

教員氏名	鳥居 久雄	職位	教授
資格	調理師国家資格、日本料理専門調理師国家資格、ふぐ処理師、調理技能指導員		
役職	食生活専攻長	所属学会 (所属協会)	一般法人愛知県調理師会、社団法人日本全職業調理士協会、公益社団法人日本調理師会
担当科目	「調理理論」「調理実習Ⅰ」「食材研究」等		
研究分野	食生活学、調理と加工、食文化		
現在の研究テーマ	愛知の伝統野菜と郷土料理		
教育方法の実践	<ol style="list-style-type: none"> 1. 毎年12月頃に2年間の学習成果の集大成として卒業展を開催し、指導を行っている。 2. 学生による模擬ウェディングにて披露宴料理の調理法の学生指導。 3. 食材研究の一環として、直接市場を訪れ身近に食材にふれ、専門家から専門分野のお話を聞き、更に伝統文化に触れる体験型授業を試みている。 		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> 1. (共著)『実践技術百科 肉料理とサラダ』(下) ジャパンアート社(2001) 2. (共著)「食材研究 日本の国鳥、雉(キジ)の料理」名古屋文化短期大学研究紀要第38集(2013) 3. (共著)「食材研究(2) 翻車魚(マンボウ)の料理」名古屋文化短期大学研究紀要第39集(2014) 4. (共著)あいちの郷土料理 レシピ50選 愛知県農林水産部食育推進課(2017.2) 		
社会的活動	<ol style="list-style-type: none"> 1. 協会等の役職 <ul style="list-style-type: none"> ・愛調会 中部日本料理研究会相談役、愛知県調理師会副会長、日本全職業調理士協会愛知県本部理事、日本調理師会代議員、愛知県食育推進会議委員 2. NHKラジオ <ul style="list-style-type: none"> ・「中部あさいちばん」「旬の食材を楽しもう レシピ詳細」をHPにて隔月掲載(2008.4~2015.3) ・(2016.4)より番組編成に伴い「東海北陸あさラジオ」(現在) 3. 講師 <ul style="list-style-type: none"> ・愛知県農林水産部 食育推進課「食育の担い手養成講座」の「愛知の伝承料理」講座講師(2010.10) ・名古屋市東生涯学習センター 東区の地料理「徳川園」「家康の好んだ味噌」の講演及び調理実習(2012.2) ・中部ESD拠点協議会「伝統文化とESD」演題：和食の心、味、伝統文化未来に引き継ぐ文化 講演(2013.11) ・全国みりん研究会台34回講演「みりと伝承料理」日本料理と和食と題して講演。(2014.6) ・大学連帯キャンパス講座 食育・暮らし 和食のプロが教える「おもてなし一汁三菜」-ESD(持続可能開発のための文化・教育)演習(2014.9) ・愛知県津島市文化会館、第52回市民くらしの講座、知って得をする「和食の 		

	<p>コツ」和食は日本人が守るべき文化だ！講演。(2014.9)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・名古屋市昭和区生涯学習センター なごや環境大学教育講座「未来に引き継ごう！」「八事五寸ニンジン伝統野菜とESD」講演(2014.11) ・愛知県高等学校家庭科研究会夏期研修会で料理講習(2015.8) ・西三河地区家庭科研究会夏期研修会で料理講習(2015.8) ・「名古屋市大学連携キャンパス講座」ESD(持続可能な開発のための文化・教育)和食プロが教える「おもてなし、一汁三菜」(2015.9) ・全国都市緑化あいちフェアにおける調理実習「親子料理教室」愛知県産食材を使った栄養バランスに優れた料理の実習を親子で行った。(2015.10) ・名古屋の食文化(名古屋東生涯学習センター)「現在に受け継がれる伝統」守っていききたい！「親学関連講座」子どもと心を通わせて～親子の絆を深めるヒント～名古屋の食文化①②伝承料理を紹介指導。(2015.11.12) ・名古屋市昭和生涯学習センター伝統野菜を知る。昭和区の御器所大根を使って市民の皆さんに「ショウちゃんパン」作りを指導。(2015.11) ・IH調理器具(スチコン・ブラストチラ・真空調理器)を使った料理教室を開催(2016.12) ・愛知県農林水産部食育推進課よりの依頼で「あいちの郷土料理レシピ50選」の総責任者として製作した。(2017.2) 発刊。 <p>4. 審査員</p> <ul style="list-style-type: none"> ・三重県おさかな料理コンクール審査委員長(1990.9～2015.9) ・あいちのあさり料理コンテスト審査委員長(2015.10) ・第25回全国産業教育フェア三重大会「全国高校生クッキングコンテスト」審査委員長(2015.11) ・あいちの小麦「きぬあかり」を使った料理コンクール審査委員長(2016.2) ・第2回あいちのあさり料理コンテスト審査委員長(2017.3)
<p>実務の経験を有する者 についての特記事項</p>	<p>1. 名古屋クラウンホテル 総料理長 (1984-2011)</p>