

教 育 研 究 業 績 書

令和7年 5月 1日

氏名 尾崎 加奈

研 究 分 野		研究内容のキーワード
・調理加工 ・給食管理 ・食品機能	・咀嚼、嚥下困難者用食品の開発 ・学外実習 ・アンケート調査 ・食品中の抗酸化物質(緑茶、柑橘)	
	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		
・学生の質問に対する個別対応	2007年4月 ～現在に至る	講義内容・実習内容等の質問に対して、質問の解答のみを伝えるのではなく、文献検索や必要な情報を調べる作業を学生とともにに行った。
・実習操作の事前説明	2007年4月 ～現在に至る	実習等作業開始前に操作の理解を深め、正確に行うための事前説明を実施した。その結果、実習操作のミスが減少した。
・確認プリントの実施	2012年4月 ～現在に至る	担当科目において、定期的に講義内容の確認プリントを実施し、講義期間中の振り返りのきっかけとした。
・家庭料理技能検定3級レベルの習得を標準化	2017年4月 ～2023年3月	家庭料理技能検定3級レベルを目標に設定し、調理操作習得の標準化を図った。実技試験対策を兼ねて、調理操作の練習に労力をかけた。時間内に正確に仕上げる一定の調理力を身に着け、学生の自信につながった。
2 作成した教科書、教材		
・九州文化学園調理師専修学校(栄養学・食品学)における講義資料の作成	2007年4月 ～2012年3月	実際の食品の画像と解説などを多く取り入れて、視覚的な内容とし、興味をもたせるような教材を作成した。
・給食経営管理実習における実習書の作成	2007年9月 ～2012年3月	給食経営管理実習における実習書、帳票記入例・留意事項、機械取り扱い説明書を作成し、内容を含めて冊子の体裁を整えた。微調整を行い毎年更新した。
・調理学実習Ⅲにおける実習書の作成	2008年9月 ～2012年3月	調理学実習Ⅲにおいて使用する実習書を作成し、新しいカリキュラムに対応した調理学実験の内容を含めて冊子の体裁を整えた。微調整など毎年更新した。
・調理学実習Ⅰ、Ⅱにおける実習書の冊子化	2009年9月 ～2012年3月	調理学実習ⅠおよびⅡにおいて使用するレシピを従来のプリントから冊子へ体裁を整えた。実施日程や分量の微調整など毎年更新した。この作業により、学生の実習書の紛失が減少した。

