教育研究業績書

2025年05月07日

所属： 食創造科学科　　資格： 講師　　氏名： 本田　智巳

研究分野	研究内容のキーワード
調理学	調理教育、フードリテラシー、料理の構造化とレシピ設計、地域食資源
学位	**最終学歴**
環境共生学（修士）	熊本県立大学大学院環境共生学研究科環境共生学専攻博士前期課程修了

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		
1.京都芸術大学通信教育部食文化デザインコース　非常勤講師	2024年4月～現在	「フードデザイン基礎」科目担当講師
2.「入門演習※」における実践例②※学部の基礎的な学びをより具体的に実社会の諸活動と結びつける少人数授業	2021年4月～2022年3月	「調理教育」をテーマとした演習を行った。調理教育の理論を学ぶとともに、食品企業をゲストスピーカーに招聘し、受講生自身が調理教育プログラムを受けることで理解が深まるよう工夫した。また、グループで調理教育プログラムの立案に取り組ませることで、協同学習を促した。
3.「入門演習※」における実践例①※学部の基礎的な学びをより具体的に実社会の諸活動と結びつける少人数授業	2020年4月～2021年3月	「栄養性・嗜好性・機能性向上のための調理加工法の追究」をテーマとした演習を行った。2020年度は新型コロナウイルス感染拡大防止によるオンライン授業となったため、ライブ配信で食品素材の特徴や調理性に関する分析、評価のデモンストレーションを実施し、受講生が到達目標を達成できるような授業運営を行った。また、オンラインでのグループワークが円滑に進むよう、プロジェクトワークシートを作成して協同学習を促した。
4.「おいしさの調理学」における実践例	2019年4月～2022年3月	調理学講義および調理科学実習を行った。講義および実習では、調理を通して食品の物理化学的変化を理解し、文系入試によって入学した受講生が科学的認識力を身につけられるような工夫を行った。講義ではワークシートを配布し、受講生が積極的な姿勢で受講できるように取り組むとともに、単元ごとに小テストを実施し、理解度の確認を行った。また、毎回の授業内容に対する感想、質問や意見の提出を求め、それらのうち特徴的なものについては、翌週の授業で取り上げ、補足的な説明を行い、授業改善に役立てた。
2 作成した教科書、教材		
1.調理科学実習のオンライン授業用動画教材	2020年4月～2022年3月	新型コロナウイルス感染拡大防止によるオンライン授業において、調理科学実験を自宅でも再現可能なようにアレンジした動画およびワークシートを作成し、学生がオンライン授業でも到達目標を達成できるような授業運営を行った。
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
4 その他		
1.立命館大学×アイシン共同プロジェクト「デザインサイエンスワークショップ」　講師/ファシリテーター	2025年3月13日	【システムデザイン×調理科学】～味噌汁の設計からサステナブルなシステムデザインを考える～ https://www.ritsumei.ac.jp/research/dsws-aisin/
2.2024年度命館学EDGE＋Ｒプログラム 企業協賛ワークショップ（ヤマキ株式会社）　【商品開発のためのシステムデザイン×調理科学】~ かつお節・だしで未来の生活を楽しく豊かにするアイデアと商品設計 ~　講師/ファシリテーター	2024年11月24日	https://www.ritsumei.ac.jp/ru_gr/edge/event/article.html/?id=103
3.2024年度EDGE＋Ｒ企業協賛ワークショップ「株式会社サイエンス」　~ファインバブル技術で未来の生活を楽しく豊かにする 見たことも聞いたこともないようなイノベーティブなアイデア~　講師/ファシリ	2024年11月17日	https://www.ritsumei.ac.jp/ru_gr/edge/event/article.html/?id=99

