



食物栄養科 教授

根津 美智子 (ねづ みちこ)

Nezu Michiko

自己紹介 (プロフィール)	趣味で無農薬野菜を作っています。虫の食べ量も残しつつ収穫された作物に感謝をして美味しく頂いています。作物を育てることは、子どもを育てることに通じます。手をかける程、美味しい野菜が実ります。様々な種類の野菜作りにチャレンジしていきたいと思います。
学生へのメッセージ	短期大学の2年間は本当に短い期間です。目的を持って有意義な学生生活を過ごして頂きたいと思います。最近、活力を失っている日本ですが、“日本の再生は食生活”からの思いでライフスタイルに合わせた食生活のあり方を共に勉強していきたいと思います。
保有学位	修士 (学術) 放送大学大学院
保有資格・免許	管理栄養士 保育士
研究分野	調理、食文化、子どもの栄養
現在の研究テーマ	『路女日記』の食記事に関する研究 子どもの食生活に関する研究
主な担当科目	調理の基本 I 子どもの食と栄養 栄養学各論
学内での活動	地域連携研究センター運営委員 生涯学習運営委員 キャリア支援委員会委員
学外での活動	身延山大学非常勤講師 山梨県牛乳普及協会牛乳コンクール書類選考及びコンクール審査員 (H16～) 山梨県・山梨学院大学・山梨学院短期大学連携推進協議会ワーキング委員 (H22～)
所属学会	日本栄養改善学会、日本食育学会、日本調理科学会、日本小児保健学会

主な職務実績（抜粋）

事項 (単独・共同)	年月日	概要
(教員研修講座) 保育所等におけるアレルギー対応ガイドラインに沿った食物アレルギー対応と離乳食について (単独)	H28.8	山梨県福祉保健部子育て支援課主催の研修会である。保育所の保育士・栄養士・調理士対象で参加者は170名であった。H.23年に厚生労働省から出されたガイドラインを元に現場での対応などについて研修会を行った。また、離乳食の進め方の現状と問題点についても解説した。
(教員研修講座) 山梨市保育士会主催 食物アレルギーについて (単独)	H28.6	山梨市保育士会主催の研修会で、対象者は保育士、栄養士、調理師計80名であった。調布市の小学校で起こった食物アレルギーにおける事故や現場での「ひやり、はっと」について具体的に解説した。また、緊急マニュアルについても内容を開設した。
(教員研修講座) 児童福祉施設におけるスキムミルクを使ったクッキング講座 (単独)	H28.8	公益法人日本栄養士会、児童給食事業部主催のスキムミルクを使用したクッキング講座を行った。対象者は保育所栄養士、調理し合計50人であった。低脂肪、で高タンパク、カルシウムの多いスキムミルクを給食に活用したメニューを紹介し、実習を行った。簡単に美味しいメニューを3品紹介した。
(社会研修講座) 子どもの食生活の問題点～子どもの頃からの減塩～ (単独)	H28.11	山梨県食生活改善推進連絡協議会主催で山梨県食生活改善推進員一斉会議を行った。参加者は各市町村の委員各4人ずつと保健所、各市町村の行政担当者計150人であった。子どもの食生活の問題、特に子どもの頃からの減塩について講演を行った。

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
山梨の郷土料理 (共著)	H19.3	山梨日日新聞社	3,000m級の山々に囲まれた山梨県は海を持たない内陸性気候が果樹栽培に好影響をもたらす多くの食材に恵まれ特異な環境条件が特産品を出現させている。多彩な郷土芸能と密接に関わり特有の食文化を形成し、伝統の味は貴重な財産である。100以上の郷土料理を挙げ祭りと郷土食、通過儀礼食をも著した。
『路女日記』の食記事に関する分析調査 (第4報) (共著)	H28.9	山梨学院短期大学紀要第36号	前回の「馬琴日記」に続き「路女日記」にみられた食記事の分析調査を行った。今回は、行事食について調査を行った。滝沢家では、正月、上巳、端午、七夕、盆、重陽等の節句祝儀は毎年行われていた。正月には雑煮餅、屠蘇酒、節料理、福茶などが必ず登場していた。また、行事食の中でも盆料理が特に詳細に献立も記されており、盆供養から神仏への謝恩の念が感じられた。
産官学連携米粉の調理開発とレシピ集を活用した食育活動	H28.6	平成28年度日本食育学会発表	学生の米粉の認知度は83%と高かった。学生が考えた米粉レシピの調理法は、オープン、グリル、アルミ箔などの調理が多く、次いで揚げる、蒸す、煮るなどの調理法が多かった。産官学連携事業は食育教材として教育効果が高いことが伺えた。今後も山梨県の米粉及び特産品の更なる消費拡大・自給率向上に繋げるため、新たな創意工夫を図り一層の普及活動に努めたい。
調理における市販大小スプーンの計量について	H28.8	平成28年度調理科学学会発表	計量スプーンでの計量値の正確さは8割の学生が正確だと確信し、重量表を6割の学生が利用していた。材質が異なる計量スプーンでも同一の計量をすることができると8割の学生は考えていた。また、家庭でも9割の学生が利用していた。ステンレス製の大小スプーンでは差があまり見られなかったが、プラスチック大小スプーン間ではほとんどの調味料が多めに計られる傾向であった。