

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 講師</p> <p>鈴木 耕太 (すずき こうた)</p> <p>SUZUKI Kota</p>
<p>所属</p>	<p>食物栄養科</p>
<p>学位</p>	<p>修士（教育学）（星槎大学）</p>
<p>資格・免許</p>	<p>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）</p>
<p>学歴・職歴</p>	<p><学歴></p> <p>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（修士（教育学））</p> <p><職歴></p> <p>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</p>
<p>担当科目</p>	<p>調理実習 調理学 食文化論</p>
<p>専門分野</p>	<p>調理学 行動分析学</p>
<p>現在の研究テーマ</p>	<p>調理技術の指導法に関する研究</p>
<p>競争的資金等の 研究課題</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地域食糧支援 ・子ども支援 ・山梨大学地域連携事業支援プロジェクト
<p>所属学会</p>	<p>栄養改善学会 調理科学会 食育学会</p>
<p>メッセージ</p>	<p>良い栄養士の条件は食べるのが好きであること、食べることを愛していることです。</p> <p>短期大学での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い、勉学に励んでください。</p> <p>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。</p>

教育	
2021年4月～2022年3月	
教育方針	美味しさで身体を治す実践栄養士の育成
授業	<p>授業の工夫</p> <p><調理の基本Ⅱ></p> <p>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。今年度は料理の創造性の体感を目的とし <u>フードペアリング</u>をテーマに食材の組み合わせによるメニュー開発のテーマを課し、<u>学生の課題解決力を醸成した。</u></p> <p>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。同時に撮影した外部講師に対面で指導を仰ぎ、<u>ハイブリット方式の実習を実施し、リモートの利点を残したまま、リモートでは難しい実技指導の課題も解決し、評価は好評であった。</u></p> <p>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少数で特訓を実施した。家庭での調理頻度が技術習得に関連するという根拠から事前事後学習に家庭での調理頻度を上げる課題を設定した。昨年度同様、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、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、学生自身がエクセルシートに自分で入力を実施した。今年度の工夫点としては <u>客観的な数値評価ができるよう電子ノギスを導入したこと、皮むき試験においては廃棄率を採用した事である。このことによって、学生が数値化されたデータを見ることがよって、毎日の練習でどれだけ上達していったか確認することができる。調理技術の向上を見える化することによって、技術向上を実感することができた。</u></p> <p>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。</p>

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
(つづき)

<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。また3名の班編成で行っていた実習を2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り授業評価においても技術習得しやすいという評価があった。

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って、確認し実際の授業にも反映させた。具体的には 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 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。今年度は認知度が低下している地産地消、郷土食を知覚し、行事食に対する対応力を養うために、外部講師として郷土食の専門家を招聘し、ほうとう、おざら、それに関連する山梨食材に関する特別講義を実施した。郷土食の標準となる料理を調理することによって地産地消、行事食に対する理解が深まったと考える。今後も継続して実施していきたい。

また本年度より本実施者が担当である給食運営実習IV学外実習の2年生合計840日分の実習ノートを精査し、調理に関する課題を抽出し1年生の実習に相応させた。具体的には給食施設で必須となる様々な果実の処理法、野菜の切り方の種類の把握、廃棄率の算出法、異物混入時の対応、包丁で手を切ったときの対応、包丁の管理研ぎ方などである、現場において必要とする技術に対応することによって専門的な実践力向上に資すると考える

教育 (つづき)

2021年4月～2022年3月 (つづき)

授業の工夫
(つづき)

授業
(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。一つは昨年に引き続き「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 型講義を行った。今年度は主菜に絞り「無人島ゲーム」を基にした教材を使用した。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。二つ目は学生自身の興味がある料理にフォーカスしカルタを作って問題を出し合う言語ゲームを実施した。教員は問題内容が調理学の見地から外れないよう常に机間巡視して介入し、それを基にして定期試験を作成した。また今年度は作成したカルタを使用し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。授業評価を分析すると、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。今年度は本授業において友達ができたとの評価があり、1年前期の講義として今後も継続していきたい。

<食文化論>

レストランサービス以外の受講者がおりサービスの内容に偏りすぎないように配慮した。国際的な食文化の感覚を養うため国際交流イベントのお菓子を作成するなど特徴的な内容を盛り込んだ。具体的には嗜好飲料に関する実習を行いそれを体感することによって飲料に合う製菓をグループで議論して創作してもらう内容とした。既存の食文化の学習だけでなく、食文化形成のプロセスを重視し、新しい料理・菓子を創作する過程を重視した内容にしたため、以下の自由記述の回答があった。「自分たちで1から考える事が出来る授業で、他の授業では身につかないような力を付けることができましたと思っています」国際交流企画と合同で実施したため多くの食材が使用でき充実した授業運営ができた。

本年度はパティシエコースの受講者の割合が多かったため、対象者に合わせて製菓の実習を多く取り入れた。昨年度、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が、その内容も製菓の分野まで拡大し学生の興味を喚起するように工夫した。

昨年度同様、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。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。年度ごとに受講する学生の属性が異なるため、対象者に合わせた授業内容に臨機応変に対応した。少人数の授業体制になかなかなじめない学生がグループワークなどを通じて、溶け込めるようにさらに支援した。

