


## ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	<p>食物栄養科 教授</p> <p>萱 嶋 泰 成 (かやしま やすなり)</p> <p>KAYASHIMA Yasunari</p>
所属	食物栄養科
学位	博士 (理学) (総合研究大学院大学)
資格・免許	—
学歴・職歴	<p>&lt;学歴&gt;</p> <p>1995年3月 横浜国立大学教育学部基礎理学課程生命・地球科学コース卒業</p> <p>1998年3月 横浜国立大学大学院教育学研究科理科教育専攻生命科学研究修士課程修了</p> <p>2002年9月 総合研究大学院大学生命科学研究科遺伝学専攻博士課程修了</p> <p>&lt;職歴&gt;</p> <p>1995年4月 横浜国立大学教育学部 研究生 (1996年3月まで)</p> <p>2002年10月 国立遺伝学研究所個体遺伝研究系産学官連携研究員 (2003年3月まで)</p> <p>2003年4月 慶應義塾大学法学部生物学教室助手/助教 (2008年3月まで)</p> <p>2008年4月 静岡県立大学食品栄養科学部・大学院生活健康科学研究科助教 (2014年3月まで)</p> <p>2013年4月 山梨学院短期大学食物栄養科兼任講師 (2014年3月まで)</p> <p>2014年4月 山梨学院短期大学食物栄養科准教授 (2019年3月まで)</p> <p>2016年4月 帝京山梨看護専門学校非常勤講師 (現在に至る)</p> <p>2019年4月 山梨学院短期大学食物栄養科教授 (現在に至る)</p>
担当科目	生命科学, 食の科学, 生化学, 生化学実験, 情報科学, 生物科学
専門分野	生物学 分子遺伝学 生化学 生理学 遺伝疫学
現在の研究テーマ	<p>食品成分の機能性をショウジョウバエで検証するアッセイ系の構築</p> <p>ショウジョウバエを用いた生活習慣病関連遺伝子の機能解析</p> <p>遺伝子多型と食習慣・生活習慣との関連について</p> <p>味覚閾値と食習慣・生活習慣との関連について</p>
競争的資金等の研究課題	<p>タマネギ由来の成分を含有する健康食品の健康機能性評価に関する共同研究 (日清ファルマ株式会社共同研究)</p> <p>ヒューマンノックアウトモデルを用いた運動による気分改善の分子メカニズムの解明 (令和7年度科研費基盤研究C研究分担者)</p>
所属学会	日本動物学会, 日本分子生物学会, 日本栄養食糧学会, 日本色素細胞学会, 日本栄養改善学会, 日本食品科学工学会
メッセージ	<p>わからないことや疑問に思ったことがあったとき、それを明らかにする為に調べたり試行したりするのは、とてもワクワクして「楽しい (たのしい)」はずです。そしてその結果、抱いた疑問を解決したときは「気持ちいい」と感じるはずです。たくさんの疑問を抱き、「愉しんで」その問題を解決出来ることを習慣として身につけられるようになってほしいと思います。</p>

