



○助教

| | | | |
|--------------|---|----------|---|
| 氏 名 | 伊藤 有紀 | ITO Yuki |  |
| 研 究 分 野 | 食文化、調理学 | | |
| 科学研究費細目名 | 家政・生活学一般、食生活学 | | |
| 研究のキーワード | 調理、レシピ、盛り付け | | |
| 主な研究テーマ | 時代や地域による調理レシピの違い | | |
| | 料理の好ましい盛り付け | | |
| 学 位 | 博士（生活科学） | | |
| リサーチマップ | | | |
| 主な担当授業科目 | (学部)食生活論、レシピの比較文化史、食文化論、食文化演習、食生活演習、卒業研究 A・B、フードコーディネート論、調理学実習、現代家政演習、基礎ゼミ、現代生活論、現代家政ゼミ A・B | | |
| 受験生へのメッセージ | 調理の文化の研究、例えば、器や盛り付け方によるおいしさの感じ方の違いや江戸時代と現代の調理レシピの比較などのテーマで研究をしています。知っているようで知らない日常の食べ物の文化を学び、生活に近い食から視野を広げていきましょう。 | | |
| 関係する SDGs 項目 |  | | |