

2024年度業務実績報告書

提出日 2025年 1月 17日

1. 職名・氏名 准教授・高橋 正和

2. 学位 学位 農学博士、専門分野 食品工学、授与機関 京都大学、授与年 1995年

3. 教育活動

<b>(1)講義・演習・実験・実習</b>	
①担当科目名（単位数）	主たる配当年次等 食品化学（2単位）（生物資源学科：2年次生、創造農学科：1～3年次生）
②内容・ねらい	<b>【内容】</b> 食品の嗜好性機能（二次機能）や生体調節機能（三次機能）をになう <b>食品成分の化学構造、食品加工や品質劣化における課題と解決法、食品機能成分の活用などを習得する。</b> 特に、食品開発・食品加工の観点から、①食品のおいしさ、②加工・保存中の成分変化、③生理活性成分の機能について、 <b>A. 呈味成分の種類・特性、B.食品加工特性、C. コピー食品・植物性代替肉開発、D. デンプン老化・脂質酸化と防止法、E. 腐敗・食中毒の防止法、F.脂質異常症・高血圧改善食品の開発について、写真や実物を活用しながら具体的に講義。</b> <b>【ねらい】</b> 食品成分の構造・機能・特性に関して基盤知識を習得し、食品開発に必要な知識と各自の食生活に対する判断力を高める。
③講義・演習・実験・実習運営上の工夫	講義資料を PowerPoint file で整え、 <b>永平寺キャンパスの対面受講者とあわらキャンパスの遠隔受講者（要配慮者）が同時に受講できるように配慮している。</b> 食品加工法や食品成分を利用した食品について、 <b>実物写真や図表を活用しながら解説し、授業で登場する食品成分が、市販商品の原材料名欄に表記されていることに気づかせ、化学成分や構造の単純暗記ではなく、身近な食品への理解を高める工夫とした。</b> また毎回の授業で確認テストを実施し、各学生の理解度を把握するとともに、学習意欲の刺激と理解度向上の一助とした。また <b>2024年度は毎回事前に討論課題を配布し、授業中の議論や確認課題における回答に反映させ、能動的な参加を促す工夫とした。</b> 翌年度も同じ仕組みを使い、遠隔受講者に対応する。 本科目は、2015年度より生物資源学科において地域創生士認定に向けた選択科目（地域関連科目）となっており、15回目の講義では福井県産農産物に関する機能性研究や機能成分を活かした加工品開発など、 <b>地域貢献研究の成果について、最新情報を加味して紹介している。</b>
①担当科目名（単位数）	主たる配当年次等 栄養化学（2単位） 3年次生
②内容・ねらい	<b>【内容】</b> 食品の栄養機能（一次機能）をになう五大栄養素や食物繊維について、健康維持における役割や消化・吸収・代謝機構を解説。さらに食欲調節機構や生活習慣病の発症機構を栄養化学の観点から講義し、食品・栄養学分野の基盤知識を修得する。 <b>【ねらい】</b> 総摂取カロリーと栄養バランスや栄養素の役割と重要性（例：PFCバランス・ $\omega$ 6/ $\omega$ 3脂肪酸バランス・ミネラル類・ビタミン類）を理解し、健康維持に必要な「良質な食事」への理解、肥満防止や血中の中性脂肪・コレステロール・食後血糖の適正管理の意義と具体的な対応策などについて、適切な判断力を身につける。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

講義資料を PowerPoint file で整え、大雪や感染症拡大による遠隔講義への切替えにも対応できるように工夫している。

PowerPoint file には写真や図表を多用し、重要個所を赤字で示すなど、視覚的にわかりやすくなるように工夫した。また毎回授業の最後に確認テストを実施し、各学生の理解度を把握するとともに、学習意欲の刺激と理解度向上の一助とした。

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等

地域生物生産実習（1単位） 2年次生 オムニバス

②内容・ねらい

研究現場や作物生産・食品製造現場など、生物生産に関する職場を見学することによって生物生産技術がどのように地域社会で利用されているか、理解を深めることを目的としている。本年度は個人的な接点を持つ2つの訪問先を担当し、訪問見学や解説を依頼した。

