

教育研究業績書

2024年10月22日

所属：社会情報学科

資格：教授

氏名：大森 いさみ

研究分野	研究内容のキーワード
メディアコミュニケーション	メディア、日本食、アニメ、グローバル化
学位	最終学歴
博士（学術）	奈良女子大学大学院 人間文化研究科 後期博士課程 修了

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1 教育方法の実践例		
1. PBL型授業	2006年09月～現在	企業広報部や放送局で実際に現場を統括している担当者から、広報活動や放送制作の今日的課題をヒアリングしたうえで、学生たちが自分たちで現状分析、戦略立案を行い、担当者たちに企画提案を行う形式のPBL型授業。
2. 学外コンクールへの参加	2006年～現在	ゼミナールでの取り組みのなかで、「大学生観光まちづくりコンテスト」、ACジャパン「学生CM賞」NHK「ミニミニ映像大賞」JATA「海外旅行企画コンテスト」マダム「GATSBY学生CM賞」「キャンパスベンチャーグランプリ」など各種の学外コンクールに参加し、グランプリの獲得をはじめ、2006年以降（在外研修中を除いて）毎年入賞を果たしている。
2 作成した教科書、教材		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. TV番組制作	1990年04月～2006年03月	TV局における料理番組・美術番組の企画・制作。（2003年以降は番組企画と新人指導）
4 その他		
1. 知財ビジネスアイデア学生コンテスト（近畿経済産業局）	2023年1月29日	近畿経済産業局長賞、関西みらい銀行賞
2. 2021SDG s りそなアイデアコンテスト（りそなグループ）	2022年2月	ファイナリスト
3. 学生研究奨励賞（株式会社NTT数理データシステム）	2022年2月	秀作
4. 学生海洋ビジネスアイデアコンテスト（神戸市・横浜市・静岡市）	2022年1月	優秀賞
5. 第22回キャンパスベンチャーグランプリ大阪	2021年12月	奨励賞
6. 全国地域ブランド総選挙（特許庁）	2021年2月	優秀発信賞、インスタ賞、PR動画賞
7. 開放特許等を活用したビジネスアイデア学生コンテスト（近畿経済産業局）	2020年1月	審査員特別賞
8. 地方創生☆政策アイデアコンテスト2019（内閣府）	2019年12月	優秀賞、近畿経済産業局長賞
9. 日中韓大学（院）生アイデア公募展	2019年8月	提案書部門：奨励賞
10. 開放特許を活用したビジネスアイデアコンテスト（近畿経済産業局）	2019年1月20日	近畿経済産業局局長賞、審査員特別賞
11. 第14回ACジャパンCM学生賞	2018年3月	テレビCM部門：奨励賞
12. OSAKA観光まちづくりコンテスト2017	2017年12月19日	大阪観光局長賞（優勝）、大阪府知事賞（準優勝）
13. 2017学生と旅行社でつくる海外卒業旅行企画コンテスト	2017年	準グランプリ賞
14. 第13回ACジャパンCM学生賞	2017年	テレビCM部門：奨励賞、新聞広告部門：奨励賞
15. 「アクティブラーニング実践セミナー」（JTB総研主催）での基調報告	2016年03月10日	「大学生観光まちづくりコンテスト」（観光庁、文部科学省他後援）での指導実績をふまえて、観光フィールドを活用したアクティブラーニングの教育効果を検証するセミナーにおいて、基調報告とパネルディスカッションを行った。
16. Ai-spec 実践型課題解決プロジェクト（近畿産業経済局）	2016年	優勝
17. 大学生観光まちづくりコンテスト2016	2016年	大阪観光局長賞、パフォーマンス賞、ポスター発表優秀賞
18. 2016学生と旅行社でつくる海外旅行企画コンテスト（JATA）	2016年	優秀賞
19. 第12回ACジャパンCM学生賞	2016年	奨励賞

