

【講演番号順】平成29年度大会研究発表プログラム

2017年6月8日発表

- 口頭発表の1A-1は大会1日目A会場の1番を表しています。 1Pは1日目のポスター発表、2Pは2日目のポスター発表、Y-01は若手ポスター賞審査対象、P-k1は家庭料理研究委員会【特別企画】のポスター発表です。
- 発表者については登壇者のみ表しています。
- 口頭発表の発表時間は1日目9:00～10:00、2日目1～3番9:00～9:45、4番以降14:15～16:30となります。
- ポスター発表の討論時間は1日目 講演番号 奇数10:15～10:45・偶数10:45～11:15、2日目 講演番号 奇数13:00～13:30・偶数13:30～14:00となります。若手のポスター討論は2日目です。
- 家庭料理研究委員会【特別企画】のポスターは2日間掲示し、討論はありません。

口頭発表

受付番号	講演番号	若手	タイトル	サブタイトル	発表者氏名
C000124	1A-1	Y-04	炊飯液pHが米飯の成分および物性に及ぼす影響	緩衝液による検討	金成 はるな
C000161	1A-2		RVAIによる炊飯米評価手法の新規開発		奥西 智哉
C000131	1A-3	Y-05	圧縮米飯粒を用いた飯の老化の評価		北原 茉美
C000067	1A-4		加圧強度が米飯に及ぼす影響の解明		塚原 知里
C000152	2A-1	Y-06	におい識別測定及び官能評価から検討した天ぷら衣への雑穀粉の利用適性		谷口 明日香
C000145	2A-2		茹で時間の異なるパスタの内部へのトマトソース由来成分の浸透のMRIによる評価		仲西 由美子
C000142	2A-3		日本の家庭米、自家米、市販米および韓国、タイ、フィリピン米の細菌汚染状況調査		加藤 和子
C000013	2A-4		American Association of Cereal Chemists 変法を用いたトースト表面と内部の力学物性値と官能評価値の関係		佐藤 之紀
C000028	2A-5		パンのテクスチャーに大豆製品が及ぼす影響		西原 百合枝
C000094	2A-6	Y-03	高含水パンの製パン性に与える寒天濃度の影響		山地 美樹
C000093	2A-7	Y-02	豆類抽出液が米粉パウンドケーキの特性に与える影響		川口 典大
C000178	2A-8		ケーキの性状におよぼすむらさき麦粉の影響		山本 淳子
C000206	2A-9		大豆タンパク質が米粉麺の物性に及ぼす影響		永井 紘太
C000171	2A-10		寒天・コンニャクグルコマンナン混合系ゼリーの物性・嗜好性・咀嚼性		細田 捺希
C000154	2A-11	Y-07	加工タピオカ澱粉の種類がわらび餅の物性および官能評価に及ぼす影響		古谷 彰子
C000016	2A-12	Y-01	加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリームの口どけに関する研究		芹生 直子

