

研究業績等に関する事項

著書, 学術論文等の名称	単著, 共著の別	発行又は 発表の年月	発行所, 発表雑誌等 又は 発表学会等の名称	概 要
(著書(欧文))				
(著書(和文)) 1. 改訂マスター栄養教育論 2. 三訂マスター栄養教育論 3. 公衆栄養学 2023年版	共著 共著 共著	2015年 4月 2020年 4月 2023年 3月	建帛社 建帛社 光生館	管理栄養士国家試験ガイドラインに対応した栄養教育論の教科書のうち第10章7について分担執筆を行った。 編著者：逸見育代、佐藤香苗 「執筆担当項；154～159頁/総207頁」 1. の教科書の改訂版、うち第3章3、第4章7について分担執筆を行った。 編著者：逸見育代、佐藤香苗 共著 「執筆担当項；71～90, 141～148頁/総183頁」 管理栄養士国家試験ガイドラインに対応した公衆栄養学の教科書のうち第2章1について分担執筆を行った。 編著者：古畑公、村松康弘 鈴木三枝 共著 「執筆担当項；21～28頁/総202頁」
(学術論文(欧文)) 1. Effects of two types of non-digestible carbohydrates on energy metabolism in mice (査読有り) 2. Effect of lifestyle and stress on health food use among students in a registered dietitian training program (査読有り)	共著 共著	2014年10月 2021年 6月	Journal of Chitin and Chitosan Science 日本食生活学会誌	223-232, 2, 3 (2014) Takahi Akiyama , Sachie Nakatani, Kenji Kobata, and Masahiro Wada 食事成分のメタボリックシンドロームの予防に関して、キトサンとイヌリンのエネルギー代謝関連に及ぼす影響を調べた。その結果、体重増加量、内臓脂肪重量において両群で低下し、エネルギー代謝が上昇した。HOMA-IRは両群で低下した。これらの結果から、エネルギー代謝の上昇とHOMA-IRの低下は、これらの難消化性糖類がMetSの予防に貢献出来ることを示した。 第一著者、全項担当「9頁/総9頁」 32, 1, 3-13 (2021) Yasuko Sannomaru, Sanae Yamada, Takashi Akiyama , Yusuke Sekiguchi, Masahiro Wada, Akira Terao 健康食品の使用に及ぼす生活習慣およびストレスの影響について、管理栄養士養成課程の3年次生を対象として横断調査を行った。健康食品に対してもつ個人的な認知についても検討した。結果から、健康食品の使用は、飲酒とストレスの増加に伴い増加した。健康食品の使用の増大は、管理栄養士としての健康食品の推奨に影響を与える可能性がある。健康食品に関する大学教育と継続した生涯教育の充実が期待される。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」

<p>(学術論文(和文))</p> <p>1. エクストルーダー処理が食物繊維の生理効果に及ぼす影響 (査読あり) (東京農業大学修士論文)</p> <p>2. 穀類ふすまの性状ならびにラットにおける生理作用に及ぼすエクストルーダー処理の影響 (査読有り)</p> <p>3. 郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響 (査読有り)</p>	<p>単著</p> <p>共著</p> <p>共著</p>	<p>1989年 3月</p> <p>1991年 4月</p> <p>2014年 2月</p>	<p>東京農業大学</p> <p>日本栄養・食糧学会誌</p> <p>日本食生活学会誌</p>	<p>穀類ふすまを試料とし、エクストルーダー(Ext.)処理が各種ふすまの成分組成、保水性、DF含量、粒子形態等の性状及びラットの消化管機能、栄養素の消化吸収率その他の生理作用に及ぼす影響を明らかにすることを目的とした。結果として、Ext.