業務実績報告書

提出日 2020 年 1 月 20 日

- 1. 職名・氏名 教授・横山芳博
- 2. 学位 農学博士、専門分野 水産化学、授与機関 京都大学、授与年月 平成7年3月
- 3. 教育活動

(1)講義・演習・実験・実習

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 海と暮らし(2単位 毎年開講) 1.2.3年生(2017年度以前~2019年度)オムニバス 講義、担当1コマ
- ② 内容・ねらい

身近な食品である「刺身」を例に、主として味覚の面から「魚介類のおいしさ」について講義する。おいしさを感じる仕組み、おいしさを示す物質、お刺身の食べ頃などを科学的に理解することを目的としている。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 化学的知識背景に乏しい学生も対象であることを考慮して、できるだけ平易な表現を用いる とともに、イラストや写真を効果的に用いて理解を図っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等水産資源利用学(2単位 毎年開講) 2年生(2017年度以前~2019年度)、15コマ
- ② 内容・ねらい

水産動植物の種類と原料特性、水産加工食品の加工原理と特性、水産物の非食用利用、水産 資源の有効利用への取組みの現状などについて解説する。多種多様な水産物の特質と利用の現 状に関して、広く専門分野の勉学の基盤となる基礎知識を習得し、同時に、環境負荷が少なく かつ有効な水産資源利用方策について考える。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

毎回講義内容に関する資料を配布するとともに、講義においてはイラストや写真を効果的に 用いて理解を図っている。小テストを複数回行い、また適宜レポート提出を求めることにより、 各学生の効率的な復習の機会を増やしている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 食品栄養学(2単位 毎年開講) 3年生(2017年度以前~2019年度)
- ② 内容・ねらい

食品に含まれる各種栄養素の化学的特性・消化・吸収・生理機能・欠乏症・過剰症などの基本事項、さらに、日本人の栄養の摂取状況と寿命や疾病との関連について解説している。食品の栄養成分と機能、特に水産食品の栄養特性に関する知識を修得し、健康に対する食品の関わりについての今日的な問題を考え、自他の健康に役立てる能力を身につけることを目標とする。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

毎回講義内容に関する資料を配布するとともに、講義においてはイラストや写真を効果的に 用いて理解を図っている。小テストを複数回行い、また適宜レポート提出を求めることにより、 各学生の効率的な復習の機会を増やしている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等科学英語 II(2単位 毎年開講) 3年生(2017年度以前~2019年度)、15コマ
- ② 内容・ねらい

仮分属した研究室関連分野の英語で書かれた書籍や文献をテキストとし、適宜解説を加えながら講読させ、内容を理解させる。仮分属した研究室関連分野の英語で書かれた書籍や文献を

購読し、基本的な専門用語を修得した上で、内容を適切に理解し、国際的に通用する外国語によるコミュニケーションの基礎を身につける。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

英語で書かれた専門分野の書籍を用いて、正確な内容把握をする能力を涵養するために、指定した英文テキストの学生による和訳を出来るだけ丁寧に添削している。また、関連する生化学分野の講義を行っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 食品機能化学(2単位 毎年開講) 修士課程(2017年度以前~2019年度)、15コマ
- ② 内容・ねらい

食品機能や関連する食成分の化学的・生理機能的特性について、最近の研究動向を交えて講述・討論する。食品の第3次機能である体調調節機能と身体のホメオスタシス維持についての理解を深めるとともに、活性酸素や食品に由来する特定成分の摂取と要な健康障害との関係について理解することを目標とする。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

基礎および最新の知見を解説するとともに、課題を設定してレポートを課すことにより理解の深化を図っている。また、講義に関連する文献などを資料として紹介、配布し、自主的学習の補助に努めている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 海洋生物資源学フィールド演習(2単位 毎年開講) 1年生 (2017年度以前~2019年度) オムニバス演習、2コマ(半日程度)
- ② 内容・ねらい

海洋生物資源学部において、何を、なぜ、どのように学ぶのかを理解し、自主的・継続的に 学習する姿勢を身につけるとともに、問題を発見して解決に至る道筋を描くための基礎的な能力を養う。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

