

専門分野				
食品学、食品流通科学、収穫後生理学、植物機能利用学、植物バイオサイエンス。				
研究課題				
<ul style="list-style-type: none"> ・青果物の生理・化学的特性の解明と流通・貯蔵技術に関すること。 ・食材の品質評価と特性を高めた食品の製造・開発に関すること。 				
教育活動				
担当授業科目(学部)				
食生活論、大阪の食文化論、食品学、健康管理学、食物栄養英語論文講読、食品加工学、フードビジネス論、食品の流通と消費、食文化論、食品学実験等。				
担当授業科目(大学院)				
事項	年月	対象者	概要	
教育方法の実践例				
映像の活用	平成 24 年4年～平成 29 年 3月	受講生	【映像の活用】講義を進める場合には、自分が撮影した映像を適宜見せながら講義を進めて受講者が理解を深めるように努めています。15 コマの講義の中で、2～3回は映像を使うことによって講義の全体を把握出来るように工夫しています。	
実物の提示	平成 24 年4年～平成 29 年 3月	受講生	【実物の提示】食品関連の講義を行う場合には、その講義の中の対象となる食品の実物(約 80 点)あるいは包装資材(約 100 点)等を持参して、理解し易いように努めています。食品によっては、実物を試食することによって学習効果を高めています。	
ノートメイクを行い易い教材の配布	平成 24 年4年～平成 29 年 3月	受講生	講義内容を把握しやすくするために図表や写真の多い独自の資料を作成して、受講生に配布しています。また、文章を書く必要がある講義では、重要な字句を書き込むことでノートが出来あがる資料を配布して、ノートメイクし易く、理解し易くしています。配付資料は、受講が確定した時点で受講者に全てを配布することによって、講義の全体を把握できるように工夫しています。	
作成した教材・資料集				
教材用のスライド集の作成・販売・活用	平成 24 年4年～平成 29 年 3月	受講生と教員	果実・野菜の流通や動物性食品流通あるいは食品学各論に関する科目で必要な映像を取り纏めてスライド集を作成し、活用しています。これは、文教出版から販売しましたが、他の教員が講義を進める上で活用して頂くためでもあります。	
その他教育活動上特記すべき事項				
研究活動				
著書・CD・論文・学会発表 ・演奏会等の名称	単共 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	共著者、共同発表者、共演者の名 前、曲名、担当頁、概要など

著書・訳書・CD等				
学術論文				
水耕栽培におけるアンモニア態窒素が‘毛馬’キュウリ(<i>Cucumis sativus</i> L. cv. Kema)の苦味発現および品質に及ぼす影響	共	平成 24 年 6 月	日本食品保蔵科学会誌、第 38 巻、第3号、P141-146	嘉悦佳子・森川信也・磯部武志・中村謙治・阿部一博 苦味が強い毛馬キュウリの水耕栽培に於いて、アンモニア態窒素の形態をかえると収穫量は維持したまま、苦味発現を軽減することが可能であることを明らかにした。
エチレン処理されたバナナ果実切片の生理・化学的特性ならびに微生物の変化に及ぼす強酸性電解水の影響に関する研究	共	平成 24 年 12 月	日本食品保蔵科学会誌、第 38 巻、第6号、P321-328	阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫 エチレン処理した緑熟バナナから調製した切片では、保存中に果皮が黄化し、果肉は軟化し、糖含量が増加することを明らかにした。また、その様な追熟現象は、切片を強酸性電解水で処理すると微生物が減少するとともに追熟も遅れたことから、バナナの追熟には微生物が関与する可能性が高いことを示唆した。
強酸性電解水と超高速振動の併用によるミツバの微生物制御	共	平成 24 年 12 月	日本食品保蔵科学会誌、第 38 巻、第6号、P329-334	阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫 ミツバの葉身部の微生物密度は強酸性電解水の処理によって低下させることが可能であり、超高速振動との併用で低減効果は高まることを明らかにした。また、強酸性電解水処理によって、黄化は遅延されることから、黄化には微生物が関与する可能性が高いことを示唆した。
Characteristics of Pickles made from Eggplant (<i>Solanum melongena</i> L.cv. ‘Mizunasu’), a Vegetables Indigenous to Osaka	共	平成 24 年 12 月	Vegetarian Research, Vol.13, No.1, p9-14	Kaetsu Keiko, Abe Kazuhiro 高品質であるために消費量が増えている泉州水ナスの漬物は、一般のナスを原料とした漬物より、官能検査における評価が高く、嗜好性には旨味が関与することを明らかにした。
