

一般社団法人日本調理科学会
2019 年度大会

プログラム

令和元年 8 月 26 日 (月)・8 月 27 日 (火)

中村学園大学

若手研究者発表奨励賞 ポスター発表

8月26日(月)・8月27日(火)

○：発表者

若手ポスター会場【2号館 2階 食育館】

掲示時間 8月26日 / 9:30 ~ 16:00 8月27日 / 9:30 ~ 15:30

討論日時 8月27日 / (奇数) 13:00 ~ 13:30 / (偶数) 13:30 ~ 14:00

- Y-01 2A-9 ソバ粉天ぷら衣の嗜好性向上を目指したソバ内層粉の利用効果**
○谷口明日香¹, 京極奈美², 長尾慶子¹, 小林理恵¹ (1 東京家政大・院, 2 金沢学院短大)
- Y-02 2A-5 原料の異なるレジスタントスターチ・タイプ4添加パンの物性および嗜好性について**
○島田良子^{1,2,3}, 西村響子¹, 安達真鈴³, 丸山結穂³, 吉村美紀^{1,2}
(1 兵庫県立大, 2 先端食科学研究センター, 3 大阪青山大)
- Y-03 1B-4 調製時の牛乳温度が異なるカスタードプディングのテクスチャー特性と冷却遠心分離による脂質分画**
○鈴木彩日¹, 檀上沙梨¹, 石橋ちなみ², 杉山寿美¹ (1 県立広島大・院, 2 県立広島大)
- Y-04 2B-9 新タマネギ葉の呈味特性と有効利用法に関する研究**
○湯浅正洋¹, 上野真由子¹, 川邊田晃司², 森川真帆², 石見百江¹, 松澤哲宏¹, 富永美穂子³
(1 長崎県立大, 2 長崎県立大・院, 3 広島大・院)
- Y-05 2A-3 卵・乳・小麦を使用しないグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす加熱方法の影響**
○舟木愛美¹, 相浦桃花¹, 土岐田佳子¹, 藤井恵子¹ (1 日本女子大)
- Y-06 2C-7 サラダの色彩が色イメージと嗜好性に及ぼす影響：アンケート調査からみえること**
○松田寛子^{1,2}, 山口智³, 佐藤真弓³, 加藤由香³, 白璐³, 柴田奈緒美⁴, 島本国一³
(1 日本獣医生命科学大, 2 東京海洋大, 3 ケンコーマヨネーズ(株), 4 岐阜大)
- Y-07 2B-3 「元就公山口御下向の節饗応次第」に記された戦国期毛利氏の饗応食の再現**
○渡部真子¹, 鈴木彩日², 松村知歩¹, 水梨恵¹, 石橋ちなみ¹, 岡田玄也¹, 杉山寿美²
(1 県立広島大, 2 県立広島大・院)
- Y-08 2B-4 関西地区の一般家庭における煮物調理の実態調査**
○山崎一諒¹, 池内ますみ², 上中登紀子³, 奥田展子³, 澤田崇子⁴, 志垣瞳⁵, 須谷和子⁶, 長尾綾子⁷, 花崎憲子³, 升井洋至³, 三浦さつき², 水野千恵⁸, 山下英代⁹, 山本由美¹⁰
(1 兵庫大, 2 奈良佐保短大, 3 武庫川女子大, 4 関西福祉科学大, 5 帝塚山大, 6 大阪青山大, 7 元滋賀短大, 8 神戸学院大, 9 元兵庫大, 10 池坊短大)
- Y-09 2C-8 通所リハビリテーション施設に通う高齢者の食習慣と腸内細菌叢に関する断面調査**
○寺師美里¹, 入来寛², 大仁田あずさ², 山本克也³, 嶋川成浩³, 林秀之³, 三成由美^{1,2}, 徳井教孝^{1,2} (1 中村学園大・院, 2 中村学園大, 3 西部ガス(株))
- Y-10 2C-9 福岡県農村地域と沖縄県離島の児童・生徒における食生活習慣と食品摂取と腸内細菌叢に関する疫学調査**
○山本彩織¹, 御手洗早也伽², 熊谷奈々², 向坂幸雄³, 宮原葉子², 三成由美^{1,2}, 徳井教孝^{1,2}
(1 中村学園大・院, 2 中村学園大, 3 中村学園大短大)
- Y-11 1E-4 ハナビラタケ由来多糖類のゲル形成と化学構造解析に関する研究**
○古田絢袋¹, 藤本大道², 新田陽子³ (1 岡山県立大・院, 2 大和菌学研究所, 3 岡山県立大)
- Y-12 1E-1 レースクッキー調製法の検討**
○古谷彰子^{1,2}, 大西峰子¹, 平尾和子¹ (1 愛国学園短大, 2 早稲田大)