処理はミネラルの見かけの吸収率に対してはDF源、ミネラルの種類により影響が異なるものの、糞の保水性の保持、消化管通過時間の短縮等、DFとしての生理効果を損なわないことを認め、より摂取しやすい形態であることから、有用な加工法であることがわかった。 単著「総46頁」</p> <p>19-27, 44, 1, (1991) 秋山隆, 早川享志, 中村カホル, 滝田聖親, 印南敏 穀類 ふすまを試料とし、エクストルーダー(Ext.)処理が各種ふすまの成分組成、保水性、DF含量、粒子形態等の性状及びラットの消化管機能、栄養素の消化吸収率その他の生理作用に及ぼす影響を明らかにすることを目的とした。その結果、Ext.処理はミネラルの見かけの吸収率に対してはDF源、ミネラルの種類により影響が異なるものの、糞の保水性の保持、消化管通過時間の短縮等、DFとしての生理効果を損なわないことを認めた。第一著者、全項担当「8頁/総8頁」</p> <p>24(4)、236-245、24, 4 (2014) 山王丸靖子, 岩瀬靖彦, 中谷弥栄子, 西明眞理, 深谷睦, 秋山隆, 寺尾哲 我が国に伝わる郷土料理への関心、継承意欲に及ぼす学童期以前の食体験の影響について調査を行った。これらの結果から、学童期以前の食および郷土料理体験は郷土料理への関心や継承意欲を高めることが明らかになった。特に、実際の食体験に加えて「食べ物や郷土料理に関する話をする」ことも関心を高めることが示唆された。食について日常的に話題とすることは、郷土料理を初めとする食全般への興味や関心を高めることが期待できる。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
--	-------------------------------	---	---	--

<p>4. 難消化性糖類摂取による肥満関連因子の改善作用に関する研究 (査読あり) (城西大学博士論文)</p>	<p>単著</p>	<p>2014年 9月</p>	<p>城西大学</p>	<p>本研究は、以下の諸点を明らかにした。インスリンは、腸管内において易発酵性のIDSとして作用、腸内細菌による短鎖脂肪酸がエネルギー源となり、腸の蠕動運動を活発化させることにより酸素消費量を上昇させ、エネルギー代謝を亢進させることを見出した。また、インスリン抵抗性の改善効果があることを見出した。一方、キトサンは、脂質代謝を亢進させた。胆汁酸の腸肝循環の阻害を介したエネルギー代謝亢進、すなわち胆汁酸による褐色脂肪細胞のUCP-1遺伝子発現亢進が関与している可能性と同時に中性脂肪の吸収抑制により内臓脂肪を減少が推測されたが、明確な結論は得られなかった。また、これらのIDSは、高脂肪食摂取条件下でインスリン抵抗性の改善効果があることを見出した。以上の観点より、IDSの種類によって作用機構は異なることが明らかとなり、摂取する難消化性糖類を選択することで、効率的に抗肥満効果を得ることができる可能性が示された。 単著「総85頁」</p>
<p>5. 若年女性の冷えと食および生活習慣との関連 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2016年 6月</p>	<p>日本食生活学会誌</p>	<p>26, 4, 197-204 (2016) 山王丸靖子, 秋山隆, 沼尻幸彦, 寺尾哲, 和田政裕 生活習慣病の増加が社会問題となっている。その中で最近、若年女性では「冷え」に関する報告がされている。「冷え」の有訴者が存在する我が国では、食及び生活習慣の面から「冷え」を予防・改善することが必要であり、「冷え」と食及び生活習慣との関連について検討した。その結果、冷え症の予防・軽減の為に、麺類に代表される単品料理や特定の食品に偏らずに、多種類の食物摂取による摂取の配慮が必要と考えられた。「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>(紀要論文)</p>	<p>共著</p>	<p>2017年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>26, 85-88 (2017) 神保京子, 高橋雅子, 秋山隆, 尾上治子, 金井留美子, 石原公恵, 川田抹那実, 高村一知 市販；烏龍茶抽出液中のカテキン含量を酒石酸鉄法により定量し、茶葉や抽出時間の違いによるカテキン含有量の差異について検討した。「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>

