

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：松浦 寿喜

研究分野	研究内容のキーワード
食品衛生学、食品安全学	ラット門脈カテーテル留置法、健康食品、機能的食品、食品添加物
学位	最終学歴
薬学博士, 薬学修士	静岡県立静岡薬科大学大学院 薬学研究科 博士課程 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. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2013年4月～現在	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようなした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
2. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2012年4月現在	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようなした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
3. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2011年04月2012年03月	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようなした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
4. LMS（学習管理運営システム）を用いた管理栄養士国家試験対策	2011年	LMS（学習管理運営システム）を用いて、管理栄養士国家試験対策模擬試験を実施した。また、セルフテストを作成し、自宅からでも自主学習ができるシステムを構築した。
5. 授業資料のインターネット配信による予習・復習の促進	2010年	授業で使用する資料をホームページを通じて配信し、授業の予習や復習に利用できるようなした。資料は、PDFファイルにし、紙媒体への印刷を始め、iPadなどのモバイル端末でも使用できるように配慮した。
6. LMS（学習管理運営システム）を用いた管理栄養士国家試験対策	2010年	LMS（学習管理運営システム）を用いて、管理栄養士国家試験対策模擬試験を実施した。また、セルフテストを作成し、自宅からでも自主学習ができるシステムを構築した。

2 作成した教科書、教材		
1. 新版 茶の機能：ヒト試験から分かった新たな役割	2013年10月24日	
2. Nブックス 新版食品衛生学	2011年04月	
3. 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験	2011年04月	
4. 管理栄養士国家試験問題の傾向と対策 過去問の分析と配列による徹底演習＜第20～24回徹底解説＞	2010年07月	
5. Nブックス 実験シリーズ 食品衛生学実験	2009年04月	
6. よくわかる最新食品添加物の基本と仕組み	2008年11月	食品添加物の安全性や有用性について、わかりやすく解説した教材
7. 情報活用の基礎 2008年度版	2008年04月	パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。
8. 電子教科書「食品衛生学」	2007年04月	管理栄養士、栄養士の養成に最も必要な「食の安心、安全」に関する考え方、科学的根拠の必要性と重要性に関わる基礎知識を身につけるための教科書で、法律改正等最新の情報を掲載することを目的として作成した。
9. テキスト食物と栄養科学シリーズ4食品加工・安全・衛生	2007年04月	管理栄養士、栄養士の養成に最も必要な「食の安心、安全」に関する考え方、科学的根拠の必要性と重要性、食の安心、安全に関わる基礎知識を身につけるための教科書である。
10. 情報活用の基礎 2007年度版	2007年04月	パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。
11. 図解食品衛生学 第3版	2006年12月	
12. 情報活用の基礎 2006年度版	2006年04月	パソコンやネットワークに関する基礎的知識を身につけるとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアを活用する技能を習得する。
13. 【わかりやすい】栄養・健康データ集	2006年01月	
14. 食品安全学	2005年10月	
15. 情報活用の基礎2005年度版	2005年04月	

3 実務の経験を有する者についての特記事項		

4 その他		

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
1. 甲子園大学 栄養学部 非常勤講師	1996年4月1日1997年3月31日	
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. 薬学博士	1986年3月17日	
2. 薬剤師	1982年12月6日	
2 特許等		
1. カテーテル	2013年12月20日	特願2008-200349 特許第5435689号
2. 蛋白代謝改善剤		特許公開平6-166633
3. 菓膳ケーキ		特許公開2007-267618
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. 厚生労働大臣表彰	2018年07月28日	栄養士養成成功労者
2. 兵庫県知事表彰	2016年05月28日	栄養士養成成功労者
3. 兵庫県栄養士会会長表彰 栄養士養成成功労者	2013年05月25日	公益社団法人兵庫県栄養士会
4. 全国栄養士養成施設協会会長表彰	2011年11月3日	社団法人全国栄養士養成施設協会
5. 第2回スクールホームページグランプリ「佳作」受賞	2000年07月19日	日本経済新聞社

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. 新版 茶の機能：ヒト試験から分かった新たな役割	共	2013年10月24日	日本茶業中央会	松浦寿喜ら著（衛藤英男，伊勢村護，富田勲，原征彦，山本（前田）万里，横越英彦，榛村純一編）
2. 健康と食の安全を考えた食品衛生学実験	共	2011年04月	アイ・ケイ コーポレーション	中村好志，松浦寿喜，石原健吾，石綿肇，宇都宮信子，木苗直秀，佐野満昭，高根沢亜美，増田修一，吉田徹
3. Nブックス 新版食品衛生学	共	2011年04月	建帛社	伊藤武，古賀信幸，金井美恵子，後藤政幸，佐藤吉朗，辻牧子，西島基弘，福島正子，松浦寿喜，宮沢文雄，吉田徹
4. 管理栄養士国家試験問題の傾向と対策 過去問の分析と配列による徹底演習＜第20?24回徹底解説＞	共	2010年07月	アイ・ケイ コーポレーション	上田伸男，中野慶子，岡崎貴世，多賀昌樹，坂井孝，長坂祐二，渡邊 悟，松浦寿喜，竹内若子，山本淳子，坂井堅太郎，栢下 淳，森政淳子，小澤啓子，斎藤さな恵，佐々木ルリ子
5. 高度マンマシンインターフェイスと情報技術の応用展開-けいはんな知的クラスターにおけるネオカデンプロジェクト-	共	2009年04月	シーエムシー出版	渡辺好章，三木光範，新川拓也，中川誠司，柳田益造，力丸 裕，小川一文，辻内伸好，横川隆一，吉田正樹，井原浩二，松浦寿喜，小泉範子，八木良樹，小笠原司，上田 淳，笹岡秀一，鋤柄俊夫ら
6. Nブックス 実験シリーズ 食品衛生学実験	共	2009年04月	建帛社	後藤政幸，上田龍太郎，金井美恵子，岸本満，古賀信幸，杉山千歳，遠牧子，友近健一，仲克己，松浦寿喜，吉田徹
7. よくわかる最新食品添加物の基本と仕組み	単	2008年11月	秀和システム	
8. テキスト食物と栄養科学シリーズ4	共	2007年02月		大鶴勝編，江崎秀男，太田義雄，古賀信幸，佐藤之紀，佐野満昭，島田和子，瀬口正晴，遠牧子，中村好志，西村公雄，升井洋至，松井徳光，松浦寿喜，渡辺文雄
9. 図解食品衛生学 第3版	共	2006年12月	化学同人	市川富夫，一戸正勝，伊藤誉志男，尾上洋一，金子精一，館野つや子，西島基弘，堀江正一，松浦寿喜，吉田博
10. わかりやすい栄養・健康データ集	共	2006年01月	化学同人	沖田千代編，都筑廣久，高野康夫，小野廣紀，森木利昭，竜口和恵，長島万弓，宅間真佐代，松浦寿喜，沖田卓雄，外山健二，天本理恵，武藤慶子，亀山良子，児玉満
11. 食品安全学	共	2005年10月	同文書院	中村好志，西島基弘，松浦寿喜，斎藤慎一，佐野満昭，堀伸二郎，江崎秀男，伊藤武，山田静雄，梅垣敬三，木苗直秀，畝山智香子
12. 新食品・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 5 食品衛生学	共	2003年03月	化学同人	市川富夫編・太田周司・西宗高弘・池田小夜子・岸本三香子・市川富夫・中川一夫・松浦寿喜 食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当（PP.121～138，PP.139～142）

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				
13. Nブックス 食品衛生学	共	2002年11月	建帛社	宮沢文雄・古賀信幸・井上喜恵・金井美恵子・後藤政幸・遠牧子・松浦寿喜 食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (pp. 19~32, pp. 115~129, pp. 134~151)
14. 図解食品衛生学 第2版	共	2001年11月	講談社サイエンティフィック	市川富夫・一戸正勝・伊藤誉志男・金子精一・館野つや子・成田弘子・西島基弘・松浦寿喜・吉田博 食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (pp. 156~166, pp. 186~192)
15. 食品・栄養科学シリーズ	共	2000年12月	化学同人	市川富夫・太田周司・西宗高弘・池田小夜子・岸本三香子・中川一夫・松浦寿喜 食品衛生関係法規、食品衛生行政、食品と微生物、食品と変質、変質の防止、食中毒と感染症、食品を介する寄生虫症、有害物質による食品汚染、食品添加物、食品の器具、容器包装と台所洗剤、食品衛生対策など栄養士、管理栄養士に必要な最新情報を12章にわけて記述した。担当 (pp. 117~138)
16. 自分でできる買ってもしいもの見分け方	共	1999年12月	情報センター出版局	松浦寿喜・松井宏夫 市販の加工食品に使用されている食品添加物の安全性について解説し、商品の表示から安心して食べることのできる食品の見分け方について記述した。
17. 食品衛生学実験	共	1999年03月	樹村房	高村一知・石原元也・中川一夫・本郷泰生・松浦寿喜) □化学実験の基礎、食品添加物試験、食品中の有害物質の検査、食器、洗剤の衛生検査、微生物学実験の基礎、微生物学実験について詳細に記載されたテキストである。担当 (pp. 77~91)
18. 新栄養士課程講座 食品衛生学	共	1997年09月	建帛社	宮沢文雄・金井美恵子・川井英雄・秋元清隆・井上喜恵・松浦寿喜 本書は、食物栄養学を学ぶ学生にとって疾病防止と健康増進のために必要な食品衛生学をわかりやすく解説したものである。本書の中で食品添加物の項を中心に担当したが、特に、食品添加物の安全性と必要性について再考させる内容とした。(pp. 140~143, pp. 148~150, pp. 163~185)
19. 栄養学	共	1997年03月	~	松浦寿喜・瀧井幸男・田村良行・竹中重雄・増田勉・阪本正子・横山善一・原知子・進藤容子 本書は、栄養学の基本的な内容を学生が十分に理解でき、消化し吸収して滋養できるような適切な内容と容量の教科書として執筆されたものである。(pp. 3~18)
20. 図解食品衛生学	共	1996年04月	講談社サイエンティフィック	市川 富夫・一戸 正勝・伊藤 誉志男・金子 精一・館野 つや子・成田 弘子・西島 基弘・松浦 寿喜・吉田 博 栄養士や管理栄養士を目指す学生および食や健康に関連する分野の諸氏に、食品衛生という高度な内容を理解していただくため、図や表に重点を置き、理解しやすい解説を加えた。担当項目は、食品添加物の概要、安全性評価、強化剤およびその他の食品添加物で安全性評価については平成7年に改正された最新の情報を記載した。(pp. 141~149, pp. 166~172)
2 学位論文				
1. 新微量定量法によるメチルグリオキサールの担がんマウス組織内変動に関する研究	単	1986年03月17日	静岡県立静岡薬科大学	
3 学術論文				
1. Effects of Jukoku koji on protein digestion in rats (査読付)	共	2019年8月	Jpn. J. Food. Chem. Safet y, Vol.26(2), 77-83 (2019)	Toshiki Matsuura, Eri Nakamura, Toru Numasawa, Kenji Yamazaki, Ryoji Takagaki
2. Composition and functionality of "matcha" of different qualities (査読付)	共	2018年04月28日	Jpn. J. Food. Chem. Safet y, Vol.25(1), 7-14 (2018)	Eri Nakamura, Isao Tomita, Toshiki Matsuura
3. ラット門脈カテーテル留置法におけるタンパク質消化吸収機能評価モデルの開発 (査読付)	共	2017年08月25日	日本食品化学学会誌, 24(2), 69-74 (2017)	中村衣里, 月向さやか, 富田勲, 松浦寿喜
4. ところみ調整食品に利用される水溶性食物繊維への医薬品の吸着 (査読付)	共	2016年12月	日本食品化学学会誌, 23(3), 113-117 (2016)	橋本ゆかり, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜

