

教 育 研 究 業 績 書

令和5年 4月 1日

氏 名 若 林 一 花

研 究 分 野	研 究 内 容 の キーワード	
食生活学	食と栄養	
教 育 上 の 能 力 に 関 す る 事 項		
事 項	年 月 日	概 要
1 教育方法の実践例 なし		
2 作成した教科書、教材 なし		
3 教育上の能力に関する大学 等の評価 なし		
4 実務の経験を有する者についての特記事項 ① 食と科学演習 実習助手 ② 子育て支援員研修 講師 ③ 平成30年度全国少年柔道競技者育成事業（近畿地区）	平成22年 10月～1月 平成27年12月 平成30年9月	和歌山県立医科大学保健看護学部 「食の科学演習」についての実習助手を務めた。計13回 平成27年度和歌山大学地域連携・生涯学習センター主催である「子育て支援員研修」についての専門研修（地域保育コース）の受講生を対象に、「乳幼児の食事と栄養」の分野の講師を務めた。 平成30年全国少年柔道競技者育成事業、第13回近畿地区全国少年柔道錬成会にて栄養指導の講義について資料作成および現地同行。

<p>5 その他</p> <p>① 第 45 回全国高等学校総合文化祭(紀の国わかやま総文 2021)</p> <p>②橋本市経済推進部農林振興課からの「高野山麓精進野菜に関する野菜の普及促進」の依頼と幸南食糧株式会社による精進粥の作成について産官学連携による共同開発</p> <p>③和歌山電鐵貴志川線の普及、並びに周辺地域の活性化として地域産物を使用した「タケノコごろごろコロッケ」試食会のボランティア活動を伊太祁曽駅構内で実施。</p> <p>④高血圧ゼロのまちプロジェクトに参加 健康教室②「減塩料理教室」で講演 主催：北山村役場 健康推進課</p> <p>⑤株式会社 ワークメイトと本学間の SDG's 取組における新商品開発について協定を締結。 依頼主：株式会社ワークメイト 和歌山県日高郡印南町印南 1741-1</p>	<p>令和 2 年 10 月 (開 催 日 : 2021. 07. 31 ~ 08. 06)</p> <p>令和 3 年 10 月</p> <p>令和 4 年 5 月</p> <p>令和 4 年 7 月</p> <p>令和 5 年 3 月</p>	<p>全国高等学校総合文化祭において供されるおもてなし弁当について高校生が自ら企画したものを本学が栄養士養成校の立場から安全面と栄養面、さらにコストやデザインについての指導を託された。各高校から推薦された弁当 5 タイプについて栄養安全面では食物栄養専攻が対応、コストやデザイン面では生活文化専攻と保育科が対応した。なお、今回の依頼先は和歌山県教育庁学校教育局県立学校教育課と近畿ツーリスト、並びに J T B からの要請によるものである。</p> <p>高野産麓精進野菜を用いた食育のための粥と高野精進粥の開発における橋本市役所・幸南食糧株式会社間での産学官取組。食物栄養専攻、保育科の共同卒研により、和歌山県産農産物の普及や郷土食材をはじめとする食育の普及に取組を行った。 西出充徳、野志昌弘、堀江大輔、五木田祐里、若林一花</p> <p>令和 4 年 5 月 28 日和歌山電鐵貴志川線の利用者減少や地域の活性化を目指すため、伊太祁曽駅周辺の名産品物を使って筒コロッケ(限定 120 個)の試食会を行った。和歌山電鐵との協議により開催となった。このボランティア活動では有志の協力と、ボランティア活動に参加した全学科専攻の学生達により地域への魅力を宣伝することが出来た。また、活動については朝日新聞でも記事に上げられた。 西出充徳、岡井明美、森岡美帆、野志昌弘、若林一花、五木田祐里、堀江大輔、児嶋啓介、学生スタッフ 29 名。</p> <p>和歌山県北山村では高齢化と過疎化が進む中、村民の高血圧も問題となっている。「高血圧ゼロのまちプロジェクト」を目指し村民の健康維持を推進、食と健康面での減塩食生活の指導について依頼を受け取組む。地元食材である「じゃばら」を用いた減塩の工夫や長期保存が可能な減塩食品について令和 4 年 7 月 29 日に講演と実技指導を行った。 西出充徳、野志昌弘、若林一花、五木田祐里、堀江大輔</p> <p>A 型障がい者施設(就労継続支援所ワークメイト印南)である株式会社ワークメイト社より、菌類、野菜についての新商品の開発依頼を受ける。新商品開発による利益は障害者施設で就労する A 型障がい者の雇用安定を目的としたものである。本学との協議により令和 5 年 3 月 3 日に産学官での協定を結び、新商品の開発の準備に取組中。 西出充徳、野志昌弘、若林一花、五木田祐里、堀江大輔</p>
---	--	--

