

猪上徳雄

著書

21世紀の安全を考える－安心して暮らせる社会をめざして－	2002	食の安全を考える－国際標準による品質保証とは (柄内香次・木村純編著) pp.177-193	共同
第5章 燻製品	2005	水産食品の加工と貯蔵 (小泉千秋・大島敏明編) pp.129-141	共同
第II章 3.水産加工品	2009	新版 食品加工学概論 (國崎直道・川澄俊之編) pp.147-175	共同
2. 練習船を利用したフィールド体験型フレッシュマン教育－時代が求める新しい教養教育の開発	2016	北大教養教育のすべて～エクセレンスの共有を目指して～ (小笠原正明・安藤厚・細川敏幸編著)、 pp.89-94	共同

論文

魚貝類の鮮度保持に関する研究 III. 各種薬品水によるサンマの保蔵と味醂干製品の品質	1967	北大水産研究彙報,18,51-58	共著：木村 昇・秋場 稔・元廣 輝重
Starch gel electrophoresis of crab haemocyanins.	1969	Nippon Suisan Gakkaishi,35,559-561	共著：Motohiro, T.
ジピコリン酸ナトリウムの魚類缶詰カードの抑制効果	1970	缶詰時報,49,491-494	共著：元廣 輝重・木本 好昭
尿素の魚類缶詰カードの抑制効果	1970	缶詰時報,49,743-745	共著：元廣 輝重・木本 好昭
Comparative biochemistry of haemocyanins II. Disc electrophoresis of squid blood.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,585-587	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat I. Chemical analysis and histological observation of blue meat.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,588-591	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat II. Detection of haemocyanin in the blue meat.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,692-694	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat III. Sulphide reaction of crab haemocyanin.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,695-697	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat IV. Spectrophotometric study of blue meat.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,945-948	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat V. Isolation of causative substance of blue meat.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,1040-1043	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat VI. The mechanism of copper and sulphide reaction in heat-coagulated haemocyanin.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,36,1044-1047	共著：Motohiro,T.
pH of canned crab meat I. Stages in the molting cycle in relation to pH.	1970	Food Technol.,24,1389-1391	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat VIII. Some observation of clotting of crab haemolymph.	1970	Nippon Suisan Gakkaishi,37,1011-1014	Inoue, N., and Motohiro , T.
Effect of some chemical compounds on the buffering capacity of horsehair crab (Erimacrus isenbeckii) muscle during intermolt stages.	1971	J. Food Sci.,36,51-54	共著：Motohiro,T.
A cause and mechanism of blue discoloration of canned crab meat VII. Further study on the causative substance of the blue meat.	1971	Nippon Suisan Gakkaishi,37,1007-1010	共著：Motohiro,T.
海産サケ科魚類の筋肉脂質中におけるプリスタンの存在	1973	北大水産研究彙報,23,209-214	共著：細川優子・秋場 稔