C000122	1B-1		カボチャ「えびす」のでん粉の特性とサラダの嗜好性(第2報)	北海道産と鹿児島県産の「えびす」の研究	白 ろ
C000118	1B-2		カボチャ「えびす」のでん粉の特性とサラダの嗜好性(第3報)	「えびす」の澱粉の物理化学的性質	吉元 寧
C000130	1B-3	Y-09	滋賀県伝統野菜の継承に向けた特性評価		東 亜莉沙
C000051	1B-4	Y-08	イチゴジャムの風味に及ぼすテクスチャーの影響		黒飛 知香
C000133	2B-1	Y-10	ごぼう中のポリフェノールとミネラル量に与える調理操作の影響		秋山 聡子
C000226	2B-2		パプリカに含まれるルテオリン配糖体の加水分解とその最適化		毛利 哲
C000192	2B-3	Y-11	機器測定と官能評価から抽出される半乾燥野菜の感覚特性		飯村(久松) 裕子
C000040	2B-4		ベジブロスにおけるタマネギとニンジンの食品間相互作用による機能性への影響		山田 直史
C000176	2B-5	Y-12	マウスにおけるオルニチンのおいしさ増強効果について		水田 晴野
C000044	2B-6		「まぐろの漬け」における生醤油の調理特性		安藤 真美
C000253	2B-7		減塩醤油を用いた減塩調理への慣れの評価(第4報)	減塩調理の慣れに必要な期間について	菊池 節子
C000036	2B-8		調理におけるだしの抗糖化効果に関する研究 第2報		杉浦 文香
C000011	2B-9		鶏ムネ肉の物性とおいしさに及ぼすマヨネーズ配合の影響		大石 紗佑里
C000232	1C-1		検定教科書におけるたんぱく質関連用語の取扱い		福留 奈美
C000135	1C-2		調理教育のパフォーマンス評価の検討		佐藤 幸子
C000021	1C-3		防災食の備蓄状況と授業への取り組み		福田 ひとみ
C000126	1C-4		若い世代のみそ汁摂取状況と嗜好、今後の展望 第一報		橋本 ヨシイ
C000248	2C-1		江戸時代の保存食「さつま砂糖漬け鯛」製造法に関する研究		福田 翼
C000078	2C-2	Y-18	静岡県山間地域の年中行事および伝統食で活用される在来作物の抗酸化能評価	在来作物の抗酸化能評価	豊泉 友康
C000247	2C-3		粳米から製造する千葉県伝統食品「性学もち」の水分含量と測定時温度が物性値に与える影響		古本 美栄
C000165	2C-4		しょうゆと郷土料理の相性に関する研究(第一報)ー北海道ー		三田村 理恵子
C000191	2C-5		しょうゆと郷土料理の相性に関する研究(第二報)ー九州ー		武田 珠美

C000211	2C-6		しょうゆと郷土料理の相性に関する研究 (第三報)ー関東ー		今井 悦子
C000219	2C-7		懐かしの「粉もん」メニューによる料理療法の効果	軽度認知症高齢者を対象とした取り組み	湯川 夏子
C000085	2C-8		地元の野菜を巡る調理体験が住民の食生活への喚起に及ぼす影響(第2報)		佐藤 陽子
C000156	2C-9		Food Literacy における調理の位置づけ		河村 美穂
C000017	2C-10		漫画における料理の特徴		矢口 美音里
C000025	2C-11		寿司の味に対する中高年世代の評価		奥谷 香
C000058	2C-12		大正末期から昭和初期における調理者のジャガイモ料理に対する意識		関本 美貴
C000198	1D-1		玄米の炊飯におけるアクリルアミドの生成		竹中 真紀子
C000121	1D-2		精白米の炊飯におけるアクリルアミドの生成		三宅 紀子
C000082	1D-3		グルテンフリースポンジケーキの品質に及ぼすキシリトール添加の影響		土岐田 佳子
C000199	1D-4	Y-16	パウンドケーキの嗜好性		桑野 恵理子
C000174	2D-1		プチヴェール粉末入り小麦加工食品中の抗酸化成分の解析	調理方法による比較	山田 千佳子
C000205	2D-3	Y-17	冷凍下における油脂の結晶化がマヨネーズ様O/Wエマルションの安定性に及ぼす影響		石橋 ちなみ
C000129	2D-3		加熱調理におけるごま油の安定性とおいしさの評価		笠井 美希
C000107	2D-4	Y-13	スチームコンベクションオーブンを用いたゆで加熱の加熱時間に影響を及ぼす要因の検討		吉田 里緒
C000042	2D-5		ガスダッチオーブンで調理した料理の嗜好特性とうま味分量		林 秀之
C000097	2D-6		冷凍処理が調理後の食材のおいしさに及ぼす影響		松山 真衣
C000157	2D-7	Y-15	広島風お好み焼きのにおいにソース塗布後の焼成時間が及ぼす影響		檀上 沙梨
C000125	2D-8	Y-14	人エイクラ調製技術を応用した「めんつゆキャビア」の物性と嗜好性		湯浅 正洋
C000056	2D-9		天ぷら衣へのアルコール添加効果		柳内 志織
C000034	2D-10		パンの力学的特性と食べやすさに関する研究	パン食塊の性状からの検討	高橋 智子
C000160	2D-11		パン生地のガス抜き工程による芯作り		宮田 顕

