

## 業務実績報告書

提出日 2020 年 1 月 22 日

1. 職名・氏名 教授 大泉 徹

2. 学位 学位 水産学博士、専門分野 水産食品学、授与機関 北海道大学、  
授与年月 1985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 生化学（2単位、毎年開講、15コマ担当）2年次 （2017年度以前～2019年度）	
② 内容・ねらい（自由記述） 動植物の生体を構成する主要な成分としての、糖質、脂質、タンパク質、アミノ酸、核酸などの構造と機能および生体内の化学反応を触媒する酵素の機能に関する理解を深める。また、生体内におけるエネルギーの生産と消費の概要についても理解する。	
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫（自由記述） 専門基礎にかかわる2年次の必修科目であることから、生体を構成する主要成分の構造と機能についての基礎的な理解度を小テストで確認し、合格レベルに達するまで、補習レポートと再テストを通じて粘り強く指導している。	
① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等 食品工学（2単位、毎年開講、15コマ担当）3年次 （2017年度以前～2019年度）	
② 内容・ねらい 貯蔵・加工中に起こる各種食品成分の物理的、化学的变化と食品の色調や物性との関連についての理解を深める。また、水産ねり製品や缶詰・レトルト製品などの加工食品を取り上げ、それらの加工原理についても学習する。	
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 「食品工学実験」を合わせて履修することにより授業内容の理解が深まるように工夫している。また、講義ではできるだけ身近な食品と結びつけて現象が理解できるように努めている。小テストを4回実施してこまめに理解度をチェックしている。学生による授業評価から食品関連の専門分野に学習への興味を引き出すことができたと考えている。	
① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等 海と暮らし（一般教育科目）（2単位、毎年開講、1コマ）1年次 （2017年度以前～2019年度）	
② 内容・ねらい 海洋生物資源とそれらを取り巻く諸問題についてさまざまなトピックスを提供し、海に生息する生物が人々の暮らしにどのように関わっているかを考える。	
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 水産物加工を担当している。他学部の学生も聴講する一般教育科目で大教室の授業ではあるが、福井県の伝統的水産加工など身近な話題を取り上げ、できるだけコミュニケーションが図れるように工夫している。	
① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等 福井を学ぶ（一般教育科目）（2単位、毎年開講、1コマ）1年次 （2017年度以前～2019年度）	
② 内容・ねらい 福井県立大学で学び始めた新入生が、福井という地域の特性について幅広く学び、福井が	

<p>有する多様な資源を世界的視点で位置づけるとともに、地域の中で大学が果たす役割を理解する。</p>
<p>③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 「豊富な水産物と伝統食品」を担当した。出身地が異なり、専門分野（関心）も様々な学生に対して、身近な話題を提供してコミュニケーションを図り、福井を考える契機となるように工夫した。</p>
<p>① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等 生物資源利用学（2 単位、毎年開講、12 コマ） 修士課程 （2017 年度以前～2019 年度）</p>
<p>② 内容・ねらい 水産動物筋肉タンパク質の生化学的および食品化学的特性に関する研究の発展史をたどり、現在の課題についての理解を深める。</p>
<p>③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 専門知識だけでなく、研究の着眼点や手法の選択などについて研究分野の異なる学生の参考にもなるよう心がけている。専門分野の学生が 1 年次で専門分野の概要が理解できるように毎年開講している。また、専門分野の学生には、自らの研究テーマの意義や研究の歴史などをまとめることをレポート課題として、修士論文の作成に結びつけている。</p>
<p>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特論Ⅱ（1 単位、隔年開講、3.5 コマ担当） 修士課程 （2019 年度）</p>
<p>② 内容・ねらい 水産食品分野における研究に用いられる手法に関する理解を深める。</p>
<p>③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 学生自身のテーマに関連する手法について討論しながら理解が深まるように工夫している。</p>
<p>① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等 地域活性化演習（1 単位、毎年開講、6 コマ） 2 年次 （2018 年度）</p>
<p>② 内容・ねらい 漁業・水産加工体験などによる地域との交流を通じてコミュニケーション能力や企画力を身につける。</p>
<p>③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 水産加工体験を支援した。</p>
<p>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、2 コマ） 1 年次 （2017 年度以前～2019 年度）</p>
<p>② 内容・ねらい 大学生らしい学び方を身につけたうえで、海洋生物資源学と社会とのつながりを考える。また、海洋生物資源学におけるフィールド調査の重要性を認識するとともに、グループによる課題研究と発表を通じて、自主的な学習姿勢を養う。</p>
<p>③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 大学の聞き取りとノート作成を担当し、注意深く聞くことや内容をまとめることの重要性を認識させるようにしている。また、技術士による講義の世話人を務めている。2017 年度は担任として、乗船実習および課題研究も担当した。</p>
<p>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、15 コマ） 3 年次 （2017 年度以前～2019 年度）</p>

