

教員氏名	山田 実加	職位	教授
最終学歴	名古屋工業大学 大学院社会工学研究科 社会工学専攻 博士後期課程		
学位	博士（学術） 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)	日本マーケティング学会, NP0 日本フードコーディネーター協会, 日本災害食学会, あいち発酵美食学コンソーシアム, 愛知「発酵食文化」振興協議会		
担当科目	「フードマーケティング」「フードビジネス」「世界のお菓子とパン」 他		
研究分野	生活科学（製菓・調理・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、災害食、マーケティング 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	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) 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.) 8. (発表) 地域資源を活用した産業発展の考察 (2018. 6.) 9. (発表) Food Industry Development Utilizing Local Resources —A case on the olive industry on Shodoshima island— (2018. 9.) 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.) 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.) 12. (発表) 地域産業に属する中小企業の課題 (2019. 7.) 13. (発表) Dynamic Capability of SMEs Using Local Resources. (2019. 9.) 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.) 15. (共著)「日本の食料産業のクラスター研究」『生産管理』2019. 4. 16. (発表) 農業産地における協働と競争の仕組み (2021. 3.) 17. (単著)「地域における産業と移住者に関する資料」『名古屋文化短期大学研究紀要』2021. 3. 18. (共著)「農業産地における事業システム形成」『生産管理』2021. 4. 19. (共著)「農業産地における協働と競争の仕組み」『生産管理』2021. 10.		

	20. (単著)「産業集積のメカニズムにおける研究視点」『中華日本研究』2022. 6. 21. (単著)「災害時の食への備えについての行動変容～ソーシャル・マーケティングの視点からトランスセオリアルモデルによる考察～」『日本災害食学会誌』vol. 11. 2024. 3. 22. (単著)「日本在留外国人を対象とする防災教育の課題～ソーシャル・マーケティングの視点から～」『日本災害食学会誌』vol. 12. 2025. 3. 23. (単著)「日本在留外国人を対象とするソーシャル・マーケティングによる防災教育の試み」『日本災害食学会誌』vol. 13. 2026. 3.
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. 3～2018 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) ・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) ・(株) ユニー-mama-ama ブランドアドバイザー (2017. 1～2018 年度) ・(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) ・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) ・中野方農泊推進協議会事業アドバイザー (2018) ・(株) アサヒコ商品開発アドバイザー (2018) ・西尾市「防災レシピコンテスト」アドバイザー兼講師 (2019～継続中) ・あいち発酵美食学アドバイザー (2019) ・(株) フードバンク クリスマスケーキ商品開発 (2019～継続中) ・産学連携「星が丘ブンカまつり」(2019) ・JA なごや「2021 カレンダー」作成 (2020～継続中) ・水産庁「美味しく食べよう日本の魚」PJ (2020) ・愛知県「茶販売促進緊急事業対策事業」(2020) ・アサヒ飲料 (株)「新飲料文化創造」アドバイザー (2023) ◇講師 ・JA なごや ふれあいクッキング (2014～継続中) ・「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 (2015～2016) ・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) ・愛知県中小企業診断士協会講座講師 (2018) ・FCAJ25 周年記念イベントセミナー講師 (2019) ・第 41 回みりん研究会講師 (2021) ・NHK「さらさらサラダ」スイーツ担当講師レギュラー (2022. 6. ～2023) ・NHK「ぐるっと!」スイーツ担当講師レギュラー (2024～2026. 1.) ・名古屋市瑞穂生涯学習センター後期主催講座講師 (2024) ・東海中学校サタデープログラム「防災クッキング講座」(2025. 6.)

	・フードスタイルジャパン中部「発酵 x 料理 料理人から見た愛知の発酵の魅力」パネラー（2025. 10. 30） ・やっとかめ文化祭 DOORS2025 旅するなごや学「名古屋めしでつくる防災食」（2025. 11. 2） ◇委員、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） ・愛知県信用保証協会 経営アドバイス外部専門家（2021. 9～継続中） ・NPO フードコーディネーター協会理事（2023～継続中） ・令和 5 年度、6 年度短期大学認証評価 評価員（2023、2024） ・愛知「発酵食文化」推進協議会 有識者会員（2024. 5～継続中）
--	--