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
テーター 4.【EDGE】企業協賛WS「株式会社サイエンス」～ファインバブル技術で未来の生活を楽しく豊かにするイノベーティブなアイデアをデザインしよう～　講師/ファシリテーター	2024年3月3日	https://www.ritsumei.ac.jp/gast/info/detail/?id=546
5.令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業（文化庁）に係る「男鹿半島海藻テロワールの構築」事業における講演	2024年2月6日	日本スローフード協会秋田支部海藻ネットワークの依頼により、秋田県男鹿半島の海藻食文化の保護継承事業として、次世代の人材が男鹿の海藻食文化の価値や技術を学べる機会をつくることを目的に、男鹿海洋高等学校の生徒に対し「秋田県男鹿地域における海藻食文化体験」をテーマにワークショップを開催した。
6.2023年度命館学EDGE＋Ｒプログラム 企業協賛ワークショップ（ヤマキ株式会社） かつお節で未来の生活を楽しく豊かにするアイデア　講師/ファシリテーター	2023年11月26日	大学生を対象に、イノベーション創出を担い得る次世代のアントレプレナーシップ養成を目的とした立命館大学の実践型プログラム「EDGE+Rプログラム」において、ヤマキ・立命館大学・早稲田大学野中研究室と共同で「「調理科学×システムデザイン～かつお節で未来の生活を楽しく豊かにするアイデアを考える～」をテーマにしたワークショップで講師およびファシリテーターを務めた。
7.2022年度命館学EDGE+Rプログラム企業協賛ワークショップ（株式会社サイエンス） 講師/ファシリテーター	2023年2月26日	「2030年からその先へ ファインバブルが実現する人が輝く暮らしの実場」をテーマにしたワークショップで講師およびファシリテーターを務めた。
8.2022年度立命館大学EDGE＋Rプログラム Women-trepreneur Compass Program【Girls Camp】　講師/ファシリテーター	2022年11月20日	女性社会人および女子大学生を対象に、「システムデザイン×調理科学～かつお節SDGsワークショップ～」をテーマにしたワークショップで講師およびファシリテーターを務めた。
9.2021年度立命館大学EDGE＋Rプログラム Women-trepreneur Compass Program【Girls Camp】　講師/ファシリテーター	2021年12月4日	女性社会人および女子大学生を対象に、「システムデザイン×調理科学 ～味噌汁のシステムデザインを通じてイノベーション・創造性を育む～」をテーマにしたワークショップで講師およびファシリテーターを務めた。
10.立命館大学EDGE＋Rプログラム【GAstroEdu創造性教育ワークショップ】　講師/ファシリテーター	2020年6月～現在	世界が抱える社会課題に対し、身近な「食」をテーマにしたワークショップを通じて子どもたちの主体性や創造性を育み、「本物」に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐプラットフォームをめざすプロジェクト（2020年度 ・2021年度「全学的視点からの教育研究行政等の評価・報奨」を受賞）
11.レシピ提案・メニュープランニング・商品開発等の学生プロジェクト指導	2016年6月～現在	学生がレシピ提案やメニュープランニング、商品開発の実務を行いながらその知識と方法を習得するとともに、食の持続可能性について考え、発信する力を身につけるため、企業や自治体の協力のもと、プロジェクトの指導を行った。

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
1.管理栄養士免許	2011年8月31日	管理栄養士名簿登録番号 第165180号
2.食品衛生監視員	2010年3月31日	任用資格
3.食品衛生管理者	2010年3月31日	任用資格
4.栄養士免許	2010年3月16日	栄養士名簿登録番号 第12183号
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1.給食の運営	2013年3月2013年3月～2015年3月	1回150食(1日450食）を提供する調理施設（私立高校学生寮）での給食経営管理業務に従事した。部活生への弁当対応や合宿対応、リクエストメニューの提供に取り組み、喫食者の満足度向上に努めた。
2.商品開発	2012年4月～2013年2月	食品メーカーでのレトルト食品・瓶詰食品の開発（NB/PB）やコンビニベンダーへの原料提案に従事した。

