

一般社団法人日本調理科学会
平成 26 年度大会

プログラム

平成 26 年 8 月 29 日(金)・30 日(土)
県立広島大学

一般社団法人日本調理科学会平成 26 年度大会のご案内

会 場： 県立広島大学 広島キャンパス（〒734-8558 広島市南区宇品東 1-1-71）

（事務局 県立広島大学 健康科学科 TEL:082-251-9807 E-Mail:cooking@pu-hiroshima.ac.jp）

日 程：

8 月 29 日(金) 受付:8:30～（前納された方は、「郵便振替払込受領証」をお示し下さい。参加証等をお渡しいたします。また、9:00～9:30 は、受付が大変混雑することが予測されます。受付はお早目にお済ませください。）

9:30～10:45 口頭発表

10:55～11:25 ポスターセッション 奇数番号討論時間（提示時間 10:00-16:00）

11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間（提示時間 10:00-16:00）

12:00～13:00 勉強会 特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」委員会主催

12:00～13:00 ランチョンセミナー ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)「レモンの健康効果と調理への活用方法」

13:15～14:15 一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式

14:30～17:00 学術講演会「食べ物のおいしさを探求する ― 味覚と物性に関する研究の進化と展望 ―」

講演1 口腔内消化管の味受容からみた食べ物のおいしさと健康との関わり

九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学分野 主幹教授 二ノ宮裕三 氏

講演2 おいしさを決める食品のテクスチャー

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品機能研究領域 上席研究員 神山かおる 氏

質疑応答 (座長: 安田女子大学 教授 井川佳子, 福山大学 教授 梶上倫子)

10:00～16:00 食品・機器などの展示, 書籍展示販売

18:00～20:00 懇親会 ANA クラウンプラザホテル広島 (受付 17:30～)

(広島市中区中町 7-20, TEL:082-241-1111)

8 月 30 日(土) 受付:8:30～（前納された方は、「郵便振替払込受領証」をお示し下さい。参加証等をお渡しいたします。）

9:15～10:45 口頭発表

10:55～11:25 ポスターセッション 奇数番号討論時間（提示時間 10:00-15:00）

11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間（提示時間 10:00-15:00）

12:00～13:00 勉強会 加熱調理研究委員会 主催

講演 加熱調理の移動現象論 ― 調理科学と化学工学のアナロジー ―

神戸大学大学院工学研究科 応用化学専攻 教授 大村直人氏

12:00～13:00 ランチョンセミナー : (株)林原「トレハロースで美味しく健康に！」

12:00～13:00 NPO キャンパーによる災害時デモ調理

13:00～13:30 NPO キャンパー活動報告会

13:30～14:45 口頭発表

10:30～14:30 支部特別企画「食べ物のおいしさを探求する ― 調理素材としての加工・半加工食品 ―」

10:00～15:00 食品・機器などの展示, 書籍展示販売

会 費： 参加費(研究発表要旨集代金を含む)

前納:正会員 5,000 円 学生会員 1,500 円

当日:正会員 6,000 円 学生会員 2,000 円 非会員 6,500 円

懇親会費(懇親会の当日参加は、事前申し込みの状況により、受け付けられない場合があります)

前納:正会員 9,000 円 学生会員 5,000 円

当日:正会員 12,000 円 学生会員 6,000 円 非会員 13,000 円

■県立広島大学(広島キャンパス)へのアクセス

広島駅(南口)から・・・(約 30 分)

【市内電車】 5 番線 広島港(宇品)行きにて、「県病院前」下車、徒歩 7 分(県病院, 宇品郵便局を右手に通り返し、まっすぐお進みください)

【バス】 広島バス「31 号翠町線(7 番乗り場)」にて、「県立広島大学前(広島キャンパス)」下車、徒歩 1 分

※タクシー利用の場合、約 15 分

広島バスセンター(紙屋町)から・・・(約 30 分)

【市内電車】 1, 3 番線 広島港(宇品)行きにて、「県病院前」下車、徒歩 7 分

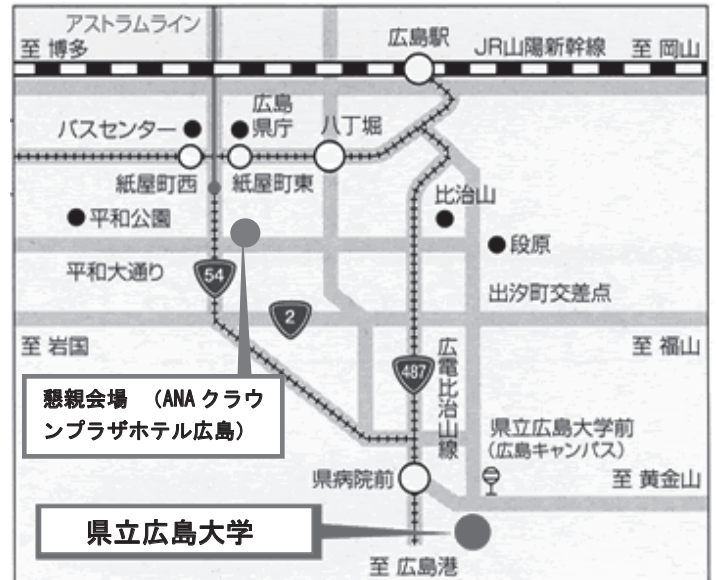
八丁堀から・・・(約 30 分)

【バス】 広電バス「12 号線(仁保沖町行き)」にて「県立広島大学前(広島キャンパス)」下車、徒歩 1 分

広島港(宇品)から・・・(約 15 分)

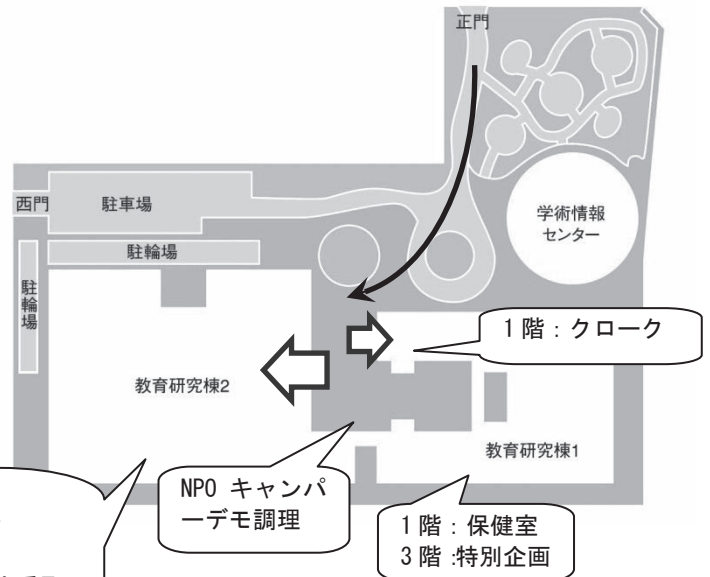
【市内電車】1, 5 番線 広島駅行き、または 3 番線 広電西広島(己斐)行きにて「県病院前」下車、徒歩 7 分
広島空港から・・・(広島駅まで約 45 分)

【リムジンバス】 広島駅行きにて、「広島駅(新幹線口)」下車、南口まで地下道を徒歩 3 分、上記、市内電車またはバスに乗り換え



■各会場のご案内

- ・正門から正面に見える建物が「教育研究棟 1」です。「教育研究棟 1」の右手にある「教育研究棟 2」の 1 階で総合受付を行います。
- ・西門、東門は、閉門されていることがあります。
- ・事業報告会、学会賞授与式、学術講演会は、教育研究棟 2 の 1 階、口頭発表会場は 3 階、ポスター会場は 4 階です。
- ・建物内の構造が複雑で、エレベーター、階段の位置がわかりづらくなっています。案内板に従って、3 階、4 階へ移動ください。



1 階：総合受付、展示、休憩室
事業報告会、学会賞授与式、学術講演会
2 階：来賓・理事控室、ランチョンセミナー
3 階：口頭発表、大会本部、事前申し込み弁当受取
4 階：ポスター発表、委員会主催勉強会、休憩室

