

2019 年度 教育 研究 活動 報告 用 紙 (様式 9)

氏名 甲 斐 達 男	職名 教 授	学位 農学博士 (九州大学 1992 年)
------------	--------	-----------------------

研 究 分 野	研究内容のキーワード
応用微生物学、食品科学、分子遺伝学、音声学	発酵、微生物、発酵種、製パン、酵母、乳酸菌、パネットーネ、ゲノム解析、音声解析、音源修復

研 究 課 題
(1) パネットーネ乳酸菌と酵母のゲノム解析 (2) 世界のパン発酵種に関する調査研究 (3) カストラートの音源修復 (4) 声楽家の歌声特性解析

担 当 授 業 科 目				
科 目 名		単 位 数		開講学期 (備考)
		必 修	選 択	
微生物学	(栄養学科) × 2 クラス	2		前期
食品衛生学実験	(栄養学科) × 2 クラス	1		前期
初年次セミナー (栄養学科、オムニバス)	× 1 クラス	2		前期 (担当コマ数: 5)
調理師論	(栄養学科) × 1 クラス		2	前期
加工食品機能論	(栄養学科) × 2 クラス	2		後期
食品衛生学	(栄養学科) × 2 クラス	2		後期
栄養学概説 (栄養学科、オムニバス)	× 1 クラス	2		後期 (担当コマ数: 5)
卒業ゼミ	(栄養学科) 個人別		2	通年
管理栄養士演習 I (栄養学科、オムニバス)	× 1 クラス	2	2	通年 (担当コマ数: 2)
栄養学 (国立福岡教育大学)	× 1 クラス		2	前期
食物学実験実習 (国立福岡教育大学)	× 1 クラス	1		前期

授業を行う上で工夫した事項
<p>授業科目名【微生物学(3年生対象)・食品衛生学(2年生対象)・加工食品機能論 (2年生対象)】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 定期試験の問題を9年連続で同じ内容と同じ形式(5択問題50問)にて実施してきた結果、学年ごとの学力特性が把握でき、4年次の国家試験対策への取り組み方を調整するのに役立った。 2. 学生の要望により、成績を開示しているため、評価方法に関するクレームは無かった。 3. 私語がほとんど無かったが、授業中に携帯をいじる学生が散見された。例年に比べ意欲は強いが、モラルの面で劣った。
<p>授業科目名【食品衛生学実験(3年生対象)】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 例年通り、実験における班構成についてはチームワークが発揮できるよう学生の要望をうまく取り入れ、かつリーダーシップを発揮できるような学生を各班に配置し、学生同士が自由に前向きなディスカッションがしやすい雰囲気作りに努力した。この手法は今年度も成功した。班のメンバー構成は極めて重要であった。 2. 例年通り、全員参加型の授業(アクティブラーニング)になるよう工夫し、成功したと思われた。 3. カリキュラム改訂により今年度から、微生物学実験と食品衛生学実験の内容を統合したが、特に、トラブルはなく、円滑に遂行できた。

<p>授業科目名【調理師論(1年生対象)】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理師免許を在学中に取得する学生が増えてきた背景があり、管理栄養士の就職に有利な資格であるためこの資格取得をより推進するためにこの科目を新設した。 2. 夏休みの集中講義であったにもかかわらず、熱心に受講してくれた。 3. 今後、資格取得者が増えることを、他大学との差別化を図る意味で期待したい。
<p>授業科目名【卒業ゼミ】(4年生対象、卒ゼミ1名が受講)</p> <p>1名の受講者であったので、細やかな指導ができた。就職も早期に決まり、管理栄養士国家試験にも高得点で合格できた。</p>
<p>授業科目名【管理栄養士演習 I】(4年生対象)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 今年度の学生は補講の出席率が極めて低く、学習しているのかどうかが見えず、非常にやり難い学年であった。 2. 担当分野である「食べ物と健康分野」の補講(単位とは無関係の補講)の回数は、基礎系の科目であることから、前期にウエイトを置いて実施した。前期は初心者向けの「よくわかる管理栄養士合格テキスト」を、夏休み以降は全国で最もよく利用されている「クエスチョンバンク」を用いて、その内容に添って解説することで、学生の理解度の向上を図った。 3. 「食べ物と健康分野」について言えば、結果的には、全国模試での出来は例年と変わらなかったもので、補講にはほとんどの学生が出席していなかったものの、自力で学習していたものと思われた。

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
日本生化学会	正会員	1991年4月～現在に至る
日本生物工学会	正会員	1994年4月～現在に至る
日本農芸化学会	正会員	1995年4月～現在に至る
米国穀物化学会	正会員	1995年4月～現在に至る
日本食品科学工学会	正会員	2000年4月～現在に至る
日本食品衛生学会	正会員	2002年4月～現在に至る
日本音声学会	正会員	2010年4月～現在に至る
情報処理学会正会員	正会員	2012年4月～現在に至る
日本声楽発声学会	正会員	2014年4月～現在に至る
日本調理食品研究会	正会員・理事	2017年4月～現在に至る

