

2019 年度 教育 研究 活動 報告 用 紙 (様式 9)

氏名 船越 淳子	職名 講師	学位 博士 (栄養科学) (中村学園大学大学院 2010 年)
----------	-------	------------------------------------

研 究 分 野	研究内容のキーワード
食品科学	穀類、豆類、抗酸化活性、ポリフェノール 糠床、アントシアニン

研 究 課 題
穀類ならびに豆類における抗酸化活性の比較 ササゲ豆粉を利用した新規加工食品の開発 糠床および糠炊きの美味しさの検証

担 当 授 業 科 目
フーズスペシャリスト論：1年生 前期 (栄養学科) 食品学Ⅰ、食品学実験：1年生 後期 (栄養学科) 初年次セミナーⅡ：1年生 後期 (栄養学科) (共担) 食品学Ⅱ、食品栄養実習：2年生 前期 (栄養学科) 食品流通・消費論：2年生 後期 (栄養学科) 管理栄養士演習Ⅰ：4年生 通年 (栄養学科) (分担) 卒業ゼミ：4年生 通年 (栄養学科)

授業を行う上で工夫した事項 (※ 助手については、実習・演習等の指導を行う上で工夫した事項)
<p>授業科目名【食品学Ⅰ】</p> <p>本科目は、栄養成分の化学的性質、食品成分間の相互作用、pH、加熱、光などによる成分の変化、さらに食品の色、味、香りの機能性や役割など、食品に関する基礎的知識の修得を目標としている。教科書を中心に授業を行い、必要箇所においては補足プリントを配布した。食品に関する基礎的な内容が中心であり、内容は多岐に渡る。板書を中心として授業を行っているため、重要な点を素早く記録し、復習にも利用してもらうために書き込み式のプリントを作成し学生へ配布した。また、特に重要な点はその都度示し、学生へ明確に提示するよう努めた。</p>
<p>授業科目名【食品学Ⅱ】</p> <p>本科目は、農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品、機能性食品などの素材となる食品の種類、分類、性状、化学成分、機能性、さらに食品の基本的性質を基にした利用法 (加工と貯蔵への応用、微生物を利用した発酵食品など) について理解することを目標としている。教科書を中心とした授業を行い、板書を多く利用するため、書き込み式のプリントをテーマごとに配布し授業に用いた。また、テーマ毎に、特に重要な点を明確に学生へ提示するよう努めた。</p>
<p>授業科目名【フーズスペシャリスト論、食品流通・消費論】</p> <p>本科目は、フーズスペシャリスト資格取得のための必修科目であり、フーズスペシャリストとして社会で活躍するために必要な知識 (食文化、食品の開発・流通～消費、食品の情報、など) や、日本の食市場の変化、食品の流通ならびに食料消費の課題を理解することを目標としている。授業はスライドを用いて行い、テーマごとに、重要項目をまとめるためのプリントを配布し、それをレポートとして提出を課した。また、フーズスペシャリスト認定試験への出題傾向が高い箇所の提示、ならびに過去問を利用して授業を行った。</p>

<p>授業科目名【管理栄養士演習Ⅰ】</p> <p>本科目は、管理栄養士国家試験の『食品学』分野を理解することを目標としている。過去5年分の問題を用いて、各食品のポイントを理解できるように授業を組み立てた。夏期までは食品ごとに、問題を解き授業を進めた。後期からは毎回10問程度過去問を解き、解説プリントを配布して、理解できていない点がしっかりと学生自身で把握できるよう授業を行った。</p>
<p>授業科目名【食品学実験】</p> <p>食品成分の分類や特性について理解することを目標としている。まず初めに実験の基礎的操作を確認するため基礎的実験をおこない、その後に食品成分に関する実験を行った。「食品学Ⅰ」で学んだことを踏まえて、実験を通して体得できるよう授業を行った。実験の原理や食品成分の特性などを実験前の講義で解説し、実験の流れは器具を使って説明を加えた。14回目の実験では、教員からの説明は注意事項など最小限に抑え、自分たちで操作手順を理解し流れを考えて実験を行わせることを取り入れた。</p>
<p>授業科目名【食品栄養実習】</p> <p>食品加工における製造原理やその特徴について理解することを目標としている。「食品学Ⅱ」で学んだことを関連付けて理解できるよう食品の製造原理の説明を行った。加工食品の製造に関する流れやポイントは、実際にデモンストレーションを行う際に説明を加え、製造した食品は試食後、官能評価を行い製造した食品に対する評価を行った。</p>

学 会 に お け る 活 動		
所属学会等の名称	役職名等 (任期)	加入時期
日本食品科学工学会	正会員	2005年4月～現在に至る
日本保蔵科学会	正会員	2007年4月～現在に至る
日本栄養改善学会	正会員	2019年4月～現在に至る
日本食生活学会	正会員	2019年7月～現在に至る

2019年度 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)				
(翻訳)				
(学会発表) 熟成期間の異なる糠床の美味しさの評価～菌叢解析ならびに官能評価による比較検討～	共著	2019年9月	日本栄養改善学会	熟成年数の異なった糠床を用いて菌叢解析ならびに糠漬けの官能評価による比較検討を行った。その結果、熟成糠床の菌叢の約8割が <i>L. acetotolerans</i> が占めたのに対し、糠床(新)は約5割であり、熟成年数の違いにより、菌叢構造が大きく異なった。また、この違いが糠床の香気成分の産生に影響し、特に「旨味」に対する効果に違いがみられることが明らかとなった。

外部資金（科学研究費補助金等）導入状況（本学共同研究費を含む）

(1) 共同研究

研究題目	交付団体	研究者 ○代表者（）内は学外者	交付決定額 (単位：円)
糠床および糠炊きの美味しさの検証ならびに穀類・豆類を利用した新規加工食品の創製	西南女学院大学共同研究費	○船越淳子 近江雅代 高橋幸夫 (飯田健一郎)	1,065,000

外部資金（科学研究費補助金等）導入状況（本学共同研究費を含む）

(2) 個人研究

研究題目	交付団体	交付決定額 (単位：円)	備考

社会における活動等

団体・委員会等の名称 (内容)	役職名等	任期 期間等
・日本食品保蔵科学会第 68 回大会 実行委員会	実行委員	2019年6月22日～23日
・出張講義：ひびき高校『栄養学科は 何を学ぶ学科？～毎日食べる食品 の役割を知ろう～』	講師	2019年7月12日
・北九州ゆめみらいワーク 2019	分担者	2019年8月23日

学内における活動等（役職、委員、学生支援など）

大学宗教委員（2019年4月～2020年3月31日）
ハラスメント相談委員（2019年4月～現在に至る）
フードスペシャリスト認定試験 分担者
国家試験対策講座（前期・夏季集中・後期・国試直前）