

教育研究業績書

所属	職名	氏名	学位
生活科学部	教授	川上 育代	博士(環境共生学)

I 教育活動		
教育実践上の主な業績	年月日	概要
(1) 教育内容・方法の工夫(授業評価等を含む)		
・事前事後学修を円滑に行い、理解度を向上させるための資料作成と小テストの実施	平成22～	担当している講義においては、学生の探究心と各単元の理解力向上のために、教科書に沿って必要に応じた資料(参考資料を活用してパワーポイントを作成)を用いて講義を行っている。1年次より基礎科目と専門科目との関連についての意識づけを大切にしている。「小テスト」を講義開始時に実施し、前回の講義内容について復習を行い、事後学修を徹底するように努めている。さらに、当日の講義内容に関連する新聞記事や時事問題を提示し、学生の興味を促し、学修の定着を図る工夫をしている。
・調理学実習Ⅲ(2年生前期) グループ単位での事前事後学修の取り組み	平成22～	献立作成、試作、大量調理を担当するグループに対して、大量調理の理解度の向上だけではなくグループ間の協調性や積極性を養うために、実習日以外の事前事後学修の時間を各クラスで設けている(2年1組:水曜日昼休み又は3限目、2年2組:木曜日昼休み又は4限目各30～60分程度)。少人数対応は、個々の苦手分野について早急に改善指導が可能となる。
・給食管理実習(2年後期) 臨地実習の事前学修として、管理栄養士業務に対する理解度の向上とこれまでの習得した知識の融合	平成22～	学内学生(1年生、4年生)を対象とした給食の提供を通して、給食の運営・栄養管理等に関する管理栄養士業務の確認とマーケティング力の理解と応用力を養う工夫をしている。 満足度や食環境に関するアンケート調査をExcelに入力し、給食により多角的な面から得られる満足度や食環境の分析を行い、グループで課題抽出し、改善案を議論している。また、献立に用いた食材料料についての原価をExcelに入力し、ABC分析で食材料料費の原価分析を行い、グループで改善法を議論している。
・臨地実習Ⅱと事前事後学修	平成22～	臨地実習Ⅱ(給食経営管理論)で、学生が各施設の特徴を十分に把握し、積極的に充実した実習を体験することができるように事前事後学修を計画、実施している(各分野で活躍する管理栄養士の講演や4年生の実習体験講話の企画、嚥下食の調理実習等)。一般常識や実習後のお礼状の書き方の指導等は、進路指導と同時並行に行っていくので就職活動の心構えとしても重要な時間である。
(2) 作成した教科書・教材・参考書		
「熊本藩士のレシピ帖」 (発行:熊本城築城400年記念事業実行委員会) 保育所給食の手引き(熊本県)	平成20年	近世熊本の食史料である「料理方秘」と「歳時記」をもとにした現代版レシピ本の作成(菓子部門)に携わった。
保育所給食の手引き(熊本県)	平成23年	保育所における給食の衛生管理についての手引き書検討委員会の委員として務めた。
・伝え継ぐ日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ (再掲)	平成30年6月	「伝え継ぐ日本の家庭料理」(農山漁村文化協会出版)は、47都道府県の各地域で伝え継ぎたい気郷土料理の聞き書き調査を日本調理科学会の会員が行い、家庭で作りやすいレシピに書きおこした熊本の郷土料理のおやつ「いきなりだんご」を担当した。(p45)
・伝え継ぐ日本の家庭料理 漬物 佃煮 なめ味噌	令和元年9月	「しよんしよん」(p108)
・伝え継ぐ日本の家庭料理 年取りと正月の料理	令和2年12月	「からしれんこん」(p101)
・伝え継ぐ日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏	令和3年2月	「どろりあげ」(p105)