NPO キャン
ーデモ調理

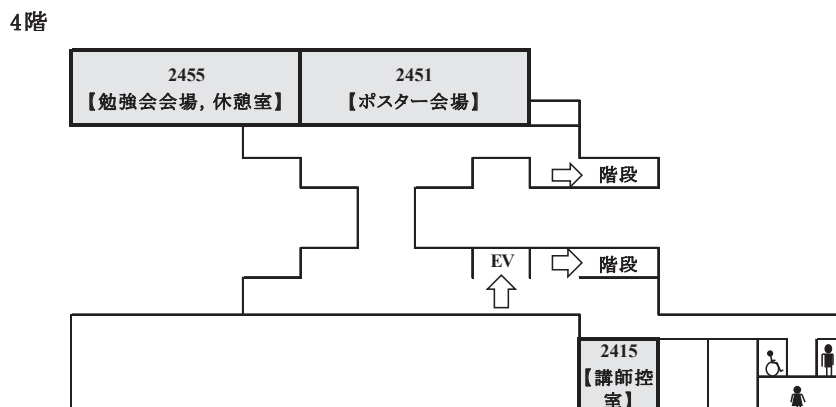
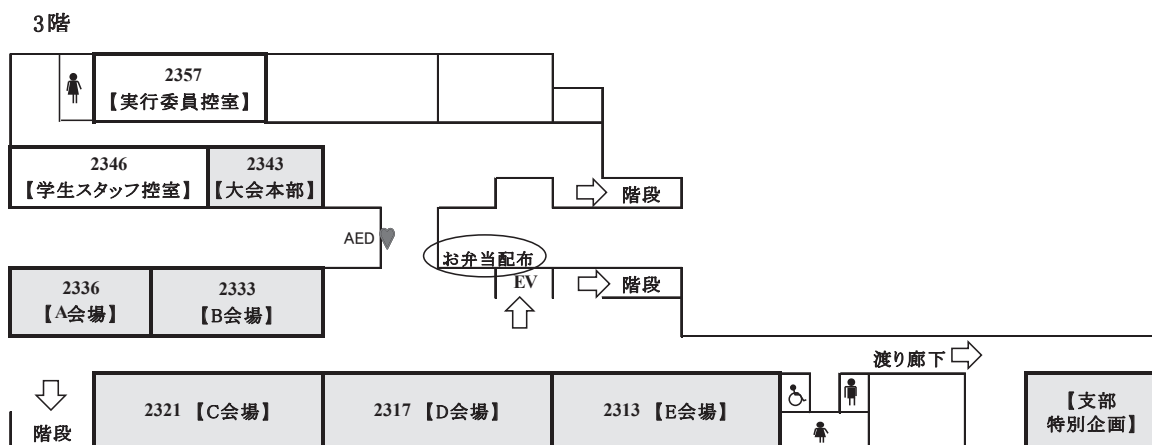
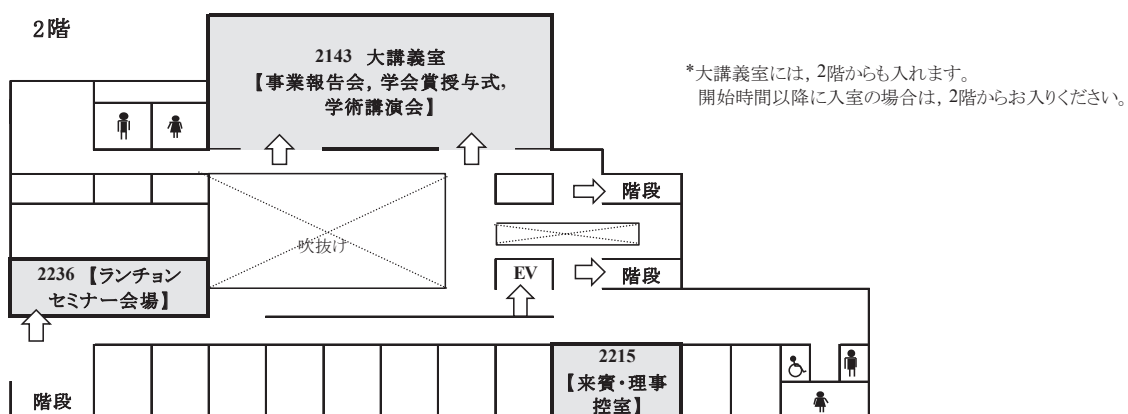
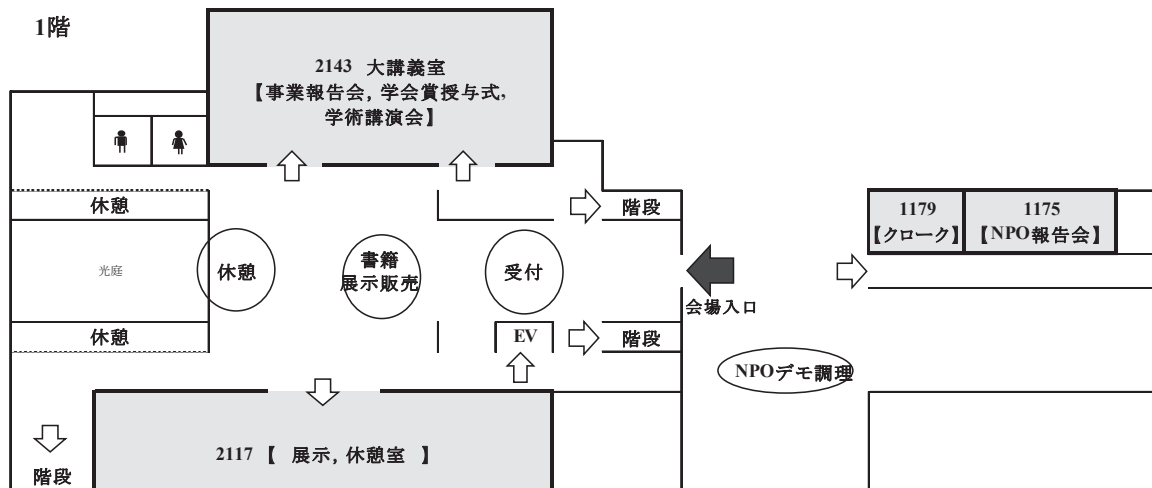
1 階：保健室
3 階：特別企画

■懇親会場(ANA クラウンプラザホテル広島)へのアクセス

学会会場(県立広島大学広島キャンパス)から、学術講演会後に、送迎バスを用意しております。

直接、懇親会場へお越しの方は、学会会場(県立広島大学)からは市内電車 1,3 番線、広島駅からは市内電車 1 番線にて、「袋町」下車、徒歩 1 分です。懇親会の受付は 17:30 からです。

教育研究棟 2 会場案内



会場および座長一覧表

8月29日(金)

9:30～10:45	口頭発表 【 2 棟 3 階 】				
	A 会場 (2336 小講義室)	B 会場 (2333 小講義室)	C 会場 (2321 中講義室)	D 会場 (2317 中講義室)	E 会場 (2313 中講義室)
座長 (9:30～10:15)	1A-a1～1A-a3 三成由美	1B-a1～1B-a3 宮下ひろみ	1C-a1～1C-a3 藤井恵子	1D-a1～1D-a3 長尾慶子	1E-a1～1E-a3 吉田恵子
座長 (10:15～10:45)	1A-a4～1A-a5 和泉眞喜子	1B-a4～1B-a5 久保加織	1C-a4～1C-a5 新井映子	1D-a4～1D-a5 小川宣子	1E-a4～1E-a5 小西史子

10:55～11:25	ポスターセッション 奇数番号討論時間	【 2 棟 4 階 】
11:25～11:55	ポスターセッション 偶数番号討論時間	【 2 棟 4 階 】

12:00～13:00	特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」委員会主催 勉強会		【 2 棟 4 階 】
	ランチョンセミナー (ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社) 講演 レモンの健康効果と調理への活用方法 講師 県立広島大学 生命環境学部 教授 武藤徳男氏 ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) 研究開発本部 平光正典氏		【 2 棟 2 階 】

13:15～14:15	一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式	【 2 棟 1 階 】
14:30～17:00	学術講演会 「食べ物のおいしさを探求する ー 味覚と物性に関する研究の進化と展望 ー 」 講演1 口腔内消化管の味受容からみた食べ物のおいしさと健康との関わり 九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学分野 主幹教授 二ノ宮裕三 氏 講演2 おいしさを決める食品のテクスチャー (独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品機能研究領域 上席研究員 神山かおる 氏	【 2 棟 1 階 】

18:00～20:00	懇親会(受付 17:30～)	【 ANA クラウンプラザホテル広島 】
-------------	----------------	----------------------

10:00～16:00	ポスター提示	【 2 棟 4 階 】
	食品・機器などの展示, 書籍展示販売	【 2 棟 1 階 】

8月30日(土)

9:15～10:45	口頭発表 【 2 棟 3 階 】				
	A 会場 (2336 小講義室)	B 会場 (2333 小講義室)	C 会場 (2321 中講義室)	D 会場 (2317 中講義室)	E 会場 (2313 中講義室)
座長 (9:15～10:00)	2A-a1～2A-a3 磯部由香	2B-a1～2B-a3 名倉秀子	2C-a1～2C-a3 今井悦子	2D-a1～2D-a3 島田和子	2E-a1～2E-a3 和泉秀彦
座長 (10:00～10:45)	2A-a4～2A-a6 杉山久仁子	2B-a4～2B-a6 秋永優子	2C-a4～2C-a6 平尾和子	2D-a4～2D-a6 高橋智子	2E-a4～2E-a6 安藤真美

10:55～11:25	ポスターセッション 奇数番号討論時間 【 2 棟 4 階 】				
11:25～11:55	ポスターセッション 偶数番号討論時間 【 2 棟 4 階 】				

12:00～13:00	加熱調理研究委員会 主催 勉強会 【 2 棟 4 階 】 講演 加熱調理の移動現象論 ― 調理科学と化学工学のアナロジー― 神戸大学大学院工学研究科 応用化学専攻 教授 大村直人氏				
	ランチョンセミナー (株式会社 林原) 【 2 棟 2 階 】 講演 トレハロースで美味しく健康に！ (トレハロースを使用したお弁当) 株式会社 林原 糖質事業本部 L'プラザ岡山ラボ チームリーダー 西田毅弘氏				
	NPO 法人キャンパーによる災害時デモ調理 【 1 棟 1 階 】				

13:00～13:30	NPO 法人キャンパー活動報告 【 1 棟 1 階 】				
-------------	-----------------------------	--	--	--	--

13:30～14:45	口頭発表 【 2 棟 3 階 】				
	A 会場 (2336 小講義室)	B 会場 (2333 小講義室)	C 会場 (2321 中講義室)	D 会場 (2317 中講義室)	E 会場 (2313 中講義室)
座長 (13:30～14:00) (D 会場: 13:30～14:15)	2A-p1～2A-p2 山下浩子	2B-p1～2B-p2 飯田文子	2C-p1～2C-p2 綾部園子	2D-p1～2D-p3 久木野睦子	2E-p1～2E-p2 川崎寛也
座長 (14:00～14:45) (D 会場: 14:15～14:45)	2A-p3～2A-p5 高村仁知	2B-p3～2B-p5 真部真里子	2C-p3～2C-p5 平島円	2D-p4～2D-p5 坂口守彦	2E-p3～E-p5 菊崎泰枝

