満点の試験を実施し、最終的な評価での成績点には 60 点分に換算した。小テスト 40 点と期末試験 60 点の 100 点満点で、A 組は平均 78.7 点、B 組は平均 75.8 点であった。</p>
有機化学における教育実践	2021 前期	<p>コロナ禍のため、4 月中の 3 回分だけ、リアルタイム型オンライン授業 (ZOOM) となった。A・B 合同で、教科書は指定せず、参考図書 (3 冊) のみ提示した。授業内容については、物質の構成、原子構造と周期表、化学結合、物質量、酸と塩基、酸化還元反応、酵素反応と酸塩基平衡までは前年度と同様であったが、生体を構成する物質 (有機化合物) については、糖質、脂質、タンパク質、核酸を中心に講義を行った。毎回、当日の授業内容に関する 100 点の小テストを manaba で実施し、最終的な評価での成績点には 40 点分に換算した (中間テストは行わず、その日も通常の小テストとした)。期末試験では、選択問題と記述問題を含めた 120 点満点の試験を実施し、最終的な評価での成績点には 60 点分に換算した。小テスト 40 点と期末試験 60 点の 100 点満点で、A 組は平均 75.6 点、B 組は平均 74.7 点であった。</p>
管理栄養士国家試験の受験直前対策における教育実践	2021.2.28	<p>2021 年 2 月 28 日 (日) 実施の第 35 回管理栄養士国家試験の直前約 10 日間 (2/18~2/27) に、管理国試模擬試験での低得点者 (200 点中 100 点未満) の学生を中心とした 51 名を対象に直前対策講座を行い、約 10 日間で平均約 45 点の得点上昇を導き、国家試験合格率の維持に寄与した (前年 93.3%→85.5%)。なお過去 8 年間分の国家試験問題を入力したが、科目・分野ごとの印刷は分担していただいた。</p>
管理栄養演習 III における教育実践	2020 後期	<p>この科目はオムニバス形式で、私の担当分は 1 回であったが、私の役割は毎回学生に管理栄養士国家試験過去問から、特定の分野に関して 100 問の課題を Web 上で出題することである。学生はその 100 問について 1 週間のうち何度か練習で解いてみるようになっており、翌週の演習時にペーパー試験を担当者が実施する。そのペーパー試験の準備と採点を行うことも私の役割となっており、これを初回から 15 回連続で実施した。これ</p>

		により、学生は 1,500 問の過去問を解いたことになるので、国試対策の 1 つとして役立っているものと思われる。
管理栄養演習 I における教育実践	2020 後期	この科目はオムニバス形式で、私の担当分は 3 回であったが、その 3 回で生化学に関する管理栄養士国家試験の 34 回分ができるよう資料とパワーポイントを準備し、ハイテンポで授業を行った。この授業は対面で実施できたが、実習関連で生じた規制のため大学に來れないという学生がいた場合には、対面と同時にオンラインでの対応も行った。
生化学実験における教育実践	2020 後期	生化学実験は A クラス、B クラスごとに実施したが、そのクラス単位の人数ですら、三密を避けるためには、実験室で一度に実施することは困難であったので、まずはクラスを半分ずつに分けた (A グループ・B グループ)。例えば、ある日は実験等の説明を A グループは実験室で聞き、B グループは教室で ZOOM を通して聞く。その後、A グループは速やかに実験室で実験を行い、終了すると B グループとの入れ替えを行う。A グループは教室で実験レポートを作成する。B グループは実験室で実験を行う。このようなことを毎回交替させて 15 回分を実施した。実技的な説明の場では、教室で聞いているグループには、実験室に設置したカメラの映像で見ってもらった。このようなやりくりで実施したため、例年 (通常) よりも急ぎ足の実験となってしまった感じがした。レポート 11 回分を 30 点、期末試験を 70 点で評価を行った結果、A 組は平均 70.9 点、B 組は平均 68.3 点であった。
生化学 II における教育実践	2020 後期	コロナ禍ではあるが、前期ほどの縛りがなくなり、三密を避けた教室の最大収容人数内での対面授業が可能となったが、A・B 合同で授業をできるような教室がないため、2 教室を用いた合同授業を実施した。毎回、私が入る教室を換え、私のいない教室では、オンラインでパワーポイントと授業風景を映すこととした。ハード面での問題が少々あったため、授業評価はあまりよくなかった。講義内容では、情報伝達、恒常性と生体防御、赤血球と生体色素、器官の構造と機能、遺伝子解析、生活習慣病、薬理学総論 (薬物代謝)、薬と食事の相互作用、糖尿病・脂質異常症の薬、自律神経系・中枢神経系の薬など幅広い知識を伝えるものとした。シラバス記載の配点を変え、小テスト 30 点、期末試験 70 点で採点した結果、A 組の平均点は 70.5 点、B 組の平均点は 73.3 点であった。内容が難しいと思われるので、次年度からは付加的な部分は削除することを検討したい。
総合演習 I における教育実践	2020 前期	この科目はオムニバス形式で、私の担当分は 2 回であったので、内容を吟味し、解糖と糖新生、クエン酸回路と電子伝達系、グリコーゲン代謝、脂肪酸代謝、ペントースリン酸回路、アミノ酸代謝と尿素回路に関する応用的・

		総合的な演習問題を解いてもらい、その解説を行った(A・B 合同)。
食品学 I における教育実践	2020 前期	<p>コロナ禍のため、授業開始が遅れ、初回が 5/15 であった。コロナ禍のため、すべてリアルタイム型オンライン授業で行うこととなり、15 回の講義を ZOOM と manaba の併用で実施した(A・B 合同)。</p> <p>教科書は昨年とは異なる『栄養科学イラストレイテッド 食品学 I』(羊土社)を使用した。講義資料は、オンライン対応ということもあり、すべて作り直した。講義内容は、食品学 I のテキスト範囲すべてとした。毎回実施した小テストを 40 点分に換算し、復習課題のノート提出を 20 点、期末試験を 40 点として、総合的に成績を評価した。その結果、A 組は平均 82.5 点、B 組は平均 77.7 点であった。</p>
生化学 I における教育実践	2020 前期	<p>コロナ禍のため、授業開始が遅れ、初回が 5/11 であった。コロナ禍のため、すべてリアルタイム型オンライン授業で行うこととなり、15 回の講義を ZOOM と manaba の併用で実施した。しかも、他の実験・実習等の授業のため、座学の有機化学はクォーター制(週に 2 コマ)での実施となり、7 月初旬には終了した(A・B 合同)。</p> <p>教科書は昨年とは異なる健康・栄養科学シリーズ『生化学』(南江堂)を使用した。講義資料は、オンライン対応ということもあり、すべて作り直した。併せて小テスト用問題もオンライン用として 15 回分を準備した。主な内容は細胞の構造や機能から、糖質、脂質、タンパク質(アミノ酸)、核酸、ビタミン、ミネラル、糖質代謝、脂質代謝、アミノ酸代謝までをカバーした。毎回実施した小テストを 40 点分に換算し、復習課題のノート提出を 20 点、期末試験を 40 点として、総合的に成績を評価した。その結果、A 組は平均 74.6 点、B 組は平均 75.0 点であった。</p>
有機化学における教育実践	2020 前期	<p>コロナ禍のため、授業開始が遅れ、初回が 5/12 であった。コロナ禍のため、すべてリアルタイム型オンライン授業で行うこととなり、15 回の講義を ZOOM と manaba の併用で実施した。しかも、他の実験・実習等の授業のため、座学の有機化学はクォーター制での実施となり、6 月末には終了した(A・B 合同)。</p> <p>教科書は昨年とは異なる『生理学・生化学につながるていねいな化学』(羊土社)を選び、物質の構成、原子構造と周期表、化学結合、物質質量、酸と塩基、酸化還元反応、酵素反応と酸塩基平衡、生体を構成する物質について 11 回の講義を行った後、残りの 4 回の講義では有機化学の基礎(命名法、官能基、アルカン・アルケン・アルキン、アルコール、アルデヒド、ケトン、カルボン酸、エステル、アミン、アミド)について解説した。</p>

		毎回実施した小テストを40点分に換算し、復習課題のノート提出を20点、期末試験を40点として、総合的に成績を評価した。その結果、A組は平均74.5点、B組は平均74.1点であった。
戦略的入学前教育の実践	2020.3	令和元(2019)年度の学長裁量予算による助成を受け、推薦入試合格者と一般入試A日程の合格者を対象に入学前教育を行う計画であったが、新型コロナウイルスの影響のため、それが不可能となった。そこで、入学予定者全員を対象に『基礎栄養学ノート』を配布し、自宅での自学自習を行ってもらったこととした。その進捗管理にはESS管理栄養士というWeb上で問題を解いて正解と解説が出るシステムを用いた。一方、推薦入試合格者には、国語力を高めたいという要望に応じ、国語の添削指導を外注し、長文を100字にまとめる練習を健康栄養学科として3回実施した。この結果、受験生(推薦入試合格者)の国語力は高校時の成績(出身校の偏差値も含め)に正の相関性を示した。

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
発現促進用組成物	共	2023.8.21	特許第7335012号	小嶋文博 竹中裕行 山口裕司		(9頁)
Nブックス 新版食品学Ⅱ[第2版] 第3章 動物性食品 1. 食肉類	共	2022.2.25	(株)建帛社	青木隆子 太田徹 小嶋文博 小林恭一 小林謙一 西塔正孝 佐々木弘子 中島肇 藤原しのぶ	【編著者】 田所忠弘 安井明美	104-122頁 (19頁)
スタディ生化学 第9章 タンパク質・アミノ酸の基礎 第10章 タンパク質・アミノ酸の代謝	共	2021.8.20	(株)建帛社	長井薫 榎原周平 奥和之 倉貫早智	【編著者】 渡邊敏明	76-88頁 89-102頁 (27頁)

				小嶋文博 小林謙一 根來宗孝 宮越雄一 九十九信一		
食べ物と健康 三訂マスター食品学 I 日本食品標準成分表2020年版(八訂)準拠 第2章 食品成分表	共	2021.4.20	(株)建帛社	安藤清一 浦本裕美 海老塚広子 小嶋文博 鬼頭幸男 竹山恵美子 館和彦 福島正子 福田泰樹 山崎貴子 由良亮 吉川秀樹	【編者】 小関正道 鍋谷浩志	13-36 頁 (24 頁)

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本化学会	一般正会員	1992.4~2022.12
日本薬学会	一般正会員	1997.4~現在
日本生化学会	一般正会員	1992.4~1993.3, 2014.4~現在
日本栄養・食糧学会	一般正会員	1993.4~2023.3
日本食生活学会	一般性会員	2012.7~2022.12
日本化学会生体機能関連化学部会	一般正会員	1997.4~2011.12
日本栄養改善学会	一般正会員	1992.4~1993.8
日本油化学協会	一般正会員	1992.4~1994.3
日本農芸化学会	一般正会員	1992.9~1994.3

電気化学会 日本素材物性学会 日本アイソトープ協会 日本栄養・食糧学会東北支部	一般正会員 一般正会員 一般正会員 評議員	1997.4～2006.12 2001.4～2005.3 2002.4～2014.3, 2016.4～2021.12 2011.4～2011.9(辞退)
--	--------------------------------	---

Ⅲ 研究費の助成を受けた研究(過去5年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
マイクロアルジェコーポレーション株式会社	2024	産学連携による 共同研究	微細藻類の認知症予防機能研究	300,000
マイクロアルジェコーポレーション株式会社	2023	産学連携による 共同研究	微細藻類の認知症予防機能研究	500,000
マイクロアルジェコーポレーション株式会社	2022	産学連携による 共同研究	微細藻類の認知症予防機能研究	500,000
マイクロアルジェコーポレーション株式会社	2021	産学連携による 共同研究	微細藻類の認知症予防機能研究	500,000

3. 特記事項

(2023.5.16) マイクロアルジェコーポレーション株式会社全国会議講師「脳の健康維持・増進に寄与するクロロゴニウムの機能性」 (2021.11.19) ボランティア研修会講師「免疫力を高めるために」食と免疫について」(仙台白百合女子大学・2021年度出張講座) (2021.10.15) 特許第 6961237 号「脳由来神経栄養因子発現促進用組成物」 (2021.10.15) 特許第 6961236 号「神経成長因子発現促進用組成物」 (2020.4.1～2021.3.31) 公益財団法人大学基準協会大学評価第 8 分科会委員 (2018.4～2022.3) 東北大学出版会評議員 (2018.4～2021.6) 学都仙台コンソーシアム運営委員 テレビ出演通算 150 回以上 論文引用数(Citation Score)350 以上
--

2023.5.31 現在

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ アイザワ エミコ 氏 名 相澤 恵美子	職 名 教授 人間学部 健康栄養学科	取 得 学 位 博士(医学) (大学名) 東北大学 (取得年月) 2012年 3月
-----------------------------	-----------------------	--