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
4 その他		
20. 学生による滋賀県の女子旅プランコンテスト（滋賀県）	2016年	優秀賞
21. 平成27年度産学連携ツーリズムセミナー（日本観光振興協会）	2015年	全国上位5校にノミネートされ、プレゼンテーション実施
22. 大学生観光まちづくりコンテスト2015	2015年	観光庁長官賞、JTB賞
23. ツーリズムEXPOジャパン海外卒業企画コンテスト2015	2015年	優秀作品賞
24. 2015学生と旅行社でつくる海外旅行企画コンテスト（JATA）	2015年	グランプリ賞
25. 大学生観光まちづくりコンテスト2014	2014年	大阪観光局長賞、パフォーマンス賞
26. ツーリズムEXPOジャパン海外卒業旅行企画コンテスト2014	2014年	優秀作品賞
27. 2014学生と旅行社でつくる海外旅行企画コンテスト（JATA）	2014年	グランプリ賞
28. 第10回ACジャパンCM学生証	2014年	奨励賞
29. ツーリズムEXPOジャパン海外卒業旅行企画コンテスト	2013年	優秀作品賞
30. 2013学生と旅行社でつくる海外旅行企画コンテスト（JATA）	2013年	グランプリ賞
31. 第9回ACジャパンCM学生賞	2013年	奨励賞

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
1. 高等学校専修免許	1990年03月	
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 海外の日本食普及に関する調査	2006年04月～現在	日本食の海外普及に関する調査を、ヨーロッパ、中南米、アジアをフィールドに行っている。「専門料理」（柴田書店）2010年1月号～12月号に1年間ヨーロッパにおける日本食の普及についての記事を連載。
4 その他		
1. 大阪観光局との堺市マップ作成プロジェクト	2019年1月から2019年3月	大阪観光局との産学連携のPBLプロジェクト。前年度の「OSAKA観光まちづくりコンテスト」で提案したシティマップの実現。
2. 河内長野市との「産品ブランド等お土産・商品開発事業に関連する情報発信事業」	2018年5月から2018年12月	河内長野市との産官学連携プロジェクト。SNS（インスタグラム）を使用した広報活動と農林産資源を活用した観光商品の開発に取り組んだ。
3. 経済産業省 平成29年度地域中核企業創出・支援事業：技術伝承におけるテクノロジー活用プロジェクト	2017年11月2018年3月	京都の伝統産業である友禅の技術伝承と産業振興のためのプロジェクト。友禅製作に関わる企業や職人への聞き取り調査を担当した。
4. 大阪府農村部におけるアグリツーリズムの開発プロジェクト	2016年09月～2017年01月	大阪観光局と連携し、学生とともに大阪府能勢町でのアグリツーリズムのモニタープランを開発、実施。内閣府主催の地域創生政策アイデアコンテスト(2016年)で近畿地方代表プロジェクトに選出された。
5. 子供用介護下着の開発プロジェクト	2016年06月～2017年05月	子供用下着専用メーカーであるガロー株式会社との連携プロジェクトとして、子供用介護下着の開発を学生とともに実施。

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
1. 自分の仕事を好きになるとき	単	2005年01月	講談社	TV番組の制作過程、TVディレクターの仕事について解説。特にTV料理番組については多くの具体的事例をとりあげている。
2 学位論文				
1. 日本食のグローバルな受容の動態に関する研究	単	2016年03月	奈良女子大学大学院	グローバル化を視角にした海外での日本食の受容の動態に関する研究。食と感覚の交差的研究のアプローチを用いて、プエブラ（メキシコ）、ワルシャワ（ポーランド）、ジャカルタ（インドネシア）をフィールドとしたマルチサイトのフィールドワークによ