C000203	1E-1		調理用語の認知度についての調査		村上 匡
C000073	1E-2		市販スープの一食摂取における嗜好および飽きに影響する知覚経時変化要因の探索		川崎 寛也
C000186	1E-3		クローン病患者の食事が精神面に与える影響		森山 三千江
C000123	1E-4		6軸モーションセンサーによる包丁操作の記録		由良 亮
C000015	2E-1		オリーブオイルの官能特性と嗜好との関連第1報	味・風味のプリファレンスマッピング	井上 賀美
C000014	2E-2		オリーブオイルの官能特性と嗜好との関連第2報	味・風味のTemporal Dominance of Sensations (TDS)法による評価と嗜好との関連	関根 有紀
C000030	2E-3		アボカド油の加熱調理特性		村上 恵
C000091	2E-4		地域農産物を利用した加工食品の開発と地域連携		小柳津 周
C000175	2E-5		硬水のヨーグルトへの影響		海堀 杏果
C000009	2E-6		嚥下調整食への展開方法によるにおいの変化		平野 早紀
C000086	2E-7		シカ肉の熟成条件の検討		近藤 (比江 森) 美樹
C000043	2E-8		大量調理現場における卵調理加工品の緑変防止3	還元糖および有機酸の併用効果	高木 明奈
C000084	2E-9		マヨネーズを使った食欲不振時にも食べやすい調理工夫		田村 安里
C000214	2E-10		各種家禽卵卵白の消化性 一卵白の希釈と加熱の影響ー		梶野 涼子
C000138	2E-11		半熟卵の加熱温度と時間経過について		辰口 直子
C000088	2E-12		鶏の週齢の違いが卵の調理特性に与える影響		小泉 昌子

ポスター発表1日目(8月31日) (討論時間は、講演番号 奇数10:15~10:45・偶数10:45~11:15)

C000202	1P-1		米澱粉の熱特性に及ぼす温水処理の影響		筒井 和美
C000212	1P-2		膨張剤が上新粉の物性に及ぼす影響		佐藤 (栗原) 幸子
C000064	1P-3		さつまいも「シルクスweet」における β -アミラーゼの熱安定性とマルトース生成量について		山崎 貴子
C000046	1P-4		加工タピオカでんぷん置換による全粒粉パンの製パン性への効果と官能評価		加藤 美穂
C000153	1P-5		炭素鎖の異なる脂肪酸塩による小麦粉パンの生地改良効果		濱石 貴士
C000234	1P-6		小松菜粉末を用いた米粉蒸しパンの開発とその教育効果		平尾 和子
C000177	1P-7		飯の味や組織におよぼす乳清(酸ホエイ)の影響		村元 美代
C000188	1P-8		大豆の長期浸漬が機能性成分および食味成分に及ぼす影響		島田 和子
C000227	1P-9		焼酎醸造に利用可能な液体麴の製造法		松尾 将平
C000083	1P-10		大量調理現場における卵調理加工品の緑変防止 1	有機酸のpHおよびキレート効果	板橋 未奈
C000066	1P-11		大量調理現場における卵調理加工品の緑変防止2	還元糖の添加効果	大橋 かすみ
C000106	1P-12		魚に含まれるリン量の茹で調理による変化		伊藤 直子
C000229	1P-13		魚肉刺身の評価に影響をおよぼす要因について		久木野 睦子
C000224	1P-14		調味料による養殖トラフグ肝臓(無毒)加工品のにおいおよび嗜好性の改善		大貫 和恵
C000134	1P-15		国内三元豚と海外ハイブリット種の豚肉の食味特性		星野 亜由美
C000184	1P-16		野菜の加圧調理におけるアクリルアミドの生成		三好 恵子
C000180	1P-17		高圧力を利用したユズマーマレードに関する研究	処理時間による比較	近藤 寛子
C000230	1P-18		イチゴおよびブルーベリーを用いた果実ジャムの硬さに対するショ糖濃度の影響		岡崎 尚
C000252	1P-19		カリンおよびマルメロエキスゼリーの着色と食味特性の評価		阿部 雅子
C000183	1P-20		カボチャ、キュウリおよびレンコンにおける表皮の脂質		横山 恵
C000022	1P-21		レッドビートの肥大根におけるベタレイン含量およびDPPHラジカル消去活性		片山 佳子

