

教員プロフィール

	食物栄養科 講師 鈴木 耕 太 (すずき こうた) Suzuki Kota
所属	食物栄養科
学位	修士（教育学）（星槎大学）
資格・免許	管理栄養士、専門調理師、JSA ソムリエ、食育推進員 中学校教諭一種免許状（国語）、高等学校教諭一種免許状（国語）
学歴・職歴	<学歴> 専修大学文学部卒業、新宿調理師専門学校卒業、山梨学院短期大学卒業、星槎大学大学院教育学研究科修士課程修了 <職歴> レストランキャセロール（甲府市）、Restaurant LA LICORNE（ロワール県）、ワシントンホテル株式会社、JCHO 山梨病院
担当科目	調理実習、調理学、食文化論
専門分野	調理学、行動分析学
現在の研究テーマ	調理技術の指導法に関する研究
競争的資金等の研究課題	地域食糧支援、子ども支援 山梨大学地域連携授業支援プロジェクト 地域子ども支援 （新省寺支援助成金）2年間
所属学会	栄養改善学会、調理科学会、食育学会
メッセージ	良い栄養士の条件は食べることが好きであること 食べることを愛していることです。 短大での2年間は大変短いものです。1時間1時間の授業を大切にして、勉学に励んでください。 また、多くのことができる貴重な時期でもあります。遠い海外に行ったり、サークル活動をしたり、今しかできない経験をしてください。

教育		
2020 年 4 月～2021 年 3 月		
教育方針		美味しさを身体を治す実践栄養士の育成
授業	授業の工夫	＜調理の基本Ⅱ＞ 医療機関での大量調理の経験から、臨床栄養や栄養学各論など他分野との整合性を考慮したより実践的な実習内容にした。具体的には、形態食へ展開しやすい献立の導入、病態食別調理のこつを重視した献立の導入である。山梨県と連携し授業内で料理コンテストを開催し、多くの県産食材を使ったメニューを開発することによって、地産地消の意識を定着する試みも行った。今年度は時代のニーズに合わせ、テイクアウトのためのメニュー開発のテーマを課し、学生の課題解決力を醸成した。 また、外部講師の実習では、普段は見ることができない、専門店の厨房内を撮影し、現場の雰囲気を経験することと同時に、プロ仕様の機器を使用した調理テクニックを経験できるように、動画手法を工夫した。 また、毎年行っている包丁技術指導においては一定の基準に達していない学生を対象に補充授業を実施した。技術習得の法則から、土日祭日を含む定時に試験を行い技術向上を目指した。工夫点としては、<u>LINE グループを作成し動画を相互に記録したものをアップロードさせて即時に確認できるようにしたこと</u>。さらには今まで教員が採点記録していたきゅうりの枚数を、<u>学生自身がエクセルシートに自分で入力できるようにしたこと</u>である。このことによって、学生が視覚化されたデータを見ることができると同時にハイパフォーマンスの動画を確認できるので、<u>どの動作を改善すれば技術が向上するのか容易に視認できるようになった</u>。このことによって本年度は3/17に全学生が合格することができた。 また、自分の卒業演習で技術向上を研究しているゼミ生を指導者とし、先輩が後輩を教えるという、普段の実習ではできない試みを実施した。技術向上と共に<u>1年生と2年生の人間関係の構築に寄与できた</u>と考える。 ＜応用調理実習Ⅰ＞ フランスでの調理経験から、西洋料理の美味しさの論理的な調理プロセスを分かりやすく理解できる示範を取り入れた。具体的には手順に従って調理プロセス示範していたものを、完成した料理を食べるところから始まり、その美味しさを<u>逆に調理プロセスを遡って思考させる示範を取り入れた</u>。また4名～5名の班編成で行っていた実習を2名～3名編成にし、個々の学生の調理に携わる頻度を高め、調理技術の向上を図った。動画教材では、まず先行していた各調理師学校などの調理実習の動画手法などを実際に現地に行き、確認し実際の授業にも反映させた。 具体的には<u>多様なカメラを活用し、学生目線で実技を学習できる事、食材の詳細な変化を認識させるため、細かいカメラワークを行う事、手の動きを認識しやすくするため多くの角度から撮影する事</u>である。このような試みを行うことによって、示範の調理実習においては動画による教示の利点を認識することができたと考える。

