

学科長／教授 高橋 秀子（たかはし ひでこ）

最終学歴	岩手大学大学院連合農学研究科生物生産科学専攻博士課程 単位取得後退学
学位・資格等	博士（農学）・高等学校教諭1級普通免許状理科・危険物取扱者免許状甲種
所属学会	日本家政学会、日本調理科学会、日本土壌肥料学会、日本食生活学会、日本食育学会

■研究業績（過去5年）

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・発行雑誌等 又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 改訂新版調理学実習おいしさと健康	共	2016年3月	(株) アイ・ケイコーポレーション	監修早坂千枝子 編著和泉眞喜子 宮下ひろみ 著 大野智子 川村奎子 高澤まき子 高橋秀子 長坂慶子 野田奈津実 宮地洋子
【学術論文】 総合的な学習の時間が短期大学生に与えた影響	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	高橋秀子 横山恵
栄養教諭が授業を行う際に使用する教育機器 ―平成28年度の岩手県の現状―	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	高橋秀子 横山恵
修紅短大オリジナル菓子の開発と販売	単	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	
異なる原料配合で作製した油麩の特性（査読付）	共	2016年6月	日本家政学会誌Vol.67 No.6 350-353	高橋秀子 青山裕二
数字4・7・9・10の読み方	単	2016年3月	修紅短期大学紀要第36号	
岩手県一関市奥玉地区で行われていたしつけ道場の講義本の特徴（査読付）	共	2015年3月	日本家政学会誌 Vol.66 No.10 512-520	高橋秀子 東海林明弘
2004年岩手県一関市における保育所のおやつの実施状況	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	高橋秀子 青山裕二
市販油麩の内部構造と成分 ―棒状と弓なり状の油麩2点について―	共	2014年8月	日本家政学会誌 Vol.65 No.8 423-428	高橋秀子 青山裕二
【その他】 ポスター発表 岩手県の家庭料理おやつの特徴日常のおやつと行事のおやつ	共	2017年8月	日本調理科学会平成29年度大会、お茶の水女子大学	長坂慶子 高橋秀子 魚住恵 菅原悦子 村元美代 渡邊美紀子

Poster presentation Ceremony of marriage described in lecture book of discipline dojo on Okutama, Senmayacho, Ichinoseki, Iwate prefecture	単	August 2017	19th Biennial international congress of the Asian regional association for home economics. Tokyo	富岡佳奈絵 阿部真弓 佐藤佳織 松本絵美 岩本佳恵
ポスター発表 岩手県の家料理 ―地域別にみた過去と現在の伝統的な家庭料理―	共	2016年8月	日本調理科学会平成28年度大会 名古屋学芸大学、愛知県日進市	長坂慶子 高橋秀子 魚住恵 菅原悦子 村元美代 渡邊美紀子 富岡佳奈絵 阿部真弓 佐藤佳織 松本絵美 岩本佳恵
Poster presentation Effects of water Amount and cutting on Abura-Fu	共	August 2016,	XXIII International federations for home economics (IFHE) world congress. Daejeon, Korea	Hideko TAKAHASHI, Yuji AOYAMA
Poster presentation Influence of the ratio of gluten to starch on production of Abura-fu	共	August 2015,	18th Biennial international congress of the Asian regional association for home economics. Hong Kong	Hideko TAKAHASHI, and Yuji AOYAMA
口頭発表 一関市内の保育所の給食・おやつ・食育の実施状況	単	2015年5月	一般社団法人日本家政学会第67回大会、盛岡市	
口頭発表 岩手県一関市において実施されていた躰道場	単	2014年8月	日本調理科学会平成26年度大会 県立広島大学広島キャンパス	
一般社団法人日本調理科学会平成24～25年度『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』聞き書き調査報告書	共	2014年6月	一般社団法人日本調理科学会『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』委員会P.68	委員長長野宏子 調査研究者340 名余
Poster presentation Colors of dry powdered sake lee	共	July 2013,	17th Biennial international congress of the Asian regional association for home economics. Singapore	Hideko TAKAHASHI, Yuji AOYAMA

教授 鈴木 惇 (すずき あつし)

最終学歴	東北大学農学部大学院農学研究科畜産学専攻修士課程 修了
学位・資格等	農学博士
所属学会	日本調理科学会、日本栄養・食糧学会、日本食生活学会

■研究業績 (過去5年)

