

教育研究業績書

2020年10月27日

所属：食創造科学科

資格：教授

氏名：戸田 登志也

研究分野	研究内容のキーワード
食品機能学, 食品学	食品機能, ダイズ, イソフラボン, 骨吸収, コンプ, 食物繊維, 脂質代謝
学位	最終学歴
工学博士	山梨大学大学院工学研究科物質工学専攻

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1 教育方法の実践例		
2 作成した教科書、教材		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 講演 日本食とヨーグルト	2019年10月	阪神シニアカレッジ
2. 講演 国産大豆の特徴と機能性を生かした製品開発	2017年2月	平成28年度近畿産大豆生産・需要拡大協議会講演会
3. 講演 日本食（昆布、大豆）とヨーグルト	2017年11月	阪神シニアカレッジ
4. 講演 大豆ポリフェノール類の研究と応用開発	2017年11月	農林水産業・食品事業者向け公開シンポジウム「腸内環境とポリフェノール～腸内環境研究が農林水産業にもたらすもの～」
5. 講演 日本食とヨーグルト	2016年12月	阪神シニアカレッジ
6. 講演 農林水産物に含まれる機能性成分の研究と商品開発	2014年12月	「農」イノベーションひょうご テーマ勉強会 機能性食品開発プロジェクト
7. 講演 健康機能に関する科学的エビデンス獲得の取り組み	2014年10月	第7回健康食品・化粧品ビジネスマッチングin札幌2014
8. 講演 カスピ海ヨーグルトの健康効果 昆布のたどってきた道	2014年10月	神戸シルバーカレッジ
4 その他		