教育（つづき）	
2020 年 4 月～2021 年 3 月（つづき）	
授業（つづき）	授業の工夫（つづき） ＜調理学＞ 栄養士としての学習レリバンスを強化するために多くの試みを行った。一つは「大切な人に美味しい物を食べてもらうために」をテーマに喫食者に合わせた PBL 型講義を ZOOM を活用して行った。特定の喫食者を想定したテーマは学生の強い学習意欲を喚起した。二つ目は ZOOM のブレイクアウト機能を使用し、グループワークを実施した。<u>行動分析学の見地に基づく、一斉反応テスト方式で学生にアウトプットさせ、同じグループ内で赤と青の紙で一斉に反応させる手法で知識を深めさせた。</u>授業評価を分析すると、ZOOM 上でも学生にアウトプットさせることで、深い学びにつながると共に、このような状況下においても学生同士の相互理解につながる授業となった。 ＜食文化論＞ 昨年度までは通史的に教員が実習、講義を実施していたが、各時代分類地域別に興味がある学生に担当を決め、資料研究、調べ学習を実施し、学生のプレゼンによる授業構成に変更した。栄養士コース、パティシエコース双方が履修している科目のため、行事食のためのお菓子、栄養学的な食文化の 2 個のテーマを作り、<u>グループ内で双方のコースの学生が得意な分野を生かして、教え合えるよう、両コースの学生を配置した。</u>それにより両コースの学生間の意思疎通や対話が活発化し、学習効果が高まった。
	授業改善のための取組 食環境の変化及び多様化する学生のニーズに対応するため様々な研修・教育関連のスキルアップを行った。 ・調理実習施設への訪問 ・行動分析学会における研修会の参加 ・多職種他大学との技術指導における行動的コーチングの使用した教育改善の試み ・新設の調理実習施設との情報交換（すし和食調理師専門学校・新宿調理師専門学校） ・エコール辻東京の調理実習施設の WEB 見学 ・行動分析学のブラッシュアップ 杉山尚子先生（星槎大学）×武藤崇（同志社大学）による対談：「随伴性ダイアグラム」をめぐる冒険、臨床行動分析カンファレンス（オンライン開催） ・技術指導法と調理器具整備の研修に参加し難易度の高い技術指導の言語化 ・レストランサービス関連指導のため、上級者向けのマスター講師認定ランクアップセミナー受講

教育（つづき）	
2020 年 4 月～2021 年 3 月（つづき）	
ゼミ活動 （卒業演習） （修了研究）	山梨の食（財）をもっと広げよう～山梨を食で盛り上げ隊～、NEW LIFE STYLE 2020」のテーマで活動した。山梨学院生涯学習センター主催のワインセミナーや甲州天空カボチャ祭りにおいてはコロナ禍のもと、困難を乗り越え、山梨県産食材同士の融合、レシピ開発を新たな視点で実施した。ワインセミナーにおいては 10 種類の料理を 6 月に 15 食、8 月に 15 食、11 月に 12 食提供した。 甲州天空カボチャ祭りにおいては 3 種類の料理を 114 食提供した。さらに学食を運営しているエームサービス株式会社と連携し、交渉からメニュー開発、試作などを重ね、NEW LIFE STYLE 2020 に即した形式であるお弁当の形で提供する企画を立案した。山梨県産食材を使用した和食弁当を 57 食販売し世界的に食の支援を行っている TFT を通して発展途上国の給食の支援を行った。 今年度の状況下にも関わらず、山梨県を食で盛り上げようという明確な目的のもと、継続的にレシピ開発、提供を行い、<u>社会活動に大きく貢献したことが認められ 2020 年度（SY 賞）スチューデントオブザイヤー賞にゼミ生が選出された。</u> <u>また両名は活動内容を大学コンソーシアム山梨学生イニシアティブ活動報告会で発表した</u> その他のグループも山梨県産食材を使用したメニュー開発を行い、実際に県内のイベントで紹介した。調理技術向上やメニュー開発する上で必要な研修を外部で行った。 県内専門店でゼミ活動を行い、調理分野での技術習得を試みた。 包丁技術指導グループでは基礎的な研究手法に関しては統計の授業を復習し、不明なところは質問させた。<u>SCD（シングルケースデザイン）の基礎的な統計学書を解説し、データが集まったところで実際のデータを使用し研究手法について検討した。また料理開発関連グループでは食品学や調理学をベースとした官能評価の研究手法の習得を支援した。</u>
卒業レポート・ 修了研究テーマ	（卒業レポートテーマ） 山梨県産食材を使ったアレルギーメニュー開発 ジブリ飯 ジビエの有効利用の研究 きゅうりの小口切り技術の向上

