

## 1) 著書

1. Takao Nagano, Hiroyuki Mori, Katsuyoshi Nishinari  
Relationship between rheological properties and conformational states of 7S globulin from soybeans at acidic pH, pp. 355–360  
Food Hydrocolloids: Structure, Properties and Functions  
(ed. K. Nishinari and E. Doi), Plenum Press, New York, 1994.  
ISBN: 978-1-4613-6059-9
2. 長野隆男, 岡嶋哲彦  
植物タンパク質 (第5章), 218–233 頁  
21世紀の天然・高分子材料: 宮本武明、西成勝好、赤池敏弘 (編)  
シーエムシー出版, 東京, 1998年6月  
ISBN: 978-4-88231-217-8
3. 長野隆男  
大豆タンパクの機能と製品応用, 203–205 頁  
新食感辞典: 西成勝好, 中沢文子, 勝田啓子, 戸田準 (編)  
サイエンスフォーラム 1999年12月  
ISBN: 4-916164-33-4
4. Takao Nagano, Yoich Fukuda, Takeshi Akasaka  
Rheological studies on preheated  $\beta$ -conglycinin and glycinin. pp. 429–434  
Hydrocolloids (ed. K. Nishinari) part 1, Elsevier Science B.V., Amsterdam  
2000年1月  
ISBN: 978-0-444-50178-3
5. T. Wongprecha, T. Takaya, T. Kawase, T. Nagano, K. Nishinari  
Effects of NaCl and temperature on the gelation of soybean glycinin.  
pp. 435–439, Hydrocolloids (ed. K. Nishinari) part 1  
Elsevier Science B.V., Amsterdam, 2000年1月  
ISBN: 978-0-444-50178-3
6. 長野隆男, 岡嶋哲彦  
植物タンパク質 (第5章), 218–233 頁  
天然・生体高分子材料の新展開, CMC テクニカルライブラリー-158  
宮本武明, 西成勝好, 赤池敏弘 (編), シーエムシー出版, 2003年11月  
ISBN: 9784882318118
7. 長野隆男  
蛋白ゲル化剤 (第5章3節), 373–377 頁  
食感創造ハンドブック: 西成勝好, 大越ひろ, 神山かおる, 山本隆 (編)

サイエンスフォーラム, 千葉, 2005 年 4 月  
ISBN: 9784916164759

8. 長野隆男  
大豆加工品 (第 5 章, 5.2.1 (3)), 266 頁  
レオロジーデータハンドブック, 日本レオロジー学会 (編)  
丸善, 東京, 2006 年 1 月  
ISBN: 4-621-07678-7
9. 長野隆男  
大豆タンパク質 (第 4 章、2), 330–339 頁  
食品ハイドロコロイドの開発と応用, 西成勝好(編)  
シーエムシー出版, 東京, 2007 年 5 月  
ISBN: 9784882316701
10. 長野隆男  
豆類タンパク質のゲル化性, 462–465 頁  
種子の科学とバイオテクノロジー, 種子生理生化学研究会編  
学会出版センター, 東京, 2009 年 3 月  
ISBN: 9784762230592
11. 長野隆男  
酵素、生理活性たん白質, 110–111 頁  
大豆のすべて, 喜多村啓介 (編)  
サイエンスフォーラム, 東京, 2010 年 2 月  
ISBN: 9784916164988
12. 上野有則, 草野由里、津田孝範, 長野隆男, 西田淑男, 平野義晃, 山田千佳子  
食品学第 2 版, 5 栄養科学ファウンデーションシリーズ  
和泉秀彦, 三宅義明, 館和彦 (編), 朝倉書店, 東京, 2017 年 4 月  
ISBN: 61655-2

## 2) 原著論文

1. Takao Nagano, Motohiko Hirotsuka, Hiroyuki Mori, Kaoru Kohyama, Katsuyoshi Nishinari  
Dynamic viscoelastic study on the gelation of 7S globulin from soybeans.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 40 (6), pp. 941–944  
1992 年 6 月 (査読あり)