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
教育内容・方法の工夫 1. 食育活動としての学生への実践的指導:親子クッキング開催による幼児への食育教育の実際	2024	腸活をテーマにした親子クッキング企画を開催した。ゼミでの企画立案及び献立試作を行い、運営に際してはタイムスケジュール管理や教材の設定など一連の栄養教育の実際の流れを学習した。
2. 地域での栄養講座	2025.2 2024.11 2022.8-11	高齢者への健康寿命の延伸や認知症の予防と腸活の観点からの栄養講座に参加
3. 障害児への食事のテーマ部分の執筆	2025.3	精神障害・身体障害児への栄養について、管理栄養士養成施設で使用する教科書について、これまでの経歴を生かしてまとめた。
4. 栄養アセスメントの充実	2024.3	バイオマーカー、インドール、および腸内細菌測定によって、腸内細菌の変化及び腸内環境への影響について分析を行い理解を深めた。2023年度はさらに脳活動の分析を加味して、data 分析能力を高める教育の展開を試みている。
5. 腸内環境測定及び腸内細菌分析を取り入れた食品摂取による影響の分析教育の導入	2020-2024	食品素材に着目し、先行文献からその機能を理解し、宿主ごとに異なる腸内細菌構成に違いが結果にどう反映するのか探求心を高める取り組み
6. エクオール産生菌測定による女性の栄養摂取について検討	2024	女子大である事から、女性に多い疾患や症状に、栄養がどうかかわるか理解を深める取り組み。更年期障害、ストレス関連疾患、摂食障害等 高 FODMAP 食とは発酵性で、かつ吸収されにくい短鎖炭水化物群の食品

7. FODMAP 食の導入の検討	2018-2024	で過敏性腸症候群の患者に有効とされているが、これらの食事療法の理解を深めた。
8. 栄養指導における DX(デジタルトランスフォーメーション)の導入	2018-2024	スマートフォンを利用した食事摂取状況の把握、従来の食事摂取頻度調査法との比較において、栄養指導のツールとしての妥当性に関する検討
9. ストレスマーカーCortisol 測定によるメンタルヘルスと栄養に関する探究	2020	Cortisol 測定器を導入し、メンタルヘルスに関するマーカーを利用した理解の向上と栄養学的なアプローチについての探求の実施
10. sIgA 測定を利用した免疫状態の理解と栄養との関連分析の推進	2021	免疫に関する評価方法の実施と栄養摂取との関連分析の方法を具体化
11.脳活動と栄養との関連の理解の推進	2023	脳活動に栄養成分がどうかかわっているのか、リアルタイムに評価し理解を深める教育が必要である
12.美容栄養教育の導入	2024	単に美しさを追求するものではなく、体内でのフリーラジカル、活性酸素、抗酸化物質、短鎖脂肪酸の役割を理解し、結果として皮膚のコンディションに繋がるメカニズムを理解し、栄養成分との関係を深める

(2)過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
著書 これからの応用栄養学演習・実習 第2版 障害者(児)の栄養管理の実際	分担	2025/4	朝倉書店	天本理恵 渡邊早苗 井部奈生子 宮崎由子 上田洋子 吉野陽子 松尾嘉代子 國本あゆみ 浅野真理子 小川真紀子	渡邊早苗 宮崎由子 吉野陽子 天本理恵 執筆者数 16名	P102-105

<p>機能性消化管障害 「脳—腸—腸内細菌」相關</p>	<p>単著</p>	<p>2023/10</p>	<p>臨床栄養</p>	<p>今井里佳 阿曾菜美 大森聡 今村友美 野口律奈 相澤恵美子 相澤恵美子</p>		<p>P. 29-42</p>
<p>Eicosapentaenoic Acid Intake Associated with Reduced Risk of Posttraumatic Stress Disorder After the Great East Japan Earthquake and Tsunami</p>	<p>共著</p>	<p>2019/5</p>	<p>IntecOpen Psychological Trauma</p>	<p><u>Emiko Aizawa</u>, Miho Ota, Ikki Ishida, Norie Koga, Kotaro Hattori, Shinji Sato, Takashi Asada and Hiroshi Kunugi.</p>		<p>P. 47-52</p>
<p>論文 High rates of abnormal glucose metabolism detected by 75g oral glucose tolerance test in major psychiatric patients with normal HbA1c and fasting glucose levels</p>	<p>共著</p>	<p>2025/2</p>	<p>Nutrients 8;17:613</p>	<p>Sumiko Yoshida, <u>Emiko Aizawa</u>, Naoko Ishihara, Kotaro Hattori, Kazuhiko Segawa, Hiroshi Kunugi.</p>		<p>P1-12</p>

A randomized controlled trial of environmental richness on gastrointestinal symptoms, salivary cortisol, and gut microbiota in early childhood	共著	2025/2	Scientific Reports 12;15:8493	Chikako Shibata, Tomohiko Muratsubaki, Suguru Shibata, Emiko Aizawa, Satoshi Watanabe, Motoyori Kanazawa, Shin Fukudo		
Gut permeability and its clinical relevance in schizophrenia.	共著	2022	Neuropsychopharmacol Rep 42	Ishida I, Ogura J, Aizawa E, Ota M, Hidese S, Yomogida Y, Matsuo J, Yoshida S, Kunugi H.		P. 70-76
<i>Bifidobacterium</i> and <i>Lactobacillus</i> Counts in the Gut Microbiota of Patients with Bipolar Disorder and Healthy Controls.	共著	2019/1	Frontiers in psychiatry 9:730	<u>Aizawa E,</u> Tsuji H, Asahara T, Takahashi T, Teraishi T, Yoshida S, Koga N, Hattori K, Ota M, Kunugi H.		
Altered polyunsaturated fatty acid levels in relation to proinflammatory cytokines, FADS genotype and dietary habits in bipolar disorder	共著	2019/6	Translational Psychiatry 9:208	Norie Koga, Jun Ogura, Fuyuko Yoshida , Kotaro		

Possible association of Bifidobacterium and Lactobacillus in the gut microbiota of patients with major depressive disorder	共著	2016/9	Journal of affective disorder 15; 202	Hattori, Hiroaki Hori, <u>Emiko</u> <u>Aizawa</u> , Ikki Ishida, Hiroshi Kunugi	P. 245-7 引用数:670
Altered cognitive function of prefrontal cortex during error feedback in patients with irritable bowel syndrome, based on FMRI and dynamic causal modeling	共著	2012/11	Gastroenterology 143	<u>Aizawa E.</u> Sato Y, Kochiyama T, Saito N, Izumiyama M, Morishita J, Kanazawa M, Shima K, Mushiake H, Hongo M, Fukudo S.	P.1188-1198
学会発表 ケストース摂取によるストレス、消化器症状及び腸内環境への影響	共著	2023/9	栄養改善学会	<u>相澤恵美子</u>	
A RANDOMIZED CONTROLLED TRIAL EVALUATING THE EFFECT OF	共著	2024/5	Digestive Disease Week® 2024(DDW2024)	Chikako Shibata,	

ENVIRONMENTAL RICHNESS ON GASTROINTESTINAL SYMPTOMS, SALIVARY CORTISOL, AND GUT MICROBIOTA IN EARLY CHILDHOOD				Tomohiko Muratsubaki, Suguru Shibata, <u>Emiko Aizawa,</u> Satoshi Watanabe, Motoyori Kanazawa, Shin Fukudo		
---	--	--	--	--	--	--

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監修訳書の場合)	該当頁数
学術研究発表						
発表テーマ		発表年月(西暦)	発表場所			
国際学会 Major depressive disorder and initial insulin hyosecretion in oral glucose tolerance test.		2016/7/3~5	30th The international college of neuropsychopharmacology (CINP) Soul, Korea. COEX			
Bifidobacterium and Lactobacillus Counts in the Gut Microbiota of Patients with Bipolar Disorder and Healthy Controls.		2019/6	World Federation of the Societies of Biological Psychiatry 2019,			
国内学会・シンポジスト Body からのシグナルは直感的意思決定にどう影響するか？過敏性腸症候群が示す神経基盤		2015/10	第 22 回日本行動医学会学術総会 シンポジスト			
腸内フローラと鬱病		2018/11	第 14 回食品免疫学会「腸内細菌と脳・神経系との関わり」			
腸内環境と気分障害		2019/7	第 16 回日本うつ病学会総会 「栄養と運動と気分障害」			

うつ病と腸内細菌—腸-脳相関 学会発表	2021/7	第 18 回日本うつ病学会総会 「腸-脳相関」
ケトース摂取によるストレス、消化器症状及び腸内環境への影響	2023/9	第 70 回日本栄養改善学会学術総会

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
心身医学会 日本免疫学会 日本免疫消化器学会 腸内細菌学会 臨床栄養協会 うつ病学会 日本栄養士会 日本栄養食糧学会		平成 20 年 4 月 平成 29 年 5 月 平成 30 年 4 月 平成 30 年 4 月 令和 2 年 4 月 令和 3 年 4 月 令和 3 年 4 月 令和 2 年 4 月

III 研究費の助成を受けた研究(過去 5 年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
日本学術振興会科学研究費	2013-2016	基盤研究 (C)	過敏性腸症候群の意思決定とその神経基盤 (研究代表者)	5,070,000
日本学術振興会科学研究費	2017-2019	基盤研究 (C)	大鬱病における腸内細菌叢と炎症免疫及び腸管壁浸漏症候群との関係解明 (研究代表者)	4,810,000
日本学術振興会科学研究費	2021-2023	基盤研究 (C)	幼児のストレスに及ぼす自然保育の生理学的効果に関する研究 (研究分担者)	4,160,000
日本学術振興会科学研究費	2022-2024	基盤研究 (C)	腸内細菌叢 Dysbiosis 改善のための妊娠適齢期女性への栄養マネジメントの構築 (研究代表者)	4,290,000
日本学術振興会科学研究費	2024-2026	基盤研究 (C)	自然保育が幼少期ストレスに及ぼす影響に関する研究: 腸内細菌叢を中心に (研究分担者)	4,550,000
日本学術振興会科学研究費	2025-2027	基盤研究 (C)	プレコンセプションケアにおける腸内環境最適化: アルロース摂取の効果に関する研究 (研究代表者)	4,550,000

3. 特記事項

人間発達研究センター研究助成	2020 年度	159,700 円
	2021 年度	125,700 円
人間学研究センター 研究助成	2024 年度	195,000 円

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ オオクボ タケシ 氏 名 大久保 剛	職 名 教授 人間学部 健康栄養学科	取 得 学 位 博士(水産科学) (大学名) 北海道大学 (取得年月) 2010年09月
----------------------------	-----------------------	---

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
1. 椋山女学園大学 食品栄養学科特別講座(大学院修士課程)	2023.08.28	大学院修士課程向けの集中講義を実施した。特に栄養素としてのコリンやω3系脂肪酸結合型リン脂質に関する自分が実施した実験結果を交えながらコリン化合物の重要性を概説した。
2. 戸板女子短期大学 基礎栄養学 後期講義	2023.09 ～2024.01	栄養士養成課程において基礎栄養学の講義を実施。栄養士実力認定の対応も行った。
3. 小田原短期大学 食品学 I 前期講義	2024.04 ～継続中	栄養士養成課程において食品学の講義を実施。1年生対象ゆえ基礎的な内容から説明を行った。
4. 放送大学 栄養と健康 集中講義	2024.12 ～継続中	年齢層の幅広い受講生に対して、食べることの重要性と栄養学の基礎的な内容を説明した。
5. 宮城大学 官能評価学 後期講義	2025.09 ～継続中	食品の官能評価に対して、実経験に基づいた評価方法や学術論文から得られる最近の知見について説明した。
6. 福島学院短期大学 食品加工学 前期講義	2025.04 ～継続中	栄養士養成課程において食品加工学の講義を実施。2年生対象ゆえ基礎的な内容から実際の企業で行われている概要について説明を行った。
7. 講義(食品加工学実習)	2015. 04～	健康栄養学科3年生の受講科目。管理栄養士国家試験受験資格取得必修科目、フードスペシャリスト受験資格取得必修科目。 身近な加工食品の試作を通して、それらの原材料や使用食品添加物に関する知識、および製造工程や加工技術などを学習することを目的としている。現代に欠かせない加工食品について、加工食品の意義、食品素材の生産、特性、加工、貯蔵とそれらに関わる製造原理・製造技術を理解す

<p>8. 講義(食品機能論)</p>	<p>2015. 04～</p>	<p>ること。また、管理栄養士が関わる分野の食品開発について実践のための基礎を養うことを到達目標としている。</p> <p>健康栄養学科 4 年生の受講科目。食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格取得必修科目、フードスペシャリスト受験資格取得必修科目。食品の三次機能である、生体調節機構について基礎知識を習得する。また、社会に流通している特定保健用食品や栄養機能食品の制度について理解を深めることを目的としている。具体的には、食品に含まれている成分の生理機能について理解を深め、食事の重要性を認識する。食品に含まれている成分と生理機能を説明し、食と健康の関係を理解していくことを到達目標としている。</p>
<p>9. 講義(食品学実験Ⅱ)</p>	<p>2016. 04～</p>	<p>高校時代に文系コースに在籍していた学生も入学しているため、機器操作などに習熟していない学生が散見される。そのため、食品学実験Ⅰでは基本的な機器操作及び定性実験を中心に、食品学実験Ⅱでは、身近な食品中の栄養素の定量分析(たんぱく質、脂質、炭水化物を中心に定量)を行っている。経験値を増やすことと、基本操作の重要性を指導の課題とし、実験の経験値が低いため、実験が上手に行くことでモチベーションを高められるような構成に工夫をしている。</p>
<p>10. 講義(食品開発論)</p>	<p>2018. 10～</p>	<p>会社員の経験を活かして、実際に食品企業においてどのように製品が企画され、製造され、販売されていくかを概説した。参考書に頼らず、自らの経験を元に講義を組み立てている。</p>
<p>11. 講義(基礎栄養学)</p>	<p>2019. 10～ 2021. 03</p>	<p>管理栄養士養成課程であるため、3大エネルギー栄養素を中心に消化、吸収など臓器のメカニズムを分かりやすくするように努めた。また、代謝経路などは極力、図などを多用して視覚的に理解させるを行った。</p>