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・発行雑誌等又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 特になし				
【学術論文】 カボチャ、キュウリ、ナス、およびレンコンの表皮細胞の糖脂質	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	佐藤佳織 横山恵 阿部真弓 鈴木惇
里芋のぬめりがある部位	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	佐藤佳織 横山恵 阿部真弓 鈴木惇
レンコンにおけるデンプン粒の形状と加熱後の組織構造	共	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	佐藤佳織 阿部真弓 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇
サトイモのデンプン粒の大きさと加熱後の組織構造	共	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇
加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連	共	2016年3月	修紅短期大学紀要第36号	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連	共	2016年3月	修紅短期大学紀要第36号	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
カボチャのロロン・クリヒロ・坊ちゃん組織構造と味および煮崩れとの関連	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	大友佳織 阿部真弓 富岡佳奈絵 鈴木惇
収穫期から月日を経たカボチャのロロンおよび坊ちゃんにおける貯蔵細胞の糊化デンプンと甘味	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	阿部真弓 大友佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇

【その他】 里芋のぬめりがある部位	共	2017年9月	日本調理科学会 平成29年度大会	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
泡立てた卵白を用いた手打ちパスタ の組織構造	共	2017年9月	日本調理科学会 平成29年度大会	佐藤靖子 鈴木惇
飯の味や組織における乳清（酸ホエイ） の影響	共	2017年8月	日本調理科学会 平成29年度大会	村元美代 吉田和馬 吉田莉萌 阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
カボチャ、キュウリ及びレンコンに おける表皮の脂質	共	2017年8月	日本調理科学会 平成29年度大会	佐藤佳織 横山恵 阿部真弓 鈴木 惇
冷凍魚（赤魚）の味や組織に及ぼす 乳清（ホエイ）・塩麴の影響	共	2016年12月	第31回岩手栄養改善学会	伊藤優児 佐藤将隆 村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
レンコンの組織構造	共	2016年8月	日本調理科学会 平成28年度大会	佐藤佳織 阿部真弓 横山 恵 富岡佳奈絵 鈴木 惇
里芋の組織構造	共	2016年8月	日本調理科学会 平成28年度大会	阿部真弓 佐藤佳織 横山 恵 鈴木 惇
ビスコッティの改良	共	2016年8月	日本調理科学会 平成28年度大会	佐藤靖子 鈴木 惇
乳清漬けによる冷凍魚（赤魚）の食 味変化	共	2015年12月	第30回岩手栄養改善学会	熊谷龍之介 吉田和馬 村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇
電子レンジの加熱によるクイックス イートの糊化デンプンの性状	共	2015年8月	日本調理科学会 平成27年度大会発表	富岡香奈絵 大友佳織 阿部真弓 鈴木惇
国産小麦の調理性	共	2015年8月	日本調理科学会 平成27年度大会発表	佐藤靖子 鈴木惇

魚肉の麴漬けによる組織構造の変化	共	2015年8月	日本調理科学会 平成27年度大会発表	村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇
粒状で食されるスペルトと国産小麦のデンプン粒の糊化	共	2014年8月	日本調理科学会 平成26年度大会発表	佐藤靖子 鈴木惇
加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンの性状の差異	共	2014年8月	日本調理科学会 平成26年度大会発表	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
茹でた三種類のカボチャの組織構造と食感との関連	共	2013年8月	日本調理科学会 平成25年度大会発表	大友佳織 阿部真弓 富岡佳奈絵 鈴木惇
加熱した成熟カボチャにおける貯蔵細胞の糊化デンプンと甘味	共	2013年8月	日本調理科学会 平成25年度大会発表	阿部真弓 大友佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇
加熱したサツマイモの表皮におけるカルシウムの偏在	共	2013年8月	日本調理科学会 平成25年度大会発表	富岡佳奈絵 大友佳織 阿部真弓 鈴木惇 伊藤久美子 大和田修一
食酢およびキウイにより前処理した廃鶏の肉の結合組織の変化と軟化度	共	2013年8月	日本調理科学会 平成25年度大会発表	佐藤靖子 鈴木惇

教授 青山 裕二 (あおやま ゆうじ)

最終学歴	徳島大学大学院医学研究科 修了
学位資格等	医学博士
所属学会	日本生化学会、日本栄養食糧学会

■研究業績(過去5年)