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許 ① 栄養士免許 ② 医療秘書実務士 ③ 介護保険実務士 ④ 管理栄養士免許	平成 17 年 3 月 平成 17 年 3 月 平成 17 年 3 月 平成 26 年 6 月	栄養士名簿登録番号 第 6601 号 管理栄養士名簿登録番号 第 191281 号
2 特許等 ①		特記事項なし
3 実務の経験を有する者についての特記事項 ①実験実習助手実務歴	平成 17 年度 平成 18 年度 平成 19 年度 平成 20 年度 平成 21 年度 平成 22 年度 平成 23 年度 平成 24 年度	栄養指導論実習 I 生化学実験 解剖生理学実験 食品学総論実験 食品学各論実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験 解剖生理学実験 食品学総論実験 食品学各論実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験 解剖生理学実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験 解剖生理学実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 調理学実習 I 生化学実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験 栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 生化学実験

	平成 25 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習
	平成 26 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 生化学実験 食品学総論実験
	平成 27 年度	栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 生化学実験 食品学総論実験
	平成 28 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 臨床栄養学実習 II 食品学総論実験
	平成 29 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 臨床栄養学実習 I 給食管理実習 I フードコーディネイト
	平成 30 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 解剖生理学実験
	平成 31 年度	栄養指導論実習 I 栄養指導論実習 II 栄養学各論実習 調理学実習 II 製菓実習
	令和 2 年	栄養教育論実習 I 栄養教育論実習 II 栄養学各論実習 調理学実習 II 給食管理実習 II 食品学各論実験
	令和 3 年度	栄養教育論実習 II 栄養学各論実習 臨床栄養学実習 I 臨床栄養学実習 II 給食管理実習 I 食品衛生学実験
	令和 4 年度	栄養教育論実習 I 栄養教育論実習 II 栄養学各論実習

<p>②和歌山の味レシピ集原案作成業務</p>	<p>平成 25 年度</p>	<p>臨床栄養学実習 I 臨床栄養学実習 II 生理・生化学実験 食品衛生学実験 フードコーディネイト</p> <p>2015 紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会の開催につれて、和歌山の食材・郷土料理等を使用したレシピ集の原案作成のために、レシピの考案、試作、試食会等を務めた。 (アスリートのためのきいちゃんレシピ)</p>
<p>③大学コンソーシアム授業 「私たちが考える紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会レシピ」</p>	<p>平成 26 年度</p>	<p>2015 紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会につれて和歌山の食材・郷土料理等を使用したレシピ集の作成のため、学生指導等に努めた。 通年全 6 回授業、現地調査、試食会のための資料作成及び学生指導 等</p>
<p>④高等教育機関コンソーシアム和歌山、平成 29 年度大学等地域貢献推進事業 紀州金山寺味噌の衛生的製造・出荷とその普及</p>	<p>平成 29 年度</p>	<p>紀州金山寺味噌の衛生的製造・出荷とその普及 紀州金山寺味噌の原材料から洗浄、塩漬、熟成、出荷、流通に及ぶ各工程中の微生物叢の変遷と微生物制御方法を明確にし、HACCP に対応できる衛生管理法の基盤を築く。また、衛生管理した金山寺味噌の普及のために、食育活動を通して、学校給食への利用方法を明らかにする。 学生・若年層主婦を対象に食文化としての金山寺味噌と、その衛生的製造についての認識調査及び集計。 和歌山県食文化の視点からの普及調査を担当。</p>
<p>4 その他</p>		
<p>①地域指向教育研究推奨金制度による和歌山信愛女子短期大学きょう育の和センター教育研究助成</p>	<p>平成 28 年度</p>	<p>「和歌山県産の温州みかんジュースを使った若年層に対する研究事象の関わりについて」 温州みかんジュースに含まれる成分がもたらす肌への影響にどのような効果があるのか、本学学生を対象に調査を実施し検討した。 研究代表者：若林一花 共同研究者：西出充徳、堺みどり</p>
<p>②地域指向教育研究奨励金制度による和歌山信愛女子短期大学きょう育の和センター教育研究助成</p>	<p>令和 4 年度</p>	<p>「北山村の農産物を利用した成人病の改善、及び加工品の開発について」 北山村村民の健康増進と復興発展について特産じゃばらを用いた知見のおよび地域産業復興の取り組み。 研究代表者：西出充徳 共同研究者：岡井明美、森岡美帆、野志昌弘 堀江大輔、五木田祐里、若林一花</p>
<p>③わかやま食と健康フェア</p>	<p>平成 27 年度 平成 28 年度</p>	<p>わかやま食と健康フェア 2015 わかやま食と健康フェア 2016 ブース出展のための学生指導および引率</p>
<p>④めっ家 DE よい食フェスタ</p>	<p>平成 28 年度</p>	<p>ブース出展のための学生指導および弁当コンテスト学生表彰者の引率</p>