教育	
2025年4月～2026年3月	
教育方針	楽しく学ぶ、ともに学ぶ
授業	<p>授業の工夫</p> <p>&lt;食の科学&gt; (前期)</p> <p>食べ物と人体との関係をミクロのレベルで捉えることができ、他の栄養士専門教育科目の内容理解を助けるための授業としている。講義の進め方としては、</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. キーワードや予習課題などが含まれた専用ノートを配布し、講義内容を記録する。手書きでノート作成することにより、語句などがより確実に記憶できる。</li> <li>2. 確認小テストと質問・感想欄をWebClass上に作成しておき、講義の後半でこれらに回答することで授業の振り返りを行う。</li> <li>3. 専用ノートを4日後までに完成させて写真撮影し、WebClassを介して電子提出する。</li> <li>4. 提出された専用ノートには速やかにコメントし、質問・感想欄にも回答する。</li> </ol> <p>といった方法を毎回の授業毎に行うことで、迅速かつ細やかな個別対応ができるようになっている。更に、レポート作成の機会を2回（「水」について、「酸素」について）設けて提出してもらい、受講者の間で相互採点を行うことで、学習をより深められるようになっている。</p> <p>&lt;生化学&gt; (前期)</p> <p>栄養士専門教育科目の一つであるため、語句の理解や暗記がスムーズに行えるよう、全体の流れから詳細までを無駄なく解説できるようにしている。進め方としては、「&lt;食の科学&gt;1.～4.」と同一の方法で行うことで、細やかな個別対応ができるようになっている。確認小テストでは、栄養士実力認定試験で出題された問題に準拠する難易度の問題を出題することで、試験対策を行うことができる。</p> <p>&lt;生命科学&gt; (後期)</p> <p>生物と非生物との違いは何か？新型コロナウイルスはなぜ恐れられているのか？ゲノム編集とは何か？など、生命科学に関する最先端の話題を提供し、「覚える」のではなく「考える」ことに重点を置いた授業を行っている。毎回の講義では、「&lt;食の科学&gt;1.～4.」と同様に、キーワードや予習課題などが含まれた専用ノートを配布して講義内容を記録する。回によっては映像の視聴教材も取り込んでいる。専用ノートは4日後までに完成させ、WebClassを介して提出する。定期試験では、提出したノートのみ持ち込みを認めるため、試験前にノートを利用して繰り返し学習ができるようになっている。</p>

教育 (つづき)	
2025年4月～2026年3月 (つづき)	
授業 (つづき)	<p>授業の工夫 (つづき)</p> <p>&lt;生化学実験&gt; (後期)          栄養士専門教育科目の一つであり、前期に受講した&lt;生化学&gt;の講義内容が基本となっているため、講義内容が思い出せるよう、また生化学分野で扱う化学反応が身近な現象と感じてもらえるよう、自身のDNAや、食材でもある牛肉、サツマイモなど身近な物質を実験材料として用いている。3回～5回連続で行う3つの大テーマ毎にレポートを作成し、WebClassで提出して採点・返却を行うことで、各テーマにおける一連の内容を確実に理解できるようになっている。大テーマとは別に、「生化学の基本原則とDNAとは何か?」、「酵素の特徴とはたらきとは何か」を端的に理解することを目的として、1回完結の実験とその即レポ提出を大テーマの節目に織り交ぜて実施している。実験は、3～4名の班で1つの作業を行うことを基本としているため、共同作業の遂行能力も養成されることになる。</p> <p>&lt;情報科学&gt; (前期)          データサイエンスとは何か?データサイエンティストとはどのような職業か?を理解するため、実際にパソコンを用いて授業を進行させる。WebClass上より、毎回の講義記録となるWordファイルやExcelファイルをダウンロードし、講義内で理解したことや課題に回答して4日後までに電子提出する。内容理解のために、最初の5回までは統計学について、実際のデータを使って学習を行う。その後は、ビックデータの現状調査やヒトゲノムのデータベースサイトにアクセスするなど、インターネット環境を利用して学習する。映像視聴教材を多用することで、データサイエンスとデータサイエンティストの概要と現状を把握できる。後半はAIについて学習する。映像視聴教材を用いて、テクノロジーの進捗によるAIの進展状況を感じ、これからの社会がどうなっていくのか、その中で自身はどう生きていくのかを想像し、考えられるようになっている。</p> <p>&lt;生物科学&gt; (前期・後期)          ヒトを含めて動物が行う「食べる」という行為を中心として、生きるとは何かを考える授業となっている。毎回の講義では、「&lt;食の科学&gt;1.～4.」と同様に、キーワードや予習課題などが含まれた専用ノートを配布して講義内容を記録する。回によっては映像などの視聴教材も取り込んでいる。専用ノートは4日後までに完成させ、WebClassを介して提出する。定期試験では、提出したノートのみ持ち込みを認めるため、試験前にノートを利用して繰り返し学習ができるようになっている。</p>