小浜市内水産物加工会社工場の見学と施設等の解説を担当している。特に学問と社会のつながりに関して説明に努めるとともに、レポートを作成させることで理解の深化を図っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 地域活性化溶器(1 単位 気圧関議) 2 年代 (2017 年度以前
 - 地域活性化演習(1単位 毎年開講) 2年生 (2017年度以前~2019年度)、30コマ
- ② 内容・ねらい

地域のことを知り、地域の人と交流し、地域に結果を還元することを学ぶ。簡単な食品の開発から製造・販売までを実際に行って、企画力や行動力を高めること、さらに、地域の人々と交流により、学生のコミュニケーション能力を高めることを目標としている。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

地域との魚加工体験や魚残滓処理場見学等を通じた交流、定置網体験、地域に密着した大学発のユニークなブランド食品の開発・試作・販売を行っている。さらに、学内食堂や地域の祭りの機会を利用して、学生達と作製した食品の試験的な販売を行っている。加えて、試作した食材の化学成分の測定を行っている。2016年度以前~2018年度は、小浜市「食の祭り」に出店し、各種の魚を用いた醤油干や、コダイの笹漬け残滓の骨と若狭産米粉を用いた鯛センベイ・鯛ケンピを販売した。これらを通して、学生の企画力や行動力、さらに、コミュニケーション能力の強化を図っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等
 - 基礎演習(1単位 毎年開講) 3年生(2017年度以前~2019年度)、30コマ
- ② 内容・ねらい

分属研究室の研究分野に関連する文献を講読し、その概要を口頭で発表するとともに、発表 内容についての質疑応答を通じて、各研究分野における研究課題や研究手法に関する理解を深 める。各研究分野に関連する文献を検索して必要な情報が収集できるようになる。科学技術文献の特徴を理解し、その内容を要約して口頭で発表する能力を身につける。科学技術分野における討論のしかたを学び、積極的に討論に参加する姿勢を養う。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

分属学生自身が英文文献収集とその文献の和訳を行う。それを添削するとともに周辺分野の 学習を指示することにより正確な文献の理解を図る。また、文献の概要およびその周辺知識を 学生が発表し、発表に対する質疑応答を積極的に行うように指示するよう努めている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等専攻演習(2単位 毎年開講) 4年生(2017年度以前~2019年度)、40コマ
- ② 内容・ねらい

食品化学・水産化学に関連する国内外文献の読解力を身につけるとともに、専門分野の課題と研究動向についての理解を深める。また、文献の内容を総括し発表する能力をおよび討論する能力を養成する。さらに、本演習を通して、卒業論文研究を進める上で必要となる科学的な思考力および解析力を養成する。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

水産化学や水族生化学、海洋分子生物学分野に関連する専門書や学術論文の和訳とその添削、 学生による紹介、関連する各自の進行中の卒業論文研究結果の学生による紹介を行う。発表は パワーポイントを用いて行うことにより、内容を要約、発表する能力の向上を図る。また、積 極的な討論を促すことにより、討論する能力を涵養するよう努めている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等 海洋生物資源利用学専攻演習(4 単位 毎年開講) 修士課程(2017 年度以前~2019 年度)
- ② 内容・ねらい

海洋生物が持つ有用成分に関する諸問題を対象とし、食品化学、食品工学、生物工学ならびに関連分野の研究を中心に、それらに関する国内外の重要な文献を詳細に紹介し、内容について討論する。海洋生物の持つ有用成分に関連する諸問題を解決するための基礎学理を深く習得し、併せて、国内外の最新の情報を迅速に取り入れる能力を涵養することを目的としている。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

最新の知見、問題点を学生自身で検索し、それらを背景とともに取りまとめてパワーポイントを用いて発表させ、積極的な討論を行うことにより、能力の向上を図っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等食品化学実験(1単位 毎年開講) 2年生 (2017年度以前~2019年度)、30コマ
- ② 内容・ねらい

食品の味や食感、栄養価は、構成成分である水分、タンパク質、脂質、糖質、灰分などの含量や性質により大きく左右される。これら主要成分の取り扱い方法に関する知識や技術の修得は、食品産業にたずさわる技術者・研究者として不可欠である。本実験では食品を構成する主要な成分の分析法を学び、食品化学の基礎的な実験手法を修得することを目標とする。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

食品を構成する主要な成分の分析法を学び、食品化学の基礎的な実験手法を修得するために、 分かり易くかつ詳細にまとめた資料を配布している。講義時間を設けてその内容を十分に説明 した後、実験に取り掛かり、結果に加えて、実験に関する原理・方法論に関する質問項目を含 めた実験レポートを作成させることで、理解の深化を図っている。

- ① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等化学実験(1単位 毎年開講) 2年生 (2017年度以前~2019年度)、7コマ
- ② 内容・ねらい 海洋生物資源学科の専門領域では海洋生物資源の生産・利用・流通など多様な領域を扱うが、

実験手法として化学分析法を用いる場合が多い。本実験では、実験室で安全に実験を行うための知識を修得するとともに、海洋生物資源学の分野で重要となる基礎的な化学分析の操作法と原理を理解することを目標とする。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

海洋生物資源学における化学実験の役割、実験室での安全の基本、化学薬品の使い方、事故 防止と緊急時の対応について講義を行い、実習を通じた理解の深化に努めている。また、基礎 的な定性・定量分析の原理と手法を分かり易くかつ詳細にまとめた資料を配布し、その内容を 十分に説明した後、実験に取り掛かり、さらに、実験に関するレポートを作成させることで理 解の深化を図っている。

① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等

卒業論文 (8 単位 毎年開講) 4年生(2017年度以前~2019年度)

②内容・ねらい

これまでに修得した学習成果をふまえて、学生と議論して課題を設定すると共に、その社的背景を理解した上で研究に取り組む。研究を進めるに当たっては、研究手法や結果の解析についても情報収集と学生との議論を積み重ね、最終的に卒業論文発表会での発表を行い、論文をとりまとめる。課題設定や研究の進め方、経過報告、とりまとめ、および発表における継続的努力やデザイン能力の修得、および経過報告や発表会での発表および討論能力の修得をめざしている。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

学生の自発的取り組みを促すとともに、可能な限り学生実験室に出向き、研究進行状況の把握、正確な助言・研究指導に努めている。月に数回の個人対応の研究報告を行い、確実な卒論研究の進展を図るとともに、最新の知見や実験手法の紹介、指導に努めている。

① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等

海洋生物資源利用学専攻実験(8単位 毎年開講) 修士課程(2017年度以前~2019年度)

② 内容・ねらい

水産生物が持つ有用成分の生産や分離方法を習得し、さらに有効成分の食品機能特性や生理 作用特性に関する基礎的ならびに応用的研究に必要な実験原理と実験手法を習得し、実験結果 を整理し、考察を加えて修士論文を完成させ、併せてプレゼンテーション能力の涵養を図る。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

可能な限り学生実験室に出向き研究の進行状況を把握し、正確な助言に努めている。月に数回の個人対応の研究報告を行い、確実な修士論文研究の進展を図る。また、最新の知見や実験手法の紹介、指導に努めている。

① 担当科目名(単位数) 主たる配当年次等

修士論文 修士課程 (2017 年度以前~2019 年度)

② 内容・ねらい

科学的研究を実施・公表する上での思考方法、実験技術、データ解析法、情報技術、論文作成技術、口頭発表技術を体験・修得する。海洋生物資源利用学専攻実験および専攻演習の成果を論文としてまとめるとともにその内容を口頭発表する。

③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫

可能な限り学生実験室に出向き研究の進行状況を把握し、正確な助言・研究指導に努めている。月に数回の個人対応の研究報告を行い、確実な修士論文研究の進展を図る。また、最新の知見や実験手法の紹介、指導に努めている。

(2)非常勤講師担当科目

①担当科目名(単位数) 開講学校名

生化学(2単位)公立若狭高等看護学院

②内容・ねらい (自由記述)

多くの病気が物質のレベルや遺伝子のレベルで解明され、そのことによって適切な治療がなされるようになった。このような進歩の中心にあるのが生化学である。ここでは看護に役立つ生化学の基礎の修得をねらっている。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫 (自由記述) 患者を看護する際に必要となる生化学の知識を教えるようにしている。

④本学における業務との関連性 (自由記述)

公本学のカウンセラーを小浜病院の医師に依頼するなど、本学は小浜病院より様々な協力を 得ている。その小浜病院と一体である看護学院より依頼を受けてのものであり、地域貢献の一 環として非常勤講師を務めている。

(3) その他の教育活動

・非常勤世話人(学部「科学者および技術者の倫理」久下善生、大学院「生命機能有機化学特論」佐藤健司、大学院「動物遺伝子工学特論」鈴木徹)

