

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 教授 中 川 裕 子 （なかがわ ゆうこ） NAKAGAWA Yuko
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	<学歴> 1981 年 3 月 山梨学院短期大学食物栄養科卒業 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） 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）） <職歴> 1981 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 副手 1983 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 技術助手 1985 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 助手 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） 2003 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 講師 2006 年 4 月 甲府看護学校第一学科 兼任講師（現在に至る） 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） 2008 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 准教授 2011 年 4 月 山梨学院短期大学食物栄養科 教授（現在に至る）
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	・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 ・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 ・やまなしジビエ有効活用に関する研究
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	日本栄養士会 日本食品保蔵科学会 日本食品科学工学会 日本栄養改善学会 日本化学会 山梨県食品技術研究会 ザクロ果実栽培・利用研究会
メッセージ	～充実した大学生活を過ごすための 5 つのすすめ～ 1. 専門的に学ぼう。（知的好奇心を常に絶やさずに） 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		
2022 年 4 月～2023 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	授業の工夫	○＜食品学総論＞ ・事前・事後学習に役立つよう、講義の<u>プリント資料を提示した</u>。 ・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入れた</u>。 ・<u>アミノ酸 20 種類の語呂あわせを提示し、理解に役立てた</u>。 ・山梨県の <u>SDG s の取組みを紹介し、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家庭内調査結果の共有を行った</u>。 ・WebClass を活用した<u>公的資料の開示を効果的に実施（ペーパーレス推奨）した</u>。 ・定期試験に向けての<u>総合チェック問題を作成して、課題とした</u>。 ○＜食品学各論＞ ・授業内容の理解度をはかるため、<u>小テスト問題を取り入れた</u>。 ・JAS 制度、食品の表示、食品の分類やなりたち、加工品を、<u>公的な機関が発信する ICT の情報、動画を活用して、iPad で理解を深めた</u>。 ・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>プリントを作成して配布した</u>。 ・トピックスとして食品に関する新聞の<u>記事や文献を随所で提示し、興味を持って学べる環境を保つようにした</u>。 ○＜食品衛生学総論＞ ・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入れた</u>。 ・授業理解のための<u>復習プリント問題を作成して、課題とした</u>。 ○＜食品衛生学実験＞ ・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した</u>。 ・<u>実験結果を記録する、ミニレポート用紙を配布した</u>。 ・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を提示した。 ・実験後は、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した</u>。 ・<u>栄養士実力認定試験に向けてチェック問題を作成、配布、解説した</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るため、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>。

教育（つづき）		
2022 年 4 月～2023 年 3 月（つづき）		
授業（つづき）	授業の工夫	○＜食品学実験＞ ・ <u>グループの編成人数を 4～5 人に設定し、距離を保って着席</u>できるよう工夫した。 ・ 実際に食品の<u>科学変化を視覚的に体験</u>することで、食品成分の理解を深められるよう、温度や pH、試薬反応により、様々な<u>色調や構造変化</u>がわかりやすい実験を組み入れた。 ・ 毎回、<u>ミニレポートを作成</u>して、目的、方法、結果、考察までの<u>記録を繰り返し行い</u>、レポート作成をスムーズに進められるよう工夫した。 ・ <u>グループでの協働性</u>が徐々に培われ、スムーズな操作ができるよう班別に適宜巡回して、<u>安全に留意して結果を導けるよう指導</u>した。 ・ 基礎的な<u>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。 ○＜食品加工学実習＞ ・ 選択授業により履修者は 13 名だったが、毎回の授業参加を心待ちにしている学生と共に<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。 ・ 先人が生み出した<u>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>を伝えた。 ・ <u>ヨーグルト製造では乳質の特徴を知るため、官能評価</u>を行った。 ・ 原料から工程を経て、製品となる過程を知ること、<u>食品への興味関心が深まっていく過程（生餡、ソース、こんにゃく等）</u>を体験できた。 ・ 製造した加工品を家庭に持ち帰り、<u>家族と製品を評価すること</u>ができるため、<u>学びを家族とも共有</u>できた。 ○＜スイーツマイスターⅢ＞ ・ <u>やまなしの地域特性や特産品を、パワーポイントを作成し、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よう指導した。 ・ 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、記述内容を指導した。