アスパラガス缶詰の製造に関する研究 (第4報) 熱処理によるアスパラガスの剪断値, 弾力性および硬さの値の変化	1973	日本食品工業学会誌,20,1-4	共著: 元廣輝重
n-Paraffins in polluted fish by crude oil from "Julliana" wreck.	1973	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,23,204-208	共著: Motohiro,T.
Immunochemical studies of proteins in epidermal cornified cells of human and newborn rat.	1976	Biochim. Biophys. Acta,439,95-106	共著: Fukuyama,K.,Epstein,W.L.
Immunofluorescent studies of epidermal protein during UV induced carcinogenesis.	1977	Virchows Arch. B: Cell Path.,24,157-164	共著: Hersh,L.,Fukuyama,K.,Epstein,J.H.
Two tris urea mercaptoethanol extractable polypeptides found uniquely in scales of patients.	1978	J. Invest. Derm.,70,38-41	共著: Thaler,M.,Fukuyama,K.,Cram,D.,Epstein,W.L.
コイミオシン B の冷凍変性におよぼす KCl 濃度および凍結貯蔵温度の影響	1985	日水誌,51,1887-1892	共著: 岡田 猛・太田 冬雄・秋場 稔
凍結貯蔵によるコイミオシン B からの結合ヌクレオチドの減少について	1986	日水誌,52,121-126	共著: 岡田 猛・秋場 稔
Electron microscopic observation and biochemical properties of carp myosin B during frozen storage.	1986	Nippon Suisan Gakkaishi,52,345-353	共著: Okada,T.,Akiba,M.
凍結貯蔵したコイミオシン B の熱失活からみた凍結変性の解析	1986	日水誌,52,1765-1770	共著: 岡田 猛・信濃 晴雄
コイミオシン B の-8°C凍結貯蔵および-8°C過冷却貯蔵中の変化	1987	日水誌,53,789-794	共著: 小国 盛稔・大井 嘉代子・信濃 晴雄
コイF-アクチンの変性におよぼすKCl濃度の影響	1988	日水誌,54,2037-2042	共著: 岡田 猛・信濃 晴雄
種々のKCl濃度下におけるコイ筋原繊維の顕微鏡観察とATPase活性, 粘度, 膨潤度との関連性について	1989	北大水産研究彙報,40,65-71	共著: 飛嶋 千尋・信濃 晴雄
水洗浄および塩化カルシウム洗浄したコイ筋原繊維の形態観察および生化学的性状の変化	1989	北大水産研究彙報,40,72-81	共著: 飛嶋 千尋・信濃 晴雄
コイミオシン B の凍結変性におよぼす凍結時間の影響	1990	日水誌,56,307-314	共著: 伊藤 雅章・信濃 晴雄
緩慢凍結過程におけるコイミオシン B の変性	1991	日水誌,57,319-323	共著: 伊藤 雅章・信濃 晴雄
Aspergillus oryzae におけるリパーゼの産生条件と局在性	1991	日水誌,57,511-515	共著: 星野 保・小椋 辰雄・岡野 一彦・信濃 晴雄
細菌の増殖に及ぼす二酸化炭素の影響	1992	北大水産研究彙報,43,115-123	共著: 山崎 浩司・川合 祐史・信濃 晴雄
凍結変性抑制物質存在下-8°C凍結貯蔵中のコイミオシン B の電子顕微鏡による形態観察および生化学的性状	1992	日本冷凍協会論文集,9,93-99	共著: 小国 盛稔・山本 美佳・信濃 晴雄
マイナス温度域未凍結条件下におけるミオシン B の変性に及ぼす KCl濃度と貯蔵温度の影響	1992	日水誌,58,751-758	共著: 高取 一磨・信濃 晴雄
イカ塩辛の菌相特性に及ぼすイカ肝臓の影響	1992	日水誌,58,1971-1976	共著: 山崎 浩司・北村 史恵・信濃 晴雄
Effect of storage temperature on the freeze denaturation of fish myosin B.	1992	Nippon Suisan Gakkaishi,58,2357-2360	共著: Takatori,K.,Motoshige,T.,Shinano,H.
赤作りと黒作りイカ塩辛の微生物学および化学的性状の比較	1992	日水誌,58,2373-2378	共著: 高井 典子・川合 祐史・信濃 晴雄
Effect of acetic and citric acids on the growth and activity (VB-N) of Pseudomonas sp. and Moraxella sp.	1993	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,44,80-85	共著: Ponce de Leon,S.,Shinano,H.
Screening and identification of antioxidant-producing strains in food-borne fungi.	1993	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,44,141-146	共著: Kawai,Y.,Oeda,Y.,Otaka,H.,Kasakawa,T.,Shinano,H.
Effect of storage temperature on freeze denaturation of carp myofibrils with KCl or NaCl.	1993	Nippon Suisan Gakkaishi,59,519-527	共著: Takahashi,K.,Shinano,H.
Shelf life of sardine during immersed storage in brine at 15°C, and the brine bacterial flora.	1993	Nippon Suisan Gakkaishi,59,1183-1188	共著: Ponce de Leon,S.,Shinano,H.
The dielectric properties and mobility of hydrated water in dehydrated kamaboko.	1993	Nippon Suisan Gakkaishi,59,1381-1388	共著: Hamahata,R.,Minegishi,Y.,Shinano,H.

