一般社団法人日本調理科学会
平成 28 年度大会

プログラム

平成 28 年 8 月 28 日（日）・29 日（月）

名古屋学芸大学

一般社団法人日本調理科学会平成 28 年度大会のご案内

会　　場：名古屋学芸大学　（〒470-0196　愛知県日進市岩崎町竹ノ山 57）
（事務局　名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科
TEL：0561-75-2194，FAX：0561-75-1849，E-mail：28chouri_ml@nuas.ac.jp）

日　　程：

8 月 28 日（日）　受付　8：30～
※前納された方は，「振替払込受領証」をお示しください。参加証をお渡しいたします。

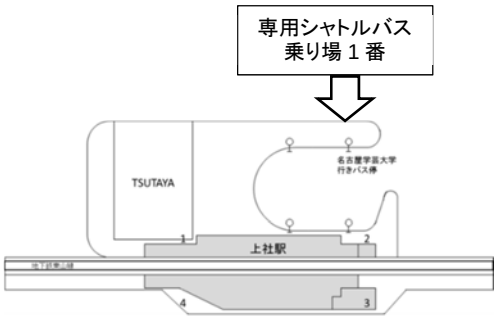
9：30～10：30　口頭発表
10：00～16：00　ポスター発表掲示
12：30～13：00　ポスター発表セッション　奇数番号討論時間
13：00～13：30　ポスター発表セッション　偶数番号討論時間
10：45～12：15　公開シンポジウム「なごやめしとは」
「なごやめしを支える味噌文化」　八丁味噌協同組合，合資会社八丁味噌　野村健治氏
「なごやめし普及促進協議会の活動紹介」
公益財団法人名古屋観光コンベンションビューロー　石原　治氏
「なごやめしの紹介」　名古屋観光ブランド協会，宮商事株式会社　安井友康氏
有限会社スパゲティヨコイ　横井信夫氏
12：30～13：30　NPO キャンパーによる災害時デモ調理
13：30～14：15　事業報告会・学会賞授与式
14：30～16：30　公開学術講演会「地域創生を考える」
「地域創生と食文化」　長野県短期大学　中澤弥子氏
「地域創生と教育」　三重大学　西村訓弘氏
「地域創生と健康」　あいち小児保健医療総合センター　伊藤浩明氏
10：00～16：00　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（家庭料理研究委員会）
10：00～16：00　特別企画 2「地域特産物のブランド化に向けて」展示
10：00～16：00　食品，機器，書籍などの展示・販売
18：30～20：30　懇親会　名古屋観光ホテル（受付 18：00～）
（名古屋市中区錦一丁目 19-30，TEL：052-231-7711）

8 月 29 日（月）　受付 8：30～
9：15～11：30　口頭発表
9：30～11：30　講演会「さまざまな視点から調理科学を研究する」
「音から考える食品のおいしさ」　岐阜大学　西津　貴久氏
「化学反応場を利用する計測法による食用油脂の迅速分析」　中部大学　石田　康行氏
「味覚の受容機構」　名古屋学芸大学　早戸亮太郎氏
10：00～15：00　ポスター発表掲示
12：30～13：00　ポスター発表セッション　奇数番号討論時間
13：00～13：30　ポスター発表セッション　偶数番号討論時間
12：00～13：30　家庭料理研究委員会・編集委員会勉強会
12：00～13：30　NPO キャンパーによる活動報告会
13：45～15：00　口頭発表
13：45～14：45　特別企画 2「地域特産物のブランド化に向けて」事例紹介
10：00～15：00　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（家庭料理研究委員会）
10：00～15：00　特別企画 2「地域特産物のブランド化に向けて」展示
10：00～15：00　食品，機器，書籍などの展示・販売

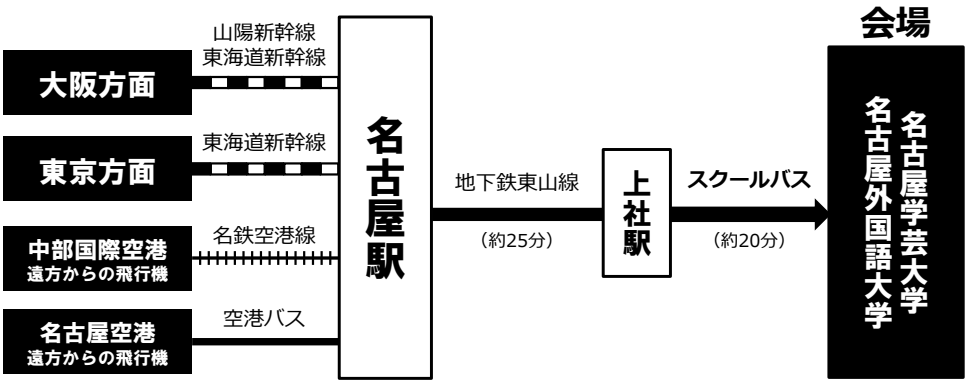
会　　費：参加費（研究発表要旨代金を含む）
前納：正会員　6,000 円　学生会員　2,000 円
当日：正会員　7,000 円　学生会員　2,500 円　　非会員　7,500 円
懇親会費（収容人数の都合上，当日参加は受け付けられないことがあります）
前納：正会員 10,000 円　学生会員　7,000 円
当日：正会員 11,000 円　学生会員　8,000 円　　非会員 12,000 円

■名古屋学芸大学へのアクセス

JR，近鉄，名鉄，名古屋市営地下鉄「名古屋」駅から
名古屋市営地下鉄東山線「上社」駅で下車
（名古屋から「藤が丘」行に乗車，25 分）
「上社」駅専用バス乗車場 1 番（右図参照）から専用無料シャトルバスに乗車（約 20 分）

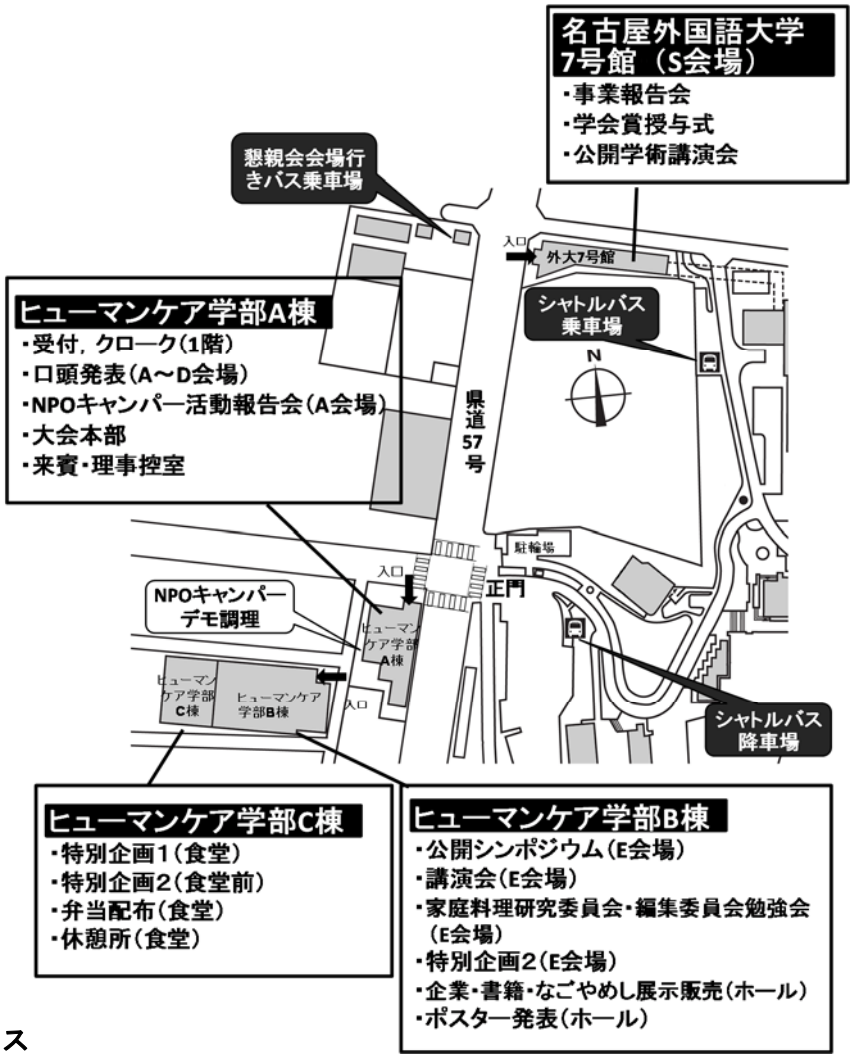


「名古屋」駅までのアクセス
東京から：JR「東京」駅から JR「名古屋」駅まで約 1 時間 40 分（東海道新幹線のぞみ）
大阪から：JR「新大阪」駅から JR「名古屋」駅まで約 50 分（東海道新幹線のぞみ・ひかり）
近鉄「大阪難波」駅から近鉄「名古屋」駅まで約 1 時間 30 分（近鉄特急）
中部国際空港から：名鉄「中部国際空港」駅から名鉄「名古屋」駅まで 37 分（名鉄空港特急）
名古屋空港から：空港バスで約 30 分