教育（つづき）			
2020 年 4 月～2021 年 3 月（つづき）			
課外活動	学友会フードローカル部において（食で山梨を盛り上げ隊）で「大学コンソーシアム山梨学生イニシアティブ事業」に採択された 下記すべての事業に引率支援を実施した。 6 月 学生イニシアティブ採択 6 月 甲州牛に会う調味料調査（天野精肉店） 甲州牛にあう柚子胡椒開発販売商品化（ブラッスリー山梨） 湧水鱒にあうソース開発（ハヶ岳湧水鱒みやま） ジビエの前菜調製（明野ジビエ加工施設、富士河口湖町加工施設） 8 月 ジビエにあうパン開発（ルーブル） 湧水鱒の燻製の調製（レストランキャセロール） ジビエのフラン開発（早川町ジビエ加工施設） 淡水魚のエスカベッシュ調製（魚日出） 10 月 天空カボチャ祭り出店 12 月 ジビエのカネロニ（第 4 回ジビエコンテスト出品） 3 月 市川三郷町イベントに参加（東京） 3 月 知ろう触れよう世界のご飯国際交流イベントで世界各国の料理を弁当にして自宅にて ZOOM プレゼンし紹介した。 3 月 「大学コンソーシアム山梨学生イニシアティブ事業」成果報告会		
	2020 年 3 月以前		
	主な教育業績	糖尿食食事会 平成 26 年 9 月 糖尿食食事会での集団栄養指導 集団栄養指導 平成 28 年 集団栄養指導としての糖尿病教室の実施	
	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）査読付 『甲府買物独案内』にみられる甲府の食文化 その 3 共著）	令和 3 年 3 月	山梨学院短期大学研究紀要 第 40 号
	（その他：学会発表） 栄養士養成施設における学生への包丁技術指導法に関する研究（単著）	令和 2 年 8 月	日本行動分析学会
	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
	（その他：学会発表） 茶事にあう水研究（単著）	平成 30 年 9 月	日本栄養改善学会
	（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

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	
4 月 5 日	地域食支援 赤飯調理（新省寺支援金）
5 月	ワインフード開発研究（中村商事様）
6 月 27 日	生涯学習センターワイン講座講師（全 3 回）
8 月 23 日	星槎大学大学院研究発表会
9 月～	天空カボチャ祭り実行委員会
10 月 3 日	高大連携プログラム「美味しさのカガク」講師全 3 回
11 月	県産茶を使用したパン開発（ルーブル様）
12 月 1 日～	山梨県販売輸出支援課 山梨ジビエフェア参加
12 月 9 日	山梨県花き水産課「産官学連携料理コンテスト」
12 月 11 日	笛吹高校ワイン試飲分析
12 月～	市川三郷町産物を使用した食材開発（市川三郷町農林課様）
1 月～	山梨県栄養士会甲府支部教材配布、サンプル提供
1 月 28 日	TFT メニュー提供（エームサービス連携事業）
2 月 3 日	食支援連携(フードバンク山梨様)全 2 回
2 月 9 日	山梨県販売輸出支援課 山梨ジビエセミナー開催
3 月 16 日	山梨県畜産課 ジビエビジネス戦略会議（年 2 回）
3 月 17 日	iCLA 国際交流イベント開催 ZOOM セミナー 世界の味めぐり
3 月 18 日	アレルギー対応婚礼料理開発（株式会社 GEN 様）
3 月 22. 25 日	無添加既製品活用調理試作（石井食品株式会社様）
2020 年 3 月以前（主なもの）	
「甲斐の食文化」講師	
山梨学院小学校アカデミックプロジェクト講師	
山梨県立中央高等学校「総合的な学習の時間」講師	
受賞 ※個人、所属団体	