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

8月26日(月)・8月27日(火)

○：発表者

ポスター会場【2号館 2階 食育館】

掲示時間 8月26日/9:30~16:00 8月27日/9:30~15:30

情報交換会 8月26日/10:45~11:45

- P-k1** 北海道の家庭料理 副菜の特徴 いも、豆、野菜、山菜、海藻を中心として
○佐藤恵¹、坂本恵²、藤本真奈美¹、山口敦子³、伊木亜子⁴、菊地和美⁵、木下教子⁶、菅原久美子⁷、田中ゆかり¹、土屋律子⁸、宮崎早花⁹、村上知子¹⁰
(¹光塩短大、²札幌保健医療大、³天使大、⁴函館短大、⁵藤女子大、⁶北翔大、⁷札幌国際大短大、⁸元北翔大、⁹酪農学園大、¹⁰元北海道教育大)
- P-k2** 青森県の家庭料理 副菜の特徴
四季の農産物や海産物と冬に備えた農産加工品を利用した食文化
○安田智子¹、今井美和子²、熊谷貴子³、真野由紀子¹、北山育子¹
(¹東北女子短大、²東北栄養専門学校、³青森県立保健大)
- P-k3** 岩手県の家庭料理 副菜の特徴 保存食の利用
○渡邊美紀子¹、高橋秀子¹、長坂慶子²、魚住恵³、菅原悦子⁴、村元美代⁵、富岡佳奈絵¹、阿部真弓¹、佐藤佳織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元岩手大、⁵盛岡大)
- P-k4** 宮城県の家庭料理 副菜の特徴 保存・加工された野菜類を用いて
○高澤まき子¹、和泉真喜子²、宮下ひろみ⁴、野田奈津実²、濱渡久美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 副菜の特徴 漬物を中心とした多彩な副菜
○高橋徹¹、熊谷昌則¹、高山裕子²、大野智子³、山田節子⁴、三森一司²、逸見洋子⁵、駒場千佳子⁶、長沼誠子⁵
(¹秋田県総食研セ、²聖霊短大、³青森県立保健大、⁴元聖霊短大、⁵元秋田大、⁶女子栄養大)
- P-k6** 山形県の家庭料理 副菜の特徴 四季おりおりの食材
○齋藤寛子¹、宮地洋子²、平尾和子³、佐藤恵美子⁴
(¹県立米沢栄養大、²青葉学院短大、³愛国学園短大、⁴元新潟県立大)
- P-k7** 福島県の家庭料理 副菜の特徴 会津地方、中通り地方、浜通り地方の副菜
○中村恵子¹、會田久仁子²、加藤雅子²、柳沼和子³、津田和加子⁴、福永淑子⁵、阿部優子⁶
(¹福島大、²郡山女子短大、³郡山女子大、⁴桜の聖母短大、⁵文教大、⁶元郡山女子大)
- P-k8** 東京都の家庭料理 副菜の特徴 伝え継ぎたい 一汁三菜をととのえる副菜
○色川木綿子¹、赤石記子¹、伊藤美穂²、宇和川小百合¹、大久保洋子³、香西みどり⁴、加藤和子¹、佐藤幸子⁵、白尾美佳⁵、成田亮子¹
(¹東京家政大、²東京栄養食料専門学校、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 副菜の特徴 野菜料理を中心に
○櫻井美代子¹、大越ひろ²、増田真祐実³、河野一世⁴、津田淑江⁵、大迫早苗⁶、酒井裕子⁶、清絢、小川堯子⁷
(¹東京家政学院大、²日本女子大、³成立学園高校、⁴なら食と農の創造国際大学校、⁵共立女子短大、⁶相模女子大、⁷神奈川県農業技術センター)