2. Takao Nagano, Hiroyuki Mori, Katsuyoshi Nishinari  
Rheological properties and conformational states of  $\beta$ -conglycinin gels at acidic pH.  
Biopolymers, 34 (2), pp. 293–298  
1994 年 2 月 (査読あり)
3. Takao Nagano, Hiroyuki Mori, Katsuyoshi Nishinari  
Effect of heating and cooling on the gelation kinetics of 7S globulin from soybeans.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 42 (7), pp. 1415–1419  
1994 年 7 月 (査読あり)
4. Takao Nagano, Takeshi Akasaka, Katsuyoshi Nishinari  
Dynamic viscoelastic properties of glycinin and  $\beta$ -conglycinin from soybeans.  
Biopolymers, 34 (10), pp. 1303–1309  
1994 年 10 月 (査読あり)
5. Takao Nagano, Takeshi Akasaka, Katsuyoshi Nishinari  
Study on the heat-induced conformational changes of  $\beta$ -conglycinin from soybeans.  
Food Hydrocolloids, 9 (2), pp. 83–89  
1995 年 6 月 (査読あり)
6. Takao Nagano  
Physicochemical studies on gel forming ability of  $\beta$ -conglycinin from soybeans.  
博士学位論文, 名古屋大学, 1995 年 2 月
7. Takao Nagano, Yoich Fukuda, Takeshi Akasaka  
Dynamic viscoelastic properties of  $\beta$ -conglycinin-rich and glycinin-rich soybean protein isolates.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44 (11), pp. 3484–3488  
1996 年 11 月 (査読あり)
8. Takao Nagano, Katsuyoshi Nishinari  
Effect of temperature higher than 100 °C on the rheological properties of spray-dried egg white.  
Journal Home Economics of Japan, 52 (3), pp. 235-240  
2001 年 3 月 (査読あり)

9. Takao Nagano, Katsuyoshi Nishinari  
Rheological studies on commercial egg white using creep and compression measurements.  
Food Hydrocolloids 15 (4-6), pp. 415–421  
2001 年 7 月 (査読あり)
10. 福田安則, 長野隆男  
今治家家老の婚礼料理  
テキスタイル・レポート今治, 4, 9–10 頁  
2002 年 2 月
11. 福田安則, 長野隆男, 谷口みち  
「総合的な学習の時間」への大学からの発信 - 今治藩家老家の婚礼料理の復元  
愛媛大学教育実践センター紀要, 20, 1–12 頁  
2002 年 6 月
12. 長野隆男, 高原美緒, 村上和恵, 佐伯修一  
女子大学生の食生活, 体脂肪, 骨について  
愛媛大学教育学部紀要, 第 I 部教育科学, 49 (2), 133–139 頁  
2003 年 2 月
13. 皆川勝子, 福田安則, 長野隆男  
高大及び地域連携による『フリーサブジェクト』の概要  
愛媛大学農学部附属農業高等学校研究紀要, 25, 97–101 頁  
2003 年 3 月
14. 皆川勝子, 岡部美香, 川岡勉, 川口亜沙美, 河原由佳, 坂本梨恵, 佐藤栄作,  
田中弘子, 土居聡明, 長野隆男, 福田安則, 鮎田崎子, 渡邊笙子  
高大及び地域連携によるフリーサブジェクト  
愛媛大学農学部附属農業高等学校研究紀要, 25, 109–178 頁  
2003 年 3 月
15. 長野隆男, 西成勝好  
圧縮速度が乾燥卵白ゲルの応力-歪み曲線に与える影響  
日本家政学会誌, 54 (4), 257–262 頁  
2003 年 4 月 (査読あり)
16. 長野隆男, 矢野裕子, 西成勝好  
市販絹ごし豆腐の圧縮試験による力学物性測定と共焦点レーザー走査顕微鏡  
によるミクロ構造

食品科学工学会誌, 50 (8), 344–349 頁  
2003 年 8 月 (査読あり)

