

教員プロフィール

	<p>食物栄養科 教授</p> <p>中 川 裕 子 (なかがわ ゆうこ)</p> <p>Nakagawa Yuko</p>
所属	食物栄養科
学位	博士(工学)(山梨大学:工博甲第160号) (山梨大学大学院工学研究科物質工学専攻(博士後期課程)修了)
資格・免許	栄養士資格取得(山梨県 第1900188-6号) 管理栄養士資格取得(山梨県 第33865号) HACCP 認定講師(日本食品保蔵科学会 HACCP 管理者認定委員会) (2013年3月～現在に至る)
学歴・職歴	<p><学歴></p> <p>1981年3月 山梨学院短期大学食物栄養科卒業</p> <p>1988年3月 日本女子大学家政学部食物学科通信教育課程卒業(家政学士)</p> <p>2009年3月 山梨大学大学院工学研究科物質工学専攻博士後期課程修了 (博士(工学)(工博甲第160号))</p> <p><職歴></p> <p>1981年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 副手</p> <p>1983年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 技術助手</p> <p>1985年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 助手</p> <p>2001年4月 山梨大学人間教育科学部 兼任講師(2003年3月まで)</p> <p>2003年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 講師</p> <p>2006年4月 甲府看護学校第一学科 兼任講師(現在に至る)</p> <p>2007年4月 山梨大学人間教育科学部 兼任講師(2009年3月まで)</p> <p>2008年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 准教授</p> <p>2011年4月 山梨学院短期大学食物栄養科 教授(現在に至る)</p>
担当科目	食品学総論 食品学各論 食品学実験 食品衛生学総論 食品衛生学実験 食品加工学実習 スイーツマイスターⅢ 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ
専門分野	食品学 食品衛生学 食品加工学
現在の研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・ザクロ果汁の健康的志向に対応した加工品開発に関する研究 ・山梨県ニホンジカ有効活用に関する研究 ・食品中の機能性ポリフェノール成分の分析 ・地域特産物の利活用促進に関する研究
競争的資金等の研究課題	現在、競争的資金を獲得している研究課題はない。
所属学会	日本栄養士会、山梨県食品技術研究会、日本食品科学工学会、日本栄養改善学会 日本化学会、日本食品保蔵科学会、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会、山梨小児保健学会、甲信越北陸口腔保健研究会
メッセージ	<p>◎5つのすすめ：～充実した学生生活を過ごすために～</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. よく学ぼう。(教員との距離を縮めて、知識を蓄えよう) 2. よき友をつくろう。(出会いは一生の宝物) 3. 社会性を身につけよう。(挨拶&コミュニケーション能力を養おう) 4. 個性を磨こう。(他者を尊重し自分には厳しく常に努力を重ねよう) 5. 将来を真剣に考えよう。(描いた夢や可能性をかなえる力を発揮しよう)

教育	
2020年4月～2021年3月	
教育方針	人々が生きるために必須である「食」の大切さを、食品学や食品衛生における多くの学びや実践活動を通じて深め、将来、「食の専門家」として社会に貢献できる栄養士を養成したい。
授業	<p>授業の工夫</p> <p>○<食品学総論>オンライン授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義のビデオに対応する資料をPDFで毎回提示した。 ・一方向で終えないように、10問の理解度確認小テストを毎回入れた。 ・ビデオの録画時間は30分を2回、又は20分を3回に取り分けて、視聴する学生の集中力が切れないように工夫した。 ・質問コーナーのチャットを開設して学生たちの質問に対応した。 ・自宅やアパートの環境で、アクティブラーニングの一環として、調味料の種類を調査したり、油脂の種類をアンケートしたりして、アンケート結果は翌週に全員で共有した。 ・出席時にタイムラインを活用して、毎回の概要と授業の進め方を分かりやすく指示をした。 ・出席ボタンの押し忘れなどがチャットやログイン記録でチェックされた場合は、修正をして出席簿に記載を丁寧に行った。 ・定期試験に向けての総合チェック問題を作成して、課題とした。 ・定期試験をZOOMで行うためのリハーサル(模擬テスト)の時間を設けオンライン試験に対する不安を解消するよう準備した。 <p>○<食品学各論>対面授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前期オンライン授業で使い慣れたWebclassを活用して、授業の終わりに、その授業内容に応じた、意見や感想を寄せてもらった。 ・授業内容の理解度をはかるため、新たに小テスト問題を作成して取り組んでもらった。 ・JAS制度、食品の表示、食品の分類やなりたち、加工品を、公的な機関が発信しているインターネット情報や、動画なども活用して、手元のIpadで理解が深められるように工夫した。 ・食べ物と健康についての知識を広め、食品と健康が密接に関わることの重要性や、専門的な内容を理解する上で、生活に密着した役立つ知識をオリジナルプリントを作成して、配布した。 ・トピックスとして食品に関する新聞の記事を随所で提示し、興味を持って学べる環境を保つよう努力した。 ・アミノ酸20種類の語呂あわせを小テストの学びに使った。 ・大学生のSDGsの取組みを紹介し、4Rによるゴミ分別、食品ロスの問題を考える課題を使って、アクティブラーニングを取り入れた。 ・地域食材の大塚にんじんの実物を準備し、直接的に味や香りを感じ匂とは何かについて対話した。

