

ふりがな 氏 名	やまなか なつみ 山中 なつみ		職 名	教授
取 得 学 位	博士(学術)	学会での受賞歴	日本調理科学会奨励賞受賞(平成11年9月) 国際家政学会日本支部国際交流研究基金奨励賞受賞(平成20年6月)	
主な担当科目	基礎栄養学、調理学、基礎栄養学実験、健康調理学研究			
所 属 学 会	日本家政学会 日本調理科学会 編集委員:平成30年6月～令和4年5月、代議員:平成30年1月～令和3年12月 東海・北陸支部役員:平成30年4月～令和4年3月 日本栄養・食糧学会 日本食物繊維学会			

◆ 教育業績

事 項	実 施 年月(日)	概 要
教科書の作成 ・「調理の科学 -基礎から実践まで-」 学文社 ISBN 978-4-7620-2968-4	令和2年4月	編著:高崎禎子, 小林理恵 著:七尾由美子, 佐川まさの, <u>山中なつみ</u> , 片平理子, 大石恭子, 佐藤瑤子, 荒井恵美子, 野中春奈, 土屋京子, 岩田恵美子, 笠岡宣代, 原田萌香 管理栄養士国家試験ガイドラインに沿った内容とし、さまざまな対象者に対し、環境や食文化も配慮した食事計画ができるような構成とした。「調理と栄養、機能的利点」(13 ページ)、「調理操作による化学的、物理的、組織的変化 卵類」(4 ページ)の合計17 ページを執筆した。
・「エキスパート管理栄養士養成シリーズ 基礎栄養学 第5版」 化学同人 INBS 978-4-7598-2152-9	令和2年9月	編著:坂井堅太郎 著:岡崎眞, 金子一郎, 桑原頌治, 曾川美佐子, 高橋享子, 田中紀子, 妻木陽子, 堀尾拓之, <u>山中なつみ</u> 管理栄養士国家試験ガイドラインに沿った内容とし、表や流れ図を多く取り入れ、学生の理解が深まる工夫をした。「食物繊維・難消化性糖質」(3 ページ)、「水・電解質の代謝」(6 ページ)の合計9 ページを執筆した。
・「栄養科学ファウンデーションシリーズ 生化学・基礎栄養学 第3版」 朝倉書店 ISBN 978-4-254-61671-2	令和4年9月	編著:池田彩子, 石原健吾, 小田裕昭 著:小林美里, 田邊宏基, 松尾道憲, 本山昇, 山田貴史, <u>山中なつみ</u> 管理栄養士養成課程の生化学と基礎栄養学における学習範囲の重複内容を整理するとともに、国家試験出題頻度に基づいて内容をしぼり、重要事項をコンパクトにまとめた教科書とした。ミネラルの栄養(9 ページ)、水と電解質の代謝(5 ページ)、栄養学の歴史(2 ページ)の合計16 ページを執筆した。第3版では最新の国家試験の出題内容を追加した。

事 項	実 施 年月(日)	概 要
教材等の作成 ・講義内容を明確にするパワーポイントの作成	平成 30 年 4 月 ～令和 5 年 3 月	講義科目「基礎栄養学」「調理学」において、講義内容をまとめたパワーポイントを作成した(各科目 200 枚程度)。講義の流れをふまえてあらかじめ作成したパワーポイントを用いることで、効果的に資料を提示し、講義のポイントを明確にすることができた。
・講義内容の理解度を確認するための小テストの作成	平成 30 年 4 月 ～令和 5 年 3 月	国家試験科目である講義においては、講義内容の理解度を確認するための小テストを作成した。採点后、次回の授業で返却、解説を行った。国家試験形式の問題も出題することで、学生が国家試験を意識し自主学習の習慣を持つことにもつながる。また、小テストの結果から常に学生の理解度を把握し、授業の改善に努めた。
・実験科目における実験ノートの作成	平成 30 年 4 月 ～令和 5 年 3 月	「基礎栄養学実験」において、毎回の授業における実験内容、目的、方法を示した実験ノートを作成し、学生に配布した。実験内容がより理解しやすくなるように、実験方法の流れ図や実験結果をまとめる表を工夫した。考察を記入できるページも設け、実験後のレポート提出も確実にに行わせることができた。

◆ 研究業績

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
論 文	ガス加熱とIHの違いがゆで加熱調理に及ぼす影響 – ガラス鍋を用いたスパゲッティのゆで加熱調理を事例として –	共	令和元年 9 月	日本家政学会誌 第 70 巻 9 号	小川宣子, 小林由実, <u>山中なつみ</u> , 加藤邦人 pp.601-608
	Metabolic fate of newly developed nondigestible oligosaccharide, maltobionic acid, in rats and humans	共	令和 2 年 8 月	Food Science and Nutrition 2020;8	K. Tanabe, A. Okuda, K. Fukami, <u>N. Yamanaka</u> , S. Nakamura and T. Oku pp.3610-3616
	加熱方法の違いがさつまいもの食物繊維量と物理的性質に及ぼす影響	共	令和 2 年 11 月	日本家政学会誌 第 71 巻 11 号	池田倫子, <u>山中なつみ</u> , 小川宣子 pp.719-726
	加熱方法の違いによるさつまいもの食物繊維の腸内発酵性に及ぼす影響	共	令和 3 年 3 月	名古屋文理大学紀要 第 21 号	池田倫子, <u>山中なつみ</u> pp.55-61
	ヒトにおけるマルトビオン酸の一過性高浸透圧性下痢に対する最大無作用量の評価	共	令和 3 年 4 月	機能性食品と薬理栄養 第 14 巻 5 号	田辺賢一, 奥田明日香, <u>山中なつみ</u> , 中村禎子, 奥恒行 pp.284-293