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
(学術論文) ① 食品成分表の日独間比較研究(審査論文)	共著 原著 論文	2019年4月	日本調理食品研究会誌 Vol.25、No.1、p8-14、 2019 穴井由美子、長光里奈、 <u>甲斐達男</u> (Corresponding Author)	国際食品成分表を構築するための準備研究として、今回はドイツの食品成分表を取り上げ、先行研究に添って、日本の食品成分表との比較検討を行った。掲載項目や分析項目については、日本の方が上回るものの、消費者にとっての利便性についてはドイツでは特筆すべき種々の工夫がなされていた。

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
② 抗がん剤治療中のがん患者の食嗜好変化とその対応策 (審査論文)	共著 短報	2019年4月	日本調理食品研究会誌 Vol.25、No.1、p15-19、 2019 長光里奈、近江雅代、 <u>甲斐達男</u> (Corresponding Author)	抗がん剤治療中の患者の食欲減退の実状を医療現場の視点から捉え、食嗜好の変化を観察した結果を報告するとともに、その原因解析と対策を、障害の状況や程度に応じて試行錯誤してきた結果として得られたノウハウを、今回簡潔にまとめ、資料として提供した。
③ アルタムーラのサワーブレッドとその発酵微生物 (審査論文)	単 総説	2020年3月	Vol. 25、No4、2019 印刷中	イタリアのサワーブレッドは、北のパネットーネと南のアルタムーラサワーブレッドが広く知られており、古くから、その発酵微生物に関する研究が盛んになされてきている。本総説では、多くの研究成果を、現代科学の視点から観てとりまとめた。
④ 大麦焼酎粕が製パン性に及ぼす影響 (審査論文)	共 原著 論文	2020年3月	日本食品・機会研究会誌、Vol. 39、No4、2019 印刷中 甲斐達男、吉野精一	産業副産物の有効利用の一環として焼酎粕のパンへの利用を検討した。小麦粉100に対して焼酎粕10までの添加によって、加工性を低下させることなく、風香味の優れたパンが得られた。
(講演・講習会) ⑤ 調理師講習 「食品学」	単	2019年9月 16日(日)、 10:00-13:00	福岡人材開発センター3F(福岡市東区千早5-3-1) 主催：職業訓練法人福岡地区職業訓練協会	福岡県調理師試験受験予定者を対象に、食品学分野の受験対策講習を行った。
⑥ 商品開発に役立つ製パンの科学と最新事情	単	2019年12月 10日(火)、 10:00-17:00	リファレンス西新宿(東京都新宿区西新宿7-21-3、西新宿大京ビル2階、205) 主催：株式会社テックデザイン	製パンおよび関連分野の一般企業技術者および国公立・私立研究組織に所属する技術者を対象とした基礎学、および、実践的技術に関する講習を行った。具体的には、筆者の開発経験に始まり、小麦粉、製パンシステム、使用原材料、食味と食感、最近のトピックスに分けて、詳細な解説を行った。

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
⑦ パネットーネサワードウの発酵微生物に関する諸特性	単	2020年2月1日(土)、13:00-14:10	日本穀物科学研究会第181回例会・総会シンポジウム「グルテンフリーパンとサワードウ、パネットーネの利用」、神戸女子大学教育センター(兵庫県神戸市中央区中山手通2-23-1)	<p>シンポジストとしてパネットーネに関する十数年来の研究経過を報告した。サワードブレッドとしてのパネットーネの解説、種に棲息する酵母と乳酸菌の種類、製パン性、抗カビ因子、ゲノム解析などに関する検討経過を報告した。</p> <p>研究業績 総数 (2020.3.31現在)</p> <p>著書 4 (単0、編者・著者1、共著3)</p> <p>学術論文 59 (単12、筆頭20、責任著者19、共8)</p> <p>国内学会発表 15 (単0、筆頭6、責任発表者4、共5)</p> <p>国際学会発表 6 (単0、筆頭6、責任発表者0、共0)</p> <p>国内講演 5 (単3、筆頭2)</p> <p>海外講演 1 (単1)</p> <p>申請特許 15 (筆頭発明者6、筆頭責任発明者9)</p> <p>上市製品 12 (単独開発6、筆頭責任開発者4、産学共同開発2)</p> <p>公開講座・講習会講師 12 (単12、共0)</p>

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)
なし			

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
1. バイオインダストリー協会	正会員	1989年4月～現在に至る
2. 内閣府食品安全委員会	モニター	2016年4月～現在に至る
3. 日本調理食品研究会	理事	2017年5月～現在に至る
4. 北九州市食品衛生懇話会	学識経験者会員・座長	2018年4月～現在に至る
5. 厚生労働省	行政モニター	2019年4月～現在に至る

学 内 に お け る 活 動 等 (役職、委員、学生支援など)

1. 学生募集委員
2. 学科初年次セミナーIワーキンググループメンバー
3. 学科国試対策委員 (担当コマ数：前期15コマ、夏期4コマ、後期6コマ、直前6コマ)
4. 学生の資格取得推進サポート担当

以上