4. 研究業績

(1)研究業績の公表

①-1 原著論文(査読付)

- 細井公富,横山芳博,海産貝類のタウリン蓄積メカニズム,食品加工技術 (2019) Vol. 39
 No. 4 pp. 37-40.
- Shogo Motokawa, Yukie Narasaki, Jun-Young Song, Yoshihiro Yokoyama, Euichi Hirose, Shoko Murakami, Sung-Ju Jung, Myung-Joo Oh, Kei Nakayama, Shin-Ichi Kitamura (2018) Analysis of genes encoding high-antigenicity polypeptides in three serotypes of *Miamiensis avidus*. Parasitology International 67 (2018) 196-202. 5-Year Impact Factor: 2.055

②著書

(タイトル、共著者の有無(共著の場合は主たる担当箇所または担当ページ)、出版年、出版社名)

生化学実験(田代操編),横山芳博(分担執筆:第12・13・26章担当:第12章核酸の分離抽出と定量,第13章 DNAの調製と観察,および定量実験,第26章遺伝子操作に関する基礎実験―外来遺伝子の導入,第17刷,150pp,60-64,65-74,129-133(2019)化学同人,京都.

③学会報告等

- ・ ハモ類皮膚の I 型コラーゲンの特性、平成 29 年度日本水産学会春季大会 (2017 年 3 月)、 水田尚志・佐藤圭太・中新寿弥・細井公富・横山芳博・小高智之・末武弘章・宮台俊明・ 小椋貴子・羽田容介・井上景子・濱田憲一・松本隆明
- ・ 海の厄介ものとその利用 〇横山芳博:日本食品機械研究会フォーラム (2017年9月) (研究の立案・統括・分析・分析データの解析)
- Shinya Kawabe, Taiko Miyasaki, Masakatsu Usui, Yoshihiro Yokoyama: Biochemical changes and gene expressions in the Pacific oyster during air exposure. Pusan, Korea 2017年9月
- ・ 若狭湾産海藻類における生理活性成分の研究~抗アレルギー成分について~五十嵐彩香・ 細井公富・水田尚志・神谷充伸・横山芳博、平成29年度日本水産学会中部支部大会、三重 大学、(2017年12月)
- ・ マガキに蓄積するエクトイン類縁体の定量と構造推定、細井公富・嵯峨麻由子・水田尚志・ 横山芳博 平成 29 年度日本水産学会中部支部大会、三重大学、(2017 年 12 月)

- ・ 異常に脆弱な物性を呈するボイルナマコの特性 I 真皮におけるコラーゲン繊維の分布状態-、水田尚志・奥村美穂・細井公富・横山芳博・成田正直、平成 30 年度日本水産学会春季大会 (2018 年 3 月)
- ・ 異常に脆弱な物性を呈するボイルナマコの特性Ⅱ-真皮構成タンパク質の分析と熱挙動 - 、水田尚志・入江賢・杉浦綾美・奥村美穂・細井公富・横山芳博・成田正直、平成30年 度日本水産学会春季大会(2018年3月)
- ・ 若狭湾産低・未利用の海洋資源生物に含まれる生理活性物質 ○横山芳博:日本食品機械研究会フォーラム (2018 年 9 月)
- ・ マサバの死後変化における脊髄破壊の効果 細井公富・梅澤昇樹・水田尚志・横山芳博 平成 30 年度日本水産学会秋季大会、広島大学東広島キャンパス、東広島市、2018 年 9 月
- ・ ボイル処理時におけるマナマコ真皮の異常脆弱化-タンパク質の抽出と SDS-PAGE パターンの比較-水田尚志・岡林佑太・細井公富・横山芳博(福井県大海洋生資)・成田正直(道中央水試)、平成30年度日本水産学会秋季大会、広島大学東広島キャンパス、東広島市、2018年9月.
- M. Hosoi, S. Umesawa, S. Mizuta and Y. Yokoyama, Effects of spinal cord destruction on post-mortem changes in the muscle of Pacific mackerel Scomber japonicas. 6th international symposium of East Asia Fisheries Technologists Association, Hangzhou, China, (2018)
- ・ 若狭湾産海洋生物資源に由来する抗炎症成分 田上真衣・大崎泰貴・細井公富・水田尚志・ 〇横山芳博(福井県大海洋生資)平成 30 年度日本水産学会中部支部大会、コープシティ 一花園、新潟市、2018 年 12 月
- ・ 養殖マサバに適した活締め法の検討 細井公富・梅澤昇樹・水田尚志・横山芳博(福井県 大海洋生資)平成30年度日本水産学会中部支部大会、コープシティー花園、新潟市、2018 年12月
- ・ 異常に脆弱な物性を呈するボイルナマコの特性、水田尚志・岡林佑太・細井公富・横山芳博(福井県大海洋生資)・成田正直(道中央水試)、平成30年度日本水産学会中部支部大会、新潟市、2018年12月.
- ・ ウナギ目魚類各組織の I 型コラーゲンの特性,水田尚志・古川舞奈・細井公富・横山芳博 (福井県大海洋生資)、平成 31 年度日本水産学会春季大会、東京海洋大学品川キャンパス、 東京都、2019 年 3 月