② 内容・ねらい	魚介類の生化学的特性と水産物の利用・加工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、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。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫	プレゼンテーションについて、教員および学生による評価を実施して、プレゼンテーション能力の向上に努めている。また、研究分野の課題についての理解が深まるように指導し、自主的な学習を援助している。
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、30コマ） 4年次（2017年度以前～2019年度）
② 内容・ねらい	研究室で実施している研究に関連する専門書や学術論文の概要を紹介し、議論することによって、個々の文献の背景および内容の理解を深める。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫	プレゼンテーション能力の向上とともに、積極的にディスカッションに参加して議論を深めるよう指導している。大学院生の援助を受けながら、徐々に活発な討論ができるようになってきている。
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Ⅰ・Ⅱ（2単位、隔年開講、30コマ） 修士課程（2017年度、2019年度）
② 内容・ねらい	海洋生物資源とその有用成分の利用に関連する国内外の研究論文を講読して、研究動向についての理解を深める。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫	国内外の研究論文を批判的に検討する能力を身につけるよう指導している。
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特別演習（2単位、毎年開講） 博士課程（2017年度以前～2019年度）
② 内容・ねらい	海洋生物資源とその有用成分の利用に関する自立的な研究を推進するために必要な情報収集能力や研究のデザイン能力および論文作成など総合的な能力を修得する。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫	国内外の研究論文の精読だけでなく、分野の研究者と直接討論する機会を数多く与えられるように努めている。
① 担当科目名（単位数） 主たる配当年次等	食品工学実験（1単位、毎年開講、30コマ） 3年次（2017年度以前～2019年度）
② 内容・ねらい	貯蔵・加工中に起こる食品成分の変化と品質との関係についての理解を深めることを目的として、魚肉タンパク質の変性、脂質成分の劣化および非酵素的褐変の進行の速度と度合いを解析する手法を学習する。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫	「食品工学」の授業内容を基礎として貯蔵・加工中に起こる食品成分の変化を解析する手法に関する理解が深まるように指導している。また、レポートの作成要領についても指導し、プレゼンテーション能力（ライティング）も身につけさせるようにしている。ティーチングアシスタントを活用して学生の質問にもきめ細かく対応している。専門分野の学習への興味と関心が高まるように工夫している。2015年からはチーム（班）の中で果たした役割

を自己評価する試みも実施している。
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、8 コマ) 2 年次 (2017 年度以前～2019 年度)
② 内容・ねらい 化学薬品の使い方や実験器具の取り扱い方など安全に化学実験を行うための必要事項と重量分析、容量分析、吸光度分析や薄層クロマトグラフィーなど種々の化学分析の原理と操作法を学習する。
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫 吸光度分析と薄層クロマトグラフィーを担当し、その原理と手技を、初めて化学実験を行う学生にわかりやすく説明するように努めている。また、ティーチングアシスタントを活用して学生の質問にもきめ細かく対応している。
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、240 コマ) 4 年次 (2017 年度以前～2019 年度)
② 内容・ねらい 研究活動を通じてデザイ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 課題の背景と実験方法の理解が深まるように討論している。また、結果に対する考察について、考えさせるように指導している。
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 I・II (8 単位、毎年開講、120 コマ) 修士課程 (2017 年度以前～2019 年度)
② 内容・ねらい 研究活動を通じて高度なデザイ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 課題の背景を理解し、研究計画を立てて実行できるように指導している。また、結果を取りまとめて発表できるように支援している。
<b>(2)非常勤講師担当科目</b>
① 担当科目名 (単位数) 主たる配当年次等
② 内容・ねらい (自由記述)
③ 講義・演習・実験・実習運営上の工夫
<b>(3)その他の教育活動</b>
内容 非常勤講師世話人：「食品微生物学」小柳 喬 2017 年度～2019 年度 : 「海洋生物資源学特別講義Ⅱ (食品容器・包装論)」久田 孝 2017 年度～2019 年度 : 「生物分析化学」小玉 修嗣 : 2017 年度～2019 年度 : 「化学Ⅱ」松井 栄樹 2019 年度 : 津田 良弘 2017 年度～2018 年度 : 「海洋生物資源学フィールド演習 (技術士のお仕事)」江川 誠一 2017 年度～2019 年度 : 「水産微生物に関する研究について」福井 洋平 2019 年度

