

	<p style="text-align: center;">食物栄養科 准教授</p> <p style="text-align: center;">樋口 千鶴 (ひぐち ちづる)</p> <p style="text-align: center;">Higuchi Chizuru</p>
<p>自己紹介 (プロフィール)</p>	<p>美術鑑賞が大好きで暇をみつけては飛び廻っています。作品の中には食に関するものが数多くあり、参考になることがあります。食器然り、美的センスが培われることも。今後も様々なことに興味を持ちながら最新の情報が提供できるよう日々研鑽していきたいと思っています。</p>
<p>学生へのメッセージ</p>	<p>資格取得が目標ではありますが、それにとらわれず興味関心を持って様々な経験をして欲しいと思っています。学生チャレンジ制度の利用や各種産官学連携プログラムへの参加は、地域社会と関わりもつことができ、とても良い経験を積むことができます。また、クラブ活動や学園祭での発表などにより精神的、社会的に成長できると思っていますので、このような機会にも積極的に参加しましょう。</p>
<p>保有資格・免許</p>	<p>管理栄養士 中学校教諭 2 級普通免許状 (家庭科)</p>
<p>研究分野</p>	<p>食文化 調理学 食教育</p>
<p>主な担当科目</p>	<p>調理の基本 I 栄養指導論 スイーツマイスター II</p>
<p>現在の研究テーマ</p>	<p>江戸時代の文献にみられる食生活状況についての研究 (共同) 食物アレルギーを持つ方のための料理および菓子のレシピ開発</p>
<p>学外での活動</p>	<p>甲府看護専門学校 非常勤講師 (H10～) 調理師試験準備講習会講師 (H27～) 山梨県栄養士会食生活栄養情報委員 (H18～H23)</p>
<p>所属学会</p>	<p>日本栄養改善学会 日本家政学会 日本食育学会 日本調理科学会</p>

主な職務実績（抜粋）

事項 (単独・共同)	年月日	概要
(社会教育講座) 児童福祉施設の児童に対する食育教室の開催（共同）	H19.5～	児童福祉施設の児童を対象に食育教室を年3回行っている。初年度は炊飯の基礎から基本的な料理や児童が好みそうな献立（カレーライス、おにぎり、簡単なケーキづくりなど）を実習していき、年度を追う毎に最低限の調理が自分で出来るように指導を行なっている。（山梨学院短期大学、M 児童福祉施設主催）
(市との提携事業) やまなし国文祭にて県産食材を使用した菓子の展示・試食、レシピ提供（共同）	H25.10	やまなし国文祭においてしいたけとスモモソースを用いた富士山パウンドケーキおよびあけの金時を使用したようかんブリュレの紹介試食を行った。併せてスモモソースなどを活用した菓子や料理レシピの配布を行った。
(地域連携) 甲府市青年会議所主催「おれんとうおまんとうでいかすじゃんぐらんぷり」レシピ、作成協力（単独）	H26.8	自然に恵まれ、おいしい素材がたくさんある山梨の地域資源を活かした新作料理のコンテストに学生主体でオリジナルメニューを考え応募させ、採用作品には作成、販売に協力した。
(地域連携) 山梨中央銀行との連携ドリームケーキプロジェクト（共同）	H 26.12～	山梨県内の小学生以下の子どもたちが思い描く夢のケーキを募集し、書いた絵から本物のケーキを製作することにより、夢が実現する喜びを子どもたちに感じてもらう取り組みに協力。 応募数 400～600 件 受賞児童 3 名 食物栄養科フードクリエイトコース 1 年生がケーキを製作。

主な教育研究業績（抜粋）

著書、学術論文等 (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等	概要
『路女日記』の食記事に関する分析調査（第3報） (共著)	H26.3	山梨学院短期大学紀要	滝沢馬琴の息子の嫁が記録した『路女日記』嘉永 6.7、安政 2～5 年の食記事の記載状況を分析した結果、食品の出現数は前報と同傾向であったが嗜好飲料の減少、穀類・菓子類の増加がみられた。また、料理形態の記載が多数みられることから日本料理形式の完成が伺われた。特筆すべきは路の死後も娘により日記は書き続けられていたことである。ただ書き手の違いから食事表現の簡略化がみられた。
調理技術試験が短期大学生に及ぼす影響 (共著)	H25.8	日本調理科学会発表	2年間を通して切り方の技術試験を随時行うことにより学生の技術と意識の向上が得られたのか調査を行った。その結果小口切りでは明らかに上達し、せん切りに関しても向上がみられた。特に栄養士に就いた学生にその傾向がみられ、技術試験の意義はあったと考えられる。
食物アレルギーに対する短大生の知識向上への取り組み (共著)	H26.8	日本栄養改善学会発表	食物アレルギー問題に対する学生の認識と意識の向上と応用技術の幅を広げることを目指した取り組みについて調査したところ、アレルギー対応食作成では出来上がりの満足度に幅がみられた。しかしコンテスト後の興味・関心度は2倍近く増加した。アレルギー除去食を考え実習することにより、学生の関心が高まり、調理の工夫について考える機会になったと考える。
食育教室の活動状況とクッキングカード作成の試みについて (共著)	H27.6	日本食育学会発表	児童養護施設の生徒を対象に基礎的な調理技術の習得と料理のレパトリーを増やすことを目的とした食育教室を実施している。その状況と生徒の意見を参考にしたレシピカード「はじめて cooking」を作成するための経過および利用状況を報告した。調理前準備から実習に際しての注意事項などを理解してもらうこと、また本学の学生が補助としてマンツーマン体制で臨んだことにより初めての实習でも楽しく出来たとの回答を得た。レシピカードは人気の高かった料理を取り入れラミネート処理により濡れないようにした。また見やすいように版や文字の大きさなどの工夫も行った。