(1) 株式会社 武生製麺（訪問日：2024年6月7日）

「越前そば」は福井県の特産品でもあり、和ソバを栽培から製粉・製麺・販売まで手掛ける大変特色のある企業である。生ソバの国内シェア率は高く、本県の観光産業にも貢献している。受講生にとっては将来の就職先候補の1つでもある。

(2) 福井県畜産試験場（訪問予定日：2024年10月18日）

福井県ブランド畜産物である若狭牛・ふくいポーク・福地鶏などを開発し、地域社会において大きな役割を果たしている。ブランド畜産物の特徴や開発意義など、訪問見学や試験場職員の説明を通じて理解を深めることをねらいとした。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

本実習は、福井県公設試験場や県内民間企業の研究・製造部門を訪問し、机上学習では得られない地域現場の姿を学生に伝えている。県内就職希望生にとっては就職先候補にもなりうるため、魅力的な職場が県内にあることを知る機会にもなっている。

また学部講義「食品化学」で登場する牛肉のうま味や牛脂の脂肪酸組成と関連付けるなど、授業関心度を高める方策としても活用した。

(1) 株式会社 武生製麺（訪問日：2024年6月7日）

チャーターバスで受講生を引率し、武生製麺本社を訪問。工場や売り場を見学するとともに、先方社員から「ソバ」について解説をうけた。

【ゲストスピーカー： 3名】

【フィールドワーク： 1件】

(2) 福井県畜産試験場（訪問予約日：2024年10月18日）

チャーターバスで受講生を引率して、福井県畜産試験場を訪問し、ふれあい牧場の様子を見学するとともに、試験場所員より、ブランド畜産物（若狭牛など）の開発に関する講義を受ける予定でお願いしていた。

※残念ながら、事務手続きのミスによるバス予約ミスが8月に判明し、さらに行楽シーズンのため観光バスの確保が不可能と発覚した。あわらキャンパスの連絡バスの利用案も浮上したが、教職科目履修者の受講に支障が発生することが判明し、断念せざるを得ないと結論づけられた。そこで畜産試験場場長にはお詫びして訪問をキャンセルさせて戴き、代わりに過去に福井県畜産試験場を訪問した際の畜産動物の映像スライドを用いて、学内の対面講義に切り替えた。本来の趣旨に沿って福井県ブランド畜産物の講義を維持したが、外部講師の講演を受講生は受講出来ず、フィールドワークも1件が中止となった。

【ゲストスピーカー： なし】

【フィールドワーク： 中止】

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等  
生物資源学概論（1単位） 2年次生 オムニバス

②内容・ねらい  
最近の研究成果を中心に、研究の意義などを解説し、生物資源としての食品成分の解析とその利用について口述した。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫  
写真などを用いて、関心を持ちやすく工夫している。  
また課題レポートでは、「特定保健用食品」や「機能性表示食品」に関心を持たせるため、各自が購入した現物の写真を掲載させ、食品表示（原材料名への記載や機能の記載など）に関心を持たせた。

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）大学院博士前期課程 オムニバス

②内容・ねらい  
健康維持や生活習慣病の予防を目的として、多くの機能性食品が開発されている。本講義では、さまざまな食品機能成分の中でも、近年研究進展の著しい「機能性脂質」（ $\omega$ 3脂肪酸、短鎖脂肪酸、共役脂肪酸など）にフォーカスをあて、その化学構造と健康増進効果（抗アレルギー、抗酸化・抗炎症、抗肥満、脂質異常症改善、脳機能発達促進、抗うつ作用、精神疾患予防作用など）と「微生物や酵素を用いた製造法」・「腸内細菌による機能性脂肪酸の生産」、に関する先端的研究成果への理解を深めることを狙いとした。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫  
遠隔キャンパスに所属する大学院生に配慮して、講義資料を PowerPoint file で整備し、ZOOM 画面共有にてリアルタイム解説した。資料は事前配信し、研究活動の事情でリアルタイム参加できない受講生にも配慮した。また、2024年度からは4年次生の一部が早期履修できる仕組みとなったため、受講生の要望を毎回の感想文からくみ取れるように配慮した。

