

教育研究業績書

2025年05月07日

所属：食創造科学科

資格：教授

氏名：戸田 登志也

研究分野	研究内容のキーワード
食品機能学，食品学，食品科学，食品加工学	大豆，イソフラボン，エクオール，胆汁酸，腸内細菌，骨吸収，海藻，昆布，食物繊維，アルギン酸，食品機能，特定保健用食品，機能性表示食品
学位	最終学歴
博士（工学）	山梨大学大学院工学研究科物質工学専攻

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1 教育方法の実践例		
2 作成した教科書、教材		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 講演 大豆と日本人の健康	2023年11月1日	阪神シニアカレッジ
2. 講演 食品企業における研究と商品開発	2022年12月	京都府農林水産技術革新創出会議（KAFF-techフォーラム）
3. 講演 大豆と日本人の健康	2022年10月	阪神シニアカレッジ
4. 講演 大豆と日本人の健康	2021年10月	阪神シニアカレッジ
5. 講演 日本食とヨーグルト	2020年11月	阪神シニアカレッジ
6. 講演 日本食とヨーグルト	2019年10月	阪神シニアカレッジ
7. 講演 大豆ポリフェノール類の研究と応用開発	2017年11月	農林水産業・食品事業者向け公開シンポジウム「腸内環境とポリフェノール 腸内環境研究が農林水産業にもたらすもの」
8. 講演 日本食（昆布、大豆）とヨーグルト	2017年11月	阪神シニアカレッジ
9. 講演 国産大豆の特徴と機能性を生かした製品開発	2017年2月	平成28年度近畿産大豆生産・需要拡大協議会講演会
10. 講演 日本食とヨーグルト	2016年12月	阪神シニアカレッジ
11. 講演 農林水産物に含まれる機能性成分の研究と商品開発	2014年12月	「農」イノベーションひょうご テーマ勉強会 機能性食品開発プロジェクト
12. 講演 カスピ海ヨーグルトの健康効果 昆布のたどってきた道	2014年10月	神戸シルバーカレッジ
13. 講演 健康機能に関する科学的エビデンス獲得の取り組み	2014年10月	第7回健康食品・化粧品ビジネスマッチングin札幌 2014
4 その他		

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
2 特許等		
1. 特開2020-158440 二次胆汁酸の生成抑制剤	2020年10月1日	
2. 特開2020-158439 腸内細菌叢改善剤および二次胆汁酸生成抑制剤	2020年10月1日	
3. 特開2020-156356 抗肥満機能向上用の加工昆布の製造方法	2020年10月1日	
4. 特許第6444688号 むくみ抑制または改善剤	2018年12月7日	
5. 特開2018-172353 血糖値上昇抑制用組成物	2018年11月8日	
6. 特開2018-168082 皮膚修復機能促進用組成物	2018年11月1日	
7. 特許第6209177号 曳糸性豆乳発酵物の製法	2017年9月15日	
8. 特開2016-178911 豆乳発酵物の製法およびそれにより得られた豆乳発酵物	2016年10月13日	
9. 特開2015-192632 豆乳発酵物の製造方法およびそれにより得られた豆乳発酵物ならびにそれに用いられる発酵用組成物	2015年11月5日	
10. 特開2009-256312 免疫調節用組成物およびそれを用いた飲食品または飲食品素材	2009年11月5日	
11. 特許第3715640号 ストレス由来の皮膚血流低下改善用組成物、皮膚機能改善用組成物およびそれらを用	2004年9月1日	

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
2 特許等		
いた飲食品		
12. 特許第4213617号 カルシトニン遺伝子関連ペプチド産生及び放出促進作用を有する可食性組成物	2004年4月7日	
13. 43. EP 0 796 624 B1 Clathrate of isoflavone derivatives and edible composition comprising the same.	2002年2月27日	
14. 特許第4350885号 肥満防止改善組成物およびそれを用いた飲食品	2000年11月24日	
15. 特許第4137349号 γ -アミノ酪酸を高含有した食品素材の製造方法およびそれにより得られる食品素材	2000年6月13日	
16. U. S. P 5,847,108 Clathrate of isoflavone derivatives and edible composition comprising the same.	1998年12月8日	
17. 特許第3009599号 新規フラボノイド配糖体およびフラボノイド配糖体を含む骨粗鬆症治療剤ならびに可食性組成物	1995年2月24日	
18. 特許第2756225号 可食性ゲルの製造方法	1993年9月16日	
19. 特許第2912133号 新規イソフラボン誘導体およびその製造方法	1993年8月31日	
20. 特許第2912133号 新規イソフラボン誘導体およびその製造方法	1993年8月31日	
21. 特許第1860555号 コンブミネラルおよびそれを用いたコンブミネラル調味料ならびにそれらの製法	1990年3月13日	
22. 特許第1860555号 コンブミネラルおよびそれを用いたコンブミネラル調味料ならびにそれらの製法	1990年3月13日	
23. 特許第1781970号 大豆煮豆製品の製法	1987年6月19日	
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 内閣府食品安全委員会 食品に関するリスク・コミュニケーション「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康評価に関する意見交換会」	2006年2月	内閣府食品安全委員会
4 その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
1. 豆類の百科事典	共	2024年5月1日	朝倉書店	国分牧衛、石本政男、村本光二、加藤淳、谷口亜樹子 編 第III章-11 イソフラボン (p. 210-211) 第III章-42 イソフラボンの生体調節機能 (p. 272-273)
2. 食品機能性成分の安定化技術	共	2016年11月	シーエムシー出版	寺尾啓二 監修 第17章 「大豆イソフラボン」を担当 (pp. 180-188)
3. 大豆の栄養と機能性	共	2014年08月	シーエムシー出版	家森幸男 監修 第2章2節「大豆イソフラボン」を担当 (pp. 20-28)
4. Geriatrics	共	2012年01月	In Tech, Croatia	Edited by Craig S. Atwood Mori M, Hamada A, Ohashi S, Mori H, Toda T, Yamori Y 第10章「Beneficial Effect of Viscous Fermented Milk on Blood Glucose and Insulin Responses to Carbohydrates in Mice and Healthy Volunteers : Preventive Geriatrics Approach by "Slow Calorie"」 (pp. 141-152)
5. 豆類の栽培と利用 作物栽培大系 5	共	2011年09月	朝倉書店	国分牧衛 編 第1章4節6項「煮豆」を担当 (pp. 101-105)
6. 食品機能性の科学	共	2008年04月	産業技術サービスセンター	西川研次郎 監修 第1部8章7節「イソフラボンと健康食品 ? 特定保健用食品を中心に」を担当 (pp. 224-231)
7. エコマテリアルハンドブック	共	2006年12月	丸善	山本良一 監修 第4部3章6節「ダイズ水煮液からの有価成分分別回収利用」を担当 (pp. 249-250)
8. 大豆イソフラボン	共	2001年03月	幸書房	家森幸男、太田静行、渡邊昌 編 第9章「大豆イソフラボンの摂取と期待される効果」担当 (pp. 126