異なる形状のカットキャベツの微生物密度に対する強酸性電解水と超高速振動の併用処理効果	共	平成 24 年 12 月	ベジタリアン・リサーチ、第 13 巻、第 1 号、P5-8	阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫 キャベツの葉身部から様々な形状の切片を調製して、強酸性電解水で除菌処理を行うと生菌数は減少するがその効果は切片の切断面積に比例することを明らかにした。
異なるブランチング処理が野菜の水溶性成分含量に及ぼす影響	共	平成 24 年 12 月	ベジタリアン・リサーチ、第 13 巻、第 2 号、P15-18	阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫 コマツナ等の葉菜類にブランチングを行う場合には、温湯処理よりも高温水蒸気で処理すると時間が短縮できるし、水溶性成分であるアスコルビン酸含量やフェノール物質含量の減少が抑制できることを明らかにした。
水耕栽培における尿素施用がミツバ (<i>Cryptotaenia japonica</i> Hassk.)の収量および品質に及ぼす影響	共	平成 25 年 1 月	日本食品保蔵科学会誌、第 39 巻、第1号、P19-24	嘉悦佳子・森川信也・磯部武志・中村謙治・阿部一博 ミツバを水耕栽培する場合に、培養液に N 源として尿素を使用すると硝酸態窒素含量を少なくすることが可能であることを明らかにした。硝酸イオン濃度の低下は、食の安全性確保に繋がる。

イチゴ灰色かび病、キュウリ炭そ病に対する酸性電解水散布防止効果	共	平成 25 年 6 月	関西病害虫研究会報、第 55 巻、P17-21	草刈眞一・阿知波信夫・阿部一博・岡田清嗣 ハウス栽培中に、食品添加物として認可されている強酸性電解水を散布するとイチゴでは灰色かび病とキュウリでは炭そ病の発生が抑制されが、散布を中止すると再発生し、散布することで収穫物の市場病害も軽減できる。
数種野菜のクロロフィルとアスコルビン酸含量に及ぼす異なるブランチングと処理前における切断の有無の影響	共	平成 25 年 7 月	日本食品保蔵科学会誌、第 39 巻、第 4 号、P207-212	阿部一博・嘉悦佳子・阿知波信夫 数種類の軟弱野菜をブランチングするとクロロフィル含量やアスコルビン酸含量が減少するが、ブランチングの条件や供試材料の切断方法が異なると減少が軽減出来る。
青果物の品質保持と微生物制御に対するストリーマ放電を受けた貯蔵環境ガスの影響	共	平成 25 年 9 月	日本食品保蔵科学会誌、第 39 巻、第 5 号、P283-288	阿部一博・大霜清典・江口悟史・西岡克浩 数種類の果実・野菜を貯蔵している庫内に、ストリーマ放電を受けた空気を送風すると黄化や腐敗が軽減できる。特にブロッコリーは、微生物の生育が抑制されて、クロロフィル含量の減少が抑制され、遊離アミノ酸含量の増加が抑制された。
ニンジン個体あるいは組織が異なる切片の微生物密度に対する電解水処理の効果	共	平成 13 年 11 月	日本食品保蔵科学会誌、第 39 巻、第 6 号、P319-324	阿部一博・阿知波信夫 食品添加物である強酸性電解水でニンジン個体を減菌することが可能であるが、個体から切片を調製して、強酸性電解水で処理すると、組織がことなると減菌効果が異なる。
学会発表				
サツマイモ切片の加熱調理時における糖含量増加に及ぼす加熱温度・時間の影響に関する研究	共	平成 24 年 6 月	日本食品保蔵科学会 大阪大会	阿部一博・新村 藍・嘉悦佳子・丹後裕子・阿知波信夫
強酸性電解水を利用したグレーズ処理が食品の微生物や栄養成分に及ぼす影響に関する研究	共	平成 24 年 6 月	日本食品保蔵科学会 大阪大会	阿部一博・餘家希実・嘉悦佳子・丹後裕子・阿知波信夫
有機質肥料活用型養液栽培におけるミツバの化学成分および微生物的特性の解明	共	平成 24 年 6 月	日本食品保蔵科学会 大阪大会	嘉悦佳子・森川信也・磯部武志・阿部一博・中村謙治
水耕栽培における有機質肥料施肥がミツバの食味に及ぼす影響	共	平成 24 年 11 月	日本ベジタリアン学会 東京都大会	嘉悦佳子・森川信也・磯部武志・阿部一博
生食用ブドウに対する若年層の食味嗜好とそれに関与する要因	共	平成 27 年 6 月	日本食品保蔵科学会 東京都大会	阿部一博・阿知波信夫
演奏会・発表会				
その他の研究発表、演奏				
その他の著書、訳書等(雑誌原稿等を含む)				
「幸せの国」ブータン王国西部地域の「農と食」を垣間見て その1	単	平成 24 年 10 月	食生活研究、第 32 巻、第 5 号、P9-13	
「幸せの国」ブータン王国西部地域の「農と食」を垣間見て その2	単	平成 24 年 12 月	食生活研究、第 32 巻、第 6 号、P11-16	
