


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> <p>2024年 4月 山梨学院短期大学 食物栄養科長(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 食品加工学 食品衛生学
現在の研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・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
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 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	<p>～充実した大学生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。(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	
2023年4月～2024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」として地元を支え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入れた</u>。 ・山梨県の <u>SDGs の取組みを紹介し、4R によるゴミ分別、食品ロスの問題</u>を使って、<u>アクティブラーニングによる家庭内調査結果を共有</u>した。 ・WebClass を活用した<u>公的資料の開示を実施（ペーパーレス推奨）</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双方向ではかるため、<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>。 ・<u>トピックスとして食品に関する新聞の記事や文献を随所で提示</u>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入れた</u>。 ・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。 <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。 ・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チェック問題を作成、配布、解説</u>した。 ・<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</u>した。 ・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>。 ・<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</u>を通し、栄養士としてできることを伝えた。 <p>○＜食品学実験＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実際に食品の科学変化を<u>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、レポート作成をスムーズに進められるよう工夫</u>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。 ・<u>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</u>について習得してもらった。

教育 (つづき)		
2023年4月～2024年3月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業の工夫	<p>○<食品加工学実習></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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や、発酵食品の伝統を守る大切さを伝えた。 ・製造品を家庭に持ち帰り、家族と製品を試食評価し学びを共有できた。 <p>○<スイーツマイスターⅢ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、解説した。 ・各回、理解度の確認のための小テストを実施した。 ・山梨の野菜や果物の地域性を理解し、地域食材を独創性豊かにスイーツに加工する個人製作を評価した。
教育 (つづき)		
2023年4月～2024年3月 (つづき)		
つづき	授業改善のための取組	<p>○<食品学総論></p> <p>10問の小テスト、用語プリント、まとめ課題を使い、自己の理解度把握へ役立てたい。</p> <p>○<食品学各論></p> <p>食品加工に使用される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したい。</p> <p>○<食品衛生学総論></p> <p>小テスト問題で授業内容の到達度を確認し、食中毒事例など具体的に示したい。</p> <p>微生物による食中毒など、身近に広く学びを提供したい。</p> <p>○<食品衛生学実験></p> <p>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。</p> <p>日常生活における食品衛生を色々な角度から体験でき、役立つという意見を踏まえ、食品衛生管理の出来る栄養士養成を継続したい。</p> <p>○<食品学実験></p> <p>実験が苦手、グループ学習に溶け込めない学生に、実験参加に対するポジティブな姿勢を促し、声かけや質問対応を心がけたい。</p> <p>ポイントを事前に解説し、レポート作成への指導を丁寧に行いたい。</p> <p>○<食品加工学実習></p> <p>加工食品が、原料からどのように製造されるかを通じ、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。</p> <p>○<スイーツマイスターⅢ></p> <p>オリジナルスイーツ製作を個人製作にしたことで、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。</p>

教育（つづき）		
2023年4月～2024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11月から1か月間設け、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、卒業レポートのまとめを行った。</p> <p>・<u>レシピ集は、地域連携研究センターHPへ3件掲載（2024年3月）</u></p> <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よう、心がけて指導にあたった。</u></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 －茶葉・ハーブに含有するポリフェノール成分分析と加工品開発－ ・山梨県産ザクロ果実の利用に関する研究 －ザクロの健康機能性を志向した菓子・加工品の開発－ ・地場産業生産物の有効活用に関する研究 －豆腐・豆乳料理（テイクアウトメニュー）レシピ開発－
課外活動	(クラブ活動) 食品加工部 顧問（16年間）	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)	<p>① 3年次編入支援（管理栄養学科） 6名合格／6名中 （内訳：山梨学院大学健康栄養学部4名、松本大学人間健康学部 健康栄養学科2名）</p> <p>② 食品表示検定（初級）4名合格／7名受験 （過去問題を配布し、解説を加えて支援した）</p>
2023年3月以前		
主な教育業績	—	

研究		
2023年4月～2024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：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）	2023年11月	ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第19号
2023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8版 （共著）	2022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（第2報） （共著）	2023年3月	山梨学院短期大学研究紀要 第43巻
（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

研究 (つづき)		
2023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) <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：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
(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)
(その他：会報執筆) 石榴ニュース ザクロ果汁とア ril 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：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：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)		
2023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 山梨県老施協研究総会
(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)) 「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

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

2023年4月～2024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6月まで）
- ・山梨県食品技術研究会 副会長（2023年6月～現在に至る）

<学外委員会活動>

- ・山梨県産業技術センター 外部評価委員（2023年8月）
- ・山梨県衛生環境研究所 外部評価委員（2023年8月～現在に至る）（任期：2025年8月まで）
- ・山梨県農産物等認証会議 委員（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）

<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～2025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
- ・山梨県食品技術研究会 総会・技術講演会・技術講座
- ・甲府看護専門学校主催「多職種連携医療チーム演習」参画 学生動員21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参加
- ・山梨県栄養士会 生涯学習研修会（14講座オンライン参加）

<研修会講師>

- ・2023年度公開講座第4回「ポリフェノールの活用ー野菜・果実を活用したジャムづくりー」
講師（2023年7月）
- ・管理栄養士国家試験対策講座（オンライン講座）「食品衛生学総論」講座担当（2023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』
（2024年3月）

<研究会 その他>

- ・特定事業に関する協定締結（2023年6月～2024年3月：株式会社ソイワールド）
レシピ開発等に関する企業支援として試食会2回開催（2023年8月・2024年2月）報告書作成
- ・山梨県立農林高等学校との包括的連携協定に基づく事業
製菓教室「シャインマスカットオムレット、スモモの葛切り」 実習 担当サポート
- ・栄養・食事相談（地域連携研究センター事業）1件
（ウイールビー：コーヒー成分に関する事業相談5月）

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

2023年3月以前（主なもの）

<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（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
- ・山梨学院小学校3年生 「食品表示ラベルについて」の授業
- ・山梨学院小学校3年生 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
- ・山梨県食品技術研究会 総会・技術講演会・技術講座
- ・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（2023年2月）
- ・山梨県栄養士会 生涯学習研修会（16講座）

<研修会講師>

- ・2022年度公開講座第4回（サイエンス講座）「卵の表示、品質評価とメレンゲの不思議」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）
- ・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）

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)