④その他の公表実績

- ・ 若狭湾産の低・未利用食用海藻に含まれる新規抗炎症性成分の探索・精製と性状解析、横山芳博:平成28年度科学研究費補助金実績報告書(研究実績報告書)、2017年4月.
- ・ 海洋生物資源に由来する抗肥満性成分の探索・精製および性状解析、横山芳博、平成 27 年度教員研究費 D枠(一般研究)、研究実績報告書、2017 年 5 月
- ・ 小浜産マサバの復活プロジェクト (養殖の高度化と地域の活性化)、横山芳博 (分担)、平成 28 年度教員研究費 C枠 (特別研究)、研究実績報告書、2017 年 5 月.

- · 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究. 横山芳博、若狭地域産学官水産連絡会議連携事業、平成29年度研究実績報告書、2017年6月.
- ・ 若狭サバの復活と品質評価に関する研究、横山芳博、平成 27 年度県民参加による県立大学 地域貢献研究推進事業、平成 29 年度研究実績報告書、2018 年 3 月
- ・ 若狭湾産の低・未利用食用海藻に含まれる新規抗炎症性成分の探索・精製と性状解析、横山芳博:平成29年度科学研究費補助金実績報告書(研究実績報告書)、2018年4月.
- ・ 小浜産マサバの復活プロジェクト (養殖の高度化と地域の活性化)、横山芳博 (分担)、平成 29 年度教員研究費 C枠 (特別研究)、研究実績報告書、2018 年 5 月.
- 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究. 横山芳博、若狭地域産学官水産連絡会議連携事業、平成29年度研究実績報告書、2018年6月.
- Effects of spinal cord destruction on post-mortem changes in the muscle of Pacific mackerel Scomber japonicas, M. Hosoi, S. Umesawa, S. Mizuta and Y. Yokoyama, Proceedings of 6th international symposium of East Asia Fisheries Technologists Association (2018)
- ・ 若狭湾産の低・未利用食用海藻に含まれる新規抗炎症性成分の探索・精製と性状解析、横山芳博:平成30年度科学研究費補助金実績報告書(研究実績報告書)、2019年4月.
- 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究. 横山芳博、若狭地域産学官水産連絡会議連携事業、平成30年度研究実績報告書、2019年6月.
- ・ 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究(平成27年度より開始)、平成29年度若狭地域産学官水産連絡会議総会 小浜キャンパス交流センター 平成29年7月7日 (2017.7.7)(研究の立案・統括・分析・分析データの解析)
- ・ 若狭サバの復活と品質評価に関する研究. 平成 29 年度県民参加による県立大学地域貢献研究推進事業成果報告会(2018 年 3 月)横山芳博. (研究の立案・統括・分析・分析データの解析)
- ・ 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究(平成27年度より開始)、平成30年度若狭地域産学官水産連絡会議総会 小浜キャンパス交流センター 平成30年8月3日 (2018.8.3)(研究の立案・統括・分析・分析データの解析)
- ・ おしえて!さかな博士「魚のおいしさの秘密を知りたい」(月刊 fu、2019 年 1 月号、福井 新聞社)

(2) 学会活動等

学会でのコメンテーター、司会活動 (担当報告名、担当学会(大会)名(開催年月日))