10:30～14:30	支部特別企画「食べ物のおいしさを探求する ― 調理素材としての加工・半加工食品 ― 」 【 1 棟 3 階 】				
	加工・半加工食品と生鮮食品の調理特性の違いを把握し、その利点や工夫点を明確化することが、実際的かつ新たな視点の調理学研究につながると考え、加工・半加工食品を利用した「和食」の試食と製品展示を行います。				

10:00～15:00	ポスター提示 【 2 棟 4 階 】				
	食品・機器などの展示、書籍展示販売 【 2 棟 1 階 】				

一般社団法人 日本調理科学会 勉強会のお知らせ

特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」委員会、および加熱調理研究委員会では、以下の通り、勉強会を企画しました。大会開催中の勉強会ですので、是非、ご参加ください。

- ・昼食を食べながらのご参加も可能です。
- ・事前申し込みは不要です。

- 特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」委員会主催 勉強会
日時：平成 26 年 8 月 29 日(金)12:00-13:00
会場：県立広島大学 広島キャンパス 教育研究棟 2 4 階 2455 教室
対象：日本調理科学会会員
定員：130 名
問い合わせ先：長野宏子 E-mail:nagano@gifu-u.ac.jp
- 加熱調理研究委員会主催 勉強会
講演：加熱調理の移動現象論 ―調理科学と化学工学のアナロジー―
講師：神戸大学大学院工学研究科 応用化学専攻 教授 大村直人氏
日時：平成 26 年 8 月 30 日(土)12:00-13:00
会場：県立広島大学 広島キャンパス 教育研究棟 2 4 階 2455 教室
対象：日本調理科学会会員
定員：130 名
問い合わせ先：杉山久仁子 E-mail:sugiyama@ynu.ac.jp

ランチョンセミナーのお知らせ

- ・事前申し込みは不要です。直接会場にお越しください。先着順となります。
- ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社
講演：レモンの健康効果と調理への活用方法
講師：県立広島大学 生命環境学部 教授 武藤徳男氏
ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) 研究開発本部 平光正典氏
日時：平成 26 年 8 月 29 日(金) 12:00-13:00
会場：県立広島大学 広島キャンパス 教育研究棟 2 2 階 2236 教室
対象：日本調理科学会会員
定員：50 名程度
問い合わせ先：ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) 平光正典
E-mail: Masanori.Hiramitsu@pokkasapporo-fb.co.jp
- 株式会社 林原
講演：トレハロースで美味しく健康に！（トレハロースを使用したお弁当）
講師：糖質事業本部 L'プラザ岡山ラボ チームリーダー 西田毅弘氏
日時：平成 26 年 8 月 30 日(土) 12:00-13:00
会場：県立広島大学 広島キャンパス 教育研究棟 2 2 階 2236 教室
対象：日本調理科学会会員
定員：50 名程度
問い合わせ先：(株)林原 糖質事業本部L'プラザ岡山ラボ 桑原理栄 E-mail:rie.kuwahara@hb.nagase.co.jp

口 頭 発 表

〈 1 日 目 〉 8 月 29 日 (金)

○ : 発表者

A 会 場

9 : 30 ~ 10 : 15 [座長 : 三成由美]

1A-a1 予備調査から考える栄養士教育

○伊藤典子, 佐々木久美, 藤江未沙, 山坂友貴子, 上田恭己 (松江栄養調理製菓専門学校)

1A-a2 調理学実習における調理技能の学習効果に関する研究 第3報

○近藤(比江森)美樹^{1,2}, 四宮彩¹, 我如古菜月² (¹徳島文理大, ²岡山県立大)

1A-a3 調理学実習における調理技能の学習効果に関する研究 第4報

○我如古菜月¹, 四宮彩², 近藤(比江森)美樹^{1,2} (¹岡山県立大, ²徳島文理大)

10 : 15 ~ 10 : 45 [座長 : 和泉眞喜子]

1A-a4 大学および専門学校生の調理技術による「切り方」の分類

○磯部由香¹, 平島円¹, 堀光代², 長野宏子³ (¹三重大, ²岐阜市立女子短大, ³岐阜大)

1A-a5 岩手県一関市において実施されていた躰道場

○高橋秀子 (修紅短大)

B 会 場

9 : 30 ~ 10 : 15 [座長 : 宮下ひろみ]

1B-a1 大学生の漬物の摂取と嗜好

○七里あや子¹, 井上瑞穂¹, 久保加織² (¹滋賀大・院, ²滋賀大)

1B-a2 醤油のにおいが塩味に及ぼす影響

○真部真里子¹, 松宮愛¹, 落合晴香¹, 徳田和香¹, 佐藤常雄² (¹同志社女子大, ²キッコーマン(株))

1B-a3 若年女性の塩味嗜好と食習慣の関連

○高山裕子 (聖霊女子短大)

10 : 15 ~ 10 : 45 [座長 : 久保加織]

1B-a4 飯と組み合わせて食べた時のレモン外皮を含む汁物の塩味の嗜好性

○角田美紀子¹, 野村希代子², 浅井智子¹, 杉山寿美¹ (¹県立広島大・院, ²広島女学院大)

1B-a5 甘味の感じ方に及ぼす寒天添加の影響(第2報)

○船石由香, 仲野由香, 佐古美奈子, 岩倉里恵, 岡本洋子 (鈴峯女子短大)

C 会 場

9 : 30 ~ 10 : 15 [座長 : 藤井恵子]

1C-a1 ごはんパンの化学成分について

土川瀬莉奈¹, 翠川美穂¹, 林徹¹, ○奥西智哉² (¹聖徳大, ²食品総合研)

1C-a2 もち米粉置換による米粉パンの老化遅延効果

○伊藤聖子, 芦澤芽衣, 松永夏希, 新井映子 (静岡県立大)

1C-a3 パン小麦の Wx 遺伝子に関する3準同質遺伝子系統のアミロース含量の相違がパン性状に及ぼす影響

○楠瀬千春¹, 松中仁², 中村和弘², 藤田雅也³
(¹九州栄養福祉大, ²農研機構・九州沖縄農研, ³農研機構・作物研)

10 : 15 ~ 10 : 45 [座長 : 新井映子]

1C-a4 発芽玄米を使用した高品質・機能性パン作りに関する研究

○村田絵美, 志方万莉奈, 岡田真実, 佐橋磨衣子, 横山実香, 小西洋太郎 (大阪市立大・院)

1C-a5 凍結乾燥アシタバの置換量が製パンの機能性に及ぼす効果

山内知子¹, ○阪野朋子², 小出あつみ¹, 間宮貴代子¹, 松本貴志子², 勝崎裕隆³, 今井邦雄¹
(¹名古屋女子大, ²名古屋女子大短大, ³三重大)

D 会 場

9 : 30 ~ 10 : 15 [座長 : 長尾慶子]

1D-a1 フライのバター配合が衣のテクスチャーに及ぼす影響

○上野真理¹, 鈴木麻希², 渡辺雪乃³, 富田美鈴⁴, 杉山寿美⁵
(¹広島国際大, ²兵庫県立大・院, ³県立広島大, ⁴日本水産(株), ⁵県立広島大・院)

1D-a2 フライの冷凍過程, 保存過程が衣の水分量に及ぼす影響

○廣兼希美¹, 鈴木麻希², 渡辺雪乃¹, 富田美鈴³, 杉山寿美⁴
(¹県立広島大, ²兵庫県立大・院, ³日本水産(株), ⁴県立広島大・院)

1D-a3 シャロウフライの最適な揚げ条件と問題点

○中平真由巳¹, 安藤真美², 伊藤知子³, 今義潤⁴, 江口智美^{5,14}, 久保加織⁶, 高村仁知⁷, 露口小百合⁸, 原知子⁹, 水野千恵¹⁰, 明神千穂¹¹, 村上恵¹², 和田珠子¹³
(¹滋賀短大, ²大阪樟蔭女子大, ³大阪国際大, ⁴(株)J-オイルミルズ, ⁵兵庫県立大・院, ⁶滋賀大, ⁷奈良女子大, ⁸大阪夕陽丘学園短大, ⁹神戸山手短大, ¹⁰甲子園大, ¹¹近畿大, ¹²同志社女子大, ¹³大手前短大, ¹⁴山形県立米沢栄養大)

10 : 15 ~ 10 : 45 [座長 : 小川宣子]

1D-a4 簡便な加熱調理操作による介護食用プリンの物性および食味評価

○大野智子¹, 伊藤萌¹, 佐々木玲² (¹聖霊女子短大, ²秋田県総合食品研究セ)

1D-a5 乳脂肪クリームと菜種油を配合したオムレツのテクスチャー特性と冷却遠心分離による脂質分画

○浅井智子, 杉山寿美 (県立広島大・院)

E 会 場

9 : 30 ~ 10 : 15 〔 座長：吉田恵子 〕

1E-a1 産地の異なる青大豆の調理科学的特性

○杉山香琳¹，大谷貴美子²，古谷規行³，村元由佳利²，松井元子²
(¹京都府立大，²京都府立大・院，³京都農技セ)

1E-a2 大豆およびエダマメの食味に寄与する要因

○野村知未¹，松井元子²，大谷貴美子²，古谷規行³
(¹元京都府立大・院，²京都府立大・院，³京都農技セ)