<p>⑤日本栄養士会 栄養ワンダー2019</p> <p>栄養ワンダー2021 栄養ワンダー2022</p>	<p>令和元年</p> <p>令和3年 令和4年</p>	<p>本学オープンキャンパス来場者（高校生・保護者）をと本学全学科の学生および教職員を対象に「栄養と健康」に関するプレゼンテーションを実施。</p> <p>本学学生および教職員を対象に実施 本学学生および教職員を対象に実施</p>
--	----------------------------------	---

研 究 業 績 等 に 関 す る 事 項

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、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概 要
(著書) 1 アスリートのためのきいちゃんレシピ	共著	平成26年5月	紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会実行委員会	2015年紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会に参加する選手・監督等を対象に、スポーツ栄養学に基づく和歌山の食材・郷土料理等を使用したレシピ集の作成。レシピ集作成にあたり、高等教育機関コンソーシアム和歌山にて、授業の一環として料理の現地調査やレシピの考案に取り組み、学生の指導やレシピ集の取りまとめ、県主催の試食会の準備等。レシピ集は和歌山県内の施設、競技団体等に配布された。 A4判 全104項 編者：土井有美子 共著者：月城紗希子、若林一花
(学術論文) 1 紀南沿岸の海藻'ヒロメ'に関する研究 1 報 ヒロメ料理の嗜好	共著	平成21年3月	信愛紀要第49号 21-24	ヒロメを使った料理を検討する目的で、ヒロメに関するアンケート調査の結果を報告した。アンケート調査結果から、全体では「海藻類をよく食べる」が38%、男性43%、女性34%と男性が高かった。60歳以上で55%と高く、20～39歳が14%と低く、海藻類の嗜好に年齢差があることが示唆された。今回の結果では、ヒロメを使って「食べてみたい料理」は「しゃぶしゃぶ」が最も高かったことはヒロメの特性が大きく影響したと思われる。ヒロメを使った料理の検討には、食感などのヒロメの特性を活かすことと同時に、料理だけでなく、年代による嗜好を考慮して広範囲な検討の必要性を確認した。 共著者：道上美保、若林一花、吉田穰
2 紀南沿岸の海藻'ヒロメ'に関する研究 2 報 食べてみたい料理について	共著	平成22年3月	信愛紀要第50号 13-17	ヒロメを使った新たな料理を検討した。前報のヒロメを「食べてみたい料理」の結果から「しゃぶしゃぶ」、「酢の物」、「サラダ」を取り上げ、味付けも含め、ヒロメの巻きずし、酢の物・サラダに関するアンケート調査を実施した。今後、ヒロメの新しい料理の検討には、特性を活かし、年代や性別の嗜好を考慮して若い年代や女性に好まれるケーキ・クッキーや高齢層や男性での飯類や麺類などの広範囲な可能性を示唆した。 共著者：道上美保、若林一花、吉田穰