Antioxidative effect of an isolate from a culture filtrate of <i>Aspergillus niger</i> .	1993	Biosci. Biotech. Biochem.,57,1374-1375	共著： Oeda,Y.,Kawai,Y.,Shinano,H.,Nagai,Y.,Hidaka,Y.,Furube,K.
いか塩辛熟成過程中的の化学的特性に及ぼす肝臓，表皮および墨の影響	1993	日水誌,59,1609-1615	共著：高井 典子・山崎 浩司・川合 祐史・信濃 晴雄
いか塩辛熟成過程中的の微生物学的特性に及ぼす肝臓，表皮および墨の影響	1993	日水誌,59,1617-1623	共著：高井 典子・山崎 浩司・川合 祐史・信濃 晴雄
各種塩類溶液の凍結濃縮がコイ筋原繊維の変性に及ぼす影響	1993	日本冷凍協会論文集,10,423-428	共著：高橋 克彰・信濃 晴雄
Sardine immersed storage at 15°C in brine containing sodium benzoate.	1994	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,45,19-25	共著：Ponce de Leon,S.,Kimura,T.,Shinano,H.
Morphological changes of carp actomyosin during thermal treatments.	1994	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,45,32-37	共著：Oguni, M.,Minegishi,Y.,Shinano,H.
市販塩辛の化学的および微生物学的特性について	1994	北大水産研究彙報,45,100-107	共著：森下 惟一・大高坂 和歌奈・山崎 浩司・川合 祐史・信濃 晴雄
Morphological changes of carp F-actin and reconstituted actomyosin during frozen storage.	1994	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,45,127-131	共著：Oguni,M.,Shinano,H.
Shelf life of sardine and bacterial flora in brine containing acetic acid during immersed storage.	1994	Fisheries Sci.,60,429-433	共著：Ponce de Leon,S.,Shinano,H.
Isolation and characteristics of lactic acid bacteria in commercial "Ika-Shiokara".	1995	Fisheries Sci.,61,371-372	共著： Morishita,K.,Otakasaka,W.,Yamazaki,K.,Kawai,Y.,Shinano,H.
Changes of the solubility and ATPase activity of carp myofibrils during frozen storage at different temperatures.	1995	Fisheries Sci.,61,804-812	共著：Yoshikawa,K.,Kawai,Y.,Shinano,H.
Subunit components in salt-soluble and insoluble fractions of carp myofibrils during frozen storage.	1995	Fisheries Sci.,61,813-816	共著：Yoshikawa,K.,Kawai,Y.,Shinano,H.
Emulsifying activity of heat-treated sarcoplasmic protein from sardine.	1995	Fisheries Sci.,61,852-855	共著：Kawai,Y.,Ohno,R.,Shinano,H.
Influence of KCl on the decrease of Ca-ATPase activity and solubility of carp myofibrils during frozen storage.	1995	Fisheries Sci.,61,1037-1038	共著：Kitazawa,H.,Kawai,Y.,Shinano,H.
Emulsifying activity of protein from waste liquid in sardine surimi processing.	1995	Fisheries Sci.,61,1041-1042	共著： Kawai,Y.,Ohno,R.,Wakameda,A.,Shinano,H.
Changes in ATPase activity and solubility of carp myofibrils during frozen storage under three different buffer conditions.	1996	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,47,1-11	共著：Umeda,N.,Kosugi,T.,Shinano,H.
The dielectric properties of unfrozen water in carp myofibrils under frozen conditions.	1996	Fisheries Sci.,62,603-605	共著： Kishimoto,A.,Yamazaki,K.,Shinano,H.
Specific primers for detection of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> by RT-PCR.	1996	Lett. Appl. Microbiol.,23,350-354	共著：Yamazaki,K.,Tedula,H.,Shinano,H.
Comparative sequence analyses of the genes coding for 16S rDNA of <i>Lactobacillus casei</i> -related taxa.	1997	Int. J. Syst. Bacteriol.,47,54-57	共著： Mori,K.,Yamazaki,K.,Ishiyama,T.,Katsumata,M.,Kobayashi,K.,Kawai,Y.,Shinano,H.
Chemical and microbiological characteristics of sardine meal fermented with <i>Aspergillus oryzae</i> IFO 4202.	1997	Food Sci. Technol.,Int.Tokyo,3,61-68	共著： Kakio,M.,Kawai,Y.,Kunimoto,M.,Yamazaki,K.,Shinano,H.