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
2 特許等		
1. 特許第6444688号 むくみ抑制または改善剤	2018年12月7日	
2. 特開2018-172353 血糖値上昇抑制用組成物	2018年11月8日	
3. 特開2018-168082 皮膚修復機能促進用組成物	2018年11月1日	
4. 特許第6209177号 曳糸性豆乳発酵物の製法	2017年9月15日	
5. 特開2016-178911 豆乳発酵物の製法およびそれにより得られた豆乳発酵物	2016年10月13日	
6. 特開2015-192632 豆乳発酵物の製造方法およびそれにより得られた豆乳発酵物ならびにそれに用いられる発酵用組成物	2015年11月5日	
7. 特開2009-256312 免疫調節用組成物およびそれを用いた飲食品または飲食品素材	2009年11月5日	
8. 特許第3715640号 ストレス由来の皮膚血流低下改善用組成物、皮膚機能改善用組成物およびそれらを用いた飲食品	2004年9月1日	
9. 特許第4213617号 カルシトニン遺伝子関連ペプチド産生及び放出促進作用を有する可食性組成物	2004年4月7日	
10. 43. EP 0 796 624 B1 Clathrate of isoflavone derivatives and edible composition comprising the same.	2002年2月27日	
11. 特許第4137349号 γ-アミノ酪酸を高含有した食品素材の製造方法およびそれにより得られる食品素材	2000年6月13日	
12. 特許第4350885号 肥満防止改善組成物およびそれを用いた飲食品	2000年11月24日	
13. U. S. P 5,847,108 Clathrate of isoflavone derivatives and edible composition comprising the same.	1998年12月8日	
14. 特許第3009599号 新規フラボノイド配糖体および	1995年2月24日	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
2 特許等		
フラボノイド配糖体を含む骨粗鬆症治療剤ならびに可食性組成物		
15. 特許第2756225号 可食性ゲルの製造方法	1993年9月16日	
16. 特許第2912133号 新規イソフラボン誘導体およびその製造方法	1993年8月31日	
17. 特許第2912133号 新規イソフラボン誘導体およびその製造方法	1993年8月31日	
18. 特許第1860555号 コンブミネラルおよびそれを用いたコンブミネラル調味料ならびにそれらの製法	1990年3月13日	
19. 特許第1860555号 コンブミネラルおよびそれを用いたコンブミネラル調味料ならびにそれらの製法	1990年3月13日	
20. 特許第1781970号 大豆煮豆製品の製法	1987年6月19日	
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 西播磨フードセレクション審査委員長	2019年～現在	兵庫県西播磨県民局 光都農林振興事務所
2. 内閣府食品安全委員会 食品に関するリスク・コミュニケーション「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康評価に関する意見交換会」	2006年2月	内閣府食品安全委員会
4 その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
1. 食品機能性成分の安定化技術	共	2016年11月	シーエムシー出版	寺尾啓二 監修 第17章 「大豆イソフラボン」を担当 (pp. 180-188)
2. 大豆の栄養と機能性	共	2014年08月	シーエムシー出版	家森幸男 監修 第2章2節「大豆イソフラボン」を担当 (pp. 20-28)
3. Geriatrics	共	2012年01月	In Tech, Croatia	Edited by Craig S. Atwood Mori M, Hamada A, Ohashi S, Mori H, Toda T, Yamori Y 第10章「Beneficial Effect of Viscous Fermented Milk on Blood Glucose and Insulin Responses to Carbohydrates in Mice and Healthy Volunteers : Preventive Geriatrics Approach by "Slow Calorie"」 (pp. 141-152)
4. 豆類の栽培と利用 作物栽培大系5	共	2011年09月	朝倉書店	国分牧衛 編 第1章4節6項「煮豆」を担当 (pp. 101-105)
5. 食品機能性の科学	共	2008年04月	産業技術サービスセンター	西川研次郎 監修 第1部8章7節「イソフラボンと健康食品 ? 特定保健用食品を中心に」を担当 (pp. 224-231)
6. エコマテリアルハンドブック	共	2006年12月	丸善	山本良一 監修 第4部3章6節「ダイズ水煮液からの有価成分分別回収利用」を担当 (pp. 249-250)
7. 大豆イソフラボン	共	2001年03月	幸書房	家森幸男、太田静行、渡邊昌 編 第9章「大豆イソフラボンの摂取と期待される効果」担当 (pp. 126-129) 第10章「大豆食品に含まれるイソフラボンとその摂取量」担当 (pp. 130-142)
2 学位論文				
1. 大豆加工中のイソフラボンの化学的変化ならびにその生理作用に関する研究	単	2001年03月	山梨大学	市販大豆食品に含まれるイソフラボン類の分析を行い、その組成に基づいた階層的クラスター分析により、大豆食品を6クラスターに分類した。それらの分類は、水浸漬、加熱の方法と温度、発酵等の加工条件によるイソフラボン類の化学的変化の違いに起因することをモデル実験により明らかにした。また、納豆の発酵中に生成する6''-O-サキシニルイソフラボンを分離同定し、イソフラボン誘導体の卵巣摘出ラットに対する骨吸収抑制作用について検討した。
3 学術論文				
1. Black Soybean Improves Vascular Function and Blood Pressure: A Randomized, Placebo Controlled, Crossover Trial in Humans (査読付き)	共	2020年9月10日	Nutrients 12, 2755	Yoko Yamashita, Asuka Nakamura, Fumio Nanba, Shizuka Saito, <u>Toshiya Toda</u> , Junichi Nakagawa, Hitoshi Ashida
2. Insights into the potential benefits of black soybean (Glycine max L) polyphenols on lifestyle diseases (査読付き)	共	2020年7月31日	Food & Function	Yoko Yamashita, Hiroyuki Sakakibara, <u>Toshiya Toda</u> , Hitoshi Ashida
3. Black soybean improves the vas	共	2020年7月30日	Archives of Biochemis	Yoko Yamashita, Liuqing Wanga, Asuka Nakamura,