■各会場のご案内

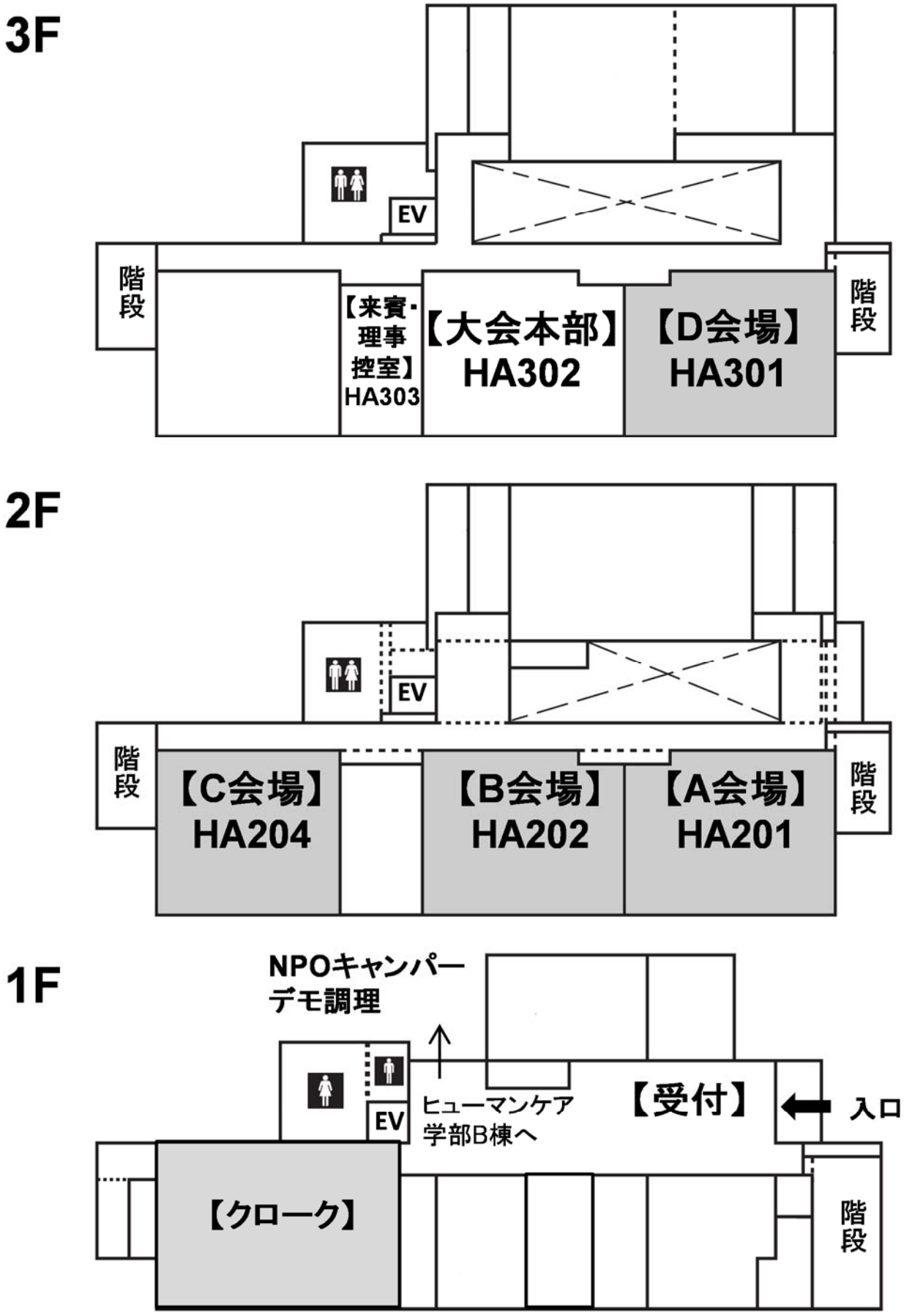
名古屋学芸大学と名古屋外国語大学は同じキャンパス内にあります。
主会場には名古屋学芸大学ヒューマンケア学部棟を利用します。
ヒューマンケア学部棟は A 棟，B 棟，C 棟の三棟からなり，シャトルバスの降車場から正門を出て，県道 57 号を渡ったところにあります。
受付はヒューマンケア学部 A 棟 1 階です。クロークもございます。



■懇親会会場（名古屋観光ホテル）へのアクセス

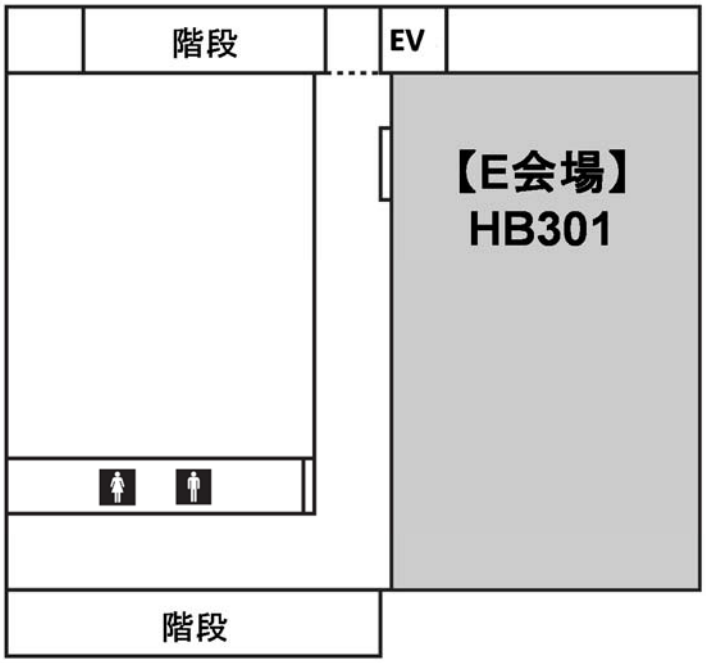
学会会場（名古屋学芸大学）から，学術講演会終了後に送迎バスを用意しております。
直接，懇親会会場へお越しの方は，名古屋市営地下鉄東山線「伏見」駅で下車してください。10 番出口より徒歩 2 分です。

ヒューマンケア学部 A 棟（受付，クローク，口頭発表・NPO キャンパー活動報告会会場，大会本部，来賓・理事控室）

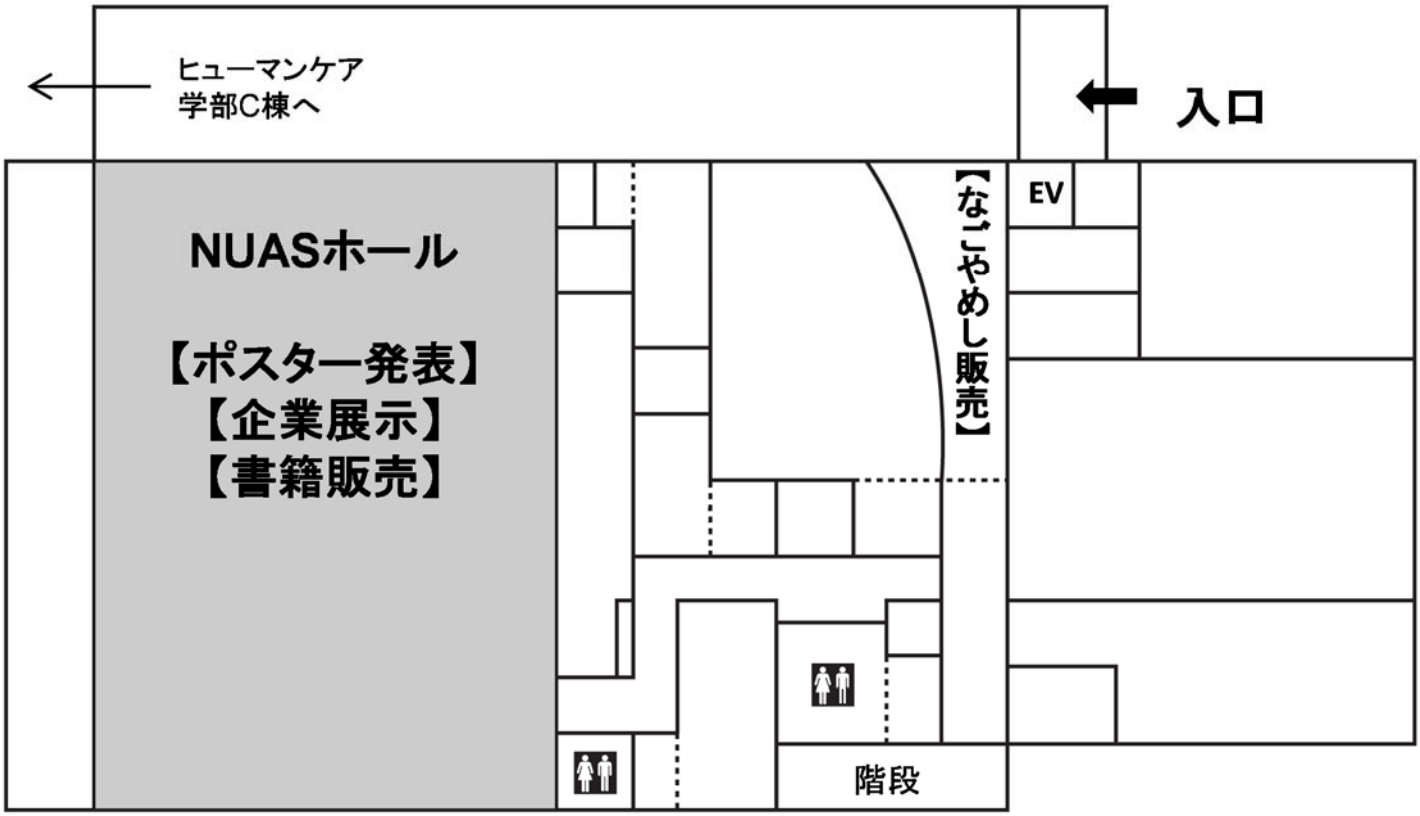


ヒューマンケア学部 B 棟（ポスター発表・企業展示・書籍・なごやめし販売会場，公開シンポジウム・講演会・家庭料理研究委員会・編集委員会勉強会・特別企画 2 事例紹介会場）