1E-a3 酵素添加した煮大豆の物性・咀嚼性に及ぼす加熱状態の影響

○上野山あつこ，畦西克己，吉村美紀（兵庫県立大・院）

10 : 15 ~ 10 : 45 〔 座長：小西史子 〕

1E-a4 「皮ごと食べられるブドウ」の評価方法について

○大場将生¹，飯塚公美²，本杉日野¹，村元由佳利¹，大谷貴美子¹，松井元子¹
(¹京都府立大・院，²京都府立大)

1E-a5 かりんジャムの着色に関する研究

○倉林友崇，中野礼菜，阿部雅子，綾部園子，小澤好夫（高崎健康福祉大）

A 会場

9:15 ~ 10:00 [座長：磯部由香]

2A-a1 年齢別にみた幼児の食事および支援の特徴 ―保育園における給食風景から―

○香川実恵子（松山東雲女子大）

2A-a2 子育て世代の食意識と食行動からみる高等学校家庭科の意義と役割

○山本智恵美^{1,2}，久保加織³（¹滋賀大・院，²甲南高，³滋賀大）

2A-a3 ガスコンロ調理体験による意識と行動の変化に関する実証研究

○福永淑子¹，前田文子²，宇都宮由佳³，瀬尾弘子²，田渕弘子²
（¹川村学園女子大，²昭和学院短大，³青山学院女子短大）

10:00 ~ 10:45 [座長：杉山久仁子]

2A-a4 異なる調理法の違いが調理品の嗜好性と機能性に及ぼす影響

森山三千江¹，○山本淳子²，田中義人³，高倍昭洋³（¹愛知学泉大，²愛知学泉短大，³名城大）

2A-a5 フライパンと鍋の調理性の比較

○栗田寛子，木村安美，石井香代子，山口享子，荻上倫子（福山大）

2A-a6 調理学実験・実習への電子レンジ利用の試み

○肥後温子（文教大）

13:30 ~ 14:00 [座長：山下浩子]

2A-p1 省エネルギーと食品衛生を考慮したハンバーグ焼成条件の検討

○太田七瀬¹，白杉（片岡）直子¹，本多佐知子²，堀江孝史¹，丸山達生¹，大村直人¹
（¹神戸大・院，²神戸山手短大）

2A-p2 食中毒の再発防止のための第三者チェック方法の検討

○久保田賢¹，河合洋見²（¹高知大，²帝塚山大）

14:00 ~ 14:45 [座長：高村仁知]

2A-p3 抗酸化野菜による植物性油の酸化への影響 ―パスタ料理をモデルとして油の酸化を考える―

○山田直史^{1,2}，高本有芽²，田中美里²，秋山花於里²，児玉里菜²，岩崎香織²，石井詩織²，
泉真央²，中村宜督³（¹清心中，²清心女子高，³岡山大・院）

2A-p4 1,5-アンヒドログルシトールの調理・食品加工における利用特性

○浪花絵梨，隅蔵菜海，太田沙織，三宅千悠，小西洋太郎（大阪市立大・院）

2A-p5 調理におけるだしの抗糖化効果に関する研究

山田潤¹，○三ッ石純子¹，松田秀喜¹，八木雅之²（¹焼津水産化学工業(株)，²同志社大・院）

B 会 場

9 : 15 ~ 10 : 00 [座長 : 名倉秀子]

2B-a1 地域と世帯構成の違いでみる若年層の米の消費に関する動向

○佐藤真実, 島田理帆 (仁愛大)

2B-a2 近代の食生活におけるジャガイモ受容の実態に関する一考察

○関本美貴¹, 大橋きょう子² (¹昭和女子大, ²昭和女子大・院)

2B-a3 中高年女性の間食摂取の検討

○澤田崇子¹, 山田正子², 瀬戸美江³, 藤本健四郎⁴
(¹関西福祉科学大, ²千葉県立保健医療大, ³共立女子大, ⁴郡山女子大)

10 : 00 ~ 10 : 45 [座長 : 秋永優子]

2B-a4 リーフ緑茶の飲用習慣および嗜好における年代間の差異

○松山洗一, 白杉(片岡)直子 (神戸大・院)

2B-a5 石川県内における金沢縁起菓子の地域分布について

○辻昌美¹, 真部真里子² (¹金沢学院短大(非), ²同志社女子大)

2B-a6 茨城県石岡市周辺の特徴的な食材と食事について

○荒田玲子¹, 渡辺敦子² (¹常磐大, ²茨城キリスト教大)

13 : 30 ~ 14 : 00 [座長 : 飯田文子]

2B-p1 日本人を対象とした食嗜好評価モデルの開発と有効性の検討

○中野優子¹, 笠松千夏², 野中雅彦², Pascal Schlich³, 香西みどり¹
(¹お茶の水女子大・院, ²味の素(株), ³INRA-CSGA Chemosense)

2B-p2 日本語の甘味表現「甘い」に関する一考察

○松尾章子, 松井元子, 大谷貴美子 (京都府立大・院)

14 : 00 ~ 14 : 45 [座長 : 真部真里子]

2B-p3 色彩分析を活用したサラダの栄養バランス評価に関する基礎研究

○奥井美和¹, 堂土奨², 村元由佳利³, 松井元子³, 佐野睦夫⁴, 大谷貴美子³
(¹京都府立大, ²大阪工業大, ³京都府立大・院, ⁴大阪工業大・院)

2B-p4 偏食行動と SOC (Sense of coherence : 首尾一貫感覚) との関連

○加藤佳子¹, 程文輝¹, 岩永誠² (¹神戸大・院, ²広島大・院)

2B-p5 少量アルコール摂取の健康機能 —変形性関節症予防効果に着目して—

○柴田紗知¹, 味八木茂², 萱島知子³, 伊豆英恵⁴, 藤井力⁴, 松原主典¹
(¹広島大・院, ²広島大学病院, ³佐賀大, ⁴(独)酒類総合研)

C 会 場

9 : 15 ~ 10 : 00 [座長 : 今井悦子]

2C-α1 油脂固化剤を用いた固形脂がマッシュポテトの力学的特性と安定性に及ぼす影響

○大須賀彰子¹, 岩崎裕子², 川村泰司³, 中村武嗣³, 高橋智子⁴, 大越ひろ²
(¹東京聖栄大, ²日本女子大, ³太陽化学(株), ⁴神奈川工科大)

2C-α2 ゲル状パン粥の物理的特性と食べやすさの検討

○高橋智子¹, 河村彩乃¹, 大越ひろ² (¹神奈川工科大, ²日本女子大)

2C-α3 粘稠性ゾルの特性がゾル-ゲル混合系試料の力学的特性および官能評価特性に及ぼす影響

○岩崎裕子, 大越ひろ (日本女子大)

10 : 00 ~ 10 : 45 [座長 : 平尾和子]

2C-α4 デンプンの老化のリアルタイム測定

○山下まゆ美¹, 岡本由希² (¹高崎商科大短大, ²和洋女子大)

2C-α5 雑穀類の新たな利用法を目指して調製した各種糖化液の基礎特性

○高澤奈々世¹, 岩田恵美子¹, 土田幸一², 小林(栗津原)理恵³, 榎本俊樹⁴
(¹金沢学院短大, ²日穀製粉(株), ³東京家政大, ⁴石川県立大)

2C-α6 アルカリ性でのコーンスターチ糊液の特性

○平島円¹, 武馬克実¹, 高橋亮², 磯部由香¹, 西成勝好³
(¹三重大, ²群馬大・院, ³湖北工業大)

13 : 30 ~ 14 : 00 [座長 : 綾部園子]

2C-p1 高齢者施設等における北海道産米粉の利用に関する研究

○菊地和美¹, 坂本佳菜子¹, 根本亜矢子¹, 伊藤聖子², 新井映子² (¹藤女子大, ²静岡県立大)

2C-p2 貯蔵精白米の炊飯による物性および成分変化

○後藤詩絵, 香西みどり (お茶の水女子大・院)

14 : 00 ~ 14 : 45 [座長 : 平島円]

2C-p3 アミロース含有率の異なる米粥の力学的特性と筋電位測定

○河村彩乃¹, 西原三保子¹, 大越ひろ², 高橋智子¹ (¹神奈川工科大, ²日本女子大)

2C-p4 ハトムギ粉バターの調理食品“クレープ”への応用適性の検討

○渡辺裕子, 小林(栗津原)理恵, 長尾慶子 (東京家政大・院)

2C-p5 ゴマ豆腐のレオロジー特性に及ぼす米粉添加の影響

○佐藤恵美子, 長谷部明喜, 戸田菜奈 (新潟県立大)

D 会 場

9 : 15 ~ 10 : 00 [座長 : 島田和子]

2D-a1 瞬間的高圧製粉技術による米粉の二次加工性について

○嶽本あゆみ¹, 山戸陸也², 水上浩之², 下嶋賢¹, 比嘉勝也¹, 外本和幸³, 伊東繁¹
(¹沖縄工業高専, ²熊本県産業技術セ, ³熊本大)

2D-a2 微粒子化食品素材の調理加工特性の検討

○矢吹実奈子¹, 内海麻衣², 松宮健太郎², 松村康生², 香西みどり¹
(¹お茶の水女子大, ²京都大)

2D-a3 野菜の超微細化処理による特性変化

○内海麻衣¹, 松宮健太郎¹, 矢吹実奈子², 香西みどり², 松村康生¹
(¹京都大, ²お茶の水女子大)

10 : 00 ~ 10 : 45 [座長 : 高橋智子]

2D-a4 調味食品に含まれる香辛料の非接触類別・含量推定法に関する基礎研究

○橋本聖子¹, 河野俊夫², 疋田慶夫³ (¹高知大・院, ²高知大, ³愛媛大)