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
ular function through an increase in nitric oxide and a decrease in oxidative stress in healthy women (査読付き)		日	try and Biophysics 68 8 Article 108408	Fumio Nanba, Shizuka Saito, <u>Toshiya Toda</u> , Junichi Nakagawa, Hitoshi Ashida
4. Soybean isoflavone can protect against osteoarthritis in ovariectomized rats (査読付き)	共	2020年4月8日 Epub	Journal of Food Science and Technology 57(9) 3409-3414	<u>Toshiya Toda</u> , Yuko Sugioka, Tatsuya Koike
5. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCで作成された発酵乳の物性と嚥下障害患者に対する適性	共	2019年9月	科学と工業 93(9) 311-315	後藤弥生, 佐藤由紀, <u>戸田登志也</u> , 畠中芳郎, 鈴木利雄
6. The effects of fermented milk containing Lactococcus lactis subsp. cremoris FC on defaecation in healthy young Japanese women: a double-blind, placebo-controlled study (査読付き)	共	2018年9月	International journal of food sciences and nutrition 69(6) 762-769	Ozaki K, Maruo T, Kosaka H, Mori M, Mori H, Yamori Y, <u>Toda T</u>
7. Single oral administration of flavan 3-ols induces stress responses monitored with stress hormone elevations in the plasma and paraventricular nucleus (査読付き)	共	2018年8月	Neuroscience letters 682 106-111	Fujii Y, Suzuki K, Hasegawa Y, Nanba F, <u>Toda T</u> , Adachi T, Taira S, Osakabe N
8. Comparison of the sympathetic stimulatory abilities of B-type procyanidins based on induction of uncoupling protein-1 in brown adipose tissue (BAT) and increased plasma catecholamine (CA) in mice (査読付き)	共	2018年7月	PLOS ONE 13(7) e0201203	Nakagawa Yuta, Ishimura Kana, Oya Satomi, Kamino Masaki, Fujii Yasuyuki, Nanba Fumio, <u>Toda Toshiya</u> , Ishii Takeshi, Adachi Takahiro, Suhara Yoshitomo, Osakabe Naomi
9. 黒大豆種皮抽出物含有食品の血管内皮機能改善効果の検討—ランダム化プラセボ対照二重盲検クロスオーバー試験— (査読付き)	共	2018年5月	薬理と治療 46(5) 857 - 868	難波文男, <u>戸田登志也</u> , 福田正博, 山下陽子, 芦田均
10. クロダイズの栽培と加工条件による種皮ポリフェノール含量と機能性の変化 (査読付き)	共	2018年	日本ポリフェノール学会雑誌 7(1) 33-41	仲村 明日賀, 山下 陽子, 難波 文男, <u>戸田 登志也</u> , 芦田 均
11. Effect of orally administered exopolysaccharides produced by Lactococcus lactis subsp. cremoris FC on a mouse model of dermatitis induced repeated exposure to 2,4,6-trinitro-1-chlorobenzene (査読付き)	共	2017年8月	J. Funct. Foods 35, 43-50.	Gotoh Yayoi, Suzuki Shiho, Amako Midori, Kitamura Shinichi, <u>Toda Toshiya</u>
12. 健常者を対象としたLactococcus lactis subsp. cremoris FC含有食品摂取による整腸効果の検証—ランダム化二重盲検クロスオーバー比較試験— (査読付き)	共	2017年6月	薬理と治療 45(6), 989-997.	<u>戸田登志也</u> , 高見澤菜穂子, 難波文男, 塩谷順彦, 新井嘉平, 鈴木聡
13. Black soybean seed coat polyphenols prevent AAPH-induced oxidative DNA-damage in HepG2 cells (査読付き)	共	2017年3月	J Clin Biochem 60(2), 108-114.	Yoshioka Y, Li X, Zhang T, Mitani T, Yasuda M, Nanba F, <u>Toda T</u> , Yamashita Y, Ashida H
14. Procyanidin Promotes Translocation of Glucose Transporter 4 in Muscle of Mice through Activation of Insulin and AMPK Signaling Pathways (査読付き)	共	2016年9月	PLoS One. 2016 Sep 6; 11(9): e0161704.	Yamashita Y, Wang L, Nanba F, Ito C, <u>Toda T</u> , Ashida H
15. Preparation and intestinal immunostimulating activity of low molecular weight alginate from Saccharina (Laminaria) species in Japan (査読付き)	共	2016年1月	J. Appl. Glycosci. 63, 1-5.	SUZUKI Shiho, SUZUKI Shiho, ONO Mariko, <u>TODA Toshiya</u> , KITAMURA Shinichi
16. Analysis of the human intestinal microbiota from 92 volunteers after ingestion of identical meals. (査読付き)	共	2013年6月	Benef Microbes, 4(2), 187-193.	J. S. Jin, M. Touyama, R. Kibe, Y. Tanaka, Y. Tanaka, Y. Benno, T. Kobayashi, M. Shimakawa, T. Maruo, <u>T. Toda</u> , I. Matsuda, H. Tagami, M. Matsumoto, G. Seo, N. Sato, O. Chonan, Y. Benno
17. Characterisation of proanthocyanidins from black soybeans: isolation and characterisation of proanthocyanidin oligomers from black soybean seed coats (査読付き)	共	2013年12月	Food Chem, 141(3), 2507-2512.	Ito C, Oki T, Yoshida T, Nanba F, Yamada K, <u>Toda T</u>
18. Identification of human intestinal microbiota of 92 men by data mining for 5 characteristic	共	2013年10月	BMFH, 32 (4), 129-137.	Kobayashi T, Jin JS, Kibe R, Touyama M, Tanaka Y, Benno Y, Fujiwara K, Shimakawa M, Maruo T, <u>Toda T</u> , Matsuda I, Tagami H, Matsumoto M, Seo G,