教育 (つづき)		
2025 年 4 月～2026 年 3 月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫 (つづき)	<p>&lt;授業全般&gt;</p> <p>全ての授業について、講義スライドは文字をできるだけ減らし、図表や動画映像を多用することで直感的かつ視覚的に理解・記憶できる学習効果が得られるようにしている。学生からの質問については、オフィスアワーに限らず授業のない時間も WebClass、メール、LINE などを使い、随時受け付けている。</p>
	授業改善のための取組	<p>○【授業評価アンケートからのフィードバック】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自宅での学習時間を WebClass に記入 (生命科学, 生物科学) <ul style="list-style-type: none"> <li>WebClass 学修ポートフォリオにも転記できるよう、配布ノート作成のために自宅学習で費やした時間を記載する項目をノート上に設けた。</li> </ul> </li> </ul> <p>○【情報科学の授業における「認知科学」に関する学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報処理の観点から知的システムと知能の性質を理解しようとする研究分野である「認知科学」を理解することで、Society 5.0 の到達目標とは何かを考察する。</li> </ul> <p>○【独自の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遠隔授業用講義動画で用いた教材の継続的な改善と検討 <ul style="list-style-type: none"> <li>遠隔授業実施にあたって作製した講義スライドや、WebClass を介した確認小テストと質問・感想欄について、毎行なっている授業アンケートで得られた意見などを参考にして常に改善を行い、対面授業で活用している。</li> </ul> </li> <li>・授業風景の記録 (生化学実験、卒業演習) <ul style="list-style-type: none"> <li>それぞれの授業の様子を写真や動画にて記録し、一部は「短期大学公式 X」にて発信できるようにしている。</li> </ul> </li> <li>・グループ Line や WebClass メール、WebClass タイムラインの利用 (担当している全授業) <ul style="list-style-type: none"> <li>グループ Line については卒業演習の初回の授業内で作り、報告・連絡・相談等に活用している。</li> </ul> </li> </ul>

教育 (つづき)	
2025年4月～2026年3月 (つづき)	
ゼミ	<p>ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)</p> <p>○【実践的な活動】 海産物普及を目的としたゼミ全体での活動 「海産物と県産品を融合させたメニューの開発」を1・2年のゼミ生12人で行った。海産物に含まれる栄養素の特徴や摂取による効果、山梨県における海産物の消費や流通の現状など、海産物に関する興味関心を持った内容について調べ、その結果を樹徳祭にてポスター発表した。また、多くの人々に海産物の良さを知ってもらうことを目的として、貝やエビをバーベキュー形式で調理されたものを食べることでできる「海鮮焼」の屋台を樹徳祭にて出店し、実際に食べてもらった。屋台では海産物のアオサのりと山梨県産品の味噌を使った「アオサのみそ汁」も販売した。</p> <p>○【研究手法の習得支援】 AGEs (終末糖化産物) 測定器を使い、これまでの生活習慣と変えた生活習慣を「生活習慣変化」として各自設定して、生活習慣変化がAGEs にどのような影響を与えるか、あるいはAGEs の変化は自身の食生活や生活習慣の何が原因なのかを考えることで、生活習慣や食習慣の見直しや改善を行なった。</p> <p>○【論理的な思考力の習得支援】 卒業レポートの作成にあたり、効率の良いデータ取得の方法や得られたデータの解析法について学ぶことが出来た。一連のゼミ活動を実施することで、論理的な思考力が養われた。</p>
	<p>卒業レポート・修了研究テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>最終糖化産物 (AGEs) について - 自身の生活習慣との関連 -</li> </ul>
課外活動	フーズサイエンスクラブ顧問
2025年3月以前	
主な教育業績	<p>栄養生理学 講義担当 (2014、2015年度)</p> <p>栄養生理学実験 授業担当 (2014、2015年度)</p> <p>海の生物学 授業担当 (2016 - 2021年度)</p> <p>理科概論 講義担当 (2014 - 2023年度)</p> <p>人間生物学特論 講義担当 (2014 - 2023年度)</p>