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
○学術論文(査読有)						
1. Distribution of 5-Methyltetrahydrofolate and Folic Acid Levels in Maternal and Cord Blood Serum: Longitudinal Evaluation of Japanese Pregnant Women.	共著	2020	Nutrients 12(6)	Kubo Y, Fukuoka H, Kawabata T, Shoji K, Mori C, Sakurai K, Nishikawa M, <u>Ohkubo T</u> , Oshida K, Yanagisawa N, Yamashiro Y.		1633.
2. 食物からのコリン摂取の重要性	単著	2020	ビタミン 94(11)	<u>大久保 剛</u>		539 - 544
3. Are lifestyle factors significantly associated with self-rated health among Japanese female healthcare students?	共著	2021	BMC Public Health 21(1)	Ohtsuki M., Wakasugi Y.,, Narukawa T.,, Uehara S.,, <u>Ohkubo T.</u>		505.
4. Comparison of the Physical Characteristics and Behavior in ABC Transporter A1, A7 or Apolipoprotein E Knockout Mice with Lipid Transport Dysfunction.	共著	2021	Biological & pharmaceutical bulletin 44(12)	Hiromi Tsushima, Kazuyo Yamada, Daisuke Miyazawa, <u>Takeshi Ohkubo</u> , Makoto Michikawa, Sumiko Abe-Dohmae		1851-1859
5. Are lifestyle factors significantly associated with self-rated health among Japanese female healthcare students?	共著	2021	BMC Public Health 21	Makoto Ohtsuki, Yusuke Wakasugi,		Article number 505

<p>6. Current Situation of Dietary Choline in Japan: The Nutritional Significance of Dietary Choline (SY(T2)1)</p>	<p>単著</p>	<p>2022</p>	<p>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</p>	<p>Takuhiro Narukawa, Shunsuke Uehara, <u>Takeshi Ohkubo</u> <u>Takeshi Ohkubo</u></p>		<p>68(Supplement) S34–S36</p>
<p>7. Association of Fatty Acid Desaturase 1 rs174547 Polymorphism with the Composition of Long-Chain Polyunsaturated Fatty Acids in Serum Glycerophospholipids during Pregnancy.</p>	<p>共著</p>	<p>2023</p>	<p>Nutrients</p>	<p>Terue Kawabata, Hideoki Fukuoka, Michiru Harada, Kumiko Shoji, Yoshinori Kubo, Chisato Mori, Kenichi Sakurai, <u>Takeshi Ohkubo</u>, Kyoichi Oshida, Yuichiro Yamashiro</p>		<p>15(3)</p>
<p>8. Long-term intake of α-glycerophosphocholine (GPC) suppresses microglial inflammation and blood-brain barrier (BBB) disruption and promotes neurogenesis in senescence-accelerated mice prone 8 (SAMP8)</p>	<p>共著</p>	<p>2023</p>	<p>Biosci Biotechnol Biochem.</p>	<p>Mitsuki Umino, Mayumi Okuda, <u>Takeshi Ohkubo</u>, Tsutomu Fujii, Kiminori Matsubara</p>		<p>21;87(12):1537–1542.</p>
<p>9. Role of Gpcpd1 in intestinal α-glycerophosphocholine metabolism and trimethylamine N-oxide production.</p>	<p>共著</p>	<p>2024</p>	<p>The Journal of biological chemistry</p>	<p>Siyi Chen Shiho Inui, Rahmawati Aisyah, Ryoko Nakashima, Tatsuya, Kawaguchi,</p>		<p>107965–107965</p>

				Minori Hinomoto, Yoshiko Nakagawa, Tetsushi Sakuma, Yusuke Sotomaru, Noriyasu Ohshima, Thanutchaporn Kumrungsee, <u>Takeshi Ohkubo</u> , Takashi Yamamoto, Yutaka Miura, Takuya Suzuki, Noriyuki Yanaka	
10. Stress-Easing Effect of Diacyl Glyceryl Ethers on Anxiety-Related Behavior in Mice.		2024	Foods (Basel, Switzerland)	Rong Jiang, <u>Takeshi Ohkubo</u> , Toshihiko Sato, Nobuyuki Sakai	13(23)
11. メンタルヘルスと睡眠 ～食事からメンタルヘルスと睡眠を考えてみる～		2025	日本未病学会雑誌		31(1) 39-43
○総説(査読なし)					
1. コリン化合物の重要性と運動機能への影響	単著	2020	オレオサイエンス 20(4)	<u>大久保 剛</u>	157 - 162
2. イクラ含有脂質による睡眠効果	単著	2020	アクアネット(12月号)	<u>大久保 剛</u>	30 - 34
3. コリン化合物摂取の重要性	単著	2021	アグリバイオ 5(2)	<u>大久保 剛</u>	78 - 81
4. コリン化合物摂取による高齢者の認知機能改善効果	単著	2024	飯島藤十郎記念食品科学振興財団年報	<u>大久保 剛</u>	38
5. 脂質摂取と睡眠について	単著	2025	食と栄養(32号 Winter)	<u>大久保 剛</u>	13-19

○著書						
1. 【第Ⅴ編 脳】第6章大豆ホスファチジルセリン	共著	2020	運動機能・認知機能改善食品の開発 ISBN:978-4-7813-1507-2			49-74 115-123 139-154
2. 脂質摂取による睡眠への影響	単著	2020	水産油脂技術懇話会記録 一般財団法人 日本水産油脂協会			278-284
3. 食べ物と健康Ⅰ [食品学総論]	共著	2022	八千代出版 ISBN:978-4-8429-1825-9			35-42 101-105
4. 食べ物と健康Ⅱ [食品学各論]	共著	2022	八千代出版 ISBN:978-4-8429-1826-6			105-113 137-141

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監修訳書の場合)	該当頁数
なし						

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
本人発表分のみ		
1. 秤量法による食事からのコリン化合物摂取量の算出(2)	2020	日本肥満学会・日本肥満症治療学会合同学術集会(web開催)
2. 幼稚園および保育園において食育に及ぼす絵本の効果	2020	第9回日本食育学会総会・学術大会講演
3. 食べ順による代謝への影響	2021	第46回日本睡眠学会定期学術集会(福岡)
4. 魚食普及における絵本の効果について	2021	第10回日本食育学会総会・学術大会講演(web開催)
5. 大学生における食事と睡眠の関係について	2021	第76回日本栄養・食糧学会大会(神戸)
6. 絵本による教育学的配慮に基づいた魚食促進ためのアプローチ	2022	第47回日本睡眠学会定期学術集会(京都)
7. γ -GTPと食事からのコリン摂取の関係	2022	22nd IUNS-ICN International Congress of Nutrition(Tokyo)
10. 大学生における食事と睡眠の関係について(2)	2022	第77回日本栄養・食糧学会大会(札幌)
11. Relationship between γ -GTP and dietary choline intake	2022	第11回日本食育学会総会・学術大会講演(恵庭)
12. 睡眠に対して牛乳や乳製品によるコリン化合物摂取が役立つか?	2023	第77回日本栄養・食糧学会大会(札幌)

やずや食と健康研究所 研究助成	2015		食事調査法を活用したコリン摂取量の算出方法の確立に向けた検討	1,500 千円
乳の学術連合「牛乳乳製品健康科学」学術研究	2020		牛乳及び乳製品はコリン化合物摂取に役立つか？	1,340 千円
一般財団法人旗影会	2020		健診データを用いて検討した疾患とコリン摂取との関連	1,000 千円
公益財団法人 飯島藤十郎記念食品科学振興財団	2020		コリン化合物摂取による高齢者の認知機能改善効果	850 千円
科学研究費助成事業 基盤研究 B	2021		コリン供給体としてのグリセロホスホコリン ー機能および吸収機構の解明から利用へー(研究分担者)	
科学研究費助成事業 基盤研究 C	2022		妊娠可能年齢女性を対象とした葉酸投与による n-3 系脂肪酸及びコリン代謝への影響(研究分担者)	
一般財団法人旗影会	2024		食材としてのタマゴはコリン化合物摂取に役立つか？	2,000 千円
一般財団法人杉山産業化学研究所	2025		女子バレーボールチームへの食事介入による筋肉への影響について	1,000 千円

3. 特記事項

○ 講師

公益財団法人 神経研究所 睡眠健康推進機構＋文部科学省共同事業 学校訪問型睡眠講座ねむりんねっと 講師 2020～

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ カンダ アツサ 氏 名 神田 あづさ	職 名 教授 人間学部 健康栄養学科	取得学位 教育学修士 (大学名) 神戸大学 (取得年月) 1994年3月
----------------------------	-----------------------	---

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
1. 管理栄養士養成課程における講義および実習科目の講義内容の改善と実習内容の充実	2025.4～	講義科目および実習科目の両方において、講義の最初に本時の目的を話してから内容に入るようにしている。つまり導入を大切に講義を行っている。さらに講義科目は、一方的な講義にならないよう、参加型で行うようにしている。実習科目においては、授業の教材や内容そのものを工夫することに重点を置き、「自ら体験し、考える」ことを重視している。そのためレジュメや資料の配布は授業への主体的な参加意欲を誘発出来ないこともあると考え、必要最低限のものを配布し、テーマごとに課題を提出させるなどして、個人の長短を細やかに確認するように努めている。また専門知識を暗記させるだけの一方的講義ではなく、発表の場を設け学生に調べることの重要性や楽しさを知ってもらえるよう努力している。さらに学生の知識・技術が向上するだけの実習ではなく、対象者を考慮した実習内容であるということや管理栄養士としての業務のあり方について力説している。

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数

[論文・研究報告]						
①管理栄養士を目指す女子大学生における食べすぎとストレス対処行動の組み合わせ—満腹感各尺度を用いた検討—	共著	2020.5	食生活研究誌 Vol.40 No.4	中川 侑香 千葉 梨紗		27-35 頁
②朝食接触頻度と食行動の関連性	共著	2021.1.30	食生活研究誌 Vol.41 No.2	鹿郷真奈美		71-79 頁
③学生支援における食に関する教育のための基礎資料の作成—朝食欠食習慣に及ぼす要因—	共著	2022.7.31	食生活研究誌 Vol.42 No.5	吉田あきほ 渡邊さくら 高松菜々子 渡邊 美久 遠藤 安未		51-59 頁 22-32 頁
④管理栄養士をめざす女子大学生における抑うつ傾向と食品摂取頻度の関連性	共著	2023.5.31	食生活研究誌 Vol.43 No.4	原田 亜依 本田香奈実 南幅 理菜		
⑤栄養教諭制度確立後に小学校で食の指導を受けた学生の「食品ロス」に関する意識と行動	共著	2025. 3. 31	教職課程研究センター報, 2024 年度 第 4 号 3-10 頁	高橋里奈 鈴木芽実 白鳥結希 藤原菜々伽三 浦風葉里		①第 4 章 2,3 (58-65) ②第 6 章 3 (84-90)
⑥教科書(栄養教育論実習)の作成	共著	2022.3.1	光生館		編著: 大山珠美,須永美幸, 共著: 松永知恵, 神田あづさ他	

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監修訳書の場合)	該当頁数

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
① 学生支援における食に関する教育のための基礎資料の作成 —朝食欠食習慣に及ぼす要因—	2020.5	第8回 日本食育学会学術大会(東京家政学院大学)
② 幼稚園および保育所において食育に及ぼす絵本の効果	2020.5	第8回 日本食育学会学術大会(東京家政学院大学)
③ デジタル教科書の学習ログによる国家試験者の学習分析	2020.9	第67回日本栄養改善学会学術総会(紙上開催)
④ 朝食摂取頻度と食行動の関連性	2020.9	第67回日本栄養改善学会学術総会(紙上開催)
⑤ 行事食に関する実態調査	2021.6	第9回 日本食育学会学術大会(東京農業大学)オンライン開催
⑥ 魚食普及における絵本の効果について	2021.6	第9回 日本食育学会学術大会(東京農業大学)オンライン開催
⑦ 管理栄養士をめざす女子大生における抑うつ傾向と食品摂取頻度の 関連性	2022.6	第10回 日本食育学会学術大会(昭和女子大学)オンライン開催
⑦ 絵本による教育学的配慮に基づいた魚食促進ためのアプローチ	2022.6	第10回 日本食育学会学術大会(昭和女子大学)オンライン開催
⑧ 食育教材としての絵本が魚食推進にもたらす効果	2022.6	第10回 日本食育学会学術大会(昭和女子大学)オンライン開催
⑨ 絵本による教育学的配慮に基づいた魚食促進のためのアプローチ	2022.9	日本脂質栄養学会 第31回大会(アートホテル弘前シティ)
⑩ 男性高齢者における食事由来のコリン化合物摂取量について	2022.9	第69回日本栄養改善学会学術総会(川崎医療福祉大学)
⑫ 栄養士養成施設生の意識調査からみる栄養士に関する社会的役割の	2022.9	第69回日本栄養改善学会学術総会(川崎医療福祉大学)