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
				-129) 第10章「大豆食品に含まれるイソフラボンとその摂取量」担当 (pp. 130-142)
2 学位論文				
1.大豆加工中のイソフラボンの化学的变化ならびにその生理作用に関する研究	単	2001年03月	山梨大学	市販大豆食品に含まれるイソフラボン類の分析を行い、その組成に基づいた階層的クラスター分析により、大豆食品を6クラスターに分類した。それらの分類は、水浸漬、加熱の方法と温度、発酵等の加工条件によるイソフラボン類の化学的变化の違いに起因することをモデル実験により明らかにした。また、納豆の発酵中に生成する6"-0-サクシニルイソフラボンを分離同定し、イソフラボン誘導体の卵巣摘出ラットに対する骨吸収抑制作用について検討した。
3 学術論文				
1.Relationship between black soybean polyphenols and seed coat color during boiling process (査読付き)	共	2024年9月20日	Food Science and Technology Research, 30 (5), 591-598	Naho Mizuno, Yuka Noshima, <u>Toshiya Toda</u>
2.Effects of dietary seaweed on obesity-related metabolic status: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials (査読付き)	共	2024年5月15日	Nutrition Reviews, 83 (2), e116-e130	Karolina Łagowska, Adam Jurgoński, Mari Mori, Yukio Yamori, Shigeru Murakami, Takashi Ito, <u>Toshiya Toda</u> , Joanna Maria Pieczyńska-Zajac, Joanna Bajerska
3.Equal-producing ability of Polish postmenopausal women and the dietary determinants of S-(-) equol (査読付き)	共	2024年3月3日	Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, 23 (1),77-86	Joanna Bajerska, Mari Mori, <u>Toshiya Toda</u> , Naho Mizuno, Aleksandra Skoczek-Rubińska, Aleksandra Bykowska-Derda, Jakub Noskiewicz, Karolina Łagowska, Shigeru Murakami, Yukio Yamori
4.Black Soybean Seed Coat Extract Improves Endothelial Function and Upregulates Oxidative Stress Marker Expression in Healthy Volunteers by Stimulating Nitric Oxide Production in Endothelial Cells (査読付き)	共	2024年2月15日	JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, 27(2), 134-144	Ryota Akagi, Fumio Nanba, Shizuka Saito, Toshinari Maruo, <u>Toshiya Toda</u> , Yoko Yamashita, Hitoshi Ashida, Toshio Suzuki
5.Effect of heat processing conditions on the anti-obesity activity of kombu in diet-induced obese mice (査読付	共	2023年5月17日	Food Science and Technology Research, 29 (4), 331-337	Yuka TOJO, Toshiaki KAMITANI, Naoki TAKATANI, <u>Toshiya TODA</u> , Toshio SUZUKI, and Seiichiro AOE