17. 長野隆男, 平岡知子, 香川実恵子  
愛媛県の高校における家庭科の授業と教諭の意識  
愛媛大学教育学部紀要, 51 (1), 135–141 頁  
2004 年 10 月
18. 皆川勝子, 福田安則, 加藤国安, 佐藤栄作, 田邊勝利, 中西典子, 長野隆男,  
土居聡明, 平井誠, 奏春芳, 藤松智子  
高大及び地域連携によるフリーサブジェクト  
愛媛大学農学部附属農業高等学校研究紀要, 26, 77–84 頁  
2005 年 3 月
19. 長野隆男, 小林あすか, 中山よし子  
豆腐とうどん作りの教材利用  
愛媛大学教育学部紀要, 52 (1), 209–216 頁,  
2005 年 10 月
20. 皆川勝子, 福田安則, 加藤国安, 佐藤栄作, 田邊勝利, 中西典子, 長野隆男,  
土居聡明, 平井誠, 奏春芳, 藤松智子  
高大及び地域連携によるフリーサブジェクト  
愛媛大学農学部附属農業高等学校研究紀要, 27, 77–84 頁  
2006 年 3 月
21. 長野隆男  
共焦点レーザー走査顕微鏡の調理学への応用  
日本調理科学会誌, 40 (1), 46 頁  
2007 年 2 月 (査読あり)
22. 吉村美紀, 内藤成弘, 長野隆男, 西成勝好  
大豆豆腐の理化学的性状  
日本食品科学工学会誌, 54(4), pp.143–151  
2007 年 4 月 (査読あり)
23. 長野隆男  
豆腐と塩類  
日本海水学会誌, 61 (4), 205–209 頁  
2007 年 8 月 (査読あり)

24. 長野隆男  
大豆たん白質のグリシニン成分がゲル形成性に優れている理由の解明  
大豆たん白質研究, 27, 30–33 頁  
2007 年 10 月
25. Takao Nagano, Emi Tamaki, Takahiro Funami  
Influence of guar gum on granule morphologies and rheological properties of maize starch.  
Carbohydrate Polymers, 72 (1), pp. 95–101  
2008 年 4 月 (査読あり)
26. 長野隆男  
グルコノデルタラクトンとにがり豆腐の物性と構造  
グルコン酸の研究, 最終号, 16-21 頁  
2008 年 5 月 (査読あり)
27. 長野隆男  
大豆グリシニンのゲル構造と分子間力  
大豆たん白質研究, 30, 58-61 頁  
2009 年 10 月
28. 長野隆男, 樋渡友美, 河原和枝  
デンプンの消化性に与えるグアーガムの影響  
川崎医療福祉学会誌, 20 (2), 391–396 頁  
2011 年 1 月 (査読あり)
29. 田中守, 矢野博己, 山田作夫, 長野隆男  
グリアジンの経口投与量が小麦依存性運動誘発アナフィラキシーに与える影響  
川崎医療福祉学会誌, 20 (2), 397–404 頁  
2011 年 1 月 (査読あり)
30. 田中守, 山田作夫, 長野隆男  
B10.A マウスを用いた小麦依存性運動誘発アナフィラキシーモデル系の作製  
川崎医療福祉学会誌, 20 (2), 405–410 頁  
2011 年 1 月 (査読あり)
31. Mamoru Tanaka, Takao Nagano, Hiromi Yano, Tsukasa Matsuda, Tatsuya Ikeda, Ken Haruma, Yasuko Kato  
Impact of  $\omega$ -5 gliadin on wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis in mice.

Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 75 (2), pp. 313–317  
2011年2月 (査読あり)

32. Takao Nagano, Masayuki Tokita  
Viscoelastic properties and microstructures of 11S globulin and soybean protein isolate gels: Magnesium chloride-induced gels.  
Food Hydrocolloids, 25 (7), pp. 1647–1654  
2011年10月 (査読あり)
33. Mamoru Tanaka, Takao Nagano, Hiromi Yano, Ken Haruma, Yasuko Kato  
Exercise-independent wheat-induced anaphylaxis caused by  $\omega$ -5 gliadin in mice.  
International Archives of Allergy and Immunology, 156 (4), pp. 434–442  
2011年11月 (査読あり)
34. Takao Nagano, Hideyuki Ito, Takeaki Okamoto  
Inhibitory effect of ellagitannin metabolites on IgE-mediated allergic responses in RBL-2H3 cells.  
Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 76 (12), pp. 2310–2312  
2012年12月 (査読あり)
35. Takao Nagano, Contribution of disulfide bonding to viscoelastic properties and microstructures of 11S globulin gels from soybeans: Magnesium chloride-induced gels.  
Food Science and Technology Research, 19 (1), pp. 51–57  
2013年1月 (査読あり)
36. 矢野博己, Michael J. Kremenik, 長野隆男  
L-カルニチンの脂肪酸に対する心筋ミトコンドリア保護作用  
川崎医療福祉学会誌, 23 (1), 27–36 頁  
2013年9月 (査読あり)
37. 烏烏日娜, 武政睦子, 長野隆男  
接触過敏症モデル動物実験系に与えるジニトロフルオロベンゼンの影響  
川崎医療福祉学会誌, 25 (1), 113–119頁  
2015年9月 (査読あり)
38. 片岡則之, 長野隆男  
単球挙動解析によるエラグ酸の抗動脈硬化作用の細胞工学的検証  
川崎医療福祉学会誌, 25 (2), 269–279 頁

