


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 | <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 基礎演習 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 |
| 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. よき友をつくらう。(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。(夢や可能性をかなえる力を発揮しよう) |

| | |
|-----------------|--|
| 教育 | |
| 2025年4月～2026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 | <p>授業の工夫</p> <p>○＜食品学総論＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・双方向での授業を目指し、毎回10問の<u>理解度振り返り問題</u>を入れた。 ・山梨県のSDGsの取組みを紹介し、4Rによる<u>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した</u>。 ・WebClassを活用した<u>公的資料の開示を実施</u>（ペーパーレス化の推奨）した。 ・定期試験に向けての<u>総合チェック問題</u>を作成して課題とした。 <p>○＜食品学各論＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業内容の理解度をはかるため、7回分の<u>アクションシート提出</u>を課題とした。 ・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、動画を活用して理解を深めた</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た</u>。 <p>○＜食品衛生学実験＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>実験結果を記録する、ミニレポート用紙を毎回配布した</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、栄養士の職場における責務を伝えた</u>。 <p>○＜食品学実験＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の<u>科学変化を視覚的に体験</u>することで、食品成分への理解を深められるよう、<u>色調や構造変化がわかりやすい実験内容とした</u>。 ・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が徐々に培われ、スムーズな操作ができるよう安全に留意して結果を導けるよう指導した</u>。 |

| 教育 (つづき) | | |
|-----------------------------|-------------|--|
| 2025 年 4 月～2026 年 3 月 (つづき) | | |
| 授業 (つづき) | 授業の工夫 (つづき) | <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。 <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振り返りテストを実施した。 ・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オリジナルスイーツ製作を実施し、実技評価とした。 |
| | 授業改善のための取組 | <p>○<食品学総論></p> <p><u>10 問の理解度振り返りテスト、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。</u></p> <p>○<食品学各論></p> <p><u>アクションシートの導入により、授業中の集中力を高められたので、記録する＝記憶するにつなげていきたい。</u></p> <p>○<食品衛生学実験></p> <p><u>身近な食品衛生に関する最新の情報について今後も精査し、アレルギー食品に関心が深く、食品衛生管理の出来る栄養士養成を継続したい。</u></p> <p>○<食品学実験></p> <p>実験中のグループ活動では協働性を大切に、ミニレポートを通して、<u>実験の記録の重要性</u>を伝え、レポート提出につなげたい。</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加工製造されるかを通じ、<u>栄養士としての実践力が備わる工夫</u>（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により、<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></p> |

| 教育 (つづき) | | |
|-----------------------|--|--|
| 2025年4月～2026年3月 (つづき) | | |
| ゼミ | ゼミ活動 (卒業演習) | ゼミ生6名が研究テーマ「ポリフェノール成分の活用に関する研究」に沿って、協働しながらスムーズなゼミ活動を実施した。2年生は樹徳祭にレシピ集の試作成果として、高カカオ配合チョコスコーンを製造、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。 |
| | 卒業レポート・ 修了研究テーマ | 「ポリフェノール成分の活用に関する研究」 －高カカオ配合チョコレートのポリフェノール分析とチョコレート利用加工レシピの開発－ |
| 課外活動 | (クラブ活動) ・ 食品加工部 顧問 (18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) ① 管理栄養士国家試験対策講座 食品学総論・各論担当 ② 系列大学健康栄養学部及び他大学への第3年次編入学 (模擬面接) 3名合格 | |
| 2025年3月以前 | | |
| 主な教育業績 | — | |