大学院講義は、専門外分野の知見から、院生が将来の自分に役立つ知識を得る機会を提供する点に意義があるが、受講生の関心を尋ねたところ取組中の研究テーマへの偏重が顕著であった。 研究室で食品機能を研究していない院生であっても、植物体内に機能性脂質は存在し、世界的には多数の研究が推進されている。微生物を利用した機能性脂質の生産例は枚挙にいとまがない。研究者にとっては異分野融合を通じて専門外からヒントをつかむことも重要な才能であり、受講生がその重要性に気づく事は大切であろうと思われた。 また「機能性脂質」は受講生自身の体内現象に関わる化合物でもあり、受講生の意識改善について、継続的な働きかけが必要であると感じた。

そこで受講生には毎回の感想に対して丁寧にコメントを加え、受講熱意を高めようと工夫したところ、徐々に各自の関心度が高まり、脂質機能の重要性を再認識した旨がアンケートや最終レポートから読み取れた。

遠隔授業は意欲があっても対面参加できない受講生には便利だが、サボることも極めて容易である。視野の広い院生が今後も輩出されることを願いたい。

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等  
食品生化学実験（1単位） 3年次生 オムニバス

②内容・ねらい

食品に含まれる抗酸化／抗炎症性化合物の定量法や化合物の抽出・定量、動物細胞アッセイを通じて、食品機能科学分野の実験技術を学ぶ。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

各種茶葉からタンニンを抽出してポリフェノール含量を定量させる実験と、動物細胞を使った培養実験を対面実施で行った。また全員参加形式での討論会を 2024 年度も実施した。

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等

分子機能科学演習（1 単位） 3 年次生 オムニバス

②内容・ねらい

「食品生化学実験」の内容とリンクさせながら実施した。食品機能科学分野の実験・学習内容について理解を深めるため、関連する課題とした。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

食品機能科学分野の実験・学習内容について理解を深めるため、「食品生化学実験」で得られた実験データに関連させながら、データ解析法・実験技術の原理に関する理解度を高められる演習とした。

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等

生物資源学特別講義Ⅱ（1 単位） 3 年次生

②内容・ねらい

研究室で通常行っている研究活動の一環として、研究の進め方や思考方法、実験・調査・解析の方法を修得する。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

卒業論文に従事する学部 4 年生と一緒に、分属研究活動の一部に参加し、研究室活動に慣れてもらうことを目指した。とりわけ企業と連携して実施している新商品開発に関わる共同研究活動に参加してもらうことで、研究活動の意義を感じてもらうことを意識した。

共同研究を行っている 2 社の社員に必要なプレゼンをいただきながら推進し、連携企業の見学や先方での試作加工にも複数回参加した。

【ゲストスピーカー： 2 名】

【フィールドワーク： 3 件】

①担当科目名（単位数） 主たる配当年次等

分子機能科学専攻演習Ⅰ・Ⅱ（各 2 単位） 大学院前期課程 1・2 年次生

②内容・ねらい

食品機能科学に関連する学術論文を読解したうえでとりまとめ、発表・討論をする。関連分野の動向を知るとともに、議論を展開する能力を養う。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫

原著論文を読解することで英語の学術論文読解力の向上を図るとともに、他者にわかりやすく説明するプレゼン能力を養う。また、資料作成能力やデータ集計能力も身に付けられるように工夫を行った。

①担当科目名 (単位数) 主たる配当年次等  
分子機能科学専攻実験Ⅰ・Ⅱ (各4単位) 大学院前期課程1・2年次生

②内容・ねらい  
食素材や食品に由来する有用物質の健康維持効果や疾患予防機能を解析するとともに、その単離法を開発し、機能発現機序解明する。また機能性食品の創製などの応用研究を展開する。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫  
食素材に含まれる機能成分の新しい単離法を開発するとともに、機能成分定量に習熟する。また得られた成果を所属学会にて発表し、他大学の研究者との交流をはかるとともに、討論力を養えるように工夫した。

【フィールドワーク： 3件】

①担当科目名 (単位数) 主たる配当年次等  
専攻演習 (2単位) 4年次生

②内容・ねらい  
卒業論文研究の推進に必要な国内外の学術論文・英語文献の読解力を習得すると共に、また、学術論文の内容を総括して発表する能力を身につけると共に、討論能力を養成する。さらに、卒業論文研究の推進に必要な科学的な思考力と解析力を養成する。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫  
卒業論文のテーマに関連した学術論文を選んで読解させ、卒業論文研究の理解・推進に役立てた。また学術論文の読解力を高めるため、英語力の養成に力を入れた。また、所属学会によって開催されたシンポジウムを活用し、他大学の研究者の研究発表にも参加させた。