C000163	1P-22		品種、規格別および収穫時期別におけるアスパラガスの抗酸化活性		今井 峻平
C000244	1P-23		製造法の異なる醤油による調味液の加熱香気変化		孟 琦
C000155	1P-24		海津市の柿を用いた柿酢の醸造 Part3		小林 由実
C000008	1P-25		醤油のにおいによる塩味増強効果		真部 真里子
C000240	1P-26		水の違いによる基本味の感じ方	うま味と酸味について	関原 成妙
C000098	1P-27		うま味との相互作用による塩味増強を利用した新規減塩調味料の開発		山崎 桃子
C000187	1P-28		微細米粉を用いたシフォンケーキの物性		徳永 みな子
C000162	1P-29		雑穀粉で調製した主食用パンの開発		石井 和美
C000032	1P-30		牛乳・発酵乳および豆乳・発酵乳エスプーマの物理的特徴		富永 美穂子
C000010	1P-31		キノコを添加した衛生ボーロ抽出液の抗酸化活性		菅野 友美
C000007	1P-32		高pHでの澱粉の老化		平島 円
C000006	1P-33		加熱法がチーズケーキの力学的物性と嗜好性に及ぼす影響		小出 あつみ
C000120	1P-34		包丁の切れ味の違いによる食材の品質への影響調査		石原 佑希子
C000096	1P-35		リンゴの丸むき操作における巧拙と包丁操作の関係(2)		秋山 久美子
C000231	1P-36		ガスレンジおよびスチームコンベクション加熱における鶏肉の品質とガス消費量の比較		池田 昌代
C000140	1P-37		スチームコンベクションオーブンの揚げ物(鶏のから揚げ)への活用		寺本 あい
C000062	1P-38		次世代に伝え継ぐ岐阜県の実地料理(第5報)飛騨地域		長屋 郁子
C000049	1P-39		岐阜県大野郡白川村(白川郷)における報恩講料理		堀 光代
C000024	1P-40		岡山県地方におけるサワラ及びサヨリの食習慣		畦 五月
C000048	1P-41		沢あざみの食文化と成分特性(一般成分および食物繊維)について		山澤 和子
C000039	1P-42		「食道楽」にみる料理の特徴と再現性		間宮 貴代子
C000151	1P-43		季節による和菓子の意匠と製法	和菓子を用いた食文化教材の開発	村上 陽子

C000057	1P-44		奈良時代の日常の食事の復元	炊飯方法の検討	峰村 貴央
C000047	1P-45		福井県における年中行事の実施と行事食の喫食率について		佐藤 真実
C000037	1P-46		「和食」保護・継承に関する正月行事および食の実態把握		宇都宮 由佳
C000061	1P-47		富山のブリ食文化に関する年代別意識の変遷		中谷内 あかね
C000090	1P-48		郷土料理「たらおさ」の実態調査		西澤 千恵子
C000141	1P-49		女子大学生における年末年始の食習慣について	家庭の正月料理に及ぼす調理実習の影響	高見 朋子
C000250	1P-50		栄養士・管理栄養士課程学生の「正月料理」に関する実態について		今村 麻里子
C000208	1P-51		小麦粉製品の普及と日本人のチーズの受容		河内 公恵
C000246	1P-52		鹿児島県薩摩川内市上甕里地域の食と生活		森中 房枝
C000249	1P-53		地域資源としての歴史・食文化を活用したインバウンドツアーの検討	「山口まぢめぐり食めぐり」モニターツアーの実施	園田 純子
C000095	1P-54		カルシウムおよびマグネシウムがアントシアニン含有馬鈴しょの色調に与える影響		綿貫 仁美
C000148	1P-55		味覚から連想する色について		笠原 優子
C000144	1P-56		カレーの効能・効果と新規レシピの考案		栗 彩子
C000173	1P-57		希少糖D-ブシコースの煮豆への利用について		小川 眞紀子
C000237	1P-58		茎ワカメの体成分分析および調理加工法の検討		荒木 葉子
C000255	1P-59		寒天ゲルの調理特性におよぼす難消化性デキストリンの影響		小長谷 紀子
C000029	1P-60		ICTを活用した調理実習における教育支援システムの評価		金井 猛徳
C000215	1P-61		アプリを使った献立作成の有効性と献立作成支援アプリの評価		高橋 啓子
C000060	1P-62		保育者からみた食物アレルギー児支援の課題		駒田 聡子
C000053	1P-63		産学金連携事業の課題	市販ドレッシングの場合	根津 美智子
C000207	1P-64		地域の食材を使用した住民参加型の菓子開発について		浅香 清美
C000117	1P-65		『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	香港の例を中心に	須川 妙子

