

ティーチング・ポートフォリオ兼教員プロフィール

	食物栄養科 准教授 樋 口 千 鶴 (ひぐち ちづる) HIGUCHI Chizuru
所属	食物栄養科
学位	学士 (家政学)
資格・免許	栄養士資格 管理栄養士資格
学歴・職歴	1980 年 3 月 山梨学院短期大学食物栄養科 卒業 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 1996 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 講師 1998 年 10 月 甲府看護専門学校 兼任講師 (臨床栄養学) 1999 年 10 月 甲府看護専門学校 兼任講師 (栄養生化学) 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) 2011 年 4 月～2019 年 6 月 甲府看護専門学校 兼任講師 (治療論) 2016 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 准教授
担当科目	栄養指導論 公衆衛生学総論 調理の基本Ⅰ (栄養士コース) 調理の基本Ⅰ (パティシエコース) 栄養学各論実習 応用調理実習Ⅱ スイーツマイスターⅡ 基礎演習 卒業演習Ⅰ 卒業演習Ⅱ
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	—
所属学会	日本栄養改善学会 日本調理科学学会 日本食育学会
メッセージ	資格取得が目標ですが、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、地域社会と関わりをもつことができ、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。

教育		
2022 年 4 月～2023 年 3 月		
教育方針		食に関わる事項を栄養、衛生面はもちろんのこと調理技術や食文化を通して理解し、学習した内容を日常的に活用できるようにする。 社会で活躍できる栄養士・製菓衛生士を養成する。
授業	授業の工夫	<栄養指導論> 栄養士として大切な栄養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、望ましい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、発言することなどができるような参加型の学習を行っている。 <調理の基本Ⅰ> 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、活用できることを目指す。技術試験などを設け、調理技術の向上を図っている。 栄養士コースは、応用調理へと結びつけることができるよう、基礎をしっかりと学ぶ。 パティシエコースは、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。 <応用調理学実習Ⅱ> 応用力を身につけることを目的に食品ロス対策も視野に入れた実習を行う。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料理、菓子を各自で考案・作成してレシピ作成や発表を行う。それらの作業を通して卒業後も種々の場面で活用できるようにする。 <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受け、各期に対応した実習を通して理解を深め、具体的に対応できる能力を身につける。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、発表することにより献立作成を更に身近なものとなるようにする。 <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、発表などを行い、学生の内容理解と自発性を促す。 <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の作成を行う。また、最終試験のスイーツ作りに生かすためにも道の駅やワイン工場などの現地調査を行い、旬の食材などを知ることや販売状況を把握するためのコミュニケーションを図れるよう実践能力が身につく一手段とする。

教育（つづき）		
2022 年 4 月～2023 年 3 月（つづき）		
授業（つづき）	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させていく。
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。 アレルギー対応調理の研究。 日本食の文化や江戸時代の食生活から今日に生かせる知恵を学ぶ取る。
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	・ 地域の特産物をも活用した世界の料理のアレンジレシピの作成 ・ 日本の食文化、和食の普及における工夫について ・ アレルギー対応の創作料理作成
課外活動	フードデザインクラブの顧問である。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 を考案して学園祭での販売も行っている。また、プロのパン職人を講師として招き、パン作りを学んでいる。	
2022 年 3 月以前		
主な教育業績	—	
研究		
2022 年 4 月～2023 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		
（その他：研究発表） コロナ禍における食育活動の課題 （共著）		2022 年 9 月 日本調理科学会 2022 年度大会
（学術論文） 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 42 巻

研究（つづき）		
2022 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 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
（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
（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、研修会講師、学会活動、講演会、等		
2022 年 4 月～2023 年 3 月		
・ 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～2021 年） 「調理理論」講師（2022 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（2020 年～現在に至る） ・ 家庭料理技能検定 試験監督（2018 年～現在に至る） ・ 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～現在に至る） ・ 児童養護施設などとの自立支援事業 自立に向けた食育教室 実習講師（2022 年～現在に至る）		
2022 年 3 月以前（主なもの）		
・ 山梨日日新聞「甘い赤飯なぜ山梨に？」への取材協力 ・ 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）		
受賞 ※個人、所属団体		
・ 厚生労働大臣賞（栄養士養成功労者）（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）		