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
き) 6. A Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials of the Effects of Soy Intake on Inflammatory Markers in Postmenopausal Women (査読付き)	共	2022年1月	The Journal of Nutrition, 152 (1), 5-15	Joanna Bajerska, Karolina Łagowska, Mari Mori, Julita Reguła, Aleksandra Skoczek-Rubińska, <u>Toshiya Toda</u> , Naho Mizuno, Yukio Yamori
7. Administration of Cholic Acid Inhibits Equol Production from Daidzein in Mice (査読付き)	共	2020年12月31日	J Nutr Sci Vitaminol, 66, 571-576	Hiroko YOSHIOKA, Masamichi WATANABE, Fumio NANBA, Toshio SUZUKI, Satoru FUKIYA, Atsushi YOKOTA and <u>Toshiya TODA</u>
8. Black Soybean Improves Vascular Function and Blood Pressure: A Randomized, Placebo Controlled, Crossover Trial in Humans (査読付き)	共	2020年9月10日	Nutrients 12, 2755	Yoko Yamashita, Asuka Nakamura, Fumio Nanba, Shizuka Saito, <u>Toshiya Toda</u> , Junichi Nakagawa, Hitoshi Ashida
9. Insights into the potential benefits of black soybean (Glycine max L) polyphenols on lifestyle diseases (査読付き)	共	2020年7月31日	Food & Function	Yoko Yamashita, Hiroyuki Sakakibara, <u>Toshiya Toda</u> , Hitoshi Ashida
10. Black soybean improves the vascular function through an increase in nitric oxide and a decrease in oxidative stress in healthy women (査読付き)	共	2020年7月30日	Archives of Biochemistry and Biophysics 688 Article 108408	Yoko Yamashita, Liuqing Wanga, Asuka Nakamura, Fumio Nanba, Shizuka Saito, <u>Toshiya Toda</u> , Junichi Nakagawa, Hitoshi Ashida
11. Soybean isoflavone can protect against osteoarthritis in ovariectomized rats (査読付き)	共	2020年4月8日 Epub	Journal of Food Science and Technology 57(9) 3409-3414	<u>Toshiya Toda</u> , Yuko Sugioka, Tatsuya Koike
12. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCで作成された発酵乳の物性と嚥下障害患者に対する適性	共	2019年9月	科学と工業 93(9) 311-315	後藤弥生, 佐藤由紀, <u>戸田登志也</u> , 畠中芳郎, 鈴木利雄
13. The effects of fermented milk containing Lactococcus lactis subsp. cremoris FC on defaecation	共	2018年9月	International journal of food sciences and nutrition 69(6) 762-769	Ozaki K, Maruo T, Kosaka H, Mori M, Mori H, Yamori Y, <u>Toda T</u>

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
in healthy young Japanese women: a double-blind, placebo-controlled study (査読付き)				
14. Single oral administration of flavan 3-ols induces stress responses monitored with stress hormone elevations in the plasma and paraventricular nucleus (査読付き)	共	2018年8月	Neuroscience letters 682 106-111	Fujii Y, Suzuki K, Hasegawa Y, Nanba F, <u>Toda T</u> , Adachi T, Taira S, Osakabe N
15. Comparison of the sympathetic stimulatory abilities of B-type procyanidins based on induction of uncoupling protein-1 in brown adipose tissue (BAT) and increased plasma catecholamine (CA) in mice (査読付き)	共	2018年7月	PLOS ONE 13(7) e0201203	Nakagawa Yuta, Ishimura Kana, Oya Satomi, Kamino Masaki, Fujii Yasuyuki, Nanba Fumio, <u>Toda Toshiya</u> , Ishii Takeshi, Adachi Takahiro, Suhara Yoshitomo, Osakabe Naomi
16. 黒大豆種皮抽出物含有食品の血管内皮機能改善効果の検討ーランダム化プラセボ対照二重盲検クロスオーバー試験ー (査読付き)	共	2018年5月	薬理と治療 46(5) 857 - 868	難波文男, <u>戸田登志也</u> , 福田正博, 山下陽子, 芦田均
17. クロダイズの栽培と加工条件による種皮ポリフェノール含量と機能性の変化 (査読付き)	共	2018年	日本ポリフェノール学会雑誌 7(1) 33-41	仲村 明日賀, 山下 陽子, 難波 文男, <u>戸田 登志也</u> , 芦田 均
18. Effect of orally administered exopolysaccharides produced by Lactococcus lactis subsp. cremoris FC on a mouse model of dermatitis induced repeated exposure to 2,4,6-trinitro-1-chlorobenzene (査読付き)	共	2017年8月	J. Funct. Foods 35, 43-50.	Gotoh Yayoi, Suzuki Shiho, Amako Midori, Kitamura Shinichi, <u>Toda Toshiya</u>
19. 健常者を対象とした Lactococcus lactis subsp. cremoris FC含有食品摂取によ	共	2017年6月	薬理と治療 45(6), 989-997.	<u>戸田登志也</u> , 高見澤菜穂子, 難波文男, 塩谷順彦, 新井嘉平, 鈴木聡

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
る整腸効果の検証 — ランダム化二重 盲検クロスオーバー 比較試験 — (査読 付き)				
20.Black soybean seed coat polyphenols prevent AAPH- induced oxidative DNA-damage in HepG2 cells (査読付 き)	共	2017年3月	J Clin Biochem 60(2), 108-114.	Yoshioka Y, Li X, Zhang T, Mitani T, Yasuda M, Nanba F, <u>Toda T</u> , Yamashita Y, Ashida H
21.Procyanidin Promotes Translocation of Glucose Transporter 4 in Muscle of Mice through Activation of Insulin and AMPK Signaling Pathways (査読付 き)	共	2016年9月	PLoS One. 2016 Sep 6;11(9): e0161704.	Yamashita Y, Wang L, Nanba F, Ito C, <u>Toda T</u> , Ashida H
22.Preparation and intestinal immunostimulating activity of low molecular weight alginate from Saccharina (Laminaria) species in Japan (査読付き)	共	2016年1月	J. Appl. Glycosci. 63, 1- 5.	SUZUKI Shiho, SUZUKI Shiho, ONO Mariko, <u>TODA Toshiya</u> , KITAMURA Shinichi
23.Characterisation of proanthocyanidins from black soybeans: isolation and characterisation of proanthocyanidin oligomers from black soybean seed coats (査読付き)	共	2013年12月	Food Chem, 141 (3), 2507-2512.	Ito C, Oki T, Yoshida T, Nanba F, Yamada K, <u>Toda T</u>
24.Identification of human intestinal microbiota of 92 men by data mining for 5 characteristics, i.e., age, BMI, smoking habit, cessation period of previous smokers and drinking habit (査 読付き)	共	2013年10月	BMFH, 32 (4), 129-137.	Kobayashi T, Jin JS, Kibe R, Touyama M, Tanaka Y, Benno Y, Fujiwara K, Shimakawa M, Maruo T, <u>Toda T</u> , Matsuda I, Tagami H, Matsumoto M, Seo G, Sato N, Chounan O, Benno Y
25.Analysis of the	共	2013年6月	Benef Microbes,	J. S. Jin, M. Touyama, R. Kibe, Y. Tanaka, Y. Tanaka, Y.