#### 4. 研究業績

##### (1)研究業績の公表

###### ① ー1 原著論文(査読付き)

(タイトル、共著者の有無(共著の場合は主たる担当箇所について)、掲載雑誌名(号数)、掲載(受理)年月日)

ー2 原著論文(査読なし)

ー3 総説

###### 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)

1. 『新英和・和英水産学用語辞典』(日本水産学会編)(共著、利用・加工担当), 2017年, 恒星社厚生閣

2. 『水産・食品化学実験ノート』(落合芳博他編)(共著, 6. 筋原繊維タンパク質の調製, 7. ATPase 活性の測定, 8. 変性速度恒数の算出, 第4章タンパク質分析. pp. 72-79, 2019年, 恒星社厚生閣

3. 『Textural Characteristics of World Foods』(K.Nisninari ed.) 共著, 8.6 Seafood in Japan, 8. Textural characteristics of Japanese Foods. pp. 115-124. 2019, WILEY.

###### ③ 学会報告等

1. 大泉 徹:実験・実習再考 ― 水産化学・食品系で扱うべき内容 3.生化学実験. 平成 29 年度日本水産学会春季大会ミニシンポジウム・水産教育推進委員会共催. 東京海洋大学. 東京. 2017 年 3 月 30 日.

2. 大泉 徹・竹田祐也:一夜干しの食塩含量と乾燥温度が魚肉の保水性に及ぼす影響. 第65回日本海水産物利用担当者会議, 石川県庁, 金沢, 2017年7月6日.

3. 大泉 徹・羽田凌大・鬼塚友希・里見正隆:サバへしこの細菌叢の変遷とその安定化の試み. 日本食品科学工学会第64回大会, 日本大学湘南キャンパス. 藤沢. 2017年8月29日.

4. M.Matsukawa, R.Hirose and T.Ooizumi:IMP accumulation as affected by temperature-dependent AMP degradation activity in postmortem muscle of white leg shrimp.日本水産学会創立85周年記念国際シンポジウム(5th Annual meeting of East Asian Fish Technologist Association). 東京海洋大学. 東京. 2017年9月24日.

5. T. Ooizumi, Y. Ikedo, M. Matsukawa, H. Sato, and T. Okamoto:Effective use of microbial transglutaminase to improve the texture of walleye pollack surimi gel. 日本水産学会創立85周年記念国際シンポジウム(5th Annual meeting of East Asian Fish Technologist Association). 東京海洋大学. 東京. 2017年9月24日.

6. 大泉 徹・池戸義治・松川雅仁・佐藤弘明・岡本 武:微生物由来トランスグルタミナーゼによるスケトウダラすり身のゲル物性改良効果に及ぼすタンパク質濃度と予備加熱時間の影響. 平成 29 年度水産利用関係研究開発推進会議利用加工技術部会研究会. 中央水産研究所. 横浜. 2017 年 11 月 15 日.

7. 大泉 徹・北風智裕・池戸義治・松川雅仁・佐藤弘明・石田力也:品質の異なるスケトウダラ冷凍すり身の加熱ゲルに対する微生物由来トランスグルタミナーゼの物性改良効果. 平成 30 年度日本水

