

創立50周年記念
一般社団法人日本調理科学会
平成29年度大会

プログラム

平成29年 8月31日（木）・9月1日（金）

お茶の水女子大学

口頭発表

〈1日目〉8月31日(木)

○：発表者

A会場（共通講義棟2号館 101）

9:00~10:00 [座長：伊藤聖子]

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)

1A-2 RVAによる炊飯米評価手法の新規開発

○奥西智哉¹, 塚原知里², 加古さおり², 依田香子², 新田浩朗², 岡留博司¹, 五月女格¹, 安藤泰雅¹
(¹農研機構・食品研, ²パナソニック(株))

1A-3 Y-05 圧縮米飯粒を用いた飯の老化の評価

○北原茉美, 大田原美保, 香西みどり (お茶の水女子大)

1A-4 加圧強度が米飯に及ぼす影響の解明

○塚原知里¹, 加古さおり¹, 中須慧¹, 依田香子¹, 新田浩朗¹, 奥西智哉²
(¹パナソニック(株), ²農研機構)

B会場（共通講義棟2号館 102）

9:00~10:00 [座長：中澤弥子]

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¹, 山田伽奈子¹, 松枝博明¹, 宮崎直人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(株)サンス, ³東京海洋大)

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¹, 宮崎直人¹, 白璐², 山田伽奈子², 松枝博明², 川邊清隆², 西田毅², 松田寛子³,
白井隆明³, 島本国一² (¹(株)サンス, ²ケンコーマヨネーズ(株), ³東京海洋大・院)

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¹, 森太郎², 岡本藍², 山下悟³, 上町達也⁴, 畑直樹⁴, 久保加織²
(¹滋賀大・院, ²滋賀大, ³前滋賀農技セ, ⁴滋賀県大)

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^{1,3}, 干野隆芳¹, 風見由香利², 早川文代², 羽倉義雄³

(¹アヲハタ(株)研究センター, ²(国研)農研機構, ³広大・院・生物園)

C会場（共通講義棟2号館 201）

9:00~10:00 [座長：河村美穂]

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¹, 池田彩子² (¹お茶の水女子大, ²名古屋学芸大)

1C-2 調理教育のパフォーマンス評価の検討

○佐藤幸子¹, 桑野恵理子¹, 中條祥子¹, 宇都宮由佳² (¹実践女子大, ²青山学院女子短大)

1C-3 防災食の備蓄状況と授業への取り組み

○福田ひとみ, 勝川路子, 村越直子 (帝塚山学院大)

1C-4 若い世代のみぞ汁摂取状況と嗜好, 今後の展望 第一報

○橋本ヨシイ, 関郁美 (福島学院大)

D会場（共通講義棟1号館 304）

9:00~10:00 [座長：若林素子]

1D-1 精白米の炊飯におけるアクリルアミドの生成

○三宅紀子¹, 竹中真紀子¹, 三好恵子², 長田早苗², 小野裕嗣³
(¹東京家政学院大, ²女子栄養大短大, ³農研機構)

1D-2 玄米の炊飯におけるアクリルアミドの生成

○竹中真紀子¹, 三宅紀子¹, 三好恵子², 長田早苗², 小野裕嗣³
(¹東京家政学院大, ²女子栄養大短大, ³農研機構)

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, 柏崎英里子, 濱中真理子, 藤井恵子 (日本女子大)

1D-4 Y-16 パウンドケーキの嗜好性

○桑野恵理子, 中條祥子, 佐藤幸子 (実践女子大)

E会場（共通講義棟1号館 301）

9:00~10:00 [座長：安藤真美]

1E-1 調理用語の認知度についての調査

○村上匡¹, 児玉ひろみ², 細山田洋子³, 豊満美峰子²
(¹東京聖栄大調理師専, ²女子栄養大短大, ³関東学院大)

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¹, 笠松千夏¹, 野中雅彦¹, Thomas Arnaud², Schlich Pascal² (¹味の素(株), ²INRA)

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 (愛知県立大学 家政学部)

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¹, 浜野純¹, 萩原勇人², 楠瀬千春³
(¹中京学院大短大部, ²東筑紫短大, ³九州栄養福祉大)

〈2日目〉9月1日(金)

