

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 生化学 生活栄養学 |
| 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 日本公衆衛生学会 |
| 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. 村上 香、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、村上 香、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. <i>Anal Biochem.</i> 237 :188-192, 1996 2. Mawatari S, <u>Murakami K</u> : 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 *微量栄養素学会誌*, **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リフェノールおよび抗酸化活性へ及ぼす影響. *日本食品科学工学会誌*, **68** (2) : 84-91, 2021

| | |
|------------------|---|
| | <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)講演</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」</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</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>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「キャンパスパレア」 「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？」</p> <p>2023年 山鹿市生涯教育講座「健康づくり」コース 「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～」 （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> |
|--|---|