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
2 学位論文				
				り、日本食がどのように海外で広まっているのかを捉えた。
3 学術論文				
1. クロス・アポイントメント制度を利用した2 大学間協働プロジェクト：開放特許ビジネスアイデア学生コンテスト参加から（査読付）	共	2021年3月31日	大阪大学高等教育研究、9号、59-67頁	2大学間のクロスアポイント制度を利用したPBLの教育実践レポート。分野の異なる他大学の学生と協働しながらプロジェクトを進めるなかでの学生の学びや課題が明らかとなった。
2. 大学間連携による地域連携型プロジェクト・ベースド・ラーニングの試み（査読付）	共	2020年08月31日	大阪大学C0デザインセンター：「Co*Design」、8号、33-47頁	大学間連携による地域連携型プロジェクト・ベースド・ラーニングの実践例を考察し、異なる大学で異なる専攻分野を学修してきた学生たちが地域連携型PBLで協働することの教育効果について明らかにした。
3. How UNESCO recognition reinforced the relationship between Kyoto and Japanese food through Japanese newspaper articles（査読付）	単	2019年5月	Transnational Marketing Journal, vol.7(1):3-28	This research discusses the influence of the registration of Japanese food (Washoku) on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013 in terms of the image of place associated with Japanese food. We evaluated the ratings of 47 place names in Japan and 50 keywords in Japanese newspaper articles containing the words for Japanese food. The results suggest that UNESCO recognition linked words concerned with place and memory to Japanese food. As a result, further value was added to the image of the old city by combining Kyoto's historical image and taste image as a result of the UNESCO nomination, and enhancing the relationship between authentic Kyoto and Japanese food through these articles.
4. The Impact of UNESCO Heritage Status on Japanese Food Discourse in Japan(査読付)	単	2019年3月	UKM Press, Food and Society, pp. 285-303.	The aim of this study is to explore the influence exerted by the recent political process, of nominating Japanese food (washoku) for inscription on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013, on food discourse in Japan. The change in the number of articles containing the three words for Japanese food, namely, nihonshoku, nihonryori, and washoku, and the appearance frequencies of 50 related words were evaluated in three Japanese nation-wide newspapers over a 17-year duration from 2000 to 2016. The appearance ratio of each keyword was analysed for the total number of articles related to Japanese cuisine on a yearly basis.
5. The Redefinition of Washoku as National Cuisine: Food Politics and National Identity in Japan（査読付）	単	2017年12月	International Journal of Social Science and History 7 (12): 729-734	This study investigates the process of nominating Japanese cuisine (washoku) for inscription on UNESCO's list of intangible cultural heritage. It discusses the process by which washoku was redefined and restructured as the Japanese national cuisine and the role of globalisation in that process. The results suggest that washoku has been socially reconstructed to fit the modern global context by newspaper articles focusing on the meaning of washoku for the clarification of Japanese national identity.
6. 2000年代後半のフランスにおける日本食受容の諸相—高級レストラン料理人を事例に—(査読付)	単	2016年03月	「生活文化史」第69号、21-32頁	フランスにおける現在の日本食人気の黎明期といえる2000年代後半の、高級レストランの料理人たちの日本食受容が、従来の日本食受容とは異なる意味づけをもちつつあったこと、単なるエキゾチックな味としてではなく、「私の味」として受容されつつあったことを、聞き取り調査をもとに明らかにした。
7. 「私の味」としての日本食の受容—プエブラとジャカルタとワルシャワの大学生の事例より—（査読付）	単	2015年09月	「生活学論叢」第27号、3-15頁	海外での日本食受容の動態をグローバル化の視角から検討するために、地政学的歴史的に異なる背景をもつプエブラ（メキシコ）、ジャカルタ（インドネシア）、ワルシャワ（ポーランド）の3都市で大学生を対象とした半構造化インタビューを実施し、彼らの語りを質的分析した。その結果、3都市それぞれに受容の形態は異なるものの、いずれも彼らの日常実践の場における他者に呈示する「私の味」として日本食は受容されていることが考察された。
8. グローバルな日本食	単	2015年03月	奈良女子大学「人	プエブラ（メキシコ）とワルシャワ（ポーランド）という地政学