変化について -20 年前との比較-		
⑬ 栄養士・管理栄養士に関する社会的役割の変化について	2022.9	第 69 回日本栄養改善学会学術総会(川崎医療福祉大学)
⑭ 若い世代の実際の食生活と食に関するリテラシーについて	2022.9	第 69 回日本栄養改善学会学術総会(川崎医療福祉大学)
⑮ 絵本による教育的配慮に基づいた魚食促進のためのアプローチ	2023.6	第 9 回日本栄養改善学会 東北支部学術総会(秋田市にぎわい交流館)
⑯ 栄養教諭制度確立後に小学校で食の指導を受けた学生の「食品ロス」に関する意識と行動	2023.6	第 9 回日本栄養改善学会 東北支部学術総会(秋田市にぎわい交流館)
⑰ 食育教材としての絵本が魚食推進にもたらす効果	2023.6	第 11 回 日本食育学会学術大会(北海道文教大学)
⑱ 男性高齢者における食事由来のコリン化合物摂取量について(1)	2023.9	第 70 回日本栄養改善学会学術総会(名古屋国際会議場)
⑲ 学童期における食べ物の好き嫌いの有無とその克服経験や克服意思が成人後のストレス対処能力に及ぼす影響	2023.9	第 70 回日本栄養改善学会学術総会(名古屋国際会議場)
⑳ 男性高齢者における食事由来のコリン化合物摂取量について(2)	2023.9	日本脂質栄養学会 第 32 回大会(川越プリンスホテル)
㉑ 管理栄養士養成課程に在籍する学生の食生活に関する意識調査について	2024.5	第 10 回日本栄養改善学会 東北支部学術総会(郡山市ビッグアイ)
㉒ 管理栄養士を目指す女子学生における食べ過ぎとストレス対処行動の組み合わせ	2024.7	第 12 回 日本食育学会学術大会(和洋女子大学)

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本栄養改善学会	栄養改善学会東北支部会幹事(2021.8～現在に至る)	1995. 4
日本食育学会		2006.12

III 研究費の助成を受けた研究(過去 5 年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)

3. 特記事項

受賞

- ① 2002.7 研究奨励賞(福島学院短期大学)受賞
- ② 2004.4 学生授業評価優秀賞(福島学院大学)受賞
- ③ 2015.12 研究奨励賞(パーソナルコンピュータ利用技術学会)受賞
- ④ 2016.6 優秀論文賞(食生活研究会)受賞

外部委員等

- ① 2022.6.9～現在に至る 仙台市食育推進会議委員(議事職務代理者 2022年8月～)
- ② 2019.4～ 現在に至る 栄養士実力認定試験委員会委員
- ③ 2023.4～ 現在に至る 仙台厚生病院 地域医療支援病院諮問委員会委員

講演会・研修会の講演

- ① 介護労働講習「家事援助の基本」講師(公財)介護労働安定センター:2017.7.21、28
- ② 平成30年度栄養教諭研修の講師 宮城県総合教育センター:2017.7.24
- ③ 保育参観後援会「子供の素敵な未来は食事から」(大崎市古川北町保育所):2018.6.18
- ④ ふたばの会会員講演会「子供の素敵な未来は食育から」(大崎市古川西保育所):2018.6.25
- ⑤ 「2018年度免許状更新講習(栄養教諭)」の講師 仙台白百合女子大学:2018.9.29
- ⑥ 「2019年度免許状更新講習(栄養教諭)」の講師 仙台白百合女子大学:2019.9.28
- ⑦ 「2021年度免許状更新講習(栄養教諭)」の講師 仙台白百合女子大学:2021.10.30
- ⑧ 公益財団法人 総合健康推進財団 保育士等キャリアアップ研修(東京都、大阪府)講師:2023.4～現在に至る
- ⑨ 2023年度 山形県保育協議会 職員研修会 講師:2023年8月31日
- ⑩ 2024年度 宮城県私立幼稚園協議会 職員研修 講師:2024年7月31日
- ⑪ 仙台市「健康お役立ちレシピコンテスト」審査委員:2025年1月30日

非常勤講師

- ① 栄養教育論実習(盛岡大学 健康科学部 健康科学科):2019.9～2020.2
- ② 栄養教育概論(盛岡大学 健康科学部 健康科学科):2020.4～202
- ③ 子どもの食と栄養(盛岡大学 文学学部 児童教育学科):2020.4～現在に至る(前期のみ)
- ④ 子どもの食と栄養(尚絅学院大学 心理・教育学群 子ども学類):2020.9～現在に至る(後期のみ)

原稿掲載

1～12月刊誌 福島の進路「食べ物のちから」(財団法人 福島経済研究所):2005.10～2006.9(1年間計12回連載)
PRESS LIT Vol.42,44,49,51(豊橋飼料株式会社):2010.7～2012.10(4回掲載)

ボランティア活動

- ① 仮設地域における料理教室実施 2012.10～2015.3
- ② 仮設住宅入居者向け料理教室の講師 健康支援事業(栄養相談会)2015.4～2016.3

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ 氏名	ササキ ユウコ 佐々木 裕子	職名 人間学部	教授 健康栄養学科	取得学位 (大学名)	障害学博士(医博) 東北大学大学院医学系研究科 (取得年月)2005年3月
------------	-------------------	------------	--------------	---------------	--

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概要
① 教育内容・方法の工夫 ・国や県、企業や高校と連携した学生教育の充実 ①農林水産省(東北農政局)との連携 ②宮城県との連携 ③仙台市との連携 ④各市町との連携 ⑤企業との連携 ⑥仙台白百合学園との連携	2020～2024 年度	宮城県の委託事業として、塩エコキャンペーンを展開。スーパーや市町村の健康まつりにおいて、広く宮城県民に減塩の啓発普及を行う。特に、2017～2018 年度は富谷市、JCHO 病院、協会けんぽ、イオン富谷店と協働でキャンペーンを展開し、ゼミの学生も参加した。
	2020 年度	味の素ファンデーションと共同で「ふれあいの赤いエプロン」プロジェクトを開催し、被災地の支援活動を行った。石巻市・女川町・気仙沼市をはじめ、さらに、国立栄養研究所と共同で、宮城県丸森町の台風による被災地支援を行った。
	2021～2023 年度	宮城県の企画する「ベジプラス 100&塩エコキャンペーン」において学生に野菜のレシピを応募させ、毎年 3 名県知事より表彰を受ける。選ばれたレシピは商品化され、株式会社イオンで販売された。いずれも好評を得た。
	2024 年度	宮城県の企画する「ベジプラス 100&塩エコキャンペーン」において学生に野菜のレシピを応募させ、2024 年度は 7 品目 9 名が県知事より表彰を受ける。選ばれたレシピは商品化され、藤崎本店・ウジエスーパー系列県内 31 店舗・みやぎ生協 48 店舗・イオン系列県内 43 店舗で販売され、いずれも好評を得た。
	2024 年度	学生が考案したレシピを、セブンレブンジャパンとの共同企画において商品化した。考案されたレシピは東北のセブンイレブンで3週間販売された。
	2024 年度	仙台市が企画し、国際センターで開催したイベント「みんなで子育てフェス

・講義の工夫	2024 年度	<p>「食と健康フォーラム」に、企画段階から一緒にゼミの学生が参加し、減塩のアピールをした。当日は、仙台市長よりインタビューを受け、その様子は市政だよりに掲載され、産官学の連携のアピールになった。</p> <p>東北農政局(農林水産省)の企画事業である農業体験に 1 年生が参加し、午前は稲刈り体験。午後は環境にやさしい農業について学び、地域の人々と親交を深めた。</p>
	2024 年度	<p>学校法人仙台白百合学園と連携し、「こども食堂」を年 3 回展開した。(ゼミ学生に白百合学園出身の学生が多いことから、連携した食堂を開催するには、とてもやりやすい環境であった)</p>
	2020～2025 年度	<p>宮城県の健康栄養調査の分析結果を「公衆栄養学Ⅰ」、「公衆栄養学Ⅱ」の講義に取り入れながら、結果の解釈、栄養改善事業の計画、立案、実施、評価に至るまでの一連の流れを総合的に講義する。また、市町村の事業状況を反映した「公衆栄養学実習」になるように工夫している。</p>
	2020 年度	<p>市町村の健康増進計画や食育推進計画についても、学生に実際の作業過程を示し、学生自身が自主的に学ぶことができるように構成した。また、近年の学生の体力低下や筋肉量低下を鑑み、栄養と身体活動の演習を行い、2020 年の東京オリンピックに向けて、管理栄養士のあるべき姿を研究した。</p>
	2020～2025 年度	<p>食のグローバル化にむけて、また管理栄養士の素養を高めるため、料理そのものだけではなく、日本人が世界に誇るべき「自然を尊ぶ」という和の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を授業内で伝えている。</p>
	2024 年度	<p>宮城県は脳血管疾患が多いことから、減塩に力をいれた授業を展開し、メディアにおいて、減塩レシピを紹介し、学生の授業にも反映させた。</p>
	2024 年度	<p>令和 6 年度宮城県県民健康栄養調査の実際について授業内で説明した。</p>

<p>② 作成した教科書、教材、参考書</p> <ul style="list-style-type: none"> ・公衆栄養学実習～事例から学ぶ公衆栄養プログラムの展開～ (改訂版) ・新編 内部障害のリハビリテーション(第2版) 新編 内部障害のリハビリテーション(第3版) 新編 内部生涯のリハビリテーション(第4版) 	<p>2024年</p>	<p>新しい食事摂取基準に基づいた改訂版を作成。</p> <p>糖尿病の栄養指導を加筆した。</p>
---	--------------	--

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動

著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
<p>[著書]</p> <p>新編 内部障害のリハビリテーション(第3版)</p>	共著	2020年6月	医歯薬出版株式会社	上月正博 佐々木裕子, 他21名		p295-299 p313-316 p325-328
<p>食育ハンドブック</p>		2021年9月 2022年9月 2023年9月 2024年9月	宮城県・エフエム仙台	佐々木裕子		p107-109
<p>新編 内部障害のリハビリテーション(改訂版)</p>		2025年1月	医歯薬出版株式会社	上月正博 佐々木裕子, 他21名		P309-321
<p>[論文]</p> <p>運動中のマスク着用が引き起こす「身体的・心理的 ストレス増強」の医学的・栄養学的評価</p>		2021年10月	公衆衛生情報みやぎ10月号	Sasaki Yuko, Katumasa kawahara		p26-28
<p>コロナ禍におけるマスク着用運動の安全性:不織布 マスク着用ー運動が「心機能」と「身体的・心理的ス トレス値」に与える影響の評価</p>		2022年10月	公衆衛生情報みやぎ10月号	Sasaki Yuko, Katumasa kawahara		p41-43

地域の食文化と健全な食生活を支える日本の食育	2024年5月	第10回日本栄養改善学会東北支部学術総会	佐々木裕子	p131-136
日本人の食事摂取基準2025の改定ポイントについて	2024年11月	JHCO 地域医療総合医学会	佐々木裕子	
東日本大震災時の栄養 ～宮城県と女川町における震災当時の栄養状態～	2025年1月	Trends of Nutrition 栄養 株式会社ジェフコーポレーション	佐々木裕子	p33-38
大学生の食生活実態調査に見られた米離れについて	2025年3月	仙台白百合女子大学人間学 研究センター紀要	佐々木裕子	
[報告書] 第4次宮城県食育推進計画	2024年3月	宮城県報告書	宮城県健康推進課	
第2次大崎市総合計画(後期計画)	2022年3月	大崎市総合計画報告書	大崎市政策課	
第2次石巻健康増進計画改訂版	2023年3月	石巻市健康増進計画報告書	石巻市健康推進課	
第2次大崎市健康増進計画後期計画	2024年3月	大崎市健康増進計画報告書 大崎市健康推進課報告書	大崎市健康推進課	
第2次大崎市食育推進計画改訂版	2022年3月	大崎市世界農業遺産推進室 報告書	大崎市世界農業遺産推進室	
第3次みやぎ21健康プラン				

第4期塩竈市食育推進計画		2024年3月 2024年3月	宮城県健康推進課報告書 宮城県塩竈市報告書	大崎市 塩竈市		
--------------	--	--------------------	--------------------------	------------	--	--

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監修訳書の場合)	該当頁数

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
内部障害ハイリスク健診者における栄養指導の有効性	2020.2	第10回腎臓リハビリテーション学会学術集会(東京)
内部障害ハイリスク健診者の保健指導	2020.2	腎と脂質研究会(仙台)
不織布マスク着用とエアロバイク運動: ストレススコア(SS)の解析	2021.3	第11回日本腎臓リハビリテーション学会学術集会
運動中のマスク着用が引き起こす「身体的・心理的ストレス増強」の栄養学的評価	2022.8	宮城県公衆衛生学会
Development of nutritional assistance tools for the relief supplies systems at each stage after a disaster	2022.8	日本災害食学会(東京)
地域の食文化と健全な食生活を支える日本の食育	2024.5	第10回日本栄養改善学会東北支部学術総会

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本栄養改善学会	日本栄養改善学会評議員(平成20年~22年)	平成10年4月(1998年)
日本栄養士会		平成10年4月(1998年)
宮城県公衆衛生学会		平成10年4月(1998年)

日本公衆衛生学会 日本病態栄養学会 日本高血圧学会 日本腎臓学会 学校保健学会 日本心臓リハビリテーション医学会 日本糖尿病学会 日本腎臓リハビリテーション医学会	日本病態栄養学会評議員(平成 23 年～現在) 理事(平成 31 年～現在)	平成 11 年 4 月(1999 年) 平成 15 年 4 月(2003 年) 平成 15 年 4 月(2003 年) 平成 15 年 4 月(2003 年) 平成 16 年 4 月(2004 年) 平成 20 年 4 月(2008 年) 平成 25 年 4 月(2013 年) 平成 31 年 1 月(2019 年)
--	---	--