教育 (つづき)

2020年4月～2021年3月 (つづき)

授業 (つづき)	授業改善のための取組	<p>○<食品衛生学総論>オンライン授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講義の<u>ビデオ</u>に対応する資料を PDF で毎回提示した。 ・一方向で終わらないように、10問の<u>理解度確認小テスト</u>を毎回入れた。 ・ビデオの<u>録画時間は30分を2回、又は20分を3回</u>に取り分けて、視聴する学生の集中力が切れないように工夫した。 ・質問コーナーの<u>チャット</u>を開設して、<u>学生たちの質問</u>に対応した。 ・食品の<u>毒性に絡めて、アクティブラーニングの一環</u>として、<u>将来栄養士として、たばこやドラッグの毒性を患者さんにどう伝えるかについて、チャット内容を全員で共有</u>した。 ・出席時に<u>タイムライン</u>を活用して、毎回の概要と授業の進め方を分かりやすく指示をした。 ・出席ボタンの押し忘れなどが<u>チャットやログイン記録</u>でチェックされた場合は、修正をして出席簿に記載を丁寧に行った。 ・授業理解のための<u>復習プリント問題</u>を作成して、課題とした。 ・定期試験を <u>ZOOM</u>で行うためのリハーサル (模擬テスト) の時間を設けて、オンライン試験に対する不安を解消するように準備した。 ・<u>コロナウイルスの最新の知見を DVD に書き起こして視聴し、コロナ感染とどう立ち向かうべきかを、相互に共有</u>した。 <p>○<食品衛生学実験>オンライン授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビデオの録画は<u>実験の目的、方法、結果に分けて</u>行い、学生たちの進める時間を勘案して、<u>アクセス時間を調整</u>した。(ビデオを飛ばして、結果だけを見ることのないように工夫した) ・結果を見た後は、考察が重要であるため、<u>ZOOM</u>による5～6人の<u>ブレイクセッションルーム</u>を開き、<u>グループリーダーに考察のまとめを報告</u>してもらった。リーダーは偏らないよう、学生一人ひとりに一度は<u>リーダーとして発言</u>してもらえるようにした。 ・<u>実験結果を記録する、ミニレポート用紙を、事前に印刷して、登校する日時に配布して、同一の様式に手元で記載</u>ができるようにした。 ・記載したミニレポートは、その都度どのように記載するかの<u>見本を提示</u>して、<u>レポートBOX</u>を作成してWebclass上へ提出をもらった。 ・ビデオ時間は実験の小項目別に録画して、視聴する学生の集中力が切れないように工夫した。 ・実験内容に対応する資料を PDF で毎回提示した。 ・質問コーナーの<u>チャット</u>を開設して、<u>学生たちの質問</u>に対応した。 ・出席時に<u>タイムライン</u>を活用して、毎回の概要と授業の進め方を分かりやすく指示をした。
----------	------------	---