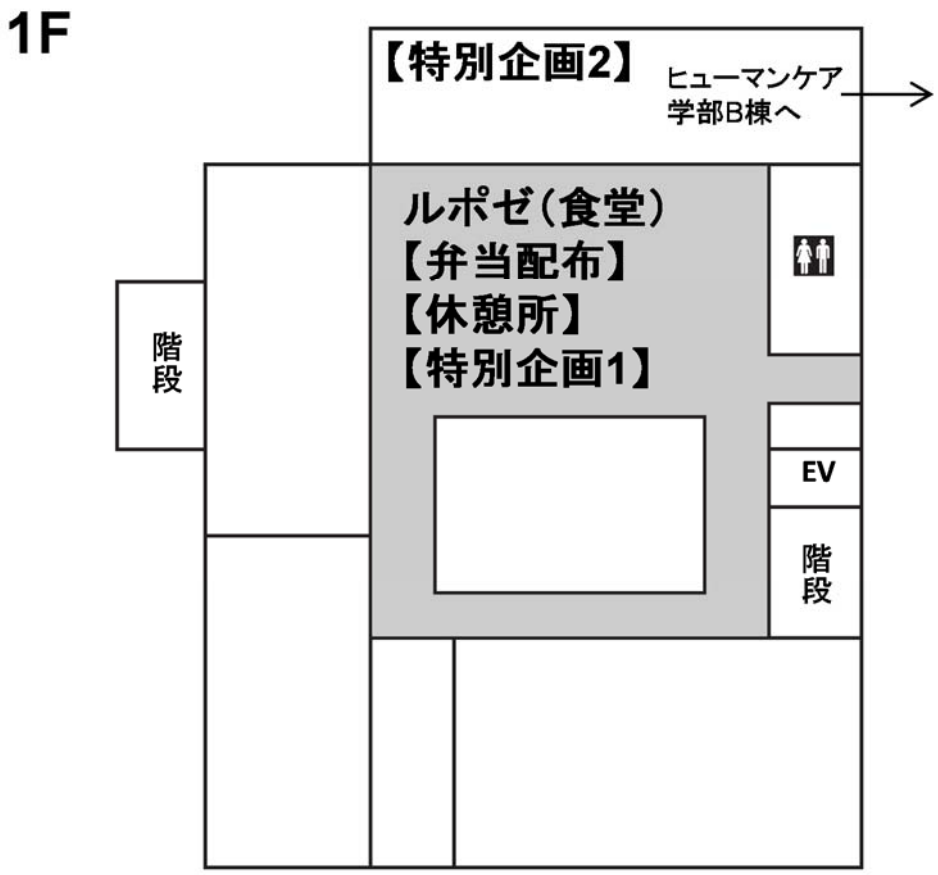
3F



1F



ヒューマンケア学部Ｃ棟（特別企画１・特別企画２展示会場，弁当配付場所，休憩所）



会場および座長一覧表

8 月 28 日（日）

口頭発表 【ヒューマンケア学部 A 棟】	A 会場 （2 階 HA201）	B 会場 （2 階 HA202）	C 会場 （2 階 HA204）	D 会場 （3 階 HA301）
座長 （9：30～10：30）	1A-a1～1A-a4 菊崎　泰枝	1B-a1～1B-a4 真部　真里子	1C-a1～1C-a4 名倉　秀子	1D-a1～1D-a4 山下　満智子

10：45～12：15	公開シンポジウム「なごやめしとは」　【E 会場　ヒューマンケア学部 B 棟 3 階 HB301】 「なごやめしを支える味噌文化」 八丁味噌協同組合，合資会社八丁味噌　野村健治氏 「なごやめし普及促進協議会の活動紹介」 公益財団法人名古屋観光コンベンションビューロー　石原　治氏 「なごやめしの紹介」　名古屋観光ブランド協会，宮商事株式会社　安井友康氏 有限会社スパゲティヨコイ　横井信夫氏

12：30～13：00	ポスター発表セッション　奇数番号討論時間　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】
13：00～13：30	ポスター発表セッション　偶数番号討論時間　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】

12：30～13：30	NPO キャンパーによる災害時デモ調理　【ヒューマンケア学部 A 棟屋外】

13：30～14：15	一般社団法人日本調理科学会　事業報告会・学会賞授与式 【S 会場　名古屋外国大学 7 号館 701】
14：30～16：30	公開学術講演会「地域創生を考える」　【S 会場　名古屋外国大学 7 号館 701】 「地域創生と食文化」　長野県短期大学　中澤弥子氏 「地域創生と教育」　三重大学　西村訓弘氏 「地域創生と健康」　あいち小児保健医療総合センター　伊藤浩明氏

10：00～16：00	特別企画 1　【ヒューマンケア学部 C 棟 1 階食堂】 家庭料理研究委員会「次世代に伝え継ぐ　日本の家庭料理」 ポスター発表
	特別企画 2　【ヒューマンケア学部 C 棟 1 階食堂前】 「地域特産物のブランド化に向けて」　展示
	ポスター発表掲示　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】
	食品，機器，書籍などの展示・販売　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】

18：30～20：30	懇親会（受付 18:00～）　【名古屋観光ホテル】

8 月 29 日（月）

口頭発表 【ヒューマンケア学部 A 棟】	A 会場 （2 階 HA201）	B 会場 （2 階 HA202）	C 会場 （2 階 HA204）	D 会場 （3 階 HA301）
座長 （9：15～10：00）	2A-a1～2A-a3 佐藤　恵美子	2B-a1～2B-a3 近藤　美樹	2C-a1～2C-a3 飯島　久美子	2D-a1～2D-a3 久保　加織
座長 （10：00～10：45）	2A-a4～2A-a6 峯木　眞知子	2B-a4～2B-a6 舟木　淳子	2C-a4～2C-a6 新井　映子	2D-a4～2D-a6 河村　美穂
座長 （10：45～11：30）	2A-a7～2A-a9 佐藤　之紀	2B-a7～2B-a9 今井　悦子	2C-a7～2C-a9 三成　由美	2D-a7～2D-a9 佐藤　真実

9：30～11：30	講演会「さまざまな視点から調理科学を研究する」 【E 会場　ヒューマンケア学部 B 棟 3 階 HB301】 「音から考える食品のおいしさ」　岐阜大学　西津　貴久氏 「化学反応場を利用する計測法による食用油脂の迅速分析」中部大学　石田　康行氏 「味覚の受容機構」　名古屋学芸大学　早戸亮太郎氏

12：00～13：30	家庭料理研究委員会・編集委員会勉強会　【E 会場　ヒューマンケア学部 B 棟 3 階 HB301】
	NPO キャンパーによる活動報告会　【A 会場　ヒューマンケア学部 A 棟 2 階 HA201】

12：30～13：00	ポスター発表セッション　奇数番号討論時間　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】
13：00～13：30	ポスター発表セッション　偶数番号討論時間　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】

口頭発表 【ヒューマンケア学部 A 棟】	A 会場 （2 階 HA201）	B 会 場 （2 階 HA202）	C 会場 （2 階 HA204）	D 会場 （3 階 HA301）
座長 [1]（13：45～14：15） [2]（13：45～14：30） [3]（14：15～14：45） [4]（14：15～15：00） [5]（14：30～15：00）	2A-p1～2A-p3 山口　智子 [2]	2B-p1～2B-p2 森髙　初惠 [1]	2C-p1～2C-p3 綾部　園子 [2]	2D-p1～2D-p2 岡本　洋子 [1]
				2D-p3～2D-p4 今津屋　直子 [3]
	2A-p4～2A-p5 升井　洋至 [5]	2B-p3～2B-p5 藤井　恵子 [4]	2C-p4～2C-p5 杉山　智美 [5]	

13：45～14：45	特別企画 2　【E 会場　ヒューマンケア学部 B 棟 3 階 HB301】 「地域特産物のブランド化に向けて」　事例紹介

10：00～15：00	特別企画 1　【ヒューマンケア学部 C 棟 1 階食堂】 家庭料理研究委員会「次世代に伝え継ぐ　日本の家庭料理」 ポスター発表
	特別企画 2　【ヒューマンケア学部 C 棟 1 階食堂前】 「地域特産物のブランド化に向けて」　展示
	ポスター発表掲示　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】
	食品，機器，書籍などの展示・販売　【ヒューマンケア学部 B 棟 1 階ホール】

NPO キャンパーによる災害時デモ調理と活動報告会のお知らせ

NPO キャンパーでは，以下の通り，災害時デモ調理と活動報告会を企画しました。大会開催中の災害時デモ調理と活動報告会ですので，ぜひ，ご参加ください。

NPO キャンパーによる災害時デモ調理
内容：NPO キャンパーによる炊き出しの災害時デモ調理および試食
日時：平成 28 年 8 月 28 日（日）12：30～13：30
会場：名古屋学芸大学　ヒューマンケア学部 A 棟の横（屋外）
対象：一般社団法人　日本調理科学会会員
食数：100 食（予定）

NPO キャンパーによる活動報告会
内容：NPO キャンパーによる災害時の炊き出し活動
日時：平成 28 年 8 月 29 日（月）12：00～13：30
会場：名古屋学芸大学　A 会場　（ヒューマンケア学部 A 棟 2 階　HA201）
対象：一般社団法人　日本調理科学会会員
定員：　制限なし
その他：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。