・確認プリントの作成	2012 年 4 月 ～現在に至る	給食管理、給食管理実習Ⅰ、調理学、小児栄養学実習、栄養学各論ⅠおよびⅡにおいて、授業の進行に合わせて定期的に確認のプリントを作成・実施し、答え合わせ等行い、各科目の重要ポイントを具体的にした振り返り段階を設けた。
・給食管理実習Ⅰにおける帳票選定	2012 年 4 月 ～2023 年 3 月	実習に用いる帳票類を整理し、重複や不足を調整した。
・学外実習用実習ノートの改訂	2012 年 4 月 ～2023 年 3 月	学外実習にて使用する実習ノートを改訂した。
・入学前教育冊子の作成	2015 年 9 月 ～2023 年 3 月	入学前に栄養士への興味関心を高め、入学後の学びをスムーズに展開し、教育効果を高めるため、入試合格者全員に配布し、入学式時に提出させるための冊子を作成した。
3 教育上の能力に関する大学等の評価		
4 実務の経験を有する者についての特記事項		
・助手として担当した科目 (長崎国際大学)	2007 年 4 月 ～2012 年 3 月	給食経営管理実習、調理学実習Ⅰ～Ⅲ、臨地実習Ⅰ～Ⅳ(学生指導)、食品衛生学実習、健康科学実習、栄養教育論実習Ⅰ
・非常勤講師として担当した科目 (調理師専修学校)	2007 年 4 月 ～2012 年 3 月	栄養学、食品学、介護食士講座
・大学入試センター試験および大学 入学共通テストの試験監督業務	2009 年1月 ～2023 年1月	センター試験および共通テストにおいてタイムキーパーや試験監督業務をほぼ隔年で行った。
・専任講師として担当した科目 (佐賀女子短期大学)	2012 年 4 月 ～2015 年 3 月	給食管理、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅲ、栄養学各論Ⅰ・Ⅱ、小児栄養学実習、食教育の実践論、特別研究
・非常勤講師として担当した科目 (国際医療福祉大学および緑生館)	2013 年 9 月 ～2021 年 3 月	栄養学 (作業療法士・看護師対象)
・准教授として担当した科目 (佐賀女子短期大学)	2015 年 4 月 ～現在に至る	給食管理、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、卒業研究、食物学、栄養学、子どもの食と栄養、生活支援技術Ⅰ
・非常勤講師として担当した科目 (西九州大学・西九州大学短期大学部・佐賀市医師会立看護専門学校)	2022 年 4 月 ～現在に至る	ライフステージ別栄養学、ライフステージ別栄養学実習、子どもの食と栄養、子どもの食育、栄養学 (栄養士・保育士・看護師対象)
5 その他		
・佐世保市「食育に関するアンケート」ワーキンググループ	2011 年 3 月	佐世保市「食育に関するアンケート調査」報告書をワーキンググループの一員として作成した。
・子ども料理教室「るんるんらんらん料理教室」	2012 年 4 月 ～2023 年 3 月	年 3 回実施される地域の小学生対象の料理教室のうち、1 回を担当し、献立立案、指導、調理実習を行った。

・親子料理教室「親子ふれあい料理教室」	2012年8月 ～2013年8月	NPO法人食育むすびの会との共催により、夏休み期間に開催される地域の親子料理教室を担当し、指導、調理実習を行った。
・管理栄養士受験対策講座	2012年4月 ～2016年3月	本学卒業生を対象とした管理栄養士受験対策講座の「食べ物と健康」および「給食経営管理論」を担当し、講義を行った。
・干柿作り体験	2012年4月 ～2023年3月	大和町松梅地区に伝わる干柿および加工、それを利用した食品の復刻を目指した地域共同事業に短大生を動員して実行した。
・エンシニア子育てサポーター養成講座講師	2013年1月 ～2016年3月	子育てコミュニティカレッジによる子育てサポーター養成講座において「子どもの食行動と食生活」について講義を行った。
・養護教諭免許更新の講義	2013年8月	養護教諭免許の更新のため、栄養学に関する講義を行った。
・男の料理倶楽部講師(佐賀新聞社主催)	2015年4月 ～2019年3月	佐賀新聞社主催で男性のための料理教室を月に2回開催し、オムニバス形式で講師を受け持った。レシピ作成、食材調達、実施を担当した。
・日本料理講座(佐賀市国際交流協会主催)	2022年12月 ～現在に至る	佐賀市国際交流協会主催で留学生対象の日本料理講座を年1回行われ、講師を受け持った。レシピ作成、実施を担当した。
職 務 上 の 実 務 に 関 する 事 項		
事 項	年 月 日	概 要
1 資格、免許 栄養士免許 衛生検査技師免許 管理栄養士免許 日本咀嚼学会 健康咀嚼指導士	2001年4月 2001年6月 2001年7月 2009年10月	名簿番号 第32864号 名簿番号 第58347号 名簿番号 第99525号 認定番号 第0721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 柳育会 八女リハビリ病院にて 栄養課 管理栄養士として勤務	2001年4月 ～2002年3月	診療科目は、内科・外科・心臓血管外科・整形外科・放射線科・歯科・循環器内科・婦人科・リハビリテーション科であり、病床数が約190床であった。 管理栄養士として給食管理業務(発注、会計、材料管理、衛生管理、作業管理、設備管理、業務管理、帳票・資料の作成と管理および調理業務等)に携わった。
4 その他		
・JAさが「佐賀の野菜」連載記事執筆	2015年4月 ～2016年3月	JAさがより佐賀県栄養士会が依頼されている「佐賀の野菜」連載記事「佐賀産野菜 彩」の原稿執筆を年4回担当した。
・佐賀新聞「楽々レシピ」連載記事執筆	2017年9月 ～2020年3月	佐賀新聞社の情報面において連載記事「楽々レシピ」の原稿執筆および料理作成を年6～12回担当した。