<p>2. 食物アレルギー症状を緩和させるために特定アレルゲンフリー食品の利用及び抗アレルギー食品成分の探索 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2017年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>26, 61-70 (2017) 秋山隆, 木村祐美, 早乙女千恵子 多様化する現代人のライフスタイルを背景に、食物アレルギー発症者は増加する一方である。その原因としては、食を含む生活習慣やとりまく環境の激変に対応した我々現代人の生体防御の一反応であると考えられる。食物アレルギーについての現状、問題点及び関連する情報及び知識について整理し、本来の免疫システムを正常に作動させるにはどうあるべきなのか、食物アレルギーの概要、適切な対応並びに最近の特定アレルゲン対応食品成分を探索した。 第一著者、全項担当「9頁/総9頁」</p>
<p>3. 栄養士養成施設における授業アンケートの活用と展望について (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2018年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>27, 81-97 (2018) 永井真紀, 神保京子, 秋山隆, 木村祐美, 高橋雅子, 尾上治子, 佐藤功, 松本昭彦 現代の大学に求められるまず経営ありきの気運の中で、学習者が高等教育に求める内容も多様化している。ここでは、短期大学教育で実施されている授業評価アンケートの結果を多変量解析を用いて、教科毎の特異性を探り、好ましい講義の手法を探ることを目的とした。その結果、教員自らの授業実験について仮説検証を行うといった視点を持った上で授業評価を分析・活用することが、教員と学生双方にとって有用であることが分かった。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>4. 桑茶と緑茶の混合飲料の官能評価及び血糖上昇抑制効果の検討 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2018年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>27, 129-139 (2018) 木村祐美, 秋山隆, 園田勝 食経験が乏しく、そのままでは飲みにくい桑茶粉末を濁り茶の抹茶の代替として桑茶粉末添加の緑茶飲料への応用を検討した。ヒトにおける血糖値の測定、試料については味認識装置を用いた解析を行った。血糖上昇抑制効果は認められなかった。官能評価では、桑茶粉末を0.2及び0.5%を含む緑茶混合飲料が、緑茶の風味を損なわない結果となった。味覚装置での解析において、桑茶粉末を添加した緑茶混合品は、市販品と比較して旨味が強く、渋みや渋み由来の刺激が低いことが分かった。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>

5. 栄養教諭を目指す学生の意識調査 (査読有り)	共著	2018年 3月	城西大学教職課程センター紀要	2, 41-49 (2018) 山王丸靖子, 秋山隆 , 並木えみ子 栄養教諭取得希望者を増加させ、熱意ある栄養教諭を育成するために、養成課程で取り組むべき事柄について検討し、意識調査を実施した。栄養教諭取得を希望した理由では、「管理栄養士以外の資格を取得したい」が最も多い理由であった。理想の栄養教諭像として挙げたのは、栄養に関する指導, 栄養以外の指導, 児童・生徒への対応ができることであった。今後は、新入生に対して栄養教諭制度を正しく認識させ、栄養教諭の役割と重要性を伝えるための取り組みを実施することが必要であると考えられる。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」
