

教育研究業績書

所属	職名	氏名	学位
食物栄養学科	助教	原田香	修士(環境共生学)

I 教育活動

教育実践上の主な業績	年月日	概要
(1)教育内容・方法の工夫(授業評価等を含む) ・視覚教材を使用した授業の実践 ・資料の作成、配布 ・学生の授業外における学修促進のための取り組み ・調理技術向上のための取り組み	平成28年～ 平成28年～ 平成28年～ 平成28年～	テキストだけでは分かりにくい内容をパワーポイントを使って視覚的に提示している。分かりやすい内容で伝えるだけでなく、動きのある視覚的な情報から、該当科目に対する興味・関心も深めていると考えている。また、演習問題において、例題を使って解答を得るまでの手順(考え方)をひとつずつ示すことにより、解く力を身につけられるよう努めている。 理解の向上を図るため、要点を内容を、プリントにまとめ、配布している。また、確認テストを作成、実施し、知識の定着を目指している。 授業内容に沿ったプリントを事前に配布し、事前学修を促している。また、内容をより深く理解するためにレポートや課題を課し、事後学修を促している。授業時間前後や休み時間等に、学生が気軽に授業内容や課題に関する質問ができる時間を設け、学習促進に努めている。 調理技術の向上を図るために、授業内で切り込みテストを実施している。授業時間外でも指導を実施している。
(2)作成した教科書・教材・参考書 ・レポートの書き方 ・確認テスト	平成28年～ 平成30年～	栄養指導論実習 I におけるレポートの書き方について資料を作成 単元毎に実施する確認テストを作成
(3)教育方法・教育実践に関する発表、講演等		
(4)その他教育活動上特記すべき事項		

II 研究活動

著書・論文等の名称	単著・共著の別	発行または発表の年月	発行所、発表雑誌(及び巻、号数)等の名称	編者・著者名(共著の場合のみ記入)	該当頁数
(著書)					
くまもと食育ガイドブック	共著	平成29年9月	(有)オーエムエス出版	松添直隆、白土秀樹、堤裕昭、原田香(他11名)	pp.46-49,114-115
伝え継ぐ日本の家庭料理 炊きこみご飯・おにぎり	共著	平成31年3月	(一社)農山漁村文化協会	(一社)日本調理科学会編	pp.81
伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物・佃煮・なめ味噌	共著	令和元年9月	(一社)農山漁村文化協会	(一社)日本調理科学会編	pp.49

伝え継ぐ日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの	共著	令和2年3月	(一社)農山漁村文化協会	(一社)日本調理科学会編	pp.101
伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜ほか	共著	令和3年3月	(一社)農山漁村文化協会	(一社)日本調理科学会編	pp.18
(論文)					
研究面、臨床面における今後の展望～スポーツ選手への栄養教育の重要性～	共著	平成21年2月	日本体質医学会雑誌 71(1)	高野優、杉島有希、原田香、紫垣由則、榎田典治、鈴木公	pp.72-76
中高生サッカー選手の食事および生活状況がうつ度に与える影響	共著	平成22年3月	平成21年度 熊本県体育協会スポーツ医科学 常任委員会・専門委員会 紀要	中村弘幸、原田香、小野秀二郎、永尾健次、杉島有希、鈴木公	
栄養士養成課程における保育所での校外実習の取り組み	共著	平成29年3月	尚綱大学研究紀要(第49号)	秋吉澄子、本田順子、原田香、小林康子、柴田文、宮田有里恵	pp.117-126
Production and evaluation of the authentic milk bread using a lactose-utilizing yeast, Kluyveromyces marxianus	共著	令和2年2月	Curr. Top. Biotech.,11	Aya Shibata, Kaori Harata, Yuko Moriguchi, Risako Kanegawa, Ayaka Nagahira, Misaki Shigematsu, Yuri Takamura, Haruno Watanabe, Takefumi Sagara, Harishkumar Madhyastha and Hidehiko Kikuchi	pp.31-36
Sulforaphane shows growth inhibitory effects against Escherichia coli and Bacillus subtilis via reactive oxygen species production	共著	令和2年3月	Journal of Association of Food Science Education in Japan.,11	Chigusa Tsuruta, Akari Mimura, Kaori Harata, Hidehiko Kikuchi	pp.9-12
Retinoic acid dramatically enhances cytotoxicity of equol against human monoblastic U937 cells, but not against human	共著	令和2年5月	Fundam. Toxicol. Sci., 7(4)	Hidehiko Kikuchi, Kaori Harata, Chikage Kawai, Harishkumar Madhyastha, Akira Yamauchi and Futoshi Kuribayashi	pp.201-206
Transcriptional profiles of histone acetyltransferases in human monoblast U937 cells treated with all-trans retinoic acid or 1 α , 25-dihydroxyvitamin D3	共著	令和3年3月	Journal of Association of Food Science Education in Japan.,12	Hidehiko Kikuchi, Yumi Nakagawa, Yui Hirayama, Kaori Harata	pp.19-24
Possibility for nutritional improvement of the "authentic milk bread" by increasing the amount of milk added	共著	令和3年3月	Journal of Association of Food Science Education in Japan.,12	Aya Shibata, Sayaka Ichihara, Miwa Kubota, Aimi Sakata, Ayaka Shibata, Yuko Moriguchi, Kaori Harata, Takefumi Sagara, Hidehiko Kikuchi	pp.25-30