2D-a5 咀嚼・嚥下困難者の食事におけるフレーバーリリース(第3報) 超音波の振動によるフレーバーリリース

○荒井恵美子, 青木里紗, 佐藤吉朗 (東京家政大・院)

2D-a6 易溶性 LM ペクチンを用いたミルクゼリーの食感とフレーバーリリース

○河内公恵¹, 深澤絵里子¹, 小澤めぐみ¹, 川瀬理絵¹, 菊島結¹, 西本純², 香西みどり³
(¹鎌倉女子大, ²ユニテックフーズ(株), ³お茶の水女子大・院)

13 : 30 ~ 14 : 15 [座長 : 久木野睦子]

2D-p1 食塩添加量を減少させたハンバーグへのパン粉の添加がテクスチャーへ及ぼす影響

○松本茜¹, 浅井智子², 石橋ちなみ³, 杉山寿美² (¹県立広島大, ²県立広島大・院, ³広島大・院)

2D-p2 かつお節普通肉と血合肉の含窒素エキス成分

○坂口守彦¹, 石村哲代¹, 奥田玲子¹, 松田有加¹, 塚正泰之², 吉岡立仁³, 山岸海³, 石崎早苗³, 荻野目望³ (¹四條畷学園短大, ²近畿大, ³(株)にんべん)

2D-p3 焼きハマチ肉スライスの品質に及ぼす再加熱前貯蔵の影響

○谷本昌太¹, 北林佳織², 福島千尋¹, 杉山寿美¹, 橋本龍幸³
(¹県立広島大, ²比治山大, ³(独)国立病院機構)

14 : 15 ~ 14 : 45 [座長 : 坂口守彦]

2D-p4 笹蒲鉾を発酵させて開発を試みた新規魚醤の特徴

○原田和樹¹, 福田翼¹, 和田律子¹, 武智美佳², 前田俊道¹, 高橋寿弘³
(¹水大校・院, ²水大校, ³阿部蒲鉾店)

2D-p5 抗酸化能と嗜好性を検討した嚥下困難者のための水産加工品“はんぺん”の開発

○宮下朋子¹, 松田唯菜², 福田翼², 和田律子², 原田和樹², 長尾慶子³
(¹会津大短大, ²水大校, ³東京家政大・院)

E 会 場

9 : 15 ~ 10 : 00 [座長 : 和泉秀彦]

2E-a1 岡山県特産野菜の黄ニラに含まれるアスコルビン酸含量の周年変動

○加賀田江里 (中国短大)

2E-a2 福島県郡山産ブランド人参ジュースの化学成分分析に関する基礎的な検討

○中島肇^{1,2}, 阿部愛波¹, 生方エニ瑠璃江¹, 佐藤千恵², 高梨禮子², 河内公恵³, 後藤政幸^{1,2}
(¹和洋女子大, ²和洋女子大・院, ³鎌倉女子大)

2E-a3 真空フライ調理法による野菜チップスの品質について

○吉村美紀¹, 原弥伽², 澤村弘美¹, 湯浅正洋¹, 加藤陽二¹, 鯛かおる³
(¹兵庫県立大・院, ²兵庫県立大, ³アトラステクノサービス)

10 : 00 ~ 10 : 45 [座長 : 安藤真美]

2E-a4 煮熱調理を想定した半乾燥キノコの調製条件の検討(第2報)

○久松裕子, 小林(栗津原)理恵, 長尾慶子 (東京家政大・院)

2E-a5 煮物におけるダイコン中のショ糖及び食塩の拡散過程のシミュレーション

○金城みなみ, 佐藤瑤子, 香西みどり (お茶の水女子大・院)

2E-a6 新奇野菜プチヴェールの成分解析と機能性

小瀬木一真, 山田千佳子, ○和泉秀彦 (名古屋学芸大・院)

13 : 30 ~ 14 : 00 [座長 : 川崎寛也]

2E-p1 エコロジー調理に適した調理法の検討

—醤油またはみりんを用いた場合の消費一次エネルギー消費量およびCO₂排出量—

○安藤真美¹, 北尾悟¹, 高村仁知², 的場輝佳³
(¹大阪樟蔭女子大, ²奈良女子大, ³関西福祉科学大)

2E-p2 「時短調理」における意識と実態

○松山綾, 小川明子, 高本奈緒, 西原正人 (日清オイリオグループ(株))

14 : 00 ~ 14 : 45 [座長 : 菊崎泰枝]

2E-p3 調理解析のための新しいアプローチ(1)

—新作料理創出における一流料理人の認知構造の見える化—

○川崎寛也¹, 笠松千夏¹, 野中雅彦¹, 神宮英夫² (¹味の素(株), ²金沢工大)

2E-p4 調理解析のための新しいアプローチ(2)

—Temporal Dominance of Sensations(TDS)法を用いた鶏だし官能特性の経時変化測定—

○関根有紀, 川崎寛也, 野中雅彦 (味の素(株))

2E-p5 調理解析のための新しいアプローチ(3)

—¹H-NMR 成分分析による官能特性寄与成分の推定—

○山口秀幸, 廣田麻里子, 関根有紀, 川崎寛也, 野中雅彦 (味の素(株))

ポスターセッション

〈1日目〉8月29日(金)

掲示時間 10:00 ~ 16:00 / 討論時間 (奇数番号) 10:55 ~ 11:25 / (偶数番号) 11:25 ~ 11:55

1P-01	米の吸水率と浸漬温度についての検討(第1報) —吸水率測定法について— ○上田真理子, 森井沙衣子, 森下麻衣子, 高木あゆみ, 藤原亜紀, 坂本薫(兵庫県立大)
1P-02	米の吸水率と浸漬温度についての検討(第2報) —米の吸水率と浸漬温度との関係— ○森井沙衣子, 上田真理子, 坂本薫(兵庫県立大)
1P-03	電気炊飯器 真空断熱層の有無が米飯の保存状態に与える影響 ○百瀬なつみ, 西原三保子, 河村彩乃, 高橋智子(神奈川工科大)
1P-04	米食パンの製造方法および力学特性 ○吉田みさき, 蒲池梨加, 長谷川優, 樋口才二(長崎県立大)
1P-05	米粉パン生地の膨化と抗酸化性に対する機能水の影響 ○山口智子, 渡邊優, 吉川純江(新潟大)
1P-06	米粉を用いた麺の開発 ○片山佳子, 橋本優香(東京聖栄大)
1P-07	食物アレルギーに対応する米粉料理の開発 ○吉村幸恵 ¹ , 稲葉恵理 ¹ , 大崎香純 ¹ , 山本万結 ¹ , 藤井わか子 ² (¹ 美作大, ² 美作大短大)
1P-08	グルテンフリー米粉パンの保存性に及ぼす大豆タンパク質の影響 ○辻美智子, 江田有里, 早川あつ美, 藤井恵子(日本女子大)
1P-09	カボチャペースト添加量増加に伴うパンの力学変化と嗜好性 ○小出あつみ ¹ , 山内知子 ¹ , 間宮貴代子 ¹ , 松本貴志子 ² , 阪野朋子 ² (¹ 名古屋女子大, ² 名古屋女子大短大)
1P-10	にんじんピューレの粒度の違いによるパンの物性 網野恵深 ¹ , 塩田風実 ¹ , 柴内友紀 ¹ , 沢村信一 ² , 〇木村靖子 ¹ , 小林三智子 ¹ (¹ 十文字学園女子大, ² 株伊藤園)
1P-11	モウソウテク稗粉末を用いたファイバーブレッド ○恵良真理子 ¹ , 森永賀亮 ¹ , 唐川紀章 ² , 長田啓佑 ² , 森田洋 ² (¹ 北九州市立大・院, ² 北九州市立大)
1P-12	ベーグルの調理特性について ○田中淑子, 酒井裕子, 大迫早苗(相模女子大)
1P-13	粒状で食されるスペルトと国産小麦のデンプン粒の糊化 ○佐藤靖子 ¹ , 鈴木惇 ² (¹ 東北生活文化大, ² 修紅短大)
1P-14	成分組成が異なる市販塩を用いた茹でパスタの食味の違いについて ○石川匡子, 米山直樹, 山岡景子(秋田県立大)
1P-15	加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンの性状の差異 ○富岡佳奈絵, 佐藤佳織, 阿部真弓, 鈴木惇(修紅短大)
1P-16	キヌアの新しいスナック菓子への開発 せんべいへの応用 ○大迫早苗(相模女子大短大)
1P-17	アーモンドパウダーを用いないマカロン様菓子の試作 —ナッツアレルギー対策として— ○奥田玲子 ¹ , 武田香緒理 ² , 岩崎初音 ¹ , 白杉(片岡)直子 ³ (¹ 四條畷学園短大, ² 神戸大, ³ 神戸大・院)
1P-18	ダリア塊根の安全性と調理特性 ○荒木裕子, 高梨裕子, 丸井正樹(東京聖栄大)
1P-19	新規ゴマパウダーの調理への利用 ○武田珠美(熊本大)
1P-20	アカモク <i>Sargassum Horneri</i> の機能性と食品への利用 ○谷口(山田)亜樹子 ¹ , 佐藤祐子 ¹ , 牧田知江子 ² , 重田公子 ³ , 高野克己 ⁴ (¹ 鎌倉女子大, ² 井上蒲鉾店, ³ 東京都市大, ⁴ 東京農業大)

