

こんなことができます!

食を通して
健康づくりを
応援します



夢

「おいしい」「楽しい」
食を通して、豊かな生活を
送りましょう!

人間発達文化学類

中村 恵子

NAKAMURA Keiko

教授 博士(学術)

専門分野

調理科学(膨化食品、加熱調理など)、食教育(小学生・中学生・大学生の食育、味覚教育など)

特許情報、著書、論文

- ・「肉類のオープン加熱終了後の内部温度変化に及ぼす加熱・放置条件、角皿の熱容量及び試料の厚さの影響」、日本調理科学会誌、49巻、p.26-34(2016)
- ・「大学授業への味覚教育導入の試み」、人間発達文化学類論集、27号、p.55-64(2018)



調理学の究極の目的は、料理をおいしくすることです。「おいしく」するための調理・調味操作の科学と共に、どんな条件や環境が「おいしさ」に影響を及ぼすかをも研究対象としています。

大学生の食生活状況を調査すると、食事をおいしく楽しく食べてはいない現状を目にします。それは一般家庭も同様のようです。食事をきちんと摂ることは栄養的で健康に役立つばかりでなく、生活の質をも向上させます。食事を見直し食生活を改善するためのお手伝いができれば幸いです。

想定するパートナー

自治体や学校など

具体的な連携、事業化のイメージ

食育推進計画の策定、食関連の事業の推進、食育講演会や料理教室を通しての啓蒙など

これまでの取組事例

福島市食育推進懇談会の委員を務めてきました。また、保護者、教師、生徒を対象とした食育講演会、わくわくJrカレッジ「身近な生活の科学」にて料理教室などを行っています。桃やさるなしの商品化研究や、観光開発における食へのアドバイスなどに関わったことがあります。

教育
学習支援
健康
福祉
防災
都市計画
地域
産業振興

食・農

経営支援

ファイナンス

人材育成

法律

ライフ
サイエンス

情報通信

環境

ナノテク
材料

エネルギー

ものづくり
技術

社会基盤

フロンティア

