

所属 食健康科学部		職名 教授	氏名 菅野 友美	学位 博士（農学）	兼担している研究科 無し
研究分野 生活科学			研究分野のキーワード 調理科学、食品化学		
学歴					
職歴					
研究活動					
著書(CD・DVD等を含む)・論文等の名称	単著・共著の別	発行または発表年月	発行所、発表雑誌(及び巻・号数)等の名称	編者・著者名(共著の場合のみ記入)	該当箇所・該当頁数
著書(CD・DVD等を含む)					
食べ物と健康 マスター調理学（第4版）	共著	2021年04月	建帛社	西堀すき江・伊藤正江・加賀谷えみ子・菅野友美・佐藤真実・西澤早紀子・福田小百合・堀光代・宮澤洋子・李温九	60頁～74頁，84頁～86頁，102頁～107頁
よくわかる調理学実験書	共著	2024年10月	朝倉書店	小川宣子・真部真里子・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・野田奈津美	共同執筆につき本人担当部分抽出不可能
青果物のおいしさの科学	共著	2024年11月	株式会社エヌ・ティー・エス	山野 善正監修 共著者菅野友美他97名	439頁～445頁
食べ物と健康 マスター調理学（第5版）	共著	2025年04月	建帛社	西堀すき江・伊藤正江・加賀谷えみ子・菅野友美・佐藤真実・西澤早紀子・福田小百合・堀光代・宮澤洋子・李温九	共同執筆につき本人担当部分抽出不可能
学術論文					
Electron spin resonance analysis of different mushroom parts and their hydroxyl radical scavenging activities assessed by spin trapping method	共著	2021年05月	Food Science and Technology Research 27 3	Tomomi Kanno, Shigeaki Nakazawa, Etsuko Harada, Hiromi Kameya, Yoshiaki Miyake, Kazunobu Sato, Takeji Takui, Toshihiko Osawa	529頁～536頁
数種の食用キノコの構造部位における抗酸化活性とミネラル含量	共著	2021年06月	日本食生活学会誌 32 1	菅野友美・三宅義明	31頁～36頁
マイタケ部位の抗酸化活性と鉄結合タンパク質の分画	共著	2022年02月	日本きのこ学会 29 4	菅野友美・奥村裕紀・三宅義明	149頁～153頁
Grifola gargal水抽出物に含まれるスクレオシドの組成	共著	2023年02月	日本きのこ学会誌 30 4	菅野友美・菅本和寛・亀井一郎・三宅義明	150頁～154頁
Goishi tea leaf powder affects lower body weight and visceral fat accumulation during energy restriction in obese rats	共著	2023年02月	Journal of Medical Investigation 70 1,2	Takahiro Seura1, Tomomi Kanno, Yoshiaki Miyake, and Misako Sogawa	60頁～65頁
香辛料添加ドーナツの H-ORAC 法による抗酸化評価	共著	2023年04月	日本調理科学会誌 58 2	菅野友美・三宅義明	55頁～60頁
ハチミツの抗酸化活性 - ゼリー加工時の過熱が抗酸化活性に及ぼす影響 -	共著	2024年04月	日本調理科学会誌 日本調理科学会誌 57 2	菅野友美・三宅義明	100頁～106頁
根菜野菜における加熱処理の違いが抗酸化活性およびポリフェノールに与える影響	共著	2024年10月	日本食生活学会 日本食生活学会誌 35 2	菅野友美・三宅義明	91頁～97頁
味噌の製造工程における抗酸化能と色調の関係	共著	2025年10月	日本家政学会 日本家政学会誌 76 10	菅野友美・浅井紀之・西村篤寿	519頁～528頁
3種のねぎ類におけるポリフェノール量と抗酸化能の比較：部位・保存および加熱処理への影響	共著	2026年04月	日本食生活学会 日本食生活学会誌 36 4	菅野友美・西澤早紀子・玉田葉月・三宅義明	225頁～232頁
学会発表					
地産地消（食育）を教育へ活用するための地元産トマトジュースを使ったデザートの開発と食味評価	共同発表	2021年07月	日本家庭科教育学会第64回大会(オンライン（北海道）)		
数種のキノコのラジカル捕捉活性と	共同発表	2021年08月	日本食品科学工学会第68回		

ミネラル含量に及ぼす部位の影響			大会(オンライン(博多))		
マイタケ部位の抗酸化活性とミネラル含量	共同発表	2021年09月	日本調理科学会2021年度大会(オンライン(東京))		
Grifola gargal(アンニンコウ)水抽出物中の芳香族化合物の単離と構造決定	共同発表	2022年08月	日本食品科学工学会第69回大会(オンライン(東京))		
香辛料を添加したドーナツの特性と抗酸化活性	共同発表	2022年09月	日本調理科学会2022年度大会(ハイブリッド(姫路))		
数種のハチミツのラジカル消去活性とミネラル含量	共同発表	2023年08月	日本食品科学工学会第70回大会(京都)		
味噌由来の酵母における機能性とその麹を用いた製パンの試み	共同発表	2023年09月	日本調理科学会2023年度大会(広島)		
野菜の調理加工における抗酸化成分及び抗酸化活性の変化	共同発表	2024年05月	日本家政学会第76回大会(名古屋)		
味噌の製造工程における抗酸化活性の変化	共同発表	2024年08月	日本食品科学工学会第71回大会(名古屋)		
味噌汁における味噌とだしの抗酸化活性	共同発表	2024年09月	日本調理科学会2024年度大会(神奈川)		
ねぎ類の抗酸化能とポリフェノール量	共同発表	2025年09月	日本調理科学会2025年度大会(名古屋)		
作品・制作等					
その他業績					
学会等における主な活動					
受賞					
所属学会					
社会活動					
教育活動					
教育実践上の主な業績			年 月 日	概 要	
1 教育内容・方法の工夫(授業評価等を含む)					
2 作成した教科書、教材、参考書					
3 教育方法・教育実践に関する発表、講演等					
4 その他教育活動上特記すべき事項					
5 大学運営					
Ⅴ 資格・免許、特許等					
資格・免許					
2019年01月01日	フードコーディネーター2級(商品開発)				

2022年07月01日	フードコーディネーター1級（商品開発）	
特許等		
2024年07月01日	下痢・軟便の予防・軽減素材（特開2024-102776）	出願人：イチビキ株式会社 発明者：浅井紀之・西村篤寿・菅野友美