- 座長:2017年度日本水産学会春季大会 2017年3月
- · 座長:2017年度日本水産秋季学会大会 2017年9月
- 座長:2018年度日本水産春季学会大会 2018年3月
- 座長:2018年度日本水産秋季学会大会 2018年9月
- · 座長: 2019 年度日本水産学会春季大会 2019 年3月
- 大会委員長:2019年度日本水産学会秋季大会 2019年9月

- · 大会委員長:2019年度日本水産学会中部支部大会 2019年9月
- ・ 座長:食品機能研究のフロンティア、日本食品機械研究会フォーラム(第 15 回高付加価値 食品開発のためのフォーラム)、2017 年 9 月
- ・ 座長:シーズとニーズの新たな出会い、日本食品機械研究会フォーラム(第 16 回高付加価 値食品開発
- ・ 座長:食の未来のあり方と持続可能なタンパク質資源について、日本食品機械研究会フォーラム(第17回高付加価値食品開発のためのフォーラム)、2019年9月

学会での役職など (学会名)

- ・ 2017年度以前-2019年度;日本食品・機械研究会 理事(総会年1回・理事会年1回および用時開催)
- ・ 2017 年度以前-2019 年度;日本食品・機械研究会 編集委員 (編集委員会月1回および 用時開催)
- ・ 2017 年度;日本水産学会創立 85 周年募金委員 中部支部委員(福井県を中心に北陸の募金依頼先リストの作成と依頼)
- ・ 2017年度以前-2019年度;日本水産学会 水産教育推進委員(年2回および用時開催)
- ・ 2018年度-2019年度;日本水産学会 中部支部幹事(支部幹事会年1回および用時開催)
- ・ 2018 年度-2019 年度;日本水産学会 中部支部長(支部総会年1回・支部会年2回および 用時開催)
- ・ 2018年度-2019年度;日本水産学会 理事(総会年2回・理事会年8回および用時開催)

学会・分科会の開催運営 (担当学会(大会)名(開催年月日)、開催場所)

- ・ 大会の企画・運営:日本食品機械研究会(第 15 回)フォーラム、2017 年 9 月 15-16 日、 帝人アカデミー富士(静岡県裾野市)
- ・ 大会の企画・運営: 平成 30 年度日本水産学会中部支部大会、2018 年 12 月 15 日、ガレッ ソホール (新潟市)
- 大会の企画・運営:日本食品機械研究会(第 16 回)フォーラム、2018 年 9 月 28-29 日、 帝人アカデミー富士(静岡県裾野市)
- ・ 大会の企画・運営:令和元年度日本水産学会中部支部大会、2019年9月8日、福井県立大 学永平寺キャンパス(福井)
- ・ 大会の企画・運営:令和元年度日本水産学会秋季大会、2019年9月8日-9月10日、福井 県立大学永平寺キャンパス(福井)
- 大会の企画・運営:日本食品機械研究会(第17回)フォーラム、2019年9月27-28日、 帝人アカデミー富士(静岡県裾野市)

査読

• Fish. Sci.、Food Chem.、J. Food Chem.、Comp. Biochem. Physiol. Marine Genomics.、Mar. Biotechnol.、日本食品工学会誌、日本水産学会誌、食品加工技術 2017 年度

- Fish. Sci.、Food Chem.、J. Food Chem.、Comp. Biochem. Physiol. Marine Genomics.、Mar. Biotechnol.、日本食品工学会誌、日本水産学会誌、食品加工技術 2018 年度
- Fish. Sci.、Food Chem.、J. Food Chem.、Comp. Biochem. Physiol. Marine Genomics.、Mar. Biotechnol.、日本食品工学会誌、日本水産学会誌、食品加工技術 2018 年度

(3)研究会活動等

- ①その他の研究活動参加 (参加研究会名、調査活動名 (期間))
- ・ 日本伝統食品研究会の年会・講演会に参加(2017年度以前~2019年度、年1回程度)
- ・ 日本食品・機械研究会の年会・講演会に参加(2017年度以前~2019年度、年1回程度)

②その活動による成果

- ・ 様々な伝統食品の製造法などを地域の魚加工業者に紹介している。また、小浜周辺地域に おける食文化の価値の再認識するとともに、小浜市食文化館の運営助言に役立っている。
- ・ 最新の食品加工方法や食品の機能性を知り、自身の研究に生かされ、また、メーカー系研 究機関との交流に繋がっている

