

専門分野			
総合系・総合領域・生活科学・食生活学(栄養生化学、調理学)			
研究課題			
脂質代謝、糖質代謝、調理学			
教育活動			
担当授業科目(学部)			
調理学、調理学実習（基礎）、調理学実習（応用）、食品加工学実習、栄養学、基礎栄養学実験、応用栄養学実習、演習A、演習B、卒業研究			
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			
作成した教材・資料集			
その他教育活動上特記すべき事項			
堺市いちじく6次産業化プロジェクト	平成26年4月～継続中	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014年度入学生	堺市と共同で、堺市産のいちじくの6次産業化をめざし、福田ひとみ教授と共同で、レシピの開発と商品の提案に携わった。また、1次産業に関わる農家の方に対し、加工品作成の実習を行った。
堺あなごプロジェクト	平成26年9月～11月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014年度入学生	堺で有名なあなごについて学習すると共に、福田ひとみ教授と共同で、堺あなご専門店「松井泉」で販売する栄養バランスを考えた弁当の開発に携わった。
とまとスイーツプロジェクト	平成27年6月～8月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2015年度入学生	大阪狭山市の協力のもと、福田ひとみ教授と共同で、とまとスイーツのレシピカードを作成に携わった。これらの活動が認められ、大阪狭山市から感謝状が贈呈された。
ぶどうちゃんレシピ開発チーム	平成27年8月～11月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014、2015年度入学生 有志	大阪狭山市の協力のもと、福田ひとみ教授と共同で、ぶどう関連レシピの開発とレシピブックの作成に携わった。これらの活動が認められ、大阪狭山市から感謝状が贈呈された。
堺市さつまいも6次産業化プロジェクト	平成27年9月～10月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014年度入学生	堺市と共同で、堺市産のさつまいもの6次産業化をめざし、福田ひとみ教授主導のもと、レシピの開発に携わっている。また、1次産業に関わる農家で行った学生の農業体験を引率した。
堺市玉ねぎ6次産業化プロジェクト 「玉葱すーぷ」活用レシピの開発	平成27年9月～10月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014年度入学生	堺市と共同で、堺市産の玉ねぎの6次産業化商品「玉葱すーぷ」のパッケージに掲載する活用レシピ開発をめざし、福田ひとみ教授主導のもと、レシピの開発に携わった。
堺市玉ねぎ6次産業化プロジェクト 玉ねぎスープパッケージのラベルコンテスト	平成27年10月～平成28年4月	人間科学部学生	堺市と共同で、堺市産の玉ねぎを使った玉ねぎスープのパッケージに使用するラベルの一新をめざし、福田ひとみ教授主導のもと、コンテストの主催に携わった。

大阪狭山市狭山池 1400 年記念 狭山池ダムカレープロジェクト	平成 28 年 1 月～継続中	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2014、2015 年度入学生 有志	大阪狭山市および狭山池管理会社からの依頼で、福田ひとみ教授と共同で「狭山池ダムカレー」のレシピ開発に携わった。また、特別試食会として、大学開学 50 周年記念行事でこのカレーをふるまった。これらの活動が認められ、大阪狭山市から感謝状が贈呈された。	
泉ヶ丘エリア産学官連携事業 泉ヶ丘スイーツ開発	平成 28 年 4 月～継続中	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2015 年度入学生	南海電気鉄道の創業 130 周年、泉北ニュータウンまち開き 50 周年に際し、泉ヶ丘エリアのブランド力アップを図るため、南海電気鉄道から「泉ヶ丘スイーツの開発・商品化」企画が持ち込まれ、福田ひとみ教授と共同で「泉ヶ丘スイーツ」のレシピ開発および商品開発に携わった。4 作品については、商品化され、ひろばマルシェで販売された。	
堺市かぼちゃ 6 次産業化プロジェクト	平成 28 年 8 月～9 月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2015、2016 年度入学生 有志	堺市と共同で、堺市産のかぼちゃの 6 次産業化をめざし、福田ひとみ教授主導のもと、レシピの開発に携わった。また、1 次産業に関わる農家で行った学生の農業体験を引率した。	
