

教員紹介(教育業績書)

氏名	ひらがな	職位	所属(学科等)
谷口 英司	たにぐち えいじ	講師	食物科(製菓コース)
教育理念(学生へのメッセージ)			
自分から学生へ伝えられる技能は出し惜しみしない、手を抜かない。プロフェッショナルと呼ばれる人は、専門分野に関して一般の方よりも高い意識・深い知識を持つ必要があり、またその考え方を継続していかなければなりません。今まで一般的な感覚で「当たり前」と思っていたレベルを高め、「プロフェッショナル」を目指す指導を行う事を心掛けています。			
教育の責務			
担当科目	製菓理論Ⅰ、製菓理論Ⅱ、製菓理論Ⅲ、製菓理論Ⅳ、製菓理論Ⅴ 製菓実習Ⅰ、製菓実習Ⅱ、製菓実習Ⅲ、製菓実習Ⅳ、総合演習Ⅰ、総合演習Ⅱ		
教育活動	製菓コース CA として学生に対して専門的分野への就活サポート、また技術指導教員として、現場で実践できる基礎・応用技術の指導を行っている。		
3ポリシーと教育活動	製菓理論・製菓実習の授業では、ディプロマポリシーの項目「Ⅱ・確かな専門的知識や技能」に該当する教育を行い、総合演習ではコンテスト作品製作の指導など「Ⅱ・確かな専門的知識や技能」「Ⅴ・主体的に学ぶ力」に該当する教育を行っている。		
教育方法			
実習では、配布資料を基に基礎技術から応用技術における「コツ」の部分をより具体的に解説し、ごくわずかの成長でも必ず学生を褒める事を実践している。製菓理論では、実習で使用した原材料や実際に完成させた製品を例に挙げ、知識と技能が結び付く教育方法を行っている。			
他者評価			
学生からの評価では、講義、実習とも5段階評価の4(満足)、5(とても満足)と高評価が8割以上で、コメントでは「実習の内容と比較していて解り易かった」と、専門的知識と技能が繋がった教育が評価されている。			
学生の学修成果			
応用技術の指導・学修成果として、平成26年度より長崎県洋菓子協会主催技術コンテストへの学生部門作品の製作指導を行い、現在に至るまで毎年度県内コンテストで受賞する事ができ、平成27年にはジャパンケーキショー(全国大会)で長崎短期大学初の学生部門で銅賞を受賞する事が出来た。			
今後の目標(短期・長期)			
今年度も学生コンテストなどの個人の創造力を高める技術指導を行い、学生が実際の現場でも活かせる技能の向上を目標に指導を行う。また身に付けた技術を活かし食・製菓を通して地域社会で活躍できる人材の育成に努めたい。			
専門分野(学問分野/専攻)			
菓子製造技術(洋菓子)			
研究テーマ(研究領域)			
菓子材料に関する研究 長崎短期大学オリジナル製品の制作			
所属学会			
長崎県洋菓子協会			
学歴・学位・免許資格			
平成10年3月 学校法人 日本食品技術専門学校(みかしほ学園) 卒業			
平成10年9月 製菓衛生師免許 取得			

職歴		
平成 10 年 4 月	お菓子のアトリエ ラ・マドレーヌ 入社(平成18年5月まで)	
平成 18 年 6 月	株式会社 チャイナロードジャパン 入社(平成20年3月まで)	
平成 20 年 4 月	長崎短期大学 食物科 講師	
平成 20 年 4 月	学生委員会 就職委員会 入試募集・広報委員会 委員	
平成 24 年 4 月	学生委員会 就職委員会 入試募集・広報委員会 図書委員会 委員	
平成 28 年 4 月	国際交流・地域連携委員会 委員	
平成 28 年 4 月	私立大学研究ブランディング事業計画 委員会 委員	
平成 29 年 4 月	入試募集広報委員会 委員	
平成 30 年 4 月	学生委員会 国際交流・地域連携委員会 プラットフォーム事業委員会 委員	
平成 30 年 4 月	短大コンソーシアム九州 短大フェス 担当委員	
平成 31 年 4 月	学生委員会 委員	
教育研究業績	著書、学術論文等の名称	発行所、発表雑誌等又は発表学会等
平成 28 年 3 月	製菓コース「地域に根付く技術力と人材の育成について」長崎県洋菓子技術コンテストとジャパンケーキショーへの出展作品制作	長崎短期大学研究紀要 第 28 号
社会における活動等（学会・研究会等の委員・役員／講演会／社会貢献／表彰／他）		
平成 20 年 10 月	民間講師(長崎県立北松農業高等学校への出張授業 ※年1回開催(現在に至る)	
平成 21 年	製菓衛生師国家試験対策講座 講師(現在に至る)	
平成 22 年 9 月	韓国究磨 専門学校で洋菓子の製作実演	
平成 24 年 2 月	短大コンソーシアム九州主催 短大フェアにて製作実演(現在に至る)	
平成 26 年 6 月	長崎県洋菓子技術コンテスト及びジャパンケーキショー東京 学生出展作品 技術指導 講師(現在に至る)	
平成 27 年 8 月	市民公開講座「製菓実技 お菓子作りの技とコツ・卵(卵白)が泡立つ理由とは？」 講師	
平成 28 年 5 月	長崎県内農業高校教員対象講習会 講師	
平成 29 年 9 月	佐世保 わんぱく広場ボランティアへの製菓提供及び実技指導(現在に至る)	
令和元年 6 月	高大連携 九州文化学園食物調理科への出張授業及び技術指導 講師(現在に至る)	
令和元年 7 月	市民公開講座「製菓実技 冷たいデザート不思議・ロどけと食感の作り方」 講師	
令和元年 7 月	長崎県栄養士会佐世保支部 スキルアップ研修会「アレルギー対応のお菓子」 講師	

