

氏名：坂根 康秀（さかね やすひで）

職名：教授・学長

主な担当科目：食品学、化学

学位：農学博士

最終学歴：九州大学大学院農学研究科博士課程修了

所属学会等：日本食品科学工学会・日本農芸化学会

【主な研究テーマ】

食品加工に伴う成分変化

【主な研究業績】

博士論文：含硫化合物の電気化学的挙動に関する研究

学術論文：Toshiyuki Toyosaki, Michio Kasai, Yasuhito Konishi and Yasuhide Sakane (2015).

Microstructure formation and rheological properties of bread containing medium-chain triacylglycerols (MCT) and its comparison with long-chain triacylglycerols (LCT) and butter containing bread. *African Journal of Food Science*, 9, 342-346.

Toshiyuki Toyosaki, Michio Kasai and Yasuhide Sakane (2016).

Relationship between maillard reaction during bread baking and medium-chain triacylglycerols(MCTs). *Advance Journal of Food Sciences and Technology*, 12, 498-502.

Toshiyuki Toyosaki, Michio Kasai and Yasuhide Sakane (2019).

Relationship between the Maillard reaction and lipid peroxidation in adding various fatty acids on bread baking. *Advance Journal of Food Sciences and Technology*, 17, 13-17.

著書：改訂 調理用語辞典（共著）

氏名： 宮崎 貴美子 (みやざき きみこ)

職名： 教授・食物栄養学科長

主な担当科目： 栄養指導論，公衆栄養学

学位： 博士 (学術)

学歴： 香蘭女子短期大学家政科栄養士コース卒業

長崎大学大学院水産・環境科学総合研究科博士後期課程修了

所属学会等：日本栄養改善学会，日本栄養・食糧学会，日本食育学会，日本公衆衛生学会
日本給食経営管理学会，日本水産学会，日本食品化学学会

【主な研究テーマ】

- ・ 子どもの食生活に対する保護者の関わり方に関する研究
- ・ 食育の取り組み方法とその普及方法に関する研究
- ・ 食品の保存に関する研究

【主な研究業績】

- 1) 浴中美鈴，川浪達雄，宮崎貴美子，麻生廣子，金縄嘉代子，畑中章宏，豊崎俊幸：「(株)はたなか」との産学連携による学生の資質向上効果，*香蘭女子短期大学研究紀要*，63，93-97，(2020)
- 2) 麻生廣子，畑中章宏，川浪達雄，眞木孝，宮崎貴美子，金縄嘉代子，岸上久美子，豊崎俊幸：食行動および健康行動が高校生の体型認識に及ぼす影響，*日本食育学会誌*，13(1)，59-64，(2019)
- 3) 宮崎貴美子，王曜，宮崎里帆，田中幹大，齋藤志伸，竹下哲史，平坂勝也，橘勝康，谷山 茂人：アオリイカ外套筋とマアジ背部普通筋の凍結解凍後における肉質と細胞外マトリックス違い，*日本水産学会誌*，85(1) 49-54，(2019)
- 4) 宮崎里帆，王 曜，宮崎貴美子，平坂勝也，竹下哲史，橘 勝康，谷山茂人：マサバにおける致死前の筋肉中グリコーゲン量と乳酸量が致死後の肉質に及ぼす影響，*日本食品化学学会誌*，25(3)，(2018)
- 5) 宮崎貴美子，宮崎里帆，王 曜，曹 敏傑，竹下哲史，平坂勝也，橘 勝康，谷山茂人：かまぼこの火戻り発生温度での加熱に伴うワニエソ筋原線維の微細構造の変化，*New Food Industry*，60(12)，(2018)
- 6) 宮崎里帆，宮崎貴美子，梁佳，曹敏傑，平坂勝也，谷山茂人，橘勝康：ワニエソかまぼこの火戻り現象におよぼす緑豆トリプシントリプシンインヒビター添加の効果，*日本食品化学学会誌*，22 (3)，175-180 (2015)
- 7) 宮崎里帆，石原光，宮崎貴美子，濱田友貴，平坂勝也，橘勝康，谷山茂人：長崎県産養殖マグロの普通筋肉質に及ぼす体格組成の影響，*水産増殖*，63 (4)，373-379 (2015)