大阪エコ農産物レシピコンテスト	平成 28 年 9 月～12 月	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2016 年度入学生	平成 13 年度に創設された大阪エコ農産物認定制度の制度発足から15年が経過し、府民により一層の浸透を図るため、大阪エコ農産物の「しゅんぎく」、「こまつな」、「ねぎ」、「しろな」、「みずな」のレシピ開発が依頼された。福田ひとみ教授、阿部一博教授と共同で、レシピ開発とレシピカードの作成に携わった。大阪府、堺市、堺ブランド農産物推進協議会（JA 堺市エコ農産物出荷部会）、JA 大阪中央会から、大阪府知事賞をはじめ、10 賞の受賞に貢献した。	
堺市さつまいも 6 次産業化プロジェクト第二弾	平成 28 年 11 月 ～平成 29 年 1 月 （一部継続中）	食物栄養学科 健康実践栄養士課程 2015 年度入学生	堺市と共同で、堺市産のさつまいもの 6 次産業化をめざし、福田ひとみ教授主導のもと、レシピの開発に携わった。第一・二弾のレシピをあわせ、販売促進用パンフレットの作成を予定している。	
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				
COX-2 および PPAR を標的とした精油成分の機能性評価	共著	平成 24 年 5 月	脂質生化学研究 54 (2012) 252-255.	中田理恵子、滝澤祥恵、岩佐千紘、高井綾子、勝川路子、井上裕康：COX-2 発現抑制と PPAR 活性化は相互に作用する関係にあり、両方の効果をもつ分子が生活習慣病予防に有効であるという考えに基づき、精油の機能性評価を行った。その結果、タイム油からカルバクロール、レモングラス油からシトラール、バラ油からシトロネロールとゲラニオールを同定した。

米粉を使用したパンおよび天ぷらの物理特性と官能評価	共著	平成 24 年 12 月	帝塚山学院大学人間化学部 研究年報 14 (2012) 69-77.	福田ひとみ、香野美佳、勝川路子：本学学生を対象に米粉およびパンについてのアンケート調査を行った。米粉の普及率増加が食料自給率の増加につながると考え、米粉を調理に利用する方法として天ぷら、パンを取り上げた。米粉を天ぷらの衣に使用した場合、薄力粉よりも衣の水分が少なく、カリカリとサクサクしているという評価が高かった。米粉および米で作ったパンと強力粉で作ったパンを比較したところ、味については差がなかったが、食感は強力粉のパンが最も好まれ、米粉、コメの順で低くなった。
学生、教職員、糖尿病患者における間食についての意識調査と糖質制限したケーキによる血糖値上昇の抑制	共著	平成 25 年 12 月	帝塚山学院大学人間科学部 研究年報 15 (2013) 63-73.	福田ひとみ、小川麗、香野美佳、勝川路子、田中仁、細川雅也：肥満および糖尿病の食事指導としてカロリー特に糖質の制限が行われている。糖尿病患者と健常者を対象に間食についてのアンケートを行った。さらに、カロリーと砂糖の量を抑えたケーキを調整し、食後血糖値への影響について検討した。その結果、糖質を制限したケーキは、血糖やインシュリンの上昇を抑えるだけでなく、「間食したい」という欲求を満たす効果も期待できた。
Comparison of labeled acetate and glucose incorporations into lipids in the liver and adipose tissue after intravenous injection in rats.	共著	平成 26 年 7 月	J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo). 2014;60(3):176-82.	Iritani N, Hirakawa T, Fukuda H, Katsukawa M, Kouno M.: To compare incorporations of acetate and glucose in tissue total lipids and TAG, incorporations of labeled acetate and glucose in livers and epididymal adipose tissues were followed after their intravenous injection in the tail vein of individual rat fed a fat-free or 10% corn oil diet. TAG synthesized from acetate and glucose in the liver appeared to be mostly transported to adipose tissue. Thus, it is suggested that as the labeled glucose rapidly decreased in the liver, plasma and adipose tissue, TAG should be less derived from dietary carbohydrate than from dietary fat.