(4)外部資金·競争的資金獲得実績

外部資金

- 若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する研究(研究代表者)
- 若狭湾産の低・未利用食用海藻に含まれる新規抗炎症性成分の探索・精製と性状解析」(研究代表者)
- ・ 小浜市のブランド鯖養殖現場への IoT 導入と AI 分析および市場分析から導く養殖事業最適 化モデル創出のための研究開発(研究代表者)

学内競争資金

- ・ 若狭サバの復活と品質評価に関する研究(研究代表者)
- ・ 小浜産マサバの復活プロジェクト(養殖の高度化と地域の活性化)(研究分担者)
- 若狭湾産海洋動物に含まれる新規抗酸化・抗炎症性化合物の探索・精製および性状解明(研究代表者)

(5) 特許出願

5. 地域・社会貢献

(1) 学外団体

- ①国・地方公共団体等の委員会・審議会 (それぞれの名称、業務内容、担当期間)
- ・ 小浜地区地域水産業再生委員会(地区再生案の協議、若狭サバ復活プロジェクトを含む、 年 12 回程度) 2017 年度以前~2019 年度
- ・ 御食国若狭おばま食文化館運営協議委員会(おばま食文化館の運営を協議、年 2 回程度) 2017 年度以前~2019 年度
- OBAMA 食と農の景勝地実行委員会(農水省プログラム応募の検討、7月に2回、12月1回)
 2017年度以前~2019年度
- 「杉田玄白賞」審査委員会委員(2017年度~2019年度:年3回)
- 全国農学系学部長会議会員(2017年度~2019年度:年3回)
- 全国水産・海洋系学部等協議会会員(2017年度~2019年度:年3回)
- 原子力発電小浜市環境安全対策協議会常任委員(2017年度~2019年度:年2回)
- · 原子力発電小浜市環境安全対策協議会委員(2017 年度~2019 年度:年2回)
- 福井県水産研究評価会議委員(2017年度~2019年度:年2回)
- 福井県立若狭スーパーサイエンスハイスクール運営指導委員会委員(2017 年度~2019 年度:年4回)

- 「福井しあわせ元気」国体・障害者スポーツ大会小浜市実行委員会参与(2017 年度~2018 年度:年2回)
- 若狭地域産学官水産連絡会議幹事代表(2017年度~2019年度:年4回)
- 福井県明るい選挙推進協議会委員(2017年度~2019年度:年4回および用時開催)
- 福井の水産業あり方検討会 会長(2019年度:年3回)
- ふくい水産振興センター 副センター長(2019年度~:年2回および用時開催)

②国・地方公共団体等の調査受託等 (それぞれの名称、業務内容、活動期間)

- 小浜市「醤油干しのブランド化事業」(醤油干販売促進対策を提案、道の駅での販売、醤油 干を小浜市観光局ホームページでの公開相談など) 2017 年度以前~2019 年度
- 若狭地域産学官水産連絡会議連携事業(若狭地域特産の魚類塩干品の商品力強化に関する 研究の遂行) 2017 年度以前~2019 年度
- ③ (公益性の強い) NPO・NGO 法人への参加 (それぞれの名称と活動内容、活動期間)
- ④(兼業規程で業務と見なされる範囲内での)企業等での活動 (企業名、活動内容、活動期間)
- ⑤大学間あるいは大学と他の公共性の強い団体との共催事業等
 - (事業名称及び主催・共催者名、活動内容、活動期間)
- 小浜キャンパスを育てる会への参加(2017年度以前~2019年度) 県内大学連携授業の検討(福井県開放講義連絡協議会) 福井大学 2018.5.28
- ・ 座長・平成29年度水産の研究成果を報告する会 福井県立図書館 (2018.3.4)
- 座長・平成30年度水産の研究成果を報告する会 福井県立図書館 (2018, 12, 13)
- ・ 座長・令和元年度水産の研究成果を報告する会 福井県立図書館 (2019.12.8)

⑥その他 (名称、活動場所、活動期間)