4 その他

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
1.健保連大阪連合会　健康セミナー　講師	2025年4月	「毎日の食事で予防する生活習慣病～調理のポイント～」をテーマにセミナー（オンデマンド）を実施した。
2.草津市立渋川小学校での食育授業	2020年10月21日	「学校教育パイオニアスクール推進事業」に係る食育授業のゲストティーチャーとして、小学6年生に地場産野菜の調理に関するレクチャーを行った。
3.滋賀県喫茶飲食業生活衛生同業組合 生活衛生営業振興 経営セミナー　講師	2019年10月9日	「喫茶飲食店のための経営セミナー」において、農と食卓をつなぐメニュー開発をテーマに講義を行った。
4.熊本市産業振興課主催　産学マッチングイベント「ラウンドテーブル」　登壇	2019年2月26日	産学連携事業化のための相談会に登壇し、大学とのコラボレーションによるプロジェクトの事例紹介や今後の展開に関するレクチャーを行った。
5.FOOD STYLE in FUKUOKA 「食に関する産官学コラボレーション取り組み」セミナー　講師	2018年11月8日	小売、中食、外食業界のバイヤーを対象に、産官学連携による商品開発やメニュー開発など、企業や自治体とコラボレーションしたプロジェクトに関するセミナーを実施した。
6.くまもと地域振興フェア 「食に関する地域貢献と熊本の産官学連携の展望」セミナー　講師	2017年5月18日	熊本地震からの復興支援および地域活性化に向けた、熊本の食・農産物を活用した商品開発やメニュー開発に関するセミナーを実施した。
7.熊本県栄養教諭・学校栄養職員自主研修会 若葉会研修会　講師	2016年3月5日	熊本県内の若手栄養教諭・学校栄養職員に対し、「学校給食で活用できる献立」について調理講習会を実施した。
8.メディアでの活動	2017年8月～2019年3月	2019年3月1日発行『くまもとのパン 2019』 「パン＋スープのすすめ」レシピ掲載 2018年12月21日発行『くまにち すぱいす 451号』 「前日仕込みの肉のごちそう」レシピ掲載 2017年8月17日発行『くまにち すぱいす 380号』 「豆腐でチェンジ！劇的ヘルシーレシピ」掲載
9.産官学連携に関する取り組み	2017年3月～現在	地元企業や自治体と連携し、地域食資源の魅力を伝えるためのレシピ・メニューおよび加工食品の開発や、特殊技術を用いた新たな調理・加工システムの設計に取り組んでいる。

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.調理のおいしさの科学	共	2025年3月	(株)エヌ・ティー・エス 監修 山野善正	野中朋美，白坂成功，本田智巳 第2編　料理の準備・下処理 第1章　レシピ開発 1節　Food Transformation (FX) ：おいしさのシステムデザインと調理レシピ設計
2.食生活のソーシャルイノベーション-2050年の食をめぐる暮らし・地域・社会-	共	2020年12月	晃洋書房	田中浩子(編著)、保井智香子、本田智巳　他 （単著） 第6章 食環境の整備をまちづくりの視点から考える-地域食資源の保全と食を通じたコミュニティの創出による健康づくり-、pp.86-96 人口減少による生活者を取り巻く環境の変化の中で「食」に着目し、複数の研究領域から課題を明らかにし、食生活の質の維持・向上を図るためのソーシャルイノベーションを提案したものである。食事を「つくる」から「選ぶ」というライフスタイルが広がりを見せる現代社会の中で、地域食資源の保全や食を通じたコミュニティの創出による地域住民の健全な食生活を支えるための仕組みについて検討した。
2 学位論文				
1.ナス果実における抗酸化特性の変動要因に関する研究（修士論文）	単	2012年3月	熊本県立大学大学院環境 共生学研究科	ナス果実における抗酸化特性の変動要因を明らかにすることを目的とし、ポリフェノール含量および抗酸化活性の種子形成、品種および果実部位による差異について調査した。ナス果実のポリフェノール組成や抗酸化活性に寄与する成分は果実部位による差異が認められ、また、成分によって品種・系統間差の程度が異なることを明らかにした。
3 学術論文				

