


## 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 准教授</p> <p>関 戸 元 恵 (せきど もとえ)</p> <p>SEKIDO Motoe</p>
所属	食物栄養科
学位	修士 (栄養学) (女子栄養大学)
資格・免許	管理栄養士 HACCP 管理者資格 (日本食品保蔵科学会)
学歴・職歴	<p>&lt;学歴&gt;</p> <p>2008年 3月 女子栄養大学栄養学部実践栄養学科 卒業 (学士 (栄養学))</p> <p>2010年 3月 女子栄養大学大学院栄養学研究科修士課程栄養学専攻 修了 (修士 (栄養学))</p> <p>&lt;職歴&gt;</p> <p>2010年 4月 山梨学院大学健康栄養学部管理栄養学科 助手 (2014年3月まで)</p> <p>2014年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科 助教 (2019年3月まで)</p> <p>2019年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科 専任講師 (2025年3月まで)</p> <p>2021年 4月 山梨学院短期大学 学生部長補佐 (現在に至る)</p> <p>2025年 4月 山梨学院短期大学食物栄養科 准教授 (現在に至る)</p>
担当科目	<p>食品衛生学総論 (栄養士コース) 食品衛生学総論 (パティシエコース)</p> <p>社会生活と健康 食品衛生学各論Ⅰ 食品衛生学各論Ⅱ</p> <p>食品衛生学実験 スイーツショップ実習 製菓衛生師特講Ⅰ・Ⅱ</p> <p>栄養学各論 子どもの食と栄養</p> <p>基礎演習 卒業演習 社会人基礎力育成講座Ⅰ 社会人基礎力育成講座Ⅱ</p>
専門分野	食品衛生
現在の研究テーマ	<p>食品衛生における微生物検出システムの開発</p> <p>食品表示活用と食生活の関連</p>
競争的資金等の研究課題	—
所属学会	<p>日本栄養改善学会 日本食品保蔵科学会 日本食品微生物学会</p> <p>日本食育学会</p>
メッセージ	<p><u>「食は生命なり」</u></p> <p>栄養学は日々の生活の中で欠かすことができない、一生涯に渡って関わる素晴らしい学問です。栄養学はあらゆる分野が関わって成り立っているものですので、苦手な科目があってもあきらめず学習に励んでください。苦労したものがこそ将来きっと役に立つはずです。学問は日々進歩していますので栄養学の未来に貢献できるよう日々取り組んでいます。2年間で食と栄養の大切さ、健康のすばらしさに気づき、卒業後に食と栄養が実践できるようみなさんをサポートしていきます。</p>

教育	
2025年4月～2026年3月	
教育方針	<p>学生にあった‘better’の教育  ～教えなければいけない must の教育ではなく、学生個人に対応した教育や意欲的に取り組めるひとり一人に合った‘better’の教育を提供～</p> <p>在学中は専門性に特化した資格取得を目指して知識やスキルを身につけることはもちろんですが、短期大学ならではの幅広い教養を身につけること、人間力の向上も忘れずに日々勉学や課外活動に取り組んでほしいと思います。日々の学生生活の中で、一人ひとりの状況に合わせたサポートを目指しています。</p>
授業	<p>授業の工夫</p> <p>授業時間内で学生の理解度や進行状況を確認しながら、学生個々の状況を把握するように心がけている。授業時間外では、学生の個別指導を行い、課題やレポートの支援、製菓衛生師試験対策も充実させている。</p> <p>&lt;食品衛生学総論（栄養士コース・パティシエコース）&gt;</p> <p>栄養士、製菓衛生師は、おいしさはもちろん安心安全な食事やスイーツを提供することが何よりも大切である。そのため、安心安全な食品を製造・販売できるようにするために、最新の食中毒事例、食品衛生の動向を取り入れながら、食品衛生管理の実践を意識できる内容を提供している。</p> <p>&lt;食品衛生学各論Ⅱ・スイーツショップ実習&gt;</p> <p>2020年より食品製造施設ではHACCP導入が制度化され、製菓衛生師養成課程においても食品衛生管理の専門職として食品衛生管理のスキルが必須である。「食品衛生学各論Ⅱ」では、HACCPの講義と演習を導入し、HACCPの企画から実践に必要な知識・スキル定着のため、アクティブ・ラーニングの要素を取り入れている。実践は2年次後期「スイーツショップ実習」にて行うが、学生自身が製造販売を行う製品の食品衛生管理について考える機会を提供し、製造時の食品衛生管理に繋がる内容を提供している。</p> <p>&lt;栄養学各論&gt;</p> <p>栄養学の基礎知識の定着・理解を深め、さらに実生活で実践できるような食事調査、身体計測、体力測定など栄養学に係る自身の生活習慣の問題点や課題を抽出し、授業開講期間内で課題解決・改善を図っている。アクティブ・ラーニングの要素を取り入れ学修意欲を高め、内容への理解も深める授業を実践している。学生より自身の食生活や生活習慣の問題点を知ることができ、実生活に役立つとの高評価を得ている。</p>

