

V 教育研究等環境

1 専任教員の教育・研究業績

発達栄養学科		杉山 文
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)		
科目(調理学)において理解力と興味をもたせる為の工夫	2014年04月～ 現在に至る	食品の栄養特性や物性等について講義をする。また新規食品、食品成分が健康にあたえる影響、栄養面だけでなく安全面、食品の加工、調理の方法等、授業ではそれらをスライドを利用し図表などで解説を行う。学習事項を分かりやすく確認、理解出来るよう毎回授業終了後にテーマに沿った確認テストを行い学生の理解度を向上させている。
実習科目(調理学実習A)において理解力と興味をもたせる為の工夫	2014年04月～ 現在に至る	食品に対する正しい知識と調理素材や調理操作に対する基本的な知識を身につけるために各回デモンストレーションを行い目的、方法を確認、講義後に実習を行う。食品の安全面を考慮し、衛生管理の重要性を理解させている。実習は食材発注から行い、食材の準備から管理までを行う。実習後は盛り付けまで徹底して指導を行う。実習内容は毎回テーマに沿って行い、和食、洋食、中華、製菓また凝固剤の特性比較などを実習、食感の違いを理解する。色々な調理方法、盛り付け等を学習するなど幅広い授業を行う。実習終了後、エネルギー計算、レポートを作成し、人体に対しての栄養面や調理の方法を理解、確認させ、技術、知識の定着をさせている。
実習科目(調理学実習B)において理解力と興味をもたせる為の工夫	2014年04月～ 現在に至る	調理学実習Aで学んだ知識、技術をより高め、行事食などを入れ実習をしている。また、企業との連携を取り入れたお魚料理教室や防災教室など実習に入れ管理栄養士として必要な知識を深めている。
管理栄養士演習Aにおける国家試験に向けた基礎知識の理解	2014年10月～ 現在に至る	3回生を対象として開講される科目である管理栄養士演習Aでは、管理栄養士国家試験のための食べものと健康分野の基礎知識の修得に重点をおいて授業を運営している。管理栄養士国家試験の過去5年間の問題内容について、卒業進路において必要となる知識として解説を実施することで、学生の学習意欲を高めている。
管理栄養士演習Dにおける国家試験に向けた基礎知識の理解	2014年4月～ 現在に至る	4回生を対象として開講される通年科目である管理栄養士演習Dでは、管理栄養士国家試験のための基礎知識の修得に重点をおいて授業を運営している。管理栄養士国家試験の過去5年間の問題内容について解説を実施することで、学生の学習意欲を高めている。
共通教育科目(食と健康)における工夫	2019年10月～ 現在に至る	全学部の学生を対象に開講される共通教育科目 食と健康では、生活の中での食、健康に関する知識の修得や関心を高めることを目的として授業を実施している。
実習科目(製菓実習)において理解力と興味をもたせる為の工夫	2014年04月～ 現在に至る	製菓を作るうえで必要となる基礎知識や技術を学ぶ。器具の使用方法を学び衛生的に作業を行う。製菓の基礎技術を学び、調理操作、理論を理解することを目的に授業を実施している。 和菓子、洋菓子、中華菓子など幅広いメニュー取り入れ、少人数での実習をしている。
2 作成した教科書、教材、参考書		