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組 (つづき)	<ul style="list-style-type: none"> ・出席ボタンの押し忘れなどが<u>チャットやログイン記録でチェックされた場合は、修正をして出席簿に記載を丁寧に行った。</u> ・定期試験に向けての<u>レポート作成方法を、土曜日に補修授業を行って、詳細に解説した。</u> ・毎回実験の終わりに、助手の先生から「<u>ワンポイントコーナー</u>」として、ビデオ録画を流して、実験の結果や考察へのアイデアを伝える工夫をした。 ・ZOOM 接続が上手くいかず、考察へのまとめが<u>視聴できなかった学生や当日欠席学生には、期間限定で配信をして、個別に対処した。</u> ・<u>栄養士実力認定試験に向けてのチェック問題を作成、配布、解説を行った。</u> ・<u>食品表示検定初級を受験する対象者には、手続き方法や、過去問を印刷して配布、支援した。</u> ・微生物の基礎事項を理解し、<u>食中毒の原因と対策を把握し、原因菌を特定して分類できることを重点的に取組んだ。</u> ・iPad による微生物画像検索を取り入れて映像理解を行った。 ・<u>食品表示やアレルギー物質への関心を高めてもらうため、各自が表示を持ち寄る実践的な活動を通し、栄養士の社会的役割をイメージできるよう努めた。</u> <p>○<食品学実験>対面授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・対面で実験を行うのは初めてとなる1年生だったので、<u>グループの編成人数を5人と多めに設定し、1台の実験台で距離を保って着席できる</u>よう工夫した。 ・実際に食品の<u>科学変化を眼で見て体験</u>することで、食品成分や食品加工への理解を深められるよう努めた。温度やpH、試薬反応により、様々な色調や構造変化をなるほど！<u>だからこの結果となるのだ</u>と<u>感じる実験</u>を組み入れた。 ・毎回、<u>ミニレポートを作成して、目的、方法、結果のまとめ、考察までの記録を繰り返す</u>ことで、実験レポート作成をスムーズなものとするよう工夫した。 ・<u>グループでの協働性が徐々にはかられて、スムーズな操作ができるよう班別に様子を伺いながら、安全に留意して結果を導けるよう指導した。</u> ・<u>基礎的な器具の取扱い、洗浄法、試薬の取扱い、実験室の共有スペースの維持</u>について習得してもらった。

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組 (つづき)	<p>○<食品加工学実習>対面授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・選択授業であるため、履修者は20名であったが、毎回の授業参加を心待ちにしている学生に囲まれ、<u>加工品を16品目製造</u>した。 ・身近な加工食品製造の流れや、貯蔵、保存技術、<u>安心安全な品質評価</u>において、実践的に学べるよう取組んだ。 ・<u>先人が生み出した加工技術の素晴らしさや、発酵食品の伝統を守る大切さ</u>も伝えた。 ・<u>ヨーグルト製造では種菌別の特徴を知るため官能評価</u>を行った。 ・市販牛乳の<u>飲み比べによる味の違い</u>について勉強した。 ・原料から工程を経て、製品となる過程を知ること、<u>食品への興味関心</u>がさらに深まっていく製品（生餡、ソース、こんにゃく等）を選択した。 ・製造した加工品を家庭に持ち帰り、<u>家族と製品を評価</u>することができるため、<u>学びを家族とも共有</u>できた。 <p>○<スイーツマイスターⅢ>オンライン授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>実習操作のビデオに対応する食材の資料をPDFで毎回提示</u>した。 ・ビデオの<u>録画は原料、加工法、製品と分けて</u>行い、視聴する学生の集中力が切れないように工夫した。 ・出席時に<u>タイムラインを活用</u>して、毎回の概要と授業の進め方を分かりやすく指示をした。 ・出席ボタンの押し忘れなどが<u>チャットやログイン記録でチェック</u>された場合は、修正をして出席簿に記載を丁寧に行った。 ・<u>やまなしの地域特性や特産品など、オリジナルなパワーポイントを作成して、解説</u>した。 ・本日のまとめとして<u>理解度の確認のための小テストを実施</u>した。 ・6月からは<u>ZOOMミーティングを開始</u>して、ビデオを視聴した感想や意見、自宅で取り組んで見たい内容などを共有した。 ・<u>山梨の野菜や果物の地域性を理解</u>し、農産物の作り手に感謝し、入手した山梨の地域食材を<u>想像力豊かにスイーツに加工</u>する個人製作に取り組むことが出来るよう常に努めた。 ・唯一、パティシエコースと、栄養士コースの<u>履修融合教科</u>であることを意識して、<u>相互協力</u>の中、円滑な実習経験となるよう計画した。 ・提出する<u>スイーツノート作成</u>のために、製造ビデオから切り取りした、<u>写真集を牧野助手に作成</u>頂いた。