P-k10	<p>埼玉県の家庭料理 副菜の特徴 自家製の野菜、いもの利用</p> <p>○木村靖子¹、名倉秀子¹、徳山裕美²、松田康子³、駒場千佳子³、土屋京子⁴、成田亮子⁴、加藤和子⁴、島田玲子⁵、河村美穂⁵</p> <p>(¹十文字学園女子大、²帝京短大、³女子栄養大、⁴東京家政大、⁵埼玉大)</p>
P-k11	<p>千葉県家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる食文化の特徴</p> <p>○渡邊智子¹、梶谷節子²、柳沢幸江³、今井悦子⁴、石井克枝⁵、大竹由美²、中路和子²、鈴木亜夕帆⁶、峰村貴央⁶</p> <p>(¹淑徳大、²千葉家庭料理研究会、³和洋女子大、⁴聖徳大、⁵元千葉大、⁶千葉県立保医大)</p>
P-k12	<p>茨城県の家庭料理 副菜の特徴 調査地における特色のある副菜</p> <p>○飯村裕子¹、荒田玲子¹、石島美恵子²、渡辺敦子³、粟津原(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 副菜の特徴 四季折々の野菜・芋と山菜の利用 -</p> <p>○藤田睦¹、名倉秀子² (¹佐野日大短大、²十文字学園女子大)</p>
P-k14	<p>群馬県の家庭料理 副菜の特徴 多様な野菜料理</p> <p>綾部園子¹、○堀口恵子²、神戸美恵子³、永井由美子⁶、阿部雅子⁵、高橋雅子⁴、渡邊静⁴</p> <p>(¹高崎健康福祉大、²東京農大、³桐生大、⁴明和学園短大、⁵東都大、⁶群馬調理師専門学校)</p>
P-k15	<p>山梨県の家庭料理 副菜の特徴 煮物と漬物を中心に</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日本女子大、⁴大妻女子大、⁵県立北杜高)</p>
P-k16	<p>新潟県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる食文化の特徴</p> <p>○太田優子¹、佐藤恵美子²、松田トミ子³、渡邊智子⁴、伊藤知子³、小谷スミ子⁵、山口智子⁶、伊藤直子⁷、長谷川千賀子³、山田チヨ³、玉木有子⁸、立山千草¹</p> <p>(¹新潟県立大、²元新潟県立大・県責任者、³新潟県栄養士会、⁴淑徳大、⁵元新潟大・元十文字学園女子大、⁶新潟大、⁷前新潟医療福祉大、⁸大妻女子大)</p>
P-k17	<p>静岡県の家庭料理 副菜の特徴 副菜から見える地域の特徴</p> <p>○川上栄子¹、高塚千広²、新井映子³、市川陽子³、伊藤聖子³、神谷紀代美⁴、清水洋子⁵、中川(岩崎)裕子⁶、竹下温子⁷、村上陽子⁷</p> <p>(¹常葉大、²東海大短大、³静岡県立大、⁴浜松調理菓子専門、⁵静岡英和短大、⁶実践女大、⁷静岡大)</p>
P-k18	<p>長野県の家庭料理 副菜の特徴</p> <p>季節の野菜、山菜、きのこおよびその保存食品を活用した多彩なおかず</p> <p>○中澤弥子¹、小木曾加奈¹、小川晶子¹、吉岡由美²、高崎禎子³</p> <p>(¹長野県立大、²元長野県短大、³信州大)</p>
P-k19	<p>富山県の家庭料理 副菜の特徴 保存食としての野菜の利用</p> <p>深井康子¹、○中根一恵¹、守田律子¹、原田澄子²、稗苗智恵子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 副菜の特徴 地域の伝統野菜を使って</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 副菜の特徴 自家で栽培した「だいこん」や「山菜」の利用</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 副菜の特徴 河川の幸、海の幸、里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、廣瀬朋香¹、羽根千佳¹</p> <p>(¹東海学園大、²名古屋女大、³名古屋女短大、⁴愛知学泉大、⁵愛知学泉短大、⁶名古屋文理短大、⁷名古屋文理栄専学、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 副菜の特徴 旬の素材と保存食を利用した副菜