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
human intestinal microbiota from 92 volunteers after ingestion of identical meals. (査読付き)			4(2), 187-193.	Benno, T. Kobayashi, M. Shimakawa, T. Maruo, <u>T. Toda</u> , I. Matsuda, H. Tagami, M. Matsumoto, G. Seo, N. Sato, O. Chonan, Y. Benno
26. Lactococcus lactis subsp. cremoris FC triggers IFN- γ production from NK and T cells via IL-12 and IL-18 (査読付き)	共	2012年12月	Int Immunopharmacol, 14(4), 729-733.	Kosaka A, Yan H, Ohashi S, Gotoh Y, Sato A, Tsutsui H, Kaisho T, <u>Toda T</u> , Tsuji NM
27. Oral administration of milk fermented with Lactococcus lactis subsp. cremoris FC protects mice against influenza virus infection (査読付き)	共	2012年8月	Lett Appl Microbiol, 55(2), 135-140.	T. Maruo, Y. Gotoh, H. Nishimura, S. Ohashi, <u>T. Toda</u> , K. Takahashi
28. Oral toxicological studies of black soybean (Glycine max) hull extract: acute studies in rats and mice, and chronic studies in mice (査読付き)	共	2011年12月	Food Chem Toxicol, 49(12), 3272-3278.	Fukuda I, Tsutsui M, Yoshida T, <u>Toda T</u> , Tsuda T, Ashida H
29. ラットの脂質代謝および腸内細菌叢に及ぼすポテトペプチドおよび金時豆同時摂取の影響 (査読付き)	共	2010年6月	日本食物繊維学会誌, 14(1), 45-54.	岡田朋子, 山影はるか, 川上秋桜, 中村有美, HAN Kyu-Ho, 島田謙一郎, 関川三男, 紙谷年昭, <u>戸田登志也</u> , 柴山進一, 福島道広
30. Anti-obesity effect on rodents of the traditional Japanese food, tororokombu, shaved Laminaria. (査読付き)	共	2009年10月	Biosci Biotechnol Biochem, 73(10), 2326-2328.	Miyata M, Koyama T, Kamitani T, <u>Toda T</u> , Yazawa K
31. SSR分析を用いた黒大豆「丹波黒」とその加工品の品種判別 (査読付き)	共	2009年3月	日本食品科学工学会誌, 56(3), 119-128.	小阪 英樹, 畠中 知子, 吉田 晋弥, <u>戸田 登志也</u>
32. 丹波黒系黒ダイズ標準化のためのSSRマーカーによる遺伝的近縁性評価 (査読付き)	共	2008年8月	作物研究, 53, 47-53.	畠中知子, 吉田晋弥, 八川尚弘, 柴田亮, 小阪英樹, <u>戸田登志也</u>
33. Adlercreutzia equolifaciens gen. nov., sp. nov., an equol-producing bacterium isolated from	共	2008年5月	Int J Syst Evol Microbiol, 58(Pt 5), 1221-1227.	Maruo T, Sakamoto M, Ito C, <u>Toda T</u> , Benno Y

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
human faeces, and emended description of the genus Eggerthella (査読付き)				
34. Possible role of equol status in the effects of isoflavone on bone and fat mass in postmenopausal Japanese women: a double-blind, randomized, controlled trial. (査読付き)	共	2007年9月	Menopause, 14 (5), 866-874.	Wu J, Oka J, Ezaki J, Ohtomo T, Ueno T, Uchiyama S, <u>Toda T</u> , Uehara M, Ishimi Y
35. ヒトによる大豆イソフラボン含有ケール青汁の摂取が尿中骨吸収マーカー（デオキシピリジノリン）量に及ぼす影響（査読付き）	共	2006年12月	日本食品新素材研究会誌, 9(2), 107-115.	池口主弥, 有浦由紀, 高垣欣也, <u>戸田登志也</u> , 白澤実, 海老原清
36. Monitoring the cell number of Lactococcus lactis subsp. cremoris FC in human feces by real-time PCR with strain-specific primers designed using the RAPD technique (査読付き)	共	2006年7月	Int J Food Microbiol, 110 (1), 69-76.	Maruo T, Sakamoto M, <u>Toda T</u> , Benno Y
37. 無機元素組成による黒大豆「丹波黒」の産地判別（査読付き）	共	2006年6月	日本食品科学工学会誌, 53(6), 344-353.	小阪 英樹, 畠中 知子, 鈴木 武志, 杉本 敏男, 曳野 亥三夫, 鈴木 忠直, <u>戸田 登志也</u>
38. Effects of isoflavone and exercise on BMD and fat mass in postmenopausal Japanese women : a 1-year randomized placebo-controlled trial (査読付き)	共	2006年5月	J Bone Miner Res, 21(5), 780-789.	Wu J, Oka J, Tabata I, Higuchi M, <u>Toda T</u> , Fuku N, Ezaki J, Sugiyama F, Uchiyama S, Yamada K, Ishimi Y
39. Cooperative effects of isoflavones and exercise on bone and lipid metabolism in postmenopausal Japanese women (査読付き)	共	2006年4月	Metabolism, 55 (4), 423-433.	Wu J, Oka J, Higuchi M, Tabata I, <u>Toda T</u> , Fujioka M, Fuku N, Teramoto T, Okuhira T, Ueno T, Uchiyama S, Urata K, Yamada K, Ishimi Y
40. Identification and characterization	共	2005年6月	J Nutr Sci Vitaminol, 51,	Ishida T, Yokota A, Umezawa Y, <u>Toda T</u> , Yamada K