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				
読付)				
5. ラット門脈カテーテル留置法によるキサンタンガムと医薬品の相互作用の検討 (査読付)	共	2016年12月	日本食品化学学会誌, 23(3), 126-132 (2016)	橋本ゆかり, 中村衣里, 松浦寿喜
6. 抹茶の品質と糖質吸収阻害作用との関係 (査読付)	共	2014年12月24日	日本食品化学学会誌, 21(3), 163-168 (2014)	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
7. 水溶性食物繊維とアセトアミノフェンの相互作用 (査読付)	共	2013年12月	日本食品化学学会誌, 20(3), 141-146 (2013)	戸根瑛美, 橋本ゆかり, 中村衣里, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 田代 操, 松浦寿喜
8. 緑茶, 烏龍茶, 紅茶およびプーアル茶のラットにおける脂質吸収抑制作用 (査読付)	共	2013年12月	日本食品化学学会誌, 20(3), 147-152 (2013)	上田(吉川)友佳子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜
9. 市販されている桑の葉健康食品の血糖上昇抑制作用の比較 (査読付)	共	2012年12月21日	日本食品化学学会誌, Vol.19(3), 185-190 (2012)	木戸和貴子, 吉川友佳子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 松浦寿喜
10. 抹茶含有菓子パンの摂取が健常人の食後血糖値に与える影響 (査読付)	共	2012年08月24日	日本食品化学学会誌, 19(2), 124-128 (2012)	中村衣里, 吉川友佳子, 戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜
11. ブレンド型eラーニングにおける学習動機づけが課題取り組みと学習効果へ及ぼす影響	共	2011年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	小花和Wright尚子, 中野彰, 福井哲夫, 松浦寿喜, 黒田幸弘
12. μ Camを利用した管理栄養士国家試験対策について	単	2011年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	
13. オンラインストレージを利用した実験データの保存と共有	単	2010年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報2009	
14. 学習動機づけと学習方略がブレンド型eラーニングによる学習効果に及ぼす影響	共	2010年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報2009	小花和Wright尚子, 中野彰, 福井哲夫, 松浦寿喜, 黒田幸弘
15. 血糖に配慮したパウンドケーキの調製 (査読付)	共	2010年03月	New Diet Therapy	松浦寿喜, 吉川友佳子, 木戸和貴子, 辻岡生隆, 井原浩二
16. 酵母発酵茶の生産とラットにおける血糖値上昇抑制作用 (査読付)	共	2009年12月	茶業研究報告	渡辺祐子, 松浦寿喜, 早川 潔, 植野洋志
17. 脂質の消化・吸収に影響を与える食品成分のスクリーニング簡易評価法の開発 (査読付)	共	2008年03月	食品・臨床栄養	吉川友佳子, 松浦寿喜 脂質の消化・吸収を短期間で評価するための動物実験モデルの開発を行った。
18. 広告を見るかどころ「健康食品」	単	2008年	消費者情報	
19. Hypolipidemic effect of Shoyu polysaccharides from soy sauce in animals and humans. (査読付)	共	2008年	J Mol Med	Makio Kobayashi, Norihiko Magish, Hiroaki Matsu shita, Tadaaki Hashimoto, Mayumi Fujimoto, Mako to Suzuki, Keisuke Tsuji, Masami Saito, Eishi Inoue, Yukako Yoshikawa, Toshiki Matsuura.
20. 栄養学分野における講義収録システムによる教材作成とコンテンツの活用	単	2008年	大学教育と情報	
21. Modulation of the Intestinal Ca ²⁺ Uptake by a Cheese Whey Protein Digest (査読付)	共	2007年06月	Biosci. Biotechnol. Biochem.	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura, Yukako Yoshikawa, Hideo satsu, Ryuichiro Sato, Makoto Shimizu
22. ラットにおける各種茶の血糖上昇抑制作用 (査読付)	共	2006年08月	日本食品化学学会誌	吉川友佳子, 松浦寿喜, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
23. 健康食品および特定保健用食品のラットにおけるスクロース消化吸収抑制作用 (査読付)	共	2006年05月	食品・臨床栄養	松浦寿喜, 吉川友佳子
24. 講義収録システムによる教材作成とコンテンツの活用-短大食生活学科における取り組み-	単	2005年12月	武庫川女子大学情報教育研究センター年報	
25. 健康食品と食生活 (2)	共	2005年	食生活研究	松浦寿喜, 小島明子
26. 健康食品と食生活 (1)	共	2005年	食生活研究	松浦寿喜, 小島明子
27. 各種健康茶のラットにおける糖質吸収抑制作用 (査読付)	共	2004年04月	薬学雑誌	松浦寿喜, 吉川友佳子, 升井洋至, 佐野満昭
28. インスリーナ葉抽出物の α -グルコシダーゼ阻害能の比較 (査読付)	共	2003年12月	日本栄養・食糧学会誌 56巻 6号	西川泰・榎内賀子・高田曜子・上中居和男・堀名恵美・松浦寿喜 インスリーナ葉からの抽出物について、糖質の消化吸収機能に与える影響をラット門脈カテーテル留置法を用いて検討した。その結果、インスリーナ葉から抽出物には α -グルコシダーゼ活性を阻害する作用が見いだされ、血糖上昇抑制作用が確認された。担当 (pp. 375~378)
29. 食品添加物		2003年07月	からだの科学 232号	食品添加物の分類、役割、安全性等について解説し、食品添加物に関する最近の話題等についても紹介した。担当 (pp. 92~99)

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				
30. イソチオシアン酸アシルがラットの糖質消化吸収機能に与える影響 (査読付)	共	2003年05月	日本食品化学学会誌 1 0巻 1号	松浦寿喜・堀名恵美・吉川友佳子 イソチオシアン酸アシルが、糖質の消化吸収機能に与える影響を検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルの投与は門脈血中グルコース濃度を著しく上昇させ、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が明らかとなった。担当 (pp. 29~99)
31. 高リン食摂取ラット腎ミトコンドリアの電子伝達系の損傷について	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49 巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雄性ラットにPレベル1.5%の高リン食を3週間自由摂取させ、腎ミトコンドリアの電子伝達系損傷について検討した。その結果、高リン食投与腎ミトコンドリアにおいてNADH還元活性、Mt複合体IIおよびATPaseの低下が認められ、Mt電子伝達系における酸化リン酸化の阻害が明らかとなった。担当 (pp. 59~66)
32. 高リン食摂取がラット腎ミトコンドリアの膨潤に及ぼす影響	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49 巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雄性ラットにPレベル1.5%の高リン食を3週間自由摂取させ、腎のミトコンドリア (Mt) 機能として膨潤状態を測定した。その結果、高リン食投与腎においてMtの重要な機能の一つであるMt Permeability Transitionが正常に作動していないことが明らかになり、細胞の障害が生じ示唆された。担当 (pp. 67~71)
33. ラットのカルシウム吸収に及ぼすL型発酵乳酸カルシウムの影響	共	2002年03月	武庫川女子大紀要 49 巻	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈幸・原高明・市川富夫 SD系雄性ラットにL型発酵乳酸Ca飼料を21日間投与し、Ca吸収に及ぼす影響を調べた。その結果、出納実験からはCa吸収の促進効果は認められなかったが、大腿骨Ca量は有意に高値を示し、有効性が認められた。担当 (pp. 73~77)
34. フラクトオリゴ糖添加成分栄養剤がラットの腸内細菌叢に与える影響 (査読付)	共	2001年08月	日本栄養・食糧学会誌 54巻 4号	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 フラクトオリゴ糖を添加した成分栄養剤をラットに持続投与し、腸内細菌叢の変化を市販の成分栄養剤と比較した。その結果、成分栄養剤へのフラクトオリゴ糖の添加は盲腸内容物の増加、Bifi-dobacteriumおよびLactobacillusの増殖、腸内容物のpH低下など腸内環境の改善に有効であることが明らかとなった。担当 (pp. 229~234)
35. ラットにおける各種糖質のα-グルコシダーゼ活性阻害時間の比較 (査読付)	共	2001年06月	日本栄養・食糧学会誌 54巻 3号	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留置法を用いて、各種糖質のα-グルコシダーゼ阻害作用の持続時間を測定した。その結果、D-キシロースが最も強い阻害作用を示し、次いでL-アラビノース、D-グルコノ-6,3-ラクトンの順であった。担当 (pp. 155~160)
36. 高リン食摂取ラットの腎におけるシトクロームp450, HSP-70, HO-1, iNOSの発現	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 4 8号	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高P食投与時の腎石灰化と腎機能についてシトクロームp450, HSP-70, HO-1, iNOSタンパクをWestern blot法により検討した。その結果、HSP-70およびHO-1が高P食によって発現することが明らかとなった。担当 (pp. 75~79)
37. キシロオリゴ糖のラットカルシウム吸収促進効果に対するガラクトマンナン、グルコ-δ-ラクトンの影響	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 4 7巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 標準飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナンおよびグルコノ-δ-ラクトンを添加することによりカルシウムの吸収および大腿骨カルシウム量が著しく増加した。
38. ラットのカルシウム吸収に及ぼす骨粉末の影響	共	2000年03月	武庫川女子大学紀要 4 8号	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 豚骨から得られた骨粉末を用いて、ラットにおけるカルシウム吸収について検討した。その結果、骨混合粉末食によりCa吸収率および大腿骨Ca量は高値傾向を示し、カルシウム%も有意に高値を示したことより、骨粉末の摂取はカルシウムの吸収および骨のカルシウム量の改善をもたらすことが明らかとなった。担当 (pp. 69~74)
39. フラクトオリゴ糖を添加した成分栄養剤がラットの門脈血中アンモニア、カルシウム、マグネシウムおよびリン濃度に与える影響 (査読付)	共	1999年10月	日本栄養・食糧学会誌 52巻 5号	松浦寿喜・岸本三香子・市川富夫 成分栄養剤へのフラクトオリゴ糖の添加は、投与初期において門脈へのアンモニア流入を抑制し、さらにカルシウムおよびリンの吸収を促進することが明らかとなった。
40. 食物繊維およびリン酸化オリゴ糖のin vitroにおけるラット小腸粘膜の酸化障害防御 (査読付)	共	1999年07月	日本食品科学工学会誌 46巻 7号	川口真規子・藤原友子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 水溶性ラジカル発生剤であるAAPH処理により、小腸粘膜のTBARSが増加し、マルターゼ活性は減少するが、セルロース、ペクチン、アルギン酸、リン酸化オリゴ糖はTBARSの増加を抑制し、マルターゼ活性の減少を防御した。
41. 2,2'-Azobis(2-amidinopropane) dihydrochloride (AAPH)による小腸粘膜ホモジネートの脂質過酸化と	共	1999年06月	ビタミン 73巻 5・ 6号	川口真規子・岸本三香子・村上亜由美・松浦寿喜・市川富夫 AAPHは、小腸粘膜ホモジネートの脂質過酸化および