| 研究 | | |
|---|-----------|---|
| 2025年4月～2026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） こんにゃく粉添加米粉パンの保存期間によるテクスチャー評価 （共著） | 2026年 3月 | 山梨学院短期大学研究紀要 第46巻 pp. 21-28 |
| （学術論文） 山梨県甲府市において実施した市民を対象とした食品リスクコミュニケーター養成事業 （共著） | 2025年 11月 | 日本食品保蔵科学会誌 Vol. 51 No. 6 pp. 199-204 |
| （その他：執筆） ザクロ果実を利用した調理・加工品のレシピ集 発刊 （共同） | 2025年 10月 | ザクロ果実栽培・利用研究会山梨学院短期大学中川研究室 |
| （その他：学会発表（ポスター発表）） 食品製造・販売実習における学生の食品衛生管理への意識の変化 （共同） | 2026年 3月 | 第10回 山梨県栄養士会栄養学術研究会 |
| 2025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 |

| 研究 (つづき) | | |
|--|-----------|-------------------------------------|
| 2025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) 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 |
| (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 |
| (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 (単独) | 2024年 11月 | ザクロ果実栽培・利用研究会会報 第20号 |

| 研究 (つづき) | | |
|--|----------|--------------------------------|
| 2025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：会報執筆) 石榴ニュース ザクロ果汁を用いた加工品 開発 (単独) | 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 (単独) | 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 (単独) | 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 (単独) | 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」 (共同) | 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」 (共同) | 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」 (共同) | 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」 (共同) | 2020年2月 | 第11回 山梨県老施協研究総会 |

| 研究 (つづき) | | |
|--|----------|-------------------|
| 2025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 (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 (共同) | 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」 (共同) | 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

2025年4月～2026年3月

<産官学連携>

- ・山梨県食品技術研究会 副会長（2025年6月～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～現在に至る）
- ・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）
- ・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12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（15講座オンライン参加）

<研修会講師>

- ・2025年度公開講座「野菜とスパイスでつくる中濃ソース with 揚げ物」講師（2025年11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（2025年10月）
- ・ザクロ果実栽培・利用研究会 情報交換会オンライン レシピ集発刊報告『ザクロ果実を利用した調理・加工品のレシピ集』（2026年3月）

<研究会 その他>

- ・栄養・食事相談（地域連携研究センター事業）1件（2025年6月）TVケンミンショーより取材「カツ丼の奥深い世界～そのルーツ、栄養、山梨独自のスタイル～」（吉竹様より電話相談）
- ・甲府城西高校 模擬授業：「食を楽しむ！！おいしさってどこから？」90分（2025年7月）
- ・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：料理教室（鈴木耕太先生）運営サポート（2025年8月）
- ・山梨小麦プロジェクト：
 - ①「山梨県産の食材とパンを知ろう」協力参加（2025年8月）
 - ②「山梨県産食材を使ったパンレシピコンテスト」審査員（2025年8月）
- ・山梨県「美酒・美食やまなし」技術向上セミナー 山梨学院短期大学共催事業 参画（2025年9月）講師：八ヶ岳えさき 江崎新太郎シェフ
- ・「第14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（2025年12月）
- ・いつみ家レバーパウダーカプセルの服用による貧血度、自己疲労度の調査へのアンケート研究協力支援（2025年9月～2026年2月）
- ・山梨学院幼稚園食育活動「長禅寺菜の凍結乾燥食品の製造」
- ・農福連携事業料理教室の企画、運営へ参画（2025年8月）
- ・山梨県栄養士会田草川憲男先生叙勲祝賀会幹事（2025年8月）
- ・ザクロを使ったレシピ集：読売新聞社・読売新聞英字新聞部へ記事掲載（2026年2月・3月）
- ・美酒・美食王国やまなし技術向上セミナー：樋口直哉に教わる山梨食材の魅力と調理 共催参画
- ・山梨県食品技術研究会40周年記念誌 編集委員長として冊子を発刊（2026年3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

2025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～2024）
- ・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～）

<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～2025年）
- ・山梨県甲斐のこだわり環境農産物認証委員会 委員（2014年～2025年）

<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～2025年）
- ・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>

- ・全国郷土紙連合東愛知新聞社 新城有教館高等学校（愛知県立）3年生が考案「鹿肉唐揚げ」記事掲載：ワインを使用したレシピへのアドバイス（2025年1月）
- ・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)