



● 高橋 雅子氏名／TAKAHASHI MASAKO

● 専攻選択 / 准教授 / 役職

専門 / 調理学、調理学実習

● 将来ともに学ぶあなたへのメッセージ

#シュトーレン #和食育 #調理は科学

#日本の食文化の継承

みなさんは、調理の経験を積んでいく中で「なぜ?」「どうして?」と様々な疑問をもつことでしょう。その時、その疑問をそのままにせず、答えをぜひ「調理学」の中から見つけ出して下さい。授業を通して、一緒に考えていきましょう!

● 学位/略歴

学士(家政学)

フリーランスの栄養士活動の後、本学勤務、助手を経て2016年より現職

● 担当科目 / 調理学、調理学実習Ⅰ、栄養指導論、栄養指導論実習Ⅱ、卒業研究、現代社会と

● 研究分野

- (1) 日本の食文化の継承について
- (2) 栄養士の実践力向上を目指す教育の研究
- (3) 子どもの成長と食生活～栄養士のすすめる和食育～
- (4) コンビニエンスストアの米飯弁当の変遷について
- (4) 農業の6次産業化と商品開発について

【著書】「伝え次ぐ日本の家庭料理」共著(農山漁村文化協会)

【論文】「産官学連携ぐんまのめぐ実プロジェクト～主材料オール群馬県産シュトーレンの開発につ

いて～」共著

「幼児期の食生活のあり方を考える」共著

「食品表示・栄養成分表示を探る」共著

「コンビニエンスストアの米飯弁当 食品添加物と栄養量の研究20年間」共著

「栄養士養成施設における授業評価アンケートの活用と展望について」共著 等