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
of lactococcal and Acetobacter strains isolated from traditional Caucasian fermented milk (査読付き)			187-193.	
41. Lactococcus lactis subsp. cremoris FCを含有する発酵乳の健常高齢者に対する排便および糞便内菌叢に及ぼす影響 (査読付き)	共	2005年6月	日本食品科学工学会誌, 52(6), 243-250.	戸田 登志也, 小阪 英樹, 寺井 雅一, 森 英樹, 辨野 義己, 家森 幸男
42. Evidence of estrogenic effect by the three-month-intervention of isoflavone on vaginal maturation and bone metabolism in early postmenopausal women (査読付き)	共	2003年10月	Endocr J, 50(5), 613-619.	Uesugi T, <u>Toda T</u> , Okuhira T, Chen JT
43. Hypolipidemic action of the soybean isoflavones genistein and genistin in glomerulonephritic rats (査読付き)	共	2002年3月	Lipids, 37(3), 261-265.	Kojima T, Uesugi T, <u>Toda T</u> , Miura Y, Yagasaki K
44. Comparative study on reduction of bone loss and lipid metabolism abnormality in ovariectomized rats by soy isoflavones, daidzin, genistin, and glycitin (査読付き)	共	2001年4月	Biol Pharm Bull, 24(4), 368-372.	Takehiko Uesugi, <u>Toshiya Toda</u> , Kuniro Tsuji, Hitoshi Ishida
45. Changes in isoflavone compositions of soybean during soaking in water (査読付き)	共	2001年2月	Food Sci Technol Res, 7 (2), 171-175.	<u>Toshiya Toda</u> , Akane Sakamoto, Tsutomu Takayanagi, Koki Yokotsuka
46. 大豆イソフラボン含有飲料の摂取が尿中骨吸収マーカー量に及ぼす影響 (査読付き)	共	2000年10月	健康・栄養食品研究, 3(2), 53-62.	寺本貴則, 坂本朱子, 戸田登志也, 奥平武則, 古結一郎
47. Isoflavone-rich soy protein isolate attenuates bone loss in the	共	2000年9月	Am J Clin Nutr, 72(3), 844-852.	D. L. Alekel, A. St. Germain, C. T. Peterson, K. B. Hanson, J. W. Stewart, <u>T. Toda</u>

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
lumbar spine of perimenopausal women (査読付き)				
48. Suppressive effects of dietary genistin and daidzin on rat prostate carcinogenesis (査読付き)	共	2000年8月	Jpn J Cancer Res, 91(8), 786-791.	Koji Kato, Satoru Takahashi, Lin Cui, <u>Toshiya Toda</u> , Shugo Suzuki, Mitsuru Futakuchi, Satoshi Sugiura, Tomoyuki Shirai
49. Inhibitory effects of Bifidobacterium-fermented soy milk on 2-amino-1-methyl-6-phenylimidazo[4,5-b]pyridine-induced rat mammary carcinogenesis, with a partial contribution of its component isoflavones (査読付き)	共	2000年5月	Carcinogenesis, 21(5), 937-941.	Toshihisa Ohta, Toshihisa Ohta, Seiichi Nakatsugi, Kouji Watanabe, Toshihiko Kawamori, Fumiyasu Ishikawa, Masami Morotomi, Shigeyuki Sugie, <u>Toshiya Toda</u> , Takashi Sugimura, Keiji Wakabayashi
50. Changes in isoflavone compositions of soybean foods during cooking process (査読付き)	共	2000年4月	Food Sci Technol Res, 6(4), 314-319.	<u>Toshiya Toda</u> , Toshiya Toda, Akane Sakamoto, Tsutomu Takayanagi, Koki Yokotsuka
51. New 6-O-acetyl isoflavone glycosides from soybeans fermented with Bacillus subtilis (natto). I. 6-O-succinylated isoflavone glycosides and their preventive effects on bone loss in ovariectomized rats fed a calcium-deficient diet (査読付き)	共	1999年11月	Biol Pharm Bull, 22(11), 1193-1201.	<u>Toshiya Toda</u> , Takehiko Uesugi, Kuniaki Hirai, Haruo Nukaya, Kuniro Tsuji, Hitoshi Ishida
52. 大豆イソフラボンの連続摂取による日本人男性に及ぼす影響 (査読付き)	共	1999年7月	健康・栄養食品研究, 2(1), 63-71.	福井寛, 名定美賀子, <u>戸田登志也</u> , 奥平武則, 林篤志
53. Effects of a soybean isoflavone mixture on carcinogenesis in prostate and seminal vesicles of F344 rats (査読付き)	共	1999年4月	Jpn J Cancer Res, 90(4), 393-398.	Mizuki Onozawa, Mizuki Onozawa, Toshihiko Kawamori, Masaki Baba, Kazunori Fukuda, <u>Toshiya Toda</u> , Hidetaka Sato, Mikinobu Ohtani, Hideyuki Akaza, Takashi Sugimura, Keiji Wakabayashi

