


ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	<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	該当なし
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>～充実した大学生活を過ごすための5つのすすめ～</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 専門的に学ぼう。(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。(友との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。(他者を尊重し自分の個性を磨く努力を重ねよう) 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	
2021年4月～2022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、食品学や食品衛生学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＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前・事後学習に役立つよう、講義の <u>プリント資料を15回分事前提示</u>した。 ・双方向での授業を目指し、10問の <u>理解度確認小テストを毎回</u>入れた。 ・WebClassによる出席ボタンの押し忘れの確認を、授業終了後に必ず行い、出席簿に記載した。 ・<u>アミノ酸20種類の語呂あわせ</u>を提示し、理解の浸透に役立てた。 ・山梨県の <u>SDGsの取組み</u>を紹介し、<u>4Rによるゴミ分別、食品ロスの問題</u>を考える課題を使って、<u>アクティブラーニングによる調査結果の共有</u>を行った。 ・WebClassを活用した <u>公的資料の開示を効果的に実施（ペーパーレスの推奨）</u>した。 ・定期試験に向けての <u>総合チェック問題を作成</u>して、課題とした。 <p>○＜食品学各論＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業内容の理解度をはかるため、<u>小テスト問題に</u>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、<u>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</u>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に使える <u>プリントを作成</u>して、配布した。 ・WebClassによる出席ボタンの押し忘れの確認を、授業終了後に必ず行い、出席簿に記載した。 ・<u>トピックスとして食品に関する新聞の記事や文献</u>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。 <p>○＜食品衛生学総論＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・双方向で進めるため、10問の <u>理解度確認小テストを毎回</u>入れた。 ・授業理解のための <u>復習プリント問題を作成</u>して、課題とした。 ・WebClassによる出席ボタンの押し忘れの確認を、授業終了後に必ず行い、出席簿に記載した。 <p>○＜食品衛生学実験＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オンライン授業で <u>作成した実験操作教材を効果的に活用</u>した。 ・<u>実験結果を記録する、ミニレポート用紙を配布</u>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 <u>提示</u>した。 ・毎回実験後に、実験の結果や考察へのアイデアを伝える工夫をした。 ・定期試験に向けての <u>レポート作成方法を詳細に解説</u>した。 ・<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</u>を行った。

教育 (つづき)

2021年4月～2022年3月 (つづき)

授業 (つづき)

授業の工夫

- ・ 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。
 - ・ 微生物の基礎事項を理解し、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。
 - ・ 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。
 - ・ 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に努めた。
- <食品学実験>
- ・ グループの編成人数を5人に設定し、1台の実験台で距離を保って着席できるよう工夫した。
 - ・ 実際に食品の 科学変化を眼で見て体験することで、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！だからこの結果となるのだと感じられる実験を組み入れた。
 - ・ 毎回、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 記録を繰り返し行うことで、実験レポート作成をスムーズなものができるよう工夫した。
 - ・ グループでの協働性が徐々にはかれて、スムーズな操作ができるよう班別に適宜巡回して、安全に留意して結果を導けるよう指導した。
 - ・ 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について習得してもらった。
- <食品加工学実習>
- ・ 選択授業であるため、履修者は18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、加工品を16品目製造した。
 - ・ 身近な加工食品製造の流れや、貯蔵、保存技術、安心安全な品質評価において、実践的に学べるよう取組んだ。
 - ・ 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も伝えた。
 - ・ ヨーグルト製造では種菌別の特徴を知るため官能評価を行った。
 - ・ 市販牛乳の 飲み比べによる味の違いについて学習した。
 - ・ 原料から工程を経て、製品となる過程を知ること、食品への興味関心がさらに深まっていく過程 (生餡、ソース、こんにゃく等)を体験できた。
 - ・ 製造した加工品を家庭に持ち帰り、家族と製品を評価することができるため、学びを家族とも共有できた。

教育 (つづき)		
2021年4月～2022年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授授業の工夫 (つづき)	<p>○<スイーツマイスターⅢ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・<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。 ・各回のまとめとして <u>理解度の確認のための小テストを実施</u>した。 ・<u>山梨の野菜や果物の地域性</u>を理解し、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、取り組み内容を指導した。
	授業改善のための取組	<p>○<食品学総論></p> <p><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、Webclassを公的資料の開示の際、十分に活用することができた。</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たことで、<u>各種食品の加工製造へ重点を置く授業が行えた</u>。より多くの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た。</p> <p>食品加工に使用される <u>食品酵素を各自レポート</u>することで、それらをWebclassで <u>共有、発表会</u>を行った。相互に理解が深まったといえる。</p> <p><u>Webclassを活用して、製造工程など示した</u>ことは、よく理解できたと評</p> <p>価された。また、<u>用語プリントや授業のまとめ課題</u>がテスト対策に役立った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をしたので</u>理解を促した。</p> <p>○<食品衛生学総論></p> <p><u>各回の小テスト問題</u>で授業内容の理解を、自己で確認できた。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 <u>食中毒事例など具体的事例をさらに加えたい</u>。</p> <p>コロナ禍でもあるため、食品衛生の <u>手洗い・アルコール消毒の重要</u></p>