「幸せの国」ブータン王国西部地域の「農と食」を垣間見て その3	単	平成 25 年 2 月	食生活研究、第 33 巻、第 1 号、P8-11	

「食資源の生産と食の安全」に関するセミナーの開催報告	単	平成 24 年 10 月	日本食品保蔵科学会誌、第38巻、第5号、P312	
「食資源の多様性の活用」に関するランチセミナーの開催報告	単	平成 24 年 12 月	日本食品保蔵科学会誌、第38巻、第6号、P359	
「食資源と食品流通の安全性と品質管理」に関するランチセミナーの開催報告	単	平成 25 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌、第39巻、第1号、P26	
食い倒れ大阪の食文化を支える生物多様性	単	平成 25 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌、第39巻、第1号、P43	
都市農業が支える大阪の食文化の個性	単	平成 25 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌、第 39巻、第 1 号、P44-46	
「外食産業・食品流通の安全性と健康管理」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 26 年 7 月	日本食品保蔵科学会誌、第 40巻、第 4 号、P215	
「大阪の食事情・動向」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 26 年 9 月	日本食品保蔵科学会誌、第 40巻、第 5 号、P258	
「外食産業と食品流通における食の安全性」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 27 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌、第 41巻、第 1 号、P40	
「食品流通における食の安全性」に関する公開セミナー開催報告	単	平成 28 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌、第 42巻、第 1 号、P36	
「ベジタリアンの食」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 28 年 5 月	日本食品保蔵科学会誌、第 42巻、第 2 号、P88	
ナスの個性を知る	単	平成 25 年 8 月	月刊食生活、第 107 巻、第8号、P10-14	
大阪を飛び出した泉州水ナス	単	平成 25 年 8 月	月刊食生活、第 107 巻、第8号、P15-16	
世界の市場で垣間見るナス	単	平成 25 年 8 月	月刊食生活、第 107 巻、第8号、P65-67	
カボチャの個性を知る	単	平成 25 年 9 月	月刊食生活、第 107 巻、第9号、P10-13	
なにわの伝統野菜「勝間南瓜」	単	平成 25 年 9 月	月刊食生活、第 107 巻、第9号、P14-15	
バラエティーあふれる「ペポカボチャ」	単	平成 25 年 9 月	月刊食生活、第 107 巻、第9号、P22-23	
アメリカのカボチャ、あれこれ	単	平成 25 年 9 月	月刊食生活、第 107 巻、第9号、P66-67	
大根 食材のあらまし	単	平成 25 年 12 月	月刊食生活、第 107 巻、第 12号、P4-5	
大根 個性を知る	単	平成 25 年 12 月	月刊食生活、第 107 巻、第 12号、P12-15	
身近なカイワレ大根のママ知識	単	平成 25 年 12 月	月刊食生活、第 107 巻、第 12号、P16-17	

我が国の食の多様性を支える大根たち	単	平成 25 年 12 月	月刊食生活、第 107 巻、第 12 号、P24-25	
なにわの伝統野菜「田辺大根」と「守口大根」	単	平成 25 年 12 月	月刊食生活、第 107 巻、第 12 号、P30-32	
苺 個性を知る	単	平成 26 年 3 月	月刊食生活、第 108 巻、第 3 号、P12-14	
イチゴの品種の移り変わりと消費者の嗜好	単	平成 26 年 3 月	月刊食生活、第 108 巻、第 3 号、P16-19	
イチゴの楽しみ方アラカルト	単	平成 26 年 3 月	月刊食生活、第 108 巻、第 3 号、P32-33	
イチゴの植物学的基礎知識と特性を生かした栽培	単	平成 26 年 3 月	月刊食生活、第 108 巻、第 3 号、P34-36	
【食材のあらまし】にんにく	単	平成 26 年 8 月	月刊食生活、第 108 巻、第 8 号、P4-7	
ニンニク部位、食べ比べのすすめ	単	平成 26 年 8 月	月刊食生活、第 108 巻、第 8 号、P26-29	
塩を知り、塩を楽しむ	単	平成 26 年 10 月	月刊食生活、第 108 巻、第 10 号、P30-32	