Ellagic acid and its fermentative derivative urolithin A show reverse effects on the gp91-phox gene expression, resulting in opposite alterations in all-trans retinoic acid-induced superoxide generating activity of U937 cells	共著	令和3年1月	Biochem. Biophys. Rep., 25	Hidehiko Kikuchi, <u>Kaori Hatara</u> , Harishkumar Madhyastha and Futoshi Kuribayashi	pp.100891
(その他)〈学会発表〉					
スポーツ選手への栄養教育の重要性	共著	平成20年9月	第58回日本体質医学会総会シンポジウム(京都)	高野優、杉島有希、 <u>原田香</u> 、紫垣由則、鈴木公、榑田典治	
Measurement of Basal Metabolic Rate in Japanese Young Adult Females	共著	平成20年9月	15th International Congress of Dietetics (Yokohama, Japan)	Yu Takano, <u>Kaori Harata</u> , Yuuki Sugishima, Michiharu Sakakida, Isao Suzuki (他4名)	
ラズベリーケトン及び超音波照射装置の併用によるヒトの抗肥満作用について	共著	平成20年9月	第55回日本栄養改善学会学術総会(神奈川)	<u>原田香</u> 、中村弘幸、杉島有希、高野優、鈴木公	
給食がない中高サッカー一部に対する栄養サポート(第一報)～身体・体力・栄養摂取状況～	共著	平成20年9月	第55回日本栄養改善学会学術総会(神奈川)	杉島有希、 <u>原田香</u> 、高野優、紫垣由則、鈴木公	
甜菜青汁が脂質代謝、体組成および便通に及ぼす影響について	共著	平成21年5月	第63回日本栄養・食糧学会大会(長崎)	<u>原田香</u> 、杉島有希、浅見悦子、韓立坤、齋藤雅人、鈴木公(他6名)	
「天国の種」抽出物がエネルギー代謝に及ぼす効果(1)安静時代謝・体表温・血流量への単回摂取の影響	共著	平成21年5月	第63回日本栄養・食糧学会大会(長崎)	鈴木公、 <u>原田香</u> 、杉田淳、池本毅、田村亮、若林和夫、杉島有希(他6名)	
「天国の種」抽出物がエネルギー代謝に及ぼす効果(2)安静時代謝・体表温・血液性状への長期摂取の影響	共著	平成21年5月	第63回日本栄養・食糧学会大会(長崎)	杉島有希、 <u>原田香</u> 、杉田淳、池本毅、村田珠美、若林和夫、鈴木公(他6名)	
熊本県立大学における食育推進の取組	共著	平成26年5月	第2回日本食育学会学術総会(神奈川)	渡邊純子、 <u>原田香</u> 、南久則、堤裕昭、松添直隆	
学生が主体的に取組む食育～郷土料理普及推進活動～	共著	平成27年6月	第3回日本食育学会学術総会(宮城)	渡邊純子、 <u>原田香</u> 、久保昌代、白土英樹、堤裕昭、松添直隆	
女子大学生の緑茶摂取頻度と食生活ならびに味覚感受性との関連	共著	平成27年9月	第62回日本栄養改善学会学術総会(福岡)	<u>原田香</u> 、中嶋名菜、北野直子、松添直隆	
30～40歳代女性の緑茶摂取頻度と食生活ならびに味覚感受性との関連	共著	平成28年7月	平成28年度日本調理科学会九州支部学会(大分)	<u>原田香</u> 、中嶋名菜、北野直子、松添直隆	
企業と大学が連携した保育園型事業所内保育事業における親子の食育を目指した給食献立監	共著	平成28年9月	第63回日本栄養改善学会学術総会(青森)	本田藍、中下千尋、 <u>原田香</u> 、渡邊純子	
熊本県の家庭料理 おやつの特徴: 小麦粉を中心とした農繁期の小屋	共著	平成29年8月	日本調理科学会平成29年度大会(東京)	秋吉澄子、小林康子、柴田文、 <u>原田香</u> 、川上育代、中嶋名菜、北野直子、戸次元子	
節レンコン添加パンの製パン性	共著	平成30年8月	日本調理科学会平成30年度大会(兵庫)	<u>原田香</u> 、相良剛史、橋本多美子	
節レンコンパウダーの有用性について	共著	平成30年8月	日本調理科学会平成30年度大会(兵庫)	相良剛史、 <u>原田香</u> 、橋本多美子	