教育 (つづき)		
2025 年 4 月～2026 年 3 月 (つづき)		
授業 (つづき)	授業改善のための取組	<p>最新の情報を得るために研修会 (学会、セミナーなど) に参加している。学生の興味・関心を深めるため、初回に授業内容の興味・関心の程度を調査し、適宜授業運営に反映し、より理解を深める内容を提供している。学生より随時授業評価を聴き、すぐに授業運営に反映するようにしている。</p> <p>&lt;パティシエコース専門教育科目 (講義) &gt;</p> <p>山梨県や全国の製菓衛生師試験の過去問題を分析し、問題出題傾向や最新の動向に重点をおいた授業運営を実施している。学生の知識の定着を確認し、定着が不十分な場合は解説や自習課題の提供を行っている。</p> <p>&lt;子どもの食と栄養&gt;</p> <p>保育士試験に対応した教科書の採用や授業内容を実施している。食育に関わる文献や書籍、官公庁の HP より、最新の法規や法令、より実践的な食育活動などについての情報収集に努めている。</p> <p>&lt;食品衛生学実験&gt;</p> <p>自身が研究課題として実施している研究について、最新の動向や自身の研究結果の情報提供を行っている。2024 年度は細菌・ウイルス感染予</p>
ゼミ	ゼミ活動 (卒業演習) (修了研究)	2 年生ゼミ生 18 名に卒業論文作成のためのゼミ活動、プレゼンテーション作成の助言と支援を行った。
	卒業レポート・修了研究テーマ	<p>&lt;2025 年度&gt;</p> <p>卒業演習テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紅茶の研究 –水質による比較・紅茶の特徴を活かしたスイーツ–</li> <li>・食品衛生 –食中毒調査と粉類の細菌検査–</li> <li>・地域食材を活用したスイーツ開発</li> <li>– 天空かぼちゃを使用したスイーツの創作および販売 –</li> <li>・カフェの研究 –山梨県のカフェとスイーツ–</li> <li>・ウェディングケーキ –ウェディングケーキの歴史や種類、製作–</li> <li>・昭和・平成・令和のトレンド比較</li> <li>– プリン・ティラミス・パンケーキ –</li> </ul>
課外活動	<バドミントン部顧問>	<p>食物栄養科・保育科学生の活動を支援している。経験の有無に関わらず、全員が楽しんで運動できる機会を提供している。</p> <p>&lt;フードクリエイト部顧問&gt;</p> <p>パティシエコースの学生対象に製菓技術向上を目指した活動を支援している。</p>

教育 (つづき)

2025 年 3 月以前

主な  
教育  
業績

<2024 年度>

卒業演習テーマ

- ・ 天空かぼちゃ祭りー天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売ー
- ・ 和菓子と洋菓子がコラボしたスイーツ
- ・ キッチンカーについて
- ・ スイーツのトレンド
- ・ ウェディングケーキ  
ーウェディングケーキの魅力・種類・歴史・トレンド・製作ー
- ・ ハーブティーとミルクティーの親和性について