産学会春季大会. 東京海洋大学, 東京, 2018年3月27日

8. 大泉 徹:魚肉の貯蔵加工中に起こるタンパク質の性状変化と水産加工品の品質. 第29回食品ハイドロコロイドシンポジウム, 京都大学化学研究所, 宇治市, 2018年6月1日
9. 大泉 徹・三枝史晃:原料魚肉の凍結貯蔵が塩干品の品質に及ぼす影響. 第66回日本海水産物利用担当者会議, 富山県民共生センター サンフォルテ, 富山市, 2018年年7月5日
10. 伊藤光史・山下真美・井上 裕・岡部 唯・神田祐輔, 勝又忠与次, 大泉 徹:サバへしこの発酵・熟成に伴うエキス成分の変化と呈味特性の官能評価. 日本食品科学工学会第65回大会, 東北大学. 仙台. 2018年8月23日.
11. 大泉 徹・堀川玲於奈・羽田凌大・里見正隆:スターター菌株を用いたサバへしこ(糠漬け)製造の試み、平成30年度日本水産学会秋季大会. 広島大学, 東広島市, 2018年9月16日
12. M.Matsukawa, T.Sasaki, and T.Ooizumi: Extractive components stabilize myofibrillar protein in kuruma prawn meat. 6th East Asian Food Technologist Association (EAFTA) Conference, (Hangzhou, China, 2018年9月27日)
13. T.Ooizumi, T.Kitakaze, Y. Ikedo, M. Matsukawa, T.Ogawa, and R.Ishida: Enhance effect of microbial transglutaminase on the physical properties of two-step heated gel prepared from walleye pollack frozen surimi with different quality. 6th East Asian Food Technologist Association (EAFTA) Conference, (Hangzhou, China, 2018年9月27日)
14. T.Ooizumi: Quality Control of Heshiko, a Traditional Fermented Aquatic Food in Japan, Produced by Aging of Salted Mackerel with Rice Bran. The 3rd International Conference of Oriental Foods in 15th Annual meeting of Chinese Institute of Food Science and Technology. (Qingdao, China, 2018年11月8日)
15. 大泉 徹・堀川玲於奈・羽田凌大:スターター菌株を用いて試作したサバへしこ(糠漬け)の品質. 平成30年度水産利用関係研究開発推進会議利用加工技術部会研究会. 中央水産研究所. 横浜. 2018年11月15日.
16. 吉富文司・橋立智典・大泉 徹:マイクロ波によるねり製品の連続加熱成形方法. 平成31年度日本水産学会春季大会. 東京海洋大学, 東京, 2019年3月
17. 井上 裕・岡部 唯・鈴木理恵・勝又忠与次・山下真実・伊藤光史・大泉 徹:サバへしこの熟成工程におけるD-アミノ酸の生成と風味特性への寄与. 平成31年度日本水産学会春季大会. 東京海洋大学, 東京, 2019年3月
18. T.Ooizumi: Microbial control and its effect on production of taste-active components during fermentation of Heshiko, a traditional fermented seafood in Japan. 7th East Asian Food Technologist Association (EAFTA) Conference, (IPB University, Bogor, Indonesia, 2019年8月5日)
19. 大泉 徹:水産加工品の物性. 第46回食品の物性に関するシンポジウム, 酪農学園大学, 江別市. 2019年9月2日
20. 大泉 徹:3.加工による呈味成分と呈味特性の変化, 水産物の呈味特性研究の新展開. 令和元年度日本水産学会秋季大会ミニシンポジウム, 福井県立大学. 永平寺町. 2019年9月8日.
21. 大泉 徹, 下津 愛:微生物由来トランスグルタミナーゼによる直加熱ゲルの品質改良. 令和元年

度水産利用関係研究開発推進会議利用加工技術部会研究会. 中央水産研究所. 横浜市. 2019年11月13日.

22. 小川 陽, 大泉 徹:スターター菌株によるサバへしこの品質制御の試み. 2019 年度日本食品科学工学会中部支部大会. 三重大学, 津市. 2019年12月14日.

23. T. Ooizumi:Microbial control in fermentation of salted mackerel with rice bran and its effects on taste-active components. International Symposium on the Marine Resources, Healthy food and Safety. (Gangneung-Wonju University, Gangneung, Korea. 2020年3月5日)

24. 大泉 徹:4.水産加工と魚肉タンパク質の変性制御, 魚介類タンパク質・酵素の産業利用とさらなる理解に向けて. 令和 2 年度日本水産学会春季大会ミニシンポジウム, 東京海洋大学. 東京. 2020年3月30日.