葱の個性を知る	単	平成 26 年 12 月	月刊食生活、第 108 巻、第 12 号、P20-23	
ねぎの植物学的特性と品種	単	平成 26 年 12 月	月刊食生活、第 108 巻、第 12 号、P28-31	
葉ねぎの食用部位と栄養、カットねぎの保存	単	平成 26 年 12 月	月刊食生活、第 108 巻、第 12 号、P60	
料理におけるねぎの役割	単	平成 26 年 12 月	月刊食生活、第 108 巻、第 12 号、P61-63	
世界の柑橘類	単	平成 27 年 1 月	月刊食生活、第 109 巻、第 1 号、P26-28	
香酸柑橘類の概略と食品的特性	単	平成 27 年 1 月	月刊食生活、第 109 巻、第 1 号、P29-31	
味噌たちの自己主張 ～世界の味噌、日本の味噌～	単	平成 27 年 2 月	月刊食生活、第 109 巻、第 2 号、P26-29	
暮らしのなかの味噌	単	平成 27 年 2 月	月刊食生活、第 109 巻、第 2 号、P74-75	
海苔の活躍	単	平成 27 年 3 月	月刊食生活、第 109 巻、第 3 号、P26-27	
タマネギの植物学的特性と化学成分	単	平成 27 年 4 月	月刊食生活、第 109 巻、第 4 号、P26-27	
海外のタマネギ事情	単	平成 27 年 4 月	月刊食生活、第 109 巻、第 4 号、P28-29	

心と体を育む食資源の科学－農学と食品学、そして食育－	単	平成 26 年 4 月	Food & Food Ingredients J. Jpn, VI.219, No.1, 57-68	
野菜と果実の科学的・食品学的特性	単	平成 26 年 4 月	月刊フードジャーナル Vegetarian-ism	
「食品流通における食の安全性」に関する公開セミナー開催報告	単	平成 28 年 2 月	日本食品保蔵科学会誌第 42 巻1号 p36	
「ベジタリアンの食」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 28 年 4 月	日本食品保蔵科学会誌第 42 巻 2 号 p88	
「大阪の食資源と食の動向」に関するランチセミナーの開催報告	単	平成 28 年 10 月	日本食品保蔵科学会誌第 42 巻 5 号 p230	
「農と食の関わり」に関する公開セミナーの開催報告	単	平成 28 年 12 月	日本食品保蔵科学会誌第 42 巻 6 号 p256	
研究助成金の受給状況				
科研費の採択				
研究タイトル	助成金タイトル、支給元		研究代表者・分担者の区別	
	支給額		支給年度	
その他の外部資金による活動				
研究タイトル	助成金タイトル、支給元		研究代表者・分担者の区別	
電解水とスチームコンベクションを併用した食資源の品質保持と安全性確保に関する研究	共同研究・ホンザキ電機株式会社		研究代表者:阿部一博 単独	
	支給額		支給年度	
	750,000 円		平成 24 年度	
研究タイトル	助成金タイトル、支給元		研究代表者・分担者の区別	
プラスチックフィルムによる青果物の品質保持機構の解析	共同研究・三井化学株式会社		研究代表者:阿部一博 単独	
	支給額		支給年度	
	300,000 円		平成 24 年度	
その他研究活動上特記すべき事項	年月	概要		
学内委員等				
就任期間	機関名・委員名・役職名			
平成 26 年4月～平成 29 年3月	生涯学習センター 委員			
平成 27 年4月～平成 29 年3月	国際理解研究所 委員			
平成 26～29 年	入試作問委員会 委員			
平成 26～29 年	教員免許更新講習会 講師			
社会活動				
学会役員				
就任期間	学会役員名			
日本食品保蔵科学会 理事	平成 24 年 4 月～平成 29 年3月			
日本食品保蔵科学会 役員選考委員会委員	平成 24 年 4 月～平成 28 年3月			
日本食品保蔵科学会 広報委員会委員長	平成 24 年 4 月～平成 28 年3月			
日本ベジタリアン学会 ライセンス委員会委員長	平成 24 年 4 月～平成 29 年3月			

日本ベジタリアン学会 理事	平成 24 年 4 月～平成 29 年3月			
日本農業生産管理技術学会 評議員	平成 24 年 4 月～平成 29 年3月			
食生活研究 編集委員	平成 25 年 4 月～平成 29 年3月			
食生活研究 査読委員	平成 27 年 4 月～平成 29 年3月			
食生活研究 論文賞選定委員	平成 25 年 4 月～平成 29 年3月			
学会賞				
日本食品保蔵科学学会大会 優秀プレゼンテーション賞	大阪大会(平成 24 年 6 月)において共同研究者として受賞。 演題:『サツマイモ切片の加熱調理時における糖含量増加に及ぼす加熱温度・時間の影響に関する研究』			
