

特別企画1 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」ポスター発表

演題・発表者（所属）一覧

支部・都道府県		演題	発表者
1 東北 北海道支部	1 北海道	北海道の家庭料理 主食の特徴 －カレーライスにみる食文化－	○木下教子 ¹ 、宮崎早花 ² 、坂本恵 ³ 、佐藤恵 ⁴ 、菅原久美子 ⁵ 、田中ゆかり ⁶ 、土屋律子 ⁷ 、畑井朝子 ⁸ 、藤本真奈美 ⁹ 、庭 亜子 ¹⁰ 、村上知子 ¹¹ 、山口敦子 ¹² （ ¹ 北翔大、 ² 酪農学園大、 ³ 北海道文教大、 ⁴ 光塩短大、 ⁵ 札幌国際大短大、 ⁶ 元北翔 大、 ⁷ 元函館短大、 ⁸ 函館短大、 ⁹ 北海道教育大、 ¹⁰ 天使大）
	2 青森	青森県の家庭料理 主食の特徴 －米と麦といもを利用した主食－	○北山育子 ¹ 、安田智子 ² 、澤田千晴 ³ 、熊谷貴子 ⁴ 、今井美和子 ⁵ 、下山春香 ⁶ 、真野由紀子 ⁷ （ ¹ 東北女子短大、 ² 青森県立保健大、 ³ 東北栄養専門学校）
	3 岩手	岩手県の家庭料理 主食の特徴 －地域別にみた過去と現在の伝統的な家庭料理－	○長坂慶子 ¹ 、高橋秀子 ² 、魚住恵 ³ 、菅原悦子 ⁴ 、村元美代 ⁵ 、渡邊美紀子 ⁶ 、富岡佳奈絵 ⁷ 、阿部真弓 ⁸ 、佐藤香織 ⁹ 、 松本絵美 ¹⁰ 、岩本佳恵 ¹¹ （ ¹ 岩手県立大盛岡短大、 ² 修紅短大、 ³ 岩手大、 ⁴ 盛岡大）
	4 宮城	宮城県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたいご飯料理ともち料理およびはっとにみる 食文化－	○高澤まき子 ¹ 、矢島由佳 ² 、宮下ひろみ ³ 、和泉真喜子 ⁴ 、野田奈津実 ⁵ 、濱久美 ⁶ （ ¹ 仙台白百合女大、 ² 尚綱学院大、 ³ 東北生活文化大短大）
	5 秋田	秋田県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんものを中心とした調理特性－	○大野智子 ¹ 、山田節子 ² 、三森一司 ³ 、高山裕子 ⁴ 、熊谷昌則 ⁵ 、高橋徹 ⁶ 、逸見洋子 ⁷ 、駒場千佳子 ⁸ 、長沼誠子 ⁹ （ ¹ 聖 霊女子短大、 ² 秋田県総合センター、 ³ 秋田大、 ⁴ 女子栄養大）
	6 山形	山形県の家庭料理 主食の特徴 －飯、餅、そばを中心として－	○齋藤寛子 ¹ 、宮地洋子 ² 、平尾和子 ³ 、佐藤恵美子 ⁴ （ ¹ 山形県立米沢栄養大、 ² 仙台青葉学院短大、 ³ 愛国学園短大、 ⁴ 新潟県立大）
	7 福島	福島県の家庭料理 主食の特徴 －特に沿岸部と山間部の米料理－	○阿部優子 ¹ 、會田久仁子 ² 、石川雅子 ³ 、石村由美子 ⁴ 、中村恵子 ⁵ 、横田和子 ⁶ 、津田和加子 ⁷ 、福永淑子 ⁸ （ ¹ 郡山 女子大短大、 ² 福島大、 ³ 郡山女子大、 ⁴ 桜の聖母短大、 ⁵ 文教大）
2 関東支部	8 東京	東京都の家庭料理 主食の特徴 －日常・行事・伝え継ぎたい主食－	○加藤和子 ¹ 、赤石記子 ² 、伊藤美穂 ³ 、色川木綿子 ⁴ 、宇和川小百合 ⁵ 、大久保洋子 ⁶ 、香西みどり ⁷ 、佐藤幸子 ⁸ 、白 尾美佳 ⁹ 、成田亮子 ¹⁰ （ ¹ 東京家政大、 ² 日本女子大、 ³ 元実践女子大、 ⁴ お茶の水女子大、 ⁵ 実践女子大）