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
cs, i. e., age, BMI, smoking habit, cessation period of previous smokers and drinking habit (査読付き)				Sato N, Chounan O, Benno Y
19. Oral administration of milk fermented with <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FC protects mice against influenza virus infection (査読付き)	共	2012年8月	Lett Appl Microbiol, 55(2), 135-140.	T. Maruo, Y. Gotoh, H. Nishimura, S. Ohashi, <u>T. Toda</u> , K. Takahashi
20. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FC triggers IFN- γ production from NK and T cells via IL-12 and IL-18 (査読付き)	共	2012年12月	Int Immunopharmacol, 14(4), 729-733.	Kosaka A, Yan H, Ohashi S, Gotoh Y, Sato A, Tsuboi H, Kaisho T, <u>Toda T</u> , Tsuji NM
21. Oral toxicological studies of black soybean (<i>Glycine max</i>) hull extract: acute studies in rats and mice, and chronic studies in mice (査読付き)	共	2011年12月	Food Chem Toxicol, 49(12), 3272-3278.	Fukuda I, Tsuboi M, Yoshida T, <u>Toda T</u> , Tsuda T, Ashida H
22. ラットの脂質代謝および腸内細菌叢に及ぼすポテトペプチドおよび金時豆同時摂取の影響 (査読付き)	共	2010年6月	日本食物繊維学会誌, 14(1), 45-54.	岡田朋子, 山影はるか, 川上秋桜, 中村有美, HAN Kyu-Ho, 島田謙一郎, 関川三男, 紙谷年昭, 戸田登志也, 柴山進一, 福島道広
23. SSR分析を用いた黒大豆「丹波黒」とその加工品の品種判別 (査読付き)	共	2009年3月	日本食品科学工学会誌, 56(3), 119-128.	小阪 英樹, 畠中 知子, 吉田 晋弥, 戸田 登志也
24. Anti-obesity effect on rodents of the traditional Japanese food, tororokombu, shaved <i>Laminaria</i> . (査読付き)	共	2009年10月	Biosci Biotechnol Biochem, 73(10), 2326-2328.	Miyata M, Koyama T, Kamitani T, <u>Toda T</u> , Yazawa K
25. 丹波黒系黒ダイズ標準化のためのSSRマーカーによる遺伝的近縁性評価 (査読付き)	共	2008年8月	作物研究, 53, 47-53.	畠中知子, 吉田晋弥, 八川尚弘, 柴田亮, 小阪英樹, 戸田登志也
26. <i>Adlercreutzia equolifaciens</i> gen. nov., sp. nov., an equol-producing bacterium isolated from human faeces, and emended description of the genus <i>Eggerthella</i> (査読付き)	共	2008年5月	Int J Syst Evol Microbiol, 58(Pt 5), 1221-1227.	Maruo T, Sakamoto M, Ito C, <u>Toda T</u> , Benno Y
27. Possible role of equol status in the effects of isoflavone on bone and fat mass in postmenopausal Japanese women: a double-blind, randomized, controlled trial. (査読付き)	共	2007年9月	Menopause, 14(5), 866-874.	Wu J, Oka J, Ezaki J, Ohtomo T, Ueno T, Uchiyama S, <u>Toda T</u> , Uehara M, Ishimi Y
28. Monitoring the cell number of <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FC in human feces by real-time PCR with strain-specific primers designed using the RAPD technique (査読付き)	共	2006年7月	Int J Food Microbiol, 110(1), 69-76.	Maruo T, Sakamoto M, <u>Toda T</u> , Benno Y
29. 無機元素組成による黒大豆「丹波黒」の産地判別 (査読付き)	共	2006年6月	日本食品科学工学会誌, 53(6), 344-353.	小阪 英樹, 畠中 知子, 鈴木 武志, 杉本 敏男, 曳野 亥三夫, 鈴木 忠直, 戸田 登志也
30. Effects of isoflavone and exercise on BMD and fat mass in postmenopausal Japanese women: a 1-year randomized placebo-controlled trial (査読付き)	共	2006年5月	J Bone Miner Res, 21(5), 780-789.	Wu J, Oka J, Tabata I, Higuchi M, <u>Toda T</u> , Fuku N, Ezaki J, Sugiyama F, Uchiyama S, Yamada K, Ishimi Y
31. Cooperative effects of isoflavones and exercise on bone and lipid metabolism in postmenopausal Japanese women (査読付き)	共	2006年4月	Metabolism, 55(4), 423-433.	Wu J, Oka J, Higuchi M, Tabata I, <u>Toda T</u> , Fujioka M, Fuku N, Teramoto T, Okuhira T, Ueno T, Uchiyama S, Urata K, Yamada K, Ishimi Y
32. ヒトによる大豆イソフラボン含有ケール青汁の摂取が尿中骨吸収マーカー(デオキシピリジノリン)量に及ぼす影響 (査読付き)	共	2006年12月	日本食品新素材研究会誌, 9(2), 107-115.	池口主弥, 有浦由紀, 高垣欣也, 戸田登志也, 白澤実, 海老原清
33. Identification and characterization of lactococcal and Acetobacter strains isolated from traditional Caucasian fermented milk (査読付き)	共	2005年6月	J Nutr Sci Vitaminol, 51, 187-193.	Ishida T, Yokota A, Umezawa Y, <u>Toda T</u> , Yamada K
34. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FCを含有する発酵乳の健康高齢者に対する排便および糞便内細菌叢に及ぼす影響 (査読付き)	共	2005年6月	日本食品科学工学会誌, 52(6), 243-250.	戸田 登志也, 小阪 英樹, 寺井 雅一, 森 英樹, 辨野 義己, 家森 幸男