次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会・編集委員会　勉強会のお知らせ

次世代に伝え継ぐ　日本の家庭料理研究委員会・編集委員会では，以下の通り，勉強会を企画しました。
今回の勉強会では，家庭料理編集委員会から，本の編集・出版に関して決定事項の確認と今後のご連絡を確実に都道府県の著作委員のみなさまに行いたいと希望しております。また，家庭料理研究委員会から，平成 29 年度以降のポスター発表のテーマについての説明も行います。ぜひ，ご参加ください。

内容：①家庭料理編集委員会から，本の編集・出版に関する説明
　　②家庭料理研究委員会から，平成 29 年度以降のポスター発表について
日時：平成 28 年 8 月 29 日（月）12：00～13：30
会場：名古屋学芸大学　E 会場　（ヒューマンケア学部 B 棟 3 階　HB301）
対象：一般社団法人　日本調理科学会会員（とくに都道府県の著作委員）
定員：制限なし
その他：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。
問い合わせ先：家庭料理研究委員会・編集委員会（voice@jscs.ne.jp）

口 頭 発 表

〈 1 日目 〉 8 月 28 日 (日)

○：発表者

A 会 場

9：30 ～ 10：30 〔 座長：菊崎泰枝 〕

1A-a1 **高乾物率玉ねぎ「ゆめせんか」の調理加工適性について**

仲西由美子，○入江謙太朗（(株)日清製粉グループ本社）

1A-a2 **半乾燥野菜の味の特性と調味による変化**

○久松裕子，長尾慶子，小林理恵（東京家政大･院）

1A-a3 **真空包装及びその後の加熱が野菜の食塩濃度に及ぼす影響**

○熊谷美智世，佐藤裕美，佐藤瑶子，香西みどり（お茶の水女子大）

1A-a4 **食物繊維摂取増加を目的としたゴボウ添加ビスケットの物性と官能評価**

○福田ひとみ，勝川路子（帝塚山学院大）

B 会 場

9：30 ～ 10：30 〔 座長：真部真里子 〕

1B-a1 **Temporal Dominance of Sensations による加熱植物油の風味のプロファイリング**

○早川文代[1]，風見由香利[1]，神保聡子[2]，浦田貴之[2]（[1]農研機構，[2]ボーソー油脂(株)）

1B-a2 **コラーゲンペプチドのコク増強効果**

○高橋由希，三ッ石純子，奥川高康，上野友哉，松田秀喜（焼津水産化学工業(株)）

1B-a3 **食用ゴマの劣化臭についての研究**

○山崎有希子[1]，片桐実菜[2]，松本理美[1]，深見栄三[1]，内海研二[1]（[1]カタギ食品(株)，[2]和工技セ）

1B-a4 **水浸漬時間とホタテ干し貝柱の形状が浸漬液の性状に及ぼす影響**

○荒木萌，久松裕子，小林理恵（東京家政大・院）

C 会　場

9：30 ～ 10：30　〔 座長：名倉秀子 〕

1C-a1　**えん下困難者向けレアチーズケーキの調整**

○松本美鈴（大妻女子大）

1C-a2　**飲料の粘度とのどごしの関連性の検討**

○岩崎裕子[1]，大越ひろ[2, 3]（[1]日本大短大，[2]日本女子大，[3]神奈川工科大）

1C-a3　**凍結含浸法による動物性食品の物理的変化と嗜好特性**

○山本淳子[1]，森山三千江[2]（[1]愛知学泉短大，[2]愛知学泉大）

1C-a4　**緩和ケア病棟におけるソフト食の食味改良と高エネルギー化**

○楠瀬千春（九州栄養福祉大）

D 会　場

9：30 ～ 10：30　〔 座長：山下満智子 〕

1D-a1　**茨城県太平洋沿岸の特徴的な魚食・肉食について**

○荒田玲子[1]，仙土玲子[2]（[1]常磐大，[2]茨城県栄養士会）

1D-a2　**東京近郊の一農村における近現代の食生活　−イモ類を中心に−**

○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）

1D-a3　**茨城町郷土料理「つと豆腐」の伝承状況とその関連要因**

○石島恵美子[1]，阿部信一郎[2]，田村誠[2]，安島清武[2]（[1]東京学芸大・院，[2]茨城大）

1D-a4　**「伝承される味覚」にみる郷土の食−漬物を中心に−**

○近藤綾香[1]，長野宏子[2]（[1]中津川市立坂本小，[2]岐阜大）

〈2日目〉8月29日(月)

○：発表者

A 会 場

9：15 ～ 10：00 〔 座長：佐藤恵美子 〕

2A-a1 **米飯の成分および物性に及ぼす炊飯液 pH の影響**

○金成はるな[1]，大石恭子[2]，香西みどり[1]（[1]お茶の水女子大，[2]和洋女子大）

2A-a2 **粉砕方法の異なる米粉の特性が米粉団子の食味と物性に及ぼす影響**

○吉村美紀[1]，上野山あつこ[1]，田中紫穂[1]，江口智美[2]，長野寛之[1]
（[1]兵庫県立大，[2]山形県立米沢栄養大）

2A-a3 **粉体特性の異なる米粉で調製したグルテンフリーマフィンの調理特性**

○小柳由里香[1]，藤井恵子[2]（[1]日本女子大・院，[2]日本女子大）

10：00 ～ 10：45 〔 座長：峯木眞知子 〕

2A-a4 **新潟産米粉(こしのめんじまん)を利用した生パスタ生地の力学特性と食感について**

佐藤恵美子[1]，○永井紘太[2]，山田碧[1]，吉井洋一[3]
（[1]新潟県立大，[2]兵庫県立大・院，[3]新潟県農業総合研究所）

2A-a5 **食パンクラムの力学物性を表す Compressive force value を求めるための American Association of Cereal Chemists 変法**

○佐藤之紀（北見工大）

2A-a6 **パルプ素材を活用した超低カロリー製パンの品質評価に関する研究**

○柏野由加里[1]，河野俊夫[2]（[1]高知大・院，[2]高知大）

10：45 ～ 11：30 〔 座長：佐藤之紀〕

2A-a7 **グルテンとトレハロースがアシタバ置換パンの力学物性と嗜好性、保存性に及ぼす影響**

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]，山本淳子[3]
（[1]名古屋女子大，[2]名古屋女子短大，[3]愛知学泉短大）

2A-a8 **バターとサラダ油の違いがパウンドケーキに及ぼす影響**

○正岡亜紀，上野茂昭，島田玲子（埼玉大）

2A-a9 **多種の油脂を用いた琉球菓子“ちんすこう”の調製**

○成田亮子[1]，島村綾[1]，名倉秀子[2]，峯木眞知子[1]
（[1]東京家政大，[2]十文字学園女子大）

13：45 ～ 14：30 〔 座長：山口智子 〕

2A-p1 **スープ系パスタソースとパスタの品質の関係性に関する科学評価**

○仲西由美子，入江謙太朗（(株)日清製粉グループ本社）

2A-p2 **アンケート調査に基づく冷凍米飯の品質向上に向けた試み**

○広瀬純子[1]，柴田奈緒美[2]（[1]岐阜大・院，[2]岐阜大）

2A-p3 **麹糖化液による不快臭マスキング機能**

○中里文昭，畑千嘉子，井上隆之，山内徹（宝酒造(株)）

14：30 ～ 15：00 〔 座長：升井洋至 〕

2A-p4 **カボチャ「えびす」のでん粉の特性とサラダの嗜好性**

○栗原玲子[1]，白ろ[1]，山田伽奈子[1]，西田沙央理[1]，奥西薫子[2]，吉元寧[2]，川邊清隆[1]，西田毅[1]，松田寛子[3]，白井隆明[3]，島本国一[1]
([1]ケンコーマヨネーズ(株)，[2]日本澱粉工業(株)，[3]東京海洋大・院)

2A-p5 **小豆およびインゲン豆の食味に関わる諸要因**

○野村知未[1]，古谷規行[2]([1]広島女学院大，[2]京都山城北普セ)

B 会 場

9：15 ～ 10：00 〔 座長：近藤美樹 〕

2B-a1 **珊瑚末添加飼料を給与した鶏が産んだ卵の調理特性**

重村泰毅[1]，○小泉昌子[2]，工藤美奈子[2]，島村綾[1]，峯木眞知子[1]
([1]東京家政大，[2]東京家政大・院)

2B-a2 **新鮮卵と保存卵の風味に関する研究**

○設樂弘之[1]，島村綾[2]，田中亮治[1]，有満和人[1]，峯木真知子[2]([1]キユーピー(株)，[2]東京家政大)

2B-a3 **プリンの物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ配合の影響**

○太田莉英子，若見俊介，加藤史朋，青山忍，濱千代善規（キユーピー(株)）

10：00 ～ 10：45 〔 座長：舟木淳子 〕

2B-a4 **添加物によるシカ肉の食味改善効果**

○近藤（比江森）美樹[1]，植田玲奈[1]，長尾久美子[2]([1]徳島文理大，[2]徳島文理大短大)

2B-a5 **シカ肉の物性とビタミン B_2 量に及ぼす加熱と麹添加の影響**

○安達官子[1]，吉村美紀[2]([1]兵庫県立大・院，[2]兵庫県立大)

2B-a6 **畜肉加熱調理過程の動的粘弾性による評価**

○千葉朋実[1]，根津亨[1]，渡邊康一[2]([1](株)ADEKA，[2]東北大・院)