①担当科目名 (単位数) 主たる配当年次等  
卒業論文 (8単位) 4年次生

②内容・ねらい  
未解決の課題について研究し、その成果を卒業論文にまとめる。様々な実験・解析技術だけでなく、研究の進め方や思考力の基本を修得する。また、論理的な記述力や考察力、実験報告会や卒業論文発表会における研究発表と質疑応答によってコミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を身につける。

③講義・演習・実験・実習運営上の工夫  
研究活動は、研究知識や技術・思考力・観察眼を身につけながら新しい研究成果を生み出す事が第一目標である。また同時に、協調性をもって研究活動を継続するため、教員・学生間ならびに学生同士のコミュニケーション能力を養う機会でもある。さらに実験報告会では、プレゼンテーション能力が磨かれる。こうした研究活動の積み重ねによって、独創的な研究成果を上げる能力が磨かれる。なお最後の締めくくりとして卒業論文発表会を行っており、他の専門領域の教員や学生を含む多数の聴衆の前で自身の研究成果を発表し、質疑応答に応じることで、度胸と自信を身につけられるように工夫した。日常の研究指導、卒業論文の添削、卒業論文発表会のスライドおよび原稿の添削・発表練習会など、指導にあたった。  
また本年度は、研究テーマの一部に外部企業との連携が必要な実習があったため、先方企業の訪問や、先方社員によるレクチャーなど、地域企業との連携活動を複数回取入れて推進した。

#### 【2024年度の工夫】

- ・あわらキャンパスにて研究打合せを行い、指導学生とともに圃場の栽培状況を見学。
- ・テクノフェア(福井県産業会館)に参加し、指導学生にはポスター発表説明を体験させた。  
⇒ 福井県立大学シーズ集の配布など、本学の宣伝に貢献した。
- ・県内食品企業との共同開発研究を行い、指導学生を企業研究者との打合せに参加させた。

【ゲストスピーカー： 5名】

【フィールドワーク： 7件】

## (2)その他の教育活動

内容

### 【他大学の非常勤講師】

○福井大学 教育学部 前期 非常勤講師（担当科目：「食品学」「食物学概論 B」）（集中講義）

### 【未来協働プラットフォームふくい推進事業】

2 件の推進事業に応募し、採択を受けて地域企業(2社)と学生・院生の協働活動をベースに新規商品の試作開発に取り組んだ。また各企業を訪問し、試作加工実習などの体験や共同開発活動を通じて地域企業への理解と協働連携の機会とした。

### 【北陸技術テクノフェア】

・北陸技術交流テクノフェア 2024（福井県産業会館），2024 年 10 月 17 日・18 日．に参加し、指導学生（3 年次生・4 年次生・大学院生）に成果発表ポスターを分担説明する機会を設け、プレゼンテーション練習をする機会とした。