若林 一花

3	紀南沿岸の海藻'ヒロメ'に関する研究 3報 ヒロメの菓子類への利用について	共著	平成23年3月	信愛紀要第51号 13-16	アンケート調査の結果報告とヒロメを使った料理の検討する目的でヒロメの菓子類への利用について、試作した菓子の官能検査の結果は、ケーキ・クッキーではマドレーヌとソフトクッキーの評価が高かった。3種のヒロメ入りソフトクッキーでは、「練り」「渦巻き・練り」が僅かに高い評価で、「渦巻き」は味・食感が高かったが、生地とヒロメが分かれるため口に残るが多かった。その他の試食結果から、苦味・味が合わないがあげられた。 共著者：道上美保、 <u>若林一花</u> 、吉田穰
4	きいちゃんレシピ集作成について その1 スポーツ選手のための献立	共著	平成27年3月	信愛紀要第55号 59-65	2015年、紀の国わかやま国体・紀の国わかやま大会が開催される。大会中、選手・監督等がホテル・宿泊施設を利用するため、その施設の方々には選手に栄養のバランスに配慮した食事のサポートが必要になってくる。スポーツ栄養学に基づいた和歌山の食材・郷土料理等を主に使用した。また衛生面に配慮した献立になるよう検討し、レシピ集を作成した。レシピ集に掲載している朝食・夕食をそれぞれセットメニューとし、3日分のメニューの栄養学的特徴について述べた。 共著者： <u>若林一花</u> 、月城紗希子、土井有美子
5	和歌山の郷土料理とその伝承	共著	平成27年3月	信愛紀要第55号 67-72	和歌山の郷土料理の現状把握と継承のための方法を探る目的で、学生およびアンケート調査と学生の郷土料理の試食を実施した結果を報告する。すし類と茶がゆは「食べたことがある」が多く、野菜・山菜、もちの郷土料理は「知らない」が多かった。学生と保護者の食歴および学生の茶がゆを「食べたことがある」が他の郷土の食歴に有意な差がみられた。結果をみると、郷土料理は高い年代で「食べたことがある」が多かったが、出身地に大きな差が認められなかった。 共著者：吉田穰、 <u>若林一花</u> 、堺みどり
6	学生の生活・食習慣と食物摂取状況に関する調査	共著	平成28年3月	信愛紀要第57号 81-85	本学学生の入学時に実施した生活・食習慣調査および食物摂取状況調査から、学生のライフスタイルの年次変化と、葉酸摂取量と生活・食習慣および栄養素等・食品群別摂取量の関係を検討した。葉酸が推奨量を摂取している群と未満の群にわけ比較し検討すると、推奨量を摂取している群の栄養素等は食事摂取基準に近

<p>7 和歌山県産の温州みかんジュースを使った若年層に対する健康事象の関わりについて</p>	<p>共著</p>	<p>平成29年3月</p>	<p>信愛紀要第57号 81-85</p>	<p>い値を示した。また、食品群摂取量に関しても多い摂取であった。未満の群は食品群が主食類、肉類は満たしているが、それ以外は少ない結果となった。 共著者：若林一花、西出充徳、吉田穰、堺みどり</p> <p>温州みかんジュースに含まれる機能性成分がもたらす、若年層の肌への影響について調査した。肌への影響は測定器を用いて7項目（キメ、シミ、油分、水分、弾力、明度、角質）別に数値化されたデータを基に肌を評価した。調査期間は冬期・夏期に実施し、ジュース飲用者を冬期では二分化して調査した。肌への影響は、夏期にでは「弾力」が温州みかんジュース飲用の方が開始前の状態が保持されるが、対照群では弾力が低下することが顕著にあらわれた。 共著者：若林一花、西出充徳、堺みどり</p>
<p>(その他) 「学会発表」</p> <p>1 栄養士養成校の学生における学習効果の検討～生活・食習慣の変化～</p>		<p>平成24年9月</p>	<p>第59回 日本栄養改善学会学術総会（名古屋国際会議場）</p>	<p>本学学生は、栄養学をはじめとして、食と健康についての教科を学習するため、学生の入学・卒業時に実施した生活・食習慣調査から2年間の健康行動の変化を検討し、学習効果を評価した。調査項目は、生活習慣16項目、食習慣14項目である。入学時と卒業時の差については、X^2の検定を行った。生活時間の変化では起床時間と就寝時間に変化がみられ、排便習慣、身体活動はまったく変化がみられなかった。食習慣の変化では朝食を食べる割合が減少し、野菜の摂取、偏食などは変化がみられなかった。生活環境の影響を受けやすいものが変化しやすく、排便習慣などの長い間に獲得した習慣は変容しにくいのではないかと思われる。食品の組合せを考える、食事が楽しみ、学生生活への満足感が増加していることは、2年間の学習効果があったと考える。 共同発表者：道上美保、若林一花、堺みどり 本人担当分：口頭発表者、及びアンケート調査集計、発表資料作成</p>