10：45 ～ 11：30 〔 座長：今井悦子 〕

2B-a7 **プロテアーゼおよびプロテアーゼインヒビターを用いたエビのテクスチャー改変**

○沖邉敦代[1]，西原百合枝[2]，朝倉富子[3]，舟木淳子[1,2]
([1]福岡女子大・院，[2]福岡女子大，[3]東京大・院)

2B-a8 **食物アレルギー研修の効果と学校現場の課題**

○駒田聡子（皇學館大）

2B-a9 **植物工場野菜の六次産業化を視野に入れた授業「調理科学入門」の実践**

○浅賀宏昭（明治大・院）

13：45 ～ 14：15 〔 座長：森髙初惠〕

2B-p1 **みそ汁の塩味の強さと好ましさにおかずの種類や塩分濃度が及ぼす影響**

○戸松美紀子[1]，野村希代子[2]，杉山寿美[1]([1]県立広島大・院，[2]広島女学院大)

2B-p2 **減塩醤油を用いた減塩調理への慣れの評価（第 3 報）−継続使用期間による影響について−**

○菊池節子[1]，善方美千子[1]，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))

14：15 ～ 15：00 〔 座長：藤井恵子 〕

2B-p3 **食品の口腔内粒子感覚に及ぼす分散媒と粒子の影響**

○中野優子[1]，笠松千夏[2]，野中雅彦[2]，香西みどり[1]（[1]お茶の水女子大，[2]味の素(株)）

2B-p4 **破砕寒天ゾルの嚥下特性**

○森髙初惠[1]，杉本悠貴[1]，不破眞佐子[1]，堀一浩[2]，小野高裕[2]（[1]昭和女子大，[2]新潟大・院）

2B-p5 **とろみ調整剤添加食品の品温が物性に及ぼす影響**

○荒井恵美子，永塚規衣，小林理恵，佐藤吉朗（東京家政大・院）

C 会 場

9：15 ～ 10：00 〔 座長：飯島久美子〕

2C-a1 **パン粥のテクスチャーにデンプンが及ぼす影響**

○西原百合枝[1]，沖邉敦代[2]，松尾愛美[1]，柚木崎里紗[1]，朝倉富子[3]，舟木淳子[1,2]
（[1]福岡女子大，[2]福岡女子大・院，[3]東京大・院）

2C-a2 **製菓・製パンに関する大麦粉の基礎特性および大麦粉生地の力学特性**

○坂巻明日香[1]，橘詰奈々世[2]，榎本俊樹[3]，小林理恵[1]
（[1]東京家政大・院，[2]金沢学院短大，[3]石川県立大）

2C-a3 **パンの咀嚼・嚥下特性に与える加水量の影響**

○山地美樹，伊藤聖子，新井映子（静岡県立大・院）

10：00 ～ 10：45 〔 座長：新井映子 〕

2C-a4 **ジャガイモ澱粉の品質に与える温度変化と調味料添加の影響の解明**

○田中麻美子[1]，宇田川瑛里[1]，西田毅[2]，松田寛子[1]，白井隆明[1]
（[1]東京海洋大・院，[2]ケンコーマヨネーズ(株)）

2C-a5 **調理過程におけるカボチャ澱粉のレジスタントスターチ生成に関する研究**

○宇田川瑛里[1]，田中麻美子[1]，西田毅[2]，松田寛子[1]，白井隆明[1]
（[1]東京海洋大・院，[2]ケンコーマヨネーズ(株)）

2C-a6 **高 pH における澱粉の糊化**

○平島円[1]，奥野美咲[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）

10：45 ～ 11：30 〔 座長：三成由美〕

2C-a7 **力学的特性の異なるモデル食品を混合した粥の力学的特性と食べやすさ**

○高橋智子[1]，藤井恵子[2]，大越ひろ[1]（[1]神奈川工科大，[2]日本女子大）

2C-a8 **ゾル状を呈する食物繊維が米飯摂取後の血糖値に及ぼす影響**

○不破眞佐子[1]，中西由季子[2]，森髙初惠[1]（[1]昭和女子大，[2]人間総合科学大）

2C-a9 **スチームコンベクションオーブンを用いたジャガイモの最適加熱時間**

○吉田里緒[1]，佐藤瑶子[1]，飯島久美子[2]，辻ひろみ[2]，香西みどり[1]
（[1]お茶の水女子大，[2]東洋大）

13：45 ～ 14：30 〔 座長：綾部園子 〕

2C-p1 **大量調理における余熱を考慮したジャガイモの調理条件の設定**

○八川梨紗[1]，佐藤瑶子[1]，飯島久美子[2]，辻ひろみ[2]，香西みどり[1]（[1]お茶の水女子大，[2]東洋大）

2C-p2 **スパゲッティの茹で条件におけるリン含有量の変化**

○伊藤直子，今井優菜，黒田晴菜，藤野友綾，山崎貴子，岩森大，渡邉榮吉（新潟医療福祉大）

2C-p3 **加熱特性の異なる玄米炊飯の嗜好性と CO_2 排出量の関係**

○御手洗早也伽[1]，木村秀樹[2]，嶋川成浩[2]，三成由美[1]，徳井教孝[3]
（[1]中村学園大，[2]西部ガス(株)，[3]産業医科大）

14：30 ～ 15：00 〔 座長：杉山智美 〕

2C-p4 **ショートバックエクストルージョン(SBE)によるパン関連調味料の物性の比較**

○干野隆芳（アヲハタ(株)）

2C-p5 **リンゴの丸むき操作における巧拙と包丁操作の関係**

○秋山久美子，山中健太郎（昭和女大・院）

D 会 場

9：15 ～ 10：00 〔 座長：久保加織 〕

2D-a1 **地元野菜を利用した料理教室の参加者のその後の調理への影響について**

○福永淑子[1]，田渕弘子[1]，中田玲子[1]，永嶋久美子[2]，阿部祐加子[2]，大坂佳保里[2]，今井久美子[2]，
関目綾子[2]， 植木千恵子[3]，萱野静香[3]，石山晃子[3]，鈴木香里[3]，大炊三枝子[3]，白澤幸雄[3]，
米澤外喜夫[3]（[1]文教大，[2]川村女子大，[3] 我孫子農力発見プロジェクト）

2D-a2 **デンマークにおける innovative な食の学び：Food Fight の観察より**

○河村美穂[1]，片平理子[2]，([1]埼玉大，[2]神戸松蔭女子学院大）

2D-a3 **家庭科教科書および調理学・食品学テキストにおけるうま味関連用語・表現の研究**

○福留奈美[1]，室谷純子[2]（[1]お茶の水女大，[2]NPO 法人うま味インフォメーションセンター）

10：00 ～ 10：45 〔 座長：河村美穂 〕

2D-a4 **中学生における排便状況に影響する生活習慣要因**

○入来寛[1]，梶山倫未[1]，三成由美[1]，徳井教孝[2]（[1]中村学園大，[2]産業医科大）

2D-a5 **女子学生における正月３日間の食生活について**

○瀬尾弘子[1]，片岡佳子[2]，宇都宮由佳[1]（[1]青山学院女子短大，[2](株)野村総研）

2D-a6 **性別・年齢・世帯構成の違いにみる食に関する重視点と食物摂取傾向**

○佐藤真実（仁愛大）

10：45 ～ 11：30 〔 座長：佐藤真実 〕

2D-a7 **家庭における油を用いた調理の状況**

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

2D-a8 **デジタル塩分計による味噌汁の塩分測定における留意点**

○吉澤蘭，中野智香，綾部園子，阿部雅子，松岡寛樹（高崎健康福祉大）

2D-a9 **埼玉県の郷土餅菓子「塩あんぴん」と塩餡の特徴**

○名倉秀子[1]，中川杏奈[1]，徳久美歩[1]，横山未来[1]，芝崎本実[2]，林綾子[1]
（[1]十文字学園女子大，[2]帝京平成大）

13：45 ～ 14：15 〔 座長：岡本洋子 〕

2D-p1 **千葉県郷土食「性学もち」に関する研究**

○大河原悦子[1]，高梨萌[1]，阿部愛波[1]，中島肇[1]，柳澤幸江[1]，龍崎英子[2]
（[1]和洋女子大，[2]千葉伝統郷土料理研究会）

2D-p2 **千葉県伝統食品「性学もち」の製造工程における基礎的解明**

○阿部愛波，大河原悦子，柳澤幸江，中島肇（和洋女子大）

14：15 ～ 14：45 〔 座長：今津屋直子 〕

2D-p3 **『東亜同文書院大旅行誌』の食の記述にみる近代日本青年のアジア観 −台湾の例を中心に−**

○須川妙子（愛知大短大）

2D-p4 **食品構造に着目した「料理の式」の作成および新規料理開発法の提案**

○石川伸一，猿舘小夏（宮城大）

ポスターセッション

〈 1日目 〉8月28日(日)

掲示時間　10：00 ～ 16：00 / 討論時間　(奇数番号) 12：30 ～ 13：00 / (偶数番号) 13：00 ～ 13：30

1P-01　高温障害米澱粉の糊化と老化

○筒井和美[1]，田中裕子[1]，長尾杏樹[1]，斉藤萌絵[1]，辻村幸紀[1]，西成勝好[2]
([1]愛知教育大，[2]中国湖北工業大)

1P-02　愛知県産米粉パンの膨化特性

○宇佐見佳恵[1]，伊藤里佳子[1]，佐藤三恵[1]，大和佳純[1]，島村葵衣[1]，筒井和美[1]，早瀬和利[1]，
西成勝好[2]([1]愛知教育大，[2]中国湖北工業大)