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				
膜結合性酵素の変性（査読付）				タンパク質の変性を引き起こし、マルターゼ活性を低下させた。また、抗酸化作用を有する α -トコフェロールやアスコルビン酸の添加によってもマルターゼ活性の低下は抑制できなかった。これらの結果より、AAPHによるマルターゼ活性の消失は、脂質過酸化を介せず、酵素タンパク質が直接ラジカルによる攻撃を受けたためと考えられた。
42. 高リン食で飼育したラットの腎無細胞画分のCa, Mg, P量と脂肪酸組成	共	1999年03月	武庫川女子大紀要 46巻	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食を投与したラットの腎臓ミトコンドリアおよびミクロゾーム画分の過酸化脂質量と腎石灰化との関連について調べた。その結果、高リン食の投与により体重増加の抑制など成長阻害が認められたが、過酸化脂質量との関連は認められなかった。
43. 加工食品と食品添加物	単	1998年03月	水産ねり製品技術研究会誌 23巻 9号	食品添加物の安全性と必要性に関する総説であり、消費者は食品に関心をもち、安全な食品を選択する目をもつこと、またメーカー側は食品添加物を使用する場合その安全性を十分にチェックし、食品製造加工技術や保存技術を併用して食品添加物の使用を必要最小限にとどめることが大切であることを論じている。全 (pp. 354~366)
44. 高リン食投与がラットの腎臓カルシウム、マグネシウム量および腎機能に及ぼす影響	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 45巻	岸本三香子・倉本周子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雄ラットに普通食および高リン食を投与し、臓器中Ca, Mg含量、過酸化脂質量、血漿Ca, Mg, P濃度を測定した。その結果高リン食投与により腎重量が増加し、腎臓中Ca, Mg含量および水分量が増加した。全 (pp. 67~72)
45. 馬鈴薯澱粉から調製したリン酸化オリゴ糖のラットのカルシウム吸収に及ぼす影響	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 45巻	岸本三香子・釜阪寛・村上亜由美・川口真規子・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたリン酸化オリゴ糖からCa可溶性効果の強いP0-2画分を分離し、飼料摂取によるラットのCa吸収に及ぼす影響について検討した。その結果、Ca吸収率ならびに体内保有率はリン酸化オリゴ糖群で有意に低値を示した。また、大腿骨破断強度及びCa量には影響が見られなかった。全 (pp. 73~78)
46. ラット小腸粘膜の脂質過酸化と膜結合性酵素活性の関連	共	1998年03月	武庫川女子大学紀要 45巻	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす影響を明らかにするためのモデル実験として、ラット小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素活性ならびに蛋白の酸化、変性との関連について検討した。その結果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マルターゼの不活性化は、酵素蛋白中のLys, Cys, His残基の破壊が原因ではなく、酸化、変性を受けたTrp残基の減少が原因の一つであると考えられた。全 (p. 61~66)
47. 雌ラットへム鉄過剰投与時各組織における過酸化脂質の生成とその関連物質（査読付）	共	1998年01月	日本栄養・食糧学会誌 51巻 1号	村上亜由美・岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 雌ラットに酵素処理へム鉄を過剰投与したときの、各組織における鉄含量と過酸化脂質量の相関関係について、さらに肝臓における過酸化脂質による組織障害の程度についてクエン酸鉄と比較検討したその結果、酵素処理へム鉄の過剰摂取は、鉄による非酵素的な脂質過酸化だけでなく、酵素的な脂質過酸化も促進する可能性が示唆された。全 (pp. 9~15)
48. 過剰鉄投与雌ラット組織中のビタミンE量（査読付）	共	1997年11月	ビタミン 71巻 11号	村上亜由美・岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 SD系雌ラットに、酵素処理へム鉄を過剰投与したときの各組織におけるビタミンE量を測定した。その結果、肝臓、心臓、肺、腎臓においてへム鉄過剰投与群でビタミンE量の低下が認められた。全 (pp. 537~513)
49. ラット門脈血中グルコース濃度の変化を指標としたD-キシロースの α -グルコシダーゼ阻害作用の評価（査読付）	共	1997年10月	日本栄養・食糧学会誌 50巻 5号	松浦寿喜・市川富夫 無麻酔無拘束下で長期間にわたって門脈血を採取できるラット消化吸収実験モデルを用いてキシロースによる糖質の消化吸収抑制作用およびその作用の持続時間について検討した。その結果、キシロースはスクロースの消化吸収を強く抑制することが明らかとなりその作用時間も投与量依存的に延長することが明らかとなった。全 (pp. 363~368)
50. 加工食品と食品添加物の必要性	単	1997年09月	New Food Industry 39巻 9号	食品添加物の安全性と必要性に関する総説であり、消費者は食品に関心をもち、安全な食品を選択する目をもつこと、またメーカー側は食品添加物を使用する場合その安全性を十分にチェックし、食品に製造加工技術や保存技術を併用して食品添加物の使用を必要最小限にとどめることが大切であることを論じている。全 (pp. 33~38)

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				
51. ラットのカルシウム吸収に及ぼすトレハロースの影響	共	1997年03月	武庫川女子大紀要 44 巻	内田三香子・村上亜由美・松浦寿喜・市川富夫 生体内酵素による水解活性が極めて低いとされるト レハロースが、ラットのカルシウム吸収に及ぼす影 響について検討した。その結果、トレハロースは小 腸内でほとんどが消化分解される可能性がありカル シウムの吸収には影響を及ぼさないことが示唆され た。全 (pp. 35~41)
52. ラカンカ果実熱水抽出物が高血圧自然発症ラットの血圧ならびに組織過酸化脂質量に及ぼす影響 (査読付)	共	1997年02月	日本食品科学工学会誌 44巻 2号	市川富夫・松浦寿喜・内田三香子・村上亜由美・施 紅雲・君塚房夫 SHRラットの血圧ならびに組織過酸化脂質に対するラ カンカ果実熱抽出液の影響について検討した。その 結果、ラカンカ投与群で心臓重量の増加抑制および 血圧の上昇抑制傾向が認められた。組織の過酸化脂 質量は組織により異なり、ラカンカは必ずしも抗酸 化作用をもつとはいえなかった。全 (pp. 140~143)
53. 雌ラットにおける酵素処理ヘム鉄とクエン酸鉄の鉄利用性の差違 (査読付)	共	1997年02月	日本栄養・食糧学会誌 50巻 1号	村上亜由美・内田三香子・松浦寿喜・市川富夫 雌ラットに普通量あるいは過剰量のヘム鉄および非 ヘム鉄を投与したときの鉄利用性と各組織における 鉄含有量について検討した。その結果、非ヘム鉄と ヘム鉄の鉄利用性の差違は、小腸において吸収され た後、血中への鉄の取り込みの違いによるものであ ることが示唆された。全 (pp. 31~36)
54. ラット門脈カテーテル留置法による消化吸収機能の評価法の開発 (査読付)	共	1997年01月	消化と吸収 19巻 2 号	松浦寿喜・施紅雲・土生充美・作道忠義・市川富夫 門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘 束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターする ことで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについ て、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃およ び門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を 投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、 成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜 消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが 明らかとなった。全 (pp. 56~60)
55. Formation of methylglyoxal in reduced nicotinamide adenine dinucleotide phosphate-dependent lipid peroxidation of rat liver microsomes (査読付)	共	1996年06月	Jpn J Toxicol Environ Health 42巻 3号	芳野恭士・斉藤慎一・佐野満昭・松浦寿喜・萩原誠 ・富田勲 還元型NADP-dependent脂質過酸化によるラット肝臓 ミクロゾームにおけるメチルグリオキサール (MG) の生成と蛋白質との結合についての研究を行った。 その結果、酵素的に脂質過酸化を起こしたラット肝 ミクロゾームにおいてMGがその蛍光誘導体として同 定された。こうして生成したMGは、高分子画分に存 在したことから、ミクロゾーム蛋白と結合して存在 するものと考えられた。全 (pp. 236~240)
56. ラットの被過酸化性における性差 (第1報) -各組織ミトコンドリアおよびミクロゾームの脂肪酸組成-	共	1996年03月	武庫川女子大学紀要43 巻	村上 亜由美・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット各組織ミトコンドリア (T) およびミクロソ ーム (S) における脂質の被過酸化性の性差につい て検討するため過酸化の基盤となる脂肪酸組成につ いて調べた。肝T、肝S、心臓Tにおいては雌で、 肺Sにおいては雄で、脂肪酸の不飽和指数が高く、 被過酸化性も高いことが推察された。腎T、腎Sに おいては脂肪酸組成からはどちらが酸化されやすい か判断できなかった。心臓S、肺Tにおいては脂肪 酸組成には性差は認められなかった。
57. ラットの被過酸化性における性差 (第2報) -各組織における過酸化脂質の生成と α -トコフェロール量、チトクロムP-450活性-	共	1996年03月	武庫川女子大学紀要43 巻	村上 亜由美・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット各組織ミトコンドリア (T) およびミクロソ ーム (S) における脂質の被過酸化性について検討 した。 α -トコフェロール量、チトクロムP-450活 性、酵素的および非酵素的酸化によるTBARSを測定し た。酵素的酸化に対して、肝臓S、腎臓Sでは雌で 、腎臓Tでは雄で被過酸化性が高かった。非酵素的 酸化に対して、肝臓T、肝臓Sでは雌で、腎臓T、 腎臓Sでは雄で被過酸化性が高かった。心臓T、心 臓Sでは被過酸化性に性差はなかった。
58. ラットのカルシウム吸収に及ぼすリン酸化オリゴ糖の影響 (査読付)	共	1996年	応用糖質科学 43巻 4号	内田三香子・釜阪寛・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富 夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたカルシウム可溶 化効果のあるリン酸化オリゴ糖によるラットのカル シウム吸収に及ぼす影響について検討した。その結 果in vitroの実験では腸管におけるカルシウム吸収 促進効果が認められたが、in vivoの実験ではその効 果は認められなかった。全 (pp. 535~540)
59. TPN施行時のbacterial translocationと腸内細菌叢の変化-Ala-Glnの小腸粘膜萎縮抑制効果- (査読付)	共	1993年07月	消化と吸収 16巻 1 号	松浦、作道、郡 TPN施行時の腸内細菌叢の変化とbacterial transloc ation (BT) の関連を熱傷負荷ラットを用いて検討し た。また、アラニルグルタミン (Ala-Gln) の小腸粘 膜維持効果についても検討した。TPN施行時には乳酸 菌の消失、弱毒菌の増加など腸内細菌叢の変化が認

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				
60. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果 (第2報) 正常絶食ラットにおける栄養学的評価 (2) (査読付)	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	められ、この弱毒菌の生体内への侵入が認められた。Ala-Glnは、腸内細菌の侵入を抑制したが、腸内細菌叢は改善されなかった。したがって、TPNから経口摂取への早期移行がBTの抑制や腸内細菌叢の改善のために必要であると思われる。 松浦、占部、桑波田、藤原 TPN用基本液GE-1 (開始液)、GE-2 (維持液)、GE-3 (高糖濃度維持液) を正常ラットに投与し、栄養補給効果を市販の輸液HI-1、2、3と比較した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比し有意に高値を示した。したがって、GE-1、2及び3は、経口摂取不能及び不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
61. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果 (第1報) 正常絶食ラットにおける栄養学的評価 (1) (査読付)	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	松浦、占部、桑波田、藤原 新組成アミノ酸製剤に対応する新たに処方されたTPN用基本液GE-1 (開始液)、GE-2 (維持液) を正常絶食ラットに投与し、栄養学的効果を市販の輸液 (HI-1、2) と比較検討した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比しGEで有意に高値を示した。したがって、GE-1および2は、経口摂取不能及び不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
62. 高カロリー輸液用製剤 (GE) の栄養学的効果 (第3報) 熱傷負荷絶食ラットにおける栄養学的評価 (査読付)	共	1992年04月	薬理と治療 20巻 増刊2号	松浦、占部、桑波田、藤原 TPN用基本液GE-1 (開始液) 及びGE-3 (高糖濃度維持液) を熱傷負荷絶食ラットに投与し、栄養補給効果を市販の輸液HI-1、3と比較した。その結果、体重及び窒素出納はGE及びHI両群で改善され、電解質出納はHIに比し有意に高値を示した。したがって、GE-1および3は、経口摂取不能および不十分な患者の栄養補給に有用であると考えられた。
63. 複合糖加電解質液GFX-Bの絶食ウサギにおける維持輸液としての効果 (査読付)	共	1991年01月	基礎と臨床 25巻 1号	占部、松浦、桑波田 エネルギー源としてグルコース、フルクトース及びキシリトールを配合した末梢静脈用複合糖電解質液GFX-Bのエネルギー補給効果及び水分・電解質補給効果を検討した。その結果、GFX-Bの投与により尿中窒素排泄量は減少し、血漿遊離脂肪酸及び総ケトン体濃度も低下した。また、水分出納も正も出納を示し、電解質出納も他の輸液に比し高値を示したことから、GFX-Bのエネルギー源としての有効性及び電解質配合の有用性が示された。
64. 複合糖加電解質液GFX-Bの手術侵襲負荷糖尿病ラットにおける術後維持輸液としての効果 (査読付)	共	1991年01月	基礎と臨床 25巻 1号	占部、松浦、桑波田 手術侵襲を負荷した糖尿病ラットにGFX-Bを持続投与し、エネルギー補給効果及び水分・電解質補給効果を検討した。その結果、通常の輸液を投与した場合血糖値が著しく上昇したのに比し、GFX-Bの投与では血糖値の上昇は認められなかった。これは、GFX-Bの投与により肝の解糖系酵素であるpyruvate kinase活性の上昇と関連するものと推察された。
65. 高カロリー輸液用製剤 (TAB) の栄養学的効果 (第3報) 高度侵襲モデル・熱傷負荷絶食ラットにおける栄養学的評価 (査読付)	共	1991年	薬理と治療 19巻 増刊号	中山、松浦、作道、桑波田、藤原 TABは上層に高濃度アミノ酸液、下層に高濃度複合糖 (グルコース、フルクトース、キシリトール) ・電解質液を充填した高カロリー輸液 (TPN) で使用時に隔壁を解除することにより無菌的に混合できる製剤である。本論文では、TABの栄養補給効果を市販の輸液と比較した。その結果、TABの栄養補給効果および体液管理に対する有効性が確認でき、さらにインスリンが低値を示したことから、血糖値維持に対する生理的負担の軽減が確認された。
66. A simple and convenient method to determine the activities of antioxidants using α -methyl indole reagent and high-performance thin-layer chromatography. (査読付)	共	1986年	Chem. Pharm. Bull., 34(1), 174-178	Mitsuaki Sano, Masashi Abe, Kyoji Yoshino, Toshiki Matsuura, Toshiaki Sekino, Shin-ichi Saito, Isao Tomita
67. Studies on Methylglyoxal. II. Changes of methylglyoxal level accompanying the changes of glyoxalase I and II activities in mice bearing L1210 leukemia and Sarcoma 180. (査読付)	共	1986年	Chem. Pharm. Bull., 34(7), 2926-2930	Toshiki Matsuura, Kazuhiro Owada, Mitsuaki Sano, Shinichi Saito, Isao Tomita, Tetsuro Ikekawa
68. Fluorometric liquid chromatographic determination of aliphatic aldehydes arising from lipid peroxides. (査読付)	共	1986年	Chem. Pharm. Bull., 169 4-1700	Kyoji Yoshino, Toshiki Matsuura, Mitsuaki Sano, Shin-ichi Saito, Isao Tomita
69. Studies on methylglyoxal 1. Fluorometric determination of methylglyoxal using high-performance	共	1985年	Chem. Pharm. Bull., 33(8), 3567-3570	Toshiki Matsuura, Kyoji Yoshino, Eishi Ooki, Shin-ichi Saito, Etsuo Ooishi, Isao Tomita