	9 神奈川	神奈川県の家庭料理 主食の特徴 －飯類・麺類の日常・行事について－	○櫻井美代子 ¹ 、大越ひろ ² 、増田真祐美 ³ 、大迫早苗 ⁴ 、河野一世 ⁵ 、津田淑江 ⁶ 、酒井裕子 ⁷ 、鈴木 啓子 ⁸ 、清純 ⁹ 、小川暁子 ¹⁰ （ ¹ 東京家政学院大、 ² 神奈川工科大、 ³ 成立学園中高（非）、 ⁴ 相模女子 短大、 ⁵ なら食と農の魅力創造国際大学校、 ⁶ 共立女子短大、 ⁷ 相模女子大、 ⁸ 京都光華女子大（学 外研究員）、 ⁹ 神奈川農業技術センター）
	10 埼玉	埼玉県の家庭料理 主食の特徴 －米と粉の食文化－	○駒場千佳子 ¹ 、加藤和子 ² 、河村美穂 ³ 、木村靖子 ⁴ 、島田玲子 ⁵ 、土屋京子 ⁶ 、徳山裕美 ⁷ 、名倉秀子 ⁸ 、成田亮子 ⁹ 、 松田康子 ¹⁰ （ ¹ 女子栄養大、 ² 東京家政大、 ³ 埼玉大、 ⁴ 十文字学園女子大、 ⁵ 帝京短大）
	11 千葉	千葉県の家庭料理 主食の特徴 －豊かな自然が育んだ米料理－	○渡邊智子 ¹ 、柳沢幸江 ² 、今井悦子 ³ 、石井克枝 ⁴ 、大竹由美 ⁵ 、梶谷節子 ⁶ 、鈴木亜夕帆 ⁷ 、中路和子 ⁸ 、米田千恵 ⁹ （ ¹ 千葉県立保健医療大、 ² 和洋女子大、 ³ 聖徳大、 ⁴ 淑徳大、 ⁵ 船橋市保健所、 ⁶ 千葉大）
	12 茨城	茨城県の家庭料理 主食の特徴 －けんちん汁で食べるそば・うどん－	○渡辺敦子 ¹ 、荒田玲子 ² 、吉田恵子 ³ 、石島恵美子 ⁴ 、久松裕子 ⁵ 、栗津原（野口）元子 ⁶ （ ¹ 茨城キリスト教大、 ² 常盤大、 ³ つくば国際大、 ⁴ 茨城大、 ⁵ 東京家政大）
	13 栃木	栃木県の家庭料理 主食の特徴 －地域の農作物を取り入れた食文化－	○藤田睦 ¹ 、名倉秀子 ² （ ¹ 佐野短大、 ² 十文字学園女子大）
	14 群馬	群馬県の家庭料理 主食の特徴 －おつきりこみ、そば、くろこ－	○堀口恵子 ¹ 、神戸美恵子 ² 、永井由美子 ³ 、阿部雅子 ⁴ 、高橋雅子 ⁵ 、渡邊静 ⁶ 、綾部園子 ⁷ （ ¹ 東京農業大、 ² 明和短大、 ³ 高崎健康福祉大）
	15 山梨	山梨県の家庭料理 主食の特徴 －ほうとうとうどんにみる山梨の食文化－	○柘植光代 ¹ 、時友裕紀子 ² 、阿部芳子 ³ 、松本美鈴 ⁴ 、坂口奈央 ⁵ （ ¹ 十文字学園女子大、 ² 山梨大、 ³ 元相模女子大、 ⁴ 大妻女子大、 ⁵ 山梨県立北杜高）
	16 新潟	新潟県の家庭料理 主食の特徴 －多彩な米料理とソバに見る文化－	○佐藤恵美子 ¹ 、伊藤直子 ² 、山口智子 ³ 、立山千草 ⁴ 、玉木有子 ⁵ 、太田優子 ⁶ 、伊藤知子 ⁷ 、小谷ス ミ子 ⁸ 、山田子ヨ ⁹ 、松田トミ子 ¹⁰ 、渡邊智子 ¹¹ 、長谷川千賀子 ¹² （ ¹ 新潟県立大、 ² 新潟医療福祉大、 ³ 新潟大、 ⁴ 大妻女子大、 ⁵ 元十文字学園女子大・院、 ⁶ 新潟県栄養士会、 ⁷ 千葉県立保健医療大）
17 静岡	静岡県の家庭料理 主食の特徴 －農水産物を多彩に取り入れた食文化－	○伊藤聖子 ¹ 、新井映子 ² 、市川陽子 ³ 、岩崎裕子 ⁴ 、神谷紀代美 ⁵ 、川上栄子 ⁶ 、清水洋子 ⁷ 、高塚千 広 ⁸ 、竹下温子 ⁹ 、村上陽子 ¹⁰ （ ¹ 静岡県立大、 ² 日大短大、 ³ 浜松調理菓子専門学校、 ⁴ 常葉大、 ⁵ 静岡 英和短大、 ⁶ 東海大短大、 ⁷ 静岡大）	