Ⅲ 研究費の助成を受けた研究(過去 5 年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
仙台市	2020 年度		いずみ絆プロジェクト	100000
仙台市	2021 年度		いずみ絆プロジェクト	100000
仙台市	2022 年度		いずみ絆プロジェクト	100000
宮城県	2023 年度		宮城県県民健康栄養調査委託費	2000000
宮城県	2023 年度		みやぎ県民大学助成金	50000
宮城県	2024 年度		宮城県県民健康・栄養調査(業務委託)	1035980

3. 特記事項

宮城県食育推進会議委員(会長) 「みやぎ21健康プラン」有職者ワーキング委員 「みやぎ21健康プラン」評価ワーキング委員 石巻市健康増進計画策定委員, 計画推進アドバイザー

加美町食育推進会議委員(会長)
女川町食育推進会議委員(会長)
広域石巻圏地域エコチル調査運営協議会委員
大崎市総合計画審議員
加美町健康増進計画アドバイザー
大崎市健康増進計画推進員(会長)
宮城県栄養士会会長賞受賞
日本栄養士会会長賞受賞
栄養関係功労者厚生労働大臣表彰(厚生労働省)
町政功労者表彰(女川町)

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ 氏名	スガワラ シオリ 菅原 詩緒理	職名 人間学部	教授 健康栄養学科	取得学位 (大学名)	博士(生活環境学) 奈良女子大学 (取得年月) 2016年 5月
------------	--------------------	------------	--------------	---------------	--

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概要
1. 講義「臨床栄養学Ⅱ」	2016年～現在 に至る	1. 健康栄養学科2年前期の必修科目。症候別・疾患別の病態と治療及び栄養との関連を理解する。傷病者の病態、身体状況、栄養状態から適切な栄養管理を行う栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解する。また、傷病者の治療に効果的な栄養管理方法について学ぶ。医歯薬出版の『エッセンシャル臨床栄養学第8版』を使用し、現場管理栄養士経験の豊富な非常勤講師と講義を進めることで、理論と実践の両面から教えることができる。
2. 講義「臨床栄養学実習Ⅰ」	2016年～現在 に至る	2. 健康栄養学科2年後期の必修科目。病態の理解を踏まえ、病態別の献立作成と調理について理解する。医歯薬出版社の『臨床栄養学、食事療法の実習』、文光堂の『糖尿病食事療法のための食品交換表』を使用した。現場管理栄養士と共に実習を行うことで、実際に現場で行われている給食・栄養管理を行うことができた。
3. 講義「臨床栄養学実習Ⅱ」	2016年～現在 に至る	3. 健康栄養学科3年前期の必修科目。傷病者の身体状況・病態、薬剤の服用状況、摂食機能や要介護度等を含めた身体状況、生活・居住環境、およびその栄養状態のアセスメントに基づいた栄養ケアプランを作成・実施・モニタリング・評価し、それに基づいた栄養補給、栄養教育を関連専門職との連携の下に行う

<p>4. 講義「栄養アセスメント」</p>	<p>2016年～現在 に至る</p>	<p>ことができるようにする。建帛社の『臨床栄養学実習－フローチャートで学ぶ臨床栄養管理－』改訂版を使用し、科目後半は現場管理栄養士の実習となり、より実際に基づいて実習を行った。</p> <p>4. 健康栄養学科2年後期の必修科目。症候別・病態別の栄養管理法におけるアセスメントが理解できることを目的に、症例検討や経腸・静脈栄養を中心に講義を進めた。臨床栄養管理において管理栄養士業務の要となる科目である。症例検討を取り入れ、想像力を養うことを意識した。経腸・静脈栄養では、現場で用いられている栄養剤を使用し、内容の理解を深めた。</p>
<p>5. 講義「臨地実習指導（臨床栄養学）」</p>	<p>2016年～現在 に至る</p>	<p>5. 健康栄養学科3年通年の必修科目。臨地実習の事前事後学習を中心に進め、それぞれの実習で修得した知識・技能を確かなものにする。管理栄養士として就職するにあたり、実習経験はどの職種に進むのかを大きく左右すると考えられる。そのため、事前に面談を行い、実習の目的や実習をどうとらえているのかを引き出した。また、実習後の報告会では、通り一遍の報告ではなく、自分の目的に対しどのように取り組めたのか、具体的に報告するよう指導した。</p>
<p>6. 教科書『臨床栄養学』〈ステップアップ栄養・健康科学シリーズ〉</p>	<p>2017年9月～ 現在に至る</p>	<p>6. 管理栄養士国家試験受験に備えて基礎の力が身につくことを目指す教科書の執筆に携わった。</p>

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月（西暦）	発行所、発表雑誌 （巻・号数）等の名称	共著者名 （共著の場合）	編者名と当該執筆 者数（編著の場合）	該当頁数
[論文] 1. 東日本大震災の被災地における睡眠状況について — 継続的な睡眠状況の調査例（気仙沼市と陸前高田市） —	共著	2019年	睡眠環境学会誌	菅原詩緒理、 他2名		
2. 子育て中の保護者の食生活における実態調査 NAFLD/NASH の発症と進行に係る栄養食事療法の 実状	共著	2021年	人間発達研究センター紀要	菅原詩緒理、 他2名		11-19頁
3. NAFLD/NASH の発症と進行に係る栄養食事療法 の実状	単著	2022年	栄養 Trends of Nutrition	菅原詩緒理		25-32頁
4. 高校生運動選手における中鎖脂肪酸摂取の 疲労軽減作用	共著	2022年	運動とスポーツの科学	菅 菅原詩緒 理、他2名		69-76頁
5. 女子高校生運動選手の貧血発症に係わる主 な栄養学的因子	共著	2022年	運動とスポーツの科学	菅原詩緒理、 他2名		
6. 高齢2型糖尿病患者における中鎖脂肪酸油摂 取の安全性の検証	共著	2022年	薬理と治療（JPT）	菅原詩緒理、 他2名		7-13頁 111-120
7. 幼稚園に通う幼児の保護者の食事に関する 困りごと	共著	2023年	仙台白百合女子大学紀要 第 27号	菅原詩緒理、 他2名		

8. Validity of nutrient intake based on multiple self-administered food frequency questionnaires in ranking abilities among Japanese adults: for cohort studies of the Tohoku Medical Megabank Project	共著	2024年	European Journal of Clinical Nutrition	<u>菅原詩緒理</u> <u>他 20 名</u>		
9. Performance of a salt check sheet for screening salt intake estimated from 24-hour urinary sodium excretion in middle-aged Japanese	共著	2024年	Journal of Nutrition Education and Behavior	<u>菅原詩緒理、</u> <u>他 7 名</u>		
10. Validity and reproducibility of a self-administered food frequency questionnaire for genomic and omics research in the Japanese population: the Tohoku Medical Megabank Project	共著	2024年	Journal of Epidemiology	<u>菅原詩緒理、</u> <u>他 19 名</u>		
11. Validating a 24-hour Recall Web-based Dietary Assessment Tool for Nutrient Intake in Japanese Adults	共著	2024年	European Journal of Clinical Nutrition	<u>菅原詩緒理、</u> <u>他 20 名</u>		

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月（西暦）	発行所、発表雑誌 （巻・号数）等の名称	共訳者名 （共訳の場合）	監修者名と当該訳者 数（監修訳書の場合）	該当頁数
『臨床栄養学』<ステップアップ栄養・健康科学シリーズ>	共著	2017年9月刊行	化学同人	岩川裕美、中東真紀、東山		

幸恵、永井亜
矢子、藤岡由
美子

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月（西暦）	発表場所
1. 女子高校生バスケットボール部員における鉄欠乏性貧血と摂取栄養素の関連	2016.9	第63回日本栄養改善学会学術総会
2. 管理栄養士養成課程に在籍する大学生の睡眠状態について	2016.9	第63回日本栄養改善学会学術総会
3. メタボリックシンドロームにおける血漿リン脂質中のパルミトオレイン酸と摂取栄養素の関連	2016.9	日本脂質栄養学会第25回大会
4. 管理栄養士養成課程に在籍する女子大学生の睡眠状況について	2016.9	第25回日本睡眠環境学会学術大会
5. 摂取速度が血糖値に与える影響	2016.10	第36回日本肥満学会学術大会
6. 化学療法センター外来患者における栄養問題の実態	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
7. 運動選手における鉄欠乏性貧血に関連する栄養学的因子	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
8. 運動選手における栄養指導の有用性	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
9. 早食いによる生理的な影響の検証	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
10. 運動パフォーマンスを向上させるための栄養指導の確立に向けて	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
11. 外来2型糖尿病患者における栄養素等摂取状況と性差の関連	2017.1	第20回日本病態栄養学会年次学術集会
12. 女子大生における睡眠と食事摂取状況の関連について	2017.5	第71回日本栄養・食糧学会大会
13. 隠れ肥満と摂取栄養素の関連	2017.5	第71回日本栄養・食糧学会大会
14. 血圧の上昇と血漿リン脂質組成の関連	2017.5	第71回日本栄養・食糧学会大会

15. 若年女性における隠れ肥満に影響を及ぼす栄養学的因子	2017. 10	第 51 回日本栄養・食糧学会東北支部会
16. 味覚感度に影響を及ぼす食生活因子の検証	2017. 10	第 51 回日本栄養・食糧学会東北支部会
17. 女子高校生バスケットボール部員における鉄欠乏性貧血と摂取栄養素の関連	2017. 10	第 51 回日本栄養・食糧学会東北支部会
18. 高齢 2 型糖尿病患者における中鎖脂肪酸摂取の有効性の検討	2019. 1	第 22 回日本病態栄養学会年次学術集会
19. 運動性貧血が脂質代謝に及ぼす影響	2019. 5	第 73 回日本栄養・食糧学会大会
20. 運動選手を対象にした栄養介入による貧血改善	2019. 5	第 73 回日本栄養・食糧学会大会
21. 運動選手を対象とした鉄欠乏性貧血予防の栄養指導効果の検証	2019. 5	第 73 回日本栄養・食糧学会大会
22. 子育て中の保護者の食に関する実態調査	2019. 9	第 66 回日本栄養改善学会学術総会
23. 肥満患者に対し食行動質問票を使用した効果の検討	2019. 11	日本糖尿病学会第 57 回東北地方会
24. 高齢 2 型糖尿病患者の中鎖脂肪酸摂取は肝機能改善効果を示す	2020. 9	日本脂質栄養学会第 29 回大会
25. 子育て中の保護者の食に関する実態調査（第 2 報）	2020. 9	第 67 回日本小児保健協会学術集会
26. 高校生運動部員における運動前後の体内代謝の変化と食事摂取量の実態	2020. 10	第 68 回日本栄養改善学会学術総会
27. Factual Investigation on the Parent-Child Diet and Nutrition for Children in All Kindergartens of Shirayuri Gakuen	2022. 8	ACD2022
28. The effect of dietary medium-chain triglycerides for high school sports club students	2022. 12	ICN2022
29. Factual Investigation on the Parent-Child Diet and Nutrition for Children in All Kindergartens of Shirayuri Gakuen	2022. 12	ICN2022

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月（西暦）
日本栄養士会	一般正会員	平成 15 年 4 月
日本栄養改善学会	一般正会員	平成 20 年 4 月
日本栄養・食糧学会	一般正会員	平成 20 年 4 月
日本病態栄養学会	学術評議員	2024 年 1 月 27 日～
日本脂質栄養学会	評議員	2020 年 1 月 1 日～2022 年 12 月 31 日
日本経腸栄養学会	一般正会員	平成 23 年 4 月

III 研究費の助成を受けた研究（過去 5 年間）				
助成機関名	助成を受けた年度（西暦）	助成プログラム	研究テーマ	助成金額（円）
仙台白百合女子大学	2016 年	人間発達研究センター（共同研究）	女子大学生の健康・体力調査プロジェクト	185,000 円
仙台白百合女子大学	2017 年	人間発達研究センター（個人研究）	運動選手における鉄欠乏状態の改善に向けた栄養指導の有用性の検証	191,000 円
仙台白百合女子大学	2018 年	人間発達研究センター（共同研究）	子育て中の授乳婦・乳幼児の食品及び栄養摂取の実態調査	395,000 円
仙台白百合女子大学	2019 年	人間発達研究センター（共同研究）	子育て中の授乳婦・乳幼児の食品及び栄養摂取の実態調査	300,000 円
東北大学 東北メディカル・メガバンク機構	2019 年		一般成人を対象とした食物摂取頻度調査票および 24 時間思い出し Web 食事調査の妥当性・再現性の検証	3,200,000 円
日本学術振興会	2019 年		アドオンゲノムコホートによるアトピー性皮膚炎と自閉スペクトラム症の戦略的病態解明	800,000 円
仙台白百合女子大学	2020 年	人間発達研究センター（共同研究）	子育て中の授乳婦・乳幼児の食品及び栄養摂取の実態調査	250,000 円
日本学術振興会	2020 年			300,000 円