(3)教育方法・教育実践に関する発表、講演等		
熊本県調理師試験準備対策講習会	平成23年～ 令和元年 年1回	調理師試験の直前対策講座(調理学)を担当。調理学の過去問題、各項目のポイントについて解説を行った。(熊本市食品衛生協会)
熊本県家庭的保育者等研修会	平成24年9月 平成25年9月 平成26年9月	家庭的保育者研修会の栄養分野(「食事と栄養」)について講話を担当した。
熊日管理栄養士国家試験対策講座	平成25年3回 平成26年3回	一般社会人(少人数クラス)を対象とした管理栄養士国家試験対策講座で給食経営管理論の講義を担当した。
(4)その他教育活動上特記すべき事項		
尚綱公開講座	平成24年9月	講話「若年者の味覚感受性と食生活の関連について」(尚綱大学)
和食について学ぶ実践講座	平成26年12月	講話「味覚閾値と食生活について」(九州農政局消費・安全消費生活課食育推進係)
熊本元気塾	平成29年8月23日	講話「おいしさを科学する-生存に欠かせぬ感覚 味覚-」(熊本市流通団地協同組合:熊本市流通情報会館)
熊本小児歯科懇話会研修会	平成30年3月	講話「おいしさを味わう」(熊本小児歯科懇話会)
平成29年度熊本市歯科衛生士職能力向上研修会	平成30年3月	講話「おいしさを味わう」(熊本市)
第58回東海大学九州キャンパス公開セミナー Lets'不思議!	平成30年12月	講話「おいしさと健康を求めて」(東海大学)
ラウンドテーブル(熊本市産業振興課)	平成31年2月	おいしさと味覚に関する講話担当
菊池地域食育活動事例報告会	令和2年1月	講話「保育所等における食育～PDCAサイクルによる効果的な食育実践～」(熊本県北広域本部保健福祉環境部)
熊本市西部ブロック研修会	令和4年11月28日	講話「食育で育てたい食べる力」(熊本市)

II 研究活動

著書・論文等の名称	単著・共著の別	発行または発表の年月	発行所、発表雑誌(及び巻、号数)等の名称	編者・著者名(共著の場合のみ記入)	該当頁数
(著書)					
伝え継ぐ 日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ	共著	平成30年6月	農山漁村文化協会 (農文協)		p45
伝え継ぐ 日本の家庭料理 漬物 佃煮 なめ味噌	共著	令和元年9月	農山漁村文化協会 (農文協)		p108
伝え継ぐ 日本の家庭料理 年取りと正月の料理	共著	令和2年12月	農山漁村文化協会 (農文協)		p101
伝え継ぐ 日本の家庭料理 野菜のおかず 春から夏	共著	令和3年2月	農山漁村文化協会 (農文協)		p105
(論文)					
女子大生における味覚感度の現状と「だし」の嗜好性	共著	平成23年2月	栄養学雑誌, Vol.69 No1	川上育代, 我如古菜月, 湯之上祐子, 松添直隆, 北野直子, 他1名	p10-p19
幼児における身体活動・生活時間と食物摂取状況の実態調査	共著	平成24年	保育と保健, 18巻, 1号	池上由美, 中嶋名菜, 川上育代, 西脇雅人, 松添直隆, 北野直子	p35-p40
大学生における調理に対する意識の現状と料理教室参加後の調理に対する意識および調理技術の変化	共著	平成24年4月	日本食生活, Vol.22 No4	北野直子, 我如古菜月, 川上育代, 中嶋名菜, 江藤ひろみ, 他2名	p308-p314