Antimicrobial activities of extracts from Japanese giant knotweed <i>Polygonum sachalinense</i> .	1997	Food Sci. Technol., Int. Tokyo,3,290-293	共著： Saito,M.,Kawai,Y.,Yamazaki,K.,Shinano,H.
Changes in solubility and ATPase activity of carp myofibrils during frozen storage under phosphate buffer conditions.	1997	Fisheries Sci.,63,630-634	共著： Kitazawa,H.,Kawai,Y.,Yamazaki,K.,Shinano,H.
Aggregation of actin and myosin in carp myofibrils during frozen storage under phosphate buffer conditions.	1997	Fisheries Sci.,63,635-638	共著： Kitazawa,H.,Kawai,Y.,Yamazaki,K.,Shinano,H.
Randomly amplified polymorphic DNA (RAPD) for rapid identification of the spoilage bacterium <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> .	1997	Biosci. Biotech. Biochem.,61,1016-1018	共著： Yamazaki,K.,Okubo,T.,Shinano,H.
Influence of sporulation medium and divalent ions on the heat resistance of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> spores.	1997	Lett. Appl. Microbiol.,25,153-156	共著： Yamazaki,K.,Kawai,Y.,Shinano,H.
シラバスの内容を如何にして充実するのか	2000	高等教育ジャーナル－高等教育と生涯学習－,7,1-7	共著：岸 道郎・原 彰彦・阿部 和厚
Occurrence of <i>Listeria monocytogenes</i> in retail fish and processed seafood products in Japan.	2000	Fisheries Sci.,66,1191-1193	共著： Yamazaki,K.,Takeyama,M.,Kawai,Y.
Identification of facultatively alkaliphilic <i>Bacillus</i> sp. strain YN-2000 and its fatty acid composition and cell-surface aspects depending on culture pH.	2000	Extremophiles,4,285-290	共著： Yumoto,I.,Yamazaki,K.,Hishimura,M.,Nodasaka,Y.,Kawasaki,K.
Use of nisin for inhibition of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> in acidic drinks.	2000	Food Microbiol.,17,315-320	共著： Yamazaki,K.,Murakami,M.,Kawai,Y.,Matsuda,T.
<i>Pseudomonas alcaliphila</i> sp. nov., a novel facultatively psychrophilic isolated from seawater.	2001	Int. J. Sys. Evol. Microbiol.,51,349-355	共著： Yumoto,I.,Yamazaki,K.,Hishimura,M.,Nodasaka,Y.,Suemori,A.,Nakajima,K.,Kawasaki,K.
附属練習船と実験所・実習施設を活用したフレッシュマンのフィールド体験学習	2001	高等教育ジャーナル－高等教育と生涯学習－,8,50-59	共著：小城 春雄・安井 肇・細川 敏幸・阿部 和厚
水産科学研究科・水産学部のFDとその意義－どのように教育の質を保証するのか－	2002	高等教育ジャーナル－高等教育と生涯学習－,10,30-38	単著
Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> in cold-smoked salmon by <i>Carnobacterium piscicola</i> CS526 isolated from frozen Surimi.	2003	J. Food Prot.,66,1420-1425	共著： Yamazaki,K.,Suzuki,M.,Kawai,Y.,Montville,T.
Antimicrobial activity of extracts from giant knotweed <i>Polygonum sachalinense</i> against animal pathogenic bacteria.	2004	Bull. Fac. Fish. Hokkaido Univ.,55,139-144	共著： Kawai,Y.,Sawano,R.,Kumagai,H.,Yamazaki,K.,Susuki,H.,Tedzuka,M.
Enhancement of antilisterial activity of essential oil constituents by nisin and diglycerol fatty acid ester.	2004	Food Microbiol., 21, 283-289 (2004).	共著： Yamazaki,K.,Yamamoto,T.,Kawai,Y.
北海道大学水産学部専門科目実験・実習におけるTAの権限－TAと教官の合同ワークショップから－	2004	高等教育ジャーナル－高等教育と生涯学習－,12,11-22	共著：栗原 秀幸