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) 1 マレバヨ(話してみよう)韓国語初級	共著	2020 年 3 月	白帝社、141-144	私立大学研究ブランディング事業(2017 年)採択を受けて佐賀女子短期大学現代韓国文化研究センターにより作成された。専門職を学びながら韓国語を身近に学習できるように各分野の勤務現場にて想定される会話例や語彙語句を掲載している。 共著者:長澤雅春、チャンユンヒャン、グローバル共生 IT コース、こども保育コース、こども教育コース、 <u>食とヘルスマネジメントコース</u> 、福祉とソーシャルケアコース 担当部分: 語句抽出・例文作成
<修士論文> 茶殻による重金属の除去	単著	2004 年 3 月		茶殻の再利用を目的として、原子吸光光度計により重金属イオンの残留濃度を測定し、走査型電子顕微鏡(SEM)による観察を行い、茶殻によって水中の重金属が除去できることを明らかにした。
<博士論文> シークワシャー(Citrus depressa Hayata)果汁の真正評価法に関する研究	単著	2007 年 3 月		柑橘中成分のノビレチンおよびタンゲレチンによりシークワシャーの真正評価が可能であることを示唆した。 シークワシャーを中心とした柑橘中の各成分を測定し、MEKC は、HPLC より好条件で分析が可能であることを示唆した。 分析方法として、HPLC および TLC による分析の結果、果汁中の成分の違いによるシークワシャーの特性を明らかにした。
(学術論文)				
1 抗酸化物質によるクロロフィルの光退色抑制効果	共著	2004 年 3 月	永原学園・西九州大学・佐賀短期大学 紀要、第 34 号、41-45	緑茶中のクロロフィルの退色を防ぐ方法を模索し、抗酸化物質によるクロロフィルの無色化反応抑制効果を示唆した。 共著者:尾崎加奈、安田みどり、水流美智子、尊田民喜 担当部分: HPLC 分析
2 (一)-エピガロカテキンガレートによるクロロフィル a の光退色抑制作用 (レフェリーあり)	共著	2006 年 8 月	日本食品保蔵科学会誌、第 32 巻、第 6 号、263-268	緑茶中のクロロフィルの退色を防ぐ方法を模索し、カテキンがクロロフィルの緑色の保持に寄与することを示唆した。 共著者:尾崎加奈、安田みどり、他2名 担当部分:EGCG の効力の分析