3 東海 北陸支部	18 長野	長野県の家庭料理 主食の特徴 －米・小麦・そばの主食文化－	○中澤弥子 ¹ 、吉岡由美 ² 、高崎禎子 ³ 、小木曾加奈 ⁴ 、小川晶子 ⁵ （ ¹ 長野県短大、 ² 信州大）
	19 富山	富山県の家庭料理 主食の特徴 －米中心の魚と昆布を巧みに生かした食－	○深井康子 ¹ 、守田律子 ² 、原田澄子 ³ （富山短大）
	20 石川	石川県の家庭料理 主食の特徴 －穀類の調理－	○新澤祥恵 ¹ 、中村喜代美 ² 、川村昭子 ³ （ ¹ 北陸学院大短大、 ² 北陸学院大短大（非）、 ³ 元金沢学院短大）
	21 福井	福井県の家庭料理 主食の特徴 －祭りに作られる「すし」－	○佐藤真実 ¹ 、森恵見 ² 、岸松静代 ³ 、谷洋子 ⁴ （ ¹ 仁愛大、 ² 仁愛女子短大、 ³ 元仁愛女子短大、 ⁴ 元仁愛大）
	22 愛知	愛知県の家庭料理 主食の特徴 －海・川・里・山の豊かな具材を使った伝統の味 －	○西堀すき江 ¹ 、小出あつみ ² 、山内知子 ³ 、間宮貴代子 ⁴ 、松本貴志子 ⁵ 、野田雅子 ⁶ 、森山三千江 ⁷ 、山本淳子 ⁸ 、近藤みゆき ⁹ 、石井貴子 ¹⁰ 、小濱絵美 ¹¹ 、加藤治美 ¹² 、伊藤正江 ¹³ 、筒井和美 ¹⁴ 、金子紗 世 ¹⁵ 、熊谷千佳 ¹⁶ （ 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 名古屋文理栄養専門学校、 ⁸ 至学館大、 ⁹ 愛知教育大）
	23 岐阜	岐阜県の家庭料理 主食の特徴 －山と川の食材を活かした主食と発酵食－	○堀光代 ¹ 、西脇泰子 ² 、木村孝子 ³ 、長屋郁子 ⁴ 、坂野信子 ⁵ 、辻美智子 ⁶ 、長野宏子 ⁷ 、山澤和子 ⁸ 、山根沙季 ⁹ 、横山 真智子 ¹⁰ （ ¹ 岐阜市立女子短大、 ² 岐阜聖徳学園大短大、 ³ 東海学院大、 ⁴ 中京学院大短大（非）、 ⁵ 名古屋女子大、 ⁶ 岐阜大、 ⁷ 中京学院大短大、 ⁸ 各務原市立桜丘中）
24 三重	三重県の家庭料理 主食の特徴 －ご飯もの・すし・麺類について－	○磯部由香 ¹ 、飯田津喜美 ² 、阿部雅里 ³ 、乾陽子 ⁴ 、萩原範子 ⁵ 、奥野元子 ⁶ 、久保さつき ⁷ 、小長谷 紀子 ⁸ 、駒田聡子 ⁹ 、鷲見裕子 ¹⁰ 、成田美代 ¹¹ 、平島円 ¹² 、水谷令子 ¹³ （ ¹ 三重短大、 ² 三重短大、 ³ 鈴鹿大 短大、 ⁴ 名古屋学芸大（非）、 ⁵ 元鳥根県大短大、 ⁶ 安田女子大、 ⁷ 皇学館大、 ⁸ 高田短大、 ⁹ 元三重 大、 ¹⁰ 元鈴鹿国際大）	

支部・都道府県		演題	発表者
4 近畿支部	25	大阪 大阪府の家庭料理 主食の特徴 －米料理と小麦粉利用に焦点を当てて－	○東根裕子 ¹ 、阪上愛子 ² 、澤田参子 ³ 、原知子 ⁴ 、八木千鶴 ⁵ 、山本悦子 ⁶ （ ¹ 大阪青山大、 ² 元堺女子短大、 ³ 元奈良文化女子短大、 ⁴ 滋賀短大、 ⁵ 千里金蘭大、 ⁶ 大阪夕陽丘学園短大）