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				
1.おいしさと持続可能性を考慮した食事設計のためのワークショップの開発と実践（査読付き）	共	2025年4月（受理）	美味技術学会誌	本田智巳，松添直隆
2.おいしさの創出を図るワークショップの設計と実践―食品副産物の発生およびアップサイクルに対する理解と認知―（査読付き）	共	2025年3月	美味技術学会誌，第24巻1号，pp.47-53	本田智巳，松添直隆
3.調理科学×システムデザインで『料理』のおいしさを創出する	単	2024年3月	美味技術学会誌	Vol.23(1)，pp.37-69 本田智巳 【概要】料理の構造化とレシピ設計のプロセスに着目した調理教育プログラムの取り組みを紹介しながら、食べ手の食知識と食経験によるおいしさの創出について提案したもの。
4.男子大学生の食事における実態と意識についての居住形態別比較（査読付き）	共	2022年10月	日本家政学会誌	73（12），pp.705-714 石田由美子、本田智巳、保井智香子
5.マーケティング戦略を用いたスーパーマーケットにおける野菜摂取量増加の啓発活動	共	2022年4月	立命館食科学研究	vol.7 特別寄稿，pp.287-295 保井智香子、本田智巳、石田由美子、小沢道紀、田中浩子
6.世界中の最先端の知に接続するオンライン教育の未来（第二報）：GAstroEdu “Lemon Adventure”	共	2022年3月	立命館食科学研究	Vol.7 特別寄稿，pp.473-479 野中朋美、石田雅芳、本田智巳 【概要】食を起点に世界中とオンラインで繋がりながら、地域の人との交流や現地・現場のリアリティショーを通じて創造性を学ぶことを目的とする GAstroEdu（ガストロエデュ：Gastronomic Sciences（食科学）、Astronomy（宇宙）、Education（教育）の造語）プロジェクトが取り組む創造性教育のためのオンライン SDGs ワークショップ開発において、2020 年度に実施した Lemon Adventure ワークショップを紹介したもの。
7.かつお節を題材としたレシピ設計型調理教育プログラムの開発と実践	共	2022年3月	立命館食科学研究	vol.7 特別寄稿，pp.103-112 本田智巳、小澤真、藤原佳史　他1名 【概要】学習者がレシピ設計のプロセスを通じて食べているものの成り立ちについて主体的に学ぶとともに、得た知識を活用して自身の生活課題に合わせて実践につなげることを目指し、食の自己管理が求められる若い世代に対し、かつお節を題材にしたレシピ設計型調理教育プログラムを開発・実践し、学習者の学びから本取組について検討した。
8.世界中の最先端の知に接続するオンライン教育の未来：GastroEduが目指すもの（査読付き）	共	2021年3月	立命館食科学研究	Vo.7，pp.185-194 野中朋美、福田卿也、石田雅芳、小祝誉士夫、本田智巳 【概要】GastroEduプロジェクトが取り組む創造性教育のためのオンラインSDGs ワークショップ開発において 2020 年度に実施した 2 つのワークショップを紹介したもの。本研究プロジェクトは、社会課題に対して身近な食材と知恵で対峙し、創造性を育むオンラインワークショップを開発すること、食の生産者の現場を中継し、本物に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐプラットフォームを開発することを目的としている。
9.Varietal differences in the chlorogenic acid, anthocyanin, soluble sugar, organic acid, and amino acid	共	2013年3月	The Journal of Horticultural Science and Biotechnology	Vol.88，no.5，pp.657-663 T.MORI，T.UMEDA，T.HONDA ,N.MASUZOE　他2名 【概要】生育環境や果実の形、大きさ、果皮色が異なる34品種・系統を用いて、ナス果実の呈味成分（可溶性糖類、有機酸、アミノ酸など）とおよび機能性成分（クロロゲン酸、アントシアニン）濃度の品種間差を調査し、呈味・機能性成分の濃度は品種や系統によって異なり、特に機能性成分は呈味性成分よりも品種・系統間の変動

