

教員氏名	山田 実加	職位	教授
最終学歴	中京大学大学院 ビジネス・イノベーション研究科 修士課程修了		
学位	経営管理学修士・MBA (中京大学) Diplome de l'art de la patisserie fransaise (Hotel Ritz paris l'ecole ritz escoffier)		
資格	製菓衛生師国家資格、調理師国家資格、フードコーディネーター (F C A J)		
所属学会 (所属協会)	NPO 日本フードコーディネーター協会 南三河食文化研究会 日本文化経済学会 日本中小企業学会 日本生産管理学会 産学連携学会 東海発酵研究会		
担当科目	「パティスリーアート」「製菓理論」「メニュープラン」「食経営」他		
研究分野	生活科学、食生活学、社会科学、社会工学		
現在の研究テーマ	地域活性化、産官学連携、食文化、商品開発、製菓・製パン 等		
教育方法の実践	1. 授業を通して産学連携でテーマに沿った商品を開発。 2. スイーツを通して日本の伝統と人をつなげる活動 (講座・レシピ開発・コンテストなど) への参加など、学生が実践的な開拓力を身につけることができるようにしている。		
教育研究業績	1.(単著) 「地域産業への貢献を目指した課外教育の試み」『名古屋文化短期大学研究紀要第 39 集』(2014) 2. (単著)「味の提言」(全 20 回) 中日新聞 (2014.2~2014.6) 3.(単著)「発酵×スイーツ」中日新聞社 (2015) 4. (単著) 「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&ワークショップ 参加レポート」『名古屋文化短期大学研究紀要第 41 集』(2015) 5. (発表)「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&ワークショップ (ミラノ)」発表 (2015.8.9) 6. (発表)「日本・愛知×ボルドー 発酵食文化交流シンポジウム&ワークショップ (フランス)」発表 (2016.11.5)		
社会的活動	◇産官学連携 ・西尾市商工観光課「抹茶スイーツ選手権」アドバイザー (2013.3~) ・(株) 麩屋銀「お麩のパウンドケーキ」共同開発 (2014~) ・富士通東海パートナー会 講演 (2015.8.6) ・(株) トーカン「産学連携共同開発」(2015.4.1~2016.3.31) ・竜の子広域観光推進協議会「新商品開発事業」受託 (2016.7.1~2017.3.17)		

- ・食メニュー開発共同研究（山県市）（2016.12.1～2017.3.23）
- ・（株）ユニー-mama-ama ブランドアドバイザー（2017.1～）
- ・（株）ハイランドリゾート新商品開発アドバイザー（2017）
- ・いいともあいちブランド力強化事業（抹茶）（2017）
- ・あいちの離島戦略産品開発事業（2017）

◇講師

- ・名古屋市東区生涯学習センター「なごや学マイスター講座」（2013～）
- ・名古屋市熱田区生涯学習センター「親学連携講座」（2014）
- ・あいち教育研究会幹部研修会 講演（2014.8.6）
- ・JA なごや ふれあいクッキング（2014～）
- ・「第16回日本陶磁器産業振興協会 総会」講演（2015.5.15）
- ・岩倉市生涯学習センター（2015～）
- ・愛知県女性総合センター主催「大人のための美活講座」講師（2016.1.21）
- ・あいち国際女性映画祭 2016 講演（2016.9.10）
- ・衣浦東部保健所栄養士会研修会講師（2017）
- ・JA なごや女性部ふれあい大学講師（2017）

◇役員、審査員等

- ・（公）中部圏社会経済研究所 発酵文化研究会委員（2014.8.22～2015.4.30）
- ・「平成26年度ふるさと名物開発等支援事業」豊川ふるさと名物開発事業検討委員（平成26年度）
- ・碧南市 2016 全国醤油サミット「白しょうゆレシピコンテスト」アドバイザー（2015.7.1～2016.11.30）
- ・名古屋市民ギャラリー出店者評価委員（2016）
- ・NPO フードコーディネーター協会委員（2017～）

◇その他

- ・名古屋アメリカ領事館「地域密着型アグリビジネス起業 Ms.Rosella Mosby 氏」司会（2015.3.23）