

一般社団法人日本調理科学会
平成30年度大会

プログラム

平成30年8月30日(木)・8月31日(金)

武庫川女子大学

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

8月30日(木)・8月31日(金)

公江記念講堂【地下1階アゼリア】

掲示時間 8月30日/9:00~16:00 8月31日/9:00~15:00

情報交換会 8月31日/12:00~13:00

- P-k1** **北海道の家庭料理 主菜の特徴 魚介, 肉, 大豆・大豆製品を中心として**
○宮崎早花¹, 菅原久美子², 村上知子³, 伊木亜子⁴, 菊地和美⁵, 木下教子⁶, 坂本恵⁷, 佐藤恵⁸, 田中ゆかり⁸, 土屋律子⁹, 畑井朝子¹⁰, 藤本真奈美⁸, 山口敦子¹¹
(¹酪農学園大, ²札幌国際大短大, ³元北海道教育大, ⁴函館短大, ⁵藤女子大, ⁶北翔大, ⁷札幌保健医療大, ⁸光塩短大, ⁹元北翔大, ¹⁰元函館短大, ¹¹天使大)
- P-k2** **青森県の家庭料理 主菜の特徴 豊富な魚介中心の料理**
○今井美和子¹, 安田智子², 澤田千晴², 熊谷貴子³, 下山春香², 真野由紀子², 北山育子²
(¹東北栄養専門学校, ²東北女子短大, ³青森県立保健大)
- P-k3** **岩手県の家庭料理 主菜の特徴 魚料理**
○高橋秀子¹, 長坂慶子², 魚住恵³, 菅原悦子⁴, 村元美代⁵, 渡邊美紀子¹, 富岡佳奈絵¹, 佐藤佳織¹, 阿部真弓¹, 松本絵美², 岩本佳恵²
(¹修紅短大, ²岩手県立大盛岡短大, ³元岩手県立大盛岡短大, ⁴岩手大, ⁵盛岡大)
- P-k4** **宮城県の家庭料理 主菜の特徴 自然の幸に恵まれた宮城のおかず**
○高澤まき子¹, 和泉眞喜子², 宮下ひろみ⁴, 野田奈津実², 濟渡久美³, 矢島由佳¹
(¹仙台白百合女子大, ²尚綱学院大, ³東北生活文化大短大, ⁴東都医療大)
- P-k5** **秋田県の家庭料理 主菜の特徴 多様な魚料理を中心にした主菜**
○高山裕子¹, 熊谷昌則², 大野智子³, 山田節子¹, 三森一司¹, 高橋徹², 逸見洋子⁴, 駒場千佳子⁵, 長沼誠子⁶
(¹聖霊女子短大, ²秋田県総食研セ, ³青森県立保健大, ⁴秋田大, ⁵女子栄養大, ⁶元秋田大)
- P-k6** **山形県の家庭料理 主菜の特徴 自然の恵みを楽しむ**
○齋藤寛子¹, 平尾和子², 佐藤恵美子³, 宮地洋子⁴
(¹山形県立米沢栄養大, ²愛国学園短大, ³元新潟県立大, ⁴青葉学院短大)
- P-k7** **福島県の家庭料理 主菜の特徴 会津地方, 中通り地方, 浜通り地方の主菜**
○加藤雅子¹, 會田久仁子¹, 阿部優子¹, 柳沼和子², 中村恵子³, 津田和加子⁴, 福永淑子⁵
(¹郡山女子大短大, ²郡山女子大, ³福島大, ⁴桜の聖母短大, ⁵文教大)
- P-k8** **東京都の家庭料理 主菜の特徴 23区と都下, 島しょの特徴**
○伊藤美穂¹, 赤石記子², 色川木綿子², 宇和川小百合², 大久保洋子³, 香西みどり⁴, 加藤和子², 佐藤幸子⁵, 白尾美佳⁵, 成田亮子²
(¹東京栄養食糧専門学校, ²東京家政大, ³元実践女子大, ⁴お茶の水女子大, ⁵実践女子大)
- P-k9** **神奈川県家庭料理 主菜の特徴 魚・肉・乳料理を中心に**
○櫻井美代子¹, 大越ひろ², 増田真祐美³, 清純, 大迫早苗⁴, 酒井裕子⁴, 河野一世⁵, 津田淑江⁶, 小川暁子⁷
(¹東京家政学院大, ²日本女子大, ³成立学園中高, ⁴相模女子大, ⁵なら食と農の創造国際大学校, ⁶共立女子短大, ⁷神奈川県農業技術センター)