3 Quantification of Nobiletin and Tangeretin in Citrus by Micellar Electrokinetic Capillary Chromatography (学位論文) (レフェリーあり)	共著	2006 年 9 月	Food Science and Technology Research, Vol. 12, No. 4, 284-289	シークワシャーを中心とした柑橘中の各成分を測定し、MEKC は、HPLC より好条件で分析が可能であることを示唆した。 共著者: <u>Kana Ozaki</u> , Toshinao Ishii, Masamichi Yano, Hideaki Ohta (他 2 名) 担当部分: 成分抽出・分析条件の検討
4 保存姿勢および輸送振動がブロッコリー (<i>Brassica oleracea italica</i>) の呼吸速度, 成分含量および品質に及ぼす影響 (レフェリーあり)	共著	2007 年 1 月	日本食品保蔵科学会誌、第 33 巻、第 1 号、3-8	食品輸送時の包装、温度条件等が及ぼす抗酸化物質を中心とした栄養価への影響について検討し、ブロッコリーの新規輸送条件を明らかにした。 共著者: 池田浩暢、 <u>尾崎加奈</u> 、宮城一菜、太田英明 (他 2 名) 担当部分: 成分抽出・分析条件検討
5 Effect of Extraction Method on Yield and Quality of <i>Citrus depressa</i> Juice (レフェリーあり)	共著	2007 年 3 月	Food Science and Technology Research, 13 (4), 281-285	シークワシャー果汁飲料作成時に廃棄される残渣物を再利用し、嗜好性をも高めた製品の開発が可能であることを明らかにした。 共著者: Makiko Takenaka, <u>Kana Ozaki</u> , Hideaki Ohta (他 6 名) 担当部分: 各摘果時期における果汁抽出、成分抽出・分析条件の検討
6 茶殻を用いた水中の重金属イオンの除去 (レフェリーあり)	共著	2010 年 3 月	日本家政学会誌、第 61 巻、第 6 号、349-354	茶殻の再利用を目的として、原子吸光光度計により重金属イオンの残留濃度を測定し、茶殻によって水中の重金属が除去できることを明らかにした。 共著者: 安田みどり、 <u>尾崎加奈</u> 、野島芳恵、大城あゆみ、尊田民喜 担当部分: 重金属イオン濃度の原子吸光光度計による測定および走査型電子顕微鏡 (SEM) による観察
7 歯の状態がアンケート調査および色変わりチューインガムを用いた高齢者の咀嚼能力に及ぼす影響	共著	2012 年 3 月	長崎国際大学論叢、105-112	色変わりチューインガムを用いて咀嚼能力の調査を行い、アンケートによって食べにくい食品を調査した。その結果、客観的に咀嚼能力の低下を自己評価でき、高齢者の QOL の向上に利用できることがわかった。 共著者: 古賀貴子、村崎清香、川口誠、 <u>尾崎加奈</u> 担当部分: 調査・集計・分析

8 佐世保市民における食育の認知および実践	共著	2012 年 3 月	長崎国際大学、 論叢、113-122	佐世保市の成人の食育調査結果における 2007 年度と 2010 年度の比較を行い、改善 された事項を明らかにした。 共著者：西田江里、水江文香、岡本美紀、 尾崎加奈、川内美樹(他 5 名) 担当部分：アンケート集計・統計分析
9 佐世保市の食育に関するアンケート調査報告(学齢期)	共著	2012 年 3 月	長崎国際大学、 論叢、123-131	佐世保市の小児の食育調査結果における 2007 年度と 2010 年度の比較を行い、改善 された事項を明らかにした。 共著者：尾崎加奈、岡本美紀、西田江里、 川内美樹(他 5 名) 担当部分：アンケート集計・統計分析
10 Cigarette Smoking, HDL-C Subfractions, and Lecithin: Cholesterol Acyltransferase in Collegiate Men (レフェリーあり)	共著	2012 年 7 月	Health Evaluation and Promotion, Vol. 39, No. 4, 17- 21	男子大学生を対象とし、血液中の HDL-コ レステロール値にあたる喫煙の影響を調 べた。その結果、喫煙群は禁煙群より低い 値を示すことが分かった。 共著者：Hiroyuki Imamura, <u>Kana Ozaki</u> , Kenya Kumagai(他 6 名) 担当部分：食事調査・体格測定
11 干柿の有効活用に関する検討	共著	2016 年 3 月	佐賀女子短期大 学研究紀要、第 50 集、179-182	卒業研究の一環として干柿のレシピ開発に 取り組んだ。今回は 7 種類作成し、そのう ち 2 種類が成功した。 共著者：尾崎加奈、諸岡直、清水千幸、 増田杏奈 担当部分：指導・調整・まとめ
12 短期大学栄養士養成課程における入学前教育に関する考察	共著	2016 年 7 月	佐賀女子短期大 学研究紀要、第 51 集、第 1 号、 171-186	入学前に栄養士への興味関心を高め、入 学後の学びをスムーズに展開し、教育効果 を高めることを目的とし取り組んだ。また、 学生および教職員へのアンケート調査を行 い、学習の成果を考察した。 共著者：諸岡直、尾崎加奈、清水千幸、 増田杏奈、松浦朋美、福田紗弥香 担当部分：冊子作成・指導・調整・ア ンケート集計