日本食品保蔵科学学会大会 優秀プレゼンテーション賞	大阪大会(平成 24 年 6 月)において共同研究者として受賞。 演題:『有機質肥料活用型養液栽培におけるミツバの化学成分および微生物的特性の解明』			
公開講座				
講座名、講演タイトル	単共の別	年月	場所	概要
なにわエコ会議・海に連なる食物連鎖	単	平成 24 年 2 月	大阪市立環境学習センター 生き生き地球館	海中のある食物連鎖と我々の食生活との関わり等。
京都教育大学 公開講演会・海に連なる食物連鎖	単	平成 24 年 2 月	京都教育大学 附属環境教育 実践センター	海中のある食物連鎖と我々の食生活との関わり等。
雄島地区まちづくり協議会・雄島公民館・からだにやさしい食のお話 ～安全な食べ物ってなあに?健康の元は食にあり!～	単	平成 24 年 3 月	雄島公民館(福井県坂井市)	野菜の栄養特性や生理・科学的特性等。
千代田区民会館・心と体を育む植物と食資源の科学	単	平成 24 年 5 月	河内長野市千代田区民会館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
「農と食の文化と科学」鼎談会・大阪の食を支える食資源の多様性	単	平成 24 年 9 月	琉球大学	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
テックデザイン・生鮮野菜の品質特性と鮮度保持	単	平成 24 年 11 月	おいしさ科学館(東京・浜松町)	近年において流通と消費が増えているカット野菜の特性等。
大阪科学技術センター・心と体を育む植物と食資源の科学	単	平成 24 年 11 月	放出会館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
大阪科学技術センター・大正区地域女性団体協議会・心を育む植物と食資源の科学「我々を取り囲む食環境のトピックス」	単	平成 25 年 2 月	大正コミュニティーセンター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
なにわエコ会議・心と体を育む植物と食資源の科学 -農学と食品学、そして食育-	単	平成 25 年 2 月	大阪市立環境学習センター 生き生き地球館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
京都教育大学 公開講演会・心と体を育む植物と食資源の科学 -農学と食品学、そして食育-	単	平成 25 年 3 月	京都教育大学 附属環境教育 実践センター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
河内長野市・心と体を育む植物と食資源の科学	単	平成 25 年 5 月	河内長野市加賀田公民館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
ベジタリアン協会 ベジタリアン アドヴァイザーセミナー・野菜・果実の科学的知識	単	平成 25 年 6 月	大阪国際会議場	野菜の栄養特性や生理・科学的特性等。
美しい街づくり推進協議会・食文化を支える食資源の多様性と品質特性	単	平成 25 年 6 月	大阪府立大学 I-site なんば	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
大阪市立環境学習センター・多様な食材を提供する大阪農業	単	平成 25 年 6 月	大阪市立環境学習センター 生き生き地球館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
堺市SS倶楽部・食の文化と科学 農学と食品学、そして食育	単	平成 25 年 8 月	堺市福祉総合会館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
テクノシステム・カット野菜の消費動向と品質保持・微生物制御	単	平成 25 年 12 月	中央大学駿河台記念館(御茶ノ水)	近年において流通と消費が増えているカット野菜の特性等。
大阪市立環境学習センター 生き生き地球館・心と体を育む植物環境の科学	単	平成 26 年 2 月	大阪市立環境学習センター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。

まちづくり円卓会議・心と体を育む食資源と食の科学 ―農学と食品学、そして食育と食のトピックス―	単	平成 26 年 3 月	大阪府立狭山池博物館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
心と体を育む食資源と食の科学 ―農学と食品学、そして食育と食のトピックス―	単	平成 26 年 7 月	大阪市教育センター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
大阪の食情報と食動向の事例紹介	単	平成 26 年 9 月	琉球大学	大阪府において流れている食の出版事情・情報や食動向の実情等。