Lipid synthesis from labeled acetate and glucose in the liver and adipose tissue after intravenous injection	共著	平成 26 年 12 月	帝塚山学院大学人間科学部 研究年報 16 (2014) 46-57.	Iritani N, Hirakawa T, Fukuda H, Katsukawa M, Katsurada A, Kouno M.: To compare incorporations of acetate and glucose in tissue total lipids and TAG, incorporations of labeled acetate and glucose in livers and epididymal adipose tissues were followed after their intravenous injection in the tail vein of individual rat fed a fat-free or 10% corn oil diet. TAG synthesized from acetate and glucose in the liver appeared to be mostly transported to adipose tissue. Thus, it is suggested that as the labeled glucose rapidly decreased in the liver, plasma and adipose tissue, TAG should be less derived from dietary carbohydrate than from dietary fat.

糖尿病モデルラットにおける「おから摂食」による耐糖能改善の機序の解明	共著	平成 26 年 12 月	大豆たん白研究 Vol.17 (2014) 120-123.	細川雅也、勝川路子、田中仁、福田ひとみ、入谷信子： We aimed to investigate the therapeutic effects of okara on glucose tolerance in Male GK rats. Body weight gain and food intake of the two groups of rats were not significant. In an oral glucose tolerance test, the increases of plasma glucose and insulin levels were suppressed by the okara diet. In epididymal adipose tissue, the mRNA expressions of PPAR γ and adiponectin, which up-regulate insulin sensitivity, were increased by feeding the okara diet. These results suggest that okara may exert anti-diabetic effects through the PPAR γ -mediated pathway in type 2 diabetes.
年代別にみる味覚感度と食習慣について	共著	平成 27 年 12 月	帝塚山学院大学人間科学部研究年報 17(2015)47-54.	勝川路子、青砥聡子、阪上遥、福田ひとみ：食べ物のおいしさを考える上で重要な要因である味覚は、呈味成分の味を認識できる最小濃度(%)である「閾値」以下の濃度では味を認識することはできない。そこで、アンケート調査で得られる回答者の特徴と、官能評価で得られる閾値を比較し、官能評価に影響を与える因子が味覚毎に異なるか調べた。その結果、それぞれの味覚の間には相関があり、味覚の感度は総合的な判定能の高さを示していた。また、本集団において官能評価に影響を与える因子は年齢とファーストフードやインスタント食品の摂取頻度であった。
Okara ameliorates glucose tolerance in GK rats.	共著	平成 28 年 5 月	J Clin Biochem Nutr. 58 (2016) 216-222.	M. Hosokawa, M. Katsukawa, H. Tanama, H. Fukuda, S.Okuno, K. Tsuda, N. Iritani： We herein investigated the effects of okara on glucose tolerance in GK rats, a representative animal model of Japanese type 2 diabetes.