2	和歌山県の小学校における地場産物を用いた食育の現状	-	平成30年5月	日本家政学会第70回大会	<p>地域の食文化理解を促す食育教材の開発に向けて、和歌山県内の小学校における食育の現状、特に地場産物の利用状況を把握することを目的とした。県内の小学校240校を対象に、郵送による質問紙調査を行い、156校より回答を得た。調査内容は、食育の実施状況、給食献立における地場産物の利用や、和歌山県の伝統食品である「紀州金山寺味噌」の活用に対する意識等とした。食に関する指導や給食献立における地場産物の利用は「十分」「ある程度」行っていると認識されている割合が高かったが、「学校給食での和歌山産品利用拡大戦略アクションプログラム」が策定されるなど、より一層の利用拡大や指導の充実が求められている。現状では活用事例の少ない紀州金山寺味噌についても一定のニーズは認められて、適切な食育教材の開発や給食献立への導入支援により利用拡大が見込まれる。</p> <p>共同発表者：山本奈美、神山求実、堺みどり、<u>若林一花</u>、泉秀実</p>
3	HACCP管理に向けた紀州金山寺味噌の製造法の検討	-	平成30年11月	日本防菌防黴学会第45回大会	<p>紀州金山寺味噌の原材料の入荷から製品の出荷までの微生物叢の調査と、製造中および貯蔵中の微生物制御業法の検討。微生物との結果と合わせて、味噌部分の表面色も低下したことから、金山寺味噌の貯蔵は、30日を超える場合、保存料の添加よりも室温ではなく定温に貯蔵することが、品質保持の点で重要であることが明らかとなった。</p> <p>共同発表者：井上あやの、泉秀実、堺みどり、<u>若林一花</u>、山本奈美</p>
4	和歌山県の食文化に関する調査 伝統食品の普及について	-	令和1年9月	第66回 日本栄養改善学会学術総会（富山県民・富山国際会議場）	<p>和歌山県の伝統的な食文化の一つである紀州金山寺味噌の認識調査を、若年層を対象に実施した。その調査結果から食体験の時期や食嗜好などを明らかにし、伝統食品としての理解度や伝承性を検討した。また、伝統食品の衛生的製造の認識調査を行い、HACCP（ハサップ）などの衛生管理法の認知度を知り、今後の若年層への食教育に活用するために検討を行った。若年層を対象に伝統食品の普及には、小学校時代の食体験がその後の嗜好に現れ地場産物の伝統食品との認識が高まわると思われる。また、伝統食品の安全性を認めた製品に対する購買意欲がみとめられた。子どもの頃からの食体験などから伝統食品の伝承性につながると考えられる。</p> <p>共同発表者：<u>横地一花</u>、堺みどり、山本</p>

				奈美、泉秀実 本人担当分：示説発表者、及びアンケート調査集計、発表資料作成
5	食育に関する意識調査について（予備調査）	—	令和2年9月	第 67 回 日本栄養改善学会学術総会（誌上開催） 栄養士免許の取得を目指している食物栄養専攻の学生の食育に関する意識はどのようなものなのか、5 つの重点課題やエビデンスに基づく情報等から得られた基本的な事項について、栄養士養成校の学生を対象に、食育に関する意識調査を目的とした。セルフエスティームとの関連で、セルフエスティームが高いグループでは、バランスの良い食事をとっている人の割合、普段食事作りに参加している人の割合、郷土料理を作っている人の割合が高く、イライラを感じる人の割合が低かった。 共同発表者：森岡美帆、 <u>横地一花</u> 、清水玲那、中西透子、西嶋麻帆、平尾優香
6	コロナ禍での食生活状況に関する調査について	—	令和3年	第 68 回 日本栄養改善学会学術総会（誌上開催） 短期大学生を対象にコロナ禍での食生活状況を調査した。調査方法は、新型コロナウイルスによる自粛期間の食生活に関する質問紙法による無記名方式で横断的調査を 2020 年 12 月に実施した。自粛生活では、生活リズムが乱れ、身体活動が減少する傾向があった。セルフエスティームを高めていくためにもバランスのとれた食事摂取の重要性を継続的に確認し、定期的に食生活を見直す必要があると考える。 共同発表者：森岡美帆、 <u>横地一花</u> 、田端真季、西本梨花
7	コロナ禍における動画を用いた栄養教育論実習授業内容の検討について	—	令和4年	第 69 回 日本栄養改善学会学術総会（誌上開催） 2021 年度栄養教育論実習の授業において、リーフレットと 3 分間の動画を作成し、コロナ禍の栄養教育にも対応できるように授業内容を検討したことについて報告した。 共同発表者：森岡美帆、 <u>若林一花</u> 、五木田祐里
	パンフレット (小冊子)			
1	わかやまジビエオータムフェスタ 2015		平成27年9月	和歌山ジビエプロモーションチーム 和歌山県株式会社 JTB 西日本和歌山支店が主催する、わかやまのジビエを紹介する冊子に記載する栄養学的特徴などについての監修
2	わかやまジビエオータムフェスタ 2016		平成28年2月	

3 日本栄養士会雑誌		平成30年5月	日本栄養士 会雑誌 第61巻5月 号	世界に誇る日本各地の伝統食を都道府県別にリレー形式で紹介する、和歌山県の「てまえみそ」のコーナーを担当し、執筆を行った。 紀州「果実」自慢「かきまぶり」を紹介
------------	--	---------	-----------------------------	--