ポスター発表2日目(9月1日) (討論時間は、講演番号 奇数13:00~13:30・偶数13:30~14:00)

C000081	2P-1		ソルガムきび粉パンの調製条件の検討		高崎 禎子
C000115	2P-3		卵殻粉を添加した食パンの調理特性と低塩化		島村 綾
C000201	2P-3		スロージェース残渣を用いたグルテンフリー米粉パンの開発		武智 多与理
C000194	2P-4		大麦粉パンの性状に及ぼす加水量及び各種増粘多糖類添加の影響		小林 理恵
C000065	2P-5		各種処理条件が米飯の「粒立ち」に与える影響		岩井 美和
C000136	2P-6		米飯の物性測定法の特徴と適用性		正岡 亜紀
C000005	2P-7		エゴマの葉および搾油滓を添加した麺の抗酸化性と食味評価		山口 智子
C000209	2P-8		泡立てた卵白を用いた手打ちパスタの組織構造		佐藤 靖子
C000146	2P-9		品質の異なるパスタの内部へのトマトソース由来成分の浸透のMRIによる解析		入江 謙太郎
C000216	2P-10		ピザの嗜好に対するチーズの焼成時間の影響		山口 真由
C000147	2P-11		スチームコンベクションオーブンの加熱方法と時間経過による食味変化の関係		野坂 隆文
C000074	2P-12		未利用魚の活用方法の検討	ーシイラとクロサギの活用ー	三木 章江
C000217	2P-13		未利用魚を使ったすり身加工品の検討	「フィッシュカツ」への活用	植田 和美
C000149	2P-14		牛肉調理によるACE阻害活性について	加熱により生じる活性成分	山岸 美穂
C000099	2P-15		鶏卵皮蛋の物理的特性および品質		工藤 美奈子
C000182	2P-16		里芋のぬめりがある部位		阿部 真弓
C000170	2P-17		カキ「太秋」の鮮度保持技術		小河 拓也
C000233	2P-18		パイナップルジュースの評価における味覚センサ法と糖度・酸度の比較		ハッ橋 瑤子
C000108	2P-19		加熱方法の違いがさつまいもの食物繊維に及ぼす影響		池田 倫子
C000075	2P-20		蒸し加熱によるカブの甘味の増強と嗜好特性		山本 真子
C000023	2P-21		白菜キムチのフレーバーホイールの開発		森下 美香