P-k10	<p>埼玉県の家庭料理 主菜の特徴 川魚の利用</p> <p>○島田玲子¹, 河村美穂¹, 名倉秀子², 木村靖子², 徳山裕美³, 松田康子⁴, 駒場千佳子⁴, 土屋京子⁵, 成田亮子⁵, 加藤和子⁵</p> <p>(¹埼玉大, ²十文字学園女子大, ³帝京短大, ⁴女子栄養大, ⁵東京家政大)</p>
P-k11	<p>千葉県の家庭料理 主菜の特徴 豊かな自然との関わり</p> <p>○渡邊智子^{1,2}, 梶谷節子^{1,2}, 中路和子^{1,2}, 柳沢幸江^{1,3}, 今井悦子^{1,4}, 石井克枝^{1,5}, 大竹由美¹, 峰村貴央^{1,2}, 鈴木亜夕帆^{1,2}</p> <p>(¹千葉県家庭料理研究委員会, ²千葉県立保健医療大, ³和洋女子大, ⁴聖徳大, ⁵淑徳大)</p>
P-k12	<p>茨城県の家庭料理 主菜の特徴 調査地における特徴ある主菜</p> <p>○荒田玲子¹, 石島恵美子², 飯村裕子¹, 渡辺敦子³, 栗津原(野口)元子</p> <p>(¹常磐大, ²茨城大, ³茨城キリスト教大)</p>
P-k13	<p>栃木県の家庭料理 主菜の特徴 四季折々の農産物と川魚の利用</p> <p>○藤田睦¹, 名倉秀子² (¹佐野日本大短大, ²十文字学園女子大)</p>
P-k14	<p>群馬県の家庭料理 主菜の特徴 川魚と海産加工品</p> <p>○堀口恵子², 神戸美恵子¹, 永井由美子³, 阿部雅子⁵, 高橋雅子⁴, 渡邊静⁴, 綾部園子¹</p> <p>(¹高崎健康福祉大, ²東京農業大, ³群馬調理師専門学校, ⁴明和学園短大, ⁵東都医療大)</p>
P-k15	<p>山梨県の家庭料理 主菜の特徴 海無し県の魚料理</p> <p>○時友裕紀子¹, 阿部芳子², 柘植光代³, 松本美鈴⁴, 坂口奈央⁵</p> <p>(¹山梨大, ²相模女子大, ³日本大短大, ⁴大妻女子大, ⁵山梨県立北杜高)</p>
P-k16	<p>新潟県の家庭料理 主菜の特徴 主菜にみる食文化</p> <p>○伊藤直子¹, 玉木有子², 佐藤恵美子・県責任者³, 山口智子⁴, 伊藤知子⁵, 太田優子³, 立山千草³, 小谷スミ子^{6,4}, 長谷川千賀子⁵, 松田トミ子⁵, 山田トヨ⁵, 渡邊智子⁷</p> <p>(¹新潟医療福祉大, ²大妻女子大, ³新潟県立大, ⁴新潟大, ⁵新潟県栄養士会, ⁶十文字学園女子大, ⁷千葉県立保健医療大)</p>
P-k17	<p>静岡県の家庭料理 主菜の特徴 東・中・西部の分類から見る特徴と文化的背景</p> <p>○竹下温子¹, 村上陽子¹, 新井映子², 市川陽子², 伊藤聖子², 川上栄子³, 高塚千広⁴, 清水祥子⁵, 中川(岩崎)裕子⁶, 神谷紀代美⁷</p> <p>(¹静岡大, ²静岡県立大, ³常葉大, ⁴東海大短大, ⁵静岡英和短大, ⁶日大短大, ⁷浜松調理菓子専門学校)</p>
P-k18	<p>長野県の家庭料理 主菜の特徴 海水魚, 淡水魚, 昆虫など種々の食材の利用</p> <p>○中澤弥子¹, 吉岡由美², 高崎禎子³, 小木曾加奈¹, 小川晶子¹</p> <p>(¹長野県立大, ²長野県短大, ³信州大)</p>
P-k19	<p>富山県の家庭料理 主菜の特徴 四季を通じて豊富な魚料理</p> <p>○深井康子¹, 守田律子¹, 原田澄子², 稗苗智恵子¹, 中根一恵¹ (¹富山短大, ²金沢学院短大)</p>
P-k20	<p>石川県の家庭料理 主菜の特徴 魚介類を中心に</p> <p>○新澤祥恵¹, 川村昭子², 中村喜代美³</p> <p>(¹北陸学院大短大, ²金沢学院短大(元), ³北陸学院大短大(非))</p>
P-k21	<p>福井県の家庭料理 主菜の特徴 「大豆」と「魚」</p> <p>○佐藤真実¹, 森恵見², 岸松静代, 谷洋子 (¹仁愛大, ²仁愛女子短大)</p>
P-k22	<p>愛知県の家庭料理 主菜の特徴 河川の幸, 海の幸, 野山の幸を利用した郷土料理</p> <p>○西堀すき江¹, 小出あつみ², 山内知子², 間宮貴代子², 松本貴志子³, 森山三千江⁴, 山本淳子⁵, 近藤みゆき⁶, 石井貴子⁶, 小濱絵美⁶, 加藤治美⁷, 伊藤正江⁸, 筒井和美⁹, 野田雅子¹⁰, 亥子紗世¹, 熊谷千佳¹</p> <p>(¹東海学園大, ²名古屋女子大, ³名古屋女子短大, ⁴愛知学泉大, ⁵愛知学泉短大, ⁶名古屋文理短大, ⁷名古屋文理栄養士専門学校, ⁸至学館大, ⁹愛知教育大, ¹⁰愛知淑徳大)</p>