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				
ance liquid chromatography. (査 読付)				
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
2. 学会発表				
1. ラット門脈カテーテル留置法によるタンパク質消化吸収機能評価法の開発	共	2019年5月19日	第73回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 武田瑞季, 松浦寿喜
2. ラットにおけるホエイ, 大豆およびカゼインタンパク質の消化吸収の比較	共	2019年5月17日	第73回日本栄養・食糧学会大会	武田瑞季, 中村衣里, 松浦寿喜
3. ラット門脈血中アミノ酸濃度を指標としたタンパク質消化吸収評価法の開発	共	2018年12月8日	第57回日本栄養・食糧学会 近畿支部大会	武田瑞季, 中村衣里, 松浦寿喜
4. 緑茶のタンパク質消化吸収への影響	共	2018年12月8日	第57回日本栄養・食糧学会 近畿支部大会	中村衣里, 武田瑞季, 松浦寿喜
5. バジルの脂質吸収抑制作用	共	2017年06月02日	日本食品化学学会 第23回総会・学術大会	松浦寿喜, 中村衣里, 坂田知彦
6. ラット門脈カテーテル留置法におけるタンパク質消化吸収評価モデルの開発	共	2017年06月01日	日本食品化学学会 第23回総会・学術大会	中村衣里, 松浦寿喜
7. 抹茶の品質と機能性との関係について～糖質吸収抑制作用を指標として～	共	2016年10月2日	第55回 日本栄養・食糧学会 近畿支部大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 松浦寿喜
8. ラット門脈カテーテル留置法を用いた食品成分と医薬品の相互作用	共	2016年06月03日	日本食品化学学会 第22回総会・学術大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 松浦 寿喜
9. ラットにおける3種麹菌の穀物麹(寿穀麹)の蛋白質消化吸収促進作用	共	2016年05月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜, 中村衣里, 橋本ゆかり, 高井舞, 沼沢徹, 山崎健司, 高柿了士
10. 水溶性食物繊維が医薬品の吸収に与える影響	共	2016年05月15日	第70回日本栄養・食糧学会大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 高井 舞, 松浦寿喜
11. バジルの脂質吸収抑制作用に関する研究	共	2016年05月14日	第70回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 高井舞, 坂田知彦, 小嶋拓, 松浦寿喜
12. 抹茶の品質と糖質吸収阻害作用との関係	共	2015年09月17日	フォーラム2015衛生薬学・環境トキシコロジー	中村 衣里, 橋本 ゆかり, 高井 舞, 松浦 寿喜
13. バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品開発	共	2015年01月27日	平成26年度「農」イノベーションひょうごテーマ別勉強会「機能性食品開発プロジェクト(第3回)	松浦寿喜, 中村衣里, 小嶋拓
14. ブドウ種子抽出物の糖質および脂質吸収抑制作用	共	2014年10月25日	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	高井舞, 橋本ゆかり, 和田宏美, 中村衣里, 松浦寿喜
15. ラットにおける水溶性食物繊維の医薬品吸収抑制作用	共	2014年10月25日	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	橋本ゆかり, 和田宏美, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
16. スイートバジルの糖質吸収抑制作用に関する研究	共	2014年10月25日	第53回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	和田宏美, 橋本ゆかり, 高井舞, 中村衣里, 松浦寿喜
17. 銘柄の異なる抹茶が糖質吸収抑制作用に与える影響	共	2014年06月01日	第68回日本栄養・食糧学会大会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
18. 腸リパーゼ阻害作用によるオリーブオイルの中性脂肪吸収抑制作用	共	2014年05月31日	第68回日本栄養・食糧学会大会	北野美佐子, 山元宏貴, 森雄一郎, 藤井孝, 石橋泰史, 伊神孝生, 中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
19. イヌリン、ガラクトマンナンは小腸上皮細胞においてカイロミクロンの分泌を抑制する	共	2014年05月31日	第68回日本栄養・食糧学会大会	森雄一郎, 山元宏貴, 北野美佐子, 伊神孝生, 中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
20. 水溶性食物繊維持続投与とラットにおける解熱鎮痛剤の吸収抑制作用	共	2014年03月30日	日本薬学会第134年会	橋本ゆかり, 上田友佳子, 和田宏美, 中村衣里, 松浦寿喜
21. 抹茶の価格と機能性との関係について～糖質吸収抑制作用を指標として～	共	2014年03月14日	第29回茶学術研究会講演会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
22. 抹茶の銘柄によるカテキン含量および機能性について	共	2013年08月29日	日本食品化学学会第19回総会・学術大会	中村衣里, 上田友佳子, 橋本ゆかり, 和田宏美, 松浦寿喜
23. 抹茶含有菓子パンのヒトにおける食後血統上昇抑制作用	共	2013年03月30日	日本薬学会第133年会	中村衣里, 橋本ゆかり, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
24. 水溶性食物繊維とアセトアミノフェンの相互作用	共	2013年03月29日	日本薬学会第133年会	戸根瑛美, 中村衣里, 橋本ゆかり, 木戸和貴子, 上田友佳子, 田代操, 松浦寿喜
25. 水溶性食物繊維がアセトアミノフェンおよびイブプロフェンの吸収	共	2013年03月29日	日本薬学会第133年会	橋本ゆかり, 中村衣里, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜

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				
に与える影響				
26. 食品成分および医薬品の有効性の迅速評価技術	単	2012年12月6日	イノベーションフェア関西	
27. 血糖上昇抑制作用を有する抹茶含有菓子パンの開発	共	2012年12月2日	第11回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	中村衣里, 橋本ゆかり, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
28. 市販解熱鎮痛剤成分の水溶性食物繊維への吸着	共	2012年12月2日	第11回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	橋本ゆかり, 中村衣里, 上田友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
29. 各種水溶性食物繊維の脂質吸着能と脂質吸収抑制作用	共	2012年10月20日	第51回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 中村衣里, 橋本ゆかり, 松浦寿喜
30. 茶カテキン含有食品の血糖値に与える影響-抹茶パンの血糖上昇抑制作用-	共	2012年10月20日	第62回日本薬学会近畿支部総会・大会	中村衣里, 橋本ゆかり, 戸根瑛美, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
31. 食品と医薬品の相互作用-医薬品成分の水溶性食物繊維への吸着-	共	2012年10月20日	第62回日本薬学会近畿支部総会・大会	橋本ゆかり, 中村衣里, 戸根瑛美, 上田(吉川)友佳子, 木戸和貴子, 松浦寿喜
32. Cheese whey tri-peptide, Ile-Pro-Ala, enhances the intestinal calcium absorption	共	2012年09月13日	2012年度酪農科学シンポジウム	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura, Makoto Shimizu
33. In vitro におけるアセトアミノフェンと水溶性食物繊維の相互作用	共	2012年03月	日本薬学会132年会	木戸和貴子, 戸根瑛美, 中村衣里, 松浦寿喜
34. Cheese whey tri-peptide, Ile-Pro-Ala, enhances the intestinal calcium absorption	共	2011年11月	2011 International Conference on Food Factors	Yoshihiko Takano, Toshiki Matsuura and Makoto Shimizu
35. 難消化性デキストリンがアセトアミノフェンの吸収に与える影響	共	2011年05月	第65回日本栄養・食糧学会大会	戸根瑛美, 木戸和貴子, 松浦寿喜
36. 難消化性デキストリンとアセトアミノフェンの相互作用	共	2011年03月	日本薬学会131年会	木戸和貴子, 戸根瑛美, 松浦寿喜
37. 桑の葉茶のラットにおける糖質吸収抑制作用	共	2010年03月	日本薬学会第130年会	木戸和貴子, 松浦寿喜
38. 酵母発酵による茶の成分・香味・機能性の変化	共	2010年03月	第25回茶学術研究会講演会	渡辺祐子, 松浦寿喜, 早川 潔, 植野洋志
39. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の有効性および安全性の評価	単	2009年11月	ひょうご神戸産学学官アライアンス 第3回分野別技術発表会	
40. 醤油多糖類SPSの脂質代謝改善効果	共	2009年09月	第61回日本生物工学会	真岸範浩, 松下裕昭, 橋本忠明, 古林万木夫, 鈴木誠, 辻啓介, 吉川友佳子, 松浦寿喜
41. 脂肪乳剤持続投与ラットにおける血中TG濃度に与える緑茶の影響	共	2009年09月	第6回日本カテキン学会総会	松浦寿喜, 木戸和貴子, 吉川友佳子
42. ラットにおける緑茶の脂質吸収抑制作用	共	2009年03月	日本薬学会第129年会	木戸和貴子, 吉川友佳子, 松浦寿喜
43. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の品質評価	単	2009年02月	次世代医療システム産業化フォーラム	
44. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の品質評価	単	2009年02月	ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪	
45. お茶の血糖上昇抑制作用	単	2009年01月	茶学術研究会シンポジウム	
46. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品の有効性評価	単	2009年01月	第1回ひょうご産学学官アライアンス分野別技術発表会	
47. 食品添加物について栄養学, 薬学の学生に聞きました	共	2008年05月	第14回日本食品化学学会総会・学術大会	松浦寿喜, 扇間昌規, 十一元晴, 市川厚, 中村幹雄, 左官愛野, 西島基弘, 菅原正, 深澤謙, 村岡伸輔, 伊藤誉志男
48. Evaluation of lipid digestion and absorption by water-soluble dietary fibers in novel rat model.	共	2007年09月	10th Asian Congress of Nutrition	Yukako Yoshikawa and Toshiki Matsuura
49. Inhibitory effect of indigestible dextrin on lipid absorption in rats.	共	2007年09月	10th Asian Congress of Nutrition	Toshiki Matsuura and Yukako Yoshikawa
50. 各種食材における血糖上昇抑制作用物質について	共	2007年08月	日本調理科学会 平成17年度大会	升井 洋至, 松浦 寿喜, 内山 綾子, 井原 浩二, 辻岡 生隆
51. 新規ラット実験モデルによる水溶性食物繊維の脂質消化・吸収の評価	共	2007年05月	第61回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 川田優子, 松浦寿喜
52. ラットにおける難消化性デキストリンの脂質吸収抑制作用	共	2007年05月	第61回日本栄養・食糧学会大会	川田優子, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦, 松浦寿喜
53. ラットにおける難消化性デキストリンの脂質吸収抑制作用	共	2007年03月	日本薬学会 第127年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 川田優子