C000072	2P-22		香草類ポリフェノールの機能性		鈴木 啓子
C000100	2P-23		ファルネソール生産性酵母を用いた清酒による大豆タンパク臭およびオージービーフ畜肉臭の抑制効果		岡 麻理子
C000069	2P-24		有機酸との相互作用による塩味増強に及ぼす食品物性の影響		竹澤 夏菜
C000052	2P-25		デジタル塩分計による減塩しょうゆの塩分測定		小西 大喜
C000185	2P-26		形態の異なるだし汁の成分分析と官能評価		國井 春菜
C000143	2P-27		切削形状の異なる鰹節から抽出しただしの品質比較		堤 万穂
C000189	2P-28		別府鉄輪温泉水を使用した食品の調理特性と嗜好性		田鹿 光紀子
C000204	2P-29		砂糖締めをした魚の酒粕漬けによる減塩料理の検討		木村 秀喜
C000225	2P-30		トマトライスの炊飯に関する研究		森井 沙衣子
C000238	2P-31		りんごのコンポートの香気成分、官能特性に及ぼす真空調理の影響		日原 梨乃
C000239	2P-32		野菜に対する認識と調理方法に及ぼす大学生の居住地域の影響		川越 星来
C000139	2P-33		揚げ物における油および煮物における煮汁の浸透の観察	食品における成分分布の可視化に向けて	濟渡 久美
C000132	2P-34		フードジャーによる軟化食に関する研究		福永 祥子
C000068	2P-35		褐藻中のクロロフィルC量の調理による変化		豊原 容子
C000101	2P-36		各種落とし蓋による煮魚調理の仕上がりに及ぼす影響に関して		亀山 周平
C000038	2P-37		各種落とし蓋による肉じゃが調理の仕上がりに及ぼす影響		柴田 奈緒美
C000050	2P-38		食生活における省エネ行動の難易度評価法の汎用性と妥当性の検討		赤石 記子
C000109	2P-39		東京都北区におけるリデュースクッキングレシピの開発	-家庭でのごみ削減推進の協力-(2016年度)	小池 温子
C000004	2P-40		調理における段取り学習プログラムの開発		磯部 由香
C000012	2P-41		大学生の野菜の認知状況の変遷		伊藤 知子
C000020	2P-42		夏期集中講義における食育:スマートフォンを活用した調理実習指導		山下 満智子
C000033	2P-43		販売形態の変化が購入状況に及ぼす影響	-豆腐と牛乳の購入量・購入単価に関する50年の変遷-	高橋 洋子

C000045	2P-44		長野県の学校給食と食育の現状	栄養教諭および学校栄養職員を対象とするアンケート調査	中澤 弥子
C000054	2P-45		ご飯を主食とする食事とパンを主食とする食事の料理構成および使用食品の比較		磯部 喜代子
C000055	2P-46		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 -1945~1960-		大橋 きょう子
C000089	2P-47		子どもの手指の発達が箸の使い方に及ぼす影響		中野 ひとみ
C000077	2P-48		一般家庭における生鮮食品の品目別および栄養素別ロスに関する研究		清水 友里
C000103	2P-49		飯を形よく茶碗に盛り付ける教示法の検討		伊藤 有紀
C000110	2P-50		女子大生の栄養摂取量に関する研究		宇和川 小百合
C000127	2P-51		女子大学生の食生活と幼少期の収穫・調理経験との関連		山本 いず美
C000218	2P-52		異なる照度下での日本酒摂取による味覚変化		三田 有紀子
C000241	2P-53		熟達者と初心者の調理行動の相違点		高橋 ひとみ
C000167	2P-54		包丁操作における固定の種類による効率性の検討	障害を有する主婦と学生の比較	後藤 葉子
C000119	2P-55		包丁操作における固定の種類による効率性の検討		中村 眞理子
C000221	2P-56		給食用トレイの色がロービジョン者の視覚的おいしさに及ぼす影響	18色を用いて	富田 圭子
C000168	2P-57		電子レンジ対応トレーの色および絵柄が魚介類の購入意欲および食欲に与える影響		畑中 裕貴
C000080	2P-58		チョコレートの風味に対するカカオ豆の産地と付加糖の影響		藤原 智子
C000190	2P-59		オリーブ油の特性と短期大学生の嗜好性		大西 峰子
C000242	2P-60		べにふうき緑茶および生姜を用いた脂肪蓄積抑制効果の組み合わせ量の検討		竹下 温子
C000210	2P-61		油脂の過酸化価測定における測定容器内の窒素ガス置換とデンブ指示薬用デンブ選択の重要性について		千葉 俊之
C000164	2P-62		にんじんドレッシングの商品化によるレシピの考案		曾矢 麻理子
C000128	2P-63		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	東日本大震災と熊本地震の比較	鈴野 弘子
C000150	2P-64		<i>Aspergillus</i> 属の酵素学的特性		高橋 真美
C000251	2P-65		「お菓子の家」の展示会・講習会を通じた能動的体験型学習による地域連携の取り組み		木村 久江