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
35. Evidence of estrogenic effect by the three-month-intervention of isoflavone on vaginal maturation and bone metabolism in early postmenopausal women (査読付き)	共	2003年10月	Endocr J, 50(5), 613-619.	Uesugi T, <u>Toda T</u> , Okuhira T, Chen JT
36. Hypolipidemic action of the soybean isoflavones genistein and genistin in glomerulonephritic rats (査読付き)	共	2002年3月	Lipids, 37(3), 261-265.	Kojima T, Uesugi T, <u>Toda T</u> , Miura Y, Yagasaki K
37. Comparative study on reduction of bone loss and lipid metabolism abnormality in ovariectomized rats by soy isoflavones, daidzin, genistin, and glycytin (査読付き)	共	2001年4月	Biol Pharm Bull, 24(4), 368-372.	Takehiko Uesugi, <u>Toshiya Toda</u> , Kuniro Tsuji, Hitoshi Ishida
38. Changes in isoflavone compositions of soybean during soaking in water (査読付き)	共	2001年2月	Food Sci Technol Res, 7 (2), 171-175.	<u>Toshiya Toda</u> , Akane Sakamoto, Tsutomu Takayanagi, Koki Yokotsuka
39. Isoflavone-rich soy protein isolate attenuates bone loss in the lumbar spine of perimenopausal women (査読付き)	共	2000年9月	Am J Clin Nutr, 72(3), 844-852.	D. L. Alekel, A. St. Germain, C. T. Peterson, K. B. Hanson, J. W. Stewart, <u>T. Toda</u>
40. Suppressing effects of dietary genistin and daidzin on rat prostate carcinogenesis (査読付き)	共	2000年8月	Jpn J Cancer Res, 91(8), 786-791.	Koji Kato, Satoru Takahashi, Lin Cui, <u>Toshiya Toda</u> , Shugo Suzuki, Mitsuru Futakuchi, Satoshi Sugiura, Tomoyuki Shirai
41. Inhibitory effects of Bifidobacterium-fermented soy milk on 2-amino-1-methyl-6-phenylimidazo[4,5-b]pyridine-induced rat mammary carcinogenesis, with a partial contribution of its component isoflavones (査読付き)	共	2000年5月	Carcinogenesis, 21(5), 937-941.	Toshihisa Ohta, Toshihisa Ohta, Seiichi Nakatsugi, Kouji Watanabe, Toshihiko Kawamori, Fumiyasu Ishikawa, Masami Morotomi, Shigeyuki Sugie, <u>Toshiya Toda</u> , Takashi Sugimura, Keiji Wakabayashi
42. Changes in isoflavone compositions of soybean foods during cooking process (査読付き)	共	2000年4月	Food Sci Technol Res, 6(4), 314-319.	<u>Toshiya Toda</u> , Toshiya Toda, Akane Sakamoto, Tsutomu Takayanagi, Koki Yokotsuka
43. 大豆イソフラボン含有飲料の摂取が尿中骨吸収マーカー量に及ぼす影響 (査読付き)	共	2000年10月	健康・栄養食品研究, 3(2), 53-62.	寺本貴則, 坂本朱子, <u>戸田登志也</u> , 奥平武則, 古結一郎
44. 大豆イソフラボンの連続摂取による日本人男性に及ぼす影響 (査読付き)	共	1999年7月	健康・栄養食品研究, 2(1), 63-71.	福井寛, 名定美賀子, <u>戸田登志也</u> , 奥平武則, 林篤志
45. Effects of a soybean isoflavone mixture on carcinogenesis in prostate and seminal vesicles of F344 rats (査読付き)	共	1999年4月	Jpn J Cancer Res, 90(4), 393-398.	Mizuki Onozawa, Mizuki Onozawa, Toshihiko Kawamori, Masaki Baba, Kazunori Fukuda, <u>Toshiya Toda</u> , Hidetaka Sato, Mikinobu Ohtani, Hideyuki Akaza, Takashi Sugimura, Keiji Wakabayashi
46. New 6-O-acyl isoflavone glycosides from soybeans fermented with Bacillus subtilis (natto). I. 6-O-succinylated isoflavone glycosides and their preventive effects on bone loss in ovariectomized rats fed a calcium-deficient diet (査読付き)	共	1999年11月	Biol Pharm Bull, 22(11), 1193-1201.	<u>Toshiya Toda</u> , Takehiko Uesugi, Kuniaki Hirai, Haruo Nukaya, Kuniro Tsuji, Hitoshi Ishida
47. Preventive effects of the plant isoflavones, daidzin and genistin, on bone loss in ovariectomized rats fed a calcium-deficient diet (査読付き)	共	1998年1月	Biol Pharm Bull, 21(1), 62-66.	Hitoshi Ishida, Takehiko Uesugi, Kuniaki Hirai, <u>Toshiya Toda</u> , Haruo Nukaya, Koki Yokotsuka, Kuniro Tsuji
48. 納豆菌によるピラジン化合物生成に関する研究 (第5報) 合成培地での納豆菌によるピラジン化合物生成に対する糖(添加)の影響 (査読付き)	共	1993年12月	日本食品工業学会誌, 40(12), 841-848.	山口憲幸, <u>戸田登志也</u> , 寺本忠夫, 奥平武則, 菅原悦子, 伊東哲雄
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
1. 大豆加工中のイソフラボンの変化と健康機能	単	2018年6月9日	日本調理科学会 近畿支部総会・講演会	
2. 大豆のおいしさと健康効果	単	2018年12月8日	日本栄養・食糧学会 近畿支部大会	
3. 「大豆」日本食の力	単	2016年2月	日本穀物科学研究会	