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・発行雑誌等 又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 エキスパート 管理栄養士養成シリーズ 応用栄養学(第3版)	共	2016年3月	化学同人	大中政治編
エキスパート 管理栄養士養成シリーズ 応用栄養学(第3版)	共	2013年9月	化学同人	大中政治編
【学術論文】 異なる原料配合で作製した油麩の特性(査読付)	共	2016年6月	日本家政学会誌67 (6)350-353 2016	高橋秀子 青山裕二
2004年岩手県一関市における保育所のおやつの実施状況	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	高橋秀子 青山裕二
市販油麩の内部構造と成分 —棒状と弓なり状の油麩2点について—	共	2014年8月	日本家政学会誌 Vol.65 No.8 423-428(2014)	高橋秀子 青山裕二
【その他】 ポスター発表 Effects of Water Amount and Cutting on Abura-Fu	共	2016年8月	XXIII International Federations for Home Economics (IFHE) World Congress 2016. Daejeon, Korea	Hideko TAKAHASHI , Yuji AOYAMA
Poster paper Influence of the ratio of gluten to starch on production of Abura-fu	共	August 2015 Hong Kong	18th Biennial International Congress of the Asian Regional Association for Home Economics	Hideko TAKAHASHI , Yuji AOYAMA
栄養食糧学会東北支部会・支部参与会		2013年10月5日	カレッジプラザ(秋田)	
Poster presentation COLORS OF DRY POWDERED SAKE LEE	共	July 2013, Singapore	Asian regional association for home economics, 17th Biennial international congress	Hideko TAKAHASHI Yuji AOYAMA

教授 加藤 憲一 (かとう けんいち)

最終学歴	東北大学大学院教育学研究科博士課程 単位取得満期退学
学位・資格等	教育学修士
所属学会	日本教育史学会、日本教育史研究会、岩手史学会、民衆史研究会

■研究業績 (過去5年)

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・発行雑誌等 又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 特になし				
【学術論文】 歴史に“もしも”があれば・・・新渡戸稲造の場合	単	2017年9月	新渡戸基金 「新渡戸稲造の世界」第26号	
新渡戸稲造の青・少年時代 ―立身出世<志向>が帰結したもの―	単	2016年3月	盛岡大学紀要第33号	
<研究ノート>小学校学習指導要領 社会科日本歴史<教授用歴史人物> をめぐるある一齣	単	2016年3月	盛岡大学児童教育学会 研究集録第27号	
道徳教育・考 ―道徳の教科化を念頭 において―	単	2014年3月	研究集録第25号	
【その他】 特になし				

准教授 小野 智子 (おの ちえこ)

最終学歴	東北大学大学院医学系研究科博士課程 修了
学位・資格等	博士(障害科学)、管理栄養士、健康運動指導士
所属学会	日本栄養・食糧学会、東北骨代謝・骨粗鬆研究会、日本リハビリテーション医学会、日本食生活学会

■研究業績 (過去5年)

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・発行雑誌等又は発表学会等の名称	共著者
<p>【著書】 特になし</p> <p>【学術論文】 健康科学系女子大学生における特定保健用食品の食用油の利用実態(査読付)</p> <p>広告や学術情報をとおして健康科学系の女子大学生に認識される特定保健用食品の保健用途(査読付)</p> <p>【その他】 特になし</p>	共	2015年5月	日本栄養食糧学会誌 第68巻第5号233-241	松元圭太郎 村上太郎 石原健吾 岡村浩嗣 矢口友理 小野智子 藤井久雄 橋場直彦
	共	2015年2月	日本栄養食糧学会誌 第68巻第2号73-81	村上太郎 石原健吾 松元圭太郎 岡村浩嗣 矢口友理 小野智子 藤井久雄 橋場直彦

講師 渡邊 美紀子 (わたなべ みきこ)

最終学歴	尚絅学院大学大学院総合人間科学研究科健康栄養科学専攻 修了
学位・資格等	修士(栄養学)、管理栄養士
所属学会	栄養士会、日本食生活学会、日本調理科学会

■研究業績(過去5年)

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・発行雑誌等又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 特になし				
【学術論文】 「女子大学生の食物選択動機」	単	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	
女子大学の日本型食生活に対する食態度についての検討	単	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	
【その他】 ポスター発表 「岩手県の家庭料理主食の特徴」	共	2016年8月	日本調理科学会 平成28年度大会	長坂慶子 高橋秀子 魚住恵 菅原悦子 村元美代 渡邊美紀子、他
平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告書P74～75岩手県和賀郡(奥州山系)地区を担当	共	2014年6月	一般社団法人日本調理科学会 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」委員会	日本調理科学会 員340名余

講師 富岡 佳奈絵 (とみおか かなえ)

最終学歴	東京農業大学農学部栄養学科管理栄養士専攻 卒業
学位資格等	学士(農学)、管理栄養士
所属学会	日本栄養改善学会、日本調理科学会、日本栄養士会

■研究業績(過去5年)