東北大学 東北メディカル・メガバンク機構	2021年		妊婦を対象とした食物摂取頻度調査票および24時間思い出しWeb食事調査の妥当性・再現性の検証	1,400,000円
日本学術振興会	2021年			1,500,000円
仙台白百合女子大学	2021年	人間発達研究センター（共同研究）	子育て中の授乳婦・乳幼児の食品及び栄養摂取の実態調査	273,500円
仙台白百合女子大学	2021年	学長裁量予算	SPAC（Student Progress After Covid）ゼミの開講	100,000円

3. 特記事項

- ・ 第64回日本栄養・食糧学会トピックス演題選定（2010年5月）
- ・ 第65回日本栄養・食糧学会トピックス演題選定（2011年5月）
- ・ 保健指導担当者研修 修了 第115号〔社団法人 日本栄養士会（2008年8月24日）〕
- ・ 日本栄養士会災害支援栄養チーム（JDA-DAT）リーダー研修 修了 第23-436-1号〔社団法人 日本栄養士会（2012年2月19日）〕
- ・ 奈良女子大学女性キャリア教育講演会（2014年10月4日）
- ・ 東北生活文化大学短期大学部非常勤講師（2016年4月～現在に至る）
- ・ オンキャンパス社会人講座（2016年7月16日）
- ・ 日本脂質栄養学会 栄養マネジメント賞受賞講演（2017年9月22日）
- ・ 仙台赤門短期大学看護学科非常勤講師（2018年4月～現在に至る）
- ・ 国立大学法人東北大学非常勤講師（2020年1月～現在に至る）
- ・ 日本脂質栄養学会第29回大会シンポジウム（2020年9月）
- ・ 宮城県警察本部警務部厚生課企画講演会（2020年10月）
- ・ 仙台白百合女子大学人間発達研究センター 研究推進委員 委員長（2020年～）

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ スズキ ヨシノリ 氏 名 鈴木 寿 則	職 名 教授 人間学部健康栄養学科	取 得 学 位 博士 (医学) (大学名) 東北大学 (取得年月) 2005 年 3 月 25 日
-----------------------------	----------------------	--

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
【教育内容・方法の工夫】		
・教養共通科目「消費生活論」の教育実践	2023 年-現在	人間学部学生を対象として、民法の解釈およびこれまでの判例を中心とし、現在の消費者としての権利および義務について授業を行った。さらに、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・教養共通科目「環境科学」の教育実践	2022 年-現在	人間学部学生を対象として、環境問題および環境保健を中心とした授業を行った。さらに、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・教養共通科目「健康科学」の教育実践	2022 年-現在	人間学部学生を対象として、医学概論および公衆衛生学を中心とした授業を行った。さらに、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・管理栄養士国家試験受験資格の指定科目「公衆衛生学」の教育実践	2010 年-現在	健康栄養学科の学生を対象として、教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・管理栄養士国家試験受験資格の指定科目「健康管理概論」の教育実践	2010 年-現在	健康栄養学科の学生を対象として、教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・管理栄養士国家試験受験資格の指定科目「社会保障論（2017 年度より現科目名に変更）」の教育実践	2010 年-現在	健康栄養学科の学生を対象として、教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格（任用資格）の指定科目「公衆衛生学」の教育実践	2010 年-現在	（上記「公衆衛生学」と同上）
・食品衛生管理者及び食品衛生監視員資格（任用資格）の指定科目「衛生	2010 年-現在	健康栄養学科の学生を対象として授業を行った。教科書を中心に板書による

法規（2017年度より現科目名に変更）」の教育実践		講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・保育士資格の指定科目「社会福祉学」の教育実践	2012年-現在	人間発達学科の学生を対象として授業を行った。なお健康栄養学科およびグローバル・スタディーズ学科の学生は共通科目とし授業を行った。教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を行っている。
・社会福祉士国家試験受験資格の指定科目「社会保障論Ⅰ」の教育実践	2017-2019年	心理福祉学科の学生を対象として授業を行った。教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を2019年度まで行った。
・社会福祉士国家試験受験資格の指定科目「社会保障論Ⅱ」の教育実践	2017-2019年	心理福祉学科の学生を対象として授業を行った。教科書を中心に板書による講義を行い、学生の授業評価を基に毎年それぞれの課題に対する改善を2019年度まで行った。
・介護福祉士国家試験受験資格の指定科目「社会保障論Ⅰ」の教育実践	2017-2019年	（上記「社会保障論Ⅰ」と同上）
【作成した教科書、教材、参考書】		
・Active Aging 健康管理学 –QOLの向上を目指して–	2025年4月	第3章「健康づくり施策」を執筆した。ここでは、疫学について、初学者でも理解しやすいような内容にし、また、令和5年よりはじまった「健康日本21（第3次）」の理念と方向性について述べた。
・社会保障〔第2版〕【新・社会福祉士シリーズ12】（弘文堂）	2025年2月	第7章「医療保険制度の現状と課題」を執筆した。医療保険制度の改正、健康増進としての公衆衛生について、最新の知見を述べた。
・『健康・栄科学シリーズ 社会・環境と健康 2024-2025』（南江堂）	2024年3月	第8章「地域保健」を執筆した。ここでは、地域保健活動の概要、歴史、組織、地域保健法の概要、地域における健康危機管理について述べた。
・『新編 衛生・公衆衛生学』（アイ・ケイコーポレーション）	2024年3月	第2章「地域保健」を執筆した。ここでは、保健・医療・福祉における行政の仕組みと法規、地域保健と健康危機管理について述べた。
・『新・社会福祉士シリーズ12 社会保障』（弘文堂）	2023年3月	第7章「医療保険制度の現状と課題」を執筆した。ここでは、わが国の医療保険制度の構造、医療と健康増進としての公衆衛生について述べた。

<ul style="list-style-type: none"> ・『衛生・公衆衛生学 2023』(アイ・ケイコーポレーション) ・『衛生・公衆衛生学 2022』(アイ・ケイコーポレーション) 	<p>2023年3月</p> <p>2022年3月</p>	<p>衛生法規(第3章)と地域保健(第9章)について解説した。</p> <p>衛生法規(第3章)と地域保健(第9章)について解説した。法令について加筆・修正をして解説するとともに、市町村における保健活動についてのアプローチについて詳細に述べた。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2022-2023 改訂第7版』(南江堂) ・『Active Aging 健康管理学－予防医学の視点から－』(八千代出版) 	<p>2021年4月</p> <p>2021年3月</p>	<p>第8章「地域保健」を執筆した。新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえ、保健所の役割および機能について述べ、市町村の保健活動について解説した。</p> <p>第3章「健康づくり施策」を執筆した。ここでは、疫学について、初学者でも理解しやすいような内容にし、また、最新の問題として、健康危機管理としての新型コロナウイルス対策について述べた。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・『衛生・公衆衛生学 2021』(アイ・ケイコーポレーション) 	<p>2020年3月</p>	<p>衛生法規(第3章)と地域保健(第9章)について解説した。平成30年度の管理栄養士養成コア・カリキュラムに内容を沿わせ、第3章の法規では直近改正の内容を盛り込み、第9章の地域保健では新型コロナウイルスに対する地域保健の現状および役割について加筆した。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 改訂第6版』 	<p>2020年3月</p>	<p>第8章「地域保健」を執筆した。平成30年度の管理栄養士養成コア・カリキュラムに内容を沿わせ、地域保健における保健所および市町村保健センターの役割について解説した。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・『衛生・公衆衛生学 2020』 	<p>2019年3月</p>	<p>衛生法規(第3章)と地域保健(第9章)について解説した。平成30年度の管理栄養士養成コア・カリキュラムに内容を沿わせ、関連法規については直近改正の内容を盛り込み、地域保健では健康危機管理等について加筆した。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・『Active Aging 健康管理学』(中国語翻訳・出版) 	<p>2019年3月</p>	<p>2017年4月に発行した『Active Aging 健康管理学』を中国語に翻訳し科学出版社(北京)より発行した。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・日本栄養改善学会「平成30年度管理栄養士専門分野別人材育成事業(コア・カリキュラム検討事業)」 	<p>2019年2月</p>	<p>当該報告書「B 社会と栄養」を担当した。管理栄養士養成施設におけるカリキュラムの在り方及び内容等について委員として、検討・執筆し、今後の管理栄養士養成に係るカリキュラムの在り方について報告書として発表した。</p>

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
【2024 (令和 6) 年度】						
Active Aging 健康管理学 – QOL の向上を目指して–	共著	2025 年 4 月	八千代出版	岡田悦政、 他.	岡田悦政 編 担当箇所は単著	27-44
NDB データの集計と利用の提言に関する検討	共著	2025 年 3 月	厚生労働科学研究費補助金 (政策科学総合研究事業 (統計情報総合研究事 業)) 傷病統計におけるNDBデータの 利用可能性の検証に関する研 究報告書	川戸美由紀、 村上義孝、三 重野牧子、上 原里程、鈴木 寿則、野田龍 也、筒井杏 奈、橋本修 二.		7-14
NDB データの集計と利用の提言に関する検討 – 関係 資料の収集・整理 –	共著	2025年3月	厚生労働科学研究費補助金 (政策科学総合研究事業 (統計情報総合研究事 業)) 傷病統計におけるNDBデータの 利用可能性の検証に関する研 究報告書	川戸美由紀、 村上義孝、三 重野牧子、上 原里程、鈴木 寿則、野田龍 也、筒井杏 奈、橋本修 二.		117-129
みやぎのデータヘルス推進事業 データ集 データからみ たみやぎの健康 令和 6 年度版	単著	2025年3月	宮城県保健福祉部			p1-253
データから見たみやぎの健康 概要版 – 令和 6 年度 版 –	単著	2025年3月	宮城県保健福祉部			1-18

社会保障 [第2版] 【新・社会福祉士シリーズ12】	共著	2025年2月	弘文堂	阿部裕二・熊沢由美、他.	阿部裕二・熊沢由美 編 担当箇所は単著	113-142
【2023（令和5）年度】						
・みやぎのデータヘルス推進事業 データ集 データから みたみやぎの健康 - 令和4年度版 -	単著	2023年6月	宮城県保健福祉部			1-172
・データから見たみやぎの健康 概要版 - 令和4年度 版 -	単著	2023年6月	宮城県保健福祉部			1-18
・大刀洗町における保健事業と介護予防一体的実施 に関する研究 - 庁内連携推進の試みについて -	共著	2024年3月	聖マリア学院大学紀要 Vol.15,2024	田中貴子、真 崎直子、鈴木 寿則、他		35-44
・『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2024-2025』	共著	2024年3月	南江堂	吉池信男、他	吉池信男、他2人 担当箇所は単著	267-276
・『新編 衛生・公衆衛生学』	共著	2024年3月	アイ・ケイコーポレーション	山本玲子、他	山本玲子、熊谷優子 担当箇所は単著	18-36
【2022（令和4）年度】						
・『衛生・公衆衛生 2023』	共著	2023年3月	アイ・ケイコーポレーション	山本玲子、他		25-37、 140-145
・『新・社会福祉士シリーズ12 社会保障』	共著	2023年3月	弘文堂	阿部裕二、他	阿部裕二、熊沢由美 担当箇所は単著	113-140
・データから見たみやぎの健康 データ集 - 令和3年 度版 -	単著	2022年6月	宮城県保健福祉部			1-161
・データから見たみやぎの健康 概要版 - 令和3年 度版 -	単著	2022年6月	宮城県保健福祉部			1-18

【2021（令和3）年度】						
・『衛生・公衆衛生学 2022』	共著	2022年3月	アイ・ケイコーポレーション	山本玲子、他	山本玲子 担当箇所は単著	25-36 140-145
・『健康・栄養科学シリーズ 社会・環境と健康 2022-2023 改訂第7版』	共著	2022年3月	南江堂	辻一郎、他	辻一郎、吉池信男	249-257
・『Active Aging 健康管理学－予防医学の視点から－』（第3章を執筆）	共著	2021年4月	八千代出版	岡田悦政、他	岡田悦政	26-42
【2020（令和2）年度】						
・『衛生・公衆衛生学 2021』	共著	2021年3月	アイ・ケイコーポレーション	山本玲子、他	山本玲子	25-36 140-145
・令和2年度 保健・医療・介護保険等データ活用による医療費分析事業	共著	2021年3月	大分県福祉保健部国保医療課	NEC 第一官 公ソリューション 事業部	第2章および第3章は 単著	5-20 21-30

翻訳

翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月（西暦）	発行所、発表雑誌 （巻・号数）等の名称	共訳者名 （共訳の場合）	監修者名と当該訳者 数（監修訳書の場合）	該当頁数
（なし）						

学術研究発表

発表テーマ	発表年月（西暦）	発表場所
・睡眠と働きがい及び生産性に関する実態調査	2024年7月	第73回東北公衆衛生学会（口頭共同発表）
・睡眠と働きがい及び生産性に関する実態調査	2024年5月	全国健康保険協会 第10回協会けんぽ調査研究フォーラム（ポスター共同発表）
・福岡県におけるNDBを用いた高血圧該当者と生活習慣の基礎	2024年1月	第12回日本公衆衛生看護学会学術総会（ポスター共同発表）
・地域の健康課題への新たな取り組みと評価の視点	2023年10月	第82回日本公衆衛生学会シンポジウム（単独口頭発表）
・睡眠不調における生活習慣病及び医療費等に関する業態区分別分析	2023年10月	第82回日本公衆衛生学会学術総会（ポスター共同発表）

