

園田 純子 SONODA Junko

研究分野：調理学

キーワード：食文化、食教育



研究トピックス：

## 起泡性を持つ茶の物性について 地域食材や食文化を活用した商品開発・食育活動

研究の要旨：

私の専門分野は調理学ですが、「調理」は食事作りの最終段階を担っており、その具体的な食事計画には、食品の選び方、栄養、嗜好性、調理操作、食品の調理特性、食卓構成、供食、食文化と、幅広い内容を含んでいます。日々の食生活の中で、ふと疑問に思うこと、大切にしたいと考えることを追及していくのは、とても楽しいものです。30年来、「茶」に関して、特に起泡性を持つ茶の物性について研究を続けてきました。また、ここ10年ほどは、地域の食材・食文化を活用した商品開発や食育活動に取り組んでいます。

山口県は三方を海に囲まれ、豊かな自然に恵まれた食材の宝庫です。地域に根付く食材や料理に焦点をあて、広く県内外にアピールすることで、食文化を次世代へと継承し、また地域活性の一助となることのできるようとの思いで研究をかさねています。



主な関連業績：

- 園田純子他，毛利敬親展における歴食カフェメニューの開発，山口県立大学学術情報看護栄養学部紀要通巻第13号 99-105, 2020
- 園田純子，山口まちめぐり食めぐりー地域資源としての歴史・食文化を活用したインバウンドツアーー，山口県立大学ブックレット新やまぐち学 No.8 第7章, 99-113, 2018
- 池田博子 園田純子 沢村信一，保存条件が抹茶の起泡性に及ぼす影響，日本調理科学会誌第45巻4号 302-306, 2012

[教員紹介へのリンク](#)

[教員データベースへのリンク](#)