若手ポスター賞審査対象(口頭発表とポスター両方での発表を課しています。ポスター討論は2日目)

C000016	Y-01	2A-12	加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリーム の口どけに関する研究		芹生 直子
C000093	Y-02	2A-7	豆類抽出液が米粉パウンドケーキの特性に 与える影響		川口 典大
C000094	Y-03	2A-6	高含水パンの製パン性に与える寒天濃度 の影響		山地 美樹
C000124	Y-04	1A-1	炊飯液pHが米飯の成分および物性に及ぼ す影響	緩衝液による検討	金成 はるな
C000131	Y-05	1A-3	圧縮米飯粒を用いた飯の老化の評価		北原 茉美
C000152	Y-06	2A-1	におい識別測定及び官能評価から検討した 天ぷら衣への雑穀粉の利用適性		谷口 明日香
C000154	Y-07	2A-11	加工タピオカ澱粉の種類がわらび餅の物性 および官能評価に及ぼす影響		古谷 彰子
C000051	Y-08	1B-4	イチゴジャムの風味に及ぼすテクスチャー の影響		黒飛 知香
C000130	Y-09	1B-3	滋賀県伝統野菜の継承に向けた特性評価		東 亜莉沙
C000133	Y-10	2B-1	ごぼう中のポリフェノールとミネラル量に与 える調理操作の影響		秋山 聡子
C000192	Y-11	2B-3	機器測定と官能評価から抽出される半乾燥 野菜の感覚特性		飯村 (久松) 裕子
C000176	Y-12	2B-5	マウスにおけるオルニチンのおいしさ増強 効果について		水田 晴野
C000107	Y-13	2D-4	スチームコンベクションオーブンをを用いたゆ で加熱の加熱時間に影響を及ぼす要因の 検討		吉田 里緒
C000125	Y-14	2D-8	人工イクラ調製技術を応用した「めんつゆ キャビア」の物性と嗜好性		湯浅 正洋
C000157	Y-15	2D-7	広島風お好み焼きのにおいにソース塗布後 の焼成時間が及ぼす影響		檀上 沙梨
C000199	Y-16	1D-4	パウンドケーキの嗜好性		桑野 恵理子
C000205	Y-17	2D-3	冷凍下における油脂の結晶化がマヨネーズ 様O/Wエマルションの安定性に及ぼす影響		石橋 ちなみ
C000078	Y-18	2C-2	静岡県山間地域の年中行事および伝統食 で活用される在来作物の抗酸化能評価	在来作物の抗酸化能評 価	豊泉 友康

家庭料理研究委員会【特別企画】

C000158	P-k1		北海道の家庭料理 おやつの特徴	おやつ・間食	伊木 亜子
C000063	P-k2		青森県の家庭料理 おやつの特徴	各地域の農産物を活か したおやつ	安田 智子

