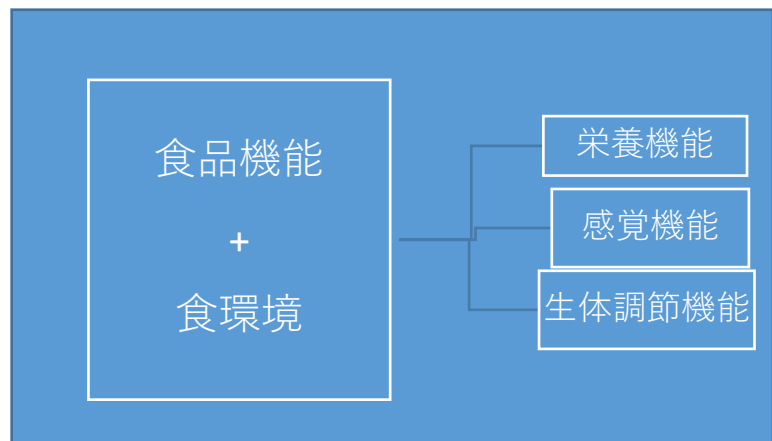


専門分野と社会との関わり

食品機能には、たんぱく質やビタミンなどの栄養機能、色素や香気成分などの感覚機能、抗酸化成分などの生体調節機能の3つの機能があります。この食品の持つ3つの機能を食生活に活かし、適切な食品選択により健康長寿の延伸を目指します。食品選択には、食品機能を活かす選び方のほかにも、持続可能な食環境の構築も考慮する必要があります。大量生産、大量消費のシステムによる安価で画一的なものを求めるのではなく、地産地消、有機栽培など土壌にも人にも優しい作り手や消費者を増やし、岐阜県民の健康増進や食育推進に繋がる教育や研究に心掛けて取り組んでいます。



教授 道家晶子

専門分野

食品機能/食品加工
食品学/食育推進

学位・資格

博士(農学)
管理栄養士

研究者情報
(Research Map)



最近の活動紹介

教育活動／研究活動

岐阜産食材を活用した健康法に関する研究

食品学の講義では、食品中の成分、構造、機能から食品を捉えて、食品の種類、加工法、貯蔵法について学び、食品学実験では食品成分の分析を通して、食品成分の反応性、食品成分の定量化などから食品を見直し、食品の取り扱いや食品選びに活かして学べるように、他の食品学担当者と共に執筆してきました。

岐阜産食材には、ぎふペジはじめ、飛騨美濃伝統野菜、飛騨牛、美濃県豚、飛騨県豚、奥美濃古地鶏、鮎など岐阜の大切な食材が多く存在します。食品学で得た知見を活かして、岐阜県産食材を活用した食環境にも考慮した健康法について研究しています。



地域貢献活動

岐阜県民の食育推進活動

健康増進法に基づき、岐阜県もヘルスプランが策定されています。岐阜県食育推進会議委員長として、食育に関わる多くの関係団体の皆様と岐阜県民の食生活や栄養の現状を分析し、改善方法の提案をしています。

昨年度は、多治見市の健康栄養調査結果から食生活を評価する機会をいただき、現場の栄養士や保健師の方々と相談しながら健康長寿に向けて改善ポイントを提案しました。

今年度は、ヘルスプランぎふ21の第4次策定に向けて、食生活・栄養分野の改訂作業に県職員の方と県民の立場に立った取り組みを思考していきます。