2016年3月 (査読あり)

39. Takao Nagano, Woruna Wu, Kazunobu Tsumura, Hiroko Yonemoto-Yano, Tomoari Kamada, Ken Haruma  
The inhibitory effect of soybean and soybean isoflavone diets on 2,4-dinitrofluorobenzene-induced contact hypersensitivity in mice.  
Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 80 (5), pp.991–997.  
2016年5月 (査読あり)
  40. Takao Nagano, Mitsuru Katase, Kazunobu Tsumura, Mineki Saito, Tsukasa Matsuda  
Inhibitory effects of dietary soyasaponin on 2,4-dinitrofluorobenzene-induced contact hypersensitivity in mice.  
Experimental Dermatology, 26, pp.249–254.  
2017年3月 (査読あり)
  41. 長野隆男  
大豆イソフラボンの接触過敏症抑制効果  
大豆たん白質研究, 37, 印刷中
- 3) 総説**
42. 長野隆男  
大豆タンパク質のゲル形成性と2次構造  
New Food Industry, 38 (12), 50–58 頁  
1996年12月
  43. 長野隆男  
植物タンパク質  
繊維学会誌, 65 (12), 462-465 頁  
2009年12月
- 4) その他の論文**
44. 長野隆男  
卵白の加熱によるゲル化について  
家庭科だより, 愛媛県家庭科研究会, 45, 9–10 頁  
2001年3月
  45. 長野隆男  
江戸時代の年中行事と地域教材 (宇和島藩三浦家の文書をもとにして)  
学際的アプローチを用いた教材開発の研究Ⅱ, 愛媛大学教育学部, 29–40 頁



2002 年 3 月

46. 長野隆男, 釘宮渉  
食品タンパク質のゲル形成メカニズムに関する研究  
愛媛大学地域共同研究センター研究成果報告書, 6, 122-123 頁  
2002 年 8 月
47. 長野隆男  
附属農業高校における実践研究, 学際的アプローチを用いた教材開発の研究Ⅲ,  
愛媛大学教育学部, 83-84 頁  
2003 年 3 月
48. 長野隆男, 河原由佳  
郷土料理を知ろう、作ってみよう - いぎす豆腐とおもぶりご飯 -  
学際的アプローチを用いた教材開発の研究Ⅲ, 愛媛大学教育学部, 143-150 頁  
2003 年 3 月
49. 長野隆男, 釘宮渉  
食品のミクロ構造の解明と利用に関する研究,  
愛媛大学地域共同研究センター研究成果報告書, 7 号, 138-141 頁  
2003 年 8 月
50. 長野隆男  
小麦粉製品の特性改良を目指した大豆タンパク質の新規利用に関する研究  
飯島記念食品科学振興財団平成 13 年度年報, 64-67 頁  
2003 年 8 月
51. 長野隆男  
組織構造と分子構造の面からの食品タンパク質と NaCl の相互作用の解析  
ソルト・サイエンス研究財団平成 14 年度助成研究報告集医学・食品科学編,  
35-44 頁  
2004 年 3 月
52. 長野隆男  
組織構造と分子構造の面からの食品タンパク質と NaCl の相互作用の解析  
(第 2 報), ソルト・サイエンス研究財団平成 15 年度助成研究報告集医学・食品  
科学編, 75-84 頁  
2005 年 3 月
53. 長野隆男