A会場(共通講義棟2号館 101)

9:00~9:45 [座長:新井映子]

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)

2A-2 茄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, 江口由, 入江謙太朗 ((株)日清製粉グループ本社)

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, 駒込乃莉子, 峯木真知子, 森田幸雄 (東京家政大)

14:15~15:00 [座長:吉村美紀]

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, 野村詩織 (北見工大)

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¹, 池口舞¹, 田崎奈緒子¹, 藤本彩花¹, 朝倉富子², 舟木淳子¹

(¹福岡女子大, ²東京大・院)

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, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

15:00~15:45 [座長:奥西智哉]

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, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

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¹, 森山三千江² (¹愛知学泉短大, ²愛知学泉大)

2A-9 大豆タンパク質が米粉麺の物性に及ぼす影響

○永井絢太¹, 佐藤恵美子², 吉村美紀³ (¹兵庫県立大・院, ²新潟県立大, ³兵庫県立大)

15:45~16:30 [座長:藤井恵子]

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

石井麻美子¹, ○細田捺希², 吉村美紀¹ (¹兵庫県立大, ²兵庫県立大・院)

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^{1,2}, 大西峰子¹, 三星沙織¹, 米山陽子¹, 平尾和子¹ (¹愛國学園短大, ²早稲田大)

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¹, 近堂知子¹, 高橋節子¹, 平尾和子² (¹共立女子大, ²愛國学園短大)

B会場（共通講義棟2号館 102）

9:00~9:45 [座長：早川文代]

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

○秋山聰子、池田昌代、鈴野弘子（東京農大）

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¹、千葉早也賀²、内藤志保³、早坂夏実⁴、仲川清隆⁴、津志田藤二郎¹

(¹宮城大食産業、²現：みやぎ生活協同組合、³現：宮城県栗原市、⁴東北大・院)

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¹、笹倉仁美²、長尾慶子³、小林理恵^{2,3}

(¹常磐大、²東京家政大、³東京家政大・院)

14:15~15:00 [座長：久保加織]

2B-4 ベジブル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¹、守田栄捺²、山本紗佑里²、植田華²、小橋一咲凪²、加藤奈々⁴、中村宣督³、伊東秀之⁴

(¹清心女子中・高、²清心女子高、³岡山大・院、⁴岡山県立大・院)

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（畿央大・院）

「まぐろの漬け」における生醤油の調理特性

○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））

15:00~15:45 [座長：小林理恵]

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¹、善方美千子¹、坂野史明¹、藤本健四郎¹、小幡明雄²

(¹郡山女子大、²キッコーマン（株）)

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、三ツ石純子、岡田公一、上野友哉、松田秀喜（焼津水産化学工業（株））

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、若見俊介、加藤史朋、青山忍、濱千代善規（キューピー（株））

C会場（共通講義棟2号館 201）

9:00～9:45 [座長：武田珠美]

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, 内山晃一, 辰野竜平, 古下学, 前田俊道（水産機構・水産校）

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¹, 大場聖司¹, 神谷径明^{1,2}, 石川（高野）祐子³

（¹静岡農林技研, ²静岡中遠農林, ³（国研）農研機構）

2C-3 稲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^{1,2}, 大河原悦子¹, 小田中南弓¹, 海老澤隆史³, 塩谷敏明³, 中島肇^{1,4}

（¹和洋女子大, ²人間総合科学大・院, ³東京聖栄大, ⁴和洋女子大・院）

14:15～15:00 [座長：福永淑子]

2C-4 しょうゆと郷土料理の相性に関する研究（第一報）—北海道—

○三田村理恵子¹, 宮田信吾², 牛尾翔太², 今村美穂²（¹藤女子大, ²キッコーマン（株））

2C-5 しょうゆと郷土料理の相性に関する研究（第二報）—九州—

○武田珠美¹, 木本いつか², 大友裕絵³, 牛尾翔太³, 今村美穂³

（¹熊本大, ²甲佐高, ³キッコーマン（株））

2C-6 しょうゆと郷土料理の相性に関する研究（第三報）—関東—

○今井悦子¹, 小林久子¹, 牛尾翔太², 今村美穂²（¹聖徳大, ²キッコーマン（株））

15:00～15:45 [座長：大橋きょう子]

