

## 自己点検表

### 1. 教員個別表

フリガナ 氏名	ヤジマ ユカ 矢島 由佳	職名 人間学部	講師 健康栄養学科	取得学位 (大学名)	修士(栄養学) 女子栄養大学	(取得年月)
------------	-----------------	------------	--------------	---------------	-------------------	--------

### 2. 教育・研究業績表

#### (1) 過去5年間の教育業績

教育実践上の主な業績	年月(西暦)	概要
実習を行ううえでの安全性の整備	2006.3～	実習室内の食器、器具の管理・環境整備等は、授業を行う上で欠かせないことであり、授業内容、学生に応じて内容を改めるように努めている。特に東日本大震災以降、防災対策を心がけている。2020年後期から2023年前期にかけてはコロナ感染防止対策を行いつつ対面授業による実習を行ったこの実習による感染者は0名。
調理学実習Ⅰ・Ⅱのテキスト作成、実習後における確認テスト実施	2016.4～	調理学実習Ⅰ・調理学実習Ⅱにおけるテキストを作成。教科書はあるものの、実習内容にそったものに集約し、調味料や調味パーセントの計算など必ず計算するように、また使いやすいように作成している。2016年度から毎回の実習終了後、各内容に沿った調理科学や食品学的事項についてのペーパーによる確認問題(○×式)を行い、2020年からはmanaba現在
食品学実験Ⅰにおける基礎対策と資料作成	2019.4～2021.8	はUNIPAにて実施し、単なる実習だけに終わらせず、知識として再確認し自主学习として復習できるようにしている。大学に入学して最初の実験であり、また高校時代に実験を行っていない学生も多い。このため、実験中の事故や安全面についてと何度も講義内で指導を行っている。さらに、学生がスムーズに実験を進められるように、実験の原理や操作方法などを図や表にして説明、資料として配布するなど工夫を行った。
食品学実験Ⅱ(一般分析)のテキスト作成	2016.4～2018.3	教科書では一般分析の項目が頁等はないため、一般分析の項目を一つにまとめ、一連の流れを把握できるようにまとめた。実験方法は、チャート式とし学生でもわかりやすいように心がけた。

#### (2) 過去5年間の研究業績

I 研究活動						
著書・論文等の名称	単著 共著	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共著者名 (共著の場合)	編者名と当該執筆 者数(編著の場合)	該当頁数

[著書]						
伝え継ぐ日本の家庭料理 肉・豆腐・麩のおかず		2018.2	農山漁村文化協会・別冊うかたま		企画編集：日本調理科学会	70
伝え継ぐ日本の家庭料理 炊きこみごはん・おにぎり		2019.2	農山漁村文化協会・別冊うかたま		企画編集：日本調理科学会	44
伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち		2019.5	農山漁村文化協会・別冊うかたま		企画編集：日本調理科学会	6-7
伝え継ぐ日本の家庭料理 そば うどん 粉もの		2020.3	農山漁村文化協会・別冊うかたま		企画編集：日本調理科学会	8
[論文]						123-134
「女子大生のコンビニ弁当の利用状況と実態調査—コンビニ弁当の内容調査からの意識づけ—」	共	2009.2	仙台白百合女子大学紀要 第 13 号	高澤まき子、 世永明美		173-183
身近な食品の廃棄率 —学生による測定値と食品成分表の比較—	共	2010.3	仙台白百合女子大学紀要 第 14 号	宮下ひろみ		169-179
食生活状況と味覚感度に関する研究	共	2016.2	仙台白百合女子大学紀要 第 20 号	高澤まき子		131-139
身近な食品の廃棄率（第 2 報）— 廃棄率調査と調理技術についての—考察 —	共	2017.2	仙台白百合女子大学紀要 第 20 号	高澤まき子、 宮下ひろみ		51-59
中学生の味覚感度に関する研究—大学生との味覚感度の比較—	共	2019.3	人間の発達 仙台白百合女子大学 人間発達研究センター 紀要 13 号	高澤まき子、 鈴木裕一		
女子大学生を対象とした基本 5 味の味覚閾値に関する研究：夏期と冬期の比較	共	2021.12	日本栄養・食糧学会誌 74 巻 6 号	高澤まき子 鈴木裕一		18-21
塩類の塩味強度と苦味抑制効果の関係—有機陰イオンの役割—	共	2022.3	研究紀要青葉 13 巻 2 号	鈴木裕一 加賀山あかり		24-25 73-74
[報告書]						
平成 26 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き報告書	共	2015.7	一般社団法人 日本調理科学会	高澤まき子		89-91
小中学生の食生活・栄養摂取、身体組成および身体活動状況の実態調査	共	2019.3	人間の発達 仙台白百合女子大学 人間発達研究センター 紀要 13 号	鈴木裕一 宮下ひろみ 高澤まき子 氏家幸子 山城秋美		297-305
小中学生の食生活・栄養摂取、身体組成および身	共	2020.3	人間の発達 仙台白百合女子	鈴木裕一		

