

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） 2024 年 4 月 山梨学院短期大学 食物栄養科長（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	・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	～充実した短期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		
2024 年 4 月～2025 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、食品加工学、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」として社会を支え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>SDG s の取組みを紹介し、4R によるゴミ分別、食品ロスの問題を使って、アクティブラーニングによる家庭内調査結果を共有した</u>。 ・ 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して、課題とした</u>。 ○＜食品学各論＞ ・ 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>。 ・ 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>。 ・ 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を通し、栄養士としてできることを伝えた</u>。 ○＜食品学実験＞ ・ 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して、目的、方法、結果、考察までの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した</u>。 ・ <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した</u>。 ・ 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。

教育（つづき）		
2024 年 4 月～2025 年 3 月（つづき）		
授業（つづき）	授業の工夫	○＜食品加工学実習＞ ・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。 ○＜スイーツマイスターⅢ＞ ・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。
	授業改善のための取組	○＜食品学総論＞ 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。 ○＜食品学各論＞ 食履歴による食品の好き嫌いについて発表会形式のアクティブラーニングを取り入れたい。 ○＜食品衛生学実験＞ 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。 日常生活における食品衛生を色々な角度から体験でき、役立ったという意見を踏まえ、アレルギー食品に知識が深く、食品衛生管理の出来る栄養士養成を継続したい。 ○＜食品学実験＞ 実験が苦手、グループ学習に溶け込めない学生に、実験参加に対しての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。 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。 ○＜食品加工学実習＞ 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。 ○＜スイーツマイスターⅢ＞ オリジナルスイーツ製作により、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。

教育（つづき）		
2024 年 4 月～2025 年 3 月（つづき）		
ゼミ	ゼミ活動 （卒業演習）	ゼミ生 5 名が研究テーマ「ポリフェノールの活用に関する研究」に沿って、協働しながらスムーズな研究活動が出来るようゼミ活動を実施した。1・2 年生で樹徳祭に研究成果である、クラフトコーラとスパイスザクロ飲料を製造、販売を企画し、食味的に好評な結果を得ることができた。ゼミ活動では、加工技術や製品企画に関する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</u> 、心がけて指導にあたった。
	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 ー香辛料に含有するポリフェノール成分分析とクラフトコーラ開発ー ・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クラフト飲料の開発ー
課外活動	（クラブ活動） ・食品加工部 顧問（17 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 管理栄養士国家試験対策講座 食品学総論担当 ② 食品表示検定（中級）1 名合格／1 名受験 （卒業生支援）	
2024 年 3 月以前		
主な教育業績	—	

研究		
2024 年 4 月～2025 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） 製菓衛生師養成課程の実習における食品衛生管理への意識の変化 （共著）	2025 年 3 月	山梨学院短期大学研究紀要 第 45 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）	2024 年 11 月	ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第 20 号
2024 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

研究（つづき）		
2024 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） 「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 卷
（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）	2023 年 11 月	ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第 19 号
（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：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）		
2024 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：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
（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

2024 年 4 月～2025 年 3 月

<産官学連携>

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

- ・山梨県産業技術センター 外部評価委員（2024 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～現在に至る）（任期：2027 年 2 月まで）
- ・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～現在に至る）（任期：2026 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 15 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（11 講座オンライン参加）

<研修会講師>

- ・2024 年度公開講座第 18 回「素材をアレンジしてご飯のお供；ふりかけを作ろうーふりかけでおいしく栄養補給～」講師（2024 年 12 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・各論」講座担当（2024 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ースパイスザクロ飲料ー』（2025 年 3 月）

<研究会 その他>

- ・山梨県立農林高等学校・山梨県立笛吹高等学校との包括的連携協定に基づく事業（2024 年 8 月）
製菓実習「県産果実（シャインマスカット）を使用したクレープ」（鈴木耕太講師）運営サポート
- ・「第 13 回ドリームケーキプロジェクト」ケーキ贈呈式表彰式参列 講評担当（2024 年 12 月）
- ・栄養・食事相談（地域連携研究センター事業）1 件（2025 年 1 月）
（未利用葉（ニンジン）の活用について：市川三郷町中澤様より電話相談）

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

2024 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）