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
1. 学会ゲストスピーカー				
4. 丹波黒 — その煮豆の特徴	単	2014年3月	第7回ダイズ研究会	
5. フジッコの食育 — 食事バランス改善計画—	単	2009年11月	日本食品科学工学会関西支部第41回シンポジウム	
6. 大豆の健康機能性に着目した食品の開発	単	2006年6月	第55回日本食品保蔵科学大会シンポジウム	
7. Decision on upper intake levels for soy isoflavones.	単	2006年10月	2th International Symposium on the Safety of Isoflavones supported by Koran Health Industry Development Institute (Korea)	
2. 学会発表				
1. エクオール産生能とダイジンの代謝におよぼす胆汁酸の影響	共	2020年3月26日	日本農芸化学会大会	平井 愛実, 吉岡 寛子, 戸田 登志也
2. イソフラボン代謝におよぼす胆汁酸の影響	共	2019年5月18日	日本栄養・食料学会大会	吉岡寛子, 渡辺真通, 難波文男, 鈴木利雄, 吹谷智, 横田篤, 戸田登志也
3. 加工により水溶性食物繊維比率を変化させた昆布が食餌性肥満に及ぼす影響	共	2019年3月5日	日本農芸化学会大会	紙谷年昭, 東条由花, 岡田香, 鈴木利雄, 山中千恵美, 戸田登志也, 青江誠一郎
4. エクオール産生におよぼす胆汁酸の影響	共	2019年3月5日	日本農芸化学会大会	吉岡寛子, 渡辺真通, 難波文男, 鈴木利雄, 吹谷智, 横田篤, 戸田登志也
5. 健常者を対象とした黒大豆加工品摂取による血管機能向上効果(ヒト試験)の検証	共	2018年8月22日	日本食品科学工学会65回大会	仲村明日賀, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 三樹文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
6. 黒大豆が血管機能に及ぼす効果とその作用機構の解明	共	2018年8月22日	日本食品科学工学会65回大会	堂前千晶, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
7. クロダイズ種皮由来ポリフェノールによる脂肪蓄積の抑制とその作用機構	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小池亮裕, 難波文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
8. 健常者を対象としたクロダイズ加工品摂取による血管機能向上効果(ヒト試験)の検証	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会講演要旨集	仲村明日賀, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 三樹文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
9. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCとその菌体外多糖が線虫C. elegansの寿命に与える影響	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小村智美, 小阪英樹, 戸田登志也, 西川禎一
10. Flavan 3-ols構成成分の循環刺激作用の検証	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小泉涼, 齋藤晃子, 難波文男, 戸田登志也, 越阪部奈緒美
11. Flavan 3-olsの代謝亢進作用の解明	共	2018年3月5日	日本農芸化学会2018年度大会	大矢さとみ, 神野将希, 難波文男, 戸田登志也, 越阪部奈緒美
12. 消化管によるcinamtannin A2の認識機構の探索	共	2018年3月5日	日本農芸化学会2018年度大会	羽里直幹, 黒木麻由, 難波文男, 戸田登志也, 安達貴弘, 越阪部奈緒美
13. 昆布の食物繊維が食餌性肥満に及ぼす影響	共	2018年3月5日	日本農芸化学会2018年度大会	高谷直己, 紙谷年昭, 戸田登志也, 青江誠一郎
14. 乳酸菌Lactococcus lactis subsp. cremoris FCと菌体外多糖(EPS)の線虫(C. elegans)に対する寿命延長効果	共	2018年3月5日	日本農芸化学会2018年度大会	小阪英樹, 小村智美, 戸田登志也, 西川禎一
15. 更年期に伴う脂質代謝変動に対する共役リノール酸と大豆サポニンの併用摂取効果	共	2018年3月5日	日本農芸化学会2018年度大会	谷澤郁, 鈴木那菜, 長田恭一, 戸田登志也
16. 煎り黒大豆摂取がヒトの血管機能向上に及ぼす効果	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	山下陽子, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
17. 煎り黒大豆を連続摂取したヒト血中および尿中のポリフェノール濃度	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	王柳青, 山下陽子, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
18. 更年期モデルラットの脂質代謝に対する精製大豆イソフラボンと共役リノール酸の併用摂取効果	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	谷澤郁, 小栗幹也, 鈴木那菜, 長崎千尋, 長田恭一, 戸田登志也
19. 黒大豆種皮抽出物の血管内皮機能改善作用	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	齋藤静, 難波文男, 芦田均, 山下陽子, 戸田登志也
20. 黒大豆種皮ポリフェノールはTGFβ1の誘導する肝線維化を阻害する	共	2017年5月	第71回日本栄養・食糧学会大会	吉岡泰淳, 難波文男, 戸田登志也, 山下陽子, 芦田均
21. 黒大豆の加工によるポリフェノール含量と機能性の変化	共	2017年3月	日本農芸化学会2017年度大会	仲村明日賀, WANG Liuqing, 難波文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
22. 黒大豆種皮抽出物の血管内皮機能改善作用	共	2017年3月	日本農芸化学会2017年度大会	難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 山下陽子, 芦田均
23. コンプ類における不溶性および水溶性食物繊維の分別分析	共	2017年3月	日本農芸化学会2017年度大会	高谷直己, 紙谷年昭, 戸田登志也, 青江誠一郎