6. ライフステージ別栄養教育 危機意識の違いによる行動変容に関する考察 (査読有り)	共著	2018年 3月	明和学園短期大学紀要	27, 107-117 (2018) 秋山隆 , 谷口裕信 近年、内臓脂肪による肥満の増加が、糖尿病の合併症や脳血管・心臓血管の重篤な疾患を招く。疾病の源流となる肥満に対処すべく、健康者の未発病期での一次予防として食生活の改善は重要事項である。“未病”の状態であるメタボリックシンドロームを認識させ、生活習慣病になる危険因子を潰していくことが健康寿命の向上に重要となる。そこで、ライフステージ別栄養教育の項目を挙げ、各ステージで危機意識の違いによる行動変容に関して考察した。 第一著者、全項担当「10頁/総10頁」
7. 栄養士養成課程学生における「健康観」の教育効果	共著	2019年 3月	明和学園短期大学紀要	28, 57-63 (2019) 秋山隆 , 木村祐美, 甲賀崇史 健康観は、ヘルスリテラシーに対する理解の深さを反映しており、学生の学習成果を測る指標となる。本研究では、栄養士養成課程の学生を対象として、健康において重要だと考え、事柄、想起、選択の観点から検討した。その結果、栄養士養成課程の学生は、日々の学びの積み重ねの結果、健康観という概念を深く理解していることがわかった。 第一著者、全項担当「7頁/総7頁」

<p>8. スプラウトについてのアンケート調査と市販ブロッコリースプラウト中の一般生菌数・大腸菌群について (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2019年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>28, 57-63 (2019) 高橋雅子, 石原公恵, 永井由美子, 堀口恵子, 秋山隆, 高村一知 近年、スプラウトと銘うって様々な葉菜類の種子を発芽させた商品の中で、スルフォラファンが高脂肪食改善に効果があるとの報告から、ブロッコリースプラウトについて注目した。これは、生食させることが多いことから食品衛生学的見地から、一般生菌数と大腸菌群について調査した。その結果、大腸菌群は、$2.0 \times 10^3 \sim 1.3 \times 10^5$ cfu/gであった。カット野菜の一般生菌数(SPC)が、国産・輸入品共に$4.0 \sim 5.0$ log cfu/g, 大腸菌群は、3.0 log MPN/gである報告と比較して同等であることが解った。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>9. 栄養教育実習に関する実態調査 栄養教諭を目指して (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2020年 3月</p>	<p>城西大学教職課程センター紀要</p>	<p>4, 57-63 (2020) 山王丸靖子, 島村幸代, 並木江巳子, 秋山隆 栄養教諭志望者の全体数が少ないことから実習内容に関する情報が少ない。本研究では、栄養教育実習の実態を調べるため、実習校の状況、実習内容、実習前の準備を含めて、実習生を対象とした自記式アンケート調査を実施した。調査結果から、実習校における栄養教諭在籍の有無により指導内容が異なることが明らかになった。研究授業のための指導案は、全ての実習生が実習校において大幅な指導訂正を受けることから、入念な事前準備が必要であることが示唆された。栄養教育実習前後の意識変化では、栄養教諭になりたくなったと回答した者がおり、実習の経験が栄養教諭を目指す意識に影響することが示唆された。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>10. 幼稚園教員(保育士)における食物アレルギー理解の現状と課題 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2020年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>29, 19-27 (2020) 木村祐美, 秋山隆 学校現場において、食物アレルギー対応への不安が高まっている。そこで、罹患率が高く、食物アレルギー対応が必要とされる幼稚園教諭並びに保育士を対象として、食物アレルギーに関する課題のアンケート調査を実施した。結果より、食物アレルギーの研修を受けた経験のある教員が少なく、「生活管理指導表」の確認もないまま、食物アレルギー対応をしていることがわかった。研修の充実やガイドラインやマニュアルに沿った食物アレルギー対応の徹底などが、教員の抱える心配や不安の解消に必要であると考えられる。 「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>