P-k23

岐阜県の家庭料理 主菜の特徴 内陸県ならではの食材を活かした主菜

○山根沙季¹, 堀光代², 西脇泰子³, 木村孝子⁴, 長屋郁子², 坂野信子⁵, 辻美智子⁶, 長野宏子⁷, 山澤和子⁶, 横山真智子⁸

(¹中京学院大短大, ²岐阜市立女子短大, ³岐阜聖徳学園大短大, ⁴東海学院大, ⁵東海学園大(非), ⁶名古屋女子大, ⁷岐阜大, ⁸各務原市立桜丘中)

P-k24

三重県の家庭料理 主菜の特徴 5食文化圏および季節による分類

阿部稚里¹, 飯田津喜美¹, 磯部由香², 乾陽子³, 萩原範子⁴, 奥野元子⁵, 久保さつき⁶, 小長谷紀子⁷, 駒田聡子⁸, 鷺見裕子⁹, 成田美代¹⁰, 平島円², 水谷令子¹¹

(¹三重短大, ²三重大, ³鈴鹿大短大, ⁴名古屋学芸大(非), ⁵元島根県大短大, ⁶鈴鹿大, ⁷安田女子大, ⁸皇學館大, ⁹高田短大, ¹⁰元三重大, ¹¹元鈴鹿大)

P-k25

大阪府の家庭料理 主菜の特徴 だし文化

○山本悦子¹, 阪上愛子², 澤田参子³, 原知子⁴, 東根裕子⁵, 八木千鶴⁶

(¹大阪夕陽丘学園短大, ²元堺女子短大, ³元奈良文化女子短大, ⁴滋賀短大, ⁵甲南女子大, ⁶千里金蘭大)

P-k26

兵庫県の家庭料理 主菜の特徴 地域による違い

○中谷梢¹, 片寄眞木子², 坂本薫³, 作田はるみ⁴, 田中紀子⁵, 富永しのぶ⁶, 原知子⁷, 本多佐知子⁸

(¹兵庫県立大・院, ²神戸市看護大(非), ³兵庫県立大, ⁴神戸松蔭女子学院大, ⁵神戸女子大, ⁶兵庫大, ⁷滋賀短大, ⁸金沢学院短大)