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
付き) 54.Preventive effects of the plant isoflavones, daidzin and genistin, on bone loss in ovariectomized rats fed a calcium-deficient diet (査読付き)	共	1998年1月	Biol Pharm Bull, 21(1), 62-66.	Hitoshi Ishida, Takehiko Uesugi, Kuniaki Hirai, <u>Toshiya Toda</u> , Haruo Nukaya, Koki Yokotsuka, Kuniro Tsuji
55.納豆菌によるピラジン化合物生成に関する研究（第5報）合成培地での納豆菌によるピラジン化合物生成に対する糖(添加)の影響（査読付き）	共	1993年12月	日本食品工業学会誌, 40(12), 841-848.	山口憲幸, <u>戸田登志也</u> , 寺本忠夫, 奥平武則, 菅原悦子, 伊東哲雄
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
1.大豆のおいしさと健康効果	単	2018年12月8日	日本栄養・食糧学会 近畿支部大会	
2.大豆加工中のイソフラボンの変化と健康機能	単	2018年6月9日	日本調理科学会 近畿支部総会・講演会	
3.「大豆」日本食の力	単	2016年2月	日本穀物科学研究会	
4.丹波黒ーその煮豆の特徴	単	2014年3月	第7回ダイズ研究会	
5.フジッコの食育ー食事バランス改善計画ー	単	2009年11月	日本食品科学工学会関西支部第41回シンポジウム	
6.Decision on upper intake levels for soy isoflavones.	単	2006年10月	2th International Symposium on the Safety of Isoflavones supported by Koran Health Industry Development Institute (Korea)	
7.大豆の健康機能性に着目した食品の開発	単	2006年6月	第55回日本食品保蔵科学大会シンポジウム	
2. 学会発表				
1.丹波黒枝豆の収穫時期による官能特性の変化と種皮および子実成分の関連	共	2025年3月7日	日本農芸化学会 2025年度(令和7年度)大会	水野 奈穂, 松本 純奈, 廣田 智子, 坂田 秀朗, 奥田 竜太, 秋田 真紀, 藤田 謙介, <u>戸田 登志也</u> 1
2.黒大豆加工中の種皮色の变化に関する研究	共	2024年5月25日	第78回 日本栄養・食糧学会大会	能島由花, 水野奈穂, <u>戸田登志也</u>
3.24時間採尿と糞便培養によるDaidzin代謝の評価及び糞便中胆汁酸との関連	共	2024年5月25日	第78回 日本栄養・食糧学会大会	樽谷奈央, 水野奈穂, <u>戸田登志也</u>
4.胆汁酸のエクオール	共	2024年5月	第78回 日本栄養・	水野奈穂, 樽谷奈央, <u>戸田登志也</u>

