

教員詳細情報

九州看護福祉大学

氏名	村上 香 (Murakami Kaori)
連絡先メールアドレス	k-murakami@kyushu-ns.ac.jp
役職・職名	教授
所属	基礎・教養教育研究センター
略歴	九州大学農学部農芸化学科卒業 九州大学大学院農学研究科農芸化学専攻修士課程修了 福岡女子大学人間環境学部栄養健康科学科 助手 博士（農学）（九州大学）取得 広島工業大学情報学部健康情報学科 助教 広島工業大学情報学部健康情報学科 准教授 広島工業大学生命学部食品生命科学科 准教授 九州看護福祉大学基礎・教養教育研究センター 教授（現在に至る）
取得学位	博士（農学）
担当科目	ライフサイエンスⅡ 生化学 生活栄養学 アカデミックスキルズ
専門分野	栄養生理学・食品機能学
所属学会	日本農芸化学会会員 日本栄養・食糧学会会員 日本家政学会会員 日本食品科学工学会
現在の研究テーマ	1. 食品成分の生理機能 2. 食品素材の活用
教育研究業績 (著書・学術論文等)	(著書) 1. <u>村上 香</u> 、山崎有美、拓植啓介、山田耕路：海藻のはなし.第1章 海藻アカモクについて，山田耕路編著，特定非営利活動法人 NPO フコイダン研究所: 1-14 頁, 2010 2. 早瀬健彦、 <u>村上 香</u> 、他：代替プロテインによる食品素材開発. 第4編 海藻利用食 第2章 藻類による新規機能性食品開発 第1節 機能性食品アカモクの代替プロテインとしての可能性，竹内昌治監修，エヌ・ティー・エス：209-215 頁，2021 (学術論文) 1. Hatakeyama H, <u>Murakami K</u> , Miyamoto Y, Yamasaki N: An assay for lectin activity using microtiter plate with chemically immobilized

- carbohydrates. *Anal Biochem.* **237**:188-192, 1996
2. Mawatari S, Murakami K : Analysis of membrane phospholipid peroxidation by isocratic high-performance liquid chromatography with ultraviolet detection. *Anal Biochem.* **264**:118-123, 1998
 3. Mawatari S, Murakami K : Effects of ascorbic acid on peroxidation of human erythrocyte membranes by lipoxygenase. *J Nutr Sci Vitaminol.* **45**:687-699, 1999
 4. Mawatari S, Murakami K : Effects of ascorbate on membrane phospholipids and tocopherols of intact erythrocytes during peroxidation by t-butylhydroperoxide: comparison with effects of dithiothreitol. *Lipids.* **36**:57-65, 2001
 5. Mawatari S, Ohnishi Y, Kaji Y, Maruyama T, Murakami K, Tsutsui K and Fujino T. : High-cholesterol diets induce changes in lipid composition of rat erythrocyte membrane including decrease in cholesterol, increase in alpha-tocopherol and changes in fatty acids of phospholipids. *Biosci Biotechnol Biochem.* **67**:1457-164, 2003
 6. Murakami K, Mawatri S.:Oxidation of hemoglobin to methemoglobin in intact erythrocyte by a hydroperoxide induces formation of glutathionyl hemoglobin and binding of alpha-hemoglobin to membrane. *Arch Biochem Biophys.* **417**:244-250, 2003
 7. Mawatari S, Murakami K. : Different types of glutathionylation of hemoglobin can exist in intact erythrocytes. *Arch Biochem Biophys.* **421**:108-114, 2004
 8. Mawatari S, Saito K, Murakami K, Fujino T. : Absence of correlation between glycated hemoglobin and lipid composition of erythrocyte membrane in type 2 diabetic patients. *Metabolism.* **53**:123-127, 2004
 9. 村上 香 : 酸化ストレス下におけるヒト赤血球の過酸化・抗酸化機構に関する研究 2004 (学位論文)
 10. Katayama M, S-Katayama Y, Yamaguchi Y, Murakami K, Hirata S : Effect of Temperature on the Extraction of Various Arsenic Compounds from Dried Hijiki, *Sargassum fusiforme* by Water-soaking as a Pre-cooking Process. *Trace Nutrients Research*, **25**: 134-138, 2008
 11. 村上 香, 的場由美子, 野田耕作, 山口容子, 藤井高任, 篠原直哉, 秋本恒基, 片山 (須川) 洋子, 片山眞之 : 福岡県筑前海産褐藻アカモク *Sargassum horneri* の栄養成分の季節変化 *水産増殖*, **57** (4) :549-556, 2009
 12. 角川幸治, 村上 香, 杉田 洋, 福田由美子:広島工業大学における技術系女子学生のキャリアデザイン
 13. *工学教育*, **58** (5) :78-83, 2010
 14. Murakami K, Yamaguchi Y, Noda K, Fujii T, Shinohara N, Ushirokawa T, Sugawa- Katayama Y and Katayama M Seasonal variation in the chemical