④ その他の公表実績

1. ミニシンポジウム記録「実験・実習再考—水産化学・食品系で扱うべき内容 3. 生化学実験」大泉 徹. 日本水産学会誌, 83, 846(2017).
2. 「魚肉タンパク質の変性制御と加工品の品質 — 塩干品の乾燥の進行と品質に及ぼす乾燥温度の影響」大泉 徹. FFI ジャーナル (Foods and Food Ingredients Journal of Japan), 222, 120-127(2017).解説
3. 「サバへしこ (糠漬け) の製造における塩の役割」大泉 徹. 小坂康之, 日本海水学会誌, 72, 272-278(2018).解説
4. 「伝統的水産加工技術に科学の光を —福井県立大学の取り組み—」大泉 徹. 松川雅仁. 水産振興, (2018年3月発刊).解説
5. 「一夜干し魚肉の保水性に及ぼす食塩含量の影響」大泉 徹, 竹田祐也. 水産物の利用に関する共同研究, 第58集, 13-17(2018).
6. 「原料魚肉の凍結貯蔵が塩干品の品質に及ぼす影響」大泉 徹, 三枝史晃, 水産物の利用に関する共同研究, 第59集, (2019年3月発刊).

(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))

- 平成 30 年度日本食品科学工学会中部支部大会で優秀発表審査員を務めた。(2018年12月)
- 6th EAFTA (East Asia Fish Technologists Association) Conference において開会挨拶をするとともに座長を務めた。(Hangzhou, China, 2018年9月)
- 日本食品科学工学会第 65 回大会においてシンポジウム「農畜水産物における鮮度・品質保持の現状と課題」座長を務めた。東北大学、仙台(2018年8月)
- 日本水産学会創立 85 周年記念国際シンポジウム (5th Annual meeting of East Asian Fish Technologist Association)において座長を務めた. 東京海洋大学. 東京. 2017年9月24日
- 平成 29 年度日本水産学会春季大会において一般講演とシンポジウムの座長を務めた. 東京海洋大学. 東京 (2017年3月)
- 7th EAFTA (East Asia Fish Technologists Association) Conference において開会挨拶をするとともに座長を務めた。(Bogor,Indonesia, 2019年8月)
- 令和元年度日本食品科学工学会中部支部大会で優秀発表審査員を務めた。(2019年12月)

学会での役職など (学会名)

- 日本食品科学工学会代議員 (2017年度以前~2019年度)
- 日本食品科学工学会中部支部 支部運営委員 (2017年度以前~2019年度)
- Food Science and Technology Research (日本食品科学工学会英文誌) 編集委員 (2017年度以前~2019年度)
- EAFTA (East Asia Fish Technologists Association) の世話人を務めている。(2017年度以前)

<p>～2019年度)</p> <p>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）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本水産学会 85周年記念国際シンポジウムでは、セッションの一部を East Asia Fish Technologist Association 第5回年会として開催し、責任者を務めた。2017年9月24日</li> <li>・平成29年度日本食品科学工学会中部支部大会市民フォーラム「北陸における食品開発研究の新展開」企画責任者 2017年12月2日 福井県民ホール</li> <li>・平成29年度日本食品科学工学会中部支部大会 現地事務局責任者 2017年12月2～3日 福井県民ホール</li> <li>・日本食品科学工学会第65回大会 シンポジウム「農畜水産物における鮮度・品質保持の現状と課題」企画責任者 2018年8月23日 東北大学</li> <li>・令和元年度日本水産学会秋季大会ミニシンポジウム「水産物の呈味特性研究の新展開」企画責任者 2019年9月8日 福井県立大学永平寺キャンパス</li> <li>・令和元年度日本水産学会秋季大会 実行委員会総務 2019年9月8～10日、福井県立大学永平寺キャンパス</li> </ul>
<p>査読</p> <p>日本水産学会誌・Fisheries Science（2017年度～2019年度）</p> <p>日本食品科学工学会誌・Food Science and Technology Research（2017年度～2019年度）</p> <p>Innternational Journal of Food Science and Technology（2017年度～2019年度）</p> <p>Food Hydrocolloids（2017年度～2019年度）</p> <p>Jornal of the Science of Food and Agriculture（2017年度）</p> <p>Food Chemistry（2018年度～2019年度）</p> <p>水産技術（2017年度）</p>
<p>(3)研究会活動等</p> <p>①その他の研究活動参加（参加研究会名、調査活動名（期間））</p> <p>中国浙江大学でセミナーを実施した。（招待、2016年12月）</p> <p>②その活動による成果</p>
<p>(4)外部資金・競争的資金獲得実績</p> <p>外部資金</p> <p>低級冷凍すり身および冷凍水産物を原料とする加工食品の品質改良に向けたトランスグルタミナーゼの利用に関する研究</p> <p>サバへしこの発酵・熟成における呈味特性変動の解析</p> <p>日本産水産発酵食品の製造に特化したヒスタミン蓄積抑制乳酸菌発酵スターターの開発 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業</p> <p>日本産水産発酵食品の製造に特化したヒスタミン蓄積抑制乳酸菌発酵スターターの開発 委託研究（水産研究・教育機構 中央水産研究所）</p> <p>学内競争資金</p> <p>スターター菌株を用いたマサバへしこの品質制御に関する研究</p>
<p>(5)特許出願</p>
<p>(6)研究活動の表彰</p>