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
論 文	ガス加熱とIHの違いがゆで加熱調理に及ぼす影響 一炒飯, ほうれん草炒め, 厚焼き卵の仕上がりの比較一	共	令和3年 11月	日本家政学会誌 第72巻11号	小川宣子, 小林由実, <u>山中なつみ</u> pp.739-749
	加熱による大麦糠の物理的性質の変化	共	令和4年 3月	名古屋文理大学紀要 第22号	池田倫子, 田辺賢一, <u>山中なつみ</u> pp.101-106
講 演	調理操作をふまえたルミナコイドの機能性評価	単	平成30年 2月	中部大学生命健康科学研究 所・一次予防部門公開セミナー	<u>山中なつみ</u>
学会発表	海津市産富有柿を使用した柿酢の特性(口頭発表)	共	平成30年 8月	日本食品科学工学会第 65回大会(東北大学)	小林由実, 高木駿介, 澤入駿哉, 種田明子, 山本芽張, 宮田茂, 根 岸晴夫, <u>山中なつみ</u> , 小川宣子 大会講演集 p.108
	海津市産富有柿から分離した酵母菌と酢酸菌で製造した柿酢の特性(口頭発表)	共	平成30 年 12月	2018年度日本食品科学 工学会中部支部大会	小林由実, 高木駿介, 澤入駿哉, 種田明子, 山本芽張, 宮田茂, 根 岸晴夫, <u>山中なつみ</u> , 小川宣子
	新奇精麦方により得られた大麦糠の機能性に関する研究 2型糖尿病予防を目的とした4種の洋菓子開発の試み(ポスター発表)	共	令和元年 7月	2019年度日本調理科学 会東海・北陸支部研究発 表会(名古屋女子大学)	奥田明日香, 渡邊玖美, <u>山中なつ み</u> , 田辺賢一 要旨集 p.15
	加熱方法の違いがさつまいもの食物繊維に及ぼす影響(第2報)(ポスター発表)	共	令和元年 8月	日本調理科学会2019年 度大会(中村学園大学)	<u>山中なつみ</u> , 池田倫子, 小川宣子 研究発表要旨集 p.77
	マルトビオン酸の消化・吸収性ならびに馴化と非馴化による発酵性の検討(口頭発表・ポスター発表)	共	令和元年 9月	日本応用糖質科学会 2019年度大会(岐阜市 文化産業交流センタ ー)	奥田明日香, <u>山中なつみ</u> , 深見 健, 中村禎子, 奥恒行, 田辺賢一 講演要旨集 p.43
	ヒトにおけるマルトビオン酸摂取後の高浸透圧性の一過性下痢に対する最大無作用量の検討(口頭発表)	共	令和元年 11月	日本食物繊維学会第24 回学術集会(とちぎプラ ザ)	奥田明日香, <u>山中なつみ</u> , 中村禎 子, 奥恒行, 田辺賢一 講演要旨集 pp.58-59
	ヒトにおけるマルトビオン酸による一過性高浸透圧性下痢に対する最大無作用量と腹部症状の検討	共	令和2年 5月	第74回日本栄養・食糧 学会大会(東北大学)	奥田明日香, <u>山中なつみ</u> , 深見 健, 中村禎子, 奥恒行, 田辺賢一 講演要旨集 p.290

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発 行・ 発 表 年 月(日)	発行所 / 誌名・巻号 / 学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
学会発表	乳酸菌が異なるヨーグルトの力学的特徴と女子学生の嗜好性	共	令和2年 5月	日本家政学会第72回大会(高崎健康福祉大学)	小出あつみ, 間宮貴代子, <u>山中なつみ</u> 研究発表要旨集 p.62
	難消化性オリゴ糖含有飼料の継続摂取がマウスの葉酸欠乏予防に及ぼす影響(口頭発表)	共	令和2年 11月	日本食物繊維学会第25回学術集会(WEB開催)	奥田明日香, <u>山中なつみ</u> , 金高有里, 中村禎子, 奥恒行, 田辺賢一 講演要旨集 pp.48-49
	ガス加熱とIHの違いが炒飯, ほうれん草炒め, 厚焼き卵の出来上がりに及ぼす影響(口頭発表)	共	令和3年 5月	日本家政学会第73回大会(神戸女子大学オンライン開催)	小林由実, <u>山中なつみ</u> , 小川宣子 研究発表要旨集 p.83
	加熱調理がさつまいもの食物繊維に及ぼす影響(ポスター発表)	共	令和4年 9月	日本調理科学会2022年度大会(兵庫県立大学オンライン開催)	<u>山中なつみ</u> , 池田倫子, 小川宣子 研究発表要旨集 p.54
	家庭用電気圧力鍋を用いた介護予防食、主菜献立の開発(ポスター発表)	共	令和4年 9月	第69回日本栄養改善学会学術総会(川崎医療福祉大学)	佐喜眞未帆, 伊藤美穂子, <u>山中なつみ</u> 講演要旨集 p.256