

氏 名	北山育子
所 属 校 名	柴田学園大学短期大学部
所 属 学 科	生活科
職 名	特任教授
学 位	短大学士（生活）
研 究 分 野 の キ ー ワ ー ド	食生活、食文化、調理学、郷土料理

内 容	論文題目及び雑誌、発表演題及び学会名等
著書（2017～2021年度）	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「すし」39，農村漁村文化協会，東京，2017
	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「米とおやつともち」，41.66，農村漁村文化協会，東京，2019
	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「汁物」，52，農村漁村文化協会，東京，2019
	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「漬物・佃煮・なめ味噌」，70-71，農村漁村文化協会，東京，2019
	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「魚のおかず 地魚・貝・川魚など」，8-9，農村漁村文化協会，東京，2020
	日本全国47都道府県著作委員（日本調理科学会） 別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理「どんぶり 雑炊 おこわ」，80-81.106，農村漁村文化協会，東京，2020
	西川千秋，笹森得子 北山育子，安田智子，つがる（青森）の郷土料理 食活動を支援する「わの会」，青森，2020
	あおもり食育検定委員会（代表 吉岡利忠），おもり食育検定公式テキスト2021，6-18，青森，2021
	北山育子 中島里美 宮地博子，伝え継ぎたい津軽のおかず，やまと印刷出版部，青森，2021
論 文 （査読有り雑誌等） （2017 ～ 2021 年 度 ）	安田智子，澤田千春，北山育子，青森県の家庭料理おやつの特徴―各地域の農産物を活かしたおやつ―食生活研究，38，3，54-64，2018
	北山育子，津軽の豊かな食文化，伝統食品の研究，46，35-43，2019
論文 （査読なし雑誌等） （2017～2021年度）	澤田千春，安田智子，北山育子，次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理（第1報）主食について，東北女子大学・東北女子短期大学紀要第56，12-25，2017
	北山育子，今井美和子，安田智子，澤田千春，次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理（第2報）主菜について，東北女子大学・東北女子短期大学紀要，57，12-25，2018
	北山育子，青森県南部地方における「かますもち」東北女子大学・東北女子短期大学紀要，58，1-8,2020
	安田智子，北山育子，次世代に伝え継ぐ青森県の庭料理（第3報）副菜について 東北女子短期大学紀要,58,53-61,2020
	北山 育子，玉田真梨菜他，年越し・正月にみる伝統料理の喫食の変化―青森県津軽地域を中心として20年間の調査より―，東北女子短期大学紀要，59，10-18,2020
	北山育子，中島里美 下山春香，宮地博子，公開講座報告「おいしい津軽のおかず」を作しましょう（10.11）東北女子短期大学年報6号,67-69,2017
	北山育子 中島里美 宮地博子『伝え継ぎたい 津軽のおかず』出版記念講演 ～食卓に津軽のおかずを～柴田学園短期大学部年報11号，50-53，2019
	北山育子，玉田真梨菜，らくちん・わくわくお弁当作り 柴田学園短期大学部年報11号，50-53，2019
学 会 発 表 （2017～2021年度）	安田智子，北山育子他，青森県の家庭料理おやつの特徴 一各地域の農産物を活かしたおやつ―（ポスター発表）日本調理科学会平成29年度大会，2017
	安田智子，北山育子他，青森県の家庭料理 主菜の特徴 ー豊富な魚介類中心の料理―（ポスター発表），日本調理科学会平成30年度大会，2018
	今井美和子，北山育子他，青森県の家庭料理 副菜の特徴四季の農産物や海産物と冬に備えた農産加工品を利用した食文化（ポスター発表）日本調理科学会2019年度大会，2019
	熊谷貴子，今井美和子，安田智子，真野由紀子，北山育子，青森県の家庭料理，主菜の特徴 行食事食の特徴（ポスター発表），日本調理科学会2021年度大会，2021
そ の 他 の 活 動 （2017 ～ 2021年 度 ）	北山育子，体験クッキング指導のポイント・『子どもも楽しめる簡単クッキング』実習指導，弘前地区私立幼稚園連合会教員研修会，弘前文化センター，2017（研修会講師）
	北山育子、あおもりツーリズム創立塾 津軽学 車座シンボ（弘前大学） 津軽の豊かな保存食 弘前がだれ横丁ホール 2017 （シンポジウム講演講師）
	北山育子，弘前市学校給食懇談会委員 2009－2018
	北山育子，青森県の食の安全・安心対策本部委員，2018－現在
	北山育子，弘前市学校給食民間委託業者選考審議委員 2020年2月－2020年3月
	北山育子，「津軽の豊かな食文化」，第69回伝統食品に関する講演会「青森の食遺産伝統と科学」，弘前文化センター（講演会講師）2020
	北山育子，農林水産省「令和2年度国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進委託事業」における青森県地域検討委員長，2020-2021
	北山育子，日本調理科学会特別研究『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』青森県著作委員責任者 2011－2022
著 書 （2016 年 度 以 前 ）	田ロアイ，石岡春美，中野つえ子，北山育子，調理実習，路上社，1987，青森県
	田ロアイ，石岡春美，中野つえ子，北山育子，改訂調理実習，やまと印刷出版部，2015，青森県
論文 （査読なし雑誌） （2016年度以前）	北山育子，下山春香，中島里美他，栄養士養成課程における学生の献立作成について―家庭の食事作りを通して―.東北女子大学・東北女子短期大学紀要49 26-34,2011
	北山育子，澤田千晴，下山春香，青森県における行食事食に関する調査研究～年越しの行食事食について～，東北女子大学・東北女子短期大学紀要第51，30-38，2012
	安田智子. 北山育子他. 栄養士養成の学校における調理実習の指導方法に関する研究(第3報)胡瓜の薄切りに見る庖丁技術の向上. 東北女子大学・東北女子短期大54，175-181，2015
	中島里美，柳町悟司，北山育子他，栄養士養成課程における校外実習の事前事後指導についての検討東北女子大学・東北女子短期大学紀要，55，139-147，2016
学 会 発 表 （2016 年 度 以 前）	青森県における魚介類の調理と行事への利用状況，日本家政学会，東北・北海道支部第53回研究発表会，2008
	安田智子，北山育子他，栄養士養成の学校における調理実習の指導方法に関する研究(第3報)胡瓜の薄切りに見る庖丁技術の向上について，日本調理科学会平成27年度大会，2015
	北山育子，真野由紀子他，青森県の家庭料理 主食の特徴―米と麦といもを利用した主食―日本調理科学会平成28年度大会，2016
その他の活動 （2016年度以前）	北山育子他，共同・受託研究，田舎館村特産のいちごとあさゆきの米粉を使ったお菓子のレシピ開発 2016－2019
	柴田学園大学短期大学部公開講座 おいしい津軽のおかずを作しましょう N01～12，郷土料理教室，弘前文化センター・短期大学調理室 2012－2019
	北山育子，弘前市学校給食懇談会委員 2009-2018
	全国親子クッキングコンテスト・地区大会審査員「弘前ガス主催事業」，弘前文化センター・柴田学園大学調理室 2010-2018（審査委員長）