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
2. 学会発表				
産生阻害作用を軽減する食品成分の探索		25日	食糧学会大会	
5. 黒大豆加工中の種皮色の变化に関する研究	共	2023年8月26日	日本食品科学工学会第70回記念大会	能島由花, 水野奈穂, 戸田登志也
6. 尿分析と培養法によるイソフラボン代謝の比較	共	2023年5月14日	第77回 日本栄養・食糧学会大会	水野奈穂, 戸田登志也
7. 培養法による胆汁酸類のエコオール産生阻害活性の検討	共	2022年6月12日	第76回 日本栄養・食糧学会大会	水野奈穂, 戸田登志也
8. 若年女性のエコオール産生能の評価	共	2020年11月21日	日本食品科学工学会 第3回関西支部大会	山田千夏, 一谷知里, 戸田登志也
9. エコオール産生能とダイジンの代謝におよぼす胆汁酸の影響	共	2020年3月26日	日本農芸化学学会大会	平井 愛実, 吉岡 寛子, 戸田 登志也
10. イソフラボン代謝におよぼす胆汁酸の影響	共	2019年5月18日	日本栄養・食料学会大会	吉岡寛子, 渡辺真通, 難波文男, 鈴木利雄, 吹谷智, 横田篤, 戸田登志也
11. 加工により水溶性食物繊維比率を変化させた昆布が食餌性肥満に及ぼす影響	共	2019年3月5日	日本農芸化学学会大会	紙谷年昭, 東条由花, 岡田香, 鈴木利雄, 山中千恵美, 戸田登志也, 青江誠一郎
12. エコオール産生におよぼす胆汁酸の影響	共	2019年3月5日	日本農芸化学学会大会	吉岡寛子, 渡辺真通, 難波文男, 鈴木利雄, 吹谷智, 横田篤, 戸田登志也
13. 黒大豆が血管機能に及ぼす効果とその作用機構の解明	共	2018年8月22日	日本食品科学工学会65回大会	堂前千晶, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
14. 健常者を対象とした黒大豆加工品摂取による血管機能向上効果(ヒト試験)の検証	共	2018年8月22日	日本食品科学工学会65回大会	仲村明日賀, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 三樹文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
15. 健常者を対象としたクロダイズ加工品摂取による血管機能向上効果(ヒト試験)の検証	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会講演要旨集	仲村明日賀, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 三樹文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
16. クロダイズ種皮由来ポリフェノールによる脂肪蓄積の抑制とその作用機構	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小池亮裕, 難波文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
17. Lactococcus lactis subsp. cremoris FC とその菌体外多糖が線虫C. elegansの寿命に与える影響	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小村智美, 小阪英樹, 戸田登志也, 西川禎一
18. Flavan 3-ols構成成分の循環刺激作用の検証	共	2018年4月27日	第72回日本栄養・食糧学会大会	小泉涼, 齋藤晃子, 難波文男, 戸田登志也, 越阪部奈緒美
19. Flavan 3-olsの代謝亢進作用の解明	共	2018年3月5日	日本農芸化学学会2018年度大会	大矢さとみ, 神野将希, 難波文男, 戸田登志也, 越阪部奈緒美
20. 消化管によるcinnamtannin A2の認識機構の探索	共	2018年3月5日	日本農芸化学学会2018年度大会	羽里直幹, 黒木麻由, 難波文男, 戸田登志也, 安達貴弘, 越阪部奈緒美
21. 昆布の食物繊維が食餌性肥満に及ぼす影響	共	2018年3月5日	日本農芸化学学会2018年度大会	高谷直己, 紙谷年昭, 戸田登志也, 青江誠一郎
22. 更年期に伴う脂質代	共	2018年3月5日	日本農芸化学学会	谷澤郁, 鈴木那菜, 長田恭一, 戸田登志也

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
2. 学会発表				
謝変動に対する共役リノール酸と大豆サボニンの併用摂取効果		日	2018年度大会	
23. 乳酸菌 <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FC と菌体外多糖 (EPS) の線虫 (<i>C. elegans</i>) に対する寿命延長効果	共	2018年3月5日	日本農芸化学会 2018年度大会	小阪英樹, 小村智美, 戸田登志也, 西川禎一
24. 煎り黒大豆を連続摂取したヒト血中および尿中のポリフェノール濃度	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	王柳青, 山下陽子, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
25. 更年期モデルラットの脂質代謝に対する精製大豆イソフラボンと共役リノール酸の併用摂取効果	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	谷澤郁, 小栗幹也, 鈴木那菜, 長崎千尋, 長田恭一, 戸田登志也
26. 煎り黒大豆摂取がヒトの血管機能向上に及ぼす効果	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	山下陽子, 王柳青, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
27. 黒大豆種皮抽出物の血管内皮機能改善作用	共	2017年8月	日本食品科学工学会第64回大会	齋藤静, 難波文男, 芦田均, 山下陽子, 戸田登志也
28. 黒大豆種皮ポリフェノールは $TGF\beta 1$ の誘導する肝線維化を阻害する	共	2017年5月	第71回日本栄養・食糧学会大会	吉岡泰淳, 難波文男, 戸田登志也, 山下陽子, 芦田均
29. コンプ類における不溶性および水溶性食物繊維の分別分析	共	2017年3月	日本農芸化学会 2017年度大会	高谷直己, 紙谷年昭, 戸田登志也, 青江誠一郎
30. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボン精製物と共役リノール酸の併用摂取効果	共	2017年3月	日本農芸化学会 2017年度大会	谷澤郁, 小栗幹也, 吉富簾, 長田恭一, 戸田登志也
31. 黒大豆の生体機能性について	共	2017年3月	日本農芸化学会 2017年度大会	山下陽子, 難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 芦田均
32. 黒大豆の加工によるポリフェノール含量と機能性の変化	共	2017年3月	日本農芸化学会 2017年度大会	仲村明日賀, WANG Liuqing, 難波文男, 戸田登志也, 芦田均, 山下陽子
33. 黒大豆種皮抽出物の血管内皮機能改善作用	共	2017年3月	日本農芸化学会 2017年度大会	難波文男, 齋藤静, 戸田登志也, 山下陽子, 芦田均
34. 卵巣摘出雌性ラットにおける共役リノール酸と大豆イソフラボンの脂質代謝異常予防効果	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 吉富廉, 戸田登志也
35. CinnamtanninA2 と capsaicin の循環刺激作用の比較	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	齊藤晃子, 深瀬忍, 難波文男, 戸田登志也, 柴田政廣, 越阪部奈緒美
36. CinnamtanninA2 の褐色脂肪細胞活性化作用機序の解明	共	2016年5月	第70回日本栄養・食糧学会大会	石村佳菜, 中川湧太, 荒川優, 難波文男, 戸田登志也, 須原義智, 越阪部奈緒美
37. 黒大豆種皮抽出物の抗酸化能を介した肝損傷抑制について	共	2016年3月	日本農芸化学会 2016年度大会	山下陽子, LI Xiu, 戸田登志也, 難波文男, 芦田均