ラットにおける食餌量制限による糖質と脂質代謝系の日内変動	共著	平成 28 年 12 月	日本栄養・食糧学会誌 6 (2016) 289-297.	福田ひとみ、平川智恵、勝川路子、加藤真由子、中野長久、桂田昭彦、入谷信子：糖質と脂質代謝系に対する食餌量制限の影響を研究するために、ラットを自由摂食と 80%に食餌量を制限した 2 群で 2 週間飼育し、その代謝系指標の日内変動を 17:00 および 18:00 より 3 時間ごとに調べた。血漿遊離脂肪酸、総ケトン体値は給餌 16 時間後の 9:00 には制限食群で高かった。血漿インスリン値は両群とも 0:00 (給餌後 7 時間) まで高く、その後制限食群で特に低下した。肝臓グリコーゲン値は制限食群でも変動幅は同じであったが、6 時間早くピークに達した。一方、制限食群では血漿、肝臓 TAG 値、体重増加と内臓脂肪組織重量が減少した。
食物繊維摂取増加を目的としたゴボウ添加ビスケットの物性と官能評価および排便効果	共著	平成 29 年 3 月	食生活研究 3(2017) 16-33	福田ひとみ、勝川路子：食物繊維摂取量増加のために、食物繊維を多く含む野菜の 1 つであるゴボウを用いたビスケットを作製し、その物性と官能評価と排便効果について調べた。官能評価では

				ゴボウ添加は外観と固さの評価は低かったが、総合評価は対照と同等であった。生地の厚さが厚くなるほど咀嚼回数は増えたが、3mm は咀嚼しづらく、総合評価は 1mm の生地が最も高かった。ゴボウ添加ビスケットは、無理なく食物繊維摂取量を 1 日約 5g 増加させ、便秘を改善する効果があることが明らかとなった。
学会発表				
COX-2 および PPAR を標的としたニンニク油の機能性評価	共同	平成 24 年 5 月	第 66 回日本栄養・食糧学会大会	滝澤祥恵、勝川路子、岩佐千紘、越地聡美、高井綾子、杉本圭一郎、藤沢浩之、中田理恵子、井上裕康
COX-2 および PPAR を標的とした精油成分の機能性評価	共同	平成 24 年 6 月	第 54 回日本脂質生化学会	中田理恵子、滝澤祥恵、岩佐千紘、越地聡美、高井綾子、勝川路子、井上裕康
カロリー・砂糖の量を抑えたショートケーキの試作 ― 物理的性質と官能評価 ―	共同	平成 24 年 7 月	調理科学会近畿支部-東海・北陸合同研究発表会	福田ひとみ、小川麗、香野美佳、勝川路子
内臓脂肪組織における脂肪代謝への粉末コンブ摂取による影響	共同	平成 24 年 10 月	第 51 回日本栄養食糧学会近畿支部大会	福田ひとみ、香野美佳、勝川路子、入谷信子
シナモンバーク油による生体における PPAR α 活性化の検討	共同	平成 24 年 12 月	第 84 回日本生化学会大会	岩佐千紘、勝川路子、滝澤祥恵、中田理恵子、井上裕康
学生、教職員、糖尿病患者における間食についての意識調査と糖質制限を考慮したケーキの開発	共同	平成 24 年 12 月	第 11 回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	小川麗、香野美佳、勝川路子、田中仁、細川雅也、福田ひとみ
1 型糖尿病ラットにおける粉末食品添加による糖、脂質代謝への影響	共同	平成 25 年 5 月	第 67 回日本栄養・食糧学会大会	勝川路子、福田ひとみ、香野美佳、細川雅也、入谷信子
粉末コンブ摂取による血糖値の抑制と脂肪代謝への影響	共同	平成 25 年 5 月	第 67 回日本栄養・食糧学会大会	福田ひとみ、香野美佳、勝川路子、入谷信子
血糖上昇の抑制を目的としたこんぶケーキの試作 ― 物性と官能評価 ―	共同	平成 25 年 8 月	日本調理科学会平成 25 年度大会	福田ひとみ、香野美佳、奥野そのみ、勝川路子
ラットにおける粉末コンブ摂取による糖・脂質代謝への影響	共同	平成 25 年 9 月	第 86 回日本生化学会大会	福田ひとみ、香野美佳、勝川路子、入谷信子
糖尿病患者、学生、教職員における間食についての意識調査と糖質制限したケーキによる血糖上昇の抑制	共同	平成 25 年 9 月	第 60 回日本栄養改善学会学術総会	福田ひとみ、勝川路子
油の摂取に関するアンケート調査と大豆たんぱく質を用いた天ぷらの衣の物性と官能評価	共同	平成 25 年 12 月	日本調理科学会近畿支部第 40 回研究発表会	福田ひとみ、小川麗、勝川路子
大学生の野菜摂取状況とごぼうを用いたクッキーによる排便効果	共同	平成 25 年 12 月	第 12 回日本栄養改善学会近畿支部学術総会	福田ひとみ、勝川路子
糖質と脂質代謝における食餌ラード量と粉末コンブ摂取の影響	共同	平成 26 年 5 月	第 68 回日本栄養・食糧学会大会	福田ひとみ、勝川路子、香野美佳、奥野そのみ、入谷信子
1 型糖尿病ラットにおける乾燥おから粉末添加による糖、脂質代謝への影響	共同	平成 26 年 5 月	第 68 回日本栄養・食糧学会大会	勝川路子、福田ひとみ、奥野そのみ、入谷信子、細川雅也