<p>11. 小・中学校における栄養教諭の認知と大学における栄養教諭履修との関係 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2021年 3月</p>	<p>城西大学教職課程センター紀要</p>	<p>5, 87-92 (2021) 山王丸靖子, 島村幸代, 秋山隆 新入生を対象として、栄養教諭の認知率、小学校・中学校における栄養教諭からの食に関する指導を受けた経験等についてWebアンケートを実施した。その結果、栄養教諭の認知率は低いことが明らかになった。今後は、学校教育の中において、栄養教諭の認知を高めるための取り組みについて検討することが必要である。また、栄養教諭養成校としては、自ら希望して栄養教諭を取得する学生を育成するために、入学時が「ダンス等」において情報発信を積極的に行う必要がある。「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>12. 食物アレルギーに対応したヘルスリテラシー向上の取り組みについて (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2021年 3月</p>	<p>明和学園短期大学紀要</p>	<p>30, 55-63 (2021) 木村祐美, 秋山隆 本研究では食物アレルギー対応のヘルスリテラシー向上のために、教育や研修内容について、幼稚園教諭と保育士を対象に、自記式アンケート調査用紙を用いて調査した。結果として、食物アレルギー対応に組織的な対応をしている園は少なく、医療機関や消防との連携についてもあまり行っていないことがわかった。「アレルギー疾患生活管理指導表」の確認は少なかった。食物アレルギーの研修経験のない回答者が過半数以上であり、緊急時の対応や誤食等、患児の発症について、食物アレルギーの基礎知識を研修、患児の指導や保護者の支援などについても研修内容として希望が多かった。以上から、社会的な食物アレルギーの理解向上に努めていく必要性のあることが示唆された。「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>13. 尺度評価による食物アレルギー理解の検討 (査読有り)</p>	<p>共著</p>	<p>2022年 3月</p>	<p>共愛学園前橋国際大学短期大学部紀要</p>	<p>1, 69-77 (2022) 木村祐美, 秋山隆 食物アレルギー対応の向上をはかるために、食物アレルギー理解の尺度評価を考案し、2021年度の教員免許更新講習の受講生にアンケート調査を実施した。結果から、食物アレルギー対応の基本であるマニュアル・ガイドラインを遵守することが、食物アレルギー対応力を高めることにつながると考えられた。アンケート調査により、食物アレルギー理解度の尺度評価を行うことは、自分の知識の不十分な部分がどこであるかを評価でき、研修すべき内容を明らかにする方法として有効であると考えられた。この評価指標をPDCAサイクルのCheck(評価)として活用することにより、食物アレルギー対応力が向上すると考える。「共同研究につき本人担当部分の抽出不可能」</p>
<p>(辞書・翻訳書等)</p>				

(報告書・会報等)				
(国際学会発表) 1. Effects of two types of non-digestible carbohydrates on energy metabolism in mice	共同研究	2013年10月	10th Asia Pacific Chitin & Chitosan Symposium (鳥取大学)	秋山隆 , 中谷祥恵, 古旗賢二, 和田政裕 メタボリックシンドローム (MetS) の予防に対応した難消化性糖類のエネルギー代謝に及ぼす影響を探索した。内蔵脂肪量等の測定で、難消化性糖類 (IDS) の投与群で有意に低値を示した。酸素消費量について、キトサン4%とイヌリン4%添加群は対照群に比べ有意に増加した。空腹時血糖はイヌリン4%群は対照群に比べ有意に低値を、キトサン4%群も低下傾向を示した。これらの結果から、エネルギー代謝の上昇と空腹時血糖の低下は、これらのIDSがMetSの予防に貢献出来ることを示した。