1P-03　コーンスターチで置換した食パンの調製方法について―加水量の検討―

○宮田美里，峰村貴央，森本修三，西念幸江（東京医療保健大）

1P-04　北海道産小麦のパン製造における有効性

○高橋真美[1]，松本孝[2]([1]昭和女子大，[2]昭和女子大・院)

1P-05　増粘剤を添加した全粒粉パンの物性

○石井和美，新井桃子，門井茉莉子，桑野奈々，吉田菊乃，小林三智子（十文字学園女子大）

1P-06　雑穀粉を利用した天ぷら用バッターの力学特性および糊化特性の評価

○渡辺裕子[1]，谷口明日香[1]，丸山里菜[1]，京極奈美[2]，久松裕子[1,3]，矢島裕子[4]，
長尾慶子[3]，小林理恵[1,3]([1]東京家政大，[2]金沢学院短大，[3]東京家政大・院，[4]角光化成（株))

1P-07　大麦添加パンの膨化と官能評価

○奥田玲子[1]，白杉（片岡）直子[2]([1]四條畷学園短大，[2]神戸大・院)

1P-08　開封後における粉製品の保存状況とダニ繁殖率との関係

○尾畑夢歩[1]，森田洋[2]([1]北九州市立大・院，[2]北九州市立大)

1P-09　レンコンの組織構造

○佐藤佳織，阿部真弓，横山恵，冨岡佳奈絵，鈴木惇（修紅短大）

1P-10　里芋の組織構造

○阿部真弓，佐藤佳織，横山恵，冨岡佳奈絵，鈴木惇（修紅短大）

1P-11　粉豆腐の栄養機能および調理特性について

○友竹浩之[1]，小瀬木一真[1]，今岡早希[1]，村澤久司[2]，塩澤信也[3]
([1]飯田女子短大，[2]旭松食品(株)，[3]丸五製麺)

1P-12　大豆味噌製造法を応用したカキ味噌に関する研究

○福田翼[1]，春田竜士[1]，泉祥子[2]，杉本達哉[3]，辰野竜平[1]，古下学[1]，原田和樹[1]
([1]水大校，[2]牡蠣 Bar，[3]ナカモ(株))

1P-13　生おからを用いた加工食品の開発

○柴田奈緒美，川口恵美（岐阜大）

1P-14　パンの製品特性・嗜好性に及ぼすおから粉末サイズの影響

○工藤貴子[1]，栗﨑純一[2]，名倉秀子[1]，曽矢麻理子[1]，浅房なつみ[1]，稲垣舞[1]
([1]十文字学園女子大，[2]十文字学園女子大・院)

1P-15　和牛リブロースの摩擦測定と官能評価との関係

○山本明友美[1]，飯田文子[2]([1]日本女子大・院，[2]日本女子大)

1P-16　ボトルサラダのビタミンCに関する研究

○三宅紀子，木﨑友香（東京家政学院大）

1P-17　ポリフェノール含量の多い食材及び料理の抗酸化力の評価　−ビタミンCの影響について−

○白川みどり[1]，阿萬友理恵[2]，小林慧子[1]，菊崎泰枝[1]([1]奈良女子大・院，[2]奈良女子大)

1P-18　干し操作がダイコンのカルシウム量およびニンジンのカロテノイド量に及ぼす影響

○村上恵，一倉幸，近藤香，西堀智晶（同志社女子大）

1P-19　エビイモの孫イモおよび親イモ素材がもつ食感および風味特性の評価

○豊泉友康，神谷径明（静岡農林技研）

1P-20　メロンにおけるＧＡＢＡ濃度の季節変動及び同一果実内の部位比較の評価

○藤井杏丞[1]，豊泉友康[2]，松浦英之[2,3]，神谷径明[2]，青山東一[1]，鈴木康詞[1]
([1]静岡農林大，[2]静岡農林技研，[3]静岡経済産業部)

1P-21　マヨネーズによる野菜の苦味低減効果の検討　第２報

○西村知紗，吉岡智史，栁澤琢也，半田明弘（キユーピー(株)）

1P-22　マヨネーズのこくが減塩効果に及ぼす影響

○吉岡智史，西村知紗，栁澤琢也（キユーピー(株)）

1P-23　かつお節だし抽出殻の酸加水分解による調味料化およびその利用適性

○来島壮，藤原佳史，朝田仁（ヤマキ(株)）

1P-24　味覚センサによる魚節だしの味の評価

○都倉孝之，桑田光作，藤原佳史（ヤマキ(株)）

1P-25　台湾における鰹だしによる減塩効果

○真部真里子[1]，陳倪熏[2]，陳姿秀[2]（[1]同志社女子大，[2]嘉南薬理大）

1P-26　揚げ方による脂質の違いおよび温め直しによるおいしさの変化に関する研究

○松葉佐智子，甲野祥子，鍵屋慎一（東京ガス(株)）

1P-27　酸化チタン板が揚げ物の食味と物性に及ぼす影響

○江口智美[1]，宗形賢介[2]，有瀬功[3]，小関昇[4]，吉村美紀[5]，遠藤昌敏[2]　([1]山形県立米沢栄養大，[2]山形大・院，[3]（有）アルセ・エコ開発，[4]元（公財）山形県企業振興公社，[5]兵庫県立大）

1P-28　天ぷらのおいしさの評価についてⅢ－水分挙動から－

小林由実[1]，上田善博[3]，加藤邦人[2]，石田康行[1]，○小川宣子[1]
([1]中部大，[2]岐阜大，[3]日清オイリオ(株))

1P-29　真空調理法での長時間加熱による品質評価

○石井香代子，髙橋知佐子，近藤寛子（福山大）

1P-30　大豆加工品を使用した給食献立への応用

能井さとみ，後明祐希，○田中ゆかり，鴫原正世（光塩学園女子短大）

1P-31　真空調理の有効利用に向けて－れんこんの場合、学生による官能評価の実施－

○能井さとみ，佐藤恵，後明祐希，田中ゆかり，藤本真奈美，鴫原正世（光塩学園女子短大）

1P-32　栄養士養成施設における鶏卵の割り方の検討

○石原佑希子，野坂隆文，山坂友貴子，藤江未沙，田中夏希，池野潤，上田恭己
（松江栄養調理製菓専門学校）

1P-33　新たな食感とおいしさの追究－オーストリアにおける分子調理の取り組み－

○冨永美穂子[1]，石川伸一[2]，湯浅正洋[1]，安部春香[1]，トレイバー フリッツ[3]
([1]長崎県立大，[2]宮城大，[3]グラーツ大)

1P-34　離乳食における調理方法の違いが及ぼす影響

○金高有里，柏谷梨緒，古矢詩織，三好美咲，戸羽奈都美，名倉秀子（十文字学園女子大）

1P-35　冷凍した生野菜を用いた高齢者向き食事の検討

○兒山左弓[1]，鈴木歩[2]，橋本彩緒里[2]，堀川真理子[2]，町田瑞希[2]，森下絢加[2]，山下優賀[2]
([1]常葉大，[2]浜松大)

1P-36　奈良時代の日常食の復元

○峰村貴央，宮田美里，西念幸江，三舟隆之（東京医療保健大）

1P-37　箸の持ち方・使い方指導のためのツール開発について

○川面なほ[1]，橋本淳[1]，山下満智子[1]，東あかね[1,2]（[1]京都府立大，[2]京都府立大・院）

1P-38　栄養教諭・学校栄養職員による学校給食における食文化継承の現状

○伊藤美穂[1]，宇都宮由佳[2]，糟須海圭子[3]，秋永優子[4]，朴卿希[5]，江原絢子[6]（[1]日本女子大，[2]青山学院女子短大，[3]九州女子大，[4]福岡教育大，[5]仁荷大学校，[6]東京家政学院大）

1P-39　学校給食における揚げ物料理の吸油率

○嶋田さおり[1]，岸田太郎[2]，坂田香代子[3]，森田君香[4]，平岡祥子[5]，改野芙美[6]，松本愛[7]，中村紀子[8]，渋川祥子[9]（[1]安田女子大，[2]愛媛大，[3]市立久米中，[4]市立北条小，[5]市立湯山中，[6]市立味酒小，[7]元市立さくら小，[8]元市共同調理場，[9]元横浜国大）

1P-40 子どもの食生活実態調査（その５）－小学生の調査より－

○齋藤理沙，阿部優子，石村由美子（郡山女子大短大）

1P-41 小学校低学年における食育の検討－「味覚の授業」に着目して－

○湯川夏子[1]，瀬川裕紀[1]，福井博美[2]（[1]京都教育大，[2]京都教育大附属小中）

1P-42 小学生の料理教室開催マニュアルの作成・検討

○柳内志織[1]，前田文子[1]，瀬尾弘子[2]，宇都宮由佳[2]，田渕弘子[1]，中田玲子[3]，田邊洋子[4]，福永淑子[3]（[1]昭和学院短大，[2]青山学院短大，[3]文教大，[4]大妻女子大）

1P-43 企業における子ども料理教室に通じた食育実践

○磯部由香[1]，中川真希[2]，中井茂平[2]（[1]三重大，[2]上野都市ガス(株)）

1P-44 学生食堂における食育支援の取り組みとその評価

○大島千穂，續順子，中島正夫，三田有紀子（椙山女学園大）

1P-45 大学生におけるリーフ緑茶の摂取状況と嗜好性：茶に関する道具類に着目して

○村上陽子（静岡大）

1P-46 本学学生を対象とした大学生のための食生活支援パンフレットの作成

○鈴木亜夕帆[1]，阿曽(染矢)菜美[1]，海老原泰代[1]，田村友峰子[1]，三宅理江子[1]，滑川美朝[2]，渡邊智子[1]（[1]千葉県立保健医療大，[2]文科省）