低速圧縮絞り式ジュースを用いたトマトジュースの官能評価と血糖値上昇抑制効果	共同	平成 26 年 8 月	第 61 回日本栄養改善学会学術総会	福田ひとみ、勝川路子、奥野そのみ、楠本晃司、吉川浩史
ラット肝臓と脂肪組織におけるラベルした acetate と glucose からの脂肪合成の比較	共同	平成 26 年 8 月	第 19 回アディポサイエンス・シンポジウム	福田ひとみ、平川智恵、勝川路子、香野美佳、入谷信子
加齢ラットの脂肪代謝におよぼす粉末コンブ摂取の影	共同	平成 26 年 10 月	第 52 回日本栄養・食糧学会近畿支部大会	福田ひとみ、勝川路子、奥野そのみ、入谷信子
Effects of kombu powder feeding on glucose and lipid metabolism of rats	共同	平成 27 年 5 月	12th Asian Congress of Nutrition	H. Fukuda, M. Kouno, M. Katsukawa, S. Okuno, N. Iritani
食物繊維摂取増加を目的としたゴボウビスケットの試作	共同	平成 27 年 7 月	東海・北陸、近畿支部合同調理科学会研究会	福田ひとみ、勝川路子
糖尿病ラットにおける糖代謝への食物繊維の摂取による影響	共同	平成 27 年 12 月	第 38 回日本分子生物学会年会、第 88 回日本生化学会大会、合同大会	福田ひとみ、勝川路子、青砥聡子、入谷信子
1型糖尿病ラットにおける乾燥ゴボウ粉末添加による糖、脂質代謝への影響	共同	平成 28 年 5 月	第 70 回日本栄養・食糧学会大会	勝川路子、福田ひとみ、青砥聡子、入谷信子
1型糖尿病ラットにおける糖質・脂質代謝へのコンブ摂取による影響	共同	平成 28 年 5 月	第 70 回日本栄養・食糧学会大会	福田ひとみ、勝川路子、青砥聡子、入谷信子

おから摂食は GK ラットの耐糖能を改善させる	共同	平成 28 年 5 月	第 59 回日本糖尿病学会年次 学術集会	細川雅也、勝川路子、田中仁、福田ひと み、津田謹輔、入谷信子						
食物繊維摂取増加を目的としたゴボウ添加ビスケ ットの物性と官能評価	共同	平成 28 年 8 月	郷里科学会研究会	福田ひとみ、勝川路子						
女子大生におけるゴボウビスケット摂取が排便に およぼす効果	共同	平成 28 年 9 月	第 55 回日本栄養改善学会学 術総会	福田ひとみ、小林知未、勝川路子						
1型糖尿病ラットにおける乾燥ゴボウ粉末添加食 の糖、脂質代謝への影響	共同	平成 28 年 12 月	第 55 回日本栄養・食糧学会近 畿支部大会	勝川路子、福田ひとみ、青砥聡子、村越 直子、入谷信子						
ラットにおける糖質と脂肪代謝系の日内変動と食 餌量制限による影響	共同	平成 28 年 12 月	第 55 回	福田ひとみ、平川智恵、勝川路子、桂田 昭彦、入谷信子						
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)										
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							
COX-2 および PPAR を指標とした香辛料の 機能性評価	若手研究 B		単独							
	支給額		支給年度							
	449 万円		平成 23-24 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							
	支給額		支給年度							
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～現在に至る	オープンキャンパス運営委員会・委員									
平成 27 年 4 月～平成 28 年 3 月	高大連携推進委員会・委員									
平成 27 年 4 月～現在に至る	衛生委員会・委員									
平成 27 年 4 月～現在に至る	入試広報委員会・委員									
平成 27 年 4 月～現在に至る	アドミッションセンター員会議・委員									
社会活動										
学会役員										
就任期間	学会役員名									
公開講座										
講座名、講演タイトル	単共 の別	年月	場所	概要						
学外機関委員等										
就任期間	機関名・委員名・役職名									
平成 28 年 6 月～現在に至る	大阪狭山市・狭山池ダムカレー採用審査会・審査委員									

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		
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