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				
54. ラットにおける難消化性デキストリンの血糖上昇抑制作用	共	2006年10月	第45回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	川田優子, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦, 松浦寿喜
55. 脂質の消化・吸収を評価する新規ラット実験モデルの開発	共	2006年10月	第45回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	吉川友佳子, 川田優子, 松浦寿喜
56. ラットにおける緑茶と紅茶の血糖上昇抑制作用の比較	共	2006年06月	第3回日本カテキン学会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
57. ラットにおける各種茶の血糖上昇抑制作用	共	2006年05月	第60回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
58. スリランカ緑茶のラッカーゼ処理がラットのスクロース消化吸収機能に与える影響	共	2006年03月	日本薬学会第126年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
59. スリランカ緑茶のラッカーゼ処理がラットのスクロース消化吸収機能に与える影響	共	2006年03月	日本薬学会第126年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 中村亮太, 山元英樹, 鈍宝宗彦
60. QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究	共	2005年12月	近畿地域アグリビジネス創出フェア	松浦寿喜, 升井洋至, 奥田展子, 井原浩二, 辻岡生隆
61. 各種食材における血糖上昇抑制作用物質について	共	2005年09月	日本調理科学会 平成17年度大会	升井洋至, 松浦寿喜, 内山綾子, 井原浩二, 辻岡生隆
62. 低マグネシウム食ODSラットのパラコート中毒時に肝臓で発現が減少するタンパク質	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧学会大会	斉藤慎一, 長澤宣裕, 遠藤みずき, 南方かよ子, 佐野満昭, 芳野恭士, 松浦寿喜
63. ラット門脈カテーテル留置法による健康食品のスクロース消化吸収抑制作用の評価	共	2005年05月	第59回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 升井洋至, 辻岡生隆, 井原浩二
64. 各種食材中の血糖上昇抑制作用性物質の検索について	共	2005年03月	日本農芸化学会2005年度大会	升井 洋至, 松浦 寿喜, 内山 綾子, 辻岡 生隆, 井原 浩二
65. ラットにおける特定保健用食品および健康食品の血糖上昇抑制作用	共	2005年03月	日本薬学会第125年会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 升井洋至, 辻岡生隆, 井原浩二
66. 赤糖からの機能性素材製造技術の開発	共	2004年09月	日本生物工学会平成16年度大会	湯川雅之, 奥田伸哉, 尾関健二, 広常正人, 松浦寿喜, 田代操
67. 低マグネシウム食ODSラットのパラコート中毒時に肝臓で発現増加するタンパク質	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧学会大会	斉藤慎一, 神谷佳美, 遠藤みずき, 南方かよ子, 佐野満昭, 芳野恭士, 松浦寿喜
68. 各種健康茶のラットにおける糖質吸収抑制作用	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧学会大会	吉川友佳子, 松浦寿喜, 升井洋至, 佐野満昭
69. ラットにおけるEthyl- α -D-glucosideの糖質吸収抑制作用	共	2004年05月	第58回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜, 吉川友佳子, 杉田 淳, 池本 毅, 駒井 強, 尾関健二
70. 難消化性多糖類のラット血漿および糞中脂質に及ぼす影響	共	2004年03月	日本農芸化学会 2004年度大会	弥永由里・上柳友香・南野勝彦・松浦寿喜・堀尾拓之・升井洋至・大鶴勝市販17種の多糖類をラットに与え、それぞれについて糞重量、糞水分率の変化、糞脂質含量、糞ミネラル含量及び血液中の脂質成分に対する影響を調べた。その結果、血中総コレステロールは混合系で減少し、糞中脂質ではトリグリセライド、総コレステロール、胆汁酸共に高粘性のカラヤガム-キサンタンガムで増加した。
71. 低ミネラル食ODSラットにおけるパラコート投与時の肝臓タンパク質のプロテオーム解析	共	2003年05月	第57回日本栄養・食糧学会大会	斉藤慎一・南方かよ子・佐野満昭・芳野恭士・松浦寿喜 低ミネラル食を投与したODSラットに、パラコートを投与した時の肝臓タンパク質を、プロテオーム法を用いて解析した。その結果、発現が増加するタンパク質のスポットが観察された。
72. イソチオシアン酸アシルが小腸における糖質の消化吸収機能に及ぼす影響	共	2002年11月	第41回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	吉川友佳子・堀名恵美・松浦寿喜 イソチオシアン酸アシルが、糖質の消化吸収機能に与える影響を検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルの投与は門脈血中グルコース濃度を著しく上昇させ、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が明らかとなった。
73. イソチオシアン酸アシルがラット小腸グルタミン代謝に及ぼす影響	共	2002年07月	第56回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・堀名恵美・市川富夫 イソチオシアン酸アシルが、小腸のグルタミン代謝に及ぼす影響をラット門脈カテーテル留置法により検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルは、門脈血中グルコース濃度を著しく低下させることから、イソチオシアン酸アシルが小腸におけるグルタミン代謝を促進させることが明らかとなった。
74. イソチオシアン酸アシルがラットの蛋白質およびアミノ酸消化吸収に与える影響	共	2002年07月	第56回日本栄養・食糧学会大会	堀名恵美・松浦寿喜 イソチオシアン酸アシルが、ラットの蛋白質およびアミノ酸の消化吸収に与える影響について検討した。その結果、蛋白質持続投与時にはイソチオシアン酸アシルは門脈血中アミノ酸濃度を低下させるが、アミノ酸投与時には上昇させた。したがって、イソチオシアン酸アシルは、蛋白質の加水分解には抑制的に、アミノ酸吸収には促進的に作用することが明

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				
75. イソチオシアン酸アシルがラットのスクロース消化吸収に及ぼす影響	共	2001年05月	第55回日本栄養・食糧学会	明らかとなった。 松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 香辛料成分であるイソチオシアン酸アシルがラットのスクロース吸収に及ぼす影響について、スクロースを持続投与したラットを用いて門脈カテーテル留置法により検討した。その結果、イソチオシアン酸アシルの投与により門脈血中グルコース濃度が著しく上昇し、イソチオシアン酸アシルの糖質吸収促進作用が推察された。
76. 緑茶ポリフェノールによるα-グルコシダーゼ阻害作用について	共	2001年05月	第55回日本栄養・食糧学会	堀名恵美・松浦寿喜・岸本三香子・市川富夫 緑茶ポリフェノール(ポリフェノン60)のラットにおけるスクロース吸収抑制作用についてラット門脈カテーテル法およびin vitroの実験を行った。その結果、ポリフェノン60はラットにおけるスクロースの吸収を抑制することが明らかとなった。また、その阻害形式はin vitroの実験より非拮抗阻害であることが明らかとなった。
77. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能について	共	2000年05月	第54回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高P食摂取が腎ミトコンドリアに及ぼす影響について、アニリンヒドロキシラーゼ活性、ATPase活性および脱水素酵素活性を指標として検討した。その結果、高P食の摂取によりアニリンヒドロキシラーゼ活性およびATP活性が高値を示すことが明らかとなった。
78. 各種糖質のα-グルコシダーゼ活性阻害作用の持続時間の比較	共	2000年05月	第54回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・堀名恵美・岸本清子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留置法により、各種糖質および糖尿病治療薬のα-グルコシダーゼ活性阻害作用の持続時間を比較した。その結果、ボグリボースやアカルボースなど糖尿病治療薬はマルターゼおよびスクラーゼいずれに対しても強い阻害作用を示すが、D-キシロースやL-アラビノースなどの糖質はスクラーゼに対してのみ阻害作用を示すことが明らかとなった。
79. ラットにおける各種糖質によるショ糖の消化吸収抑制効果の持続時間の比較	共	1999年10月	日本栄養・食糧学会第38回近畿支部大会	松浦寿喜・堀名恵美・岸本三香子・市川富夫 ラット門脈カテーテル留意モデルを用いて、各種糖質のショ糖吸収抑制作用時間を測定したところD-キシロースが150分、L-アラビノースが60分、D-グルコロン-6,3-ラクトンが90分であった。糖尿病食後過血糖改善薬であるボグリボースは、180分以上、アカルボースは120分であった。
80. L型発酵乳酸カルシウム食投与ラットのカルシウム吸収について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈孝・原高明・市川富夫 L型発酵乳酸カルシウム添加飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナンおよびグルコノ-δ-ラクトンを添加することによりカルシウムの吸収および大腿骨カルシウム量が著しく増加した。
81. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食で飼育したラットの腎ミトコンドリア脱水素酵素活性は、標準食に比し低値を示し、脂肪酸組成においても飽和脂肪酸の割合は低値を、多価不飽和脂肪酸の割合は高値を示した。ストレスタンパク質の発現には差は認められなかった。
82. 魚油の投与がトリニトロベンゼンスルホン酸誘発大腸炎ラットの門脈血中TBARS値に与える影響	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	松浦寿喜・石井圭・辻本佳世・上田路子・岸本三香子・市川富夫 大腸炎ラットの門脈への過酸化脂質の流入を経時的に追跡し、摂取する油脂成分との関連について調べた。その結果、不飽和脂肪酸を多く含む油脂を摂取した場合、急性期にはTNBS投与によって直接脂質過酸化がひき起され、大腸組織で生成した過酸化脂質が門脈に移行することが明らかとなった。
83. L型発酵乳酸カルシウム食投与ラットのカルシウム吸収について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・植草丈孝・原高明・市川富夫 L型発酵乳酸カルシウムあるいは炭酸カルシウムを含む飼料にキシロオリゴ糖、ガラクトマンナン、グルコノデルタラクトンを添加したときのカルシウム吸収率を測定した。その結果、L型発酵乳酸カルシウムにキシロオリゴ糖、ガラクトマンナン、グルコノデルタラクトンを添加した場合カルシウムの吸収が促進されることが推測された。
84. 高リン食摂取時におけるラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧学会大会	岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食で飼育したラットの高カルシウム腎状態におけるミトコンドリアの機能ならびにストレスタンパクの発現について検討した。その結果、HSP-70は高リン食および対照群の腎ミトコンドリア画分で発現し、HO-1は高リン食の腎ミトコンドリア画分においてのみ検出された。
85. 魚油の投与がトリニトロベンゼン	共	1999年05月	第53回日本栄養・食糧	松浦寿喜・石井圭・辻本佳世・上田路子・岸本三香

