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　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（修士（教育学）） ＜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
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、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		
2022 年４月～2023 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	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。 ＜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。 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。 ＜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 型講義を行った。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。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。

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 （つづき）	＜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的な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。 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。 対象者に合わせて製菓の実習を多く取り入れた。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、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。 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。
	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 ・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 ・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） ・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）
ゼミ	ゼミ活動 （卒業演習） （修了研究）	世界の食文化　ほうとうを世界に、のテーマで活動した。 中国料理とイタリア料理の粉文化を調査し、日本のほうとうを海外に発信した。 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、一人一人メニューを提案し提供する料理を立案した。国産食材をテーマに恵方巻を 30 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。
	卒業レポート・ 修了研究テーマ	（卒業レポートテーマ） 世界の食文化

教育（つづき）	
2022 年４月～2023 年３月（つづき）	
課外活動	◎　フーカルは、「ほうとう」のテーマで 2022 年度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、活動支援した。 ◎　フーカルは、「地域食堂」というテーマで 2022 年度山梨学院大学学生チャレンジ制度に採択され活動支援した。 ◎　フーカルは、パルシステム山梨市民活動助成金に採択され活動支援した。
2022 年３月以前	
主な教育業績	糖尿食食事会　2014 年９月　糖尿食食事会での集団栄養指導 集団栄養指導　2016 年　集団栄養指導としての糖尿病教室の実施

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：学会発表） コロナ禍における地域の子ども達への健康教育・食育の実践報告 （単著）	2022 年　６月	日本食育学会　2022 年度大会
（その他：学会発表） 包丁技術指導法の検討 （単著）	2022 年　９月	日本調理科学会　2022 年度大会

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）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
2022 年４月～2023 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）（高大連携事業） ・「産官学連携料理コンテスト」（山梨県花き水産課） ・管理栄養士対策講座調理学（9/1） ・iCLA（山梨学院大学国際リベラルアーツ学部）茶道イベント（11/8）（国際交流センター） ・TFT メニュー提供（2/2）（エームサービス）
2022 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
・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）