P-k27

京都府の家庭料理 主菜の特徴 地域ごとの比較

○桐村ます美¹, 坂本裕子², 豊原容子², 福田小百合³, 湯川夏子⁴, 米田泰子⁵

(¹元成美大短大, ²京都華頂大, ³京都文教短大, ⁴京都教育大, ⁵元京都ノートルダム女子大・院)

P-k28

滋賀県の家庭料理 主菜の特徴 季節ごとにみる主菜

○小西春江¹, 石井裕子², 久保加織³, 中平真由巳⁴, 堀越昌子⁵, 山岡ひとみ⁴

(¹園田学園女子大短大, ²武庫川女子大(非), ³滋賀大, ⁴滋賀短大, ⁵京都華頂大)

P-k29

奈良県の家庭料理 主菜の特徴 魚・肉・大豆製品・卵など

○島村知歩¹, 喜多野宣子², 志垣瞳³, 三浦さつき⁴

(¹奈良佐保短大, ²大阪国際大, ³帝塚山大(非), ⁴奈良佐保短大(非))

P-k30

和歌山県の家庭料理 主菜の特徴 地域ごとの比較

○千賀靖子¹, 青山佐喜子², 川島明子³, 川原崎淑子⁴, 橘ゆかり⁵, 三浦加代子³

(¹元樟蔭東短大, ²大阪夕陽丘学園短大, ³園田学園女子大, ⁴元園田学園女子大短大, ⁵神戸松蔭女子学院大)

P-k31

鳥取県の家庭料理 主菜の特徴 「次世代に伝え継ぐ家庭料理」の中から

○板倉一枝, 松島文子(鳥取短大)

P-k32

岡山県の家庭料理 主菜の特徴 魚料理に使われた魚介類の種類と地域性

○大野婦美子¹, 小川眞紀子², 藤井わか子³, 槇尾幸子⁴, 青木三恵子⁵, 我如古菜月⁶, 藤堂雅恵⁸, 新田陽子⁶, 人見哲子⁷, 藤井久美子¹⁰, 加賀田江里⁹

(¹くらしき作陽大, ²ノートルダム清心女子大, ³美作大短大, ⁴山陽学園短大, ⁵元山陽学園短大, ⁶岡山県立大, ⁷美作大, ⁸美作大・院, ⁹中国学園短大, ¹⁰山陽学園大)

P-k33

広島県の家庭料理 主菜の特徴 主菜にみる地域特性

○渡部佳美¹, 奥田弘枝¹, 石井香代子², 近藤寛子², 淵上倫子², 高橋知佐子², 岡本洋子³, 海切弘子⁴, 上村芳枝⁵, 北林佳織⁵, 木村安美⁶, 木村留美⁷, 小長谷紀子⁸, 塩田良子⁹, 前田ひろみ¹⁰, 村田美穂子¹⁰, 政田圭子¹¹, 山口享子¹²

(¹広島女学院大, ²福山大, ³広島修道大, ⁴広島大, ⁵比治山大, ⁶中村学園大, ⁷広島国際大, ⁸安田女子大, ⁹広島文教女子大, ¹⁰広島文化学園短大, ¹¹鈴峯女子短大, ¹²中国学園大)

