

准教授 長屋 郁子

専門分野

栄養教育
食育

学位・資格

修士(生活科学)
管理栄養士研究者情報
(Research Map)

専門分野と社会との関わり

食を通じた子育て支援や健康づくりなど、生涯にわたる栄養教育・食育にかかわる研究を行っています。
主に岐阜県内の地域と連携・協働し、「地域特有の食文化継承」、「自然に健康になれる持続可能な食環境の整備」を中心に、多様な場に応じた栄養教育・食育の推進を目指しています。

■ 地域特有の食文化継承

岐阜県の家料理を継続的に聞き書き調査し、その成果を学会発表や、書籍・季刊誌にまとめています。また、調査内容を基に地域の多様な食文化を次世代へ伝え継ぐ活動を、地域の関係者と連携しながらすすめています。

■ 「自然に健康になれる持続可能な食環境整備」の取り組み

地域住民がより健康的な食生活を送るには、地域全体の食環境づくりが大切です。近年は、岐阜市保健所健康づくり課や地域企業との産官学連携で、ナッジ（人々の行動をそっと促す行動科学的手法）を用いた具体的な食環境整備に取り組んでいます。

■ 効果的な栄養教育方法の検討

地域の関係者と連携・協働し、多様な健康・栄養問題への食支援や、災害等に備えた食育など、行動変容を促すために効果的な栄養教育方法を検討し、推進しています。

最近の活動紹介

教育活動／研究活動／地域貢献活動

岐阜の喫茶文化を継承するメニュー「こまつな日和」の開発

2026年2月、岐阜の喫茶文化を次世代にも親しんでもらおうと、健康栄養学科学生2名が、岐阜市喫茶文化振興協議会に加盟する喫茶店3店舗と協働し、コラボメニュー「こまつな日和」の開発に取り組みしました。岐阜市の特産である「こまつな」を使用し、各店舗の特色をいかしたワッフル＆ベーグル＆トーストに仕上げました。腸活を意識して考案したオリジナルソースには、地元の株式会社芋慶にご協力いただき、岐阜市学校給食で親しまれている「岐福(ぎふ)味噌」を使用しました。メニューはいずれも好評で、4月に行われた道三まつり「あおぞら喫茶ぎふ」でも、アレンジメニューとして販売しました。



↑上から時計回りに、
「こまつな日和ワッフル」 @茶洋館マサラ
「こまつな日和ベーグル」 @ Hidamari café
「こまつな日和トースト」 @ アイランドカフェ

授業紹介／ゼミ生による教員紹介

2026年度ゼミ生が、ゼミ活動&先生を紹介します!!

長屋ゼミは、地域の食育実践活動に取り組み、地域の方々との出会いを通して学んでいます。今年度は、昨年度から継続し、岐阜市健康づくり課と株式会社パローホールディングスとの産官学連携事業「#ぎふ 野菜アップでヘルスアップ」を予定しています。地域住民が野菜摂取量を増やしたくなるような食環境づくりを目指して、野菜レシピやPOP(店頭プロモーション広告)作成などに取り組みます。

長屋先生は、とても優しく、私たち一人ひとりの意見を尊重してくださいます。授業も丁寧でわかりやすいです。



↑2025年度 産官学連携事業
スーパーマーケット売り場様子



↑2025年度ゼミ生考案
かんたん野菜レシピは、
岐阜市公式HPで情報公開中