## 5. 地域・社会貢献

<p>(1)学外団体</p> <p>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）</p>
---



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）
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（出張キャンパス） 出前講義（内外海小学校、2017年7月13日）院生に代わって出前講義を実施した。
⑥その他（名称、活動場所、活動期間）
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） ・美方高校学問発見講座（2017年9月および12月）水産加工技術についての講義を実施し(9月)、水産加工品に関する課題研究発表会に出席し、講評した(12月)。 ・美方高校学問発見講座（2018年9月および12月）水産加工技術についての講義を実施し(9月)、水産加工品に関する課題研究発表会に出席し、講評した(12月)。 ・美方高校学問発見講座（2019年9月および12月）水産加工技術についての講義を実施し(9月17日)、水産加工品に関する課題研究発表会に出席し、講評した(12月12日)。 ・若狭高校探究協働会議 助言者（2017年6月13日、10月8日、12月20日、2018年2月17日の計4回、2月17日は10時から15時3、他は約2時間） ・若狭高校課題研究「カニの煮汁から調製した塩」の研究について助言した。(2018年12月25日) ・若狭高校課題研究「女性の健康と食生活」について助言した。(2019年8月2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） ・「越前・若狭の伝統的水産加工技術に科学の光を」、御食国若狭おばま食文化館、2019年10月1日「水産物の有効利用と水産加工の意義」および10月21日「へしこの科学ー塩のなせる技」を担当（19：00～21：00）
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）
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） ・第63回水産加工技術セミナー（静岡県水産技術研究所）講師「水産物の加工と魚肉中における食塩の分散」（2017年6月29日、焼津公民館） ・第15回静岡県水産加工品総合品評会（静岡県水産加工業協同組合）審査委員長（2017年11月24日、ツインメッセ静岡） ・第70回全国蒲鉾品評会（全国蒲鉾加工業協同組合連合会）審査委員（2018年3月1～2日、東京海洋大学） ・(株)昭和 干物マイスター講座 第4回特別講演会 講師 「福井県の伝統的水産加工品の科学」（2018年6月8日） ・『カミングアウトバラエティ！秘密のケンミンSHOW ケンミン熱愛グルメ 福井県「へしこ』出演（日本テレビ 2018年6月21日放送）

- ・(株) 昭和 干物マイスター講座 第3回特別講演会 講師 「加工に伴うエキス成分とタンパク質の変化から見た塩干品の品質」(2018年6月9日)
- ・第71回全国蒲鉾品評会(全国蒲鉾加工業協同組合連合会) 審査委員(2019年3月8日～9日、東京海洋大学)
- ・小浜第2中学校 小浜の水産加工品(特産物)についての情報収集に協力した。(2019年4月5日)
- ・第72回全国蒲鉾品評会(全国蒲鉾加工業協同組合連合会) 審査委員(2020年3月9日～10日、東京海洋大学)

## 6. 大学の管理・運営

(1)役職(副学長、部局長、学科長)
(職名、期間)
(2)委員会・チーム活動
(名称、期間) 【学部・学科】 将来計画委員会委員 2017年度以前～2019年度 備品更新配分委員会委員 2017年度以前～2019年度 初年次ワーキンググループ 2017年度以前～2019年度 カリキュラムワーキンググループ 2017年度、2019年度 TOEIC IP テスト 世話人(各年度2回実施) 2017年度以前～2019年度 平成31年度日本水産学会秋季大会ワーキンググループ(総務) 2018年度～2019年度 職場委員(2019年度は小浜キャンパス労働者過半数代表) 2018年度～2019年度 クラス担任 2017年度以前～2019年度 教員評価委員 2018年度
(3)学内行事への参加
(行事名、参加日時) 教育研究フォーラム(教育研究委員会主催)「県大の英語教育を考えるー学生データを踏まえてー」パネリスト(2018年12月12日)
(4)その他、自発的活動など
(活動名、活動内容、活動期間)