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組 (つづき)	<p>○<食品学総論></p> <p>オンライン授業による動画配信を行うなか、<u>プリントは事前印刷して渡したため</u>、学生に<u>手元資料での学習や復習</u>を提供できた。オンラインの良好な点は、授業内容の振り返りができる、<u>10問の小テストを毎回実施</u>したことで、自己の理解度を把握できた。また、レポートとして、その都度<u>テーマに応じた個人の意見をまとめる機会</u>を4回実施した。また、<u>アンケートで相互に学生の考えを迅速に集計して、開示</u>することも行った。これも、通常の授業ではここまで取組めない内容なので、Webclassを十分に活用することができた。</p> <p><u>録画ビデオに所要時間を記載したことで、時間配分を考慮して、授業を進めることができた。</u></p> <p><u>試験リハーサルを行ったことで、本番に安心してのぞめた。</u></p> <p>○<食品学各論></p> <p>食品の流通や生産に費やす時間を減らし、もう少し<u>各種食品の加工製造へ重点を置く</u>ようにしたい。そうすることで、食品の加工特性や成分変化に関する知識を習得し、加工品の製造をさらに理解できると思われる。<u>食品の規格や表示に関する知識を習得し、食品表示の記載事項を読み取れるよう、2年次に食品表示検定への支援</u>をしたい。</p> <p>Webclassを活用して、<u>資料提示があったことは、よく理解できた</u>と評価された。また、<u>用語プリントや授業のまとめ課題がテスト対策に役立つ</u>という意見が多かった。</p> <p><u>食品の特徴・加工品の製造法は身近な事象に繋げての説明があり理解しやすい工夫があった。</u></p> <p>○<食品衛生学総論></p> <p>今期はオンラインによる講義を実施した関係上、動画配信と<u>各回の小テスト問題</u>で内容の理解を、自己で確認する授業内容となった。栄養士にとっての食品衛生学の位置づけの重要性をしっかりと伝えて、学びの楽しさを実感できるような<u>食中毒事例など具体的事例をさらに加えたい。</u></p> <p>オンライン授業は、出席率がとても良く、繰り返し講義内容の録画を見れることから、<u>学生自身が分からない場合はリピート学習が進められた。</u></p> <p>食品衛生の<u>手洗い・アルコール消毒の重要性や、微生物による食中毒など、家族との会話を通じて、身近に広く学びを提供する機会</u>となった。</p>

教育 (つづき)

2020年4月～2021年3月 (つづき)

授業 (つづき)

授業改善のための取組 (つづき)

○<食品衛生学実験>

オンライン授業 (プラス補充授業2回分) による実施であったことから、実験操作を学生自身が実際に行うことは、補充授業以外はなかった。このことから、準備した実験動画、補助資料、レポートの書き方、ZOOMによるグループディスカッション、考察への理解など、オンラインで可能な最大限の取り組みをWebClass上にアップした。学生からはとても分かりやすかったという意見が多く寄せられ、食品衛生、微生物試験など、オンラインで実験内容を繰り返し学習する環境を作れたことが、新しい収穫であった。

身近な食品衛生に関する実験内容や最新の情報について、今後も精査し、栄養士の職務と絡めて伝えていきたい。

オンライン授業での実験内容を録画取りすることは、思った以上に労力がかかったが、食品衛生管理や、微生物に関する実験内容に興味を持った学生が数多くおり、日常生活における食品衛生を色々な角度から体験でき、役立ったという意見を参考に、食品衛生管理の出来る栄養士としての養成を継続したい。

