

講師

船越 淳子

## ■ 学歴

---

1. 2010年 中村学園大学大学院 栄養科学研究科 博士後期課程 修了

## ■ 学位

---

1. 博士（栄養科学）

## ■ 研究分野

---

1. 食品科学
- 2.
- 3.

## ■ 研究キーワード

---

1. 機能性
2. 穀類、豆類
3. 糠床

## ■ 研究課題

---

1. ササゲ豆に関する研究  
ササゲ豆を粉末化し新たな商品を創成する。食品の機能性や物性の測定による科学的評価、官能評価による嗜好的な評価を加え考察する
2. 糠床の美味しさに関する研究

## ■ 担当授業科目

---

1. 食品学Ⅰ（1年・前期） 必須
2. 食品学Ⅱ（1年・後期，2年・前期） 必須
3. 食品学実験（1年・後期） 必須
4. 食品栄養実習（2年・前期） 必須
5. 初年次セミナーⅠ（1年・前期） 必須
6. フードスペシャリスト論（1年・前期） 選択
7. 食品流通・消費論（2年・後期） 選択
8. 管理栄養士演習Ⅰ（4年通年） 選択
9. 実践活動（3年後期～4年前期） 選択
10. 調理師論（夏季集中） 選択

## ■ 授業を行う上で工夫した事項

---

※ 助教・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

1.	<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。テキストを中心として授業を行うが、各項目をまとめた資料の配布を継続して行った。また、授業初めには、授業の目的を提示し、特に理解しなければならない点を把握させることを意識づけた。さらに、授業の振り返り、理解度の把握のために、小テストを実施した。</p>
2.	<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。また、授業初めには、授業の目的を提示し、特に理解しなければならない点を把握させることを意識づけた。項目ごとにまとめた資料の配布や、授業の振り返り、理解度の把握のための小テストは昨年度同様に実施した。</p>
3.	<p>授業科目名【フードスペシャリスト論、食品流通・消費論】</p> <p>科目は、フードスペシャリスト資格取得のための必修科目であり、フード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、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。さらに、授業の振り返り、理解度の把握のために、小テストを実施し、フードスペシャリスト資格認定試験の過去問を活用した。</p>
4.	<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、解説を繰り返し行い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>
5.	<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。「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解説し、実験の流れは器具を使って説明を加えた。今年度は班の担当者が結果・考察を教員に説明する時間を設け、実験の目的を把握し、結果をもとに自ら考察すること意識づけた。</p>
6.	<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

	加入時期	所属学会等の名称	役職名等（任期）
1.	2005年4月～現在に至る	日本食品科学工学会	

2.	2008年4月～現在に至る	日本食品保蔵科学会	代議員
3.	2019年1月～現在に至る	日本栄養改善学会	
4.	2019年7月～現在に至る	日本食生活学会	

## ■ 研究業績等に関する事項（2023年度）

	発行又は 発表の年月	著書、学術論 文等の名称	単著・ 共著の別	発行所、発表雑 誌等又は発表学 会等の名称	概 要
<b>（著書）</b>					
1.	2023年9月	イラスト 食品学各論	共著	東京教学社	管理栄養士国家試験のガイドラインに沿って構成されている。食品の成分、特徴や、食品加工、食品流通、などについてまとめたテキストである。
2.					
3.					
<b>（学術論文）</b>					
1.					
2.					
3.					
<b>（翻訳）</b>					
1.					
2.					
3.					
<b>（学会発表）</b>					
1.					
2.					
3.					

## ■ 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）

<b>（1） 共同研究</b>				
	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）
1.				
2.				
3.				

<b>（2） 個人研究</b>				
	研究題目	交付団体	交付決定額	備考

			(単位：円)	
1.				
2.				
3.				

## ■ 社会における活動

	任 期 期 間 等	団体・委員会等の名称 (内 容)	役 職 名 等
1.	2023年8月	「(仮称)発酵 JAPAN 2023 企 画運営業務」委託事業者選定	審査委員
2.	2023年6月	日本食品保蔵科学会第72回	大会実行委員

## ■ 学内における活動等（役職、委員、学生支援など）

	任 期 期 間 等	会議・委員会等の名称 (内 容)	役 職 名 等
1.	2023年4月～現在に至る	学生募集委員	
2.	2018年4月～現在に至る	フードスペシャリスト資格試験 分担者	
3.	2022年4月～現在に至る	水泳部	顧問
4.	2023年9月、2024年2月、3月	臨地実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ 巡回指導	
5.	2023年4月～2024年2月	4年生学習支援対策講座実施	
6.	2023年6月	高校訪問	
7.	2023年4月、12月、2024年2 月	模擬講義、進路ガイダンス	
8.	2024年3月	春の対策講座（2年生対象）	