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
受容の動態—エプ ラとワルシャワの大 学生を事例として— 9. 「感覚」をつなぐ媒 体としての食物—テ レビ番組「きょうの 料理」をとおした 「味」の共有	単	2014年03月	人間文化研究科年 報」第30号、69— 80頁 奈良女子大学「人 間文化研究科年 報」第29号、73— 87頁	的、歴史的背景が異なる海外の2地域における日本食の受容に関する大学生へのインタビューを通して、海外における日本食のグローバル化の現状が包摂するローあるの変容をグローバリゼーションの視角から考察した。 「感覚」としての「味 (taste)」という視点から、電子メディアを媒介とした想像力が時間と場所を相対化するというアパデュライの理論をベースに、グローバル化が進むなかでの場所と食べ物の結節についての考察を行った。1957～2004年に放送されたTV料理番組「きょうの料理」に出現する料理とその変化を、感覚としての「味」の構築と変容をテレビメディアという場に着目して検証した。
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
1. 料理人とメディアと 科学	単	2022年6月 12日	第76回日本食糧・ 栄養学会大会	料理業界に科学的な視点が積極的に取り入れられるようになった社会的背景について、メディアで活躍する日本と世界のハイエンドレストランの料理人たちの意識や料理の変容を事例に考察した。
2. 世界の料理の潮流と 京料理	単	2012年03月 23日	日本農芸化学会 2012「拡大サイエ ンスカフェ」	世界のガストロノミー業界と大学の共同研究についての歴史と現況についての報告
2. 学会発表				
1. Changing Christmas Foods in Japan: A content analysis of TV cooking program(査読付)	単	2019年11月 24日	Ninth International Conference on Food Studies	This study explored how Christmas foods have changed and relationship between the food dynamics and social change in Japan. We analyzed Christmas foods in the Television (TV) cooking program from 1959 to 2018. The tracing of TV cooking programs shows that not only Christmas foods but also New Year foods have been changing over 50 years. Furthermore, the change relates with women's gender-role attitude.
2. The UNESCO Recognition Reinforced KYOTO Brand in Food Through Japanese Newspapers (査読 付)	単	2018年10月 4日	3rd Taste of City Food and Place Marketing Conference	The aim of this research is to discuss what influence has the nominating Japanese food for inscription on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013 exerted on the image of place associated with Japanese food through newspapers in Japan. The ratings of 47 place names in Japan and 50 related words in the Japanese newspapers articles were evaluated. The results showed that appearance of place name in these articles was limited geographically. In addition, the UNESCO recognition linked the words which are concerned with place and memory to Japanese food. As a result, Kyoto created further added value thorough the combination of historical image and tasty image by the UNESCO nomination, and enhanced the brand strength of Kyoto's food through these articles.
3. What the Impact UNESCO Heritage Status Has Had on Japanese Cuisine Discourse in Japan (査読付)	単	2017年11月	The International Conference, Food and Society: Taste, Culture, Education & Communication	The aim of this research is to discuss what influence has the nominating Washoku for inscription on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013, exerted in food discourses in Japan. The change of number of the articles containing the words for Japanese cuisine and the ratings of 50 related words in these articles were evaluated articles in 3 Japanese nation-wide newspapers over 17 years period, 2000-2016.
4. What is Japanese Cuisine: The Changing Vocabulary of Japanese Cuisine in Japanese Newspapers (査読 付)	単	2016年10月 13日	6th International Food Studies Conference	The aim of this research is to discuss what influence has the recent political process- the legislation of the Basic Law for food education called "Shokuiku" in 2005 and nominating Japanese cuisine (Washoku) for inscription on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013- exerted in food discourses in Japan.
3. 総説				