研究		
2025年4月～2026年3月		
タイトル（単著・共著）	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
（学術論文） ビタミンK低含有納豆の開発 — 誰でも食べられる納豆を目指して — （共著）	2026年 3月31日	発表雑誌:山梨学院短期大学研究紀要第46号, pp.1-6. 著者:金丸佳音, 宮田恵多, 萱嶋泰成
（その他:学会発表） ビタミンK低含量な納豆の開発 （共同）	2026年 3月7日	発表学会等:日本食品科学工学会 令和8年度関東支部大会 発表者と所属:金丸佳音 <sup>1</sup> , 宮田恵多 <sup>1</sup> , 萱嶋泰成 <sup>2</sup> (1 山梨学院大学健康栄養学科, 2 山梨学院短期大学食物栄養科)
2025年3月以前（主なもの）		
タイトル（単著・共著）	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
（著書） 生化学の基礎 （共著）	2020年 3月25日	健帛社、Nブックス （第2章 糖質の構造と機能 [pp.14-27, 全14ページを執筆]）
（学術論文 [総説]） 疾患モデルショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 （単著）	2025年 1月20日	北隆館 アグリバイオ 1月号 Vol.9(1), 86-90
（学術論文） Fatty acid tryptamide from cacao elongates <i>Drosophila melanogaster</i> lifespan with sirtuin-dependent heat shock protein expression.	2022年 7月15日	発表雑誌:Sci. Rep. 12, 12080. 著者:*Kanno K., *Kayashima Y., Tamura K., Miyara T., Baba K., Koganei M., Natsume M., Imai S. *These authors contributed equally: Kiko Kanno and Yasunari Kayashima. (equal contribution)
（学術論文 [総説]） 疾患モデルショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 （単著）	2022年 1月20日	北隆館 アグリバイオ 1月号 Vol.6(1), 47-51 （月刊 細胞 2020年10月号の転載）
（学術論文 [総説]） 疾患モデルショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 （単著）	2021年 12月30日	北隆館、Precision Medicine 12月臨時増刊号 Vol.4 (14), 54-58 （月刊 細胞 2020年10月号の転載）

研究 (つづき)		
2025年3月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) Short Alkyl Chain-Length Resorcinol Olivetol Protects Against Obesity with Mitochondrial Activation by Pgc-1 $\alpha$ Deacetylation (共著)	2021年 9月15日	発表雑誌: SSRN Electronic Journal. 著者: Imai S., Ohama M., Suzuki M., Katayanagi Y., <u>Kayashima Y.</u> , Tezuka H.
(学術論文 [総説]) 疾患モデルショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 (単著)	2020年 12月30日	北隆館 アグリバイオ 12月臨時増刊号 Vol.4 (14), 47-51 (月刊 細胞 2020年10月号の転載)
(学術論文 [総説]) 疾患モデルショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 (単著)	2020年 10月20日	ニューサイエンス社 月間 細胞 10月号 Vol.52 (11), 62-65.
(学術論文) <a href="#">Loss of CNDP causes a shorter lifespan and higher sensitivity to oxidative stress in <i>Drosophila melanogaster</i>.</a> (共著) <外部リンクあり>	2020年 5月1日	発表雑誌: Biomed. Res., <b>41</b> , 131-138. 著者: Kimiko YAMAKAWA-KOBAYASHI, Yuya OHHARA, Takumi KAWASHIMA, Yoshitatsu OHISHI, <u>Yasunari KAYASHIMA</u>
(学術論文) The Combined Effects of Genetic Variation in the <i>CNDP1</i> and <i>CNDP2</i> Genes and Dietary Carbohydrate and Carotene Intake on Obesity Risk. (共著)	2018年 1月17日	発表雑誌: J Nutrigenet Nutrigenomics. <b>10</b> , 146-154. 著者: Yamakawa-Kobayashi K., Otagi E., Ohhara Y., Goda T., Kasezawa N., <u>Kayashima Y.</u>
(学術論文) Alkylresorcinols activate SIRT1 and delay ageing in <i>Drosophila melanogaster</i> . (共著)	2017年 3月2日	発表雑誌: Sci. Rep. <b>7</b> , 43679. 著者: <u>Kayashima Y.</u> , Katayanagi Y., Tanaka K., Fukutomi R., Hiramoto S., Imai S. (筆頭著者)