水産食品における <i>Listeria monocytogenes</i> の消長	2004	日本食品微生物学会雑誌,21,254-259	共著：山本 竜彦・西村（館山） 朋子・山崎 浩司・川合 祐史
人工海水中における <i>Listeria monocytogenes</i> の生残性	2004	日本食品微生物学会雑誌,21,254-259	共著：山崎 浩司・高橋 実・川合 祐史
Purification and characterization of a novel class IIa bacteriocin, piscicocin CS526, from <i>Surimi</i> -associated <i>Carnobacterium piscicola</i> CS526.	2005	Appl. Environ. Microbiol.,71,554-557	共著：Yamazaki,K.,Suzuki,K.,Kawai,Y.,Montville,J.
Purification and characterization of Warrnicin RB4, anti- <i>Alicyclobacillus</i> bacteriocin, produced by <i>Staphylococcus warneri</i> RB4.	2005	Current Microbiol.,50,22-26	共著：Minamikawa,M.,Kawai,Y.,Yamazaki,K.
Mode of action of piscicocin CS526 produced by <i>Carnobacterium piscicola</i> CS526.	2005	J. Appl. Microbiol.,98,1146-1151	共著：Suzuki,M.,Yamamoto,T.,Kawai,Y.,Yamazaki,K.
Antimicrobial substances from rhizomes of the giant knotweed <i>Polygonum Sachalinense</i> against the fish pathogen <i>Photobacterium damsela</i> subsp. <i>piscicida</i> .	2005	Z. Naturforsch.,60c,39-44	共著：Kumagai,H.,Kawai,Y.,Sawano,R.,Kurihara,H.,Yamazaki,K.
新しい北海道大学AO入試の創造	2005	高等教育ジャーナル-高等教育と生涯学習-13,53-70	共著：鈴木 誠・玉田 茂喜・西嶋 潤一・野口 伸・橋村 正悟郎・門馬 甲兒・池田 文人・加茂 直樹
Cytochrome c and bioenergetic hypothetical model for alkaliphilic <i>Bacillus</i> spp.	2005	J. Biosci. Bioeng.,100,365-379	共著：Goto,T.,Matsuno,T.,Hishinuma-Narisawa,M.,Yamazaki,K.,Matsuyama,H.,Yumoto,I.
β -Glucosidase inhibitory activities of phenylpropanoid glycosides, vanicoside A and B from <i>Polygonum sachalinense</i> rhizome.	2006	Fitoterapia,77,456-459	共著：Kawai,Y.,Kumagai,H.,Kurihara,H.,Yamazaki,K.,Sawano,R.
Enrichment of amino acids by ultrasonic atomization.	2006	Ind. Eng. Chem. Res.,45,830-833	共著：Suzuki,A.,Maruyama,H.,Seki,H.,Matsukawa,Y.
Adsorption characteristics and optimal dosage of flocculants in the solid separation of suspensions.	2006	Ind. Eng. Chem. Res.,45,1123-1127	共著：Suzuki,A.,Maruyama,H.,Seki,H.,Kashiki,I.
Application of microthermometry to measurement of microbial activity and inactivation process by inhibitor.	2006	Biochem. Eng. J.,29,278-283	共著：Maruyama,H.,Suzuki,A.,Seki,H.
Variation of saturated surface density of ovalbumin on bubble surface in continuous foam separation.	2006	J. Colloid Interface Sci.,299,416-420	共著：Maruyama,H.,Seki,H.,Suzuki,A.
Enrichment in axial direction of aqueous foam in continuous foam separation.	2006	Biochem. Eng. J.,30,253-259	共著：Maruyama,H.,Suzuki,A.,Seki,H.
Removal of bisphenol A and diethyl phthalate from aqueous phases by ultrasonic atomization.	2006	Ind. Eng. Chem. Res.,45,6383-6386	共著：Maruyama,H.,Seki,H.,Matsukawa,Y.,Suzuki,A.
グラム陽性菌 <i>Lactobacillus plantarum</i> および <i>Micrococcus luteus</i> による重金属イオンのバイオソープション	2006	化学工学論文集,32,352-355	共著：関 秀司・野口 綾・鈴木 翼
Batch foam separation of a soluble protein.	2007	Water Res.,41,710-718	共著：Maruyama,H.,Seki,H.,Suzuki,A.