1P-21	ブタン果皮の加工利用の検討 ○渡邊幾子, 植田和美 (四国大短大)
1P-22	ユウガオ果実シロップ漬の開発とヨーグルトへの応用 ○阿久津智美 ¹ , 筒井達也 ¹ , 古口久美子 ¹ , 篠原実 ² , 松倉敬士 ² , 吉田隆彦 ³ , 松本茂夫 ³ , 吉田茂隆 ³ (¹ 栃木県産業技術セ, ² 栃木乳業(株), ³ 久保田食品(有))
1P-23	リンゴにおける食塩の挙動 ○岩倉里恵, 多山賢二, 岡本洋子 (鈴峯女子短大)
1P-24	パプリカソルトの作成 ○石神優紀子 ¹ , 松岡美咲 ² , 山崎薫 ² (¹ 東京家政学院大・院, ² 東京家政学院大)
1P-25	地場野菜を有効活用したスイーツレシピの開発 渋井彩希, 高澤萌, 藤井沙耶, ○鴨下澄子, 小林三智子 (十文字学園女子大)
1P-26	有機栽培がほうれんそうの成分および保存性に及ぼす影響 ○小林由実, 小川宣子 (中部大)
1P-27	ホウレンソウ中のビタミンC量の冷凍および解凍による変化 ○井上瑞穂 ¹ , 高橋亜由美 ² , 久保加織 ² (¹ 滋賀大・院, ² 滋賀大)
1P-28	ホウレンソウの茹で方についての視覚教材作成の試み ○小寺真実, 原知子 (神戸山手短大)
1P-29	レンコンの節・部位ごとにおける栄養成分および抗酸化性評価 ○鶴田裕美 ¹ , 柘植圭介 ¹ , 吉村臣史 ¹ , 澤田和敬 ¹ , 永尾晃治 ² , 柳田晃良 ³ (¹ 佐賀県工業技術セ, ² 佐賀大, ³ 西九州大)
1P-30	ダイコンの抗酸化性, カルシウム量および破断特性におよぼす干し操作の影響 ○村上恵, 池田香織, 渡部真理子, 安本理恵 (同志社女子大)
1P-31	アブラナ科野菜漬物のイソチオシアナート生成に関する NaCl 濃度の影響 宮澤紀子 ¹ , 木村典代 ¹ , 松岡寛樹 ¹ , 田中進 ¹ , 綾部園子 ¹ , 森光康次郎 ² , 中村宜督 ³ , ○小澤好夫 ¹ (¹ 高崎健康福祉大, ² お茶の水女子大, ³ 岡山大)
1P-32	微酸性電解水のゴボウ褐変防止効果 ○秋山久美子 ¹ , 稲岡朋子 ² (¹ 昭和女子大・院, ² 昭和女子大)
1P-33	含泡ゲルの力学的特性に及ぼす豆乳濃度の影響 ○亀岡麻依子, 柘植光代, 岩崎裕子, 大越ひろ (日本女子大)
1P-34	赤大豆の色素成分および豆乳の特徴 ○島田和子, 西村沙紀, 中村知実, 林紗弓 (山口県立大)
1P-35	地産地消に向けた江戸甘味噌の活用 ○笹原麻希, 荒木葉子 (新渡戸文化短大)
1P-36	日常食としての豆味噌レシピの提案と抗酸化能の評価 ○長尾慶子 ¹ , 久松裕子 ¹ , 小田宗宏 ² (¹ 東京家政大, ² 日本大)
1P-37	低炭素を考慮した根菜類の最適加熱条件の検討 —ニンジンの茹で加熱を中心に— ○孫潔慧 ¹ , 白杉(片岡)直子 ¹ , 本多佐知子 ² , 堀江孝史 ¹ , 丸山達生 ¹ , 大村直人 ¹ (¹ 神戸大・院, ² 神戸山手短大)
1P-38	真空調理の有効利用に向けて —お赤飯の調理— ○能井さとみ, 佐藤恵, 後明祐希, 田中ゆかり, 藤本真奈美, 鳴原正世 (光塩学園女子短大)
1P-39	種々の野菜調理における余熱の利用 ○杉山智美 ¹ , 斉藤真理子 ¹ , 市川智美 ¹ , 内山けい子 ¹ , 熊谷美智世 ² , 佐藤瑤子 ² , 香西みどり ² (¹ 東京ガス(株), ² お茶の水女子大・院)
1P-40	肉類のオープン加熱における余熱の有効利用 覆い時間短縮による余熱効果の検証 ○大石恭子 ¹ , 石渡仁子 ² , 高崎禎子 ³ , 中村恵子 ⁴ , 松田康子 ⁵ , 伊與田浩志 ⁶ , 杉山久仁子 ⁷ , 渋川祥子 ⁸ (¹ 和洋女子大, ² 元共立女子大(非), ³ 信州大, ⁴ 福島大, ⁵ 女子栄養大, ⁶ 大阪市立大, ⁷ 横浜国大, ⁸ 元横浜国大)

1P-41	スチームコンベクションオーブンの教育用シミュレーションソフトウェアの開発 —モデル材料を用いた加熱実験との比較— ○伊興田浩志 ¹ , 茅野知広 ¹ , 松本泰希 ¹ , 野村周平 ¹ , 山形純子 ² , 杉山久仁子 ³ (¹ 大阪市立大・院, ² 京都光華女子大, ³ 横浜国大)
1P-42	減塩醤油を用いた減塩調理への慣れの評価 ○菊池節子 ¹ , 長谷川浩司 ² , 小幡明雄 ² , 藤本健四郎 ¹ (¹ 郡山女子大, ² キッコーマン(株))
1P-43	料理における鰹節だしの塩味増強効果と嗜好向上効果 ○大島裕子 ¹ , 藤原佳史 ¹ , 亀岡恵子 ² , 朝田仁 ¹ (¹ ヤマキ(株), ² 松山東雲短大)
1P-44	調製ハーブビネガーの匂い成分の変化 ○窪田彩香, 石川恵美, 佐藤幸子 (実践女子大)
1P-45	高オレイン酸含有食用油の調理における嗜好性に関する研究 ○大橋きょう子 ¹ , 相馬邦彦 ² , 武田恒幸 ² , 澁谷忠久 ² (¹ 昭和女子大・院, ² 昭和産業(株))
1P-46	ORAC を指標とした食品の抗酸化力評価の食事管理への活用を検討 ○菊崎泰枝 ¹ , 湯川梨紗 ¹ , 中屋麻衣 ² , 源馬絵美 ² , 中村美月 ² , 小林慧子 ² (¹ 奈良女子大・院, ² 奈良女子大)
1P-47	子どもの食生活実態調査(その2) —保育所・幼稚園児の調査より— ○阿部優子, 齋藤理沙, 石村由美子 (郡山女子大短大)
1P-48	子どもの食生活実態調査(その3) —保育所・幼稚園児の調査より— ○齋藤理沙, 阿部優子, 石村由美子 (郡山女子大短大)
1P-49	山梨県北杜市保育園の教育ファーム活動 ○時友裕紀子 (山梨大・院)
1P-50	集団における親子クッキングプログラムの教育効果と問題点 ○塩田二三子 ¹ , 山本明美 ¹ , 豊原容子 ² (¹ 華頂短大, ² 京都華頂大)
1P-51	近畿の小学校における家庭科炊飯実習の現状と課題 ○三浦加代子 ¹ , 岩城啓子 ² , 片平理子 ³ , 川西正子 ⁴ , 岸田恵津 ⁵ , 坂本薫 ⁶ , 作田はるみ ³ , 橘ゆかり ³ , 中谷梢 ¹ , 堀内美和 ⁷ , 升井洋至 ⁸ , 三崎勝 ⁹ , 森井沙衣子 ⁶ , 横溝佐衣子 ⁸ (¹ 園田学園女子大, ² 畿央大, ³ 神戸松蔭女子学院大, ⁴ 近畿大, ⁵ 兵庫教育大, ⁶ 兵庫県立大, ⁷ パナソニック(株), ⁸ 武庫川女子大, ⁹ 元東大阪短大)
1P-52	大学生の調理に関する知識と高校時代の調理実習の関係 ○伊藤知子, 河口文香 (大阪国際大)
1P-53	短大生の調理技術に関する調査 ○八尋美希, 秋武由子 (近畿大九州短大)
1P-54	女子短大生の調理への関心度・技術向上をめざした研究 —ライ麦パン作り— ○塩田良子, 政田圭子, 高野恭秀 (鈴峯女子短大)
1P-55	栄養士養成校の学生における調理実習の指導方法に関する研究(第2報) —習熟度自己評価と作業動作から— ○澤田千晴, 安田智子, 宮地博子, 北山育子 (東北女子短大)
1P-56	動画を使った調理初學者の包丁技能の評価 ○片平理子 ¹ , 池田とく恵 ¹ , 河村美穂 ² (¹ 神戸松蔭女子大, ² 埼玉大)
1P-57	大学生の食意識と食行動の関係性 ○大貫和恵, 坂倉有紀 (茨城キリスト教大)
1P-58	大学生の「和食」に対する意識調査 ○湯川夏子, 森絹予 (京都教育大)
1P-59	自炊のための食情報誌作成 —大学生への食支援として— ○園田純子, 有福陽子, 大森かおり, 乃村沙耶花, 細田眞美 (山口県立大)
1P-60	女子学生における新たなフードファディズム尺度作成の検討と精神的健康との関係 ○土岐信子 (中京学院大短大)
1P-61	大学生の昼弁当の画像解析による栄養バランスの検討 ○戸田貞子 ¹ , 宮本一正 ² (¹ 高崎健康福祉大, ² 京都コンピュータ学院)
1P-62	盛り付けおよび栄養バランスを考慮した弁当についての研究 ○笠原優子 ¹ , 我如古菜月 ¹ , 後藤健一郎 ² , 新田陽子 ¹ , 山下広美 ¹ (¹ 岡山県立大・院, ² (株)ハローズ)