研究 (つづき)		
2025年3月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) Tea polyphenols ameliorate fat storage induced by high-fat diet in <i>Drosophila melanogaster</i> . (共著)	2015年12月	発表雑誌: Biochem. Biophys. Reports <b>4</b> , 417-424. 著者: <u>Kayashima Y.</u> *, Murata S., Sato M., Matsuura K., Asanuma T., Chimoto J., Ishii T., Mochizuki K., Kumazawa S., Nakayama T., Yamakawa-Kobayashi K. <u>(筆頭著者 &amp; Corresponding author)</u>
(学術論文) Autocrine regulation of ecdysone synthesis by $\beta$ 3-octopamine receptor in the prothoracic gland is essential for <i>Drosophila</i> metamorphosis. (共著)	2015年2月	発表雑誌: Proc Natl Acad Sci U S A. <b>112</b> , 1452-1457. 著者: Ohhara Y., Shimada-Niwa Y., Niwa R., <u>Kayashima Y.</u> , Hayashi Y., Akagi K., Ueda H., Yamakawa-Kobayashi K., Kobayashi S.
(学術論文) A heteroallelic <i>Drosophila</i> insulin-like receptor mutant and its use in validating physiological activities of food constituents. (共著)	2013年5月	発表雑誌: Biochem. Biophys. Res. Commun. <b>434</b> , 258-262. 著者: <u>Kayashima Y.</u> , Sato A., Kumazawa S., Yamakawa-Kobayashi K. <u>(筆頭著者 &amp; Corresponding author)</u>
(学術論文) Effect of a dipeptide-enriched diet on adults of a laboratory strain in <i>Drosophila melanogaster</i> . (共著)	2013年3月	発表雑誌: Biosci. Biotechnol. Biochem. <b>77</b> , 836-838. 著者: Shiotani S., Yanai N., Suzuki T., Tujioka S., Sakano Y., Yamakawa-Kobayashi K., <u>Kayashima Y.</u> <u>(Corresponding author)</u>

研究 (つづき)		
2025年3月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) The binding of multiple nuclear receptors to a single regulatory region is important for the proper expression of <i>EDG84A</i> in <i>Drosophila melanogaster</i> . (共著)	2013年 1月	発表雑誌 : J. Mol. Biol. <b>425</b> , 71-81. 著者 : Akagi K., Kageyama Y., <u>Kayashima Y.</u> , Hirose S., Ueda H.
(学術論文) Involvement of Prx3, a <i>Drosophila</i> ortholog of the thiol-dependent peroxidase PRDX3, in age-dependent oxidative stress resistance. (共著)	2012年 10月	発表雑誌 : Biomed. Res., <b>33</b> , 319-322. 著者 : <u>Kayashima Y.</u> , Yamakawa-Kobayashi K. <u>(筆頭著者 &amp; Corresponding author)</u>
(学術論文) Freeze-dried royal jelly maintains its developmental and physiological bioactivity in <i>Drosophila melanogaster</i> . (共著)	2012年 10月	発表雑誌 : Biosci. Biotechnol. Biochem., <b>76</b> , 2107-2111. 著者 : <u>Kayashima Y.</u> , Yamanashi K., Sato A., Kumazawa S., Yamakawa-Kobayashi K. <u>(筆頭著者 &amp; Corresponding author)</u>
(学術論文) Expression of $\beta$ -adrenergic-like octopamine receptors during <i>Drosophila</i> development. (共著)	2012年 2月	発表雑誌 : Zoolog. Sci., <b>29</b> , 83-89. 著者 : Ohhara Y., <u>Kayashima Y.</u> , Hayashi Y., Kobayashi S., Yamakawa-Kobayashi K.
(学術論文) Gene duplication of <i>endothelin 3</i> is closely correlated with the hyperpigmentation of the internal organs (Fibromelanosis) in silky chickens. (共著)	2012年 2月	発表雑誌 : Genetics <b>190</b> , 627-638. 著者 : Shinomiya A., <u>Kayashima Y.</u> , Kinoshita K., Mizutani M., Namikawa T., Matsuda Y., Akiyama T.