13 短期大学栄養士養成課程における食文化体験学習の教育的効果	共著	2017 年 3 月	佐賀女子短期大学研究紀要、第 51 集、第 2 号、127-141	食文化体験学習として柿収穫および干柿作成、干し柿を使った保存食作りに学生とともに取り組んだ。また、学生および教職員へのアンケート調査を行い、学習の成果を考察した。 共著者：諸岡直、 <u>尾崎加奈</u> 、清水千幸、増田杏奈 担当部分：指導・調整・アンケート集計
14 短期大学栄養士養成課程における入学前教育に関する考察(Ⅲ)	共著	2018 年 3 月	佐賀女子短期大学研究紀要、第 52 集、第 2 号、41-55	入学前に栄養士への興味関心を高め、入学後の学びをスムーズに展開し、教育効果を高めることを目的とし取り組んだ。また、学生および教職員へのアンケート調査を行い、学習の成果を考察した。 共著者：諸岡直、清水千幸、小島菜実絵、 <u>尾崎加奈</u> 担当部分：冊子作成・指導・調整・アンケート集計
15 短期大学栄養士養成課程における入学前教育に関する考察(Ⅳ)	共著	2019 年 3 月	佐賀女子短期大学研究紀要、第 53 集、131-144	入学前に栄養士への興味関心を高め、入学後の学びをスムーズに展開し、教育効果を高めることを目的とし取り組んだ。また、学生および教職員へのアンケート調査を行い、学習の成果を考察した。 共著者：諸岡直、小島菜実絵、 <u>尾崎加奈</u> 担当部分：冊子作成・指導・調整・アンケート集計
16 体にやさしい洋菓子レシピの検討ー低エネルギーおよび低糖質への展開ー(報告)	単著	2019 年 3 月	佐賀女子短期大学研究紀要、第 53 集、195-201	卒業研究として洋菓子のレシピ開発に取り組んだ。特に低エネルギー、低糖質に着目し、素材の検討を中心に行った。
(その他) 学会発表				
1 抗酸化物質によるクロロフィルの分解抑制効果について	共著	2002 年 9 月	日本農芸化学会 2002 年度西日本支部大会およびシンポジウム(熊本)	抗酸化物質によるクロロフィルの分解抑制作用を検討し、その効果を明らかにした。 共著者： <u>尾崎加奈</u> 、安田みどり、水流美智子、尊田民喜 担当部分：UV 照射・HPLC 分析

2 クロレラの抗酸化物質について	共著	2002 年 10 月	第 49 回日本家政学会九州支部大会(宮崎)	クロレラ中のクロロフィルに着目し、抗酸化物質を検討し、その存在を明らかにした。 共著者: 尊田民喜、安田みどり、中多啓子、熊川景子、 <u>尾崎加奈</u> 担当部分: 成分分析
3 茶殻を用いた水中の重金属の捕集除去	共著	2003 年 9 月	平成 15 年度日本農芸化学会西日本支部、中四国支部、日本栄養・食糧学会西日本支部、日本食品科学工学会西日本支部鹿児島合同大会およびシンポジウム(鹿児島)	廃棄物である茶殻の再利用を目的として、原子吸光光度計により重金属イオンの残留濃度を検討し、茶殻によって重金属が除去できることを示唆した。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、安田みどり、尊田民喜 担当部分: 重金属イオン濃度の原子吸光光度計による測定および走査型電子顕微鏡(SEM)による観察
4 シークワシャー果汁の真正評価: カルコンおよびポリメトキシフラボノイドによる識別	共著	2004 年 9 月	日本食品科学工学会第 51 回大会(岩手)	ノビレチンおよびタンゲレチンによりシークワシャーの真正評価が可能であることを示唆した。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、石井利直、古賀信幸、小川一紀、矢野昌充、太田英明 担当部分: 果汁中の成分濃度を HPLC および TLC により測定
5 シークワシャー果汁とカラマンシー果汁の科学的特性の比較	共著	2005 年 5 月	日本栄養・食糧学会第 59 回大会(東京)	HPLC および TLC による分析の結果、果汁中の成分の違いによるシークワシャーの特性を明らかにした。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、石井利直、古賀信幸、小川一紀、矢野昌充、太田英明 担当部分: 果汁の HPLC・TLC 分析
6 減酸処理によるシークワシャー果汁の品質改善	共著	2005 年 8 月	日本食品科学工学会第 52 回大会(北海道)	酸味と苦味の調節により、シークワシャー果汁の嗜好性を高めることができた。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、和田昌子、當銘由博、和田浩二、矢野昌充、太田英明 担当部分: 試料調製・成分分析および官能検査