<2023 年度>

卒業演習テーマ

- ・ 地域食材を活用したスイーツ開発ー天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売ー
- ・ スイーツのトレンドースイーツ年表の作成とトレンドのスイーツ・料理ー
- ・ ウェディングケーキーウェディングケーキの歴史・トレンド・製作ー
- ・ アレルギー対応スイーツー小麦粉・牛乳・卵を使わない洋菓子ー
- ・ コーヒーの研究ーコーヒー豆の特徴を活かしたスイーツー
- ・ 紅茶の研究ー紅茶の特徴を活かしたスイーツー
- ・ ハーブティーの研究ー官能検査からハーブティーの特徴を知るー

<2022 年度>

卒業演習テーマ

- ・ 紅茶の研究 ～紅茶にあうスイーツ～
- ・ 抹茶・桑の葉茶の研究～抹茶・桑の葉茶にあうスイーツ～
- ・ 糖尿病とアレルギー対応のお菓子について  
～それらのスイーツを作るためにどうすれば良いか～
- ・ グルテンフリーパンー低たんぱくなパンを目指してー
- ・ カフェメニューの開発とカフェ研究～ランチメニューとカフェ情報～
- ・ スイーツのトレンドーチーズケーキについてー
- ・ 地域食材を活用したスイーツ開発～天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売～

<2021 年度>

卒業演習テーマ

- ・ 洋菓子・和菓子・パンの細菌検査～食品衛生について考えよう～
- ・ カフェメニュー開発・カフェ研究～ランチメニューとカフェ情報・カフェマップ制作～
- ・ コーヒー～スイーツに合うコーヒー豆の研究～
- ・ 抹茶・桑の葉の研究～抹茶の魅力を広める～
- ・ 紅茶の魅力～官能検査を通じたアレンジティー・スイーツ製作～
- ・ 甲州天空かぼちゃを使用したスイーツの製作及び販売
- ・ 洋菓子の由来

教育 (つづき)

2025 年 3 月以前 (つづき)

主な  
教育  
業績  
(つづき)

<2020 年度>

卒業演習テーマ

- ・スイーツのトレンドー平成から令和までー
- ・カフェメニューの開発ーワンプレートランチと季節の食材を使用したスイーツ開発ー
- ・天空かぼちゃを使った製品開発  
ー甲州天空かぼちゃ祭りでのかぼちゃのスイーツの販売ー
- ・抹茶と桑の葉

・Café Menu - Feature of the world of the café menu that fits in Japanー  
(カフェメニュー：世界各国のカフェの特徴と日本人に適したカフェメニュー)

<2019 年度>

卒業演習テーマ

- ・「甲州天空かぼちゃ」を使ったスイーツ開発ー甲州天空かぼちゃ祭りでの販売・PR 活動・HACCP の実践ー (4 グループ) (かぼちゃファッション、クレームブリュレ、かぼちゃお汁粉、カリッと天空まんじゅうの 4 製品を開発し、HACCP 実践による販売を行った。)
- ・食物アレルギー対応の製菓レシピー卵・乳・小麦を使用しない製品の開発ー

<2018 年度>

- ・岡本ゼミとパティシエコースの活動支援を行った。

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） 保育士養成課程の短期大学生における栄養成分表示の活用と食意識の関連 （共著）	2026年3月	山梨学院短期大学紀要 第45号
（学術論文） 保育士養成施設における食・栄養関連の教育が学生の主食・主菜・副菜の揃った食事頻度に与える影響 （共著）	2026年3月	山梨学院短期大学紀要 第45号
（その他：学会発表（示説）） 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） 食品安全・衛生学 （共著）	2023年 9月5日	学文社
（著書） 給食経営管理テキスト第4版 （共著）	2021年 3月1日	学建書院
（著書） 給食経営管理テキスト第3版 （共著）	2019年 3月31日	学建書院
（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	山梨学院短期大学紀要 第44号
（学術論文） Improvements in Preservation Properties of Homemade-Style Pickled Cucumber in Cambodia （共著）	2023年 12月	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development (2023) 14-1

