

平成22年度 第一回 食文化栄養学実習発表会・タイムスケジュール

6401 教室・口頭発表	
	■地域を元気にしよう
10:00-10:08	秋野 晃司ゼミ 青森りんごの生産と消費
10:12-10:20	磯田 厚子ゼミ 種子島の黒糖 PR/ ～リピーターを増す方法～
10:24-10:32	磯田 厚子ゼミ 種子島の黒糖 PR/ ～買いたくなる売り方は？～
10:36-10:44	高城 孝助ゼミ 農家レストランで宮城県を PR
10:48-10:56	高城 孝助ゼミ 各地の調味料を使用した新メニューの開発
11:00-11:08	グループまとめ

11:20-11:28

11:32-11:40

11:44-11:52

11:56-12:04

12:08-12:16

11:00-11:08

	■他者への配慮
13:30-13:38	秋野 晃司ゼミ ベジタリアンの思想と行動
13:42-13:50	磯田 厚子ゼミ カンボジアの児童の人権と社会背景について
13:54-14:02	高城 孝助ゼミ 卵アレルギー者の食事メニュー開発
14:06-14:14	宮城 重二ゼミ 個食をもっと楽しく！/ 高齢者の孤食の問題と改善策
14:18-14:26	武藤 志真子・藤倉 純子ゼミ 子どもを園からまもる / 食中毒予防
14:30-14:38	グループまとめ

	■ 食育
14:50-14:58	石井 和ゼミ 子どもの肥満を防ぐ / ビデオ制作
15:02-15:10	高橋 敦子ゼミ 中高年男性料理教室 / 手作り食品で楽しく健康に !!
15:14-15:22	三好 恵子・堀端 薫ゼミ 学校給食 / ～効果的な食育教材の研究～
15:26-15:34	武藤 志真子・藤倉 純子ゼミ 英語で食育 / 楽しく学べるゲーム開発
15:38-15:46	武藤 志真子・藤倉 純子ゼミ 女子中学生・女子高生の食育 / Web サイトを通じたやせ思考の改善
15:50-15:58	グループまとめ

	■食と人との関わり
16:10-16:18	秋野 晃司ゼミ 女性と家庭の関係
16:22-16:30	高橋 敦子ゼミ 料理を身近に
16:34-16:42	高橋 敦子ゼミ 食事作りの実践
16:46-16:54	平田 久ゼミ シラスの旅／～人間との遭遇 そして魚食の民をつくる～
16:58-17:06	グループまとめ
17:10-17:18	

6402 教室・口頭発表

■お菓子・スイーツ

五明 紀春ゼミ
大豆 sweets♡ / ～大豆でもっとヘルシーに～
高城 孝助ゼミ
お菓子バーのプロデュース
高城 孝助ゼミ
新名古屋スタイルの名物菓子の開発 / 名古屋の食文化を全国に展開
高城 孝助ゼミ
多彩な顔を持った野菜スイーツの開発
根岸 由紀子ゼミ
塩スイーツの原点 / ～塩を利用し糖分控えめの「新・スイーツ」提案～
グループまとめ

■意外なものが

五明 紀春ゼミ
道草を食う / 野草に食材としての利用価値はあるか
高橋 勝美ゼミ
摘みとり果実 / 一寸の実にも五分の魂を〜
高橋 勝美ゼミ
うめえっ!! ほしいも / 〜秘められた干しいもの魅力〜
根岸 由紀子ゼミ
葉っぱビジネスを追いかけて / サツマイモ (すいおう) の茎葉利用の普及活動
根岸 由紀子ゼミ
すいおう茎・葉の食べ方への提案
グループまとめ

■食品をプロデュース

高城 孝助ゼミ
毎日食べたくなる Everyday Curry の提案

高城 孝助ゼミ
おいしく食べて美しく / ミツバチからのプレゼント

高城 孝助ゼミ
アボカド美食化革命

高城 孝助ゼミ
ヨーグルトの新しい食べ方・商品開発

根岸 由紀子ゼミ
米を飯以外で食べてみよう / ぱくっとたのしくありがたく
グループまとめ

■野菜

磯田 厚子ゼミ
菜愛のあなたへ／～野菜のミリョクにくびっただけ♡～
五明 紀春ゼミ
RED LINE／～for TOMATO～
高城 孝助ゼミ
野菜に輝きを／～野菜の「お菓子化」を考える～
高橋 敦子ゼミ
埼玉の野菜をおいしく食べよう!!!／～料理を通して家族とのコミュニケーションをはかる～
根岸 由紀子ゼミ
素材にこだわるパン作り／埼玉県産 地粉＆野菜
グループまとめ

6403 教室・展示前発表

平野 寛堂ゼミ
食メッセンジャー／一目で理解する食の知識－
平野 寛堂ゼミ
栄大”らしさ”計画／一特色のある大学づくり－
平野 寛堂ゼミ
どうなる？日本の伝統
平野 寛堂ゼミ
てつてくてくすちゃー／New 食品テクスチャー－