研究 (つづき)		
2025 年 3 月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(その他：学会発表) ビタミンK低含量納豆の開発 (共同)	2025 年 3 月 8 日	発表学会等：日本食品科学工学会 令和 7 年度関東支部大会 発表者と所属： 金丸佳音 <sup>1</sup> 、宮田恵多 <sup>1</sup> 、 <u>萱嶋泰成</u> <sup>2</sup> (1 山梨学院大学健康栄養学科, 2 山梨学院短期大学食物栄養科)
(その他：学会発表) カテキンの生理活性作用について：体組成計を用いた検証 (共同)	2022 年 2 月 14 日	発表学会等：日本栄養改善学会 第 8 回関東・甲信越支部学術総会 発表者と所属： <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> 、駒田安美 <sup>1</sup> 、山本ゆめ <sup>1</sup> 、平川望美 <sup>1</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科)
(その他：学会発表) 日本人女性におけるカルニチン摂取による体組成変化と運動習慣との関連について (共同)	2023 年 9 月 2 日	発表学会等：第 70 回日本栄養改善学会学術総会 発表者と所属： 鈴木睦代 <sup>1,2</sup> 、平川望美 <sup>2</sup> 、浅川友香 <sup>2</sup> 、清水柊 <sup>2</sup> 、横倉葉奈 <sup>2</sup> 、坂本萌 <sup>2</sup> 、内藤奈緒 <sup>2</sup> 、和田美里 <sup>2</sup> 、 <u>萱嶋泰成</u> <sup>2</sup> (1. 静岡大学, 2. 山梨学院短期大学食物栄養科)
(その他：学会発表【招待公演】) ショウジョウバエを用いた食品成分の生理機能解析 (単独)	2022 年 6 月 11 日	発表学会等：第 76 回日本栄養食糧学会大会 発表者： <u>萱嶋泰成</u>
(その他：学会発表) 19, 20 歳の日本人女性における肥満関連遺伝子の多型と BMI との関連について (共同)	2021 年 10 月 1 日	発表学会等：第 68 回日本栄養改善学会学術総会 発表者と所属： 牧野美咲 <sup>1</sup> 、平川望美 <sup>1</sup> 、三科慎子 <sup>1</sup> 、六車睦美 <sup>1</sup> 、関戸元絵 <sup>1</sup> 、青木慎悟 <sup>1</sup> 、 <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科)

研究 (つづき)		
2025年3月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(その他：学会発表) カカオ含有脂肪酸トリプタミドによる SIRT1 活性化作用の研究 (共同)	2021年 8月28日	発表学会等：日本食品科学工学会第 68回大会 発表者と所属： 菅野貴女 <sup>1</sup> ，田村一二 <sup>2</sup> ，宮良孝子 <sup>3</sup> ， 馬場研斗 <sup>2</sup> ，小金井恵 <sup>2</sup> ， 夏目みどり <sup>2</sup> ， <u>萱嶋泰成</u> <sup>4</sup> ， 今井伸二郎 <sup>1</sup> (1 東京工科大学， 2 (株) 明治， 3 Meiji Seika ファルマ (株)， 4 山梨学院短期大学食物栄養科)
(その他：学会発表) ショウジョウバエを用いたカカオ含有成分 脂肪酸トリプタミドの老化抑制効果に関する 研究 (共同)	2021年 8月28日	発表学会等：日本食品科学工学会第 68回大会 発表者と所属： 平川望美 <sup>1</sup> ，坂田未羽 <sup>1</sup> ，藤田史歩 <sup>1</sup> ， 田村一二 <sup>2</sup> ，宮良孝子 <sup>3</sup> ，馬場研斗 <sup>2</sup> ， 小金井恵 <sup>2</sup> ，夏目みどり <sup>2</sup> ， 今井伸二郎 <sup>4</sup> ， <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科， 2 (株) 明治， 3 Meiji Seika ファルマ (株))， 4 東京工科大学)
(その他：学会発表) オリベトールの生理活性をショウジョウバ エで検証する (共同)	2019年 3月9日	発表学会等：日本食品科学工学会 平 成31年度関東支部大会 発表者と所属： 米山歩花 <sup>1</sup> ，石井花菜 <sup>1</sup> ，平川望美 <sup>1</sup> ， 今井伸二郎 <sup>2</sup> ， <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科， 2 東京工科大学応用生物学部)