★氏名： 麻生 廣子（あそう ひろこ）

★職名： 准教授

★主な担当科目： 栄養士実務基礎実習 給食管理学内実習 給食管理学外実習

※学位： 経営学修士

※最終学歴： 北九州市立大学 マネジメント研究科

※所属学会等：

- 日本栄養改善学会
- 日本在宅栄養管理学会
- 日本食育学会
- 給食経営管理学会

★【主な研究テーマ】

- ・在宅栄養管理について（介護食の提案）
- ・地域栄養活動における栄養士の役割
- ・複合型介護施設における給食マネジメント
- ・献立作成ツールを使った栄養指導 ・特定保健指導の効果的な指導方法

【主な研究業績】

（論文）

- 地域栄養活動における社会貢献について 新規事業の創出により栄養改善を図る
（香蘭女子短期大学研究紀要 H29 共著）
- 食行動および健康行動が高校生の体型認識に及ぼす影響
（食育学会 H30）
- とろみ調整剤の種類とその使用適応
（香蘭女子短期大学研究紀要 R元）
- 大量調理における食器洗浄度の調査
（香蘭女子短期大学研究紀要 R3）

（発表）

- 複合型高齢者施設における給食マネジメントについて H28年6月
 - 在宅における嚥下機能障害の栄養管理について H29年7月
 - 高齢者の嗜好性と在宅での食事調査について H30年6月
 - 栄養士養成施設における実習着に関する学生の意識調査について H30年11月
 - 高齢者食について ゲル状食品の栄養価値と価格の検討 R元年7月
- （その他）「保育所・保育園の食育実践に関する意識調査について」「企業における特定健診・特定保健指導の実践」「通所介護及び梨貼りテーションを利用する要介護高齢者に対する効果的な栄養改善及び口腔機能向上サービスなどに関する調査研究事業」大学院マネジメント研究科マネジメント専攻

★氏名： 山口 孝治

★職名： 准教授

★主な担当科目： 食品衛生学、食品学、生化学

学位：医学博士

最終学歴：中村学園大学大学院 栄養科学研究科博士前期課程

所属学会等：

- ・日本細菌学会
- ・日本栄養食糧学会

★【主な研究テーマ】

食品に含まれる抗菌成分についての研究

環境中からの発酵微生物の分離

★【主な研究業績】

1. Takayoshi Yamaguchi, Ken-Ichiro Iida, Susumu Shiota, Hiroaki Nakayama, Shin-Ichi Yoshida. Filament formation of Salmonella Paratyphi A accompanied by FtsZ assembly impairment and low level ppGpp. *Can J Microbiol.* 61, 955-64. (2015).
2. Takayoshi Yamaguchi, Ken-Ichiro Iida, Susumu Shiota, Hiroaki Nakayama, Shin-Ichi Yoshida. Elevated guanosine 5'-diphosphate 3'-diphosphate level inhibits bacterial growth and interferes with FtsZ assembly. *FEMS Microbiol Lett.* 362. doi: 10.1093/femsle/fnv187. (2015).
3. Claudia Toma, Nobuo Koizumi, Tetsuya Kakita, Takayoshi Yamaguchi, Idam Hermawan, Naomi Higa, Tetsu Yamashiro. Leptospiral 3-hydroxyacyl-CoA dehydrogenase as an early urinary biomarker of leptospirosis. *Heliyon.* 4. doi: 10.1016/j.heliyon.2018.e00616 (2018).
4. Takayoshi Yamaguchi, Naomi Higa, Nobuhiko Okura, Arina Matsumoto, Idam Hermawan, Tetsu Yamashiro, Toshihiko Suzuki, Claudia Toma. Characterizing interactions of *Leptospira interrogans* with proximal renal tubule epithelial cells. *BMC Microbiol.* 18. doi: 10.1186/s12866-018-1206-8 (2018).
5. Takayoshi Yamaguchi. Antibacterial Properties of Nootkatone Against Gram-Positive Bacteria. *Natural Product Communications.* 14. doi:10.1177/1934578X19859999 (2019).

