

教育研究業績書

2022年05月09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、レシピ設計、調理設計、地域食資源、産官学連携PBL	
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. 「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みさせることで、協同学習を促した。
2. 「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。
3. 「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变化を理解し、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. 2020年度・2021年度 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	2020年6月～2021年12月	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）
2. 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～2022年3月	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。
3. 2021年度立命館大学EDGE+Rプログラム Women-preneur Compass Program【Girls Camp】 講師	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を務めた。

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. 栄養士免許	2010年3月16日		栄養士名簿登録番号 第12183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. 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 特許等				
3 実務の経験を有する者についての特記事項				
1. 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）やコンビニエンスストアへの原料提案に従事した。	
2. 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。	
4 その他				
1. 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 すばいす 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 すばいす 380号』 「豆腐でチェンジ！劇的ヘルシーレシピ」掲載	
2. 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。	
3. 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。	
4. 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。	
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. 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。	
7. 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。	
8. 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。	
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				

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				
1. 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、園師一文、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。
2. 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（ナスニンとチュウリッパニン）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性型）の遺伝的特徴がF2で9:3:3:1（非光感受性型のナスニン：光感受性型のナスニン：非光感受性型のチュウリッパニン：光感受性型のチュウリッパニン）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。
3. Varietal differences in the chlorogenic acid, anthocyanin, soluble sugar, organic acid, and amino acid concentrations of eggplant fruit. (査読付)	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 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成分よりも品種・系統間の変動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。
4. 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4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。
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
2. 学会発表				
1. 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。
2. 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	2011年11月	美味技術学会第 21 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。

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				
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年の食生活を支えるしくみ創り～2050食生活未来研究会がめざす世界～	共	2019年9月	第66回日本栄養改善学会 学術総会研究自由集会	田中浩子、保井智香子、本田智巳 他3名 【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. 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」	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。
2. 「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	2021年11月～2022年10月	2022年度 美味技術学会研究助成	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。
3. 委託研究「草津ブランド推進調査研究業務」	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	「草津ブランド製品の創出を通じた地域産業の活性化」に係るレシピ開発
4. 五家荘地域の振興を目的とした特産品開発事業	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. 2022年4月～現在		日本調理科学会 近畿支部常任委員		
2. 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		