	26	兵庫 兵庫県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんもの－	○作田はるみ ¹ 、片寄眞木子 ² 、坂本薫 ^{3,6} 、田中紀子 ⁴ 、富永しのぶ ⁵ 、中谷梢 ⁶ 、原知子 ⁷ 、本多佐知子 ⁸ （ ¹ 神戸松蔭女子大、 ² 神戸市看護大（非）、 ³ 兵庫県立大、 ⁴ 神戸女子大、 ⁵ 兵庫大、 ⁶ 兵庫県立大・院、 ⁷ 滋賀短大、 ⁸ 神戸山手短大）
	27	京都 京都府の家庭料理 主食の特徴 －地域の特徴と主食の特徴－	○福田小百合 ¹ 、河野篤子 ² 、桐村ます美 ³ 、坂本裕子 ⁴ 、豊原容子 ⁵ 、湯川夏子 ⁶ 、米田泰子 ⁶ （ ¹ 京都文教短大、 ² 京都女子大、 ³ 成美大短大、 ⁴ 京都華頂大、 ⁵ 京都教育大、 ⁶ 元ノートルダム女子大）
	28	滋賀 滋賀県の家庭料理 主食の特徴 －琵琶湖をとりまく三層の主食文化－	○堀越昌子 ¹ 、高橋ひとみ ² 、中平真由 ² 、久保加織 ³ 、石井裕子 ⁴ 、小西春江 ⁵ （ ¹ 京都華頂大、 ² 滋賀短大、 ³ 滋賀大、 ⁴ 武庫川女子大、 ⁵ 園田学園女子大短大）
	29	奈良 奈良県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥・そうめん・柿の葉ずしなど－	○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））
	30	和歌山 和歌山県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥とご飯ものについて－	○青山佐喜子 ¹ 、川原崎淑子 ² 、橋ゆかり ³ 、三浦加代子 ⁴ 、川島明子 ⁴ 、千賀靖子 ⁵ （ ¹ 大阪夕陽丘学園短大、 ² 園田学園女子大短大、 ³ 神戸松蔭女子学院大、 ⁴ 園田学園女子大、 ⁵ 樟蔭東短大）
5 中国・四国支部	31	鳥取 鳥取県の家庭料理 主食の特徴 －次世代に伝え継ぎたい料理を中心に－	○板倉一枝、松島文子（鳥取短大）
	33	岡山 岡山県の家庭料理 主食の特徴 －「すし」と「おこわ」の食文化－	○藤井わか子 ¹ 、山下広美 ² 、楨尾幸子 ³ 、大野婦美子 ⁴ 、青木三恵子 ⁵ 、小川眞紀子 ⁶ 、加賀田江里 ⁷ 、我如古菜月 ² 、國本あゆみ ⁶ 、指田夏美 ⁸ 、藤堂雅恵 ⁹ 、新田陽子 ² 、人見哲子 ¹⁰ 、藤井久美子 ¹¹ （ ¹ 美作大短大、 ² 岡山県立大、 ³ 元中国学園大、 ⁴ くらしき作陽大、 ⁵ 山陽学園短大、 ⁶ ノートルダム清心大、 ⁷ 中国短期大学、 ⁸ 元くらしき作陽大、 ⁹ 美作大院研究生、 ¹⁰ 美作大、 ¹¹ 山陽学園大）
	34	広島 広島県の家庭料理 主食の特徴 －飯・寿司にみる地域特性－	○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 、塩田良子 ³ 、政田圭子 ³ 、海切弘子 ⁴ 、前田ひろみ ⁴ 、村田美穂子 ⁵ 、上村芳枝 ⁶ 、北林佳織 ⁶ 、木村留美 ⁷ 、木村安美 ⁸ 、小長谷紀子 ⁹ 、山口享子 ¹⁰ （ ¹ 広島女学院大、 ² 福山大、 ³ 鈴峯女子短大、 ⁴ 広島大（学）、 ⁵ 広島文化学園短大、 ⁶ 比治山大、 ⁷ 広島国際大、 ⁸ 中村学園大、 ⁹ 安田女子大、 ¹⁰ 中国学園大）