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				
concentrations of eggplant fruit.（査読付）				が大きいことを明らかにした報告である。データ解析の一部を担った。
10.Inheritance of anthocyanin pigment and photosensitivity in Eggplant (Solanum melongena L.) Fruit.（査読付）	共	2012年12月	Environmental Control in Biology	Vol.50, no.1, pp.75-80 T.HONDA, K.ZUSHI, N.MATSUZOE. 【概要】ナス果実における主要アントシアニン（ナスニンとチューリッパニン）およびアントシアニン生成の光感受性（光感受性型と非光感受型）の遺伝的特徴がF2で9:3:3:1（非光感受型のナスニン：光感受型のナスニン：非光感受型のチューリッパニン：光感受型のチューリッパニン）の割合で分離され、主要アントシアニンの遺伝とアントシアニン生成の光感受性の遺伝は、相互に影響し合うのではなく、独立していることを明らかにした報告。
11.種子形成がナス果実のポリフェノール含量および抗酸化活性に及ぼす影響.（査読付）	共	2012年9月	農業生産技術管理学会誌	19巻3号, pp.89-93 本田智巳、圖師一文、松添直孝　他3名 【概要】ナス果実のポリフェノール含量および抗酸化活性に及ぼす種子形成の影響を明らかにするため、人工授粉またはホルモン処理により結実したナスの総ポリフェノール、クロロゲン酸、アントシアニンおよび抗酸化活性を分析し、ホルモン処理により種子が形成されなかった未熟果では、クロロゲン酸と総ポリフェノールの増加と抗酸化活性の上昇が認められる品種があることを明らかにした報告。
その他				
１．学会ゲストスピーカー				
1.講演「カロリーアンサーを使用したSDGsワークショップ事例」	共	2022年12月9日	2022年度近赤外線栄養成分測定研究会	野中朋美、本田智巳 【概要】SDGsをテーマにカロリーアンサーを用いて実施したワークショップの事例について講演
2.講演「『おいしさ』を構成する要素とそれらの関係性を考える」	共	2022年11月25日	第22回美味技術学会熊本例会	松添直隆、野中朋美、本田智巳 【概要】食べ物のおいしさを構成する要素とそれらの関係性や成り立ちについて、システムデザインの手法を用いて講演
２．学会発表				
1.The "Table" Project -What food design can do for regional design-	共	2024年11月	EFOOD2024,FORK, Barcelona	Kaori Kawarazaki, Tomomi Nonaka, Tomomi Honda, Maddalena Borsato
2.Upcycling whey from the perspective of a circular economy in small and medium-sized dairy farmers in Japan	共	2024年11月	EFOOD2024,FORK, Barcelona	Kaori Kawarazaki, Tomomi Honda
3.Sustainable Food Education: Insights from the Miso Soup Project	共	2024年11月	EFOOD2024,FORK, Barcelona	Tomomi Honda,Kaori Kawarazaki, Saori Tada
4.中学生女子バレーボールチーム 3 連覇の背景要因 ―内田クレペリン検査および食意識・食行動による検討―	共	2024年9月	日本スポーツ心理学会 第51回大会	保井智香子、石田由美子、本田智巳、東山明子、船越正康
5.Systems Engineering Approach to Plant-Based Recipe Design for Food Transformation	共	2024年8月	The Society of Asian Food Studies & the 14th Asian Food Study Conference, pp.	Tomomi Nonaka, Tomomi Honda, Seiko Shirasaka