○<食品学実験>

グループ学習が後期より初ということで、綿密に班編成を行い、スムーズにスタートできるように工夫した。

実験への興味関心が少ない、実験が苦手、グループ学習に溶け込めないなどの理由が考えられる学生には、実験台を個別に周って、積極的な声かけや質問対応を随時行った。

実験をはじめる前に、実験の目的や操作法について、要点を書画カメラ、ホワイトボード板書、教材資料の工夫をして分かりやすく提示した。

ミニレポートを毎回配布して、実験レポートの流れを習熟させた。

提出レポートの書き方のポイントを事前に解説し、レポート作成への指導を丁寧に行った。

実験を通して基本的操作が身についた、食品により興味がわいた、実験を楽しく進められた、という実験参加に対してのポジティブな姿勢を促せた。

○<食品加工学実習>

全体的に加工食品製造の流れや、貯蔵、保存技術、安心安全な食品品質評価において、確かな学びを実践できた。

加工製品を持ち帰り、家族と一緒に授業を振り返って共有できるという実習の特性が好評価であった。

食品衛生管理に留意する加工工程を常に意識して取り組んだ。

教育 (つづき)		
2020年4月～2021年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組 (つづき)	<p>加工食品が、原料からどのように製造されるのか、その工程の学びを通じて、<u>栄養士としての実践力が備わる工夫 (原料厳選、調理器具の扱い、加工操作、官能評価)</u>をした。</p> <p>○<スイーツマイスターⅢ></p> <p>オンライン授業ではあったが、シラバスに準じ、<u>配信画像や山梨の食材資料・写真を見ながら、学生の理解度に応じた進め方や、専門的な今日の話題を最大限に取り入れた。</u></p> <p>授業を受講しての満足感は、オリジナルスイーツ作り以外は、実際に作ることができなかつたため、実習教科におけるオンライン授業の限界があった。実際に作り試食することで、技術や知識がアップすることを実感した。<u>オンラインの場合は補講授業を計画したい。</u></p> <p>4～5人のグループ製作であったオリジナルスイーツ製作を、<u>個人製作に変更した。個人のスイーツへの発想力や食材選択、製菓技術がより高く発揮された。次年度は、個人製作に移行したい。</u></p>
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>ゼミ生 11 名が 3 つのグループ研究テーマに沿って、<u>2 年生が 1 年生を主体的に指導する体制を 10 月から 2 ヶ月間設け、スムーズな研究活動</u>が出来るようゼミ活動を実施した。2 年生は一年半にわたる分析結果や、レシピ集作成を完成させ、卒業レポートにまとめを行った。</p> <p><u>レシピ集は地域連携研究センターHP へ 3 件掲載 (2021. 2 月)、研究会への発表：ジビエセミナー (2/9) (2 年生) が発表、ザクロ研究会に向けた成果報告会 (3/24) (1 年生) が発表。</u></p> <p><u>商品化としては、山梨県との連携により、ジビエジャーキーを自衛隊の食料供給として、動き出したところである。</u></p> <p>ゼミ活動では、研究指導や就職活動、生活全般に渡る日々の取組みを通じて、学生自身の<u>社会への適応力や、人間力を高められるよう、心がけて指導にあたった。卒業後も短期大学の居場所としての空間</u>に中川研究室にゼミを問わず来訪してくれている。</p>
	卒業レポート・修了研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・ポリフェノール含有植物の有効活用に関する研究 <ul style="list-style-type: none"> －山菜葉に含有するポリフェノール成分分析と加工品開発－ ・ザクロ果実の利用に関する研究 <ul style="list-style-type: none"> －ザクロの健康機能性を志向した菓子・加工品の開発－ ・やまなしジビエ有効活用に関する研究 <ul style="list-style-type: none"> －ジビエ料理・加工品レシピ開発と物性評価－