7 抽出済みコーヒー残渣物を用いた重金属の吸着除去	共著	2005 年 8 月	日本食品科学工学会第 52 回大会 (北海道)	廃棄物であるコーヒー殻の再利用を目的として、原子吸光光度計により重金属イオンの残留濃度を調べ、コーヒー殻によって重金属が除去できることを示唆した。 共著者: 安田みどり、島居真紀、 <u>尾崎加奈</u> 、池田裕美、古賀民穂、太田英明 担当部分: 茶殻による吸着実験
8 搾汁時期がシークワシャー果汁の品質特性に及ぼす影響	共著	2005 年 8 月	日本食品科学工学会第 52 回大会 (北海道)	搾汁時期がシークワシャー果汁の品質特性に及ぼす影響について酸度測定と官能検査を行った。搾汁時期と果汁の品質特性に関係があることを示唆した。 共著者: 和田昌子、石井利直、 <u>尾崎加奈</u> 、太田英明(他 3 名) 担当部分: 官能検査
9 シークワシャー果実(<i>Citrus depressa</i> HAYATA)の MA 包装	共著	2005 年 8 月	日本食品科学工学会第 52 回大会 (北海道)	輸送システムの中で包装状態がシークワシャー中の成分に及ぼす影響を調べ、MA 包装が成分の安定に適した包装であることを明らかにした。 共著者: 宮城一菜、石井利直、 <u>尾崎加奈</u> 、太田英明(他 3 名) 担当部分: 抗酸化物質測定
10 Detection of Shiikuwasha juice (<i>Citrus depressa</i> HAYATA) adulterated by Calamondin juice (<i>Citrus madurensis</i> Lour.) using HPLC and TLC analyses of selected chalcone and polymethoxylated flavones	共著	2006 年 2 月	9 th International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers Symposium Organized by the Royal Flemish Chemical Society and the Royal Society of Chemistry (The York Moat House Hotel, York, England)	HPLC および TLC を用いてカルコンおよびポリメトキシフラボノイドを検出することによりシークワシャーとカラマンシー果汁の識別することができた。 共著者: <u>Kana Ozaki</u> , Nobuyuki Koga, Kouji Wada, Kazunori Ogawa, Masamichi Yano and Hideaki Ohta 担当部分: 成分抽出、分析