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				
(FX): A Case Study on Soybean, Soymilk, and Tofu			44, Bangkok Thailand	
6.CLIL 授業における SDGs 知識の活用：持続可能な味噌汁の設計とブランディング－食物学の専門家とフードデザイナーとのコラボレーション－	共	2024年6月	The Seventh J-CLIL TOHOKU Chapter Conference 第7回 J-CLIL 東北支部大会	多田さおり、本田智巳、板垣香織
7.近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査―行事食の調理状況と食生活の意識との関連	共	2023年9月9日	日本調理科学会 20203年度大会	本田智巳、安藤真美、伊藤知子、久保加織、山本奈美、橘ゆかり 【概要】近畿の大学、短期大学の学生を対象として「家庭料理の調理法および調理器具等に関する調査」のwebアンケートを行った。本研究では、調査対象者の住形態（自宅生、自宅外生）や居住地域と「もち、雑煮、赤飯、ちらし寿司、巻き寿司、押し寿司や箱寿司、柿の葉寿司」といった行事食の調理状況および食生活の意識との関係について比較、検討を行った。
8.女子大生における 尿中ナトリウムカリウム比に及ぼす影響	共	2023年9月2日	第70回日本栄養改善学会学術総会	當房浩一、澤部加奈子、本田智巳、守田真里子
9.大学生の居住形態別による食事準備の実態および食生活への意識	共	2023年9月2日	第70回日本栄養改善学会学術総会	石田由美子、本田智巳、保井智香子
10.食を起点としたオンライン地域価値共創プラットフォーム GAstroEdu ―広島県尾道市瀬戸田町とイタリアをレモンでつなぐSalone del Gusto 2022“Lemon Summit”の取り組み―	共	2022年11月27日	Asian Food Study Conference：第12回亜州食学論壇	野中朋美、石田雅芳、白坂成功、本田智巳、大野嘉子
11.「おいしさの創出」を理解するためのレシピ設計型調理教育プログラムの開発	共	2022年11月25日	美味技術学会第22回例会	本田智巳、松添直隆 【概要】食べる人側の食知識と食経験によるおいしさの創出に着目し、料理の構造化とレシピ設計のプロセスを通じて食べているものの成り立ちに対する関心の喚起や理解の醸成を促す調理教育プログラムの開発を目指し、ふりかけを題材にしたワークショップ「ひとさじのふりかけを通してみつめる熊本の海と食の未来」をデザイン・実践し、その効果と課題について検討することを目的とした。
12.食・地域資源活用のための参加者の視点設定と学びを誘発する創造性・価値共創オンラインワークショップ	共	2022年11月13日	日本創造学会第44回研究大会	野中朋美、石田雅芳、本田智巳、白坂成功、荻沼雅美、吉武莞、谷口和輝、大野嘉子、大浦史仁
13.食事サービスにおける受給者の情報授受・処理に着目した料理設計手法の提案	共	2022年11月13日	日本創造学会第44回研究大会	麻生桜子、野中朋美、本田智巳
14.茶葉成分の溶出に与えるファインバブルの影響	共	2022年11月13日	2022年日本化学学会中国四国支部大会広島大会	唐岩美羽、大塚日乃莉、多田佳織、秦隆志、西内悠祐、本田智巳、野中朋美、天久海希、平江真
15.ファインバブルが食品のテクスチャーに与える影響	共	2022年11月13日	2022年日本化学学会中国四国支部大会広島大会	大塚日乃莉、唐岩美羽、多田佳織、秦隆志、西内悠祐、本田智巳、野中朋美、天久海希、平江真輝
16.大学女子陸上競技選	共	2022年8月	第8回日本スポーツ	保井智香子、西村寧々花、石田由美子 、本田智巳、武田卓

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				
手の競技パフォーマンス、栄養素等摂取量と 月経前症候群との関連			栄養学会	
17.大学女子陸上競技選手の競技パフォーマンス，栄養素等摂取量と月経前症候群との関連	共	2022年8月	第8回日本スポーツ栄養学会	保井智香子、西村寧々花、石田由美子、本田智巳、武田卓
18.情報の非対称性を解消する食体験サービスの設計	共	2022年3月	2022年度精密工学会春季大会学術講演会	麻生桜子、野中朋美、本田智巳
19.小麦を練ることを通じて子供の生命認識を深めるワークショップの開発	共	2022年3月	2022年度精密工学会春季大会学術講演会	米原彩乃、野中朋美、本田智巳
20.生産者の対話を通じて創造性を育むオンラインワークショップの開発 ― GAstroEdu Potato Adventure：倶知安町とエクアドル・アルゼンチンをつなぐじゃがいもの旅―	共	2022年2月	和食文化学会第4回研究大会	野中朋美、石田雅芳、本田智巳
21.サービス提供者と受給者の情報の非対称性を解消する食体験サービスと主観的満足評価手法の提案	共	2022年2月	和食文化学会第4回研究大会	麻生桜子、野中朋美、本田智巳
22.かつお節を題材とした調理教育プログラムの学習効果	共	2021年11月	美味技術学会第 2 1回 例会	本田智巳、小澤真、藤原佳史　他1名 【概要】大学生に対しかつお節を題材にした調理教育を実施し、受講生の課題への取り組みや意識の変化から、 学習の効果と意義および今後の課題を検討した。
23.大学生単身居住者の朝食に関する行動と意識－男女比較－	共	2021年10月	第68回日本栄養改善学会学術総会	石田由美子、本田智巳、保井智香子、田中浩子
24.トマトを通じて世界を学ぶ小学生向け創造性教育オンラインワークショップの開発	共	2021年10月	日本創造学会 第43回研究大会	野中朋美、石田雅芳、本田智巳、小祝誉士夫
25.男子大学生における居住形態と日常の食事および食意識との関連		2020年10月	第67回日本栄養改善学会学術総会	石田由美子、本田智巳、保井智香子、田中浩子
26.ナス数品種の果実成分および抗酸化性	共	2011年9月	園芸学会平成22年度　秋季大会（大分大学）	本田智巳、和島孝浩、松添直隆　他3名 【概要】ナスの果実成分および抗酸化性について、品種および種子形成の有無との関係を調査し、種子形成の有無による果実成分および抗酸化性への影響は品種や果実の発育段階で異なり、ナス果実は果実発育に伴い抗酸化成分であるクロロゲン酸を増加させて果実の抗酸化性を高め、過熟果では種あり果実よりも種なし果実で抗酸化性が高くなる品種があることを報告した。
３．総説				
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				
1.2050年の食生活を支	共	2019年9月	第66回日本栄養改	田中浩子、保井智香子、本田智巳　他3名