	35	山口 山口県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継がれる主食、変化する主食－	○五島淑子 ¹ 、園田純子 ² 、原田和樹 ³ 、福田翼 ³ 、島田和子 ⁴ 、廣田幸子 ⁵ 、櫻井菜穂子 ⁶ 、池田博子 ⁷ 、山本由美 ⁸ （ ¹ 山口大、 ² 山口県立大、 ³ 水産機構水大校、 ⁴ 京都女子大（非）、 ⁵ 東亜大、 ⁶ 宇部フロンティア大短大、 ⁷ 元西南女学院大短大、 ⁸ 元池坊短大）
	36	徳島 徳島県の家庭料理 主食の特徴 －木酢を用いてケの日も寿司、ハレの日も寿司－	○坂井真奈美 ¹ 、松下純子 ¹ 、近藤美樹 ² 、長尾久美子 ¹ 、金丸芳 ³ 、川端紗也花 ⁴ 、三木章江 ⁵ 、後藤月江 ⁵ 、高橋啓子 ⁴ （ ¹ 徳島文理大短大、 ² 徳島文理大、 ³ 徳島大院、 ⁴ 四国大、 ⁵ 四国大短大）
	37	香川 香川県の家庭料理 主食の特徴 －県内4地域の日常食と行事食－	○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）
	38	愛媛 愛媛県の家庭料理 主食の特徴 －魚介類を使った飯ものにみる食文化－	○亀岡恵子 ¹ 、宇高順子 ² 、香川実惠子 ³ 、武田珠美 ⁴ （ ¹ 松山東雲短大、 ² 愛媛大、 ³ 松山東雲女子大、 ⁴ 熊本大）
	39	高知 高知県の家庭料理 主食の特徴 －すしの分類と多様性－	○福留奈美 ¹ 、小西文子 ² 、五藤素子 ² 、野口元子（ ¹ お茶の水女子大、 ² 東海学院大）
	6 九州	40	福岡 福岡県の家庭料理 主食の特徴 －福岡・北九州地域における主食の特徴－
41		佐賀 佐賀県の家庭料理 主食の特徴 －地域特性にあわせた暮らしぶり－	○武富和美 ¹ 、副島順子 ² 、西岡征子 ¹ 、萱島知子 ³ 、成清ヨシエ ¹ （ ¹ 西九州短大、 ² 西九州大、 ³ 佐賀大）
42		長崎 長崎県の家庭料理 主食の特徴 －甘藷・麺・米にみる食文化－	○富永美穂子 ¹ 、石見百江 ¹ 、久木野睦子 ² （ ¹ 長崎県立大、 ² 活水女子大）
43		熊本 熊本県の家庭料理 主食の特徴 －県内各地の自然の恵みを取り入れたご飯もの－	○秋吉澄子、小林康子、柴田文（尚綱大短大）
44		大分 大分県の家庭料理 主食の特徴 －歴史と先人の知恵が詰った主食－	○西澤千恵子 ¹ 、立松洋子 ² 、望月美左子 ³ 、篠原壽子 ⁴ （ ¹ 別府大、 ² 別府短大、 ³ 別府溝部学園短大、 ⁴ 東九州短大）
45		宮崎 宮崎県の家庭料理 主食の特徴 －ひなたの海幸・山幸を活かした主食－	○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）
46		鹿児島 鹿児島県の家庭料理 主食の特徴 －晴れの食と日常食に見られる主食の特徴－	○森中房枝 ¹ 、山崎歌織 ² 、木之下道子 ¹ 、山下三香子 ³ 、木下朋美 ³ 、大富あき子 ⁴ （ ¹ 鹿児島純心女子大、 ² 鹿児島女子短大、 ³ 鹿児島県立短大、 ⁴ 鹿児島純心女子短大）
47		沖縄 沖縄県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたい米・麺類の料理－	○田原美和 ¹ 、森山克子 ¹ 、我那覇ゆかり ² 、大城まみ ¹ 、名嘉裕子 ³ （ ¹ 琉球大、 ² 宮古島平良学校給食調理場、 ³ デザイン工房美南海）