(国内学会発表) 1. 穀類ふすまの性状ならびにラットにおける生理作用に及ぼすエクストルーダー処理の影響	共同研究	1988年 5月	第42回日本栄養・食糧学会 (大阪市立大学)	秋山隆 , 早川享志, 中村カホル, 滝田聖親, 福富麻子, 西郷光彦, 印南敏, 吉岡敏夫, 山田浩平 穀類ふすまを試料とし、Ex処理が各種ふすまの成分組成、保水性、DF含量、粒子形態等の性状及びラットの消化管機能、栄養素の消化吸収率その他の生理作用に及ぼす影響を明らかにすることを目的。その結果、Ext. 処理はミネラルの見かけの吸収率に対してはDF源、ミネラルの種類により影響が異なるものの、糞の保水性の保持、消化管通過時間の短縮等、DFとしての生理効果を損なわないことを認めた。
2. マウスにおける各種難消化性糖類の摂取がエネルギー代謝に及ぼす影響	共同研究	2011年 5月	第65回日本栄養・食糧学会 (御茶ノ水女子大学)	秋山隆 , 中谷祥恵, 古旗賢二, 上野慶一, 和田政裕 メタボリックシンドロームの予防に対応した難消化性糖類のエネルギー代謝に及ぼす影響を調べた。酸素消費量の測定において、イヌリン群は対照群に比べ増加していた。また、ガラクトオリゴ糖群は増加傾向にあった。直腸温は、対照群に比べ、各試験群共に高値の傾向であった。特に、イヌリン群は高値を示した。イヌリン群においてエネルギー代謝が上昇した結果から、難消化性糖類の種類によってその差が生じることが解った。

<p>3. キトサンとイヌリンの摂取が高脂肪食摂取マウスの内臓脂肪蓄積に及ぼす影響</p>	<p>共同研究</p>	<p>2014年11月</p>	<p>第19回日本食物繊維学会 (大妻女子大学)</p>	<p>秋山隆、中谷祥恵、古旗賢二、和田政裕 MetSに対応する難消化性糖類 (IDS) の影響を明らかにする一環として、食餌誘導性肥満マウスにおけるキトサン (CH) とイヌリン (IN) の効果として、エネルギー代謝関連を中心とした肥満関連因子改善作用について検討した。その結果、IDSの種類によって抗肥満に関する作用機構は異なることが明らかとなり、摂取する難消化性糖類を選択することで、効率的に抗肥満効果を得ることができる可能性が示された。</p>
<p>4. 特定アレルギーフリー食品の利用及び抗アレルギー食品成分の探索</p>	<p>共同研究</p>	<p>2018年 2月</p>	<p>第35回群馬栄養改善学会 (高崎健康福祉大学)</p>	<p>秋山隆、木村祐美 最近の食物アレルギー年齢別原因食品として乳幼児期はじめ成人期以降高い割合を示す「小麦」は、原材料はじめ加工食品中に多用され、現代日本人に於いては欠かすことのできない食材の一つであり、小麦代替原材料として米粉は既に多くの調理応用例がある。米粉の特徴は、水を加えてもダマになりにくく、篩の必要無く扱いやすい。これ等優れた加工特性から、主食となるもののみならず、他の主原料も用いた「おやつ」の試作を行った。また、一般にアレルギーの治療は長期にわたることが多いことから、副作用の心配がなく日常摂取する安全な食品成分の中にアレルギー症状を低減する素材を見出そうとする研究が多く行われている。それらの中から、有力なアレルギー対応食品成分を示した。</p>
<p>5. 内臓脂肪による肥満への対応として短期大学生を対象とした質問表から得たこと</p>	<p>共同研究</p>	<p>2019年 2月</p>	<p>第36回群馬栄養改善学会 (高崎健康福祉大学)</p>	<p>秋山隆、木村祐美 “未病”の状態であるメタボリックシンドローム (Metabolic syndrome; 以下、Met S) を認識させ、生活習慣病になる危険因子を潰していくことが健康寿命の向上に重要となる。そこで、有効且つ容易に内臓脂肪による肥満を改善するに考えられる手法について栄養士を目指す短期大学生を対象にアンケートを行った。これらの結果から、糖質の適性摂取・一部制限をすることは、成人期における肥満・糖尿病やMetSに対応した食事手法として高い関心を示した。成人期において内臓脂肪を減らすことが、生活習慣病を回避し、健康寿命の延伸を目指すためには、当事者が効力期待を持ち、行動することに繋がる自己効力感を高めることができる重要な食事手法の一選択と考える。</p>