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¹, 前田佐江子², 明神千穂³, 平川美奈子⁴, 寺田弘美⁴, 村山由美⁴, 久保陽子⁴

（¹京都教育大, ²セントポーリア愛の郷, ³近畿大, ⁴エレガーノ甲南）

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¹, 田渕弘子¹, 中田玲子¹, 五十嵐美智恵¹, 植木千恵子, 萱野静香, 石山晃子,

鈴木香里, 大炊三枝子², 白澤幸雄², 米澤外喜夫², 福永淑子¹

（¹文教大, ²我孫子農力発見プロジェクト）

2C-9 Food Literacyにおける調理の位置づけ

○河村美穂（埼玉大）

15:45～16:30 [座長：福留奈美]

2C-10 漫画における料理の特徴

○矢口美音里¹, 河村美穂²（¹埼玉大・院, ²埼玉大）

2C-11 寿司の味に対する中高年世代の評価

○奥谷香¹, 坂本薰^{2,3}, 山内千裕⁴

（¹兵庫県立大・院, ²兵庫県立大, ³先端食科学研究センター, ⁴宍粟市健康福祉部）

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¹, 大橋きょう子²（¹昭和女子大, ²昭和女子大・院）

D会場（共通講義棟1号館 304）

9:00～9:45 [座長：杉山寿美]

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、鈴木美沙、和泉秀彦（名古屋学芸大）

2D-2 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、本同宏成、上野聰（広島大）

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¹、瀬尾幹子¹、関圭吾¹（¹かどや製油（株））

14:15～15:15 [座長：高橋智子]

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¹、佐藤瑠子¹、八川梨紗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）

2D-5 ガスダッヂオーブンで調理した料理の嗜好特性とうま味成分量

○林秀之¹、山本克也¹、水馬義輝²、佐藤英男²、塙田良子³、野村知未⁴、北和貴⁵、彦田星香⁶、杉山寿美⁵

（¹西部ガス（株）、²広島ガス（株）、³広島文教女子大、⁴広島女学院大、⁵県立広島大・院、⁶県立広島大）

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¹、南部優子³、大久保公美子¹、澤田容子¹、嶋田祥子²、津田舞²、辻奈津美²、松宮健太郎³

松村康生³、安信淑子¹、村上恵²

（¹パナソニック（株）、²同志社女子大、³京都大・院）

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¹、村川秀樹²、吉田充史²、野村知未³、石長孝二郎³、杉山寿美⁴

（¹県立広島大・院、²オタフクソース（株）、³広島女学院大、⁴県立広島大）

15:15～16:15 [座長：小林三智子]

2D-8 Y-14 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、田川夕映奈、富永美穂子（長崎県立大）

2D-9 天ぷら衣へのアルコール添加効果

○柳内志織¹、松本美鈴²（¹昭和学院短大、²大妻女子大）

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、大越ひろ（神奈川工科大）

2D-11 パン生地のガス抜き工程による芯作り

○宮田顕¹、山代和明²、宮本勇樹³、太田智子⁴、後藤彰彦⁵、濱田泰以²

（¹プレッドスタイルソプラノ、²京都工芸繊維大、³（株）中央ビジネスグループ、⁴（株）伝統みらい、⁵大阪産業大）

E会場（共通講義棟2号館 301）

9:00~9:45 [座長：飯田文子]

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¹, 関根有紀², 佐藤俊郎¹, 笠松千夏², 野中雅彦²
(¹(株)J- オイルミルズ, ²味の素(株))

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¹, 井上賀美², 笠松千夏¹, 野中雅彦¹, 佐藤俊郎² (¹味の素(株), ²(株)J- オイルミルズ)

2E-3 アボカド油の加熱調理特性

○村上恵¹, 安藤真美², 伊藤知子³, 今義潤⁴, 川路美由紀⁵, 久保加織⁶, 小寺真実⁷, 高村仁知⁸,
露口小百合⁷, 中平真由巳⁹, 林淑美¹⁰, 原知子⁹, 水野千恵¹¹, 明神千穂¹², 和田珠子¹³
(¹同志社女子大, ²大阪樟蔭女子大, ³帝塚山大, ⁴(株)J- オイルミルズ, ⁵三基商事(株), ⁶滋賀大,
⁷大阪夕陽丘学園短大, ⁸奈良女子大, ⁹滋賀短大, ¹⁰園田学園女子大, ¹¹甲子園大, ¹²近畿大,
¹³大手前短大)