教育 (つづき)	
2020年4月～2021年3月 (つづき)	
課外活動	<p>①食品加工部 顧問 (14年間)</p> <p>対面可能となった後期より、精力的に部活動を実施した。旬の食材を用いた活動計画を立て、様々な製品づくりを通して、製造・活動支援、適切な活動報告並びに会計処理の遂行が行えるよう課外での指導にあたった。</p> <p>②フーズサイエンスクラブ 顧問 (12年間)</p> <p>食品の機能性成分を活用した、加工処理、健康に寄与できる商品開発などの支援を行った。話題の書籍「サイエンススイーツ」を再現する試みを部員一同、積極的に取り組むことができた。適切な活動報告並びに会計処理の遂行が行えるよう課外での指導にあたった。</p>
2020年4月～2021年3月	
主な教育業績	<ul style="list-style-type: none"> ・2020年度編入希望学生支援 7名の学生の3年次編入試験に向けての対策講座(試験対策、面接)を実施し、系列大学(3名)、松本大学(2名)、計5名の合格者を輩出した。 ・食品表示検定(初級) 2名の合格。模擬問題を配布し、解説を加えて支援した。
2019年3月以前	
主な教育業績	<ul style="list-style-type: none"> ・2018年度ゼミ学生(古屋七虹さん)がジビエ肉の有効活用に関する研究を進め、スチューデントズオブザイヤー賞(学術)を受賞した。 ・2013年度ゼミ学生(加藤里沙さん)が5つの資格取得合格を果たし、スチューデントズオブザイヤー賞(資格)を受賞した。 ・2011年度ゼミ学生(小澤瑠美さん)が『YGJC食品開発研究所。人々を幸せにする開発を目指して』で春季チャレンジ制度に採択された。 ・2010年度ゼミ学生(長田由里花さん、塩野入渚さん)が「山梨発!地域限定食材と栄養士のタマゴ達との食開発コラボレーション」で春季チャレンジ制度に採択された。

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
（学会発表） 口頭発表「カンボジア王国プノンペンマーケットで販売される漬け物の衛生調査」 （共著）	2020年6月	日本食品保蔵科学会第69回大会
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
（著書） 食品衛生学実験－安全をささえる衛生検査のポイント－（共著）	2016年12月	株式会社みらい
（著書） 基礎から学ぶ 食品化学実験 テキスト （共著）	2014年9月	建帛社
（著書） 管理栄養士・栄養士のための食品安全・衛生学（共著）	2014年3月	学文社
（著書） つくってみよう加工食品第6版（共著）	2011年8月	学文社
（学術論文） 「食品衛生学実験」の衛生管理項目に対する学生の意識調査と教育効果（共著）	2018年2月	山梨学院短期大学研究紀要第38巻
（学術論文） <u>査読付</u> 未利用モモ花卉の茹でこぼし処理による色調ならびにシアン化合物の変化	2016年1月	日本食品保蔵科学会誌第42巻第1号 pp. 15-21.
（学術論文） ラット神経膠腫細胞に対する山菜抽出物のアポトーシス誘導効果	2015年3月	日本食品保蔵科学会誌第41巻第3号 pp. 91-102.
（学術論文） 山梨県産果樹および野菜作物葉のポリフェノール含量とDPPHラジカル消去活性	2009年3月	日本食品保蔵科学会誌第35巻第3号 pp. 135-138.

2020年3月以前（主なもの）（つづき）		
タイトル（単著・共著）	年月日	発行所、発表雑誌、発表学会等
（その他：学会発表（口頭発表）） 「小麦粉を使用した製菓・製パン製品における生菌数の検討」（共著）	2019年6月	日本食品保蔵科学会第68回大会
（その他：学会発表（示説発表）） 栄養士養成校における「卒業時の質保証の強化」を目的とした外部評価試験の充実に向けて（共著）	2019年9月	第66回日本栄養改善学会学術総会
（その他：学会発表（口頭発表）） 「パームチェックを使用した介護職員および厨房職員への衛生教育の効果」（共著）	2020年2月	第11回山梨県老施協研究総会
（その他：研究報告） <u>査読付</u> ペレニアルライグラス新品種を活用した放牧牛乳生産技術の確立 「放牧牛乳・乳製品の機能性成分と官能評価」（共著）	2020年3月	山梨県畜産酪農技術センター研究報告（2019年度）
（その他：新聞記事） 青い絶景 カレーも人気 色彩と食欲の関係について（朝日新聞茨城版取材）（単著）	2019年4月	朝日新聞（茨城版）
（その他：TV取材） YBS テレビ てててTV 桃果実の糖度と硬さについて（単著）	2019年7月	YBS テレビ（番組企画）
（その他：会報執筆） 石榴ニュース 12号 ザクロ果汁とアシルを用いた加工品の試作（単著）	2019年7月	ザクロ果実栽培・利用研究会

