

2021 年度 教育 研究 活動 報告 用 紙 (様式 9)

氏名	山田 志麻	職名	准教授	学位	博士 (歯学) (九州歯科大学 2019 年 12 月)
----	-------	----	-----	----	------------------------------

研 究 分 野	研究内容のキーワード
調理学、調理科学、食育、地域健康開発 高齢者の栄養、スポーツ栄養	調理科学 食育 高齢者 嚥下食 咀嚼 低栄養 口腔ケア 舌圧 健康増進 スポーツ栄養

研 究 課 題
・スポーツセンターを利用する高齢者の身体状況について体組成を基に考察する。 ・在宅高齢者の口腔・栄養状態の調査により実態を把握し、口腔ケア・栄養指導等の介入により対象者の QOL の向上を図る。 ・地獄釜を利用した調理の応用法について。 ・高齢者のための食事の考察。 ・次世代向けおせち料理の開発。

担 当 授 業 科 目
・基礎調理学実習 (前期) (栄養学科) ・調理学 (前期) (栄養学科) ・フードコーディネート論 (前期) (栄養学科) ・フードスペシャリスト論 (前期) (栄養学科) ・実践調理・調理科学演習 (前期) (栄養学科) ・高齢者支援学 I (後期) (栄養学科) ・応用調理学実習 (後期) (栄養学科) ・初年次セミナー (後期) (栄養学科) ・管理栄養士演習 I (通年) (栄養学科) ・卒業ゼミ (通年) (栄養学科)

授業を行う上で工夫した事項 (※ 助手については、実習・演習等の指導を行う上で工夫した事項)
授業科目名【 基礎調理学実習 】 食や栄養、食文化やマナーなどに関して、知識や理解、経験等が乏しい現代の学生を対象としているため、食品について見る、触れる、切る、調理、盛付、配膳まで一連の流れが理解できるようつとめた。また、食品の取り扱いや食品成分表の使い方、栄養価計算の方法まで次の応用調理学実習で活用できるよう周知徹底させた。
授業科目名【 調理学 】 調理学の中核として、食材それぞれの特徴、取扱い (保存や調理加工)、それにとまなう調理科学について、例をあげながら具体的に説明した。单元ごとにまとめた復習プリントを作成し、すべての重要項目や国試出題頻度な高いキーワードについて学習させた。
授業科目名【 フードコーディネート論 】 フードスペシャリスト認定試験 100%合格のため、ガイドラインにそった講義を行い、過去問で出題頻度の高い問題やキーワードを中心に单元ごとにまとめて講義した。

授業科目名【 フードスペシャリスト論 】 フードスペシャリスト認定試験 100%合格のため、ガイドラインにそった講義を行い、過去問で出題頻度の高い問題やキーワードを中心に单元ごとにまとめて講義した。
授業科目名【 実践調理・調理科学演習 】 1 年時から学習してきた調理学及び調理科学のまとめとして、数種の官能評価を実施・集計し、その結果を評価できるように実践した。また、食品材料の特性を知り、食品の組織や成分の変化を化学的・物理的な面から学ぶため、実験及び測定を行った。その他、未知の調味料や食材について学習し、実際に調理することで想像力や実践力を身に付けられるよう工夫した。
授業科目名【 高齢者支援学Ⅰ 】 看護・福祉と合同で高齢者を支援するための知識を習得し、さらに PBL を導入により、それぞれの分野や立場から、課題の抽出、問題の解決を図れるよう、学習内容を検討した。他学科の学生が互いに率直な意見を述べ問題解決までの話し合いとまとめができるよう環境づくりを心掛けた。
授業科目名【 応用調理学実習 】 1 年前期で学んだ基礎調理の知識や技術を活かし、さらに応用調理の技術を身につけるため、低コストで簡単に時短料理を作れるよう心掛けた。また、少量調理から大量調理へステップアップするため、食品の重量やカサ、栄養や見た目の彩や盛付など幅広く説明を行った。
授業科目名【 初年次セミナーⅡ 】 初年次セミナーⅡは、前期初年次セミナーⅠより、ブラッシュアップした形で、大学生として必要な学習能力を向上するための支援を行った。遠隔授業だったため、グループワークを円滑に行えるよう努めた。
授業科目名【 管理栄養士演習Ⅰ 】 1 年次に履修した調理学の復習及びまとめを行い、基礎的な栄養士認定試験問題から複雑な国家試験問題まで、問題を解かせ解説を行った。
授業科目名【 卒業ゼミ 】 数名のグループに分かれ、テーマにあったデモンストレーションを実施した。計画、買出し、実演することで、栄養士としての立場を理解し、アンケートの実施により実践の評価を行った。自らが今後の課題を見つけ、学習目標につながるよう努めた。

学 会 に お け る 活 動		
所属学会等の名称	役職名等（任期）	加入時期
日本栄養改善学会	正会員	1997 年から現在に至る
日本家政学会	正会員	1997 年から現在に至る
〃	第 74 回大会実行委員	2021 年から現在に至る
日本家政学会 九州支部	会計監査	2018 年 3 月～現在に至る
〃	九州支部大会実行委員	2019 年度
日本口腔衛生学会	正会員	
日本調理科学会	正会員	2013 年から現在に至る
		2013 年から現在に至る

2021年度 研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 調理学の基本	共著	2020年1月17日	同文書院	管理栄養士国家試験ガイドラインの内容に準拠。「食生活指針」等の改定も踏まえ、食事設計を重視。必要とされる知識・技術をわかりやすく解説。
(学術論文)				
(翻訳)				
(学会発表)				

外部資金（科学研究費補助金等）導入状況（本学共同研究費を含む）			
(1) 共同研究			
研究題目	交付団体	研究者 ○代表者（）内は学外者	交付決定額 (単位：円)
コロナ禍における感染予防を徹底したリモート介護予防対策の開発とその有効性の検討	科研費	山田 志麻、(○田川 達也、藤田 大輔、佐野 伸之、山之口 稔隆)	不採択

外部資金（科学研究費補助金等）導入状況（本学共同研究費を含む）			
(2) 個人研究			
研究題目	交付団体	交付決定額 (単位：円)	備考

社 会 に お け る 活 動 等		
団体・委員会等の名称 (内 容)	役 職 名 等	任 期 間 等
【社会活動】 ・2021 グリーンパーク食育事業 （地域貢献活動：かぼちゃの収穫） ・2021 グリーンパーク食育事業 （地域貢献活動：食育実習） ・八幡バプテスト教会主日教会 【講習会】 ・健・スポ KGG ナイトセミナー ・北九州市民カレッジ（大学連携リレ ー講座）コロナ禍下での暮らし方	講師 講師 司式 講師 講師	2021 年 7 月 24 日 2021 年 12 月 4 日 2019 年 4 月 ～現在に至る 2022 年 1 月 31 日 2022 年 2 月 4 日