14:15~15:00 [座長：笠松千夏]

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 (日本大短大 (三島))

2E-5 硬水のヨーグルトへの影響

○海堀杏果, 中川裕子, 小柳津周 (日本大短大 (三島))

2E-6 嘔下調整食への展開方法によるにおいの変化

○平野早紀¹, 辻本華音¹, 坂本宏司², 真部真里子¹ (¹同志社女子大, ²広島国際大)

15:00~15:45 [座長：峯木眞知子]

2E-7 シカ肉の熟成条件の検討

○近藤 (比江森) 美樹¹, 新家大輔¹, 長尾久美子² (¹徳島文理大, ²徳島文理大短大)

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¹, 山田夏代¹, 松本祥子², 板橋未奈¹, 大橋かすみ¹, 山澤正勝¹
(¹名古屋文理栄養士専門学校, ²名古屋市重症心身障害児者施設)

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, 木下純, 庄司龍市 (キユーピー(株))

15:45~16:30 [座長：川崎寛也]

2E-10 各種家禽卵卵白の消化性 —卵白の希釀と加熱の影響—

○梶野涼子¹, 栗崎純一¹, 山田和彦² (¹十文字学園女子大, ²女子栄養大)

2E-11 半熟卵の加熱温度と時間経過について

○辰口直子, 大雅世 (国際学院埼玉短大)

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¹, 島村綾², 峯木眞知子² (¹東京家政大・院, ²東京家政大)

ポスターセッション

〈1日目〉8月31日(木)

pA～pC会場（共通講義棟1号館 4階）

掲示時間 9：00～15：00／討論時間（奇数番号）10：15～10：45／（偶数番号）10：45～11：15

1P-1 米澱粉の熱特性に及ぼす温水処理の影響

○筒井和美¹, 岩下滉平¹, 田中裕子¹, 奥村日菜子¹, 権田栄¹, 西成勝好²
(¹愛知教育大, ²中国湖北工業大)

1P-2 膨張剤が上新粉の物性に及ぼす影響

○佐藤（栗原）幸子¹, 澤山茂²（¹目白大短大部, ²実践女子大）

1P-3 さつまいも「シルクスイート」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, 赤塚千佳, 古谷彩音, 馬場彩佳, 岩森大, 伊藤直子（新潟医療福祉大）

1P-4 加工タピオカでんぶ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, 高木明奈, 小早川和也（名古屋文理大短大部）

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¹, 森永賀亮¹, 森田洋²（¹北九大・院, ²北九大）

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, 米山陽子, 佐藤清香, 三星沙織（愛国学園短大）

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¹, 吉田和馬², 吉田莉萌³, 阿部真弓⁴, 佐藤佳織⁴, 横山恵⁴, 鈴木惇⁴
(¹盛岡大, ²(老健) アットホームくずまき, ³(特養) 成仁ハウス百年の里, ⁴修紅短大)

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¹, 重永織江², 松元葵², 原田和樹³, 村上恵⁴, チキサンクルワニダ⁵, 塚本知玄⁶
(¹広島修道大, ²山口県立大, ³水産大, ⁴同志社女子大, ⁵カセツトサート大, ⁶岩手大)

1P-9 焼酎醸造に利用可能な液体麹の製造法

○松尾将平¹, 三貝咲紀¹, 秋野利郎², 畠山敦², 高瀬智禎², 森田洋³
(¹北九大・院, ²オエノンホールディングス(株), ³北九大)

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¹, 山田夏代¹, 高木明奈¹, 松本祥子², 大橋かすみ¹, 山澤正勝¹
(¹名古屋文理栄養士専門学校, ²名古屋市重症心身障害児者施設)

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¹, 山田夏代¹, 高木明奈¹, 松本祥子², 板橋未奈¹, 山澤正勝¹
(¹名古屋文理栄養士専門学校, ²名古屋市重症心身障害児者施設)