調理・献立作成の基礎	2017年1月	<p>実習系科目や、調理作成の知識が必要な科目全般の基礎となり、食品、調理、献立作成の基礎作りが習得できる分かりやすく使いやすい指導書が必要である。学生に理解しやすく受け入れられやすく、かつ教師にとっては教えやすいテキストを作成した。担当した箇所は導入教育としても役立つ1冊あれば1回生から4回生まで使えるものとした。実習系科目(調理学実習、給食経営管理実習、栄養教育論実習、臨床栄養学実習など)。受講する前の基礎作りや各専門科目と橋渡しとなるような内容とした。</p> <p>執筆を担当した部分 調理の基礎である立ち方、包丁の持ち方、切り方、計量の仕方(重量、容積)、器具の名前と選び方。調味・調理の基本(調味料の入れ方、濃口・薄口醤油の違い、味噌の入れ方、和え物のあえるタイミングなど) 調理用語(調理方法も含む)(業績著書で再掲)p.3-18</p>
おいしい料理のサイエンス	2019年12月	<p>管理栄養士を目指す学生に「料理の科学」が見てわかるように食品ごとの主要な「料理の科学」を写真や図とともに解説し、関連する料理のレシピ、応用料理、関連する科学の知識を習得できる指導書を作成することができる内容とした。また、調理実習の教科書として活用できる内容とした。</p>
3 教育方法・教育実践に関する発表、講演等		
シンポジスト		
日本健康体力栄養学会「スポーツと栄養」	2016年5月	<p>スポーツ選手に栄養素をうまく充足させるために適した調理方法を提案する。たんぱく質は運動後、食事から十分に摂取する必要があるがたんぱく質は摂取量が多くなるほど食塩摂取量が多くなる傾向になる。長期間の過剰摂取は高血圧の原因にもなるため香辛料や香味野菜等をうまく使用、過剰摂取を防ぐ工夫をし食品が偏らないようバランスを考え食品の組み合わせ、調理法に工夫する方法などを紹介した。</p>
統合医療研究会「食事からのアプローチ 調理への展開」	2016年9月	<p>飲食物の咀嚼や飲み込みが困難ないわゆる摂食・嚥下障害者の食事は、口腔内で食塊形成、咽頭および食道における食塊通過に優れ食材や調理の工夫が求められる。ゼラチン、アガーを用いてゼリー状、ムース状にすることにより食事を安全に摂取させることができる。嚥下困難食でもゲル化剤の代わりに使用出来る濃度を研究し、泡状にするなど、使用方法を紹介した。</p>
第15回市民公開フォーラム 「若さを保つ腸活レシピ」札幌農学同窓会	2019年6月	<p>ビタミンやミネラル、ポリフェノールなど色素、イソチオシアネートなどの辛み成分などを合わせファイトケミカルと呼ばれており、生体調整機能を示す機能が注目されている。これらを含む野菜、発酵食品や食物繊維、オリゴ糖など含む食材を使用したレシピを紹介した。</p>
講演		
四条畷保健所「おいしさから考える減塩対策 飲食店事業所に減塩メニューを広めるために」	2015年9月	四条畷保健所
「おいしさから考える減塩対策」	2015年11月	十三病院
「減塩のための調理の工夫」	2016年10月	藤井寺保健所 高血圧予防講習会
「野菜中心でバランスの良いおいしいメニュー作りの提案」	2017年11月	守口保健所 食育実践研究会
「からだの中からきれいになる食事」	2018年2月	パナソニック健康セミナー ジューテック新潟
「食事からつくる健康」	2018年8月、9月	大阪府、全国健康保険組合 女性のための健活セミナー グランフロント、あべのハルカス2回
「からだの中からきれいになる食事」	2018年11月	パナソニック健康セミナー 京都商工会議所 卸売り商業部会
「からだの元気は食事から 糖質控えめでも美味しい食事」	2019年8月、10月	大阪府、全国健康保険組合 女性のための健活セミナー グランフロント、あべのハルカス2回
「健康キャンパスプロジェクト」	2019年11月	立命館大学いばらぎキャンパス 大阪府健康医療部健康推進室
「おいしく食べてからだメンテナンス 食事からつくる健康」	2020年12月	大阪府、全国健康保険組合 LIVE配信
「毎日の食事で体の中から変えていこう」	2021年7月	東大阪商工会議所
メディア出演		

「雨上がり食楽部」	2014年～2016年	関西テレビ 料理コメント21回
「魔法のレストラン」	2012年～2019年	毎日放送 料理コメント5回
「やまとナゼしこ」	2014年9月	関西テレビ 相愛大学リエゾンでの撮影
「おはよう朝日」	2014年12月	朝日放送 「簡単にでき見栄えのいい美味しいおせち料理」 相愛大学リエゾンでの撮影
「ビーバップハイヒール」	2015年10月	朝日放送 美夜食コンテスト審査員
「やすよともこの裏側発見」	2015年12月	eo光 「おせち料理」相愛大学リエゾンでの撮影
「特集番組」	2017年12月	関西テレビ 「時短、簡単、今夜使える時短レシピ、本場韓国食材の秘密」
「ごごナマおいしい金曜日」	2018年8月	NHK 「夏バテ解消グルメ」全国生放送
「ごごナマおいしい金曜日」	2020年5月	NHK 「さっぱりしそを食べつくす」全国生放送
「ごごナマおいしい金曜日」	2020年6月	NHK 「食べてからだメンテナンス」全国生放送
「ごごナマおいしい金曜日」	2020年8月	NHK 「ベストセレクション食べて元気」
「ごごナマおいしい金曜日」	2021年2月	NHK 「春野菜満開 ヘルシーレシピ」全国生放送
(料理監修)		
「魔法のレストラン」	2016年～	毎日放送
「サタデープラス」	2017年～2018年	毎日放送