発表内容「福井県産大豆を原料とする植物性代替肉の加工方法、調理方法の開発」  
（福井県立大学 30 周年研究プロジェクト「輸入品目を福井産へ」），

### 【本学学部・大学院における非常勤講師の窓口教員】

以下の開講科目における非常勤講師の窓口教員として、講師依頼や授業実施サポートを担当

○学部講義： 動物資源学（主担当）、細胞免疫学（副担当）

○大学院講義：動物遺伝子工学特論（主担当）、細胞培養工学特論（副担当）

#### 4. 研究業績

(1)研究業績の公表
①著書 1. 高橋正和：「植物性代替肉の加工方法・調理方法の開発」、2024年度福井県立大学研究シーズ集、p.3、2024年出版。福井県立大学。 2. 三浦孝太郎,高橋正和：「お米で健康に！健康機能効果が期待できるγ-オリザノール研究」、2024年度福井県立大学研究シーズ集、p.32、2024年出版。福井県立大学。 3. 高橋正和：「福井県産米を用いた米粉パンの開発」、2024年度福井県立大学研究シーズ集、p.35、2024年出版。福井県立大学。 <p style="text-align: right;">【3本】</p>
②学術論文（査読あり） 1. Performance characteristics of marine diatoms <i>Cylindrotheca</i> sp. and <i>Trieres chinensis</i> under nutrient limitation and their potency as feedstock for biodiesel production. Arguelles E. DLR., <u>Takahashi M.</u> and Sato S. Algal Res. <b>81</b> , 103568, 2024. (Accepted 31 May 2024) <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211926424001802">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211926424001802</a> <p style="text-align: right;">【1本】</p>
③その他論文（査読なし） <p style="text-align: right;">【0本】</p>
④学会発表等 * 1. 本多峻資, 西野蛍汰, 福田悠作, 片野 肇, 高橋正和：「溶解度分別法を利用したグリチルリチン精製法の開発」、日本農芸化学会 2024年度大会（東京）（2024年3月）。 2. 本多峻資, 西野蛍汰, 福田悠作, 三輪彦輝, 片野肇, 高橋正和：「溶解度分別法を利用したグリチルリチン精製法の開発」、日本食品科学工学会第71回大会(名古屋)（2024年8月）。 <p style="text-align: right;">【2件】</p>
⑤その他の公表実績 【一般向け発表会・講演会・公開シンポジウム】 1. 高橋正和：「福井県産大豆を原料とする植物性代替肉の加工方法、調理方法の開発」（福井県立大学 30周年研究プロジェクト「輸入品目を福井産へ」）、北陸技術交流テクノフェア 2024(福井県産業会館), 2024年10月17日・18日。 2. 高橋正和：「福井県産米・県産大豆による米粉パンならびに植物性代替肉製品の開発」, 「第2回県産食材活用セミナー」(主催:ふくいイノベーション推進チーム(福井県産業労働部))(福井市ふくまちブロック6F 越乃バレー)(2024年11月12日)。 ⇒福井県立大学公式 SNS 公開 (X) : 2024.10.22 「11月12日(火) 県産食材活用セミナー・試食会」開催告知 X : <a href="https://x.com/FukuiPref_ Univ/status/1848646370443596199">https://x.com/FukuiPref_ Univ/status/1848646370443596199</a> 3. 高橋正和：「植物性代替肉加工・調理方法の開発」, 福井県立大学 30周年研究プロジェクト「輸入農産物を福井産へ」研究成果公開シンポジウム（場所:福井県立大学あわらキャンパス）（2024年12月5日） 【新商品発売のマスコミ公表】 ○「福井の大豆肉だんごパン」（発売者：ぴんぼんぱん）（2024年2月9日） ⇒4.福井新聞(2024.2.10):「県産食材使用総菜パン完成 アレルギー対応も 県立大、坂井市のパン屋 共同開発」 5.日刊県民福井(2024.2.10):「県立大と坂井の米パン工房 大豆の代替肉で惣菜パン」 6.FBC放送 (2024.2.9) ○「米粉入り恐竜パン」（発売者：TRETAS BAKERY）（2024年4月26日） ⇒7. FBC放送(2024.4.20)

【福井県立大学 HP・公式 SNS 公開情報】 SNS は X のみ記載(Facebook, Instagram は略)

8. 福井県立大学 HP 公開 (2024.5.27) :<https://www.fpu.ac.jp/news/d000000zzzzzzzzzzzzzd.html>  
「学生広報協カスタッフが「TRETAS BAKERY」と県大コラボの米粉パンについて取材」(2024.5.27)  
福井県立大学公式 SNS:X の URL のみ記載  
X : [https://x.com/FukuiPref\\_ Univ/status/1794908676794520044](https://x.com/FukuiPref_ Univ/status/1794908676794520044)
9. 福井県立大学公式 SNS 公開 (2024.6.24) :  
学生が県内食品メーカー社員の方から技術指導を受け新商品の試作開発(未来協働プラットフォームふくい推進事業)(2024.6.20)  
X : [https://x.com/FukuiPref\\_ Univ/status/1805074135464443928](https://x.com/FukuiPref_ Univ/status/1805074135464443928)
10. 福井県立大学公式 SNS 公開(2024.7.26):  
「ぴんぼんぱん」にて研究室の学生がハンバーグ様製品開発に挑戦 (2024.7.24)  
X : [https://x.com/FukuiPref\\_ Univ/status/1816655680021131296](https://x.com/FukuiPref_ Univ/status/1816655680021131296)