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
2. 学会発表				
38. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボンと共役リノール酸の併用摂取効果	共	2016年3月	日本農芸化学会 2016年度大会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 戸田登志也
39. 更年期脂質代謝変動に対する大豆イソフラボンと共役リノール酸の摂取効果	共	2015年11月	機能性油脂懇話会	谷澤郁, 小栗幹也, 長田恭一, 戸田登志也
40. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FCにより産生された菌体外多糖のアレルギーマデルマウスに及ぼす効果 その2	共	2015年8月	日本食品科学工学会第62回大会	後藤弥生, 尼子みどり, 戸田登志也, 北村進一
41. 閉経モデルラットの軟骨変性をイソフラボンは抑制する	共	2015年4月	第59回日本リウマチ学会学術集会	杉岡優子, 戸田登志也, 小池達也
42. 黒大豆種皮抽出物の血管に対する作用	共	2015年3月	日本農芸化学会 2015年度大会	難波文男, 日下里菜, 戸田登志也
43. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FCより作出したEPS非産生性変異株がアレルギーモデルマウスに及ぼす影響	共	2014年8月	日本食品科学工学会第61回大会	後藤弥生, 丸尾俊也, 戸田登志也, 北村進一
44. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FCにより産生された菌体外多糖のアレルギーマデルマウスに対する効果	共	2014年3月	日本農芸化学会 2014年度大会	後藤弥生, 鈴木志保, 戸田登志也, 山田勝重, 北村進一
3. 総説				
1. <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> FCで作成された発酵乳の物性と嚥下障害患者に対する適性	共	2019年9月	科学と工業, 93(9), 311-315	
2. セルロースナノファイバー「ナタデココ」	単	2016年	Cellulose Commun, 23(2), 76-80.	
3. 黒大豆種皮の新規プロアントシアニジン素材としての開発と応用	共	2011年9月	FRAGRANCE JOURNAL, 9, 73-76.	
4. 大豆イソフラボンの機能性と新しい応用	共	2010年6月	Food Style 21, 14(6), 28-30.	
5. マコンブ幼少体の血糖値上昇抑制作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 15-18.	
6. とろろ昆布の抗肥満作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 11-14.	
7. 伝統食品「とろろ昆布」の中性脂肪吸収抑制作用	共	2007年12月	海藻資源, 17, 7-10.	
8. 大豆イソフラボン応用商品開発の歴史と今後の展望	単	2007年9月	食品工業, 50(17), 66-72.	
9. とろろ昆布の中性脂肪吸収抑制作用	共	2007年8月	Food Style 21, 11(8), 64-66.	
10. 骨粗鬆症の予防と食	単	2006年10月	CLINICAL	

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3. 総説				
品,サプリメント III.エビデンスに基づいた骨の健康のための食品開発 骨の健康が気になる方の特 定保健用食品「大豆芽茶」、「黒豆茶」			CALCIUM, 16(10), 1693-1699.	
11.女性の健康に対する大豆イソフラボンの機能とその応用	単	2004年4月	科学と工業, 78, 197-202.	
12.カスピ海ヨーグルトの特性とその応用	共	2003年12月	食品と開発, 38 (12), 59-61.	
13.Lactococcus lactis subsp. cremoris F株とAcetobacter orientalis F株の混合培養によるヨーグルトを配合した飲料の便性改善効果	共	2003年12月	Foods & Food Ingredients Journal of Japan, 208(12), 1012-1016.	
14.米ぬかの高度利用 ギャバ含有米ぬか発酵エキスの開発	共	2001年8月	食品と科学, 43 (8), 81-85.	
15.GABAの最新機能研究と素材開発 乳酸菌・酵母発酵法によるスーパーギャバの開発	共	2001年6月	食品と開発, 36 (6), 12-14.	
16.大豆の加工利用の進歩 「女性の美と健康」とイソフラボン	共	2000年9月	食品工業, 43 (18), 46-52.	
17.清涼飲料への「フジフラボン」の利用とその効果	単	1999年2月	ジャパンフードサイエンス, 38(2), 32-34.	
18.新製品開発のための新素材・添加物・甘味料 清涼飲料への大豆イソフラボンの利用	単	1998年12月	Beverage Japan, 21(12), 32-34.	
19.大豆イソフラボンのパワー 進展する研究と広がる応用	単	1998年10月	New Food Industry, 40 (10), 1-7.	
20.今後の活用が期待される食品新素材I 大豆中に含まれるイソフラボンの骨量低下抑制作用について	共	1997年11月	食品工業, 40 (22), 24-30.	
21.市販大豆食品のイソフラボン含量について	共	1997年4月	Foods & Food Ingredients Journal of Japan, 172, 83-89.	
22.大豆イソフラボンの機能とその応用	共	1996年6月	食品と開発, 31 (6), 44-47.	
23.ナタデココの新機能・血中コレステロール低下作用と応用開発	共	1994年8月	食品と開発, 29 (8), 16-21.	
24.漬物用発酵調味料への昆布ミネラルの利用	単	1993年3月	食品と開発, 28 (3), 36-39.	

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
4. 芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績				
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
6. 研究費の取得状況				

学会及び社会における活動等	
年月日	事項
1. 2019年～現在	西播磨フードセレクション審査委員長
2. 2014年4月～現在	日本食品科学工学会 代議員
3. 2009年4月～2011年3月	日本農芸化学会 代議員
4. 2008年1月～2018年3月	日本海藻協会 理事
5. 2007年4月～2018年3月	兵庫県認証食品審査会 委員