〈2日目〉8月30日(土)

掲示時間 10:00 ~ 15:00 / 討論時間 (奇数番号) 10:55 ~ 11:25 / (偶数番号) 11:25 ~ 11:55

2P-01 正月料理の準備と喫食率について

○堀光代¹, 安達愛絵¹, 山崎里佳¹, 綿谷晴香¹, 山澤和子², 長野宏子³
(¹岐阜市立女子短大, ²名古屋女子大, ³岐阜大)

2P-02 女子大生の家庭における雑煮の実施状況と食文化の継承について

○三宅紀子, 青木智絵, 瀬尾弘子 (東京家政学院大)

2P-03 行事食の伝承と食育活動 —お正月料理の伝承を通して—

○依田萬代, 根津美智子, 樋口千鶴 (山梨学院短大)

2P-04 食生活の変遷を可視化する試み —豆腐屋の数の変遷に関する地域比較—

○高橋洋子 (新潟大)

2P-05 書誌情報からみる北海道の家庭・郷土料理

○土屋律子¹, 坂本恵², 鐘ヶ江あゆ美³, 菊地和美⁴, 木下教子¹, 坂本佳菜子⁴, 佐藤恵⁵, 菅原久美子⁶, 田中ゆかり⁵, 庭亜子³, 畑井朝子⁷, 藤本真奈美⁵, 宮崎早花⁸, 村上知子⁹, 村田まり子⁴, 山口敦子¹⁰
(¹北翔大, ²北海道文教大, ³函館短大, ⁴藤女子大, ⁵光塩学園女子短大, ⁶札幌国際大短大, ⁷元函館短大, ⁸天使大・院, ⁹元北海道教育大, ¹⁰天使大)

2P-06 栃木県の3地域における昭和30年代の家庭料理の特徴

○安藤麻理, 京野理恵, 田部田知香, 名倉秀子 (十文字学園女子大)

2P-07 石川県における家庭料理の調理文化 —地域と季節による差違—

○川村昭子¹, 中村喜代美², 新澤祥恵² (¹金沢学院短大(非), ²北陸学院大短大)

2P-08 次世代に伝え継ぐ群馬の家庭料理

堀口恵子¹, 神戸美恵子², 阿部雅子², 高橋雅子³, 永井由美子³, 〇綾部園子²
(¹東京農業大, ²高崎健康福祉大, ³明和学園短大)

2P-09 静岡県における行事食に関する世代間比較

○川上栄子¹, 高塚千広² (¹常葉大, ²東海短大)

2P-10 東海地域における世代間でみた儀礼食の状況

○三田有紀子, 飯田紗代, 大島千穂, 續順子 (椋山女学園大)

2P-11 奈良県の行事食についての三世代比較

○島村知歩¹, 太田暁子², 喜多野宣子³, 志垣瞳², 富岡典子⁴, 三浦さつき¹
(¹奈良佐保短大, ²帝塚山大, ³大阪国際大, ⁴元帝塚山大)

2P-12 京都の家庭における行事食・儀礼食の状況と伝承

○坂本裕子¹, 桐村ます美², 河野篤子³, 湯川夏子⁴, 米田泰子⁵
(¹京都文教短大, ²成美大短大, ³京都女子大, ⁴京都教育大, ⁵京都ノートルダム女子大・院)

2P-13 行事食における手作り度の年代比較(和歌山県)

○青山佐喜子¹, 橘ゆかり², 三浦加代子³, 川原崎淑子⁴
(¹大阪夕陽丘学園短大, ²神戸松蔭女子学院大, ³園田学園女子大, ⁴園田学園女子大短大)

2P-14 兵庫県の若者における行事食と儀礼食についての認知・経験の傾向

○坂本薫¹, 片寄真木子², 田中紀子³, 富永しのぶ⁵, 原知子⁴, 本多佐知子⁴, 升井洋至⁶
(¹兵庫県立大, ²神戸市看護大(非), ³神戸女子大, ⁴神戸山手短大, ⁵兵庫大, ⁶武庫川女子大)

2P-15 次世代に伝え継ぐ鳥取県の家庭料理

○松島文子, 板倉一枝, 原奈津子 (鳥取短大)

2P-16 「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」—鳥根県アンケート・聞き書き調査からみえたもの—

○石田(坂根)千津恵¹, 藤江未沙² (¹鳥根県立大短大, ²松江栄養調理製菓専門学校)

2P-17 岡山県北部における海産物の伝承料理と流通との関連

○藤堂雅恵¹, 藤井わか子² (¹美作大・院, ²美作大短大)

2P-18 美作地域での「地域の味」, 「思い出の味」を再発見するための調査

○藤井わか子¹, 藤堂雅恵² (¹美作大短大, ²美作大・院)

2P-19	徳島県における食文化「いもち」の現状 ○植田和美, 渡邊幾子 (四国大短大)
2P-20	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 —徳島県の聞き書き調査から— ○高橋啓子 ¹ , 後藤月江 ² , 三木章江 ² , 金丸芳 ³ , 長尾久美子 ⁴ , 近藤美樹 ⁵ , 松下純子 ⁴ (¹ 四国大, ² 四国大短大, ³ 徳島大・院, ⁴ 徳島文理大短大, ⁵ 徳島文理大)
2P-21	大分県北部地域の昭和 30～40 年代における食生活 ○西澤千恵子 ¹ , 麻生愛子 ² , 室屋かおり ² , 立松洋子 ³ , 篠原壽子 ² (¹ 別府大, ² 東九州短大, ³ 別府大短大)
2P-22	鹿屋市笠之原につたわる高麗餅「シロ」に関する調査研究 ○森中房枝 ¹ , 浮中菜々子 ² (¹ 鹿児島純心女子大, ² 細山田保育園)
2P-23	沖縄県中南部における伝承したい家庭料理(1) —豚肉料理— ○森山克子, 田原美和, 我那覇ゆりか (琉球大)
2P-24	沖縄県中南部における伝承したい家庭料理(2) —サツマイモ, タイモ, ヤマイモの料理— ○我那覇ゆりか, 田原美和, 森山克子 (琉球大)
2P-25	タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較 —パンとの組み合わせ— ○谷澤容子 ¹ , 宇都宮由佳 ² , 松本美鈴 ³ , 福永淑子 ⁴ , 石井克枝 ⁵ (¹ 甲子園大, ² 青山学院女子短大, ³ 大妻女子大, ⁴ 川村学園女子大, ⁵ 千葉大)
2P-26	タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較 —麺類との組み合わせ— ○宇都宮由佳 ¹ , 谷澤容子 ² , 松本美鈴 ³ , 福永淑子 ⁴ , 石井克枝 ⁵ (¹ 青山学院女子短大, ² 甲子園大, ³ 大妻女子大, ⁴ 川村学園女子大, ⁵ 千葉大)
2P-27	タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの国際比較 —粒食との組み合わせ— ○松本美鈴 ¹ , 宇都宮由佳 ² , 谷澤容子 ³ , 福永淑子 ⁴ , 石井克枝 ⁵ (¹ 大妻女子大, ² 青山学院女子短大, ³ 甲子園大, ⁴ 川村学園女子大, ⁵ 千葉大)
2P-28	中国と日本における調味の相違 —市販鍋つゆの素に着目した鍋料理にみられる相違— ○劉爽 ¹ , 秋永優子 ² (¹ 福岡教育大・院, ² 福岡教育大)
2P-29	東・西アジアにおけるゴマ食文化と利用形態の比較 ○福田靖子 ¹ , 夏秋啓子 ² , 武田珠美 ³ (¹ 元東京農業大, ² 東京農業大, ³ 熊本大)
2P-30	薬膳食材を用いた食育指導のための食材選択ツール開発 大仁田あずさ ¹ , ○大渡さくら ² , 楊萍 ¹ , 入来寛 ¹ , 三成由美 ³ , 徳井教孝 ⁴ (¹ 中村学園大, ² 福岡調理師専門学校, ³ 中村学園大・院, ⁴ 産業医科大)
2P-31	古代食「蘇」の復元による教育的効果 ○山坂友貴子, 上田恭己, 藤江未沙, 山田正樹, 伊藤典子 (松江栄養調理製菓専門学校)
2P-32	卵殻粉を添加した米粉パウンドケーキの調製 島村綾 ¹ , ○大雅世 ² , 峯木眞知子 ¹ (¹ 東京家政大, ² 東京家政大・院)
2P-33	卵黄レシチンがスポンジケーキのふんわり感に与える影響 ○大門奈央, 與田昭一, 金光智行 (キューピー(株))
2P-34	凝乳特性に及ぼす炭素源の影響 ○高橋真美 ¹ , 松本孝 ² (¹ 昭和女子大, ² 昭和女子大・院)
2P-35	ローストビーフに形成される呈味成分分布の検証 ○石渡奈緒美 ¹ , 福岡美香 ² , 酒井昇 ² (¹ 岐阜大, ² 東京海洋大)
2P-36	マイタケ抽出液の注入による食肉軟化とタンパク質の変化 ○山崎貴子, 伊藤直子, 岩森大 (新潟医療福祉大)
2P-37	食肉タンパク質に対する塩麴の影響 ○圓口智子 ¹ , 湯川夏子 ² , 中西洋子 ² (¹ 京都教育大・院, ² 京都教育大)
2P-38	塩麴に漬けた鶏肉の官能評価 哥亜紀, ○山本直子, 大内和美 (東京聖栄大)
2P-39	給与飼料の異なる豚肉の官能特性 ○露木理紗子 ¹ , 田口聡子 ¹ , 平田純一 ² , 野口剛 ² , 飯田文子 ¹ (¹ 日本女子大, ² 全農飼料中研)