論文					
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
論文					
脳血管疾患予防を指向した減塩対策の 表面調理法に関する研究	共著	2010年03月	日本健康体力栄養学会誌	高橋節子、杉山文、多門隆子、今 木正英ほか	第13巻第3号p.25-32
脳血管疾患予防を指向した口腔ケアに よる味覚の変化に関する研究	共著	2010年03月	日本健康体力栄養学会誌	杉山文、高橋節子、多門隆子ほか	第13巻第3号p.33-38
栄養士養成課程学生の塩分表示の知 識・意識・行動の実態 専門教育を受けた期間と関連から考察 した塩分表示と消費者教育のあり方	共著	2011年04月	京都文教短期大学紀要	田中恵子、杉山文、森美奈子、坂 本裕子、中嶋千恵、森田順子	第50集p.21-32
壮中年期男性における3回の随時採取 尿から算出した食塩およびカリウムの摂 取量と食習慣の関係	共著	2015年03月	相愛大学研究論集	角谷勲、多門隆子、堀野茂代、佐 藤真一、庄條愛子、水野浄子、竹 山育子、杉山文、太田美穂、宮谷 秀一	第31巻p.21-32
地域連携事業が管理栄養士養成課程 の学生に及ぼす効果	共著	2016年03月	相愛大学研究論集	村井陽子、多門隆子、堀野成代、 竹山育子、杉山文、水野浄子	第32巻p.1-9
管理栄養士養成課程の実習科目の中 に位置付けた地域連携事業の効果	共著	2016年10月	栄養学雑誌	村井陽子、多門隆子、竹山育子、 岸田由岐、杉山文、堀野成代	第74巻第5号p.148-155
(報告)					
脳血管疾患予防を指向した実践的手法 の開発とその介入効果に関する研究	共著	2007年02月	大阪府立大学大学院総合リハ ビリテーション学研究科報告書 (修士論文)	杉山文、大黒啓一、江崎ひろみ	p.37-42
(実践報告)					
相愛大学人間発達学部発達栄養学科 公開シンポジウム		平成29年3月	相愛大学研究論集第33巻		p.90～94
食と防災のシンポジウム「備えてまっか ー！まさかの時の食V」災害時のレシピ		平成29年3月	相愛大学研究論集第33巻		p.108～109

研究活動 個人での活動	
2011年1月	毎日新聞「味な人たち」子供料理教室 掲載
2011年2月～12月	あまから手帖「生活習慣病予備軍のためのエピキュリアン・レシピ」

2011年4月～現在に至る	新田ゼラチン「コラーゲンナビ」新田ゼラチンホームページでの料理レシピ掲載
2011年11月～2014年	食育ウイズガス全国「親子クッキングコンテスト」東海地区三重県予選 審査員
2011年2月～12月	あまから手帖「生活習慣病予備軍のためのエビキュリアン・レシピ」
2011年10月～2015年12月	神戸コープ冊子「ステーション」料理レシピ掲載
2012年	パナソニックトリプルワイドガス読本 料理レシピ冊子
2013年	大阪ガス「旬彩クッキング秋冬豪」料理レシピ掲載
2013年9月、11月	パナソニックショールームでの料理イベント講師 9月：秋田市、11月：柏市
2013年～2019年12月	パロー「クッキングパートナー」料理レシピ掲載
2013年12月	あまから手帖「サラヤヘルシーごはん料理」料理レシピ掲載
2014年3月～2017年9月	東和薬品「健康的な食生活」東和薬品ホームページでの料理レシピ掲載（現在も掲載）
2014年12月～2105年11月	パナソニックショールームでの料理イベント講師 松本市
2014年12月～2105年11月	パナソニックセンター大阪 料理イベント講師（月1回計12回）
2015年3月	サンケイリビング「イマドキの減塩ライフ」料理レシピ掲載
2015年3月	パナソニックショールームでの料理イベント講師 長野市
2015年8月	新田ゼラチン「料理とおやつレシピ」料理レシピ冊子
2015年12月	パナソニックセンター大阪 料理イベント講師 主催 日本ハム
2015年8月	新田ゼラチン「料理とおやつレシピ」料理レシピ本
2017年1月～12月	あまから手帖「美食健」コメント掲載
2017年4月	東和薬品「あしたの健康をつくるきょうの減塩レシピ」レシピ掲載
2017年6月～2020年3月	サンケイリビング「からだヨロコビごはん」料理レシピ掲載
2017年8月	南海電鉄主催 大阪ガスハグミュージアム 「暮らし菜園夏野菜」、「夏野菜の女子菜園」料理イベント講師2回
2017年4月～2020年3月	フジッコ「Beans Life」フジッコ季刊誌 レシピ掲載
2019年3月	あまから手帖「鶏、昆布だし」レシピ掲載
2019年7月	あまから手帖「肉食のススメ」コメント掲載
2019年	大阪ガス「鶏、昆布だし」レシピ冊子
2020年2月、3月	パナソニックショールームでの料理イベント講師 横浜
2020年8月	あまから手帖「水だしのススメ」レシピ掲載
2020年	大阪ガス「水だしのススメ」レシピ冊子
2021年7月	大阪いずみ市民協同組合「おいしいくらし」新聞広告大阪府下への新聞チラシ配布、動画配信
2022年3月	大阪いずみ市民協同組合「おいしいくらし」新聞広告大阪府下への新聞チラシ配布、動画配信