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・発行雑誌等又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 特になし				
【学術論文】 加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連	共	2016年3月	修紅短期大学紀要第36号	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連	共	2016年3月	修紅短期大学紀要第36号	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
カボチャのロン・くりひろ・坊ちゃんの組織構造と味および煮崩れとの関連	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	大友佳織 阿部真弓 富岡佳奈絵 鈴木惇
収穫期から月日を経たカボチャのロンおよび坊ちゃんにおける貯蔵細胞の糊化デンプンと甘味	共	2014年10月	修紅短期大学紀要第34・35合併号	阿部真弓 大友佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇
【その他】 岩手県の実験料理おやつの特徴日常のおやつと行事のおやつ	共	2017年8月	一般社団法人 日本調理科学会 平成29年度大会(特別企画)	長坂慶子 高橋秀子 魚住恵 菅原悦子 村元美代 渡邊美紀子 富岡佳奈絵 阿部真弓 佐藤佳織 松本絵美 岩本佳恵
乳清漬けによる冷凍魚(赤魚)の食味変化	共	2015年12月	第30回岩手栄養改善学会	熊谷龍之介 吉田和馬 村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇

電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンの性状	共	2015年8月	一般社団法人 日本調理科学会 平成27年度大会	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
魚肉の麴漬けによる組織構造の変化	共	2015年8月	一般社団法人 日本調理科学会 平成27年度大会	村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇
加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンの性状の差異	共	2014年8月	日本調理科学会平成26年度大会	富岡佳奈絵 佐藤佳織 阿部真弓 鈴木惇
平成24～25年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告書P60～61岩手県滝沢市(盛岡)地区を担当	共	2014年6月	一般社団法人日本調理科学会 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」委員会	日本調理科学会 員340名余
加熱したサツマイモの表皮におけるカルニウムムの偏在	共	2013年8月	日本調理科学会平成25年度大会	富岡佳奈絵 大友佳織 阿部真弓 鈴木惇 伊藤久美子 大和田修一
茹でた三種類のカボチャの組織構造と食感との関連	共	2013年8月	日本調理科学会平成25年度大会	大友佳織 阿部真弓 富岡佳奈絵 鈴木惇
加熱した成熟カボチャにおける貯蔵細胞の糊化デンプンと甘味	共	2013年8月	日本調理科学会平成25年度大会	阿部真弓 大友佳織 富岡佳奈絵 鈴木惇

助教 横山 恵 (よこやま めぐみ)

最終学歴	宮城学院女子大学学芸学部食品栄養学科 卒業
学位・資格等	学士（食品栄養学）、管理栄養士
所属学会	日本栄養改善学会、日本調理科学会

■研究業績（過去3年）

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・発行雑誌等 又は発表学会等の名称	共著者
【著書】 特になし				
【学術論文】 カボチャ、キュウリ、ナス、およびレンコンの表皮細胞の糖脂質	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	佐藤佳織 横山恵 阿部真弓 鈴木惇
里芋のぬめりがある部位	共	2018年2月	修紅短期大学紀要第38号	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
レンコンにおけるデンプン粒の形状と加熱後の組織構造	共	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	佐藤佳織 阿部真弓 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇
サトイモのデンプン粒の大きさと加熱後の組織構造	共	2017年3月	修紅短期大学紀要第37号	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇
【その他】 里芋のぬめりがある部位	共	2017年9月	一般社団法人日本調理科学会 平成29年度大会	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
飯の味や組織におよぼす乳清(酸ホエイ)の影響	共	2017年8月	一般社団法人日本調理科学会 平成29年度大会	村元美代 吉田和馬 吉田莉萌 阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
カボチャ、キュウリおよびレンコンにおける表皮の脂質	共	2017年8月	一般社団法人日本調理科学会 平成29年度大会	佐藤佳織 横山恵 阿部真弓 鈴木惇

冷凍魚(赤魚)の味や組織に及ぼす乳清(ホエイ)・塩麴の影響	共	2016年12月	第31回岩手栄養改善学会	伊藤優児 佐藤将隆 村元美代 阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 鈴木惇
レンコンの組織構造	共	2016年8月	一般社団法人日本調理科学会 平成28年度大会	佐藤佳織 阿部真弓 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇
里芋の組織構造	共	2016年8月	一般社団法人日本調理科学会 平成28年度大会	阿部真弓 佐藤佳織 横山恵 富岡佳奈絵 鈴木惇