

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	食生活専副攻長	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 公益社団法人全国調理師養成施設協会、一般社団法人日本ホテル・レストラン技能協会
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	食材研究		
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. あいちの郷土料理を中心に地域活性化を行うために6次産業への取り組みを学生に指導 		
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」製作 愛知県農林水産部食育推進課 発行・発表(2017) 		

<p>社会的活動</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 愛調会 中部日本料理研究会 相談役 2. 愛知県調理師会 副会長 3. 日本全職業調理士協会 愛知県本部 理事 4. 日本調理師会 代議員 5. 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) 6. 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・調理実習 (2012, 2) 7. NHKラジオ「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) 8. NHKラジオ 27年4月より番組編成に伴い「東海北陸あさラジオ」(現在) 9. 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) 10. 会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) 11. 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) 12. 愛知県津島市文化会館、第52回市民暮らしの講座、知って得をする「和食のコツ」和食は日本人が守るべき文化だ！講演。(2014, 9) 13. 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) 14. 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) 15. 西三河地区家庭科研究会夏期研修会で料理講習 (2015. 8) 16. 「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) 17. 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) 18. あいちのあさり料理コンテスト審査委員長 19. 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) 20. 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！名古屋の食文化①②伝承料理を実習指導。(2015. 11. 12) 21. 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。 22. 東生涯学習センター「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～伝承料理実習講師 (2015. 11) 23. 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) 24. 食文化継承シンポジウム 基調講演・パネルディスカッション
--------------	--

	<p>25. 愛知県農林水産部食育消費流通課 食育推進グループ主催基調講演：演題「愛知県の郷土料理の魅力について－（2017）」</p> <p>26. 愛知県知事の要請により第 70 回全国植樹祭愛知県実行委員会おもてなし弁当専門委員会「議長に就任」（2017）」</p> <p>27. 三重漁連主催；漁業の担い手人育成・確保事業「新規就業者育成コース」（2018）」</p> <p>28. こども食堂運営ボランティア （2018）」</p> <p>29. 名古屋市連携講座 「あいちの郷土料理」講演実習（2018）」</p> <p>30. 子供食運営ボランティア向け連続講座（2018）」</p> <p>31. 愛知県学校給食会の栄養士の方達を対象に「あいちの郷土料理」講義・実習（2018）」</p> <p>32. 農村輝きネットで「あいちの郷土料理」講演（2018）」</p>
<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>