C000181	P-k3		岩手県の家庭料理 おやつの特徴	日常のおやつと行事のおやつ	長坂 慶子
C000105	P-k4		宮城県の家庭料理 おやつの特徴	地域に根ざしたおやつの味	高澤 まき子
C000104	P-k5		秋田県の家庭料理 おやつの特徴	おやつの特徴および調理特性	高山 裕子
C000071	P-k6		山形県の家庭料理 おやつの特徴	工夫を凝らした「ケ」と「ハレ」のおやつ	齋藤 寛子
C000112	P-k7		福島県の家庭料理 おやつの特徴	会津地方、中通り地方、浜通り地方のおやつ	横田 和子
C000236	P-k8		東京都の家庭料理 おやつの特徴	ハレの日とケの日のおやつについて	白尾 美佳
C000213	P-k9		神奈川県家庭料理 おやつの特徴	間食(おやつ)を中心に	櫻井 美代子
C000111	P-k10		埼玉県の家庭料理 おやつの特徴	米や小麦などを利用したおやつ	土屋 京子
C000254	P-k11		千葉県の家庭料理 おやつの特徴	豊かな自然との関わり	渡邊 智子
C000114	P-k12		茨城県の家庭料理 おやつの特徴	調査地域におけるおやつの特徴	渡辺 敦子
C000076	P-k13		栃木県の家庭料理 おやつの特徴	農産物を利用した農家の間食	名倉 秀子
C000019	P-k14		群馬県の家庭料理 おやつの特徴	粉もの	堀口 恵子
C000092	P-k15		山梨県の家庭料理 おやつの特徴		柘植 光代
C000116	P-k16		新潟県の家庭料理 おやつの特徴	ーおやつにみる食文化の特徴	佐藤 恵美子
C000113	P-k17		静岡県の家庭料理: おやつの特徴	芋・麦・雑穀・米・豆・寒天・魚介を味わう	高塚 千広
C000041	P-k18		長野県の家庭料理 おやつの特徴	仕事の合間の一服文化	中澤 弥子
C000197	P-k19		富山県の家庭料理 おやつの特徴:	自然の恵みを活かした米・米粉の食文化	深井 康子
C000220	P-k20		石川県の家庭料理 おやつの特徴		新澤 祥恵
C000195	P-k21		福井県の家庭料理 おかしの特徴	「水ようかん」、「かきもち」、「羽二重もち」について	森 恵見
C000035	P-k22		愛知県の家庭料理 おやつの特徴	大都会名古屋、豊かな農村地帯、海岸地帯、山深い里のおやつ	西堀 すき江
C000059	P-k23		岐阜県の家庭料理 おやつの特徴	田畑や山の季節食材を活かしたおやつ	辻 美智子
C000070	P-k24		三重県の家庭料理 おやつの特徴	材料・季節による分類	鷲見 裕子

C000196	P-k25		大阪府の家庭料理 おやつの特徴	手作りとは既製品	八木 千鶴
C000079	P-k26		兵庫県の家庭料理 おやつの特徴	季節ごとに見る兵庫のおやつ	中谷 梢
C000026	P-k27		京都府の家庭料理 おやつの特徴	地域ごと比較	米田 泰子
C000223	P-k28		滋賀県の家庭料理 おやつの特徴	稲作と関わるおやつの文化	中平 真由巳
C000235	P-k29		奈良県の家庭料理 おやつの特徴	もち・いも・果実など	三浦 さつき
C000102	P-k30		和歌山県の家庭料理 おやつの特徴	地域で伝承されてきた「おやつ」の特徴	橘 ゆかり
C000172	P-k31		鳥取県の家庭料理 おやつの特徴		板倉 一枝
C000222	P-k32		岡山県の家庭料理 おやつの特徴	主な材料 米・麦・雑穀	加賀田 江里
C000193	P-k33		広島県の家庭料理 おやつの特徴	おやつにみる地域特性	渡部 佳美
C000018	P-k34		徳島県の家庭料理 おやつの特徴	地域で親しまれてきたおやつ	後藤 月江
C000243	P-k35		香川県の家庭料理 おやつの特徴		次田 一代
C000166	P-k36		愛媛県の家庭料理 おやつの特徴	米、いものおやつを中心に	香川 実恵子
C000159	P-k37		高知県の家庭料理 おやつの特徴:	サツマイモ・糯米・小麦のおやつ多様性	福留 奈美
C000228	P-k38		福岡県の家庭料理 おやつの特徴	福岡・北九州地域における小麦・いもを利用した多彩なおやつ	楠瀬 千春
C000179	P-k39		佐賀県の家庭料理 おやつの特徴	地域特性にあわせた暮らし	西岡 征子
C000031	P-k40		長崎県の家庭料理 おやつの特徴	甘藷を使用したおやつ多様性	富永 美穂子
C000200	P-k41		熊本県の家庭料理 おやつの特徴	小麦粉を中心とした農繁期の小昼	秋吉 澄子
C000087	P-k42		大分県の家庭料理 おやつの特徴	地粉とさつま芋で作るおやつ	西澤 千恵子
C000137	P-k43		宮崎県の家庭料理 おやつの特徴	ひなたの国のおやつ	篠原 久枝
C000245	P-k44		鹿児島県の家庭料理 おやつの特徴	おやつと暮らし	森中 房枝
C000169	P-k45		沖縄県の家庭料理 おやつの特徴	伝え継ぎたい行事食・日常食のおやつ	大城 まみ