共焦点レーザー走査顕微鏡によるうどんの粘弾性特性の解明  
飯島記念食品科学振興財団平成 15 年度年報, 149-153 頁,  
2005 年 8 月

54. 長野隆男

分離大豆たんぱく質, 61-86 頁  
食品科学プロジェクト研究「食塩の呈味性に関する調理科学的研究」  
(2002-2004 年度), ソルト・サイエンス研究財団助成研究報告書  
2006 年 3 月

55. 長野隆男

共焦点レーザー走査顕微鏡によるうどんの粘弾性特性の解明  
飯島記念食品科学振興財団平成 16 年度年報, 107-111 頁  
2006 年 8 月

56. 長野隆男

卵白とデンプン混合系における相分離現象の解明と制御方法の開発  
平成 17 年度研究報告概要集, 財団法人旗影会, 121 頁  
2006 年 11 月

57. 長野隆男

共焦点レーザー走査顕微鏡による食品の構造解析法と数量的評価法の開発  
科学研究費補助金研究(基盤研究 C)成果報告, 1-49 頁  
2007 年 5 月

58. 長野隆男, ザクロエキスの抗アレルギー作用, 14-15 頁

ザクロの新たな機能性研究および栽培条件等の検討, 森下仁丹(株)  
平成 26 年度農産漁村 6 次産業化対策事業に関わる「緑と水の環境技術革命プ  
ロジェクト事業」実施課題報告書  
2014 年 3 月

59. 長野隆男, 分担課題名: ザクロエキスの抗アレルギー作用, 18-19 頁

ザクロの新たな機能性研究および栽培条件等の検討, 森下仁丹(株)  
平成 26 年度農産漁村 6 次産業化対策事業に関わる「緑と水の環境技術革命プ  
ロジェクト事業」実施課題報告書  
2015 年 3 月

## 5) 学会活動

アミロペクチンの超長鎖が米澱粉の糊化・老化特性に与える影響

◎長野隆男

日本家政学会第 63 回大会

2011 年 5 月 27 日 和洋女子大学（千葉県）

$\omega$ -5 グリアジンによる運動非依存性小麦誘発アナフィラキシー

◎長野隆男, 田中守, 矢野博己, 春間賢, 加藤保子

日本食品科学工学会大会第 58 会大会

2011 年 9 月 10 日 東北大学（仙台）

多糖類を用いた澱粉食品の物性と消化性の制御

◎長野隆男

岡山県食品新技術応用研究会 第 282 回研修会

2012 年 3 月 13 日テクノサポート岡山（岡山県）

RBL-2H3 細胞株を用いたエラジタンニン代謝物のアレルギー抑制作用

◎長野隆男, 伊東 秀之

第 66 回日本栄養・食糧学会大会

2012 年 5 月 19 日 東北大学（仙台）

Inhibitory effect of ellagitannin metabolites on IgE-mediated allergic responses in RBL-2H3 Cells