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				
スルホン酸誘発大腸炎ラットの門 脈血中TBARS値に与える影響			学会大会	子・市川富夫 不飽和脂肪酸を多く含む魚脂を摂取した場合、急性 期にはTNBSによって大腸細胞の脂質が直接過酸化を 受け、生成した過酸化脂質は門脈に流入することが 明らかとなった。
86. ラット門脈血中アンモニア濃度を 指標とした腸内環境の評価	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧 学会大会	松浦寿喜・保見さやか・片岡祐美子・市川富夫 腸内環境を簡便に評価する方法として、ラット門脈 血中アンモニア濃度を経時的に測定し、腸内環境と の関わりについて検討した。その結果、門脈血中アン モニア濃度は腸内腐敗菌数や腸内容物量など腸内 環境の変化を反映して変動することが明らかとなっ た。
87. 高リン食投与がラット腎無細胞画 分の性状に及ぼす影響	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧 学会大会	岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食投与がラット腎無細胞画分の性状に及ぼす 影響について検討した。その結果、高リン食投与に おいて腎ヒミコンドリア、ミクロソーム画分にカル シウム、マグネシウムおよびリンの蓄積が認められ た。過酸化脂質量は両群間有意な差は認められな かった。
88. ラット小腸粘膜の脂質過酸化マル ターゼ活性の関連	共	1998年04月	第52回日本栄養・食糧 学会大会	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす 影響を明らかにするためのモデル実験として、ラッ ト小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素で あるマルターゼとの関連について検討した。その結 果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マルターゼの 不活性化は、脂質過酸化に伴うものと酵素蛋白が直 接酸化される経路が考えられるが、後者の方が大き く関与していることが推察された。
89. 高リン食投与によるラット腎臓の 過酸化脂質と脂肪酸組成に及ぼす 影響	共	1997年10月	第36回日本栄養・食糧 学会近畿支部大会	岸本三香子・川口真規子・松浦寿喜・市川富夫 高リン食投与ラットの腎臓の過酸化脂質の生成と腎 の脂肪酸組成との関連について検討した。その結 果、高リン食投与群の腎臓の過酸化脂質量は低値を 示す傾向があり、脂肪酸組成では22:6 (DHA) が有意 に低値を示した。
90. ラット小腸粘膜の脂質過酸化と膜 結合性酵素活性の関連	共	1997年10月	第36回日本栄養・食糧 学会近畿支部大会	川口真規子・岸本三香子・松浦寿喜・市川富夫 生体膜の脂質過酸化が、小腸の生理的機能に及ぼす 影響を明らかにするためのモデル実験として、ラッ ト小腸粘膜を用いて脂質過酸化と膜結合性酵素活性 ならびに蛋白の酸化、変性との関連について検討し た。その結果、AAPHによる酸化を受けた小腸粘膜マ ルターゼの不活性化は、酵素蛋白中のLys、Cys、His 残基の破壊が原因ではなく、酸化、変性を受けたTrp 残基の減少が原因の一つであると考えられた。
91. 雌ラット肝における酵素処理ヘム 鉄とクエン酸鉄投与時の過酸化脂 質生成による障害の差違	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学 会大会	村上亜由美・島尻はつみ・内田三香子・松浦寿喜・ 市川富夫 SD系雌ラットに酵素処理ヘム鉄あるいはクエン酸鉄 を投与し、摂取する鉄の形態と摂取量の差違が肝臓 の過酸化脂質の生成に及ぼす影響と過酸化脂質によ る障害の程度について検討した。その結果、酵素処 理ヘム鉄過剰投与群の肝臓は酸化ストレスに対して 弱くなっていることが示唆された。
92. ラットのカルシウム吸収に及ぼす リン酸化オリゴ糖の影響	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学 会大会	内田三香子・釜阪寛・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富 夫 馬鈴薯澱粉を酵素処理して得られたカルシウム可溶 化効果のあるリン酸化オリゴ糖によるラットのカル シウム吸収に及ぼす影響について検討した。その結 果in vitroの実験では腸管におけるカルシウム吸収 促進効果が認められたが、in vivoの実験ではその効 果は認められなかった。
93. 門脈血中グルコース濃度の変化を 指標としたD-キシロースのα- グルコシダーゼ阻害作用	共	1997年05月	第51回日本栄養食糧学 会大会	松浦寿喜・森本洋子・岩野久美・市川富夫 無麻酔無拘束下で長期間にわたって門脈血を採取で きるラット消化吸収実験モデルを用いてキシロース による糖質の消化吸収抑制作用およびその作用の持 続時間について検討した。その結果、キシロースは スクロースの消化吸収を強く抑制することが明らか となりその作用時間も投与量依存的に延長するこ とが明らかとなった。
94. 茶葉成分・エピガロカテキンガラ ートの代謝とその分解物の抗酸化 性について	共	1996年11月	日本過酸化脂質・フリ ーラジカル学会第20回 大会	佐野満昭・佐々木清隆・宮瀬敏男・富田勲・芳野恭 士・松浦寿喜・梅垣敬三 茶葉に含まれるエピガロカテキンガラート (EGCg) の経口投与後のラット血漿および胆汁への移行につ いて、経時的な検討を行うとともに、胆汁中でのEGC g分解物の同定とその抗酸化作用について検討した。 その結果、EGCgの生体内における抗酸化活性の一部 はEGCgの分解物の活性に由来する可能性が示唆され た。
95. ラットを用いた新しい無麻酔・無	共	1996年10月	第35回日本栄養・食糧	松浦寿喜・施紅雲・市川富夫

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				
拘束消化吸収実験モデルの開発			学会近畿支部大会	門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターすることで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについて、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃および門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが明らかとなった。
96. ラット門脈カテーテル留置法による消化吸収機能の評価法の開発	共	1996年07月	第27回日本消化吸収学会総会	松浦寿喜・施紅雲・作道忠義・土生充美・市川富夫 門脈にカテーテルを留置したラットを無麻酔・無拘束下で飼育し、門脈血中グルコースをモニターすることで小腸消化吸収機能が評価できるか否かについて、成分栄養剤を用いて検討した。ラットの胃および門脈に採血用カテーテルを留置し、成分栄養剤を投与した。その結果、門脈血中グルコース濃度は、成分栄養剤の投与により著しく低下したことより膜消化や吸収機能の低下を鋭敏に反映していることが明らかとなった。
97. 雄ラット鉄投与時における組織中の鉄含量と過酸化脂質の生成	共	1996年04月	第50回日本栄養・食糧学会大会	村上 亜由美・松田 高子・内田 三香子・松浦寿喜・市川 富夫 雄ラットにヘム鉄および非ヘム鉄を投与したときの鉄利用性と過酸化脂質の生成について検討した。ラットに非ヘム鉄普通食、非ヘム鉄過剰食、ヘム鉄普通食およびヘム鉄過剰食を2週間投与したところ、肝臓、肺および血液中の鉄含量が非ヘム鉄普通食群に比し、ヘム鉄普通食群で有意に低い値を示した。また、肝臓中の鉄量および過酸化脂質量は非ヘム鉄あるいはヘム鉄の普通食群に比し、それぞれの過剰食群で有意に高い値を示した。
98. ラカンカ抽出物の投与がSHRの血圧および組織脂質過酸化脂質量に及ぼす影響	共	1996年04月	第50回日本栄養・食糧学会大会	松浦 寿喜・内田 三香子・村上 亜由美・施 紅雲・君塚 房雄・森田 日出男・市川 富夫 ラカンカ果実熱水抽出物をSHRに投与し血圧および組織過酸化脂質量に及ぼす影響について検討した。その結果、ラカンカによる抗酸化作用については組織により結果が異なり、必ずしも抗酸化作用をもつとはいえなかった。しかし、本実験において血圧の上昇抑制傾向および心臓重量の有意な低下が認められたことから、長期間ラカンカを摂取することにより血圧の上昇が抑制される可能性はある。
99. リン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響	共	1995年10月	第34回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	内田 三香子・松浦寿喜・釜阪 寛・岡田 茂孝・市川 富夫 リン酸化オリゴ糖によるラットのカルシウム吸収に及ぼす影響を調べた。その結果、消化分解性は、リン酸化オリゴ糖で34.1%、化工リン酸化澱粉では27.1%であり、カルシウム吸収率は、リン酸化オリゴ糖で高い傾向がみられた。4日間の出納実験では、カルシウム吸収率および盲腸内pHには有意な差はみられなかった。大腿骨のカルシウム含量はリン酸化オリゴ糖群において若干多いが、骨強度には影響しなかった。
100. ラット肝臓における被過酸化性について	共	1995年05月	第49回日本栄養・食糧学会大会	村上 亜由美・永田 魅華・広田 純子・内田 三香子・松浦 寿喜・市川 富夫 ラット肝臓ミトコンドリア (T) およびマイクロソーム (S) における脂質の被過酸化性性差について検討した。過酸化の基盤となる脂肪酸組成は、肝T、肝S、心臓Tにおいては雌で、肺Sにおいては雄で、脂肪酸の不飽和指数が高く、被過酸化性も高いことが示された。腎T、腎Sにおいては脂肪酸組成からはどちらが酸化されやすいか判断できなかった。心臓S、肺Tにおいては脂肪酸組成に性差は認められなかった。
101. The effect of Ala-Gln-supplemented TPN on the structure of intestinal mucosa and plasma amino acid pattern	共	1993年09月	第15回国際栄養学会	松浦、作道、中山、桑波田、郡 Ala-Gln添加TPNの血中及び筋中グルタミン (Gln) 濃度維持効果及び小腸粘膜萎縮抑制効果を検討した。その結果、筋中及び血中Gln濃度はTPNへのAla-Glnの添加をより維持することができ、血漿アミノ酸パターンも改善された。さらに、TPNにより引き起こされる小腸粘膜の萎縮がAla-Glnにより抑制された。
102. TPN施行時のbacterial translocationと腸内細菌叢の変化—Ala-Glnの小腸粘膜萎縮抑制効果	共	1993年07月	第24回日本消化吸収学会総会シンポジウム	松浦、作道、郡 TPN施行時の腸内細菌叢の変化とbacterial translocation (BT) の関連を熱傷負荷ラットを用いて検討した。またアラニルグルタミン (Ala-Gln) の小腸粘膜維持効果についても検討した。TPN施行時には乳酸菌の消失、弱毒菌の増加など腸内細菌叢の変化が認められ、この弱毒菌の生体内への侵入が認められた。Ala-Glnは、このようなbacterial translocationを抑制したが、腸内細菌叢は改善されなかった。したがって、これらの状態を改善するためにはTPNから経口摂

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				
103. アラニルグルタミン添加TPNのグルタミン補給および小腸粘膜構造に与える影響	共	1993年01月	第17回四国臨床栄養研究会	取への早期移行が必要である。 松浦、作道、中山、桑波田、郡 Ala-Gln添加TPNの血中及び筋中グルタミン (Gln) 濃度維持効果及び小腸粘膜萎縮抑制効果を検討した。その結果、筋中及び血中Gln濃度はTPNへのAla-Glnの添加により維持することができ、血漿アミノ酸パターンも改善された。さらに、TPNにより引き起こされる小腸粘膜の萎縮がAla-Glnにより抑制された。
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. 上手につきあう！健康食品	単	2018年9月28日	高槻市消費者のひろば 展実行委員会（総合市民交流センター）	
2. ジェネリックについて	単	2018年6月7日	西宮東高等学校・木曜講座（なるお文化ホール）	
3. 上手につきあう！健康食品	単	2018年5月28日	加西市（アステシアかさい）	
4. 上手につきあう！健康食品	単	2018年2月17日	西脇市（西脇市生涯学習まちづくりセンター マナビータ・プラザ）	
5. 健康食品について	単	2018年11月9日	寝屋川市立消費生活センター（寝屋川市立消費生活センター）	
6. 健康食品について	単	2018年11月19日	兵庫県淡路県民局（洲本総合庁舎）	
7. 健康食品の最近の動向～保健指導にいかすために～	単	2017年10月30日	兵庫県国保連合会（兵庫県国保連合会）	
8. 正しく知って上手につき合う～新薬とジェネリック医薬品～	単	2017年10月13日	東近江市・消費生活啓発員養成講座及び消費者セミナー（東近江市役所）	
9. 健康食品と機能性表示食品～健康食品について知りたいこと～	単	2017年09月1日	独立行政法人農林水産消費安全技術センター（独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター）	
10. ジェネリック医薬品について	単	2017年05月15日	かわちながの消費者協会（ノバティホール）	
11. 食品添加物について	単	2017年02月23日	神戸市シルバーカレッジ（しあわせの村）	
12. 健康食品について知りたいこと！（II）	単	2017年02月09日	明石市消費者協会（アスピア明石）	
13. 上手につきあう！健康食品	単	2017年01月16日	東近江市・消費者セミナー（東近江市役所）	
14. 食の安全と健康食品と機能性表示食品について	単	2016年11月28日	大阪福祉事業財団・食の委員会（職員共済会館うえるほうる）	
15. 健康食品について	単	2016年11月18日	兵庫県淡路消費生活センター 消費者力アップリレーセミナー（洲本総合庁舎）	
16. ジェネリック医薬品とは	単	2016年11月01日	茨木市消費者協会・市民講演会（福祉文化会館）	
17. 食の安全～「健康食品・サプリメント」は本当に安全なのか？効果があるのか？～	単	2016年10月13日	西宮東高等学校・木曜講座（なるお文化ホール）	
18. 西宮東高等学校・木曜講座（なるお文化ホール）	単	2016年08月24日	異業種交流グループ・相生サプリメント研究会（相生商工会議所）	
19. 正しく知ろう！健康食品と機能性表示食品等について	単	2016年06月10日	大阪府池田保健所・管内集団給食研究会	
20. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2016年03月23日	コープこうべ大阪北地区（ふれあいセンター藤の里）	
21. 正しく知ろうよ！健康食品～かし	単	2016年03月1	西宮市・西宮市消費者	