2P-40	マサバに含まれるにおい成分および機能性の調理過程における変化 木梨直子, 藤田悠, 水内優子, ○高村仁知 (奈良女子大)
2P-41	熊本県産郷土酒赤酒を使用した魚料理の調理特性とにおい抑制の影響 ○宮田美里 ¹ , 西念幸江 ¹ , 峯木真知子 ² (¹ 東京医療保健大, ² 東京家政大)
2P-42	使用部位の異なる大羽煮干しだしの風味と料理酒添加の影響 ○富永美穂子 ¹ , 谷川円 ¹ , 谷本昌太 ² , 伊豆英恵 ³ (¹ 長崎県立大, ² 県立広島大, ³ (独)酒類総合研)
2P-43	魚肉すり身のゲル形成性と嚥下調整食への利用 魚肉すり身ゲルの物性と官能評価, 嚥下食献立への展開 吉岡慶子 ¹ , ○山本亜衣 ¹ , 木村淳子 ² , 松嶋康之 ³ , 蜂須賀研二 ³ , 池内義秀 ⁴ (¹ 中村学園大, ² 中村学園大・院, ³ 産業医科大, ⁴ 九州大・院)
2P-44	きびなご鮭の発酵過程における美味しさと微生物の関わり ○竹下温子, 勝又真里奈, 高林由佳 (静岡大)
2P-45	焙煎ゴボウ粉末を添加した水産加工製品おぼろの抗酸化能と嗜好特性 ○清水亜依美 ¹ , 村上崇幸 ² , 井上淳詞 ² , 島田和子 ¹ , 和田律子 ³ , 福田翼 ³ , 原田和樹 ³ (¹ 山口県立大, ² (株)あじかん, ³ 水大校)
2P-46	凍結条件の違いが冷凍アサリの呈味成分と嗜好性に与える影響 ○橋本多美子 ^{1,2} , 藤本佳恵 ¹ , 杉本麻衣 ¹ , 江戸梢 ³ (¹ 武庫川女子大, ² 武庫川女子大・栄養科学研, ³ 四国大短大)
2P-47	生ナマコおよび乾燥ナマコ(キンコ)の調理による組織構造の変化 ○岸本律子, 長谷川悦子, 大岸泰香, 森光寿, 地上博子 (神戸学院大)
2P-48	食物摂取頻度調査法による加工食品由来のアクリルアミド推定摂取量の検討 ○坂倉有紀, 大貫和恵 (茨城キリスト教大)
2P-49	野菜ジュースの嚥下時の舌と硬口蓋の接触に及ぼすピューレの影響 ○森高初恵 ¹ , 小林誠 ² , 卯川裕一 ² , 堤坂裕子 ² , 不破眞佐子 ¹ , 佐川敦子 ³ , 小野高裕 ⁴ (¹ 昭和女子大・院, ² (株)伊藤園, ³ 東京聖栄大, ⁴ 大阪大)
2P-50	咀嚼・嚥下困難を有する血液透析患者の病院食における調理前後のビタミン B₆ の比較 ○伊藤直子 ^{1,2} , 山川純子 ^{2,3} , 池田菜緒美 ¹ , 山倉みずえ ¹ , 渡辺菜摘 ¹ , 岩森大 ^{1,2} , 山崎貴子 ^{1,2} (¹ 新潟医療福祉大, ² 新潟医療福祉大・院, ³ 信楽園病院)
2P-51	咀嚼・嚥下を促し, おいしさを感じるゼラチン濃度の一考察 ○瀬木晶子 ¹ , 鳴澤敬子 ² (¹ 名古屋ハートセンター, ² NPO 法人福祉サポートセンターさわやか愛知)
2P-52	増粘剤の混合比率が食塊の力学特性, 消化性に及ぼす影響 ○佐川敦子 ¹ , 中西由季子 ² , 森高初恵 ³ (¹ 東京聖栄大, ² 人間総合科学大, ³ 昭和女子大)
2P-53	状態の異なる κ-カラギーナン添加が米飯摂取後の血糖値上昇の抑制に及ぼす影響 ○不破眞佐子 ¹ , 中西由季子 ² , 森高初恵 ¹ (¹ 昭和女子大・院, ² 人間総合科学大)
2P-54	低カリウム食の調理後のナトリウムおよびカリウムの変化 ○荒木葉子 ¹ , 笹原麻希 ¹ , 佐久間昭子 ² , 西村一弘 ³ , 藤原恵子 ³ , 酒井雅司 ³ (¹ 新渡戸文化短大, ² 前東京家政学院大, ³ (福)緑風会緑風荘病院)
2P-55	ヒト前骨髄性白血病細胞(HL-60)に対するベゴニアのアポトーシス誘導作用 ○山崎薫 ¹ , 石神優紀子 ² (¹ 東京家政学院大, ² 東京家政学院大・院)
2P-56	心理的ストレス負荷と味刺激が自律神経活動に及ぼす影響 —心理的ストレス負荷の方法とストレスマーカーの妥当性の検討— 坂本千秋 ¹ , 会田知菜津 ² , 伊東沙樹 ² , 寺島香織 ² , ○小林三智子 ^{1,2} (¹ 十文字学園女子大・院, ² 十文字学園女子大)
2P-57	独居高齢障害者の食生活からみた生活スタイル ○後藤葉子, 中村真理子 (札幌医科大)
2P-58	身体障害を有する高齢者の献立選択の実際 ○中村真理子, 後藤葉子 (札幌医科大)
2P-59	「知識・運動・食事」からアプローチしたロコモ予防健康教室の推進 ○桐村ます美, 山名美奈子 (成美大短大)

2P-60	近赤外顕微マッピングによる食材の鮮度管理法に関する研究 ○河野俊夫 ¹ ，橋本聖子 ² ，疋田慶夫 ³ （ ¹ 高知大， ² 高知大・院， ³ 愛媛大）
2P-61	家庭用冷蔵庫のチルド帯保存食品と保存温度に関する調査 ○露口小百合 ¹ ，中平真由巳 ² ，松井正枝 ³ （ ¹ 大阪夕陽丘学園短大， ² 滋賀短大， ³ 元滋賀短大）
2P-62	マナ板の洗浄・消毒における除菌効果 ○中嶋加代子（別府大短大）
2P-63	事例研究からみた広島県の伝統料理（第1報）芸北山間地域 ○小長谷紀子 ¹ ，岡本洋子 ² ，坂井真奈美 ² ，塩田良子 ² ，政田圭子 ² ，奥田弘枝 ³ ，渡部佳美 ³ ，海切弘子 ⁴ ，前田ひろみ ⁴ ，村田美穂子 ⁴ ，上村芳枝 ⁵ ，木村留美 ⁶ （ ¹ 安田女子大， ² 鈴峯女子短大， ³ 広島女学院大， ⁴ 広島文化学園短大， ⁵ 比治山大， ⁶ 広島文教女子大）
2P-64	事例研究からみた広島県の伝統料理（第2報）西部地域 ○村田美穂子 ¹ ，海切弘子 ¹ ，前田ひろみ ¹ ，岡本洋子 ² ，坂井真奈美 ² ，塩田良子 ² ，政田圭子 ² ，奥田弘枝 ³ ，渡部佳美 ³ ，上村芳枝 ⁴ ，木村留美 ⁵ ，小長谷紀子 ⁶ （ ¹ 広島文化学園短大， ² 鈴峯女子短大， ³ 広島女学院大， ⁴ 比治山大， ⁵ 広島文教女子大， ⁶ 安田女子大）
2P-65	事例研究からみた広島県の伝統料理（第3報）中部台地 ○渡部佳美 ¹ ，奥田弘枝 ¹ ，岡本洋子 ² ，坂井真奈美 ² ，塩田良子 ² ，政田圭子 ² ，海切弘子 ³ ，前田ひろみ ³ ，村田美穂子 ³ ，上村芳枝 ⁴ ，木村留美 ⁵ ，小長谷紀子 ⁶ （ ¹ 広島女学院大， ² 鈴峯女子短大， ³ 広島文化学園短大， ⁴ 比治山大， ⁵ 広島文教女子大， ⁶ 安田女子大）
2P-66	事例研究からみた広島県の伝統料理（第4報）瀬戸内沿岸地域 ○坂井真奈美 ¹ ，岡本洋子 ¹ ，塩田良子 ¹ ，政田圭子 ¹ ，奥田弘枝 ² ，渡部佳美 ² ，海切弘子 ³ ，前田ひろみ ³ ，村田美穂子 ³ ，上村芳枝 ⁴ ，木村留美 ⁵ ，小長谷紀子 ⁶ （ ¹ 鈴峯女子短大， ² 広島女学院大， ³ 広島文化学園短大， ⁴ 比治山大， ⁵ 広島文教女子大， ⁶ 安田女子大）
2P-67	事例研究からみた広島県の伝統料理（第5報）東部台地 ○高橋知佐子，石井香代子，木村安美，栗田寛子，山口享子，瀧上倫子（福山大）
2P-68	事例研究からみた広島県の伝統料理（第6報）三原・尾道地域 ○石井香代子，高橋知佐子，山口享子，木村安美，栗田寛子，瀧上倫子（福山大）
2P-69	事例研究からみた広島県の伝統料理（第7報）福山地域 ○木村安美，栗田寛子，石井香代子，高橋知佐子，山口享子，瀧上倫子（福山大）