 ○西脇泰子¹, 堀光代², 長屋郁子², 木村孝子³, 坂野信子⁴, 辻美智子⁵, 山根沙季⁶, 長野宏子⁷, 山澤和子⁵, 横山真智子⁸
 (¹岐阜聖徳学園大短大, ²岐阜市立女子短大, ³東海学院大, ⁴東海学園大(非), ⁵名古屋女子大, ⁶中京学院大短大, ⁷岐阜大, ⁸各務原市立桜丘中)
- P-k24** 三重県の家庭料理 副菜の特徴 季節の産物を上手に活かした料理
 ○乾陽子¹, 阿部稚里², 飯田津喜美², 磯部由香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³, 水谷令子¹¹
 (¹鈴鹿大短大, ²三重短大, ³三重大, 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 副菜の特徴 地場産食材の活用
 ○原知子¹, 阪上愛子², 澤田参子³, 東根裕子⁴, 八木千鶴⁵, 山本悦子⁶
 (¹滋賀短大, ²元堺女子短大, ³元奈良文化女子短大, ⁴甲南女子大, ⁵千里金蘭大, ⁶元大阪夕陽丘学園短大)
- P-k26** 兵庫県の家庭料理 副菜の特徴 旬の食材を使用した日常の食卓
 ○作田はるみ¹, 片寄真木子², 坂本薫³, 田中紀子⁴, 富永しのぶ⁵, 中谷梢^{6,9}, 原知子⁷, 本多佐知子⁸
 (¹神戸松蔭女子大, ²元神戸女子短大, ³兵庫県立大, ⁴神戸女子大, ⁵兵庫大, ⁶関西福祉科学大, ⁷滋賀短大, ⁸金沢学院短大, ⁹兵庫県立大・院)
- P-k27** 京都府の家庭料理 副菜の特徴 地域ごとの比較
 ○坂本裕子¹, 桐村ます美², 豊原容子¹, 福田小百合³, 湯川夏子⁴, 米田泰子⁵
 (¹京都華頂大, ²元成美大短大, ³京都文教短大, ⁴京都教育大, ⁵元京都ノートルダム女大・院)
- P-k28** 滋賀県の家庭料理 副菜の特徴 在来野菜を主として
 ○石井裕子¹, 小西春江², 久保加織³, 中平真由巳⁴, 堀越昌子⁵, 山岡ひとみ⁴
 (¹武庫川女子大, ²園田学園女大短大, 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 副菜の特徴 野菜料理を中心に
 ○三浦さつき¹, 喜多野宣子², 志垣瞳³, 島村知歩¹
 (¹奈良佐保短大, ²大阪国際大, ³帝塚山大(非))
- P-k30** 和歌山県の家庭料理 副菜の特徴 副菜および汁物の地域別の特徴
 川島明子², ○川原崎淑子¹, 青山 佐喜子³, 橘 ゆかり⁴, 三浦 加代子², 千賀 靖子⁵
 (¹元園田学園女子大短大, ²園田学園女子大, ³大阪夕陽丘学園短大, ⁴神戸松蔭女子学院大, ⁵元樟蔭東短大)
- P-k31** 鳥取県の家庭料理 副菜の特徴 身近な食材の利用
 ○板倉一枝¹, 松島文子¹ (¹鳥取短大)
- P-k32** 岡山県の家庭料理 副菜の特徴 材料の種類とその調理方法
 ○人見哲子¹, 藤井わか子², 藤堂雅恵³, 青木三恵子⁴, 大野婦美子⁵, 小川真紀子⁶, 加賀田江里⁷, 横尾幸子⁸, 我如古菜月⁹, 新田陽子⁹, 藤井久美子¹⁰
 (¹美作大, ²美作大短大, ³美作大・院研究生, ⁴元山陽学園短大, ⁵くらしき作陽大, ⁶ノートルダム清心大, ⁷中国短大, ⁸元中国学園大, ⁹岡山県立大, ¹⁰山陽学園大)
- P-k33** 広島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる地域特性
 ○渡部佳美¹, 奥田弘枝¹, 石井香代子², 近藤寛子², 洲上倫子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, ⁶九州大, ⁷広島国際大, ⁸安田女子大, ⁹広島文教大, ¹⁰広島文化学園短大, ¹¹鈴峯女子短大, ¹²中国学園大)

