

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（FCAJ）		
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、標準化研究学会、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（製菓・調理）、食生活学（食文化）、社会科学（経営）		
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	産学連携にて学生とともに身近な社会の課題解決を行い、社会における実践力を育む		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>2. (単著)「味の提言」(全 20 回) 中日新聞 (2014.2~2014.6)</li> <li>3.(単著)「発酵×スイーツ」 中日新聞社 (2015)</li> <li>4. (単著) 「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&amp;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)</li> <li>5. (発表)「日本・愛知×イタリア 発酵食文化交流シンポジウム&amp;ワークショップ (ミラノ)」発表 (2015.8.9)</li> <li>6. (発表)「日本・愛知×ボルドー 発酵食文化交流シンポジウム&amp;ワークショップ (フランス)」発表 (2016.11.5)</li> <li>7. (発表) 小豆島のオリーブ産業クラスターについての研究 (2018.3.)</li> <li>8. (発表) 地域資源を活用した産業発展の考察 (2018.6.)</li> <li>9. (発表) Food Industry Development Utilizing Local Resources –A case on the olive industry on Shodoshima island– (2018.9.)</li> <li>10. (発表) 地域資源を活用する中小企業による、経済的価値と社会的価値の追求 (2019.3.)</li> <li>11. (発表) 地域資源を活用する中小企業のダイナミック・ケイパビリティ形成と成長プロセスに関する考察 (2019.6.)</li> <li>12. (発表) 地域産業に属する中小企業の課題 (2019.7.)</li> <li>13. (発表) Dynamic Capability of SMEs Using Local Resources. (2019.9.)</li> <li>14. (発表) 地域産業に属する中小企業のネットワークの変化 (2019.9.)</li> <li>15. (共著)「日本の食料産業のクラスター研究」『生産管理』2019. 4.</li> </ol>		

<p>社会的活動</p>	<p>◇産官学連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・西尾市商工観光課「抹茶スイーツ選手権」アドバイザー（2013.3～2018年度）</li> <li>・(株) 麩屋銀「お麩のパウンドケーキ」共同開発（2014～2017）</li> <li>・富士通東海パートナー会 講演（2015.8.6）</li> <li>・(株) トーカン「産学連携共同開発」（2015.4.1～2016.3.31）</li> <li>・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）</li> <li>・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）</li> <li>・食メニュー開発共同研究（山県市）（2016.12.1～2017.3.23）</li> <li>・(株) ユニーmama-ama ブランドアドバイザー（2017.1～2018年度）</li> <li>・(株) ハイランドリゾート新商品開発アドバイザー（2017～2018年度）</li> <li>・いいともあいちブランド力強化事業（抹茶）（2017）</li> <li>・あいちの離島戦略産品開発事業（2017）</li> <li>・中野方農泊推進協議会事業アドバイザー（2018）</li> <li>・西尾市名物品開発事業アドバイザー（2018）</li> <li>・有松観光グルメ開発PJアドバイザー（2018）</li> <li>・(株) アサヒコ商品開発アドバイザー（2018）</li> <li>・産学官連携ジャーナル 11月号（2018）</li> <li>・西尾市「防災レシピコンテスト」アドバイザー兼講師（2019）</li> <li>・あいち発酵美食学アドバイザー（2019）</li> <li>・(株) フードバンク クリスマスケーキ商品開発（2019～）</li> </ul> <p>◇講師</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」（2013～2019）</li> <li>・名古屋市熱田区生涯学習センター「親学連携講座」（2014）</li> <li>・あいち教育研究会幹部研修会 講演（2014.8.6）</li> <li>・JA なごや ふれあいクッキング（2014～）</li> <li>・「第16回日本陶磁器産業振興協会 総会」講演（2015.5.15）</li> <li>・岩倉市生涯学習センター（2015～2016）</li> <li>・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）</li> <li>・あいち国際女性映画祭 2016 講演（2016.9.10）</li> <li>・衣浦東部保健所栄養士会研修会講師（2017）</li> <li>・JA なごや女性部ふれあい大学講師（2017）</li> <li>・愛知県中小企業診断士協会講座講師（2018）</li> <li>・FCAJ25周年記念イベントセミナー講師（2019）</li> </ul> <p>◇役員、審査員等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・(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）</li> </ul>
--------------	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>・「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)</li><li>・名古屋市民ギャラリー出店者評価委員 (2016)</li><li>・NPO フードコーディネーター協会委員 (2017～)</li></ul> <p>◇その他</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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)</li></ul>
--	--