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, 伊庭結花, 内山弘将, 酒井葵子, 本間彩友美, 山崎貴子, 岩森大
(新潟医療福祉大)

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¹, 柿山章江²（¹活水女子大, ²(元) 活水女子大）

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)

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¹, 童霖², 飯田文子¹ (¹日本女子大, ²日本女子大・院)

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¹, 長田早苗¹, 竹中真紀子², 三宅紀子², 小野裕嗣³

(¹女子栄養大短大部, ²東京家政学院大, ³農研機構)

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, 高橋知佐子, 石井香代子, 渕上倫子 (福山大)

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, 小枢有貴奈, 重津七香, 中西唯奈 (山陽女子短大)

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, 上坂晴香, 中野楓, 松岡寛樹, 小澤好夫, 綾部園子 (高崎健康福祉大)

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

○佐藤佳織, ○横山恵, 阿部真弓, 鈴木惇 (修紅短大)

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¹, 増田桃子¹, 加藤円佳², 樽林雅貴², 元木悟² (¹東京聖栄大, ²明治大)

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¹, 多田麻理², 田口巧³, 元木悟³, 片山佳子² (¹明治大・院, ²東京聖栄大, ³明治大)

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¹, 北川莉帆¹, 今村美穂², 片山弘², 小幡明雄², 菅原悦子¹ (¹岩手大, ²キッコーマン(株))

1P-24

海津市の柿を用いた柿酢の醸造 Part3

○小林由実¹, 澤入駿哉¹, 根岸晴夫¹, 宮田茂¹, 山中なつみ², 小川宣子¹

(¹中部大, ²名古屋女子大)

1P-25

醤油のにおいによる塩味増強効果

○真部真里子¹, 福井佐弥¹, 香川真子¹, 佐藤七海¹, 久保加織², 小幡明雄³

(¹同志社女子大, ²滋賀大, ³キッコーマン(株))

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¹, 福留奈美², 早川文代³, 品川明¹

(¹学習院女子大, ²お茶の水女子大基幹研究院, ³(国研) 農研機構)

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¹, 石川匡子¹, 塚本研一² (¹秋田県立大, ²秋田県総合食品研究センター)

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¹, 大喜多祥子², 中谷梢³, 野口聰子⁴, 樋上純子⁵, 八木千鶴¹, 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・院)

1P-29

雑穀粉で調製した主食用パンの開発

○石井和美, 小林三智子 (十文字学園女子大)

1P-30

牛乳・発酵乳および豆乳・発酵乳エヌプーマの物理的特徴

○富永美穂子, 富永真美, 湯浅正洋 (長崎県立大)

1P-31

キノコを添加した衛生ボーコ抽出液の抗酸化活性

○菅野友美¹, 谷本憂太郎², 宮崎隼³, 亀谷宏美⁴, 鵜飼光子³, 三宅義明¹, 大澤俊彦⁵

(¹愛知淑徳大, ²北大・院環境科学, ³北海道教育大, ⁴農研機構, ⁵愛知学院大)

1P-32

高pHでの澱粉の老化

○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)

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-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, 野坂隆文, 池野潤, 藤江未沙, 上田恭己 (松江栄養調理製菓専門学校)

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, 山中健太郎 (昭和女子大)

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, 秋山聰子, 鈴野弘子 (東京農大)

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¹, 大和裕子², 古海圭葉³

(¹関東学院大, ²元関東学院六浦こども園, ³関東学院六浦こども園)

1P-38

次世代に伝え継ぐ岐阜県の家庭料理 (第5報) 飛騨地域

○長屋郁子¹, 長野宏子², 堀光代¹, 山澤和子³, 木村孝子⁴, 辻美智子³, 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岐阜大, ³名古屋女子大, ⁴東海学院大, ⁵岐阜聖徳学園大短大, ⁶東海学園大 (非),

⁷中京学院大短大, ⁸各務原市立桜丘中)

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¹, 山澤和子², 長屋郁子¹ (¹岐阜市立女子短大, ²名古屋女子大)

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 (就実短大)

1P-41

沢あざみの食文化と成分特性 (一般成分および食物纖維) について

○山澤和子, 森菜摘, 安井見空 (名古屋女子大)

