

ふりがな 氏 名	つじ みちこ 辻 美智子	職 名	講 師
取 得 学 位	博士(医学)	学会での受賞歴	食生活研究会誌優秀論文賞 (2018/05/09) 日本家政学会中部支部大会発表奨励賞 (2019/09/14)
主な担当科目	公衆衛生学、公衆衛生学実験、調理科学実験、アカデミックスキルズ、卒業研究		
所 属 学 会	日本疫学会、東海公衆衛生学会、日本家政学会、日本調理科学会、日本栄養改善学会 日本癌学会、日本がん疫学・分子疫学研究会、日本循環器病予防学会		

◆ 教育業績

事 項	実 施 年月(日)	概 要
1) 授業用 IT 教材の作成	2015年4月 ～現在	「公衆衛生学実験」(2020年4月～)、「調理科学実験」,「フードプロセス実験」(～2019年3月)の授業用IT教材を作成した。授業内容に対する理解を深めるため、スライド教材をパワーポイントにて作成し、授業補助教材として使用した。得られた実験結果に対して、科学的根拠に基づいた考察を行い理解の向上を図った。
	2017年4月 ～現在	「公衆衛生学」(2019年4月～)、「調理学」(～2018年3月)の授業用IT教材を作成した。授業内容に対する理解を深めるため、スライド教材をパワーポイントにて作成し、科学的根拠に基づいた内容及び最新のデータを提示することで知識の定着化を図った。
2) テキスト冊子の作成	2016年4月 ～現在	「公衆衛生学実験」(2020年4月～)、「調理科学実験」,「フードプロセス実験」(～2019年3月)の授業用教材を作成した。授業内容に対する理解を深め、事前学修として実験の目的や操作を予習するために、全15回分の内容をテキスト(冊子形式)に作成し、学生に配布した。
3) アクティブ・ラーニングの導入	2017年4月 ～現在	授業内容に対する理解を深めるため、アクティブ・ラーニングを取り入れた授業を実施した。「公衆衛生学実験」(2020年4月～)、「調理科学実験」,「フードプロセス実験」(～2019年3月)において、学生による実験結果のプレゼンテーションを実施し、主体的に学修する機会を設けた。
4) 学修ポートフォリオの導入	2017年4月 ～現在	「公衆衛生学」(2019年4月～)、「調理学」(～2018年3月)において、授業外における主体的な学修として、ネットワークを利用した学修eポートフォリオを導入し、学生の予習・復習を促す取り組みをした。
5) ルーブリック評価の導入	2017年4月 ～現在	「公衆衛生学」(2019年4月～)、「公衆衛生学実験」(2020年4月～)、「調理科学実験」,「フードプロセス実験」(～2019年3月)における学業成績は、ルーブリックに基づいて評価した。学生に評価の可視化をすることにより、自身の到達度が把握でき、理解を深める取り組みをした。

◆ 研究業績

区 分	著書・論文・発表テーマ・作品・演目などの名称	単・共	発行・発表年月(日)	発行所/誌名・巻号/学会・展覧会・演奏会の名称(会場名)	備 考
著 書	全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理 炊きこみご飯・おにぎり	共	2019/11	(一社) 農山漁村文化協会	企画・編集:(一社) 日本調理科学会 全 128 ページ中、かきまわし(p.55)を執筆
	全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ	共	2019/11	(一社) 農山漁村文化協会	企画・編集:(一社) 日本調理科学会 全 128 ページ中、みょうがぼち(p.24-25)を執筆
	調理学実験書 - おいしさのメカニズムを探る -	共	2021/3	株式会社 光生館	編著者:小川宣子、真部真里子 執筆者:江口智美、辻美智子、山口智子、吉村美紀、菅野友美、大田原美保、野田奈津実 全 155 ページ中、計量(p.16-21)、肉に関する実験(p.52-53, 56-57)、豆・いもに関する実験(p.74-83)を執筆
著 書	全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理 年取りと正月の料理	共	2021/12	(一社) 農山漁村文化協会	企画・編集:(一社) 日本調理科学会 全 128 ページ中、鮎なれずし(p.54-55)を執筆
論 文	Relationship of equal production between children aged 5-7 years and their mothers.	共	2017/8	Eur J Nutr. 56(5):1911-1917	Wada K, Ueno T, Uchiyama S, Abiru Y, <u>Tsujii M</u> , Konishi K, Mizuta F, Goto Y, Tamura T, Shiraki M, Iwasa S, Nagata C.
	ハトムギ粉を主原料としたグルテンフリーパンの調理特性	共	2017/2	食生活研究 37(2):1-11	藤井恵子、舟木愛美、 <u>辻美智子</u> 食生活研究会誌優秀論文賞 受賞 (2018/05/09)
	Dietary soy and natto intake and cardiovascular disease mortality in Japanese adults: the Takayama study.	共	2017/2	Am J Clin Nutr. 105(2):426-431.	Nagata C, Wada K, Tamura T, Konishi K, Goto Y, Koda S, Kawachi T, <u>Tsujii M</u> , Nakamura K.
	給食経営管理実習における主観的疲労度と生活習慣との関連	共	2017/3	日本女子大学大学院紀要 家政学研究科人間生活研究科 (23), 123-130	大澤絢子, 臼井桃美, 土岐田佳子, <u>辻美智子</u> , 藤井恵子
	Meat consumption and colorectal cancer risk in Japan: The Takayama study.	共	2017/5	Cancer Sci. 108(5):1065-1070	Wada K, Oba S, <u>Tsujii M</u> , Tamura T, Konishi K, Goto Y, Mizuta F, Koda S, Hori A, Tanabashi S, Matsushita S, Tokimitsu N, Nagata C.
	Association of alcohol consumption with the risk of stomach cancer in a Japanese population: a prospective cohort study.	共	2018/1	Eur J Cancer Prev. 27(1):27-32.	Tamura T, Wada K, <u>Tsujii M</u> , Konishi K, Kawachi T, Hori A, Tanabashi S, Matsushita S, Tokimitsu N, Nagata C.