- ・ 小浜「食の祭り」に出店(小浜市からの開催要請を受けて、また、教育 GP プログラムの一 部として引継ぎ開催) 2017年度以前~2019年度
- ・ 魚加工体験講座(魚商組合との共催:教育 GP プログラムの一部として引継ぎ開催) 2017 年度以前~2019年度
- ・ 定置網体験開催(地域漁家との共催:教育 GP プログラムの一部として引継ぎ開催) 2017 年度以前~2019年度
- ⑦高大連携(開放講義等に関する連絡協議会が主催する講義、および高校が主催する活動)
- 高大連携協議会参加(年2回程度)2017年度~2019年度
- 平成 29 年度京都府立定時制通信教育研究会理科専門研修会開催 2017 年 12 月
- 福井県立若狭高等学校 SSH 研究指導員 (年 2 回程度) 2017 年度以前~2019 年度 福井県立若狭高等学校 SSH 公開授業 (年1回程度) 2017 年度以前~2019 年度
- 福井県高等学校理科教員-生物資源・海洋生物資源学部情報交換・交流会開催(年1回程度) 2017 年度以前~2019 年度
- 台湾各地の高級中学(高校)から選抜された農業・水産科学生日本研修団、講義、2017年 4月19日

(2)大学が主体となっている地域貢献活動等

- ①公開講座・オープンカレッジの開講 (タイトル名、開催場所、開催日時)
- 海の厄介モノの利用~クラゲ類~ 夢ナビライブ 2018.7.28 名古屋
- 海の厄介モノの利用~クラゲ類~ 夢ナビライブ 2019.7.20 名古屋

- ②社会人・高校生向けの講座 (タイトル名、開催場所、開催日時)
- 北陸高校長対応:2017年度
- · 高校長対応: 2018 年度~2019 年度
- ③その他 (名称、活動場所、活動期間)

(3) その他(個人の資格で参加している社会活動等)

(活動内容、主たる活動場所、活動期間)

- ・ 小浜市役所および小浜市魚商組合とともに魚加工品のブランド化に 2017 年度以前より取り組んでいる。醤油漬け(干)の知名度アップの戦略について市役所と何度も打合せを行うとともに、小浜市役所および小浜市魚商組合と販売促進会議を行った。アピール点を考えるとともに、その資料(商品紹介タグなど)やマスコミへの投げ込み資料(案)の作成などを行った。商品紹介タグの添付など販売促進・PR 活動とともに、2014 年度より販売促進ポスターを作成し、道の駅などに掲示している。
- ・ 地域漁家や魚加工組合諸兄との数回程度の情報交換を含めた交流会を、2017 年度以前~2019 年度と続けている。その中から出てきたアイデアに予算措置を施し、COC+プログラムとして実施している。

6. 大学の管理・運営

(1) 役職(副学長、部局長、学科長)

(職名、期間)

· 部局長 2017 年度~2019 年度

(2)委員会・チーム活動

(名称、期間)

(全学)

- ・大学院委員会(研究科長) 2018 年度
- · 学生支援委員会(委員) 2018 年度~2019 年度
- ·研究公正委員会 (委員) 2018 年度~2019 年度
- ・研究利益相反審査委員会 (委員) 2018 年度
- ・遺伝子組換え実験安全委員会(施設管理者) 2017年度~2019年度
- ・キャリアセンター協議会(委員) 2017年度
- ・海洋生物資源臨海研究センター運営会議(委員) 2017 年度~2019 年度
- ・開放講義等に関する連絡協議会(委員) 2017 年度~2019 年度
- ・地域連携本部(委員) 2018 年度~2019 年度
- ・入学試験本部(委員) 2017年度~2019年度

(学部・学科)

- ・将来計画委員会 2017年度(統括)~2019年度
- ・新学科計画 WG (2019 年度~)
- ・教務委員会(教育 GP 対応担当:統括)
- ・ワーキンググループ(COC:学科委員)
- ワーキンググループ(高大連携:2017年度以前~2019年度統括)
- ・教育環境改善委員会(統括)2017年度~2019年度
- · 学部情報関連委員会(年報担当: 2017年度以前~2019年度統括)
- ・JABEE 委員会 (2017 年度以前~2019 年度統括)

- ・教員評価委員会(2017年度~2019年度統括)
- ・備品更新費配分委員会(2017年度以前~2019年度)

(3) 学内行事への参加

(行事名、参加日時)

- ・ 白樫祭 2017年度~2019年度学部長として学園祭の1日大学巡回
- ・ オープンキャンパス・ミニオープンキャンパス 2017 年度~2019 年度 学部長として対応

(4)その他、自発的活動など

(活動名、活動内容、活動期間)