Faculty introduction (Educational achievements)

Name	Position	Affiliation (Department, etc.)
Tanigichi Eiji	Instructor	Food (confectionery course)
<p>Education philosophy (Message to students)</p> <p>Skills that can be communicated to students are not exhausted and do not pull their hands. A person called a professional needs to have a higher level of awareness and deeper knowledge than the general public regarding his / her specialized field, and must continue to think about it. I try to raise the level that I thought was “natural” with a general sense, and give guidance to become “professional”.</p>		
<p>Educational responsibilities</p> <p>Subject in charge: Confectionery theory I, Confectionery theory II, Confectionery theory III, Confectionery theory IV, Confectionery theory IV</p> <p>Educational activities: Confectionery Practice I, Confectionery Practice II, Confectionery Practice III, Confectionery Practice Bowl, Comprehensive Exercise I, Comprehensive Exercise II</p> <p>3 policies and Educational activities: As a confectionery course CA, we provide students with job-hunting support in specialized fields, and as technical guidance teachers, provide guidance on basic and applied technologies that can be practiced in the field.</p>		
<p>Education method</p> <p>In the practical training, we explain more specifically the “knacks” in basic technology to applied technology based on the handouts, and always practice complimenting students with very little growth. In confectionery theory, examples are given of raw materials used in practical training and products that are actually completed.</p>		
<p>Evaluation by others</p> <p>According to the evaluation from students, lectures and practical training were 5 (4) (satisfactory) and 5 (very satisfied), with a high rating of 80% or more. Education that connects professional knowledge and skills is highly appreciated.</p>		
<p>Student achievements</p> <p>As a result of guidance and learning of applied technology, since 2014, we have been instructing students to produce works for students in technical contests sponsored by the Nagasaki Pastry Association. Was able to win a bronze award at the Japan Cake Show (national convention) in Nagasaki Junior College’s first student category.</p>		
<p>Future goals (short term and long term)</p> <p>This year, we will provide technical guidance to improve individual creativity, such as student contests, and aim to improve skills that students can use in the actual field. In addition, we would like to make efforts to develop human resources who can play an active role in the local community through food and confectionery utilizing our acquired skills.</p>		
<p>Specialized field (academic field / major)</p> <p>Confectionery manufacturing technology (Western confectionery)</p> <p>Research theme (research area)</p> <p>Research on confectionery materials</p> <p>Production of Nagasaki Junior College original products</p>		
<p>Academic societies</p>		

Nagasaki Pastry Association		
Educational background ・ degree ・ license		
March 1998	Graduated from Japan Food Technology College (Mikashiho Gakuen)	
September 1998	Acquired confectionery hygienist license	
Work history		
April 1998	Joined La Madeleine, a sweets atelier (until May 2006)	
June 2006	Joined China Road Japan Co., Ltd. (until March 2008)	
April 2008	Nagasaki Junior College, Department of Food, Lecturer	
April 2008	Student Committee Employment Committee Admission and Public Relations Committee Member	
April 2012	Student Committee Job Hunting Committee Admission and Public Relations Committee Book Committee Member	
April 2016	Member of International Exchange and Regional Cooperation Committee	
April 2016	Member, Private University Research Branding Business Planning Committee	
April 2017	Admission recruitment public relations committee member	
April 2018	Student Committee, International Exchange / Regional Cooperation Committee, Platform Business Committee Member	
April 2018	Junior College Consortium Kyushu Junior College Festival Committee Member	
April 2019	Student Committee member	
Educational research achievements		
	Names of books, academic papers, etc.	Publication office, publication magazine, etc.
March 2016	Confectionery Course “Regional technical skills and human resource development” Production of works for Nagasaki Western Confectionery Technology Contest and Japan Cake Show	Bulletin of Nagasaki Junior College No.28
Activities in society (Members / Executive Committee / Executives / Social Contribution / Awards / Others)		
October 2008	Private Lecturer (Business trip class to Nagasaki Prefectural Kitamatsu Agricultural High School * Held once a year (to date)	
2009	Confectionery hygienist national examination measures lecturer (present)	
September 2010	Production demonstration of Western confectionery at a Korean study school	
February 2012	Production demonstration at junior college fair sponsored by junior college consortium Kyushu (to date)	
June 2014	Nagasaki Prefecture Confectionery Technology Contest and Japan Cake Show Tokyo Student Exhibited Works Technical Guidance Lecturer (Today)	
August 2015	Instructor for public lecture “confectionery skills, why confectionery skills and tips and eggs (egg whites) bubbles?”	
May 2016	Lecturer for Nagasaki Agricultural High School Teachers	
September 2017	Confectionery and practical skill guidance for Sasebo volunteers at Wanpaku Plaza (present)	
June 2019	Collaborate with University of High Schools, business trip classes and technical guidance to	

	Kyushu Bunka Gakuen Food Cooking Department Lecturer (to date)
July 2019	Public lecture "Confectionery practice: Wonders of cold desserts, how to make mouthfeel and texture" Lecturer
July 2019	Nagasaki Prefecture Nutritionist Association Sasebo Branch Skill-up workshop "Allergy-friendly sweets" Lecturer