Cytochrome c-552 from gram-negative alkaliphilic Pseudomonas alcaliphila AL15-21T alters the redox properties at high pH.	2007	J. Biosci. Bioeng.,103,247-254	共著： Matsuno,T.,Morishita,N.,Yamazaki,K.,Sato, Y.,Ichise,N.,Hara,I.,Hoshino,T.,Matsuyama, H.,Yoshimune,K.,Yumoto,I.
A novel membrane-anchored cytochrome c-550 of alkaliphilic Bacillus clarkii K24-1U: expression, molecular features and properties of redox potential.	2009	Extremophiles,13,388-401	共著： Ogami,S.,Hijikata,S.,Tsuchihara,T.,Mie,Y.,M atsuno,T.,Morita,N., Hara, I.,Yamazaki,K.,Yokota,A.,Hoshino,T.,Yoshi mune,K.,Yumoto,I.
コイ筋原繊維の凍結変性に及ぼす緩衝液の種類の影響	2009	函館短期大学紀要,35,39-50	共著：小杉 哲也・川合 祐史
凍結コイミンチ肉の筋原繊維に及ぼす貯蔵温度の影響	2010	函館短期大学紀要,36,9-22	共著：小杉 哲也・川合 祐史
コイ筋原繊維を-4および-26°Cで186日間凍結貯蔵したときの電子顕微鏡観察（研究ノート）	2010	函館短期大学紀要,36,69-73	単著
函館市における児童生徒の食生活の実態調査Ⅰ-食事と活動に関する分析-	2011	函館短期大学紀要,37,13-26	共著：上平 幸好・猪上 徳雄
凍結貯蔵中におけるコイミンチ肉と脂質の相互作用	2011	函館短期大学紀要,37,27-33	共著：小杉 哲也・川合 祐史
函館市における児童生徒の食生活の実態調査Ⅰ-食事と活動に関する分析-	2011	函館短期大学紀要,37,13-26	共著：保坂 静子、上平 幸好
糖類による藻類糸状体の凍結保護効果について	2012	函館短期大学紀要,38,29-40	共著：高野 智子、川合 祐史
アンケート調査活用とFD・SDで課題を探る～学習成果の向上と教育改善～	2013	函館短期大学紀要,39,1-16	共著 庭 亜子
凍結条件下における藻類糸状体の不凍水の誘電特性に及ぼす糖類の影響	2013	函館短期大学紀要,39,33-40	共著：高野 智子・川合 祐史
乾燥品中に存在する水の運動性について	2014	函館短期大学紀要,40,13-19.	共著：水上 統太
冷凍とうもろこしをおいしく活用	2014	函館短期大学紀要,40,49-55	共著：保坂 静子、清水 陽子、庭 亜 子、渡邊 博人、脇谷 まなみ、依田 和 磨、宮崎 舞華
食物栄養学科の現状と展望-「授業に関するアンケート調査」および成績評価から-	2014	函館短期大学紀要,40,57-62.	共著：庭 亜子
平成17年度と平成24年度の第三者評価	2014	函館短期大学紀要,40,63-70.	単著
函館地区における児童生徒の食生活の実態調査（第2報）-ミネラルおよびビタミン摂取について-	2015	函館短期大学紀要,41,9-23.	共著：清水 陽子、保坂 静子、上平 幸 好
凍結コイ筋原繊維の不凍水の存在状態に及ぼす凍結変性防止剤の影響	2015	函館短期大学紀要,41,33-38.	共著：吉江 洋郎
函館短期大学における成績評価とGPA制度の導入	2015	函館短期大学紀要,41,61-68.	単著
機能するGPA(f GPA)算出プログラムの作成とその活用	2015	函館短期大学紀要,41,69-74.	共著：能城 ひろみ
Contribution of intracellular negative ion capacity to Donnan effect across the membrane in alkaliphilic Bacillus spp.	2016	J Bioenerg Biomembr, 48, 87-96	共著 T. Goto, T. Hirabayashi, H. Morimoto, K. Yamazaki, H. Mtsuyama, I. Ymumoto

その他

Keratinization; A review.	1976	Internat. J. Dermatol.,15,473-489	共著：Fukuyama,K.,Suzuki,H.,Epstein,W.L.
魚肉タンパク質の凍結変性	1991	食生活研究,12,36-41	単著
日本の氷業開始と牛肉保存に貢献した函館氷（資料）	2008	函館短期大学紀要 34, 43-50	単著