P-k34	<p>山口県の家庭料理 主菜の特徴 調理法と食材</p> <p>○園田純子¹, 森永八江², 福田翼³, 廣田幸子⁴, 五島淑子², 櫻井菜穂子⁵, 池田博子⁶, 山本由美⁷ (1山口県立大, 2山口大, 3水産大, 4東亜大, 5宇部フロンティア大短大, 6元西南女学院大短大, 7元池坊短大)</p>
P-k35	<p>徳島県の家庭料理 主菜の特徴 地場食材を用いた主菜</p> <p>○金丸芳¹, 坂井真奈美³, 松下純子³, 長尾久美子³, 近藤美樹², 後藤月江⁵, 三木章江⁵, 川端紗也花⁴, 高橋啓子⁴ (1徳島大・院, 2徳島文理大, 3徳島文理大短大, 4四国大, 5四国大短大)</p>
P-k36	<p>香川県の家庭料理 主菜の特徴 貴重な食材を用いた工夫</p> <p>○次田一代¹, 村川みなみ¹, 渡辺ひろ美¹, 加藤みゆき² (1香川短大, 2香川大)</p>
P-k37	<p>愛媛県の家庭料理 主菜の特徴 魚介類の種類による調理方法の工夫</p> <p>○宇高順子¹, 皆川勝子², 武田珠美³, 亀岡恵子², 香川実恵子⁴ (1愛媛大, 2松山東雲短大, 3熊本大, 4松山東雲女子大)</p>
P-k38	<p>高知県の家庭料理 主菜の特徴 海と山と川のたんぱく質性食品のおかず</p> <p>○福留奈美¹, 小西文子², 五藤泰子², 野口元子 (1お茶の水女子大, 2東海学院大)</p>
P-k39	<p>福岡県の家庭料理 主菜の特徴 日常の食と郷土料理の起こり</p> <p>○猪田和代¹, 吉岡慶子², 山本亜衣³, 秋永優子⁴, 楠瀬千春⁵, 末田和代⁶, 三成由美², 松隈美紀², 八尋美希⁷, 宮原葉子², 仁後亮介⁸ (1太刀洗病院, 2中村学園大, 3九州女子大, 4福岡教育大, 5九州栄養福祉大, 6精華女子短大, 7近畿大九州短大, 8中村学園大短大)</p>
P-k40	<p>佐賀県の家庭料理 主菜の特徴 地域特性にあわせた暮らしぶり</p> <p>○萱島知子¹, 武富和美², 副島順子³, 橋本由美子⁴, 成清ヨシエ⁵, 西岡征子² (1佐賀大, 2西九州大短大, 3元西九州大, 4西九州大短大・非, 5元西九州大短大)</p>
P-k41	<p>長崎県の家庭料理 主菜の特徴 多様な魚介類ともてなし時の鶏肉</p> <p>○富永美穂子¹, 久木野睦子², 石見百江³ (1広島大, 2活水女子大, 3長崎県立大)</p>
P-k42	<p>熊本県の家庭料理 主菜の特徴 新鮮な山の幸・海の幸・川の幸を味わう料理</p> <p>○秋吉澄子¹, 小林康子¹, 柴田文¹, 小椋綾乃¹, 原田香¹, 川上育代², 中嶋名菜³, 北野直子, 戸次元子 (1尚綱大短大, 2尚綱大, 3熊本県立大)</p>
P-k43	<p>大分県の家庭料理 主菜の特徴 新鮮で豊富な素材, 歴史と知恵の詰まったもの</p> <p>○西澤千恵子¹, 立松洋子², 望月美左子³, 高松伸枝⁴, 宇都宮由佳⁵, 篠原壽子⁶ (1元別府大, 2別府大短大, 3別府溝部学園短大, 4別府大, 5学習院女子大, 6東九州短大)</p>
P-k44	<p>宮崎県の家庭料理 主菜の特徴 ひなたの海幸・山幸を活かした主菜</p> <p>○篠原久枝¹, 長野宏子², 磯部由香³, 秋永優子⁴ (1宮崎大, 2岐阜大, 3三重大, 4福岡教育大)</p>
P-k45	<p>鹿児島県の家庭料理 主菜の特徴 主菜の主材料からみえる地域性</p> <p>○森中房枝¹, 木之下道子¹, 山下三香子², 木下朋美², 山崎歌織³, 竹下温子⁵, 福元耐子¹, 大富あき子⁴, 大山典子⁶, 新里葉子¹, 中島朝美, 大倉洋代, 久留ひろみ (1鹿児島純心女子大, 2鹿児島県立短大, 3鹿児島女子短大, 4東京家政学院大, 5静岡大, 6鹿児島純心女子短大)</p>
P-k46	<p>沖縄県の家庭料理 主菜の特徴</p> <p>○田原美和¹, 森山克子¹, 大城まみ¹, 我那覇ゆりか², 名嘉裕子³ (1琉球大, 2宮古島市立西辺小, 3デザイン工房美南海)</p>