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) Evaluation of the Acceptability of Cashew Apple Jam in Cambodia (共著)	2021年	International Journal of Environmental and Rural Development (IJERD), Vol. 12, No. 1, 35-41, 2021.
(学術論文) Evaluation of Acceptability of Cashew Apple Jam in Cambodia (共著)	2021年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development
(学術論文) 女子短期大学生の「日本型食生活」に対する意識と食生活状況との関連 (共著)	2021年	山梨学院短期大学紀要 第41号
(学術論文) 「栄養指導実習」における模擬授業の実践の学習効果についての検討－テキストマイニングの手法を用いた自由記述内容の分析－ (共著)	2020年 3月	山梨学院短期大学紀要 第40巻
(学術論文) Evaluation of Bacterial Contamination level in Pickles Sold at Wet Market in Cambodia - Part 1- in case of the samples from Kampong Cham and Phnom Penh (共著)	2020年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development
(学術論文) Evaluation of Bacterial Contamination Levels in Pickles Sold at Wet Market in Cambodia -Part 2- Detection of Several Food-poisoning Bacteria of 48 samples from Phnom Penh (共著)	2020年	IJERD - International Journal of Environmental and Rural Development

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 (口頭)) 製菓・製パン販売における HACCP を導入した食品衛生管理 (共同)	2024年 9月7日	第71回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 保育士養成課程の短期大学生における栄養成分表示の活用と食意識の関連 (共同)	2023年 9月2日	第70回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 女子大学生における健康的な食生活リテラシーと食品群・栄養素等摂取量との関連 (共同)	2022年 9月3日	第70回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) アレルギー対応スイーツ —小麦粉・牛乳・卵を使わない洋菓子— (共同)	2024年 3月9日	第8回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) ウェディングケーキのトレンド (共同)	2024年 3月9日	第8回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) 短期大学生の地域特産物を活用した製品開発の実践—天空かぼちゃの製菓・料理の開発及び販売— (共同)	2023年 2月	第7回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) スイーツのトレンド —平成から令和まで— (共同)	2023年 2月	第7回山梨県栄養学術研究会
(その他：学会発表 (示説)) 地域特産物を活用した製品の開発 ～甲州天空かぼちゃの製菓・料理の開発及び販売～ (共同)	2022年 9月	第69回日本栄養改善学会学術総会

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)) 製菓販売における HACCP を導入した食品衛生管理の実践 (単独)	2022 年 2 月 14 日	第 9 回日本栄養改善学会関東・甲信越支部大会
(その他：学会発表 (示説)) 女子大学生における食生活に関わるヘルスリテラシーと主食・主菜・副菜を組み合わせた食事との関連 (共同)	2022 年 2 月 14 日	第 9 回日本栄養改善学会関東・甲信越支部大会
(その他：学会発表 (示説)) 19, 20 歳の日本人女性における肥満関連遺伝子の多型と BMI との関連について (共同)	2021 年 9 月	第 68 回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 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 25 日	日本食品保蔵科学会第 70 回大会 (東京大会)
(その他：学会発表 (誌上)) 製菓開発における HACCP の実践 (共同)	2020 年 9 月 2 日	第 67 回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (誌上)) 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 (単独)	2020 年 6 月 26 日	日本食品保蔵科学会 第 69 回大会 (東京大会)
(その他：学会発表 (示説)) 栄養指導実習の模擬授業実施後における自己評価の自由記述の「用語」分析 (共同)	2019 年 9 月 7 日	第 66 回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 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た取組 (共同)	2019 年 9 月 6 日	第 66 回日本栄養改善学会学術総会