6. 市販ブロッコリースプラウト中の一般生菌数・大腸菌群について	共同研究	2019年 5月	第58回日本食生活学会 (東京農業大学)	<p>秋山隆, 高橋雅子, 永井由美子, 堀口恵子, 高村一知 近年、スプラウトと銘うって様々な葉菜類の種子を発芽させた商品が市場に出回ってきた。それらの中で、スルフォファンが高脂肪食改善に効果があるとの報告から、ブロッコリースプラウトについて注目した。これは、生食さえることが多いことから食品衛生学的見地から、一般生菌数と大腸菌群について調査した。その結果、大腸菌群は$2.0 \times 10^3 \sim 1.3 \times 10^5$ cfu/gであった。カット野菜の一般生菌数(SPC)が、国産・輸入品共に$4.0 \sim 5.0 \log$ cfu/g, 大腸菌群は、$3.01 \log$ MPN/gである報告と比較して同等であることが解った。</p>
7. 幼稚園教員(保育士)における食物アレルギー理解の現状と課題	共同研究	2020年 2月	第37回群馬栄養改善学会 (高崎健康福祉大学)	<p>秋山隆, 木村祐美 食物アレルギー対応への不安が高まっている。そこで、罹患率が高く、食物アレルギー対応が必要とされる幼稚園教諭並びに保育士を対象として、食物アレルギーに関する課題のアンケート調査を実施した。結果として、食物アレルギーの研修を受けた経験のある教員が少なく「生活管理指導表」の確認もないまま、食物アレルギー対応をしていることがわかった。現場の混乱や事故をなくすためにも研修の充実やガイドラインやマニュアルに沿った食物アレルギー対応の徹底などが教員の抱える心配や不安の解消に必要であると考えられる。</p>
8. 栄養教諭の認知に関する実態調査 管理栄養士養成課程の学生を対象として	共同研究	2023年 5月	第66回日本食生活学会 (東京農業大学)	<p>山王丸靖子, 山田沙奈枝, 五十嵐庸, 関口祐介, 秋山隆, 和田政裕 教育現場で栄養教諭が継続的に活躍するためには、後進の栄養教諭を育成する必要があるが、管理栄養士養成課程過程の学生全てが栄養教諭資格の取得を希望するわけでない。そこで、新入生を対象として、栄養教諭履修の希望に関する実態を調査した。結果、小中学校に栄養教諭が在籍していると、食に関する指導を受ける経験があることが明らかになった。教育現場においては栄養教諭の認知を高める活動が必要であり、大学の養成過程では、栄養教諭を希望するように、その必要性、重要性、やりがえを伝授していく取り組みが必要である。</p>
(演奏会・展覧会等)				
(招待講演・基調講演) 1. 第6回「ふるさとの食を拓く会」フォーラム	基調講演	2008年10月	(八王子市市民企画事業補助金交付事業)	「食品添加物の情報公開」
(受賞(学術賞等))				

研 究 活 動 項 目						
助成を受けた研究等の名称	代表, 分担等 の別	種 類	採択年度	交付・ 受入元	交付・ 受入額	概 要
(科学研究費採択)						
(競争的研究助成費獲得(科研費除く)) 1. 食物アレルギー理解 の実態把握と特定ア レルゲンフリー食品 開発への展開 (保留 中)	分担	助成金	2018年	公益財団 法人群馬 県健康づ くり財団	50万円	平成30年度健康づくり研究助成 「あさを賞」
(共同研究・受託研究受入れ)						
(奨学・指定寄付金受入れ)						
(学内課題研究(共同研究))						
(学内課題研究(各個研究))						
(知的財産(特許・実用新案等)) 1. 凍結乾燥野菜及びそ の製法 公開特許出 願 (平7-331094)、 (特許公開平9- 1403279) 2. 高還元性乾燥食品及 びその製造方法 特 許出願 (2002-302530)、 (特許公開2004- 135561)	分担 分担	公開特許 出願 公開特許 出願	1995年 2002年			ホウレン草を筒状に巻き、加熱 調理後真空凍結乾燥処理によっ て、即席スープ等の具材とす る。これにより、乾燥型崩れが 少なく、湯戻りで大きく広がる 画期的な乾燥具材の製法 葉野菜等、型に入れ、加熱調理 後真空凍結乾燥処理によって、 即席麺等の具材とする。これ は、乾燥型崩れが少なく、湯戻 りで還元性の高い画期的な乾燥 具材の製法