- composition of a marine brown alga, *Sargassum horneri* (Turner) C. Agardh. *Journal of Food Composition and Analysis*, **24** : 231-236, 2011
15. M. Katayama, Y. S-Katayama, K. Murakami :Do the Tissue Concentrations of Accumulated Arsenic, Calcium, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium and Zinc Become Uniform throughout the Hijiki Plant Body with Growth? *Trace Nutrients Research*, **31** : 51-58, 2014
 16. Katayama M, Sugawa-Katayama Y, Murakami K :Pre-cooking of edible marine brown algae for reduction of arsenic contents. *Journal of Food and Nutrition Sciences*.**3** (1-2) : 84-87, 2015
 17. Qi G., Zeng, S, Takashima T, Nozoe K, Shobayashi M, Kakugawa K, Murakami K, Jikihara H, Zhou L, and Shimamoto F: Inhibitory Effect of Various Breads on DMH-Induced Aberrant Crypt Foci and Colorectal Tumours in Rats. *BioMed Research International* ID 829096, 2015
 18. Ryoko Shimada, Miki Yoshimura, Kaori Murakami, Kiyoshi Ebihara: Plasma Concentrations of GLP-1 and PYY in Rats Fed Dietary Fiber Depend on the Fermentability of Dietary Fiber and Respond to an Altered Diet. *International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics* **1021**(1) : doi: 10.15344/ijcnd/2015/103(p7), 2015
 19. 村上 香, 永澤 健、松林弘明 : 発酵および非発酵ルイボスティー飲用による夏季の屋外歩行時の酸化ストレスへの影響. *ウォーキング研究*. **19** : 31-36, 2016
 20. Kaori Murakami, Yoko Yamaguchi, Yohko Sugawa-Katayama, Masayuki Katayama.Effect of Water Depth on Seasonal Variation in the Chemical Composition of Akamoku, *Sargassum horneri* (Turner) C. Agardh. *Natural Resources*.**7** : 147-156, <http://dx.doi.org/10.4236/nr.2016.74015>, 2016
 21. Sugawa-Katayama Y, Oku K, Katayama M, Shimadama Y, Yamaguchi Y, Murakami K, Kamiya R, Ikegchi M : Suppressive Effect of Dietary Young Barley Leaf Powder Colonic Aberrant Crypt Foci Induced by 1,2-Dimethylhydrazine in Mice. *Luminacoids Research*, **12** (1) : 9-18, 2017
 22. 永澤 健, 村上 香 : グリーンルイボス摂取による激運動時の抗酸化力上昇作用 *微量栄養学会誌*, **34** : 74-77, 2017
 23. Masayuki Katayama, Yohko Sugawa-Katayama, Yoko Yamaguchi, Kaori Murakami : Arsenic distribution in organs of rats fed brown algae, Akamoku (*Sargassum horneri*). *Trace Nutrients Research* **36** : 51-57, 2019
 24. 村上 香, 永澤 健 : 発酵および非発酵ルイボスの生理機能と健康長寿への寄与. *アグリバオ*, **3** : 73-80, 2019
 25. 村上 香, 永澤 健 : 発酵および非発酵ルイボスの生理機能と健康長寿への寄与. *アレルギーの臨床*, **40** (1) : 48-52, 2020 (依頼論文)
 26. 村上 香, 永澤 健 : 発酵および非発酵ルイボスティーの抽出条件がポ