1P-47 学生自身による手作り弁当および市販弁当の栄養評価

○清水友里，谷米（長谷川）温子，若林素子（日本大）

1P-48 大学生にみる日常食の自炊感とクリスマス料理の手作り意識

○中村恵子，佐藤まり子，横山阿由美（福島大）

1P-49 幼児と保護者を対象とした郷土料理の伝承に関する調査

○石見百江[1]，冨永美穂子[1]，下岡里英[2]（[1]長崎県立大，[2]広島女学院大）

1P-50 動画を使った調理初学者の包丁技能指導におけるルーブリックの活用

○片平理子[1]，池田とく恵[1]，河村美穂[2]（[1]神戸松蔭女子学院大，[2]埼玉大）

1P-51 寿司の味に対する若い世代の評価

○奥谷香[1]，坂本薫[2]，作田はるみ[3]（[1]兵庫県立大・院，[2]兵庫県立大，[3]神戸松蔭女子学院大）

1P-52 日本酒の摂取が若年女子性の味覚感受性に及ぼす影響

○三田有紀子，青山佳奈，佐野由佳，小島沙起，大島千穂，村上心，續順子（椙山女学園大）

1P-53 次世代に伝え継ぐ岐阜県の家庭料理（第３報）－ 西濃地域 －

○堀光代[1]，山澤和子[2]，長野宏子[3]，木村孝子[4]，辻美智子[2]，長屋郁子[1]，西脇泰子[5]，坂野信子[6]，山根沙季[7]，横山真智子[8]（[1]岐阜市立女子短大，[2]名古屋女子大，[3]岐阜大，[4]東海学院大，[5]岐阜聖徳学園大短大，[6]中京学院大短大(非)，[7]中京学院大短大，[8]各務原市立桜丘中）

1P-54 次世代に伝え継ぐ岐阜県の家庭料理（第４報）中濃地域

○西脇泰子[1]，坂野信子[2]，長野宏子[3]，山根沙季[4]，木村孝子[5]，辻美智子[6]，長屋郁子[7]，堀光代[7]，山澤和子[6]，横山真智子[8]（[1]岐阜聖徳学園大短大，[2]中京学院大短大(非)，[3]岐阜大，[4]中京学院大短大，[5]東海学院大，[6]名古屋女子大，[7]岐阜市立女子短大，[8]各務原市立桜丘中）

1P-55 鹿児島県薩摩川内市下甑島手打地域の郷土料理と食生活

○森中房枝，石崎由美子，新里葉子，上村真由美，木之下道子（鹿児島純心女子大）

1P-56 ベーグルの特徴を構成する要因の検討

○松森慎悟[1]，阿久澤さゆり[2]（[1]駒沢女子大，[2]東京農業大）

1P-57 ビスコッティの改良について

○佐藤靖子[1]，鈴木惇[2]（[1]東北生活文化大，[2]修紅短大）

1P-58 希少糖 D-プシコースの焼きドーナツへの利用について

○小川眞紀子[1]，山本いず美[1]，冨永晴香[1]，野口彩夏[1]，藤岡知子[1]，門田知佳[1]，早川茂[2]（[1]ノートルダム清心女子大，[2]香川大）

1P-59 小学生の食器洗浄時の節水による省エネ行動変容の可能性

○荒木葉子[1]，笹原麻希[1]，藤原美佐子[1]，斉藤睦子[2]，渡邊司[2]（[1]新渡戸文化短大，[2]SAPIX 環境教育センター）

1P-60 災害時に備えた適切な備蓄調味料等の種類と量に関する調査

○鈴野弘子，池田昌代，秋山聡子，石田裕（東京農大）

1P-61 H-FABP 遺伝子を用いた鹿児島黒豚の品種判定および大学生の感覚受容器における豚肉判別力の検討

○竹下温子，野口紗希（静岡大）

1P-62 食物アレルギーを喚起する特定原材料を除去した菓子作りの事例
～地域連携における和菓子・洋菓子・せんべいの提供～

○佐藤(栗原)幸子（目白大短大）

1P-63 味刺激により誘発される脳波の変化

○須田有実子，金井愛由美，佐藤美月，鈴木愛,小林三智子（十文字学園女子大）

1P-64 調理における市販大小スプーンの計量について

○根津美智子，依田萬代，樋口千鶴（山梨学院短大）

1P-65 近赤外分光法による乾燥麺の亀裂発生予測に関する研究

○河野俊夫[1]，柏野由加里[2]（[1]高知大，[2]高知大・院）

1P-66 学内給食管理実習の実習回数による学生自己評価の変容に関する研究

○布川育子，能井さとみ（光塩学園女子短大）

〈 2日目 〉8月29日（月）

掲示時間　10：00 ～ 15：00 / 討論時間　(奇数番号) 12：30～ 13：00 / (偶数番号) 13：00 ～ 13：30

2P-01　画像解析ソフトを用いた米飯の「粒立ち」の評価方法

○岩井美和，仲辻亮作，鈴木慎吾（(株)生活品質科学研究所）

2P-02　品種および搗精度の異なる米の吸水率と浸漬温度の関係

○森井沙衣子[1,2]，坂本薫[1]，白杉（片岡）直子[2]（[1]兵庫県立大，[2]神戸大・院）

2P-03　ふのりをつなぎとした米粉麺の抗酸化性および物性の評価

○山口智子[1]，金子桂子[1]，常谷柚里[1]，江口智美[2]（[1]新潟大，[2]山形県立米沢栄養大）

2P-04　コールドプレスジュース作成時の残渣利用によるグルテンフリー米粉パンの開発

○志和睦[1]，武智多与理[2]，畠中芳郎[3]，高村仁知[1]
（[1]奈良女子大，[2]神戸松蔭女子学院大，[3]大阪市立工業研究所）

2P-05　焼餅の食味評価に関する理化学指標の抽出

小野萌香[1]，土川瀬莉奈[1]，○奥西智哉[2]，翠川美穂[1]，林徹[1]，岡留博司[2]，五月女格[2]，安藤泰雅[2]
（[1]聖徳大，[2]農研機構）

2P-06　もち性大麦粉添加米粉パンの調製

○藤井久美子（山陽学園大）

2P-07　脂肪酸塩のパン生地への添加と比容積評価

○濱石貴士[1]，森永賀亮[1]，森田洋[2]（[1]北九大・院，[2]北九大）

2P-08　有色素米および雑穀混合ペーストを用いたシフォンケーキの性状と嗜好性

○坂口友梨，深井康子（富山短大）

2P-09　焼酎麹の新規製造法

○松尾将平[1]，三貝咲紀[1]，森田洋[2]（[1]北九大・院，[2]北九大）

2P-10　牛肉の適温調理における加熱方法の比較

○佐藤朱[1]，川野華澄[2]，桝澤岳史[3]，鈴木真由美[3]，平間瑞希[3]，猪俣亜衣子[3]，石川伸一[1]
（[1]宮城大，[2]広島大・院，[3]アイリスオーヤマ(株)）

2P-11　海外種と比較した和牛肉の食味特性

○露木理紗子，飯田文子（日本女子大）

2P-12　無毒フグ（養殖）肝油の脂肪酸組成

○大貫和恵[1]，武藤亜矢[2]，五百藏良[3]，野口玉雄[4]
（[1]茨城キリスト教大，[2]早稲田大，[3]東京医療保健大，[4]東京医療保健大・院）

2P-13　未利用魚の調理・加工適性

○渡邊幾子，江戸梢，後藤月江，三木章江，植田和美（四国大短大）

2P-14　アルカリ処理がエビの嗜好性におよぼす影響

○久木野睦子[1]，柿山章江[2]（[1]活水女子大，[2]長崎玉成高）

2P-15　イチゴジャムの退色と抗酸化活性について

○片山佳子，米尾香澄（東京聖栄大）

2P-16　蒸し温度の異なるキャベツのテクスチャー解析と咀嚼モデルによる甘味評価

○井奥加奈[1]，西窪玲衣[2]，久村侑子[1]，岸田恵津[2]（[1]大阪教育大，[2]兵庫教育大・院）

2P-17　かりんあめの着色と食味特性におよぼす糖質系甘味料の影響

○阿部雅子，松岡寛樹，小澤好夫，綾部園子（高崎健康福祉大）

2P-18　碾茶を使用した料理レシピの開発と嗜好性

○間宮貴代子[1]，小出あつみ[1]，松本貴志子[2]，阪野朋子[2]，山内知子[1]
（[1]名古屋女子大，[2]名古屋女子短大）

2P-19　難消化性デキストリンと料理におけるスープベースとの相性に関する調査

○野坂隆文，石原佑希子，山坂友貴子，藤江未沙，田中夏希，山田正樹，池野潤，上田恭己
（松江栄養調理製菓専門学校）

2P-20 X線回折による焼きメレンゲ中のスクロース結晶の状態評価

○坂本薫[1]，森井沙衣子[1]，村瀬裕実[1]，中谷梢[2]，鈴木道隆[1]，飯村健次[1]，岸原士郎[3]
([1]兵庫県立大，[2]兵庫県立大・院，[3]神戸大)

2P-21 生および加熱牛肉に対する生醤油の調理特性（第２報）

○安藤真美[1]，北尾悟[1]，小幡明雄[2]([1]大阪樟蔭女子大，[2]キッコーマン(株))

2P-22 海津市の柿を用いた柿酢の醸造　Part2

○小林由実[1]，宮田茂[1]，根岸晴夫[1]，山中なつみ[2]，小川宣子[1]([1]中部大，[2]名古屋女子大)