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	○＜食品学総論＞ 次年度も <u>10 問の小テスト、用語プリント、まとめ課題を使い、自己の理解度把握</u>のために行いたい。 ○＜食品学各論＞ 多くの食品の加工特性や成分変化に関する知識を習得できるように、さらに幅広い知識を蓄えたい。 食品加工に使用される <u>食品酵素を各自レポートし、Webclass で共有、発表会のアクティブラーニングを継続</u>したい。 <u>食品の特徴・加工品の製造法は身近な事象に繋げて説明</u>をしたい。 ○＜食品衛生学総論＞ <u>小テスト問題で授業内容の到達度</u>を、各自確認できた。栄養士としての食品衛生学の位置づけの重要性を伝え、学びの楽しさを実感できるように <u>食中毒事例など具体的に示</u>したい。 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、身近に広く学びを提供</u>したい。 ○＜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>という意見を踏まえ、<u>食品衛生管理の出来る栄養士養成を継続</u>したい。 ○＜食品学実験＞ <u>学生同士の個性を尊重した班編成を行い、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学生には、積極的な声かけや質問対応を心がけ</u>たい。 <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</u>いたい。 実験を通して基本的操作が身についた、食品成分に興味があった、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</u>したい。 ○＜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、確かな学びを実践できるよう指導したい。 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</u>できるという実習の特性が好評価であり、履修者を増やしたい。 <u>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み</u>たい。

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（つづき）	加工食品が、原料からどのように製造されるかの実習を通じ、栄養士としての実践力が備わる工夫（原料厳選、調理器具の取扱い、加工操作、官能評価）を伝えたい。 ○＜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</u>にしたことで、<u>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ので、継続したい。</u>
ゼミ	ゼミ活動（卒業演習）	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。 ・ <u>レシピ集は、地域連携研究センターHP へ 3 件掲載（2023. 3 月）</u> 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よう、心がけて指導にあたった。</u>
	卒業レポート・修了研究テーマ	・ ポリフェノール含有植物の有効活用に関する研究 ー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 ・ 山梨県産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 ・ 地場産業生産物の有効活用に関する研究 ージビエ・豚レバー料理レシピ開発と物性評価ー
課外活動	（クラブ活動） ① 食品加工部 顧問（15 年間） 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。	
	（キャリアアップ支援） ① 食品表示検定（初級）5 合格／7 名受験 模擬問題を配布し、解説を加えて支援した。	

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
（著 書） つくってみよう加工食品 第 8 版 （共著）	2022 年 4 月	学文社
（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（第 2 報） （共著）	2023 年 3 月	山梨学院短期大学研究紀要 第 43 巻
（その他：会報執筆） 石榴ニュース ザクロ果汁を用いた加工品 開発 （単著）	2022 年 7 月	ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第 17 号
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
（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
（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
（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）

研究（つづき）		
2022 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 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 ー若齡ジャージー種去勢牛放牧牛肉の機能性成分と官能評価ー （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）
（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

研究（つづき）		
2022 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：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：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 回山梨県老農協研究総会
（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

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

2022 年 4 月～2023 年 3 月

<産官学連携>

- ・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（2022 年 4 月～2025 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）

<小学校出前講義>

- ・山梨学院小学校 3 年生 金融プロジェクト「保存食ってなあに？」の授業
- ・ 〃 「食品表示ラベルについて」授業
- ・ 〃 保存食ふりかけ製造の実習指導

<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～2023 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（2022 年 4 月～2023 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 22 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。（2023 年 2 月）
- ・山梨県栄養士会生涯学習研修会へ参加した。（16 講座）

<研修会講師>

- ・公開講座第 4 回サイエンス講座一卵の表示、品質評価とメレンゲの不思議ー講師（2022 年 8 月）
- ・管理栄養士国家試験対策講座（オンライン講座）「食品学総論」「食品学各論」講座担当（2022 年 10 月）
- ・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』（2023 年 3 月）

<研究会 その他>

- ・特定事業連携協定（2022 年 6 月～2023 年 3 月：株式会社いつみ家）
レシピ開発等に関する企業支援として試食会開催（2022 年 12 月）
- ・栄養・食事相談（地域連携研究センター事業）3 件（レバー嗜好調査、はくばく豆製品開発相談、摂食、嚥下障害者のためのソフト食レシピ集への質問回答）
- ・甲府青年会議所事業「山の都」ご当地レシピコンテスト作品選定（2022 年 7 月）
- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 総会 講演会 技術研修会 参加

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
2022 年 3 月以前（主なもの）
・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 4 月～2023 年 1 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） <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）「食品衛生学」講座担当 ・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 ・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） ・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 ・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) ・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 ・㈱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） ・㈱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 ・㈱ソイワールド豆乳米粉パン製品化への試作品製造 ・商品開発等に関する企業支援 5 社
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）