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

<産官学連携>

- ・プロ向けやまなしジビエ料理セミナー（山梨会場）ジビエを活用したレシピ紹介と総評（2021年2月）
- ・山梨県食品技術研究会運営事務局長（2013年～現在に至る）
- ・山梨県連携事業包括的共同研究事業（工技第2261号）（山梨工業技術センター）参画（2015年～現在に至る）
- ・山梨県畜産酪農技術センター放牧牛肉生産試験研究に関わる研究協力（2016年～現在に至る）

<学外委員会活動>

- ・山梨県農産物等審査会委員委嘱（2019年3月～2021年2月）
- ・山梨県食育推進委員会（味覚教育）副委員長（2010年～現在に至る）
- ・山梨県甲斐のこだわり環境農産物認証委員会委員（2014年～現在に至る）

<研修会講師>

- ・ザクロ果実栽培・利用研究会「ザクロ果汁を用いた加工品開発」

<学会活動>

- ・日本食品保蔵科学会第69回東京大会（東京海洋大学）要旨発表（2020年6月）
- ・日本食品保蔵科学会 HACCP 委員会 認定講師（2013年～現在に至る）
- ・日本栄養改善学会評議員（2020年11月～2022年10月まで）

<研究会 その他>

- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 総会 講演会 技術研修会 参加
- ・山梨県食品技術研究会 総会 技術講演会 技術講座 参加
- ・やまなしジビエ肉の加工品製造とレシピ集作成（2020年4月～2021年1月）
- ・甲府看護専門学校主催「多職種連携医療チーム演習」オンライン開催 学生動員17名 栄養士としての専門知識を活かしたグループ討議とまとめ アドバイザーとしてコメント参加
- ・(株)ソイワールド豆乳米粉パン製品化への試作品製造
- ・山梨県栄養士会研究教育事業部研修会、総会に参加した。（2021年3月）
- ・山梨県栄養士会生涯学習研修会へ参加した。（年2回5講座）

<研修会講師>

- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 技術研修会商品開発報告『ザクロ果汁を用いた加工品開発』

<学会活動>

- ・日本食品保蔵科学会第67回山梨大会大会実行委員（2018年4月～6月）
- ・日本食品保蔵科学会第67回山梨大会 口頭発表参加（2018年6月）
- ・日本食品保蔵科学会 HACCP 委員会 認定講師（2013年～現在に至る）
- ・日本栄養改善学会第65回大会（新潟会場）示説発表参加（2018年9月）
- ・日本栄養士会全国研究教育研修会参加（東京聖栄大学）（2019年2月）

社会貢献（つづき）

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3月以前（主なもの）

<研究会 その他>

- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 総会 講演会 技術研修会 参加
- ・山梨県食品技術研究会 総会 技術講演会 技術講座 参加
- ・味覚教室開催 貢川進徳幼稚園『味覚教室』2回（2018年9月と2019年2月）
- ・畜産楽等技術センター 放牧牛肉 官能評価・アンケート回答（中川ゼミ） ヨーグルト及び焼肉
- ・畜産楽等技術センター 放牧牛肉の色調・物性測定委託分析
- ・ジビエ有効活用イベント参加 ジビエジャーキーの製造と試食提供（小瀬スポーツ公園）
- ・多職種連携医療チーム演習 学生動員15名 栄養士としての知識を活かしたグループ討議
- ・山梨大学大学院生 オストワルド粘度計測定における研究支援
- ・山梨県栄養士会生涯学習研修会 参加・(株)ソイワールド提供試料(豆腐・豆乳)を用いた、中川ゼミ試作加工品の試食報告会（10名来校）
- ・(株)ソイワールド豆乳アイス製品化へのアドバイスと表示等の監修
- ・商品開発等に関する企業支援5社

受賞 ※個人、所属団体

- ・山梨県栄養関係功労者 知事表彰（2020年12月）
- ・日本小児保健協会 小児保健・愛育会賞「味覚教育事業（味覚教室）」（2019年6月）
- ・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6月）
- ・一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 教員表彰（2018年）
- ・日本摂食・嚥下リハビリテーション学会大会会長賞「食のバリアフリー」受賞（2008年）
- ・日本栄養士会栄養改善奨励賞 受賞（2004年）