	<p>リフェノールおよび抗酸化活性へ及ぼす影響. <i>日本食品科学工学会誌</i>, 68 (2) : 84-91, 2021</p> <p>27. Masayuki Katayama, Yohko Sugawa-Katayama, <u>Kaori Murakami</u>, Yoko Yamaguchi. Arsenic accumulation in various organs of rats fed pre-treated Akamoku (<i>Sargassum horneri</i>). <i>Trace Nutrients Research</i> 38 : 66-71, 2021</p>
<p>社会活動・社会貢献</p>	<p>(委員)</p> <p>2008年 廿日市商工会議所「はつかいちブランディングチャレンジ研究会」委員；経済産業省平成20年度の地域資源∞全国展開プロジェクト(招待講演)</p> <p>2008年 広島市安佐南区 PTA 連合会研究大会；「食育ってなんだろう？～食と健康について考える～」</p> <p>2009年 廿日市中学校 PTA 学術研修会(廿日市中学校)「食と健康について～食育からメタボリックシンドロームまで～」</p> <p>2018年 健康博覧会/FOOD PRODUCE JAPAN：セミナー講師(東京ビッグサイト)「海藻アカモクの健康維持・増進につながる豊富な機能性」；</p> <p>2019年 健康博覧会/FOOD PRODUCE JAPAN：セミナー講師(東京ビッグサイト)「海藻アカモクの食品・サプリメント素材としての応用」</p> <p style="text-align: right;">他 計 12 件</p> <p>(公開講座・シンポジウム)</p> <p>2006年 平成18年度福岡女子大秋季公開講座「食育について考える～伝統食・自然食を見直そう～」(福岡女子大学女性生涯学習センター)「海藻～海からのおくりもの～」講演</p> <p>2006年 福岡女子大学・福岡県保健環境研究所包括連携協定締結記念講演会 「筑前海域に生育する海藻アカモクの食用化のための研究」講演</p> <p>2009年 平成21年度中国・四国工学教育協会大学教育部会研究会(中・四国地区の工学部長対象)「工学系分野における女子学生確保の方策」に係わる講演及びパネル討論会(島根大学) 「広島工業大学における技術系女子学生の継続的キャリアデザインー女子学生キャリアデザインセンターの取組と女子中高生の理系進路選択支援事業についてー」講演および討論会のパネリスト</p> <p>2010年 平成22年度広島工業大学公開講座「健康を科学するー安全・安心生活を考えるー」(広島市まちづくり市民交流プラザ) 「健康をつくる-食物繊維-」講演</p> <p>2015年 海の日イベント「海のめぐみとわ食文化」(2015～2017年) 小学生から一般向けの講演および体験イベント(なぎさ公園小学校)</p> <p>2015年「海そうアカモクのおはなし」</p> <p>2016年「海そうアカモクの不思議な力」</p>

	<p>2017年「アカモクと健康」講演</p> <p>2016年 瀬戸内海海藻学習と暮らしのなかの海藻料理：小学生から一般向けの講演および調理実習（広島市青崎公民館） 「海藻アカモクについて」講演</p> <p>2022年 令和4年度くまもと県民カレッジ「キャンパスパレオ」 「ねばねば美味しい海藻アカモクの秘密～持続可能な水産資源としてのアカモクの食品開発～」</p> <p>2023年 令和4年度九州看護福祉大学公開講座 「健康長寿に寄与するルイボスティーって、本当はどんなお茶？」 (出張講義等)</p> <p>1. 2008年度文部科学省 女子中高生の理系進路選択支援事業 済美高等学校：身近な「不思議」からの自分探し講座; 「ぷるぷる固まるゼリーの不思議」「自分探し講座」 他 計5件</p> <p>2. 教育ネットワーク中国 高大連携講座（2009年～2019年） ①講義・実習「味覚の不思議体験」 ②講義・実習「微生物のちからをみてみよう～パンの世界／世界のパン～」 他 計8件</p> <p>3. 出張講義</p> <p>2014年 山口県立徳山高等学校「食品の生化学～食物繊維の生理機能～」 他 計6件</p>
--	--