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</p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理実習施設への訪問 ・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 ・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） ・最新の調理機器による調理法の指導の改善（FMI 機器メーカー） 瞬間燻製機・簡易ジェラートマシーン・真空調理 ・包丁管理の指導法の言語化（専門研ぎ師によるセミナー参加） ・レストランサービス関連指導のため、コロナ禍後のレストランホテル業界関連のセナー受講 ・最新の冷凍食材・たんぱく質食材・SGDs 等のコンテンツ対応（フーデックスジャパン 2022 セミナー・ワークショップ） ・山梨県栄養士会給食管理研修会・栄養士会リーダーシップ研修会により実習コンテンツの充実

教育 (つづき)	
2021年4月～2022年3月 (つづき)	
ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	<p>山梨の食(財)をもっと広げよう～山梨を食で盛り上げ隊～、コロナ禍における子ども食堂の実践」のテーマで活動した。ワインセミナーやほうとうリブランディングプロジェクト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。</p> <p>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、一人一人メニューを提案し15のメニューから採用してもらう形で提供する企画を立案した。世界の料理をテーマにカオマンガイを50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。</p> <p><u>また世界の料理のお弁当をリモートで紹介する企画で今年度より始まった短大独自の学生チャレンジ制度に採択され、活発に活動すると同時に感染状況に対応した内容でイベントを実施した。</u></p> <p>山梨学院大学経営学部東ゼミで大学の学生チャレンジで採択された企画とタイアップし、大学生と連携しながら県産リンゴのアップルパイと甲州牛シチューを開発した。</p> <p>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、提供を行った。</p> <p>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。</p> <p>県内専門店でのゼミ活動を行い、調理分野での技術習得を試みた。</p> <p>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></p>
ゼミ	
卒業レポート・ 修了研究テーマ	<p>(卒業レポートテーマ)</p> <p>県産食材と世界料理</p> <p>コロナ禍における子ども食堂の実践報告</p>

教育 (つづき)			
2021年4月～2022年3月 (つづき)			
課外活動	<p>◎山梨学院短期大学学友会フーカルは「コロナ禍における子ども食堂の実践」というテーマで2021年度 <u>コンソーシアム山梨学生イニシアティブ事業</u> に採択され、活動支援した。</p> <p>◎ジビエ料理コンテスト受賞並びに市川三郷町のワークショップ運営支援に携わり社会活動に大きく貢献したことが認められ活動支援したサークルメンバーが <u>2021年度スチューデントズ・オブ・ザ・イヤー賞</u> に選出された。</p> <p>◎山梨学院大学愛好会フーカルは「学生のためのほうとうリーフレット作成」というテーマで <u>2021年度山梨学院大学学生チャレンジ制度</u> に採択され活動支援した。</p> <p>下記すべての事業に支援を実施した。</p> <p>ほうとう試食会 (通年)</p> <p>6月 学生イニシアティブ採択</p> <p>6月 市川三郷町収穫ワークショップ</p> <p>8月 湧水鱒にあうパン開発 (ルーブル)</p> <p>10月 子ども食堂</p> <p>3月 「大学コンソーシアムやまなし学生イニシアティブ事業」 成果報告会</p>		
	2021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			
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) 査読付 コロナ禍における子ども食堂の課題 (共著)	2022年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第41号	
(その他：学会発表) コロナ禍における子ども食堂の課題 (文献による課題分析)	2021年6月	第9回日本食育学会	

研究 (つづき)		
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
(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)	2021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)	2020年8月	日本行動分析学会
(その他:学会発表) 茶事にあう水研究 (単著)	2019年9月	日本栄養改善学会
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		
2021年4月～2022年3月		
食の祭典審査委員 (通年) (山梨県調理師会) 山梨県栄養士会甲府支部運営委員 (通年) (山梨県栄養士会) ジビエビジネス戦略会議 (通年) (山梨県農政部) 高大連携プログラム「美味しさのカガク」講師 (全3回) (高大連携) ほうとうリブランディングプロジェクト (通年) (歩成) ジビエ料理レシピ写真提供 (全3回) (山梨県観光課) 乾燥ヤーコンを使用した料理開発 (通年) (八ヶ岳ヤーコン組合) 「産官学連携料理コンテスト」(12/15) (山梨県花き水産課) 笛吹高等学校ワイン試飲分析 (3/25) (高大連携) ソフト食フランス料理レシピ提供 (6/16) (国立病院今福様) 麦を使った料理動画 (6/30) (栄養士会甲府支部) ジビエリーフレット作成 (8/9) (山梨県畜産課) 管理栄養士対策講座調理学 (9/1) 嚥下食中華料理レシピとろみ珈琲提供 (9/24) (国立病院依頼) 子ども食堂実施 (10/23) (山梨大学地域連携支援プロジェクト) 山梨野菜料理動画提供 (11/1) (ユーコープ) 山梨県ジビエ料理コンテスト (11/6) (山梨県農政部販売輸出支援課) 北杜市産干しシイタケ減塩料理考案 (11/1) (山梨県栄養士会) iCLA 茶道イベント (11/8) (国際交流センター) TFT メニュー提供 (1/28) (エームサービス)		
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		
該当なし		