・生活習慣病の既往がない者における食事パターンと受診行動および医療費の関連	2022年10月	第81回日本公衆衛生学会総会（口頭共同発表）
・災害時要援護精神障害者への支援の必要量の推計と推計方法の検討	2022年10月	第81回日本公衆衛生学会総会（ポスター共同発表）
・大分県の産・官・学連携による保健・医療・介護保険等データ活用による医療費分析事業	2019年10月	第78回日本公衆衛生学会総会（単独口頭発表）

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本公衆衛生看護学会		2023年10月（現在に至る）
日本公衆衛生学会		2001年6月（現在に至る）
日本疫学会		2001年6月（現在に至る）
宮城県公衆衛生学会		2010年6月（現在に至る）

III 研究費の助成を受けた研究(過去5年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
宮城県	2025年	集計分析業務	令和6年度みやぎのデータヘルス推進事業集計・分析業務	
厚生労働省科学研究費補助金	2025年	政策科学総合研究事業（統計情報総合研究事業）	傷病統計におけるNDBデータ利活用可能性の検証に関する研究班	
厚生労働省科学研究費補助金	2024年	政策科学総合研究事業（統計情報総合研究事業）	傷病統計におけるNDBデータ利活用可能性の検証に関する研究班	
基盤研究（C）（一般）	2024年	高齢者看護学および地域看護学関連	都市型準限界集落等地域のソーシャルキャピタル醸成推進プログラム開発と社会実装研究	

宮城県	2023年	集計分析業務	令和5年度みやぎのデータヘルス推進事業集計・分析業務
基盤研究(C) (一般)	2023年	高齢者看護学 および地域看護学 関連	都市型準限界集落等地域のソーシャルキャピタル醸成推進プログラム開発と社会実装研究
宮城県	2022年	集計分析業務	令和4年度みやぎのデータヘルス推進事業集計・分析業務
基盤研究(C) (一般)	2022年	高齢者看護学 および地域看護学 関連	都市型準限界集落等地域のソーシャルキャピタル醸成推進プログラム開発と社会実装研究
宮城県	2021年	集計分析業務	令和3年度みやぎのデータヘルス推進事業集計・分析業務
NEC	2020年	共同研究	医療費適正化に向けたデータ分析についての共同研究
大分県	2020年	分析業務	令和2年度 産・官・学連携保健・医療・介護保険等データ活用による医療費分析事業
宮城県	2020年	集計分析業務	令和2年度みやぎのデータヘルス推進事業集計・分析業務
NEC	2019年	共同研究	宮城県富谷市及び大分県の医療費適正化に向けたデータ分析についての共同研究
大分県保険者協議会	2019年	分析業務	令和元年度 保健・医療・介護保険等データ活用による医療費分析事業
宮城県	2019年	集計分析業務	令和元年度みやぎのデータヘルス推進事業データ集計・分析業務

3. 特記事項

【委員等】

- ・厚生労働省 管理栄養士国家試験委員 (2021 (令和3) 年、2022 (令和4) 年、2023 (令和5) 年、2024 (令和6) 年)
- ・日本がん登録協議会 外部監査委員 (2021年～現在)
- ・警察共済組合宮城県支部 健康管理アドバイザー (2020 (令和2) 年～現在)
- ・富谷市健康づくり推進協議会委員 (2018 (平成30) 年6月～現在)
- ・全国健康保険協会宮城支部 健康づくり推進協議会委員 (2014 (平成26) 年6月～現在)

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ ヤナイ カズヒコ 氏 名 谷内 一彦	職 名 人間学部・健康栄養学科	取 得 学 位 医学博士 (大学名) (取得年月)1986年3月
----------------------------	--------------------	-------------------------------------

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
東北大学・医学部・医学科(薬理学・臨床薬理学) 東北大学・全学教育(基礎ゼミ)	2022年3月まで	医学部2-4年生に、薬の臨床的使用法や新薬の開発について講義。 東北大学の全学部1年生に基礎教養科目として「医薬品と医療機器の開発」のゼミナールを実施(2017,2020,2021年度) 薬学部4年生に創薬への応用を医学的立場からの薬物療法概説。 1-4年生に解剖生理学、病気と栄養等を講義
東北大学・薬学部・薬学科(臨床薬理学) 仙台白百合女子大学	2022年3月まで	
	2022年3月まで 2022年4月～	

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数
1. Efficacy and Safety of Non-brain Penetrating H1-Antihistamines for the Treatment of Allergic Diseases.	共著	2022年	Curr Top Behav Neurosci. 59:193-214.	<u>Yanai K</u> , Yoshikawa T, Church MK.		22ページ P193-214
2. “善玉”としてのヒスタミン:花粉症から薬の作用を考える	単著	2022年2月13日	東北大学出版会 2022年2月13日			34ページ

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監訳書の場合)	該当頁数

イラストレイテッド薬理学(原著 8 版和訳) 「神経変性疾患治療薬」	共著	2025 年 1 月	丸善出版	谷内一彦	柳沢輝行/丸山敬	18 ページ p 243-260
---------------------------------------	----	------------	------	------	----------	---------------------

学術研究発表

発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
1. “善玉”としてのヒスタミン	2021 年 10 月 24 日	第 25 回日本心療内科学総会・特別講演
2. 私の研究履歴書：“拡散系”薬理学研究	2021 年 12 月 9 日	第 42 回日本臨床薬理学会年会・会長講演
3. Molecular PET imaging and its application to drug development	2021 年 6 月 25 日	第 23 回日韓薬理学合同セミナー (国際学会)

II 所属学会

学会名	役職	入会年月(西暦)
(公社)日本薬理学会	顧問・理事長・副理事長・財務委員長・名誉会員	1988 年 4 月
(一社)日本臨床薬理学会	年会長・評議員・名誉会員	1998 年 12 月

III 研究費の助成を受けた研究(過去 5 年間)

助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
日本学術振興会	2019-2022	国際共同研究 強化 B	神経変性疾患における蛋白特異的 PET 分子イメージング法の開発	14,200,000
日本学術振興会	2022-2025	基盤研究 B	ヒスタミン系薬理学研究に残された解決すべき重要な研究課題の解明	13,500,000
日本学術振興会	2020-2021	萌芽研究	神経疾患への応用を目指したフッ素 18 標識タンパク質 PET 分子プローブの開発	5,000,000
文部科学省	2014-2018	新学術領域	蛋白特異的 PET イメージングによる神経回路破綻機序の解明 万円、代表	100,300,000

3. 特記事項

Scopus 業績評価：文献数 374、被引用 14304、h-index 64 (令和 7 年 6 月 4 日現在)

Top Neuroscience Scientists in Japan: 日本国内全神経科学研究者中で 33 位にランク。<https://research.com/scientists-rankings/neuroscience/jp>

仙台白百合女子大学の産業医として勤務

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ ナカシマ サトミ 氏 名 中 島 里 美	職 名 准教授 人間学部 健康栄養学科	取 得 学 位 博士(保健学) (大学名) 弘前大学大学院 (取得年月) 2019年 3月
------------------------------	------------------------	--

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概 要
1. 仙台白百合女子大学(講義・実習) 給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ	2024年4月～	給食経営管理の基本となる専門知識を習得することを目的としている。管理栄養士国家試験過去問を取り上げながら授業を進めた。
給食経営管理実習	2024年4月～	PDCA サイクルに基づいた栄養・食事管理を理解できるよう、一連の流れを体験できるように実施した。
応用栄養学実習	2024年4月～	各ライフステージの栄養ケアマネジメントを学ぶ実習であるが、ケアマネジメントの他に、臨地実習の準備として各ライフステージの献立作成及び調理実習を実施した。
臨地実習指導	2024年4月～	6月～9月にかけて実施の小学校、保育所、高齢者施設、事業所に「給食の運営」を学ぶために実習の準備である。研究テーマの設定やそのレポート、臨地実習の心構え等についての指導をした。
総合演習Ⅰおよび管理栄養演習Ⅱ	2024年4月～	管理栄養士国家試験対策を行った。
2. 柴田学園大学短期大学部(講義・実習) 給食経営管理論	2017年4月～ 2024年3月	給食管理業務の基本となる専門知識を習得することを目的としている。給食管理の現場をイメージし学習できるように工夫し授業を行った。認定試験対策も行った。
給食管理校内実習(1)・(2)	2009年4月～ 2024年3月	5日間の集中実習を12～15人の班編成により1回100食程度を提供。食事計画から献立作成、発注、調理、提供を学生自らの手で行う。栄養管理、生産管理、衛生管理はもちろんのこと、チームで仕事をすることを学

栄養士校外実習事前指導	2009年4月～ 2024年3月	ぶ。(2)では展開食、選択食を経験させる。校外実習に向けてPCソフトによる給食管理、大量調理における標準化のための生産管理および品質管理、食札管理、ヒヤリハット等についても学ぶ。 校外実習の目的を理解し、実習の心得を身につける。実習生カードの作成、ノートのとめ方、お礼状の書き方など指導する。各自の研究テーマの設定と実習先での取り組みを個別指導する。
公衆栄養学	2009年4月～ 2024年3月	地域等の健康・栄養問題に関する情報を収集、分析、判断し、疾病予防、健康増進等、社会のニーズに対応するための専門的知識を身につける。健康課題を身近に感じられるような調査・研究のデータを用いている。
栄養学各論	2021年4月～ 2024年3月	胎生期から高齢期までの各ライフステージの生理的機能の変化の中で適切な食生活と栄養素の摂取が求められる。各ステージの食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を修得する。
栄養学実習	2017年4月～ 2024年3月	ライフステージごとの栄養マネジメントを理解し、適切な献立作成の能力及び調理方法を習得する。就職に直結する幼児期、高齢期の栄養に注力している。嚥下調整食は学会分類の各レベルを調理実習で学習する。2020年～おやつレシピ発表会を開催し、実習先保育所栄養士に参観公開している
献立作成の基礎実習	2021年4月～ 2024年3月	献立作成の基本となる1料理、1食当たりの食品の組み合わせや使用量、調味方法を、調理法別・食材別に演習・実習を通して学ぶ。单元ごとにレシピを作成し、授業終了時にオリジナルレシピ集を作成し配布している。みんなのレシピ集2022(データファイル版)全957品(魚料理130品、肉料理152品、卵大豆料理57品、副菜309品)収載
献立作成の実践演習	2021年4月～ 2024年3月	給食管理に必要な食品構成、栄養出納表の作成を演習で身につける。また、献立作成の基礎実習での学びから1週間分(3食)の献立作成を演習する。
子どもの栄養	2021年4月～	保育施設の栄養士に必要な知識・技術を身につける。保育所保育指針、

	2024年3月	授乳・離乳の支援ガイド、アレルギー対応ガイドライン等を学ぶ。また教育五領域、五感を意識した食育指導案を作成し食育実践までを学ぶ。
地域活性論	2022年4月～ 2024年3月	地域企業等からの業務委託を受け、フィールドワークを通し地域の課題を知り、課題解決に取り組む。2022年度は風間浦村産海藻を使用したレシピ開発、レシピ動画配信、レシピブック製作に取り組んだ。
公衆衛生学	2023年4月～ 2024年3月	人の健康的な生活の維持増進が公衆衛生の目的であり、そのために必要な知識・方策を学習する。栄養士実力認定試験対策も行った。
栄養指導実習(1)	2020年4月～ 2021年3月	栄養学の理論を実践の場に連結させる栄養教育の方法、技術を習得する。食品成分表の使い方、栄養計算、栄養アセスメントを演習・実習を通して学ぶ。
食育実践演習(1)	2019年4月～ 2021年3月	食育活動の計画から実践までを体験し、食育活動の実践力を身につけることを到達目標として、保育所、スーパーマーケットでの食育活動を計画、教材制作、実践する。
3. 柴田学園大学短期大学部(食育研究部顧問) 食育フェスティバルでの食育活動	2016年～ 2023年	年2回の食育フェスティバルでステージイベント、ブース展示を実施し、その指導にあたる
コンソーシアム学都ひろさき学生団体地域活動支援助成補助金事業	2022年8月～ 2023年3月	「地域・子どもにつなぐ汁の汁伝承プロジェクト」として食育紙芝居を製作し食育活動を行うにあたり指導にあたった。藤崎保育所・富士見保育所で食育活動を実施し、コンソーシアム学都ひろさき学生団体シンポジウムで成果発表した。その指導にあたった。
4. 弘前医療福祉大学(非常勤講師) 食と健康	2020年4月～ 2024年3月	自身の食生活、身体活動状況を調査し考察する。各ライフステージの栄養を学び、自身が目指す専門職の専門性と健康・食生活・栄養との関わりについて考えることができる。

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数

○著書 1. 伝え継ぎたい津軽のおかず	共著	2022年12月10日	青森学術文化振興財団の助成により発行	北山育子 中島里美 宮地博子		
○学術論文(査読あり) 1. 食事中的ナトリウム含有量の簡便な測定法(原著)	共著	2023年3月	保健科学研究第13巻2号	中島里美 伊藤春香 宮地博子 玉田真梨菜 木田和幸		27-33
2. カシスソフトクリーム共同開発に関する報告(資料)	単著	2024年3月	柴田学園研究紀要 Vol.3 No.2	吉村小百合 宮地博子 木村康子 中島里美 加藤陽治 安田智子		13-24
○学術論文(査読なし) 1. 栄養士養成課程における献立作成の指導に関する研究 —献立表の記載方法—	共著	2020年3月	東北女子短期大学紀要 58号	中島里美 伏見沙也加 真野由紀子		80-87
2. 大量調理で提供される食事のナトリウム濃度測定—イオンメータによる測定のサンプリング方法—	共著	2021年3月	東北女子短期大学紀要 59号	中島里美 伊藤春香 宮地博子 木田和幸		52-55
3. コロナ禍における本学学生の運動習慣とストレスの実態把握	共著	2021年3月	東北女子短期大学紀要 59号	宮地博子 中島里美		74-82

翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監修訳書の場合)	該当頁数
なし						

学術研究発表			
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所	
1. 食事中ナトリウム量の簡便な測定法	2021年9月	第8回保健科学研究発表会	
2. 地域在宅高齢者のフレイルと栄養状態および食品摂取多様性 —年齢区分及び居住形態による比較—	2023年9月	第10回保健科学研究発表会	
3. 地域在宅高齢者のフレイルと栄養状態および食品摂取多様性	2023年9月	第10回保健科学研究発表会	
4. 地域在住高齢者における食品摂取多様性チェックシートを用いた栄養教育 の効果	2024年10月	第83回日本公衆衛生学会総会	

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本栄養改善学会	一般正会員	2010年4月～2021年まで
日本給食経営管理学会	一般正会員	2012年4月
日本公衆衛生学会	一般正会員	2013年4月
日本食生活学会	一般正会員	2016年4月
保健科学研究会	企画運営委員	2019年4月～2024年3月

III 研究費の助成を受けた研究(過去5年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
1. 2017年度 公益財団法人 ひと・健康・未来研究財団研究 助成	2017年		自分の食事量を自覚できているか ～肥満予防・改善のために～	950千円
2. 科研費 令和3(2021)年度 基盤研究(C)	2021～2024年		一人暮らし高齢者のたんぱく質摂取配分と栄養状態及びフレイルの関連	4030千円

--	--	--	--	--

3. 特記事項

○共同・受託研究

1. カシスの加工品とその機能性(2020年7月～2021年3月)
2. 風間浦産海藻の販売促進・魅力向上事業(2022年10月～2023年2月)

○研修・講話等講師

1. 社会福祉法人くりの木会 田子保育園 園内研修会講師「離乳食の進め方」(2020年1月)
2. 幼保連携型認定こども園 平賀保育園 園内保護者対象給食試食会講師(2020年2月)
3. 弘前保育研究会 給食部会・保育部会合同研修会講師「日々の保育活動からつながる食育」(2021年10月)
4. 令和3年度在宅医療・介護連携推進事業研修会講師「高齢者の糖尿病と糖尿病の食事について」(2021年10月)
5. 弘前市教育委員会生涯学習課主催 食育シンポジウム 「おいしい楽しい弘前の健康」 コーディネーター 基調講演「おいしい笑顔が生きる力に！」(2022年6月)
6. 弘前市保育研究会 保育士キャリアアップ研修「アレルギー疾患の理解」「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2022年9月)
7. 第18回深浦町社会福祉大会講師 「高齢者の食事とフレイル予防」(2022年10月)
8. 深浦町立いわさき小学校 PTA 研修会講師「おいしい笑顔が生きる力に」(2022年12月)
9. 弘前市教育委員会生涯学習課主催 食育シンポジウム 「おいしい楽しい弘前の健康」 コーディネーター 基調講演「楽しく食べる子どもに」(2022年6月)
10. 弘前市保育研究会 保育士キャリアアップ研修「アレルギー疾患の理解」「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」(2023年9月)
11. 宮城県石巻保健所 令和6年度給食管理責任者研修会講師「PDCA サイクルに基づいた栄養・食事管理について」
12. 宮城県塩釜保健所 令和6年度特定給食施設等集団指導講師「PDCA サイクルに基づいた栄養・食事管理について」

○委員など

弘前市学校給食審議会委員(2019年～2023年)

自己点検表

1. 教員個別表

フリガナ 氏名	ヤジマ ユカ 矢島 由佳	職名 人間学部	講師 健康栄養学科	取得学位 (大学名)	修士(栄養学) 女子栄養大学	(取得年月)
------------	-----------------	------------	--------------	---------------	-------------------	--------

2. 教育・研究業績表

(1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概要
実習を行ううえでの安全性の整備	2006.3～	実習室内の食器、器具の管理・環境整備等は、授業を行う上で欠かせないことであり、授業内容、学生に応じて内容を改めるように努めている。特に東日本大震災以降、防災対策を心がけている。2020年後期から2023年前期にかけてはコロナ感染防止対策を行いつつ対面授業による実習を行ったこの実習による感染者は0名。
調理学実習Ⅰ・Ⅱのテキスト作成、実習後における確認テスト実施	2016.4～	調理学実習Ⅰ・調理学実習Ⅱにおけるテキストを作成。教科書はあるものの、実習内容にそったものに集約し、調味料や調味パーセントの計算など必ず計算するように、また使いやすいように作成している。2016年度から毎回の実習終了後、各内容に沿った調理科学や食品学的事項についてのペーパーによる確認問題(○×式)を行い、2020年からはmanaba 現在はUNIPAにて実施し、単なる実習だけに終わらせず、知識として再確認し自主学习として復習できるようにしている。
食品学実験Ⅰにおける基礎対策と資料作成	2019.4～2021.8	大学に入学して最初の実験であり、また高校時代に実験を行っていない学生も多い。このため、実験中の事故や安全面についてと何度も講義内で指導を行っている。さらに、学生がスムーズに実験を進められるように、実験の原理や操作方法などを図や表にして説明、資料として配布するなど工夫を行った。
食品学実験Ⅱ(一般分析)のテキスト作成	2016.4～2018.3	教科書では一般分析の項目が頁等はないため、一般分析の項目を一つにまとめ、一連の流れを把握できるようにまとめた。実験方法は、チャート式とし学生でもわかりやすいように心がけた。

(2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数

[著書] 伝え継ぐ日本の家庭料理 肉・豆腐・麩のおかず		2018.2	農山漁村文化協会・別冊うか たま		企画編集：日本調理 科学会	70
伝え継ぐ日本の家庭料理 炊きこみごはん・お にぎり		2019.2	農山漁村文化協会・別冊うか たま		企画編集：日本調理 科学会	44
伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち		2019.5	農山漁村文化協会・別冊うか たま		企画編集：日本調理 科学会	6-7
伝え継ぐ日本の家庭料理 そば うどん 粉もの		2020.3 2024.6	農山漁村文化協会・別冊うか たま 建帛社	伊藤有紀他 8 名	企画編集：日本調理 科学会 小川聖子、野林厚志	8 85-87,110- 113
現代食文化論	共					
[論文] 「女子大生のコンビニ弁当の利用状況と実態調 査—コンビニ弁当の内容調査からの意識づけ —」	共	2009.2	仙台白百合女子大学紀要 第 13 号	高澤まき子、 世永明美		123-134
身近な食品の廃棄率 —学生による測定値と食 品成分表の比較—	共	2010.3	仙台白百合女子大学紀要 第 14 号	宮下ひろみ		173-183
食生活状況と味覚感度に関する研究	共	2016.2	仙台白百合女子大学紀要 第 20 号	高澤まき子		169-179
身近な食品の廃棄率（第 2 報） — 廃棄率調査と 調理技術についての—考察 —	共	2017.2	仙台白百合女子大学紀要 第 20 号	高澤まき子、 宮下ひろみ		131-139
中学生の味覚感度に関する研究—大学生との味 覚感度の比較—	共	2019.3	人間の発達 仙台白百合女子 大学 人間発達研究センター 紀要 13 号	高澤まき子、 鈴木裕一		51-59
女子大学生を対象とした基本 5 味の味覚閾値に 関する研究：夏期と冬期の比較	共	2021.12	日本栄養・食糧学会誌 74 巻 6 号	高澤まき子 鈴木裕一		297-305
塩類の塩味強度と苦味抑制効果の関係—有機陰 イオンの役割—	共	2022.3	研究紀要青葉 13 巻 2 号	鈴木裕一 加賀山あかり		269-280
[報告書] 平成 26 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料 理』聞き書き報告書	共	2015.7	一般社団法人 日本調理科学 会	高澤まき子		18-21,24-25, 73-74

小中学生の食生活・栄養摂取、身体組成および身体活動状況の実態調査	共	2019.3	人間の発達 仙台白百合女子大学 人間発達研究センター 紀要 13号	鈴木裕一 宮下ひろみ 高澤まき子 氏家幸子 山城秋美		89-91
小中学生の食生活・栄養摂取、身体組成および身体活動状況の実態調査-成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して-(2)	共	2020.3	人間の発達 仙台白百合女子大学 人間発達研究センター 紀要14号	鈴木裕一 高澤まき子 氏家幸子 山城秋美		297-305
2012～2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書	共	2023.3	一般社団法人 日本調理科学会	家庭料理研究委員		43-46

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監訳書の場合)	該当頁数
なし						

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
女子大生の季節における味覚感度の変動—夏季と冬季の比較— 宮城県の家庭料理 主食の特徴	2016.5 2016.8	日本家政学会 第68回大会 日本調理科学会 平成28年度大会
—伝え継ぎたいご飯料理と餅料理およびはつとにみる食文化— 宮城県家庭料理 おやつの特徴—地域に根ざしたおやつの特徴—	2017.8	日本調理科学会 平成29年度大会
大学生の正月料理における嗜好性と伝承性に関する実態調査	2018.5	日本家政学会 第70回大会
宮城県の家庭料理 主菜の特徴 自然の幸に恵まれた宮城のおかず	2018.8	日本調理科学会 平成30年度大会
宮城県の家庭料理 副菜の特徴 保存・加工された野菜類を用いて	2019.8	一般社団法人日本調理科学会 2019年度大会
女子中学生アスリートの身体状況と食事の検討	2019.10	人間発達研究センター研究会
宮城県の家庭料理 行事食の特徴 —年中行事における地域の家庭料理の特徴—	2021.9	一般社団法人 日本調理科学会 2021年度大会
宮城県の家庭料理 地域の特徴	2022.9	一般社団法人 日本調理科学会 2022年度大会
災害時を想定した調理学実習の教材研究	2023.6	日本調理科学会東北・北海道支部会
東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —居住形態による	2023.9	一般社団法人 日本調理科学会 2023年度大会

比較— 東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —宮城県の現状—	2024.9	一般社団法人 日本調理科学会 2024 年度大会
---	--------	--------------------------

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)
日本栄養・食糧学会 日本栄養士会・宮城県栄養士会 日本調理科学会	東北・北海道支部 監事(2022.1～現在に至る) 東北・北海道支部 委員(2024.1～現在に至る).	2003.4 2004.4 2013.9
日本味と匂学会 日本伝統食品研究会	幹事(2022.5～現在に至る)	2020.10 2022.5

III 研究費の助成を受けた研究(過去5年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
仙台白百合女子大学 人間発達研究センター	2017		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—	470,000
	2018		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—(2)	395,000
	2019		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—(3)	280,000

3. 特記事項

<p>【非常勤講師】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 応用調理学実習Ⅱ(東北生活文化大学 家政学部): 2018.10～2019.3 ・ フードコーディネーター論(石巻専修大学): 2021.9-2022.3 ・ こどもの食と栄養(サポート授業)(東北こども福祉専門学院): 2022.4～現在 ・ こどもの食と栄養(スクーリング)(豊岡短期大学通信教育部こども学科): 2022.4～現在 <p>【研修・講話等講師及び委員等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年度フードスペシャリスト・シンポジウム準備委員(開催地:仙台市)(2016.9.17) ・ 平成28年度みやぎ県民大学講座のアシスタントとして参加者への補佐・指導(2016.9.18)

- ・平成 29 年度 みやぎ県民大学講座の第 3 回実践編の講師 (2017. 7. 8)
- ・平成 30 年度 みやぎ県民大学講座の第 1 回実践編の講師 (2018. 7. 14)
- ・Kids Campus (本学) のレインボー綿あめ作りにチャレンジ! ~食育紙芝居をみながら~の企画講師 (20 組以上の親子 (のべ 50 名) 参加) (2022. 7. 23)
- ・令和 4 年度 仙台市主催研修会講師 (公立保育所の栄養士に対する講話) (2022. 7. 28)
- ・ウソン情報大学・仙台白百合女子大学「食を通じた学生交流会」 韓国・日本学生の合同調理実習 (ずんだもちとトッポギ) 担当 (2023. 1. 17)
- ・南三陸町が主催するスタディツアー参加の台湾の大学生との交流会 台湾・日本学生の合同調理実習を神田教授とともに担当 (2024. 1. 22)
- ・公益社団法人フードスペシャリスト協会 フードスペシャリスト認定試験問題作成 (2019. 6~現在に至る)
- ・製菓衛生師試験委員 (2022. 5~現在に至る)
- ・宮城海区漁業調整委員会委員 (中立委員) 2025. 4~ (任期 4 年間)

【ボランティア活動・産学官連携事業】

- ・ボランティア活動 仮設住宅への料理教室を実施(日辺グラウンド応急仮設住宅、仙台市鶴巻一丁目公園仮設住宅、田子西復興公営住宅など) (2014. 3~2016. 8)
- ・産学官連携 仙台あおば青果との学生対象の食育事業 (南高梅講習会他) (2019~)
- ・産学官連携 県産水産物の販路開拓強化支援事業 (宮城県水産林政部、ヨークベニマル他とともに魚食普及推進、消費拡大に向けた商品開発を学生とともにやっている) (2024. 4~)

【表彰】

- ・宮城県栄養士会会長表彰 (公益社団法人宮城県栄養士会) (2024.6.23)