熊本県の家庭料理 主菜の特徴：新鮮な山の幸・海の幸・川の幸を味わう料理	共著	平成30年8月	日本調理科学会平成30年度大会(兵庫)	秋吉澄子、小林康子、柴田文、小椋綾乃、原田香、川上育代、中嶋名菜、北野直子、戸次元子	
ワカメに含まれる食品成分の機能性について	共著	平成31年3月	平成31年度公益社団法人日本水産学会春季大会(東京)	相良剛史、森口裕子、原田香、當房浩一、西堀尚良	
木綿豆腐製造過程で排出されるイソフラボンの性状	共著	令和元年5月	第71回日本家政学会大会(徳島)	相良剛史、原田香、西堀尚良	
熊本県の家庭料理 副菜の特徴：先人の知恵が生かされた地産地消のおかず	共著	令和元年8月	日本調理科学会2019年度大会(福岡)	秋吉澄子、原田香、小林康子、柴田文、川上育代、中嶋名菜、北野直子、戸次元子	
わかめ乾燥品が製パンに与える影響について	共著	令和3年5月	第73回日本家政学会大会(神戸)	相良剛史、森口裕子、吉田茉夕、原田香、橋本多美子	
熊本県の家庭料理 行事食の特徴—人々の暮らしの中に息づいてきた四季の味—	共著	令和3年8月	日本調理科学会2021年度大会(東京)	秋吉澄子、原田香、小林康子、柴田文、川上育代、中嶋名菜、北野直子、戸次元子	
(その他)〈特許出願〉					
パン、パン生地およびパンの製造方法		令和2年9月	出願番号：特願2020-099640	菊池秀彦、相良剛史、原田香、柴田文	
(その他)〈取材〉					
お茶に含まれる成分の効能・効果について、食生活にお茶を取り入れることについて		令和2年5月27日、6月6日	熊本日日新聞		

Ⅲ 学会等及び社会における主な活動

平成20年～	日本栄養改善学会会員
平成26年～平成30年	日本食育学会会員
平成28年～	日本栄養士会・熊本県栄養士会会員 熊本県栄養士会研究教育事業部役員(平成30年4月～令和2年3月)
平成28年～	日本調理科学会会員