種子から始まる野菜のおいしさと機能性	単	平成 26 年 11 月	東京都・レインボービル	野菜の植物学的特性と食品としての機能性等。
豊かな食生活に関する農と食のトピックスを映像で	単	平成 27 年 3 月	京都教育大学 附属環境教育実践センター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
心と体を育む植物と食材の科学 ―畑から食卓までのトピックス	単	平成 27 年 5 月	大阪市立難波市民学習センター	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
新たな果実・野菜の多様性による豊かな食生活	単	平成 27 年 5 月	大阪狭山市立公民館	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
”和”を演出する食材の個性～事業展開の鍵を探る～	単	平成 27 年 5 月	飯田橋レインボービル	我々の食生活における果実・野菜の役割と商品開発との関わり等。
食品・食材に関する最新情報 その1	単	平成 27 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
食品・食材に関する最新情報 その2	単	平成 27 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
食品・食材に関する最新情報 その3	単	平成 27 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
栄養教諭・学校栄養教職員の食育コーディネーターとしての専門性と役割について	単	平成 27 年 8 月	奈良県立教育研究所	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
心と体を育む食資源の科学 ―農学と食品学、そして食育―	単	平成 27 年 9 月	エルモ西淀川	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
心と体を育む植物と食物の科学	単	平成 28 年 1 月	大阪市立大正北中学校	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
ベジタリアンの食と健康管理	単	平成 28 年 1 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における果実・野菜の役割とベジタリアンの食の関わり等。
心と体を育む植物と食物の科学	単	平成 28 年 5 月	大阪市私立保育園連盟	我々の生活圏に属する植物と衣食住との関わり等。
商品開発・研究 ―農学と食品学、そして食育―	単	平成 28 年 6 月	ファインフーズ(株)研究所	食品開発・研究に必要な農学・食品学の知識ならびに食育に関する情報。
食品・食材に関する最新情報 その1	単	平成 28 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
食品・食材に関する最新情報 その2	単	平成 28 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
食品・食材に関する最新情報 その3	単	平成 28 年 8 月	帝塚山学院大学	我々の食生活における食材の活用とそれに関する最新情報等。
大阪の食を支える食資源の多様性	単	平成 28 年 8 月	琉球大学	大阪府において流れている食の出版事情・情報や食動向の実情等。

学外機関委員等

就任期間	機関名・委員名・役職名
平成 24 年 4 月～平成 29 年 3 月	大阪府 E マーク食品認証事業推進委員会 委員長
平成 24 年 4 月～平成 29 年 3 月	大阪府エコ農業推進委員会 委員長
平成 24 年 6 月～平成 24 年 7 月	大阪府「農の匠」認定委員会 委員長
平成 24 年 4 月～平成 29 年 3 月	社団法人農林水産技術情報協会 高度化事業評価委員会(一次書面) 委員

平成 24 年 4 月～平成 29 年 3 月	社団法人農林水産技術情報協会 高度化事業評価委員会(事後) 委員	
平成 28 年 9 月～平成 29 年 3 月	貝塚市せんごくの杜養護学校エリア教育系施設事業化調査業務 調査検討委員会 特別委員	
平成 28 年 9 月～平成 28 年 11 月	大阪府・農協中央会・JA 堺合同レシビコンテスト 委員	
その他、学会や学術的団体での活動、社会活動上特記すべき事項		
セミナー開催:平成 24 年 6.21-22 日本食品保蔵科学会第 61 回大会 実行委員長 共催・協賛多数		