- P-k34** **山口県の家庭調理 副菜の特徴 調理法と食材**
 ○園田純子¹、森永八江²、五島淑子²、福田翼³、廣田幸子⁴、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山陽学園短大、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-k35** **徳島県の家庭調理 副菜の特徴 食材と調理法から見える地域性**
 ○長尾久美子¹、坂井真奈美¹、松下純子¹、近藤美樹²、後藤月江³、三木章江³、高橋啓子⁴、川端紗也花⁴、金丸芳⁵
 (¹徳島文理大短大、²徳島文理大、³四国大短大、⁴四国大、⁵徳島大・院)
- P-k36** **香川県の家庭料理 副菜の特徴 食材の有効利用**
 ○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-k37** **愛媛県の家庭料理 副菜の特徴 旬の野菜や干物を取り合わせ年中食べる工夫**
 ○皆川勝子¹、武田珠美²、亀岡恵子¹、香川実恵子³、宇高順子⁴
 (¹松山東雲短大、²熊本大、³松山東雲女子大(非)、⁴愛媛大)
- P-k38** **高知県の家庭料理 副菜の特徴 山と海と平野部の植物性食品中心のおかず**
 ○野口元子、福留奈美¹、小西文子²、五藤泰子³ (¹東京聖栄大、²東海学院大、³高知学園短大)
- P-k39** **福岡県の家庭料理 副菜の特徴 地域の旬の食材を活かした副菜**
 ○宮原葉子¹、三成由美¹、松隈美紀¹、吉岡慶子¹、猪田和代²、山本亜衣³、秋永優子⁴、楠瀬千春⁵、八尋美希⁶、熊谷奈々¹、入来寛¹、御手洗早也伽¹、仁後亮介⁷
 (¹中村学園大、²太刀洗病院、³九州女子大、⁴福岡教育大、⁵九州栄養福祉大、⁶近畿大九州短大、⁷中村学園大短大)
- P-k40** **佐賀県の家庭料理 副菜の特徴 地域特性に合わせた暮らしぶり**
 ○武富和美¹、萱島知子²、副島順子³、橋本由美子³、成清ヨシエ、西岡征子¹
 (¹西九州大短大、²佐賀大、³西九州大短大・非)
- P-k41** **長崎県の家庭料理 副菜の特徴 素材の風味を活かす**
 ○富永美穂子¹、石見百江²、久木野睦子³ (¹広島大、²長崎県立大、³活水女子大)
- P-k42** **熊本県の家庭料理 副菜の特徴 先人の知恵が生かされた地産地消のおかず**
 ○秋吉澄子¹、小林康子¹、柴田文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-k43** **大分県の家庭料理 副菜の特徴 新鮮で豊富な素材、生活の知恵の詰まったもの**
 ○西澤千恵子¹、立松洋子²、望月美左子³、宇都宮由佳⁴、篠原壽子⁵
 (¹元別府大、²別府大短大、³別府溝部学園短大、⁴学習院女子大、⁵東九州短大)
- P-k44** **宮崎県の家庭料理 副菜の特徴 ひなたの海幸・山幸を活かした副菜**
 ○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-k45** **鹿児島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜から見える地域性**
 ○森中房枝¹、木之下道子¹、木下朋美²、山下三香子²、山崎歌織³、福元耐子¹、新里葉子¹、大富あき子⁴
 (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)
- P-k46** **沖縄県の家庭料理 副菜の特徴 伝統的農産物・海そうを中心とした料理**
 ○大城まみ¹、田原美和¹、森山克子¹、我那覇ゆりか²、名嘉裕子³
 (¹琉球大、²沖縄大、³デザイン工房美南海)