★氏名： 北原 勉

★職名： 講師

★主な担当科目： 臨床栄養学、臨床栄養学実習、応用栄養学、栄養学実習、フードスペシャリスト論

※学位： 栄養科学修士

※最終学歴：中村学園大学大学院 栄養科学研究科博士前期課程 健康・病態栄養科学部門臨床栄養学

※所属学会等：

- ・全国精神科栄養士協会 理事
- ・日本病態栄養学会
- ・日本栄養士会
- ・日本臨床栄養代謝学会
- ・日本栄養改善学会
- ・JSPEN 認定 NST 専門療法士
- ・日本ヘルスケアフードサービスシステム協会

★【主な研究テーマ】

- ・精神疾患と栄養管理・栄養サポートチーム (NST) ・医療栄養経営・チェーンストアオペレーション
- ・咀嚼嚥下対応食とその利用 ・ウィルソン病と低銅食 ・厨房設計運営・SDG's と福岡の食料
- ・外食・食品流通・食品生産・食品栄養マネジメント ・給食経営 ・玄米活用 ・グルテンフリー
- ・給食の人手不足対策 ・アッセンブリー食品の活用 ・オリーブの活用 ・ソフト食研究

★【研究論文】

「精神科病院における在宅栄養管理の実態調査」,全国精神科栄養士協会 Nutritional Needs in Psychiatry Vol.14 ,ISSN2434-3234 , (17),117-124,2022

「ビタミンが充足し満腹感の得られる肥満治療食の提案」 臨牀と研究 87(10): 1482-1488, 2010.

「肥満治療のための「低エネルギーかさ高食」の試み」日本病態栄養学会誌 13(5), 2009.

(共著)「病院食の献立のアミノ酸構成の評価」中村学園大学・短期大学部研究紀要(50), 2018-03.

「病院食での貝類活用と食感染予防に関するアンケート結果」中村学園大学・短期大学部研究紀要 (47),2015. 「病院で実施された一般食献立の栄養価の検証」 臨牀と研究, 2013.

「1200kcal 献立集に掲載された栄養価と調理の工夫」中村学園大学・短期大学部研究紀要(44),2012.

「市販のエネルギー制限食献立集の栄養価」中村学園大学・短期大学部研究紀要(43), 2011-03.

「肥満症治療食としてのエネルギーコントロール食の導入と効果」福間病院年報 H19 年度,2007.

(学会発表・共同発表)

「Willson 病診療ガイドライン 2015 に沿った低銅食献立の試み」第 21 回日本病態栄養学会,2018.

「Nutritive Values of Standard And Energy-Control Menus of Hospitals in The Munakata Area, Fukuoka, Japan」 ESPEN2012Congress,The European Society for Clinical Nutrition & Metabolism (Spain,Barcelona) ,2012.

「医療施設におけるエネルギー制限食栄養素の充足率の検討」第 58 回日本栄養改善学会 ,2011.

「肥満治療のための「低エネルギーかさ高食」の試み第 13 回日本病態栄養学会,2009.

(講演・講師)

第 51 回日本医療福祉設備学会・HOSPEX2021 医療・福祉施設のための設備・機器の総合展示会・セミナー「アッセンブリー(完調品)システム導入の留意点」講師,2021. (主催：JMA 日本能率協会)

HC J 2018 国際ホテルレストランショー・厨房設備機器展合同展示会 (主催：JMA 日本能率協会)

「アッセンブリー・フードサービスシステムの効率化」講師 ,2018.

フードシステムソリューション F-SYS 2018 (東京ビックサイト) 給食部門セミナー

「新調理法への挑戦!人手不足時代の病院給食運営」パネラー,2018.

第 36 回大分県病院学会(大分)セミナー「人手不足時代の給食の足元対策」講師,2018.

鹿児島県病院栄養士研修会研修会「超人手不足対策!新時代の栄養マネジメントと給食管理」講師,2019.

第 30 回全国介護老人保健施設記念大会(大分)「ソフト食の有用性とリスクの大きい刻み食」講師,2019.

氏名： 青木 友紀子

職名： 講師

主な担当科目：基礎調理学実習、実用調理学実習、応用調理学実習、食文化論

学位：家政学士

最終学歴：武庫川女子大学 食物学科

所属学会等：日本調理科学会、日本応用糖質学会、日本栄養改善学会

【主な研究テーマ】

- ・大麦混合飯の最適炊飯条件の検討
- ・環境に配慮した調理

【主な研究業績】

- ・調理学実習の生ごみを利用した土作りにおける学生の環境への意識に及ぼす影響
(香蘭女子短期大学紀要 2021)
- ・置換量の異なる押麦飯の嗜好性および利用適性
(愛国学園短期大学紀要 2016 共著)
- ・炊飯器を用いた大麦飯の炊飯条件の検討 (応用糖質学 2015 共著)
- ・大麦置換飯の醤油添加による影響 (日本調理科学会発表 2016 共著)
- ・官能評価を用いた大麦混合飯の調味料添加効果の検討
(官能評価学会発表 2016 共著)