11 牛肉中の共役リノール酸 (CLA) の変化: モデル系における加熱処理の影響 特に、フライパン加熱処理について	共著	2006 年 9 月	日本農芸化学会 西日本支部・日本 栄養食糧学会九 州・沖縄支部合同 大会 (佐賀)	各加熱調理条件下での牛肉中の CLA 濃度を測定し、加熱温度および加熱時間に関係があることを示唆した。 共著者: 古賀民穂、 <u>尾崎加奈</u> 、宮城一菜、島居真紀、藤瀬朋子、太田英明 担当部分: 官能検査
12 牛肉中の共役リノール酸 (CLA) の変化: モデル系における加熱処理の影響	共著	2006 年 8 月	日本食品科学工 学会第 53 回大会 (神奈川)	モデル系を用いて牛肉中の CLA 濃度について調べ、加熱調理の違いにより異なることを明らかにした。 共著者: 古賀民穂、 <u>尾崎加奈</u> 、宮城一菜、島居真紀、藤瀬朋子、太田英明 担当部分: 官能検査
13 シークワシャー果実のシネフリン含量: 分析法の検討とその適用	共著	2006 年 8 月	日本食品科学工 学会第 53 回大会 (神奈川)	シークワシャー果汁中のシネフリン含量は、3 種類の搾汁方法のうち、スクリュー方式が最も濃度が高いことを明らかにした。 共著者: 宮城一菜、 <u>尾崎加奈</u> 、古賀信幸、和田浩二、矢野昌充、太田英明 担当部分: 成分分析
14 シークワシャー果汁の嗜好性改善: 減酸処理と不溶性パルプの効果	共著	2006 年 8 月	日本食品科学工 学会第 53 回大会 (神奈川)	シークワシャー果汁の減酸処理に伴い減少する機能性成分量は、不溶性パルプの添加により改善できることを明らかにした。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、和田昌子、宮城一菜、古賀信幸、矢野昌充、太田英明 担当部分: 減酸処理の条件設定の検討、HPLC による機能性成分の測定および官能検査
15 改質乳清タンパク質の調理・加工におけるゲル特性とその利用	共著	2007 年 11 月	日本食生活学会 第 35 回大会 (秋 田)	えん下困難者用食品としての各条件を検討し、改質乳清タンパク質をゲル化剤として利用できることを明らかにした。 共著者: 今城直子、 <u>尾崎加奈</u> 、村崎清香、宮本恵美、古賀貴子、野村秀一 担当部分: テクスチャー測定
16 色の変化を利用したチューインガムによる高齢者の咀嚼能力調査	共著	2007 年 11 月	日本食生活学会 第 35 回大会 (秋 田)	ガムを用いて高齢者の咀嚼能力を調べ、主観と客観の間には差があることを明らかにした。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、今城直子、村崎清香、古賀貴子、野村秀一、真鍋裕之 担当部分: 調査および統計分析

17 改質乳清タンパク質の調理・加工におけるゲル特性とその評価	共著	2009 年 11 月	日本食生活学会 第 39 回大会(東京)	高齢者を対象とした摂食調査を行い、改質乳清タンパク質を用いて食べやすい食品を調整することができることを示唆した。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、福永美穂、古賀貴子 担当部分: 試料作成・摂食調査および統計分析
18 改質乳清タンパク質を用いたゲル状食品咀嚼時の物性評価	共著	2009 年 11 月	日本食生活学会 第 39 回大会(東京)	咀嚼筋筋電図を計測すると同時に嗜好調査を行い、えん下困難者用食品となり得ることを示唆した。 共著者: 福永美穂、 <u>尾崎加奈</u> 、今村暢良、古賀貴子(他 3 名) 担当部分: 試料作成および摂食調査
19 改質乳清タンパク質を用いたゲル状食品の開発とその物性評価	共著	2010 年 2 月	第 10 回長崎国際 大学学術研究報告会(長崎)	高齢者対象の摂食調査や咀嚼能力調査を行った。また、嚥下困難者用食品の各条件を検討し、改質乳清タンパク質をゲル化剤として利用できることを明らかにした。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、古賀貴子 担当部分: 製品作成、テクスチャー測定、咀嚼能力調査・摂食調査・統計分析
20 佐世保市の食育に関するアンケート調査報告(小児)	共著	2011 年 3 月	第 9 回長崎栄養 改善学会(長崎)	佐世保市における「食育に関するアンケート調査」(2010 年)の結果報告とともに食育の推進について検討を行った結果、目標値を達成することはできなかったが以前の調査結果よりも改善状況が見られ、食育の推進の効果があつたと推測された。 共著者: <u>尾崎加奈</u> 、岡本美紀、西田江里、川内美樹(他 5 名) 担当部分: アンケート集計・統計分析
21 佐世保市の食育に関するアンケート調査報告(成人)	共著	2011 年 3 月	第 9 回長崎栄養 改善学会(長崎)	佐世保市が実施した「食育に関するアンケート調査」(2010 年)の結果報告とともに食育の推進について検討を行った結果、目標値を達成した項目はなかったが、前回調査結果よりも改善しており食育活動の効果が伺え、特に食育の取り組み別の状況では、食育に興味があり取り組みを行っている者ほど食生活が望ましい状況であつた。 共著者: 西田江里、岡本美紀、 <u>尾崎加奈</u> 、川内美樹(他 5 名) 担当部分: アンケート集計