保育園の食育の実態調査	共著	平成24年7月	保育と保健, 18巻, 2号	川上育代, 中嶋名菜, 和島孝浩, 北野直子, 松添直隆	p88-p91
園児を取り巻く食環境の現状	共著	平成24年7月	保育と保健, 18巻, 2号	松添直隆, 川上育代, 中嶋名菜, 和島孝浩, 北野直子	p92-p96
女子大生における味覚感度と食物摂取状況ならびに食生活との関連	共著	平成24年10月	日本食育学会誌, 6巻, 4号	川上育代, 我如古菜月, 湯之上祐子, 松添直隆, 北野直子, 他1名	p351-p357
保育園における食育の内容と考え方	共著	平成25年1月	保育と保健, 18巻, 2号	川上育代, 中嶋名菜, 和島孝浩, 北野直子, 松添直隆	p22-p28
園児と保護者の食嗜好の現状	共著	平成25年1月	保育と保健, 19巻, 1号	松添直隆, 川上育代, 中嶋名菜, 和島孝浩, 北野直子	p35-p40
The relationship between taste sensitivity and eating behaviors in high school students	共著	平成28年4月	Agriculture & Environment Journal of Food, vol.14(1)	Ikuyo Kawakami, Natsuki Ganeko, Nana Nakashima, Naoko Kitano, Naotaka Matsuzoe, 他1名	p238-p242
高校生のだしの嗜好ならびに食経験がうま味認知閾値に及ぼす影響	共著	平成31年2月	美味技術学会誌, 17(1)	中嶋名菜, 小泉采音, 北野直子, 川上育代, 中嶋康博, 松添直隆	p18-p25
若年女性の食習慣, ストレス, 痩せ願望が味覚感受性に及ぼす影響	共著	令和2年7月	美味技術学会誌, 19(1)	中嶋名菜, 松田志穂, 川上育代, 松添直隆, 北野直子	p37-p45
若年女性の5基本味の味覚感度の経年変化と食習慣との関連	共著	令和2年7月	美味技術学会誌, 19(1)	川上育代, 中嶋名菜, 我如古菜月, 北野直子, 松添直隆	p20-p29
(その他)					
熊本県の家庭料理おやつの特徴 小麦粉を中心とした農繁期の小屋	共同	平成29年 8月31日, 9月1日	一般社団法人 日本調理科学会 (お茶の水大学)	○秋吉澄子1, 小林康子1, 柴田文1, 原田香1, 川上育代2, 中嶋名菜3, 北野直子3, 戸次元子(1尚綱大短大, 2尚綱大, 3熊本県立大)	
熊本県の家庭料理副菜の特徴 新鮮な山の幸・海の幸・川の幸を味わう料理	共同	平成30年 8月31日, 9月1日	一般社団法人 日本調理科学会 (武庫川女子大学)	○秋吉澄子1, 小林康子1, 柴田文1, 原田香1, 川上育代2, 中嶋名菜3, 北野直子3, 戸次元子(1尚綱大短大, 2尚綱大, 3熊本県立大)	
熊本県の家庭料理副菜の特徴 先人の知恵が生かされた地産地消のおかず	共同	令和元年 8月26日, 27日	一般社団法人 日本調理科学会 (中村学園大学)	○秋吉澄子1, 小林康子1, 柴田文1, 原田香1, 川上育代2, 中嶋名菜3, 北野直子3, 戸次元子(1尚綱大短大, 2尚綱大, 3熊本県立大)	
(その他)					
レシピ作成委託事業 (受託研究)	代表	平成22年	果実連	栗の新品種である「ぼろたん」の食べ方についてレシピ作成(500)	
平成30年度中山間農業モデル地区支援事業	分担	平成30年11月 ～令和2年2月	熊本県	地域資源を活用した加工品開発と食農教育活動(50)	
廃棄サラダタマネギを活用した新規加工食品と料理 レシピ開発	分担	令和2年4月 ～令和5年3月	公益財団法人水俣・芦北地域振興財団	廃棄サラダタマネギを活用した新規加工食品と料理レシピ開発(2529)	
一時的なストレスが味覚感受性に与える影響	代表	令和2年11月 ～令和3年10月	美味技術学会 2021年度研究助成	一時的なストレスが味覚感受性に与える影響(140)	

Ⅲ 学会等及び社会における主な活動

平成22年6月 ～令和4年3月	学校給食用物資検討委員会 熊本市学校給食会(熊本市) (副委員長～平成26年6月, 委員長～平成27年6月～)
平成23年7月	「保育所給食の手引き」(熊本県)作成委員会(～平成23年8月)
平成25年12月	熊本県子ども総合療育センター給食業務委託契約審査委員会(～平成26年3月)

平成27年6月～令和4年3月	熊本市学校給食用調理等業務委託評価委員会(委員長)、 熊本市教育委員会(熊本市)、
平成28年12月	熊本県子ども総合療育センター給食業務委託契約審査委員会(～平成29年3月)
平成29年7月1日	日本調理科学会九州支部大会 (主催県:熊本県熊本市)
平成29年7月1日	一般社団法人 日本調理科学会(東京 お茶の水女子大学)
平成29年9～11月	中村学園大学 非常勤講師 (後期 給食経営管理実習 9～11月)(～令和2年)
平成30年7月1日	一般社団法人大学コンソーシアム熊本主催「進学大ダンスセミナー—2018」
平成30年8月	熊本市学校給食調理等業務委託における総合評価落札方式に係る学識経験者意見聴取
平成30年8月31日、9月1日	一般社団法人 日本調理科学会(兵庫県 武庫川女子大学)
平成30年11月16日	高大連携事業(尚綱高校)
令和元年8月	熊本市学校給食調理等業務委託における総合評価落札方式に係る学識経験者意見聴取
令和元年8月26、27日	一般社団法人 日本調理科学会(福岡県 中村学園大学)
令和1年9月12日	【模擬授業】高大連携事業(尚綱高校)