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
4. 芸術（建築模型等含む）・スポーツ分野の業績				
1. うま味発見親子ワークショップ	単	2010年04月～06月（計3回）	パリ日本文化会館	フランス人親子を対象とした日本食理解推進をめざすワークショップ。ワークショップの企画、構成を行い、実施においては講師も担当した。
2. 日本料理リテラシープログラム	共	2008年03月	Ecole Normale Supérieure（フランス）	フランスの大学院生及び研究者を対象に、料理人とともに、日本料理についての講義を実施。
3. 日本料理リテラシープログラム	共	2007年03月	Ferrandi Paris	日本人料理人とともに、フランス人料理人、ジャーナリスト等を対象に、日本料理についての講習会及びワークショップを実施。
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
1. 新型コロナ感染流行期の生活に花がもたらす癒しとコミュニケーションの変化	単	2021年11月30日	武庫川女子大学生活美学研究所紀要、31号、167-178頁	COVID-19感染拡大による活動規制の影響をより強く受けたと予想される、小さな子供をもつ共働きの世帯と一人暮らしの大学生世帯において、生活のなかに花が加わることで、生活スタイルや他者とのつながり方にどのような変化が生じ、ストレス認知がどのように変化したのかをとらえることを目的とした調査の報告。
2. 地方創生をテーマにしたプロジェクト・ベースド・ラーニングの試みー河内長野市の産品ブランド開発に関連する産官学連携プロジェクトー	単	2019年2月22日	武庫川女子大学教育社会連携推進室	2018年度に実施した河内長野市との産学連携プロジェクトをPBLの視点から成果報告を行い、考察した。
3. 講演：「日本の行事食の変遷ーNHK『きょうの料理』にみる日本のクリスマスごはん」	単	2018年12月22日	武庫川女子大学生活美学研究所	NHK「きょうの料理」で取り上げられたクリスマス献立を1955年からさかのぼりつつ、クリスマス献立の変遷と社会背景の変化、そして料理をめぐるメディア状況の変化を考察した。
4. 技術伝承におけるテクノロジー活用プロジェクト中間報告	単	2018年2月	経済産業省 平成29年度地域中核企業創出・支援事業：技術伝承におけるテクノロジー活用プロジェクト	京都の伝統産業である友禅（絞り）制作に携わる職人等へのヒアリング調査の結果と考察を行った。
5. 講演「テレビが日本料理を変えた?! メディア食文化への影響力」	単	2010年04月	パリ日本文化会館	1980年代からの日本の家庭料理の変遷をたどりながら、テレビ料理番組やグルメ雑誌などの人気、家庭料理だけではなく料理屋などで提供される高級料理をも変容させていったことを、料理の視覚的な変化を中心に考察した。
6. 日本料理は変幻自在? 歴史的視座から日本料理を捉える	単	2010年03月30日	在ストラスブール日本総領事館	日本料理の変遷と異文化許容の歴史を京料理を中心にとらえる
7. 「日本料理は世界で本当に愛されている?」	単	2010年01月～12月の1年間の連載（計12本）	『専門料理』柴田書店	フランスを中心に、ドイツ、イギリス、イタリア、ブラジル、マルタなど各地における日本食受容の現状を報告、その受容様態の変化を考察した。
8. TV料理番組50年間の材料表にみる人気野菜の推移	単	2008年03月	近畿地域の伝統野菜に関するシンポジウム～伝統野菜の問題点を探る（主催：近畿農政局）	基調講演：NHKのTV料理番組「きょうの料理」を事例に、戦後の、日本の家庭料理の変化と、マスメディア情報の相関について考察。 パネルディスカッション「伝統野菜の問題点を探る」のモデレーター。
9. 「第3回 日本料理フェローシップ」報告書	共	2007年	主催：日本料理アカデミー、後援：外務省、農林水産省、文化庁他	欧米のトップシェフが京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編纂及び、基調論考の執筆を担当。
10. 「第1回日本料理リテラシープログラム」報告書	共	2006年	主催：日本料理アカデミー、後援：農林水産省・在フランス日本国大使	フランスの小中学生、料理専門学校生を対象に、パリとヴィシーで行った日本料理ワークショップの報告書。編纂と基調論考の執筆を担当。
11. 「第2回日本料理フェローシップ」報告書	共	2006年	主催：日本料理アカデミー、後援：外務省・農林水産	フランスのトップシェフとジャーナリストが京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編纂及び、基調論考の執筆を担当。

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
12. 「第1回日本料理フェローシップ」報告書	共	2005年	省・文化庁 主催：日本料理アカデミー、後援：外務省・農林水産省・文化庁	フランスで注目されている若手料理人が京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編纂及び、基調論考の執筆を担当。
6. 研究費の取得状況				
1. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2017年	科研費・基盤研究 (C) 継続	
2. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2016年	科研費 基盤 (C) 継続	
3. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2015年	科研費 基盤 (C) 継続	
4. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2014年	科研費 基盤 (C) 新規	
5. 家庭料理の変遷に及ぼすテレビ料理番組の影響	単	2005年	科研費 若手研究 (B) 継続	
6. 日本料理のグローバル性の実証研究－異文化リテラシーの観点から	共	2004年	サントリー文化財団研究助成 新規	
7. 家庭料理の変遷に及ぼすテレビ料理番組の影響	単	2004年	科研費 若手研究 (B) 新規	
学会及び社会における活動等				
年月日		事項		
1. 2006年6月～現在		NPO法人日本料理アカデミー理事		
2. ～現在		情報文化学会会員		
3. ～現在		日本生活文化史学会会員		
4. ～現在		日本生活学会会員		