◎Takao Nagano, Hideyuki Ito

Bioactive Okayama 2010

2012 年 8 月 12 日 岡山大学（岡山）

アミロペクチンの超長鎖が米澱粉の特性に与える影響

◎長野隆男

第 59 回日本家政学会中国・四国支部大会

2012 年 10 月 7 日 岡山県立大学（岡山）

接触皮膚炎モデル動物実験系におけるザクロ果汁ポリフェノール濃縮物のアレルギー抑制効果

◎長野隆男, 伊東秀之, 西田典永

日本農芸化学会 2013 年度大会

2013 年 3 月 26 日 東北大学（仙台）

ザクロ由来ポリフェノールが接触皮膚炎の軽減に与える効果

◎長野隆男

日本家政学会 第 65 回大会

2013 年 5 月 19 日 昭和女子大学（東京）

接触皮膚炎モデル動物実験系におけるザクロポリフェノールの Th1/Th2 バランス  
への効果

◎長野隆男, 伊東秀之, 西田典永

第 65 回日本栄養・食糧学会大会

2013 年 5 月 25 日 名古屋大学（名古屋）

接触過敏症モデル動物実験系における大豆の効果

◎長野隆男, 烏烏日娜, 米元博子, 津村和伸

日本農芸化学会 2014 年度大会

2014 年 3 月 29 日 明治大学生田キャンパス（神奈川）

接触過敏症モデル動物実験系における大豆イソフラボンの効果

白媛媛, 烏烏日娜, 米元博子, 津村和伸, ◎長野隆男

第 68 回日本栄養・食糧学会大会

2014 年 5 月 30 日 酪農学園大学（北海道江別市）

接触過敏症モデル動物実験系におけるザクロポリフェノールと大豆の効果

◎烏烏日娜, 白媛媛, 西田 典永, 長野隆男

第 68 回 日本栄養・食糧学会大会

2014 年 5 月 30 日 酪農学園大学（北海道江別市）

Inhibitory effect of polyphenol concentration from pomegranate juice on  
2,4-dinitrofluorobenzene-induced contact hypersensitivity in mice.

◎Takao Nagano, Norihisa Nishida, Tomoari Kamada, Ken Haruma

August 17, 2014, Palais des congress de Montreal, Montreal, Canada

接触過敏症抑制効果に与えるザクロポリフェノール濃縮物の影響

◎長野 隆男, 烏烏日娜, 西田典永

日本農芸化学会 2015 年度大会

2015 年 3 月 28 日 岡山大学津島キャンパス（岡山）

Inhibitory effect of soy isoflavone on 2,4-dinitrofluorobenzene-induced contact

hypersensitivity in mice

©Takao Nagano, Wurina Wu, Hiroko Yonemoto-Yano, Kazunobu Tsumura, Tomoari Kamada, Ken Haruma

12<sup>th</sup> Asian Congress of Nutrition, May 16, 2015, Pacifico Yokohama, Yokohama, Japan

澱粉食品のマイクロストラクチャーと力学特性

©長野隆男

第 10 回 食品開発のための澱粉研究会

2015 年 8 月 4 日 大阪国際会議場(大阪)

Soy isoflavone attenuates 2,4-dinitrofluorobenzene-induced contact hypersensitivity in mice.

©Takao Nagano, Wurina Wu, Kazunobu Tsumura, Hiroko Yonemoto-Yano

The 6<sup>th</sup> International Conference on Food Factors

November 23 2015, COEX, Soul, Republic of Korea

大豆及び大豆イソフラボンを摂取すると CCL24 の抑制により接触過敏症が抑制される

©烏烏日娜, 長野隆男

おかやまバイオアクティブ研究会第 48 回シンポジウム

2015 年 11 月 14 日 岡山県天神山文化プラザ(岡山)

接触過敏症モデル動物実験系を用いた大豆の抗アレルギー効果

©長野隆男

川崎医療福祉大学 第 17 回医療福祉研究報告会

2016 年 2 月 12 日 川崎医療福祉大学(倉敷)

接触過敏症動物実験系における大豆サポニンの効果

©長野隆男, 片瀬満, 津村和伸

第 70 回日本栄養・食糧学会大会

2016 年 5 月 14 日 武庫川女子大学中央キャンパス(兵庫)

大豆イソフラボンの接触過敏症抑制効果

©長野隆男, 津村和伸

日本家政学会 第 68 回大会

2016 年 5 月 28 日 金城学院大学(名古屋)

大豆の接触過敏症抑制効果

◎長野隆男, 片瀬満, 津村和伸

第 19 回研究報告会(平成 27 年度助成課題)不二たん白研究振興財団

2016 年 5 月 30 日 世界貿易センタービル(東京)

大豆のアレルギー性接触皮膚炎抑制効果

◎長野隆男

おかやまバイオアクティブ研究会第 49 回シンポジウム

2016 年 6 月 17 日 川崎医科大学現代医学教育会館(倉敷)

接触過敏症動物実験系を用いた大豆のアレルギー性接触皮膚炎抑制効果

◎長野隆男

第 7 回川崎医科大学学術集会

2016 年 8 月 6 日 川崎医科大学(倉敷)

大豆イソフラボンの接触過敏症抑制効果と腸内細菌叢に及ぼす影響

◎長野隆男, 片瀬満, 津村和伸

日本食品科学工学会大会第 63 会大会

2016 年 8 月 27 日 名城大学(名古屋)