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				
こい消費者になるために～		8日	団体連絡会（西宮市ブレラホール）	
22. 機能性表示食品ってなに？	単	2016年02月17日	小野市・東播磨消費者団体協議会 ひろば展（うるおい交流館エクラ市民交流ホール）	
23. ねえ、知ってる？新しい『機能性表示食品』ってなあに？～健康食品やトクホとどう違うの？～	単	2016年01月26日	大阪よどがわ市民生活協同組合（摂津市立コミュニティプラザ）	
24. ホントに効くの？機能性表示食品	単	2015年12月14日	安全食品連絡会（神戸市勤労会館）	
25. 飲んでるあなた、これから考えるあなたに。必須！『健康食品を正しく理解する講座』	単	2015年12月7日	茨木市市民文化部・茨木市消費生活センター（茨木市福祉文化会館）	
26. 正しく知ろう！健康食品のこと	単	2015年11月16日	西宮市保健所（西宮市民会館）	
27. 消費生活セミナー・正しく知ろうよ！健康食品～新しい機能性表示食品制度について～	単	2015年10月26日	兵庫県中播磨消費生活創造センター（姫路職員福祉センター）	
28. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年10月4日	とっとり県消費者の会（倉吉交流プラザ）	
29. 「あなたが主役」の消費者市民社会づくりにむけて～正しく知ろう健康食品、知ったことから始めましょう～	単	2015年09月15日	わかやま市民生協（消費者ネットワークわかやま） 第29回日本高齢者大会in和歌山（和歌山大学）	
30. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年09月10日	大阪府生活協同組合連合会・なにわの消費者団体連絡会（大阪府社会福祉会館）	
31. 「健康食品」について知りたいこと！	単	2015年09月3日	明石市消費者協会（あかし男女共同参画センター）	
32. 食の安全・安心は守られているか？～合成＝危険，天然＝安全，ってホント？～	単	2015年07月29日	日本食品添加物協会 広島支部平成27年度食品添加物研修会（ホテルセンチュリー21広島）	
33. 食の安全・安心は守られているか？～合成＝危険，天然＝安全，ってホント？～	単	2015年07月22日	日本食品添加物協会 九州支部平成27年度食品添加物研修会（財団法人 福岡県中小企業振興センター）	
34. 食の安全・安心は守られているか？～合成＝危険，天然＝安全，ってホント？～	単	2015年07月16日	日本食品添加物協会 東海・北陸ブロック平成27年度食品添加物研修会（愛知県産業労働センター（ウインク愛知））	
35. 食の安全・安心は守られているか？～合成＝危険，天然＝安全，ってホント？～	単	2015年07月9日	日本食品添加物協会 東北支部平成27年度食品添加物研修会（メルパルク仙台）	
36. 健康食品と機能性表示食品	単	2015年06月22日	東播磨消費生活センター（兵庫県加古川総合庁舎）	
37. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年06月10日	赤穂市消費者協会（赤穂市民会館）	
38. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年05月25日	消費者サポートネット 和歌山（海南市保健福祉センター2階）	
39. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年05月23日	丹波消費生活センター（丹波の森公苑）	
40. 正しく知ろうよ！健康食品～かしこい消費者になるために～	単	2015年03月19日	消費者支援機構関西（兵庫県民会館11階バルテホール）	
41. 食の安全は、誰のもの？-知っていますか、表示や食品添加物～	単	2014年08月20日	橋本市（橋本市民会館1階ギャラリー）	
42. 健康食品との上手なつきあい方	単	2014年07月28日	消費者ネットワークわかやま	
43. 健康食品との上手なつきあい方	単	2014年04月2	相生市消費生活研究	

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				
44. 食品添加物の安全性について-正しい情報で素敵な食生活を-	単	3日 2013年12月05日	会 尼崎市保健所	
45. UENO技術講習会「食の安心・安全-食品添加物はホントに危ないのか?-」	単	2013年09月12日	上野製菓株式会社	
46. 食品添加物って安全なの？	単	2013年06月24日	西宮市保健所	
47. 食品添加物メディアフォーラム「食の安心・安全は守られているか?-合成=危険, 天然=安全ってホント?-」	単	2012年10月11日	日本食品添加物協会	
48. 栄養情報担当者(NR)養成講座「NR特論」	単	2011年08月04日	神戸女子大学	
49. 食品安全と表示をめぐる諸問題	単	2011年06月26日	全国消費生活相談員協会	
50. 健康食品とサプリメントについて	単	2011年03月18日	尼崎市立消費生活センター	
51. 消費生活くらしの講座「サプリメントは効くのか~健康食品の有効性・安全性~」	単	2011年03月05日	(社)ふくい・くらし研究所	
52. 平成22年度くらしの通信講座 消費者力アップ講座「健康食品とサプリメント」	単	2011年02月25日	淡路生活科学センター	
53. 平成22年度くらしの通信講座 消費者力アップ講座「健康食品とサプリメント」	単	2011年02月19日	生活科学総合センター	
54. サプリメント・健康食品の効果と実態	単	2011年02月14日	鳥取県食生活改善推進員連絡協議会	
55. 週末消費生活セミナー「サプリメントって本当に効くのか?」	単	2011年02月11日	C・キッズ・ネットワーク	
56. 平成22年度市川町健康づくり講座「健康食品(サプリメント)の今日この頃」	単	2011年02月07日	神崎郡市川町	
57. 健康食品・サプリメント学習会「サプリメントをよく知ろう」	単	2010年12月09日	西宮消費者協会	
58. 食品機能論	単	2010年12月08日	神戸女子短期大学	
59. 社会人のためのスキルアップ講座2010「サプリメント(健康食品)徹底検証」	単	2010年11月27日	武庫川女子大学食物栄養学科・食生活学科	
60. 食の安全・安心~食品添加物・健康食品を正しく理解してますか~	単	2010年10月24日	加東市消費者協会	
61. 平成22年度消費生活相談レベルアップ研修会「食の安全と食品表示~食品衛生法・JAS法・健康増進法~」	単	2010年10月18日	兵庫県生活科学総合センター	
62. 平成22年度福井ライフ・アカデミー現代的課題講座(環境・科学講座)「食の安全~知っていますか?食品添加物~」	単	2010年10月03日	福井県生涯学習センター	
63. 平成22年度中央市民大学(一般教養講座)「食の安全への取り組み~地産地消・食育のすすめ~」	単	2010年09月22日	尼崎市中央公民館	
64. 平成22年度大庄市民大学(一般教養講座)「食品添加物と衛生管理」	単	2010年08月26日	尼崎市立大庄公民館	
65. 平成22年度ひょうご消費生活相談プロフェッショナル塾「食の安全と栄養表示~食品衛生法・JAS法・健康増進法~」	単	2010年08月24日	社)全国消費生活相談員協会	
66. サプリメント・健康食品~効果は?その実態は?~	単	2010年08月09日	川西市生活学校連合会	
67. 栄養情報担当者(NR)養成講座「NR特論」	単	2010年08月06日	神戸女子大学	
68. 栄養情報担当者(NR)養成講座「NR特論」	単	2010年08月05日	神戸女子大学	
69. 平成22年度兵庫県在宅保健師の会(ふれあいの会)研修会「健康食品(サプリメント)の今日この頃」	単	2010年05月24日	兵庫県国民健康保険団体連合会	

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
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
」				
70. 食の安全安心セミナー「食の安全～知っていますか？食品添加物～」	単	2010年03月06日	三田市	
71. ひょうご消費生活相談プロフェッショナル塾「食品に関する相談の現状と関連法令」	単	2010年01月21日	(社) 全国消費生活相談員協会	
72. 栄養情報担当者 (NR) 研修会「健康食品 (サプリメント) の有効性・安全性について」	単	2009年11月29日	独立行政法人国立健康・栄養研究所	
73. 食品機能論-機能性食品の有効性と安全性	単	2009年10月28日	神戸女子短期大学	
74. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2009年08月11日	神戸女子大学	
75. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2009年08月06日	神戸女子大学	
76. 平成21年度大庄市民大学一般教養講座「健康食品～健康生活の補助になるサプリメント、ならないサプリメント～」	単	2009年07月02日	尼崎市立大庄公民館	
77. 2009年 (第12回) 消費者問題スペシャリスト・レベルアップセミナー「食の問題 今何が起きているか～食品添加物、健康食品について～」	単	2009年06月21日	(社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 (NACS) 西日本支部	
78. 健康づくり講座「ジェネリック医薬品と健康食品の品質、有効性、安全性は？」	単	2009年03月15日	宝塚市長尾地区まちづくり協議会	
79. 暮らしの通信講座：「食の安全」～知っていますか？食品添加物～	単	2009年02月16日	西播磨生活科学センター	
80. 平成20年度子どもの健康を育む総合食育推進事業における食育研修会「食の安全・安心は守られているのか～添加物はホントに危ないの？～」	単	2008年12月01日	芦屋市教育委員会	
81. 消費生活講座「健康食品のうそ・ほんと」	単	2008年11月18日	寝屋川市立消費生活センター	
82. 「食品機能論-機能性食品の有効性と安全性」	単	2008年10月28日	神戸女子短期大学	
83. 平成20年度阪神ブロック給食施設協議会・研究会合同研修会「食の安全は守れるか-食品添加物と健康食品」	単	2008年10月21日	川西地区給食研究会	
84. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2008年08月09日	神戸女子大学	
85. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2008年08月02日	神戸女子大学	
86. 健康づくり講座「サプリメント (健康食品) のじょうずな選び方・摂り方」	単	2008年03月16日	宝塚市長尾地区まちづくり協議会	
87. 「健康食品・食品添加物等食の安全性について」	単	2008年01月24日	八幡第二小学校区福祉委員会	
88. 「食品機能論-機能性食品の有効性と安全性」	単	2007年11月21日	神戸女子短期大学	
89. 「食の安心・安全は守られているか？」	単	2007年10月18日	(社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会	
90. 平成19年度消費生活講座「どうつきあいますか？健康食品-過熱する健康食品ブームのなかで-」	単	2007年09月27日	城陽市	
91. 平成19年度生涯学習研修会「サプリメントの基礎知識」「サプリメントの活用術と栄養管理」	単	2007年08月25日	和歌山県栄養士会	
92. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2007年08月10日	神戸女子大学	
93. 栄養情報担当者 (NR) 養成講座「NR特論」	単	2007年08月09日	神戸女子大学	
94. 食育研修「食品添加物について」	単	2007年07月26日	社団法人神戸市市立保育園連盟	
95. 暮らしのセミナー「どうつきあう」	単	2007年05月2	八幡市	