22 ヒシデンプンの特性について	共著	2013 年 5 月	第 65 回日本家政学会(東京)	ヒシデンプンとその他のデンプンの性質の違いを比べることにより、ヒシデンプンの特性を調べた。その結果、トウモロコシデンプンに比べて糊化しやすく、冷めても硬くなりにくい性質であることが分かり、ゲル化剤としての利用の可能性が示唆された。 共著者: <u>尾崎加奈</u>、安田みどり、松本和大、三原実 担当部分: SEM による観察
23 本学学生へのアンケートからみた校外実習における現状と課題	共著	2013 年 9 月	第 60 回日本栄養改善学会学術総会(兵庫)	学外実習における課題への取り組み方、事前、事後指導時の指導内容の検討のため、学生へのアンケート調査を行った。その結果、献立作成や一品料理の考案などの力が求められていることがわかった。 共著者: <u>尾崎加奈</u>、金又みゆき、諸石和枝 担当部分: アンケート集計・分析
24 展示活動による栄養教育の効果—生活実態および意識調査より—	共著	2013 年 9 月	第 60 回日本家政学会九州支部大会(大分)	本学学園祭来場者への展示による栄養教育の効果についてアンケートを用いて調査を行った。その結果、学生が作成した媒体による教育効果がみられ、今後の課題としてアンケート用紙および展示物など教室を総合的に考慮していく必要があることがわかった。 共著者: <u>尾崎加奈</u>、舟橋晶子、増田杏奈、諸石和枝 担当部分: アンケート集計・分析
25 「こども元気教室」の取り組みについて	共著	2014 年 8 月	第 61 回日本栄養改善学会学術総会(神奈川)	本学実施の小学生を対象とした料理教室について、アンケート調査を行った。その結果、保護者および参加者の満足度は高く、本来の目的である、食を楽しむ機会や食への関心を高めていることがわかった。 共著者: 増田杏奈、<u>尾崎加奈</u>、清水千幸、金又みゆき、諸石和枝 担当部分: 講師、アンケート分析

26 成人男性を対象とする料理教室の取り組み	共著	2016 年 10 月	第 62 回日本家政学会九州支部大会(鹿児島)	成人男性を対象とした料理教室について、アンケート調査を行った。その結果、参加者の満足度は高く、本来の目的である、食を楽しむ機会や食への関心を高めていることがわかった。 共著者:増田杏奈、 <u>尾崎加奈</u> 、清水千幸、松浦朋美、福田紗弥香 担当部分:教室の実施、アンケート分析
27 短期大学栄養士養成課程における入学前教育の可能性－高大接続改革につなげる入学前教育の取り組み－	共著	2016 年 10 月	第 62 回日本家政学会九州支部大会(鹿児島)	入学前に栄養士への興味関心を高め、入学後の学びをスムーズに展開し、教育効果を高めることを目的とし取り組んだ。また、学生および教職員へのアンケート調査を行い、学習の成果を考察した。 共著者:諸岡直、 <u>尾崎加奈</u> 、清水千幸、増田杏奈、松浦朋美、福田紗弥香 担当部分:冊子作成・指導・調整・アンケート集計