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発行・ 発表 年月(日)	発行所／誌名・巻号 ／学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
論 文	Soy Isoflavone Intake and Bladder Cancer Risk in Japan: From the Takayama Study.	共	2018/11	Cancer Epidemiol Biomarkers Prev. 27(11):1371-1375.	Wada K, <u>Tsuji M</u> , Tamura T, Konishi K, Goto Y, Mizuta F, Koda S, Uji T, Hori A, Tanabashi S, Matsushita S, Tokimitsu N, Nagata C.
	The Hekinan Children's Study: Design and Profile of Participants at Baseline.	共	2019/7	J Epidemiol. 5:29(7):272-277.	Nagata C, Wada K, Sahashi Y, Tamura T, Konishi K, Goto Y, Yamakawa M, Koda S, Mizuta F, Uji T, Nakamura K, <u>Tsuji M</u> , Nagai H, Itakura N, Harada K, Takahara O, Yamanaka H.
	Green tea intake and colorectal cancer risk in Japan: the Takayama study.	共	2019/1	Jpn J Clin Oncol. 1:49(6):515-520.	Wada K, Oba S, <u>Tsuji M</u> , Goto Y, Mizuta F, Koda S, Uji T, Hori A, Tanabashi S, Matsushita S, Tokimitsu N, Nagata C.
	Associations of Cell Phone Use and Screen Viewing with Overweight in Children.	共	2019/10	Child Obes. 15(7):417-425.	Wada K, Yamakawa M, Konishi K, Goto Y, Mizuta F, Koda S, Uji T, Tamura T, Nakamura K, <u>Tsuji M</u> , Nagai H, Itakura N, Harada K, Takahara O, Yamanaka H, Nagata C.
	Effect of dietary nori (dried laver) on blood pressure in young Japanese children: an intervention study.	共	2021/1	J Epidemiol. 5:31(1):37-42.	Wada K, <u>Tsuji M</u> , Nakamura K, Oba S, Nishizawa S, Yamamoto K, Watanabe K, Ando K, Nagata C.
学会発表	岐阜県の家庭料理 おやつの特徴 ー田畑や山の季節食材を活かした おやつー (示説発表)	共	2017/8	日本調理科学会平成 29 年度大会要旨集, p.98	<u>辻美智子</u> , 堀光代, 西脇泰子, 木村孝 子, 長屋郁子, 坂野信子, 長野宏子, 山澤和子, 山根沙季, 横山真智子
	豆腐のみそ漬けにおける調理特性 の変化 (示説発表)	共	2018/5	日本家政学会第 70 回 大会要旨集, p.64	<u>辻美智子</u> , 岩田さくら, 北村美奈弥
	アマランサス粉を主原料としたグル テンフリーパンの製パン性 (示説発表)	共	2018/9	日本家政学会中部支 部第 63 回大会要旨 集, p.32	<u>辻美智子</u> , 川合珠乃, 古池遥香, 坂口 友里恵 日本家政学会中部支部大会発表 奨励賞 (2019/09/14)
	幼児における海苔摂取の介入研究 ー血圧値に与える効果の検討ー (示説発表)	共	2019/1	第 29 回日本疫学会学 術総会講演集, p.126	和田恵子, <u>辻美智子</u> , 中村こず枝, 大 土早紀子, 山本景子, 渡辺香織, 安藤 京子, 永田知里
	おからを主原料としたクッキーの調 理特性に及ぼす豆乳添加の影響	共	2019/7	日本調理科学会 東海・北陸支部 第 15 回研究発表会要旨集, p.12	<u>辻美智子</u> , 石川水穂

区 分	著書・論文・発表テーマ・ 作品・演目などの名称	単 ・ 共	発行・ 発表 年月(日)	発行所／誌名・巻号 ／学会・展覧会・演奏 会の名称(会場名)	備 考
学会発表	クッキーの物性に及ぼす大豆粉の 影響	共	2019/8	日本調理科学会 2019 年度大会要旨集, p.77	<u>辻美智子</u> 、浅野有里加、亀井はるか、 源馬志帆理
	小学一年生における食べる速さと肥 満との関連	共	2021/1	第 31 回日本疫学会学 術総会講演集, p.140	中島佑麻、和田恵子、山川路代、宇治 敬浩、大沼紗希子、 <u>辻美智子</u> 、田村高 志、中村こず枝、板倉尚子、高原理、 永井秀、原田公、山中寛紀、永田知里
	中部支部若手の会における活動の あゆみと特徴	共	2021/5	日本家政学会中部支 部第 73 回大会要旨 集, p.76	<u>辻美智子</u> 、福岡恩、内田有紀、小田奈 緒美、山口厚子
	学童期の食物繊維摂取と 3 年後の 空腹時血糖、体重変化の関連	共	2022/1	第 32 回日本疫学会学 術総会講演集, p.133	和田恵子、山川路代、中島佑麻、小多 沙知、宇治敬浩、大沼紗希子、 <u>辻美智</u> <u>子</u> 、永田知里
その他 (報告書)	生活習慣病予防を目的とした新規 発芽大豆粉利用食品の創製 (査読なし)	単	2017/6	科学研究費若手研究 (B) 研究成果報告書	<u>辻美智子</u>
(外部公的 資金)	雑穀粉と複合化による新規大豆粉 利用食品の開発とその機能性評価	単	2017～ 2020	文部科学省 科学研究費助成事業 若手研究 (B)	<u>辻美智子</u>