

ふりがな 氏 名	きむらたかこ 木村 孝子	職 名	教授
取得学位	学士（ 家政学 ）		
所属学会	日本調理科学会、日本栄養改善学会、日本スポーツ栄養学会、日本家政学会		

教 育 活 動
（主な担当科目） 2026 年、応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2025 年、応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2024 年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2023 年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2022 年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 2021 年：応用栄養学Ⅰ、応用栄養学実習、調理学 （その他） ・ ・

研 究 活 動
（著書等） ・今こそ伝えたい岐阜の家庭の味 共著者：（一社）日本調理科学会岐阜県著者委員会 2023/03 ・全集、伝え継ぐ 日本の家庭料理 魚のおかず地魚・貝・川魚など、共著：（一社）日本調理科学会 企画・編集 2020/11 ・全集、伝え継ぐ 日本の家庭料理 野菜のおかず秋から冬、共著：（一社）日本調理科学会 企画・編集 2019/11 （論文等） ・日本の伝統的な食文化体験が Z 世代の和食に関する考え方に及ぼす影響についてⅢ、東海学院大学研究年報第 10 号、2025/03 ・学生主導における郡上市特産物を使用した商品の開発、東海学院大学研究年報第 10 号、2025/03 ・岐阜県産米粉商品開発の取り組み、東海学院大学年報 10 号、2025/03 ・地元特産の各務原にんじんを活用した若い世代への食育活動の推進Ⅵ-中高生のための各務原にんじん料理教室一、東海学院大学研究年報第 10 号 2025/03 ・学生主導により SDGs 目標達成に向けた食品ロス削減のための啓発活動推進への取組Ⅳ、東海学院大学研究年報第 10 号 2025/03 ・日本の伝統的な食文化体験が Z 世代の和食に関する考え方に及ぼす影響についてⅡ、東海学院大学研究年報第 9 号、2024/03 ・日本の伝統的な食文化体験が Z 世代の和食に関する考え方に及ぼす影響についてⅠ、東海学院大学研究年報第 8 号、2023/03 ・大学生とその保護者における郷土料理に対する意識、東海学院大学紀要第 16 号 2023/03



受け継がれる、凛とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

- ・地元特産の各務原にんじんを活用した若い世代への食育活動の推進-中高生のための各務原にんじん料理教室一、 東海学院大学研究年報第 7 号 2022/03
- ・SDGs を意識した学生による岐阜県の花と緑のある豊かな暮らしの提案への取組、 東海学院大学研究年報第 7 号 2022/03
- ・学生主導により SDGs 目標達成に向けた食品ロス削減のための啓発活動推進への取組、東海学院大学研究年報第 7 号 2022/03
- ・ホストタウン（交流）活動に向けた「オランダ」「カナダ」食文化の紹介活動Ⅱ、 東海学院大学研究年報第 7 号 2022/03
- ・岐阜県産 GAP 食材を使用したオランダおもてなし料理とオリジナルオランダホストタウンコーヒーを活用したホストタウン食文化交流活動の展開、 コーヒー文化研究 2021/12
- ・地元特産の各務原にんじんを活用した若い世代への食育活動の推進Ⅱ、 東海学院大学研究年報第 6 号 2021/03
- ・地元特産の各務原にんじんを活用した野菜摂取増加の取組、東海学院大学研究年報第 6 号、 2022/03
- ・官学連携による「フレイル予防カフェ」を活用した取り組み、東海学院大学研究年報第 6 号、 2021/03
- ・ホストタウン（交流）にむけた「カナダ」「オランダ」食文化の紹介活動、 東海学院大学研究年報第 6 号、 2021/03
- ・地元特産の各務原人参を活用したこども食堂を通じた共食への取り組み、 東海学院大学研究年報第 5 号、 2020/03
- ・地元特産の各務原にんじんを活用した若い世代への食育活動の推進-中高生のための各務原にんじん料理教室一、 東海学院大学研究年報第 5 号、2020/03
(研究発表等)
- ・東海・北陸脂肪の多様な調理法と家庭料理の伝承調査― 居住形態別による比較、一般社団法人日本調理科学会 2024 年度大会、鎌倉女子大学大船キャンパス、2024/09
- ・女子ホッケー選手への栄養支援に関する取組 ～6 つの基礎食品群を使用した食事評価～、第 32 回岐阜県栄養改善学会、2023/11
- ・東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査―岐阜県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴―、一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会（ハイブリッド開催）、県立広島大学・広島キャンパス、2023/09
- ・女子ホッケー選手への栄養支援に関する取組 ～オンラインの場合～、第 31 回岐阜県栄養改善学会、2022/11
- ・岐阜県の家庭料理 地域の特徴―内陸県ならではの食材の活用―、 一般社団法人日本調理科学会 2022 年大会（オンライン）、2022/09
- ・岐阜県の家庭料理 行事食の特徴 冬から春の行事に関する行事食、一般社団法人日本調理科学会 2021 年度大会（オンライン）、2021/09

社 会 活 動



受け継がれる、凛とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

- ・ 2026 年 2 月 岐阜新聞主催 パパママ応援 離乳食づくり 講師
- ・ 2025 年 2 月 岐阜新聞主催 パパママ応援 離乳食づくり 講師
- ・ 2023 年 9 月 岐阜新聞主催 パパママ応援 離乳食づくり 講師
- ・ 2022 年 11 月 岐阜新聞主催 パパママ応援 離乳食づくり 講師
- ・ 2021 年 11 月 岐阜新聞主催 パパママ応援 離乳食づくり 講師
- ・ 2021 年 8 月～現在に至る 「清流の国ぎふ」地産地消推進会議・構成員
- ・ 2018 年 6 月～2022 年 5 月 公益社団法人 岐阜県栄養士会役員
- ・ 2021 年 5 月～2022 年 3 月 岐阜県地域検討委員会委員



受け継がれる、漂とした、しなやかさ。

TOKAI GAKUIN UNIVERSITY