


教員プロフィール

	<p>食物栄養科 准教授</p> <p>樋口千鶴 (ひぐちちづる)</p> <p>Higuchi Chizuru</p>
所属	食物栄養科
学位	学士 (家政学)
資格・免許	<p>栄養士資格</p> <p>管理栄養士資格</p>
学歴・職歴	<p>1980年3月 山梨学院短期大学食物栄養科 卒業</p> <p>1994年9月 日本女子大学家政学部食物学科 (通信教育課程) 卒業</p> <p>1996年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 講師</p> <p>1998年10月 甲府看護専門学校 兼任講師 (臨床栄養学)</p> <p>1999年10月 甲府看護専門学校 兼任講師 (栄養生化学)</p> <p>2001年7月～10月 富士吉田市立看護専門学校 兼任講師 (栄養学)</p> <p>2011年4月 甲府看護専門学校 兼任講師 (治療論)</p> <p>2016年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 准教授</p>
担当科目	<p>栄養指導論、公衆衛生学総論、</p> <p>調理の基本 (栄養士コース、パティシエコース)、栄養学各論実習、</p> <p>応用調理実習、スイーツマイスターⅡ、卒業演習Ⅰ、卒業演習Ⅱ</p>
専門分野	調理学
現在の研究テーマ	江戸時代以降の食文化研究、食物アレルギー対応食に関する研究、食品ロス対策に関する調査研究
競争的資金等の研究課題	なし
所属学会	日本栄養改善学会 日本家政学会 日本調理科学学会 日本食育学会
メッセージ	<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>

教育	
2020年4月～2021年3月	
教育方針	栄養を主として食に関わる事項を理解・活用することができ、社会で活躍できる栄養士・製菓衛生士を養成したい。
授業	<p>授業の工夫</p> <p><栄養指導論> 栄養士として大切な支援の基本的事項を学び、各自に当てはめた目標、計画、行動、評価ができるような課題を設け、栄養士像を構築する一助とした。授業内容の理解を深めるために、グループ討議などを取り入れる。その中で他者の意見を聴くこと、理解すること、発言することなどを学び、参加型の学習とする。</p> <p><調理の基本> 調理に関して基礎的な知識と技術の獲得を目指す。実際の食材を見て、触って、味わうことにより理解を深める。調理技術の向上を図るため、技術試験などを設けている。栄養士コースは、後期の実習につながるよう、基礎をしっかりと学ぶ。パティシエコースには、基本的な調理法と各国料理の実習や各種盛り付けなどを行うことで製菓実習にも応用できる力を身につける。</p> <p><応用調理学実習> 応用力を身につけることを目的に食品ロス対策を考えた実習を行った。また、食物アレルギーに対する理解を深めるためにアレルギー対応の和菓子を各自で考案、作成し発表する。</p> <p><栄養学各論実習> 人生の各期における栄養について学んだことを生かすために、実習を通して理解を深める。献立作成に重点をおき、学生自身が作成した献立をグループで調理し、発表する。</p> <p><公衆衛生学総論> 製菓衛生士として栄養や衛生面について基礎的な知識を生かし、地域社会に還元出来るように今日的な話題を取り入れつつ理解を深めてもらう。また、グループ学習も行い、文献調査やディスカッション、発表などを行う。</p> <p><スイーツマイスターⅡ> スイーツを理解し、スイーツを作成するためにもスイーツの現場を知ることが有意義と考えるのでスイーツショップの市場調査をしてもらいショップマップを作成する。また、旬の食材を知るために道の駅やワイン工場などの現地調査を行い、最終試験のスイーツ作りに生かす。</p>

教育（つづき）		
2020年4月～2021年3月（つづき）		
授業	授業改善のための取組	新しい情報を収集し、学習方法などの研修を通し得た事を学生に還元していく。学生の主体的学びのために現地調査やグループ学習、プレゼンテーションなどを通して栄養士、製菓衛生士としての実践力を身につけていく。
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	山梨県の特産品（シャインマスカット、スモモなど）の消費拡大を目指すため、それらを使ったレシピを開発した。 江戸時代の食生活から今日に生かせる知恵を学び取る。
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	・地域の特産物を活用したレシピの開発 ・江戸時代の料理の再現からその知恵を知る
課外活動	フードデザインクラブの顧問であり、山梨の特産物を用いた料理、菓子の作成を支援し、ゼミと協同して特産物のPRを考案した。また、プロのパン職人を講師として招き、パン作りにも挑戦した。	
2020年3月以前		
主な教育業績		
研究		
2020年4月～2021年3月		
タイトル（単著・共著）	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 その3（共著）	2021年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第41巻
(その他：研究発表) 短大生による食品ロスに対する意識向上の取り組み（共著）	2020年6月	第8回日本食育学会

研究 (つづき)		
2020年3月以前 (主なもの)		
タイトル (単著・共著)	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 その2 (共著)	2020年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第40巻
(学術論文) 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 その1 (共著)	2019年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第39巻
(学術論文) 『路女日記』の食記事に関する分析調査 第5報 (共著)	2017年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第38巻
(その他:資料) 包丁技術の指導に関する研究 (共著)	2019年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第39巻
(その他:研究発表) 食物アレルギーに対する短大生の意識向上への取り組み (共著)	2018年6月	第6回日本食育学会
社会貢献		
産官学連携、高大連携、研修会講師、学外委員会活動、学会活動、講演会、等		
2020年4月～2021年3月		
<ul style="list-style-type: none"> 山梨県調理師会主催 調理師試験準備講習会「食文化論」講師 (2015年～現在に至る) 山梨県牛乳普及協会主催「牛乳料理コンクール」審査員 山梨日日新聞「甘い赤飯なぜ山梨に？」への取材協力 山梨県保育協議会主催 民間保育士等キャリアアップ研修会「食育・アレルギー対応」講師 		
2020年3月以前 (主なもの)		
<ul style="list-style-type: none"> 山梨県立農林高等学校との包括協定にかかる連携事業 実習講師 (2018年) てててTV「山梨の郷土料理 (地菜炒め) 特集」への取材協力 (2018年) 児童養護施設などとの自立支援事業 楽しい食育教室 実習講師 (2007年～2019年) オープンキャンパス 体験講座 実習講師 中学生対象自由研究講座 講師 (2019年) 家庭料理技能検定 試験監督 (2018年～2019年) 山梨の新郷土料理コンテストへの学生参加推進 (2019年) 		
受賞 ※個人、所属団体		
<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働大臣賞 (栄養士養成成功労者) (2019年) 栄養改善功労者賞 (山梨県知事) (2015年) 農林水産省 第3回食育活動表彰「教育関係者・事業者部門消費安全局長賞」(2019年) 		