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・ 共著書別	発行又は 発表の年月	発行所、発表雑誌等 又は学会等の名称	概要
2. 学会発表				
24. 黒大豆の生体機能性について	共	2017年3月	日本農芸化学会2017年度大会	山下陽子, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
25. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボン精製物と共役リノール酸の併用摂取効果	共	2017年3月	日本農芸化学会2017年度大会	谷澤郁, 小栗幹也, 吉富廉, 長田恭一, 戸田登志也
26. 卵巣摘出雌性ラットにおける共役リノール酸と大豆イソフラボンの脂質代謝異常予防効果	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 吉富廉, 戸田登志也
27. CinnamtanninA2の褐色脂肪細胞活性化作用機序の解明	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	石村佳菜, 中川湧太, 荒川優, 難波文男, 戸田登志也, 須原義智, 越阪部奈緒美
28. CinnamtanninA2とcapsaicinの循環刺激作用の比較	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	齊藤晃子, 深瀬忍, 難波文男, 戸田登志也, 柴田政廣, 越阪部奈緒美
29. 黒大豆種皮抽出物の抗酸化能を介した肝損傷抑制について	共	2016年3月	日本農芸化学会2016年度大会	山下陽子, LI Xiu, 戸田登志也, 難波文男, 芦田均
30. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボンと共役リノール酸の併用摂取効果	共	2016年3月	日本農芸化学会2016年度大会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 戸田登志也
31. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCにより産生された菌体外多糖のアレルギーモデルマウスに及ぼす効果 その2	共	2015年8月	日本食品科学工学会第62回大会	後藤弥生, 尼子みどり, 戸田登志也, 北村進一
32. 閉経モデルラットの軟骨変性をイソフラボンは抑制する	共	2015年4月	第59回日本リウマチ学会学術集会	杉岡優子, 戸田登志也, 小池達也
33. 黒大豆種皮抽出物の血管に対する作用	共	2015年3月	日本農芸化学会2015年度大会	難波文男, 日下里菜, 戸田登志也
34. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボンと共役リノール酸の摂取効果	共	2015年11月	機能性油脂懇話会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 戸田登志也
35. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCより作出したEPS非産生性変異株がアレルギーモデルマウスに及ぼす影響	共	2014年8月	日本食品科学工学会第61回大会	後藤弥生, 丸尾俊也, 戸田登志也, 北村進一
36. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCにより産生された菌体外多糖のアレルギーモデルマウスに対する効果	共	2014年3月	日本農芸化学会2014年度大会	後藤弥生, 鈴木志保, 戸田登志也, 山田勝重, 北村進一
3. 総説				
1. セルロースナノファイバー「ナタデココ」	単	2016年	Cellulose Commun, 23(2), 76-80.	
2. 黒大豆種皮の新規プロアントシアニンジン素材としての開発と応用	共	2011年9月	FRAGRANCE JOURNAL, 9, 73-76.	
3. 大豆イソフラボンの機能性と新しい応用	共	2010年6月	Food Style 21, 14(6), 28-30.	
4. 大豆イソフラボン応用商品開発の歴史と今後の展望	単	2007年9月	食品工業, 50(17), 66-72.	
5. とろろ昆布の中性脂肪吸収抑制作用	共	2007年8月	Food Style 21, 11(8), 64-66.	
6. マコンブ幼少体の血糖値上昇抑制作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 15-18.	
7. 伝統食品「とろろ昆布」の中性脂肪吸収抑制作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 7-10.	
8. とろろ昆布の抗肥満作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 11-14.	
9. 骨粗鬆症の予防と食品, サプリメント III. エビデンスに基づいた骨の健康のための食品開発 骨の健康が気になる方の特定保健用食品「大豆芽茶」、「黒豆茶」	単	2006年10月	CLINICAL CALCIUM, 16(10), 1693-1699.	
10. 女性の健康に対する大豆イソフラボンの機能とその応用	単	2004年4月	科学と工業, 78, 197-202.	
11. Lactococcus lactis subsp. cremoris F株とAcetobacter orientalis F株の混合培養によるヨーグルトを配合した飲料の便性改善効果	共	2003年12月	Foods & Food Ingredients Journal of Japan, 208(12), 1012-1016.	
12. カスピ海ヨーグルトの特性とその応用	共	2003年12月	食品と開発, 38(12), 59-61.	
13. 米ぬかの高度利用 ギャバ含有米ぬか発酵エキスの開発	共	2001年8月	食品と科学, 43(8), 81-85.	
14. GABAの最新機能研究と素材開発 乳酸菌・酵母発酵法によるスーパーギャバの開発	共	2001年6月	食品と開発, 36(6), 12-14.	