体活動状況の実態調査-成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して-(2)			大学 人間発達研究センター 紀要14号	高澤まき子 氏家幸子 山城秋美		
2012～2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書	共	2023.3	一般社団法人 日本調理科学会	家庭料理研究 委員		43-46

翻訳						
翻訳書・翻訳論文等の名称	単訳 共訳	発行または発表 の年月(西暦)	発行所、発表雑誌 (巻・号数)等の名称	共訳者名 (共訳の場合)	監修者名と当該訳者 数(監訳書の場合)	該当頁数
なし						

学術研究発表		
発表テーマ	発表年月(西暦)	発表場所
女子大生の季節における味覚感度の変動—夏季と冬季の比較— 宮城県の家庭料理 主食の特徴	2016.5 2016.8	日本家政学会 第 68 回大会 日本調理科学会 平成 28 年度大会
—伝え継ぎたいご飯料理と餅料理およびはつとにみる食文化— 宮城県家庭料理 おやつの特徴—地域に根ざしたおやつの特徴—	2017.8	日本調理科学会 平成 29 年度大会
大学生の正月料理における嗜好性と伝承性に関する実態調査	2018.5	日本家政学会 第 70 回大会
宮城県の家庭料理 主菜の特徴 自然の幸に恵まれた宮城のおかず	2018.8	日本調理科学会 平成 30 年度大会
宮城県の家庭料理 副菜の特徴 保存・加工された野菜類を用いて	2019.8	一般社団法人日本調理科学会 2019 年度大会
女子中学生アスリートの身体状況と食事の検討	2019.10	人間発達研究センター研究会
宮城県の家庭料理 行事食の特徴 —一年中行事における地域の家庭料理の特徴—	2021.9	一般社団法人 日本調理科学会 2021 年度大会
宮城県の家庭料理 地域の特徴	2022.9	一般社団法人 日本調理科学会 2022 年度大会
災害時を想定した調理学実習の教材研究	2023.6	日本調理科学会東北・北海道支部会
東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —居住形態による比較—	2023.9	一般社団法人 日本調理科学会 2023 年度大会

II 所属学会		
学会名	役職	入会年月(西暦)

日本栄養・食糧学会 日本栄養改善学会 日本栄養士会 日本調理科学会	東北・北海道支部 監事(2022.1～現在に至る) 東北・北海道支部 委員(2024.1～現在に至る).	2003.4 2004.4 2004.4 2013.9
日本味と匂学会 日本伝統食品研究会	幹事(2022.5～現在に至る)	2020.10 2022.5

Ⅲ 研究費の助成を受けた研究(過去5年間)				
助成機関名	助成を受けた年度 (西暦)	助成プログラム	研究テーマ	助成金額 (円)
仙台白百合女子大学 人間発達研究センター	2017		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—	470,000
	2018		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—(2)	395,000
	2019		小中学生の、食生活・栄養摂取、身体組成、および身体活動状況の実態調査—成長期の子どもの健康的な発育・発達の支援のためのエビデンス作りを目指して—(3)	280,000

### 3. 特記事項

<p><b>【非常勤講師】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 応用調理学実習Ⅱ(東北生活文化大学 家政学部): 2018.10～2019.3</li> <li>・ フードコーディネーター論(石巻専修大学): 2021.9-2022.3</li> <li>・ こどもの食と栄養(サポート授業)(東北こども福祉専門学院): 2022.4～現在</li> <li>・ こどもの食と栄養(スクーリング)(豊岡短期大学通信教育部こども学科): 2022.4～現在</li> </ul> <p><b>【研修・講話等講師及び委員等】</b></p> <p>平成28年度フードスペシャリスト・シンポジウム準備委員(開催地:仙台市)(2016.9.17)</p> <p>平成28年度みやぎ県民大学講座のアシスタントとして参加者への補佐・指導(2016.9.18)</p> <p>平成29年度みやぎ県民大学講座の第3回実践編の講師(2017.7.8)</p> <p>平成30年度みやぎ県民大学講座の第1回実践編の講師(2018.7.14)</p> <p>Kids Campus(本学)のレインボー綿あめ作りにチャレンジ!～食育紙芝居をみながら～の企画講師(20組以上の親子(のべ50名)参加)(2022.7.23)</p>
---

令和4年度 仙台市主催研修会講師（公立保育所の栄養士に対する講話）（2022. 7. 28）

ウソン情報大学・仙台白百合女子大学「食を通じた学生交流会」 韓国・日本学生の合同調理実習（ずんだもちとトッポギ）担当（2023. 1. 17）

南三陸町が主催するスタディツアー参加の台湾の大学生との交流会 台湾・日本学生の合同調理実習を神田教授とともに担当（2024. 1. 22）

公益社団法人フードスペシャリスト協会 フードスペシャリスト認定試験問題作成（2019. 6～現在に至る）

製菓衛生師試験委員（2022. 5～現在に至る）

【ボランティア活動】

ボランティア活動 仮設住宅への料理教室を実施（日辺グラウンド応急仮設住宅、仙台市鶴巻一丁目公園仮設住宅、田子西復興公営住宅など）（2014. 3～2016. 8）