6404 教室・展示前発表

磯田 厚子・駒場 千佳子ゼミ
物語をイメージしたお菓子
磯田 厚子・駒場 千佳子ゼミ
洋菓子の魅力について / 3 つの魅力について
磯田 厚子・駒場 千佳子ゼミ
食文化栄養学科 + 調理師科 = ?
磯田 厚子・駒場 千佳子ゼミ
?= Restaurant Cui-Cui

6501 教室・口頭発表

■食品・食材の限りない魅力に迫る

五明 紀春ゼミ
玄米は完全食
五明 紀春ゼミ
I am Mycophagist / エノキタケによる健康維持
高城 孝助ゼミ
旨!とまとジュース / 〜トマトジュース好きを増やす〜
高島 美和ゼミ
発酵バターに魅せられて
高島 美和ゼミ
THE☆粉 / 〜ビザ作りを通して〜
グループまとめ

■世界の食

磯田 厚子ゼミ
お粥脱病人食
五明 紀春ゼミ
こまめにまめ
五明 紀春ゼミ
「だし」からみた韓日食文化の比較研究
高島 美和ゼミ
おいしいの？ まずいの？ イギリス料理
高島 美和ゼミ
BRASIL 食文化♡♡
グループまとめ

- 食の空間
- 高城 孝助ゼミ
- 買いたくなる小売店の「食品売場」づくり
- 高城 孝助ゼミ
- ドッグカフェのプロデュース
- 松田 康子ゼミ
- 2010 年 S&C Cafe / 私たちの Cafe の前と後
- 宮内 正ゼミ
- カフェチョイス !! / カフェ空間の感じ方
- 宮内 正ゼミ
- 常連客とは何か / 客の事例分析
- グループまとめ

■食の過去・現在・未来

秋野 晃司ゼミ
讃岐うどん
秋野 晃司ゼミ
昭和レトロな食生活 / 高度経済成長期前後の食生活から現在を考える
秋野 晃司ゼミ
川越の行事と食との関わり
五明 紀春ゼミ
現代生活の中のポップコーン
高城 孝助ゼミ
赤味噌文化 / 名古屋めしの生い立ち
グループまとめ

6502 教室・口頭発表	
■体に良いこと	
高城 孝助ゼミ 「ダイエット飲料」との正しい付き合い方	10:00-10:08
高城 孝助ゼミ 新しいシリアル食品の提案 / 時短でもっと楽しく健康に!	10:12-10:20
高城 孝助ゼミ 冷え冷え体をポカポカに♡ / 冷えと生姜	10:24-10:32
宮城 重二ゼミ サプリメントってどんなもの? / ライフスタイルに適した付き合い方	10:36-10:44
武藤 志真子・藤倉 純子ゼミ あなたの姿勢は大丈夫! / 姿勢と健康	10:48-10:56
グループまとめ	11:00-11:08

■お酒	
秋野 晃司ゼミ	11:20-11:28
日本における女性と飲酒の関わり	
高城 孝助ゼミ	11:32-11:40
Jazz Bar をプロデュースする	
高城 孝助ゼミ	11:44-11:52
若者・女性向けのビールの提案	
高橋 勝美ゼミ	11:56-12:04
□■と〜へ de お酒 ■□ / 豆腐とお酒のアブナイ関係♡	
宮城 重二ゼミ	12:08-12:16
飲酒運転の現状 / その時あなたは飲む？ 飲まない？	
グループまとめ	11:00-11:08

■見た目も大切	
高城 孝助ゼミ	13:30-13:38
効果的な販売促進とは	
高城 孝助ゼミ	13:42-13:50
身も心も温まる色彩スープ	
高島 美和ゼミ	13:54-14:02
ラテアートってなあに？	
高島 美和ゼミ	14:06-14:14
パッケージジツに味に左右する!?	
高橋 勝美ゼミ	14:18-14:26
色からみた好まれる料理	
グループまとめ	14:30-14:38

- 14:50-14:58
- 15:02-15:10
- 15:14-15:22
- 15:26-15:34
- 15:38-15:46
- 15:50-15:58

■サービス	
高城 孝助ゼミ	16:10-16:18
外食産業の感動創造産業化計画／～感謝・感動を生むサービスとはどのようなものかを探る～	
高城 孝助ゼミ	16:22-16:30
感動を与えるサービスとは / お客さまから『ありがとう』をいただく接客について考える	
宮内 正ゼミ	16:34-16:42
カフェの接客 / 人と人とのつながり	
宮内 正ゼミ	16:46-16:54
カフェにおけるサービスとは何か / カウンターサービスで満足ですか	
武藤 志真子・藤倉 純子ゼミ	16:58-17:06
いらっしゃいませ！ご注文をどうぞ！／フードサービスの接客ゲーム	
グループまとめ	17:10-17:18