セミナー開催:平成 24 年 06.28 食資源の生産と食の安全-養液栽培で生産された野菜の硝酸イオン含量に関する研究- 実行委員長 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会、共催:日本ベジタリアン学会、協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 24 年 9.25 大阪の食を支える食資源の多様性 実行委員長・演者 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会(琉球大学)、共催:日本ベジタリアン学会、協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 24 年 10.22 食資源と食品流通の安全性と品質保持 -食卓までをカバーするハードとソフト- 実行委員長(大阪府立大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会、共催:日本ベジタリアン学会、協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 25 年 11.14 「外食産業・食品流通の安全性と健康管理」 実行委員長(帝塚山学院大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会、協賛:日本食品保蔵科学会		
国際交流:つくば市国際協力機構において「我が国の青果物流と収穫後生理学」の研修担当(平成 24～25)		
社会活動:平成 25 年 1 奇跡の星の植物館 植物科学フォトコンテスト「ペアルック」-優秀賞-		
セミナー開催:2014.09.19 大阪の食情報と食動向の事例紹介 実行委員長(琉球大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会(琉球大学) 協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 26 年 11.12 野菜のおいしさと機能性を極める コーディネート・コンビーナー 主催 サイエンスフォーラム		
セミナー開催:平成 26 年 11.27 「外食産業と食品流通における食の安全性と健康管理 -災害時の食品流通をカバーするハードとソフト-」実行委員長(帝塚山学院大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会 協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 27 年 5.20 成功する野菜ビジネスのノウハウ コーディネート・コンビーナー 主催 サイエンスフォーラム		
日本食品保蔵科学会大会開催:平成 27 年 6.27 日本食品保蔵科学会 創立 40 周年記念事業実行委員会 委員		
セミナー開催:平成 27 年 11.25 食品流通における食の安全性のセミナー 食品流通における安全性の確保と管理栄養士の役割 実行委員長(帝塚山学院大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会 協賛:日本食品保蔵科学会		
セミナー開催:平成 28 年 1.14 「ベジタリアンの食と健康管理」のセミナー 実行委員長(帝塚山学院大学内) 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会 協賛:日本食品保蔵科学会		
FD 研修会開催:平成 28 年 5.25 FD 研修会「食品製造会社における役割分担と人材の活用」実行委員長(帝塚山学院大学 学科内)		
日本食品保蔵科学会企画委員:平成 28 年 6.25-27 宮崎大会		
セミナー開催:平成 28 年 8.31 大阪の食を支える食資源の多様性 実行委員長・演者 琉球大学 主催:「農と食の文化と科学」鼎談会 協賛:日本食品保蔵科学会		
学会実行委員:平成 28 年 10.22 第 55 回日本栄養・食糧学会近畿支部(帝塚山学院大学)		
FD 研修会開催:平成 28 年 11.30 FD 研修会「食品流通における安全性の確保と管理栄養士・栄養士の役割」実行委員長(帝塚山学院大学 学科内)		
海外での活動		
海外での教育、研究、大学運営、国際貢献にかかわること		
期間	国名	概要
平成 26 年 8. 25-9. 1	北欧 4 カ国(フィンランド・ノルウェー・スウェーデン・デンマーク)	北欧の食文化と食品消費動向の市場調査
平成 27 年 3. 11-3. 21	USA ならびに南米 3 カ国	南米 4 カ国(チリ・ペルー・ブラジル・アルゼンチン)とニューヨーク市の食文化と食品消費動向の市場調査
平成 27 年 9. 6-9. 9	ベトナム・ホーチミン市	ホーチミン市の食生活と市場調査
平成 28 年 9. 6-9. 13	USA 西部・中部地域	同地区の食生活と市場調査
平成 28 年 3. 1-3. 5	インド・デリー地区	インド北部の食生活と市場調査