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3. 総説				
15. 大豆の加工利用の進歩 「女性の美と健康」とイソフラボン	共	2000年9月	食品工業, 43(18), 46-52.	
16. 清涼飲料への「フジフラボン」の利用とその効果	単	1999年2月	ジャパンフードサイエンス, 38(2), 32-34.	
17. 新製品開発のための新素材・添加物・甘味料 清涼飲料への大豆イソフラボンの利用	単	1998年12月	Beverage Japan, 21(12), 32-34.	
18. 大豆イソフラボンのパワー 進展する研究と広がる応用	単	1998年10月	New Food Industry, 40(10), 1-7.	
19. 市販大豆食品のイソフラボン含量について	共	1997年4月	Foods & Food Ingredients Journal of Japan, 172, 83-89.	
20. 今後の活用が期待される食品新素材1 大豆中に含まれるイソフラボンの骨量低下抑制作用について	共	1997年11月	食品工業, 40(22), 24-30.	
21. 大豆イソフラボンの機能とその応用	共	1996年6月	食品と開発, 31(6), 44-47.	
22. ナタデココの新機能・血中コレステロール低下作用と応用開発	共	1994年8月	食品と開発, 29(8), 16-21.	
23. 漬物用発酵調味料への昆布ミネラルの利用	単	1993年3月	食品と開発, 28(3), 36-39.	
4. 芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績				
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
6. 研究費の取得状況				

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2014年4月~現在	日本食品科学工学会 代議員
2. 2009年4月から2011年3月	日本農芸化学会 代議員
3. 2008年1月から2018年3月	日本海藻協会 理事
4. 2007年4月から2018年3月	兵庫県認証食品審査会 委員