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 (口頭)) 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23日	日本食品保蔵科学会第68回大会 (福岡大会)
(その他：学会発表 (示説)) 短期大学生の「日本型食生活」に対する意識と食生活状況 (共同)	2019年 6月9日	第8回日本食育学会学術大会
(その他：学会発表 (口頭・示説)) 接触平板試験による食品衛生管理での手洗い操作の検討 (共同)	2019年 3月10日	日本栄養改善学会関東・甲信越支部 第6回学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 栄養士養成における模擬授業実施後の評価—学生の栄養教育実践力向上のための課題の検討— (共同)	2018年 9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (示説)) 栄養士養成における卒業時の質保証に関する試み (共同)	2018年 9月4日	第65回日本栄養改善学会学術総会
(その他：学会発表 (口頭)) 手指殺菌後のグローブジュース法による除菌率の検討 (共同)	2018年 6月23日	日本食品保蔵科学会第67回大会 (山梨大会)

## 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

- ・山梨県洋菓子協会主催「第15回山梨ケーキショー2025」 運営（2025年6月）
- ・山梨中央銀行連携事業「第15回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営（2025年6月～12月）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会キャンプ」 栄養スタッフ（2025年8月4日～7日）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ責任者（2015年～現在に至る）
- ・山梨県パン協同組合主催「山梨県産食材を使ったパンレシピコンテスト」 企画・運営（2025年4月～8月）
- ・NPO法人甲州元気村共催「甲州天空かぼちゃ祭り」 企画・運営（2025年9月～10月）

### 2025年3月以前（主なもの）

- ・山梨中央銀行連携事業「第14回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営（2024年8月～12月）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会キャンプ」 栄養スタッフ（2024年8月4日～7日）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ責任者（2015年～現在に至る）
- ・山梨県調理師会主催「令和6年度 調理師試験準備講習会」 講師（2024年9月11日）
- ・やまなし保育士・保育所支援センター主催「保育士の働き方セミナー アレルギーと衛生管理について」 講師（2024年11月16日）
- ・やまなし保育士・保育所支援センター主催「保育士の働き方セミナー アレルギーと衛生管理について」 内野保育園 講師（2025年1月31日）
- ・山梨中央銀行連携事業「第13回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営（2023年8月～12月）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会ミニキャンプ」 栄養スタッフ（2023年8月8日～11日）
- ・「令和3年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師（2023年1月16日）
- ・山梨中央銀行連携事業「第12回ドリームケーキプロジェクト」 企画・運営（2023年8月～12月）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会ミニキャンプ」 栄養スタッフ（2022年9月4日）
- ・2021年度山梨学院短期大学地域連携研究センター主催第3回公開講座「身近な食品衛生～食中毒や感染症予防のポイント～」 講師（2021年9月18日）
- ・「令和3年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師（2022年1月12日）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」 栄養スタッフ責任者（2015年～現在に至る）
- ・山梨県栄養士会栄養ケア検討委員会 委員（2017年～2022年）
- ・FM-KOFU「IMADOKI☆JAM」の「すすめ！ヴァンフォーレ女子」出演（2020年5月30日）

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）（つづき）

- ・日本栄養士会 TNT Geriatric for Dietitian eラーニングモニター  
（山梨県栄養士会研究教育事業部）（2020年4月～5月）
- ・「令和2年度民間保育士等キャリアアップ研修」 講師（2021年3月19日）
- ・山梨県栄養士会教育研究事業部研修会「コロナ禍における授業・実習の実例紹介」 講師  
（2021年3月31日）
- ・農林水産省主催「第14回食育推進全国大会 in やまなし」&「ヴァンフォーレ甲府」連携キャンペーン  
V-action～食で勝利をつかめ～第1弾イベント  
ヴァンフォーレ甲府の選手と楽しむ体幹アップゲーム&Vごはんランチタイム 講師  
（2019年2月23日）
- ・山梨大学医学部小児科主催「やまびこの会」  
栄養スタッフ（2011年～現在に至る）、栄養スタッフ責任者（2015年～現在に至る）
- ・山梨県栄養士会栄養ケア検討委員会 委員（2017年～現在に至る）
- ・第67回日本食品保蔵科学会山梨大会 運営委員（2017年12月～2018年7月）

受賞 ※個人、所属団体

—