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
５．報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
えるしくみ創り～2050食生活未来研究会がめざす世界～」			善学会 学術総会研究自由集会	【概要】2050年の超高齢・少子・人口減少・単身社会で元気な高齢者が多いと予想される日本における地域での食生活を支えるしくみ創りを議論する研究自由集会において、「将来を担う若年層への健康的な食生活の実践に向けた食育啓発」について報告した。
６．研究費の取得状況				
1.基盤研究(C)　学習エンゲージメント喚起と持続可能な食生活行動の促進を目指すCLIL教材の開発（分担）	共	2025年4月～2028年3月	文部科学省 科学研究費補助金	
2.令和６年度　ダイバーシティ研究環境実現イニシアティブ（牽引型）共同研究スタートアップ経費	共	2024年9月～2025年3月	文部科学省科学技術人材育成費補助事業	料理の構造化とレシピ設計に着目した「『持続可能な食生活』について考えることねらいとするワークショッププログラム」開発プロジェクト-食物学・イーティングアーキテチャー・言語教育学の視点から-
3.基盤研究(C)　「フードリテラシー育成のためのレシピ設計型調理教育モデルの構築」（研究代表）	共	2023年4月～2026年3月	文部科学省 科学研究費補助金	
4.受託研究「かつお節を利用したレシピ設計と嗜好性、栄養性および調理性の評価」（研究代表）	単	2022年4月～2026年3月	ヤマキ株式会社	
5.受託研究「食材調理・加工におけるファインバブル活用と影響評価のための基礎的研究」（研究共同代表）	共	2022年4月～2025年3月	株式会社サイエンス 早稲田大学 立命館大学	
6.受託研究「かつお節を利用したレシピ設計と嗜好性、栄養性および調理性の評価」（研究代表）	単	2021年4月～2021年10月	ヤマキ株式会社	かつお節の日常的利用の普及により、簡便かつ健康的な食生活の実践と食文化の保護・継承をめざし、かつお節を利用した料理の組み合わせについて嗜好性、栄養性および調理性を評価する。
7.研究助成「おいしさの創出」を理解するためのレシピ設計型調理教育プログラムの開発（研究代表）	共	2021年11月～2022年10月	2022年度　美味技術学会	主体的な食の自己管理が求められる若年者に対し、食事づくりの意識や実践等の問題を解決するための支援策として、農産物・食品を自身の生活課題に合わせて「おいしく」調理するために必要なプロセスを学ぶ「レシピ設計型調理教育プログラム」を開発し、その効果を検証する。
8.委託研究「草津ブランド推進調査研究業務」（研究分担者）	共	2019年7月～2021年3月	（草津ブランド推進協議会）　草津ブランド推進調査研究業務	「草津ブランド産品の創出を通じた地域産業の活性化」に係るレシピ開発
9.五家荘地域の振興を目的とした特産品開発事業（研究分担者）	共	2017年6月～2018年2月	山村活性化支援交付金（都市農村共生・対流総合対策交付金）	五家荘山荘活性化協議会と連携し、五家荘地域（熊本県八代郡）の振興を目的とした特産品開発事業を行った。民宿の調査および摘果した桃の果実を活用した加工品開発を担った。

学会及び社会における活動等	
年月日	事項
1.2020年12月12日	地域デザイン学会食生活未来構想フォーラム2019（於：立命館大学びわこくさつキャンパス）　実行委員
2.2022年4月～現在	日本調理科学会　近畿支部常任委員