2P-23 地場野菜を利用したドレッシングの開発

○曽矢麻理子，倉見奈津子，真保佳央，仲宗根真結，間宮紗也，宮田美咲，小林三智子
(十文字学園女子大)

2P-24 ガスグリルの余熱効果と余熱利用調理法の提案

○杉山智美[1]，熊谷美智世[2]，吉田文香[2]，斉藤真理子[1]，市川智美[1]，内山けい子[1]，佐藤瑶子[2]，香西みどり[2]
([1]東京ガス(株)，[2]お茶の水女子大)

2P-25 揚げ物調理と比較したノンオイルフライヤー調理の特徴

○小出あつみ[1]，間宮貴代子[1]，山内知子[1]，阪野朋子[2]，松本貴志子[2]
([1]名古屋女子大，[2]名古屋女子短大)

2P-26 フードジャーによる軟化食の調理特性に関する研究

○福永祥子[1]，高吉真依子[1]，升井洋至[1,2]([1]武庫川女子大，[2]武庫川女子大栄科研)

2P-27 ココナッツミルクを用いたヨーグルト様食品の調製並びに料理への活用

○酒井裕子[1]，元尾笑子[1]，大迫早苗[2]([1]相模女子大，[2]相模女子大短大)

2P-28 微細米粉を用いた練り込みパイクラストの物性－その 1.折り回数による影響－

○ 中谷梢[1]，大喜多祥子[2]，野口聡子[3]，樋上純子[4]，八木千鶴[5]，山本悦子[6]，米田泰子[7]
([1]兵庫県立大，[2]大阪大谷大，[3]羽衣国際大，[4]園田学園女子大短大，[5]千里金蘭大，
[6]大阪夕陽丘学園短大，[7]元京都ノートルダム女子大)

2P-29 微細米粉を用いた練り込みパイクラストの物性－その 2.卵黄水による影響－

○八木千鶴[1]，大喜多祥子[2]，中谷梢[3]，野口聡子[4]，樋上純子[5]，山本悦子[6]，米田泰子[7]
([1]千里金蘭大，[2]大阪大谷大，[3]兵庫県立大，[4]羽衣国際大，[5]園田学園女子大短大，
[6]大阪夕陽丘学園短大，[7]元京都ノートルダム女子大)

2P-30 製パン法の違いによるアピオスイソフラボン組成の差異

○奈良一寛[1,3]，堀江祐範[2]，山﨑薫[3]，石神優紀子[3]，髙城彩湖[3]，小俣沙織[3]
([1]実践女子大，[2]産総研，[3]東京家政学院大)

2P-31 パンの力学的特性測定方法の検討　－α-アミラーゼ製剤添加の影響の把握-

臼井千聡[1]，相澤春果[1]，大越ひろ[1]，佐保田哲子[2]，○高橋智子[1]
([1]神奈川工科大，[2]ピュラトスジャパン(株))

2P-32 小麦粉ソースの低アレルゲン化に及ぼす調理条件の影響

○赤石記子[1]，石井亜実[1]，小林理恵[1]，長尾慶子[2]([1]東京家政大，[2]東京家政大・院)

2P-33 学校給食における新規パンの開発

○谷口（山田）亜樹子[1]，長谷川織子[2]([1]鎌倉女子大，[2]神奈川県中小企業団体中央会)

2P-34 学校給食における「お精進の日」の取組

○中村節子[1]，橋本淳[2]，川面なほ[2]，山下満智子[2]，東あかね[2,3]
([1]京都府立宇治支援学校，[2]京都府立大・京都和食文化研究センター，[3]京都府立大・院)

2P-35 スロバキアの公立学校の学校給食と牛乳・乳製品の利用

○中澤弥子（長野県短大）

2P-36 女子大生における「3・1・2 弁当箱法」受講による学習効果について

○富永暁子，吉田一実（大妻女子大短大）

2P-37 昭和時代の食用油脂および油脂を用いた料理の実態と変容　－1939～1945－

○大橋きょう子（昭和女子大・院）

2P-38 高齢者による若者への行事食伝承事業におけるニーズに関する研究

○作田はるみ[1]，矢野真理[2]，坂本薫[3]，内田勇人[3]
([1]神戸松蔭女子大，[2]兵庫県立大・院，[3]兵庫県立大)

2P-39 夕食における一汁三菜の実践と献立内容

○大石恭子[1]，今井悦子[2]([1]和洋女子大，[2]聖徳大)

2P-40 豆腐の購入量･購入単価の変遷－月次変動および地域･収入･年齢による比較－

○高橋洋子（新潟大）

2P-41 甘味の感じ方に及ぼすハイドロコロイド添加の影響（第 4 報）

○岡本洋子[1]，吉田惠子[2]（[1]鈴峯女子短大，[2]つくば国際大）

2P-42 ペットボトル緑茶飲料のアミノ酸、タンニン含量

○吉田里菜[1]，間處亜希子[2]，松本真衣[2]，水野裕士[3]，白杉(片岡)直子[1]
([1]神戸大・院，[2]神戸大，[3]京都栄養医療専門学校)

2P-43 次世代に伝え継ぐ青森県の家庭料理（第 1 報）－家庭料理リスト作成にむけて－

○安田智子[1]，澤田千晴[1]，北山育子[1]，熊谷貴子[2]，今井美和子[3]，下山春香[1]，真野由紀子[1]
([1]東北女子短大，[2]青森県立保健大，[3]東北栄養専門学校)

2P-44 次世代に伝え継ぐ石川の家庭料理

○川村昭子[1]，中村喜代美[2]，新澤祥恵[3]
([1]元金沢学院短大，[2]北陸学院大短大(非)，[3]北陸学院大短大)

2P-45 正月料理の喫食状況　特別研究　行事食・儀礼食調査広島県分との比較

○髙橋知佐子，石井香代子，近藤寛子，渕上倫子（福山大）

2P-46 岡山県におけるヒラ、サッパ、コノシロの食習慣

○畦五月（就実短大）

2P-47 山口県の郷土料理に関する知識及び意識の実態

○園田純子，図師なつき，服部美幸，松村紗希，渡部美里（山口県立大）

2P-48 和歌山県のすしに関する食文化の現状

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

2P-49 富山県と北海道における初誕生までの儀礼と食べ物

○小畠菜摘，深井康子，宮田佳奈（富山短大）

2P-50 飯館村における味噌の商品化に影響した諸要因と商品化後の生活の変化

○簗野梨恵子[1]，中村恵子[2]（[1]福島市西部学校給食センター，[2]福島大）

2P-51 ラオスの若者の食を営む力の育成に関する研究(その２)－大学生の調理活動の実態より－

○今津屋直子（関西学院大）

2P-52 栄養士養成課程学生による広島県の地産地消 PR 活動～えびす茶と広島菜漬のレシピ開発

○村田美穂子（広島文化学園短大）

2P-53 西日本の甘藷の切り干しの呼称と分布状況　-かんころを中心として-

○安部春香[1]，髙橋弘一[2]，湯浅正洋[1]，冨永美穂子[1]（[1]長崎県立大，[2]新上五島町役場）

2P-54 大学生における緑茶(リーフ)飲量と食生活状況との関連性

○川上栄子，森下紗帆（常葉大）

2P-55 郷土料理「たらおさ」の実態調査

○西澤千惠子[1]，上久保陽子[1]，阿部なづき[1,2]，吉村悦郎[2]（[1]別府大，[2]放送大・院）

2P-56 作業療法専攻学生に対する体験型障害者調理演習の効果

○後藤葉子，中村眞理子（札幌医科大）

2P-57 障害者料理サークルの参加経験が自己効力感をもたらした事例

○中村眞理子，後藤葉子（札幌医科大）

2P-58 食用コスモスを用いた産品開発提案

○石神優紀子[1]，山﨑薫[1]，奈良一寛[1,2]，南澤瞳[1]，綿貫仁美[1]（[1]東京家政学院大，[2]実践女子大）

2P-59 梅シロップ・シロップ漬け梅を用いた産品開発提案

○山﨑薫[1]，石神優紀子[1]，奈良一寛[1,2]，石丸佳奈[1]，綿貫仁美[1]（[1]東京家政学院大，[2]実践女子大）

2P-60 水の硬度が寒天ゼリーの品質に与える影響－２

○数野千恵子，畑中裕貴（実践女子大）

2P-61 シュウ酸 Na による茎ひじきの軟化機構

○山岸あづみ[1]，小笠原百合[1]，青江誠一郎[2]（[1]山形大，[2]大妻女子大・院）

2P-62 **マイクロバブルオゾン除菌のカット野菜の劣化抑制効果**

○西村園子，渡部慎一，尾杉孝夫，鍋田優，久保園隆康（ライオンハイジーン(株)）

2P-63 **ゴウシュイモ（ジャガイモ）の特性と活用**

○植田和美（四国大短大）

2P-64 **ブレンドによるフレッシュハーブティーの風味に与える影響**

○佐藤幸子，桑野恵理子，中條祥子（実践女子大）

2P-65 **ウコギ（五加木）について**

○小瀬木一真，友竹浩之（飯田女子短大）

2P-66 **市販各種クルミの栄養成分値の比較**

○千葉俊之（岩手県立大盛岡短大）

2P-67 **3 次元深度センサを用いたジェスチャー操作によるデジタル機材システムの開発**

○金井猛徳[1]，谷岡由梨[2]，中野長久[3]（[1]大阪経済大，[2]東京農業大，[3]大阪府立大）