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				
？！健康食品		6日		
96. 布亀サプリメントインストラクター教室「役立つ講座」「サプリメントを選択する際のアドバイス」	単	2006年12月1 6日	布亀株式会社	
97. 特別講義「健康食品・サプリメントの利用と効果」	単	2006年11月2 2日	神戸女子短期大学	
98. 布亀サプリメント教室「おもしろ講座」「サプリメントの選び方」	単	2006年11月0 2日	布亀株式会社	
99. 洲本市健康大学講座 公開講座「健康食品・サプリメントの利用と効果」	単	2006年10月2 1日	洲本市医師会健康教育委員会	
100. 「プロジェクト科目ー食育と健康ー食の安全」	単	2006年10月1 1日	同志社大学	
101. 布亀サプリメントインストラクター講座「役立つ講座」「食品添加物と衛生管理」	単	2006年10月0 1日	布亀株式会社	
102. 学校給食夏期研修会「健康食品について」	単	2006年08月2 5日	守口市教育委員会	
103. 健康食品を正しく知る	単	2006年08月1 2日	(社) 全国消費生活相談員協会	
104. 「健康食品」～正しいダイエットとサプリメントの使い方～	単	2006年07月2 8日	赤穂市消費者協会	
105. 「健康食品」「食品成分」の有効性評価	単	2006年07月0 3日	ユニチカ株式会社 中央研究所	
106. 布亀サプリメントインストラクター教室「役立つ講座」「サプリメントを選択する際のアドバイス」	単	2006年03月2 5日	布亀株式会社	
107. 2月研修会「食の問題：今、何がおこっているのか？～食中毒・食品添加物・健康食品等について」	単	2006年02月2 8日	加古川健康福祉事務所管内集団給食研究会	
108. 健康食品アラカルト	単	2006年02月0 3日	島本町	
109. 布亀サプリメント教室「おもしろ講座」-各論「サプリメントの上手な使い方-サプリメントの選び方・サプリメントの摂取の仕方」	単	2006年01月1 9日	布亀株式会社	
110. 布亀サプリメントインストラクター教室「役立つ講座」「食品添加物と衛生管理」	単	2005年12月1 7日	布亀株式会社	
111. 食の安全・安心ブランド調査」発売記念セミナー「健康食品のリスクコミュニケーションはどこまで可能か」：「健康食品に対する消費者側の意識と課題」	単	2005年12月1 2日	日経BP社	
112. 消費生活講座「どう付き合いますか健康食品」	単	2005年12月0 6日	寝屋川市立消費生活センター	
113. 健康食品とサプリメントについて	単	2005年11月2 2日	社団法人兵庫県栄養士会健康管理研修会	
114. 特別講義「健康食品の有効性と安全性の評価」	単	2005年10月2 6日	神戸女子短期大学	
115. 門真市消費生活講座「健康食品のウソ・ホント」	単	2005年10月2 1日	門真市	
116. 西宮市生涯学習大学「宮水学園」暮らしコース「健康食品について考える」	単	2005年10月1 8日	西宮市立総合教育センター	
117. 地域創造市民塾 健康講座「食中毒は1年中？その予防と対策」	単	2005年10月0 3日	市川町消費者の会	
118. 公民館講座「食の安全・安心：今何がおこっているのか？ ～食中毒・食品添加物・健康食品等について～」	単	2005年09月3 0日		
119. 兵庫県生活創造大学「食の安全・安心」	単	2005年08月0 4日	兵庫県立姫路生活科学センター	
120. 生活講座「健康食品」～どうつきあう？健康食品～	単	2005年07月2 9日	赤穂市消費者協会	
121. 食品衛生普及教育「食中毒予防教室」「わかりやすい食品衛生や安全な食品の選択について」	単	2005年07月2 8日	黒田庄町保健センター	
122. 農林水産消費技術センター岡山センター研修会「健康と食生活～健	単	2005年07月2 1日	独立行政法人 農林水産消費技術センター	

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				
康食品とのつきあい方～				
123. 消費者セミナー「どこが違うの！ ？健康食品と機能性食品」	単	2005年06月2 8日	兵庫県立東播磨生活科 学センター	
124. 高砂給食施設協議会総会・研修会 「食の問題：今何がおこっている のか？ ～食中毒・食品添加物・ 健康食品等について～」	単	2005年06月2 1日	高砂給食施設協議会	
125. 平成17年度 加西給食施設協議会 研修会「健康食品、特定保健用食 品とどうつきあうか？」	単	2005年06月0 6日	加西給食施設協議会	
126. 平成17年度 消費者月間記念事業 講演会（宝塚市）「どうつきあ いますか？健康食品」	単	2005年05月3 0日	宝塚市	
127. 消費者セミナー「健康食品を学ぶ -成分とその効果について-	単	2005年03月1 0日	兵庫県立姫路生活科学 センター	
128. 消費者教育講師派遣講座「健康食 品について-サプリメントってな あに？-	単	2005年02月2 4日	大阪府、関西消費者協 会、交野市市民部商工 観光課	
129. 2004年基礎学習分科会勉強会「“ 自立“のための情報活用 シリ ーズIV～大丈夫？あなたの健康食品 ～」	単	2004年11月1 9日	(社)日本消費生活ア ドバイザー・コンサル タント協会NACS西日本 支部	
130. 兵庫県生活創造大学「食と健康を 考える-健康食品を考える-	単	2004年11月1 1日	兵庫県立東播磨生活科 学センター	
131. 平成16年度 大阪府消費者問題講 習会「秋の特別フェア」「健康を 求め続けて・・・『健康食品』を 考える」	単	2004年11月0 5日	関西消費者協会	
132. 伊丹ベターファミリー 時事講座 「健康食品（サプリメント）につ いて」	単	2004年09月0 7日	伊丹市立消費生活セン ター	
133. 平成16年度消費生活センター職員 等ブロック研修会「どうつきあ う？健康食品」	単	2004年07月1 6日	独立法人農林水産消費 技術センター 神戸セ ンター	
134. 平成16年度第1回「くらしのサイ エンス」「賢い消費者になりま しょう～買ってもいいものを見分け 方～」	単	2004年06月3 0日	宮崎県消費生活センタ ー	
135. 平成16年度定例会「食の安全・安 心」	単	2004年05月1 0日	伊丹消費者協会	
136. 食の問題・今何が起こっているの か	単	2004年03月2 7日	福崎町生活科学センタ ー、福崎町消費生活研 究会	
137. 商品・サービス研究会「どうつき あう？健康食品—健康食品をめぐ る動きと今後のあり方—」	単	2004年03月1 7日	兵庫県立神戸生活創造 センター	
138. 栄養指導におけるサプリメントの 活用と展望について	単	2004年02月0 9日	兵庫県市町栄養士連絡 協議会	
139. 兵庫県生活創造大学「消費生活セ ミナー、食・その現状と未来」「 食の問題・今何が起こっているの か」	単	2003年10月1 0日	兵庫県立神戸生活創造 センター	
140. 大塚アカデミー＜公開スクールセ ミナー＞「熱中症の予防と水分補 給」	単	2002年07月1 1日	大塚製薬	
141. 平成10年度食品加工技術研修会「 加工食品と食品添加物」	単	1998年10月1 6日	広島	
142. 輸液療法の欠点とそれを補う栄養 素：アラニルグルタミン	単	1995年06月1 9日	協和発酵工業株式会社 筑波研究所	
6. 研究費の取得状況				
1. 受託研究（新規）	単	2019年4月1 日		食品成分の生体内動態に関する研究
2. 受託研究（継続）	単	2019年4月1 日		岩津ねぎの機能性研究
3. 受託研究（新規）	単	2019年12月1 日		トマトの機能性研究
4. 受託研究（新規）	単	2018年06月0 5日		桑の実の機能性・安全性の解明及び機能性を活かした商品の開発
5. 受託研究（新規）	単	2018年04月0 1日		岩津ねぎの機能性研究

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
6. 研究費の取得状況				
6. 受託研究（継続）	単	2017年09月01日		生ブーアル茶に関する研究
7. 受託研究（継続）	単	2017年08月01日		タンパク素材の吸収性評価に関する研究
8. 受託研究（継続）	単	2017年04月01日		バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
9. 受託研究（新規）	単	2016年09月01日		生ブーアル茶に関する研究
10. 受託研究（継続）	単	2016年08月01日		タンパク素材の吸収性評価に関する研究
11. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2016年06月15日	兵庫県	バジルを利用した新規機能性表示食品届け出に向けた臨床試験および安全性試験の実施
12. 受託研究（継続）	単	2016年04月01日		バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
13. 受託研究（新規）	単	2015年08月01日		タンパク素材の吸収性評価に関する研究
14. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2015年06月15日	兵庫県	バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
15. 受託研究（継続）	単	2015年04月01日		バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
16. 委託研究（新規）	単	2014年09月01日		麹菌発酵食品の機能性研究
17. 兵庫県・「農」イノベーションひょうご研究開発プロジェクト支援事業	単	2014年07月22日	兵庫県	バジルの機能性の解明及び機能性を活かした商品の開発
18. シンポジウム助成金	単	2013年09月20日	日本食品化学研究振興財団	
19. 委託研究（新規）	単	2013年08月01日		バジルが糖質および脂質の吸収に与える影響に関する研究
20. 委託研究（新規）	単	2013年07月01日		油脂の体内吸収性の評価のための分析測定
21. 委託研究（継続）	単	2013年02月01日		食品成分の生体利用効率に関する研究
22. 委託研究（新規）	単	2012年02月01日		食品成分の生体利用効率に関する研究
23. 委託研究費 新規	単	2011年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
24. 委託研究費 新規	単	2011年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
25. 委託研究費 新規	単	2011年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
26. 委託研究費 新規	単	2010年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
27. 委託研究費 新規	単	2010年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
28. 委託研究費 新規	単	2010年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
29. 委託研究費 新規	単	2009年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
30. 委託研究費 新規	単	2009年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
31. 委託研究費 新規	単	2009年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
32. 委託研究費 新規	単	2009年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
33. 委託研究 新規	単	2008年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
34. 委託研究費 新規	単	2008年		チーズホエー酵素分解物の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
35. 委託研究費 新規	単	2008年		ミネラルの生体利用効率に関する研究
36. 委託研究費 継続	単	2008年		門脈カテーテル法によるしょう油多糖類の機能性評価に関する研究
37. 委託研究 新規	単	2007年		門脈カテーテル法によるSPSの機能性評価に関する研究
38. 委託研究 新規	単	2007年		天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究
39. 委託研究 継続	単	2007年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討

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
6. 研究費の取得状況				
40. 委託研究 継続	単	2007年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
41. 株式会社けいはんな文部科学省知的クラスター創成事業 継続	共	2006年		QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
42. 委託研究 継続	単	2006年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
43. 委託研究 継続	単	2006年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討
44. 委託研究費 新規	単	2006年		発酵茶の機能性に関する研究
45. 株式会社けいはんな文部科学省知的クラスター創成事業 新規	共	2006年		新薬膳商品群の商品化研究
46. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 継続	単	2006年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
47. 委託研究 新規	単	2005年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
48. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 継続	単	2005年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
49. 委託研究 新規	単	2005年		胃瘻および門脈カテーテル留置ラットモデルでの食品素材の機能検討
50. 株式会社けいはんな知的クラスター研究補助 継続	共	2005年		QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
51. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 新規	単	2004年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
52. 委託研究 新規	単	2004年		赤糠を用いた機能性食品の開発
53. 委託研究 新規	単	2004年		チーズホエー酵素分解物（CWP-D）の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響
54. 委託研究 新規	単	2004年		食品素材のラットにおける血糖値等に対する効果の検討
55. 株式会社けいはんな知的クラスター研究補助 新規	共	2004年		QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究
56. 私立大学教育研究高度化推進特別補助 新規	単	2003年		地域活動栄養士の栄養指導法のデータベース化および栄養士と学生との情報交換の推進を目的とした教育推進プログラムの開発
57. 委託研究 新規	単	2003年		赤糠を用いた機能性食品の開発

学会及び社会における活動等

年月日	事項
1. 2014年5月15日～現在	「農」イノベーションひょうご推進協議会 企画運営委員会 委員
2. 2012年1月1日～現在	日本食品化学学会 理事
3. 2011年9月1日～現在	日本栄養・食糧学会 代議員
4. 2011年1月1日～2012年12月31日	日本食品化学学会 評議員
5. 2009年7月1日～現在	財団法人日本食品化学研究振興財団 評議員
6. 2008年6月1日～2011年8月31日	日本栄養・食糧学会評議員
7. 2007年4月1日～2013年3月31日	コミュニティー応援隊（兵庫県県民政策部）
8. 2005年4月1日～2007年3月31日	兵庫県生涯学習講師団
9. 2001年7月1日～2002年3月31日	西宮市学校給食検討委員会（西宮市教育委員会）委員長 日本外科代謝栄養学会 日本食品衛生学会 日本栄養・食糧学会 日本消化吸収学会 日本薬学会