教育 (つづき)	
2021年4月～2022年3月 (つづき)	
授業 (つづき)	<p>授業改善のための取組 (つづき)</p> <p>○<食品衛生学実験> <u>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。</u> <u>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</u> という意見を参考に、<u>食品衛生管理の出来る栄養士としての養成を継続</u> したい。</p> <p>○<食品学実験> <u>学生同士の個性を尊重した班編成</u> 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、<u>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。</u> 実験をはじめる前に、実験の目的や操作法について、<u>要点を書画カメラ、ホワイトボード板書、教材資料の工夫</u> をして分かりやすく提示した。 <u>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</u> 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、<u>レポート作成への指導を丁寧に行った。</u> 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 <u>実験参加に対してのポジティブな姿勢を促せた。</u></p> <p>○<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、安心安全な食品の品質評価において、確かな学びを实践できた。 加工製品を持ち帰り、<u>家族と一緒に授業を振り返って共有できる</u> という実習の特性が好評価であった。 <u>食品衛生管理に留意する加工工程を常に意識して</u> 取り組んだ。 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、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）をした。</p> <p>○<スイーツマイスターⅢ> オリジナルスイーツ製作を、<u>個人製作に昨年より変更した。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。</u></p>

教育 (つづき)		
2021年4月～2022年3月 (つづき)		
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習)	<p>ゼミ生7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が出来るようゼミ活動を実施した。</u>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> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>レシピ集は、地域連携研究センターHPへ3件掲載 (2022. 2月)</u> ・ <u>コンテスト応募：やまなしジビエ料理コンテスト (2021. 9月)</u> <p>ゼミ活動では、グループでの研究指導や個別の就職活動、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</u>よう、心がけて指導にあたった。</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 ー山菜葉・紅茶葉に含有するポリフェノール成分分析と加工品開発ー ・ ザクロ果実の利用に関する研究 ーザクロの健康機能性を志向した菓子・加工品の開発ー ・ やまなしジビエ有効活用に関する研究 ージビエ料理・加工品レシピ開発と物性評価ー
課外活動	(クラブ活動)	<p>① 食品加工部 顧問 (15年間)</p> <p>毎月1回の部活動を実施した。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) (2021～補助指導)</p> <p>顧問の古屋七虹先生のサポートとして、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補助支援を行った。</p>
	(キャリアアップ支援)	<p>① 食品表示検定 (初級) 9名合格/11名受験 模擬問題を配布し、解説を加えて支援した。</p> <p>② 2022年度山梨学院大学健康栄養学部への3年次編入支援1名合格 対策講座 (試験対策、面接) を実施</p>
2021年3月以前		
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。 ・ 2020年度食品表示検定 (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。 	

研究		
2021年4月～2022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） 食品酵素を添加したやまなしジビエ（鹿肉）の焼成後の物性変化 （共著）	2022年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第42巻
（学会発表） 口頭発表「国内の都市部と地方で販売される漬け物の衛生調査」 （共著）	2021年6月	日本食品保蔵科学会 第70回大会 （オンライン：東京）
（その他 研究報告） <u>査読付</u> 耕作放棄地等を活用した放牧による乳用種牛肉の機能性成分向上技術 －若齢ジャージー種去勢牛放牧牛肉の機能性成分と官能評価－ （共著）	2022年3月	山梨県畜産酪農技術センター研究報告 vol.4（2021年度）
（その他：会報執筆） 石榴ニュース ザクロ果汁とアシルを用いた商品開発報告 （単著）	2021年7月	ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第15号
（その他：寄稿） 栄養関係功労者厚生労働大臣賞を受賞して （単著）	2021年11月	栄養やまなし No.114（p.3）
2021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7版 （共著）	2018年4月	学文社

研究 (つづき)		
2021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
(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 (単著)	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) <u>査読付</u> 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 (単著)	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) <u>査読付</u> 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 (単著)	2009年3月	日本食品保蔵科学会誌 第35巻第3号 (pp. 135-138)
(その他：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
(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)

研究 (つづき)		
2021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：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	山梨放送 (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 ril 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

2021年4月～2022年3月

<産官学連携>

- ・やまなしジビエ料理コンテスト（会場：山梨学院短期大学）審査員（2021年11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）
- ・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）

<学外委員会活動>

- ・山梨県農産物等認証会議委員委嘱（2021年3月～2023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～2022年3月）

<包括連携高校出前講義>

- ・農林高校食品科学科「人の食欲を動かす食品の色の魅力」と題し1～3年生89名対象に講義（2021年7月）

<学会活動>

- ・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18名 栄養士としての専門知識を活かしたグループ討議 アドバイザーとしてコメント参加
- ・山梨県栄養士会研究教育事業部研修会、総会に参加した。（2022年2月）
- ・山梨県栄養士会生涯学習研修会へ参加した。（2講座）

<研修会講師>

- ・管理栄養士国家試験対策講座（オンライン講座）「食品衛生学」講座担当
- ・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』（2022年3月）

<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
- ・山梨県畜産酪農技術センター 放牧牛肉 物性測定委託分析
- ・山梨県畜産酪農技術センター試験研究に関わる協力（2022年2月～3月）
- ・商品開発等に関する企業支援2社（甲州リハビリテーション病院、信玄食品）
- ・栄養・食事相談（地域連携研究センター事業）3件（包丁調理、嗜好調査、レシピ集質問等）

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

2021年3月以前（主なもの）

<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）

<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）
- ・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）

<研究会 その他>

- ・管理栄養士国家試験対策講座（オンライン講座）「食品学」講座担当
- ・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）
- ・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）
- ・畜産酪農技術センター 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
- ・畜産酪農技術センター 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
- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 技術研修会商品開発報告会『ザクロ果汁を用いた加工品開発』

受賞 ※個人、所属団体

- ・栄養士養成功労者 厚生労働大臣表彰 (2021年8月)
- ・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)