研究 (つづき)		
2025年3月以前 (主なもの) (つづき)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(その他：研究発表) 食品成分の生理活性をショウジョウバエで 検出する方法の確立 - 成虫の摂食量、幼 虫・成虫における脂肪蓄積量の定量 - (共同)	2019年 3月2日	発表学会等：第20回静岡ライフサイ エンスシンポジウム 発表者と所属： 石井花菜 <sup>1</sup> ，米山歩花 <sup>1</sup> ，平川望美 <sup>1</sup> ， 今井伸二郎 <sup>2</sup> ， <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科， 2 東京工科大学応用生物学部)
(その他：学会発表) ショウジョウバエを用いた玉ネギ含有成分 の生理活性探索 (共同)	2018年 3月3日	発表学会等：日本食品科学工学会関東 支部平成30年度大会 発表者と所属： <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> ，平川望美 <sup>1</sup> ，奥田大河 <sup>1</sup> ， 和知賢哉 <sup>1</sup> ，平本茂 <sup>2</sup> (1 山梨学院短期大学食物栄養科， 2 日清ファルマ・健康科学研究所)
(その他：学会発表) ショウジョウバエを用いたアルキルレゾル シノール (ARs) の生理活性探索 (共同)	2017年 3月4日	発表学会等：日本食品科学工学会 平 成29年度関東支部大会 発表者と所属： <u>萱嶋泰成</u> <sup>1</sup> ，今井伸二郎 <sup>2</sup> ， (1 山梨学院短期大学食物栄養科， 2 東京工科大学応用生物学部)

社会貢献
産官学連携、高大連携、研修会講師、学外委員会活動、学会活動、講演会、等
2025年4月～2026年3月
<ul style="list-style-type: none"> <li>・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座」 講師 (2025年9月～)</li> <li>・山梨学院短期大学地域連携研究センター 栄養士など食に関わる方々や地域住民のための食育 相談・栄養相談 相談員</li> <li>・山梨県立笛吹高等学校 学校運営協議会 委員 (2025年度)</li> <li>・短期大学認証評価 委員 (2025年度)</li> <li>・山梨学院大学組換えDNA実験安全委員会 外部審査委員 (2017年～現在に至る)</li> <li>・山梨県食品技術研修会 会員 (2016年～現在に至る)</li> <li>・茶学術研究会 会員 (2014年～現在に至る)</li> <li>・科研費審査委員候補者登録 (2017年～現在に至る)</li> <li>・学術論文の査読 (2025年10月5日) 依頼元雑誌名:npj Aging (Nature)</li> <li>・学術論文の査読 (2025年9月1日) 依頼元雑誌名: Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry.</li> </ul>
2025年3月以前 (主なもの)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・2024年度山梨学院短期大学「公開講座(第2回,第5回)」 講師 (2024年7月)</li> <li>・2023年度山梨学院短期大学「公開講座(第5回,第6回)」 講師 (2023年7月)</li> <li>・2022年度山梨学院短期大学「公開講座(第13回)」 講師 (2023年3月)</li> <li>・山梨県立農林高等学校 食品科学科講演会 講師 (2023年2月)</li> <li>・2022年度免許法認定講習・免許状更新講習 講師 (2022年8月)</li> <li>・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座」 講師 (2023年9月～)</li> <li>・2021年度免許法認定講習・免許状更新講習 講師 (2021年8月)</li> <li>・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座」 講師 (2022年9月～)</li> <li>・山梨学院短期大学地域連携研究センター主催「管理栄養士国家試験対策講座」 講師 (2021年9月～)</li> <li>・山梨学院高大連携委員会 委員 (2019, 2013年度)</li> <li>・学術論文の査読 (2024年1月17日) 依頼元雑誌名: Food Science and Technology Research.</li> <li>・学術論文の査読 (2019年1月15日) 依頼元雑誌名: International Journal of Food Sciences &amp; Nutrition.</li> <li>・学術論文の査読 (2018年6月22日) 依頼元雑誌名: Oxidative Medicine and Cellular Longevity.</li> </ul>
受賞 ※個人、所属団体
農林水産省 第3回食育活動表彰「教育関係者・事業者部門消費安全局長賞 (2019年6月)