【10本】

(2) 科研費等の競争的資金獲得実績

【学内】

1. 2024 年度 学長裁量プロジェクト「輸入品目を福井産へ」(代表者: 森川峰幸)  
研究分担者 (分担課題名: 植物性代替肉の加工方法、調理方法の開発)  
(分担額: 30 万円)
2. 戦略的課題研究推進支援事業: 「健康増進効果が期待できる  $\gamma$ -オリザノールが豊富に含まれるコメの開発とその利用食品の開発」(代表者: 三浦孝太郎) 研究分担者 (2024 年度分担: 80 万円)
3. 個人研究推進支援事業: 「イネ玄米  $\gamma$ -オリザノールの分子育種ならびに機能解析」  
(代表者: 高橋正和) (2024 年度予算: 50 万円)

(3) 特許等取得

該当なし

(4) 学会活動等

学会での役職など

1. 中部支部運営委員 (学会名: 日本食品科学工学会) (2017~現在に至る)
2. 評議員 (学会名: 抗酸化・機能研究会) (2018~現在に至る)

学会(全国大会)の開催運営・シンポジウム座長

1. 日本食品科学工学会 第 71 回大会実行委員会役員(2024 年 8 月 24 日~31 日、名城大学)  
役職: ①シンポジウム企画運営委員  
②座長 (シンポジウム C2「代替食品が創り出す「食」の未来」; 2024 年 8 月 31 日)

学会講演会座長

1. 日本農芸化学会 2024 年度大会 (東京) 一般講演会座長 (2024 年 3 月)

## 5. 地域・社会貢献活動

### ①-4. 委員就任（その他公益法人等）

#### 1. 代議員

- ・団体名：公私立大学動物実験施設協議会（公私動協）
- ・業務：本学の代表者として総会に参加・投票するとともに、政府や国会における関連法令の改正等の動きをつかみ、本学動物実験委員会に報告することで本学における適正な動物実験実施体制の維持・向上につなげる。また学内では実施不可能な、「実験動物管理者に対する教育訓練」（法令義務あり）の開催情報を学内関係者に伝達する。
- ・担当期間：2024.4～現在に至る

### ④（兼業規程で業務と見なされる範囲内の）企業等での活動（企業名、活動内容、活動期間）

- ・企業名：ぴんぽんぱん、新商品開発に向けた共同研究、2024.4～現在に至る

### ⑥公開講座の開講

1. 令和6年度前期 福井県立大学公開講座（ZOOM オンライン開講）  
「代替食品への福井県立大学の挑戦」（2024年7月6日 10:00～10:45）
2. 令和6年度前期 福井県立大学公開講座（対面開講）  
「福井の農産物で食糧危機を救う！新しい作物育種と食品加工」  
第2回「代替食品の世界状況と福井県立大学の挑戦」（開発商品の持帰り試食付）  
（2024年7月6日 10:00～11:30）

### ⑦その他（名称、活動場所、活動期間）

#### 【未来協働プラットフォームふくい推進事業（福井版 PBL 支援分）】

2 件の推進事業に応募し、採択を受けて地域企業（2社）と学生・院生の協働活動をベースに新規商品の試作開発に取り組んだ。

活動場所：福井県立大学・連携企業内、期間：2024.5～現在に至る

6. 大学運営への参画

(1)補職
(2)委員会・チーム活動
1. 動物実験委員会委員 (2024.4～現在に至る) ・副委員長 (永平寺キャンパス) (2024.4～現在に至る) ・福井県立大学永平寺キャンパス小動物飼育棟 実験動物管理者 (2024.4～現在に至る) ・動物実験講習会講師 (2024.11.5) 2. 保健・学生相談センター運営会議 委員 (2024.4～現在に至る)
(3)学内行事への参加
1. オープンキャンパス (あわらキャンパス創造農学科) 第1回 (2024.8.4) 2. オープンキャンパス (あわらキャンパス創造農学科) 第2回 (2024.8.10) 3. 生物資源学科セミナー (生物資源学部棟1F会議室) (2024.9.24) 高橋正和：演題「機能性脂質の解析と利用に関する研究」 4. 推薦合格者歓迎会 (あわらキャンパス創造農学科) (2024.12.14)
(4)その他、自発的活動など