

准教授

山田 志麻

■ 学歴

1. 2017年3月 九州歯科大学 地域健康開発歯学分野 (博士課程) 単位取得満期退学

■ 学位

1. 2019年12月 博士(歯学)

■ 研究分野

1. 調理学・調理科学
2. 食育
3. 高齢者の栄養

■ 研究キーワード

1. フードコーディネーター
2. 食文化
3. 低栄養

■ 研究課題

1. 在宅高齢者の口腔・栄養状態実態調査
2. 次世代向けおせち料理の開発
3. 糠床・糠炊き調理

■ 担当授業科目

1. 基礎調理学実習(前期)(栄養学科) 必須
2. 調理学(前期)(栄養学科) 必須
3. フードコーディネーター論(前期)(栄養学科) 選択
4. 実践調理・調理科学演習(前期)(栄養学科) 選択
5. 高齢者支援学Ⅰ(後期)(栄養学科) 選択
6. 調理師論(前期)(栄養学科) 選択
7. 応用調理学実習(後期)(栄養学科) 必須
8. 初年次セミナー(後期)(栄養学科) 必須
9. 管理栄養士演習Ⅰ(通年)(栄養学科) 必須
10. 実践活動(通年)(栄養学科) 選択
11. 臨床栄養活動論(後期)(栄養学科) 選択
12. 臨地実習Ⅱ(病院実習) 必須

■ 授業を行う上で工夫した事項

※ 助教・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

1.	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。
2.	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。單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。
3.	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單元ごとにまとめて講義した。
4.	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。
5.	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。
6.	授業科目名【調理師論】 1年前期に学んだ調理学、食品学、解剖生理学等の復習および調理師として、その他に必要な領域を総合的に学び、調理師としての知識を習得するよう、専門分野ごとに複数の教員が指導に当たるようオムニバス形式としている。
7.	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。
8.	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。
9.	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。
10.	授業科目名【実践活動】

	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。
11.	<p>授業科目名【実践栄養活動論】</p> <p>臨地実習Ⅱ（臨床栄養：病院実習）を履修するために重要な科目である。臨床における管理栄養士の役割や臨床栄養管理業務と給食経営管理業務の関連を理解し、チーム医療での管理栄養士の役割を理解するよう努めた。</p>
12.	<p>授業科目名【臨地実習Ⅱ（病院実習）】</p> <p>臨地実習Ⅱ（臨床栄養：病院実習）を受けるための準備を行い、特に調理指導においては、細部までこだわった献立を試作し万全の状態での臨地実習に臨めるよう努めた。</p>

■ 学会における活動

	加入時期	所属学会等の名称	役職名等（任期）
1.	1997年4月～現在に至る	日本栄養改善学会	
2.	1997年4月～現在に至る	日本家政学会	九州支部実行委員
3.	2013年4月～現在に至る	日本口腔衛生学会	
4.	2013年4月～現在に至る	日本調理科学学会	九州支部福岡A幹事
5.	2024年2月～現在に至る	日本キリスト教教育学会	

■ 研究業績等に関する事項（2023年度）

	発行又は発表の年月	著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
（著書）					
1.	2025年3月	イラスト調理科学第2版	共著	東京教学社	栄養士養成施設の専門学校・短大及び管理栄養士の養成に必要な調理科学の専門書
2.					
3.					
（学術論文）					
1.	2025年3月	聖書にまつわる食べ物～旧約聖書を中心に～	単著	西南女学院大学紀要 29, 2025	旧約聖書にまつわる食べ物について、食物の歴史や栄養などについて解説
2.					
3.					
（翻訳）					
1.					
2.					

3.					
(学会発表)					
1.					
2.					
3.					

■ 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)
1.				
2.				
3.				

(2) 個人研究				
	研究題目	交付団体	交付決定額 (単位：円)	備考
1.				
2.				
3.				

■ 社会における活動

	任期 期間等	団体・委員会等の名称 (内容)	役職名等
1.	2016年4月～現在に至る	グリーンパーク食育事業 (障害ある子どもやその家族との芋ほり及び食育実習)	食育実習担当
2.	2022年4月～現在に至る	八幡バプテスト教会	役員・司式
3.	2024年3月～現在に至る	北九州市立ユースステーション (小中高を対象としたミニクッキング講座)	調理実習講師
4.	2024年1月～現在に至る	九電(未活用農作物の商品開発)	調理担当
5.	2024年11月19日	北九州市産業経済局 (北九州糠床・糠炊き研究会会長による調理実習)	実習担当

■ 学内における活動等（役職、委員、学生支援など）

	任 期 期 間 等	会議・委員会等の名称 (内 容)	役 職 名 等
1.	2016年4月～現在に至る	アドバイザー	
2.	2017年4月～現在に至る	生協組合	理事
3.	2018年4月～現在に至る	フードスペシャリスト認定試験	責任者
4.	2019年4月～現在に至る	大学チャペルアワー	司会
5.	2019年4月～現在に至る	朝礼	司会
6.	2019年4月～現在に至る	弓道部	顧問
7.	2023年4月～現在に至る	就職委員会	委員
8.	2024年8月17日	オープンキャンパス	ブース担当
9.	2024年6月13日	大学チャペルアワー	奨励
10.	2024年10月26・27日	大学祭栄養・英語学科ブース	担当
11.	2024年10月31日	F D研修会授業紹介	講師
12.	2025年1月14日	大谷小学校(糠床調理実習)	引率
13.	2024年2月20日	校内進路ガイダンス(稲築志耕館)	講師