1P-42

「食道楽」にみる料理の特徴と再現性

○間宮貴代子¹, 小出あつみ¹, 山内知子¹, 松本貴志子², 阪野朋子²

(¹名古屋女子大, ²名古屋女子大短大部)

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, 宮地結加, 中丸葵惟 (静岡大)

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, 宮田美里, 三舟隆之, 西念幸江 (東京医療保健大)

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, 榎波清美, 田畑聖香, 松井理佳子 (仁愛大)

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¹, 伊尾木将之², 濑尾弘子¹, 江原絢子³, 大久保洋子⁴

(¹青山学院女子短大, ²クリックパッド(株), ³東京家政学院大, ⁴元実践女子大)

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, 深井康子 (富山短大)

- 1P-48 郷土料理「たらおさ」の実態調査**
○西澤千恵子, 上久保陽子¹, 阿部なづき², 吉村悦郎² (¹別府大, ²放送大)
- 1P-49 女子大学生における年末年始の食習慣について 一家庭の正月料理に及ぼす調理実習の影響一**
○高見朋子¹, 松田康子², 柴田圭子² (¹女子栄養大・院, ²女子栄養大)
- 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, 花田玲子 (東北女子大)
- 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¹, 齋藤優子², 高橋ひとみ¹, 山口真由¹, 中村恵子³
(¹鎌倉女子大, ²洗足こども短大, ³福島大)
- 1P-52 鹿児島県薩摩川内市上甑里地域の食と生活**
○森中房枝, 東愛奈 (鹿児島純心女子大)
- 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
—「山口まちめぐり食めぐり」モニターツアーの実施—**
○園田純子, 原田章子 (山口県立大)
- 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¹, 山崎薰¹, 吉野知子¹, 建路七織¹, 山岸美穂¹, 林一也¹, 田宮誠司²
(¹東京家政学院大, ²農研機構・北海道農業研究センター)
- 1P-55 味覚から連想する色について**
○笠原優子, 庄山茂子 (福岡女子大)
- 1P-56 カレーの効能・効果と新規レシピの考案**
○栗彩子, 森美紗希, 宮内莉華, 谷口 (山田) 亜樹子 (鎌倉女子大)
- 1P-57 希少糖D-ブシコースの煮豆への利用について**
○小川真紀子¹, 山本いず美¹, 熱田梨緒¹, 池田紗弥香¹, 大森香奈¹, 加治屋ひかる¹, 藤代梨那¹, 三浦百映子¹, 吉原瑞貴¹, 早川茂²
(¹ノートルダム清心女子大, ²香川大)
- 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¹, 金木尚志¹, 矢田歩², 黒須楓² (¹新渡戸文化短大, ²(株)壮闘)
- 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, 井門知里 (安田女子大)
- 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¹, 谷岡由梨², 中野長久³ (¹仁愛女子短大, ²東京農業大, ³大阪府立大)
- 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, 川端紗也花, 細川康輝, 鈴木直美, 尾崎圭司 (四国大)
- 1P-62 保育者からみた食物アレルギー児支援の課題**
○駒田聰子 (皇學館大)
- 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, 横口千鶴, 鈴木耕太 (山梨学院短大)
- 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, 永島伸浩 (武藏丘短大)
- 1P-65 『東亞同文書院大旅行誌』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 (愛知大短大)

〈2日目〉9月1日(木)

pA～pC会場 (共通講義棟1号館 4階)

掲示時間 9:00～15:00／討論時間 (奇数番号) 13:00～13:30／ (偶数番号) 13:30～14:00

2P-1 ソルガムきび粉パンの調製条件の検討

河口奈央, ○高崎禎子 (信州大)

2P-2 卵殻粉を添加した食パンの調理特性と低塩化

○島村綾¹, 今井麻理乃¹, 小泉昌子², 峯木真知子¹ (¹東京家政大, ²東京家政大・院)

2P-3 スロージュ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¹, 高村仁知², 畠中芳郎³, 志和睦⁴

(¹千里金蘭大, ²奈良女子大, ³大阪産業技術研究所, ⁴日本食品分析センター)

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¹, 小更かおる¹, 原沙友子¹, 橋詰奈々世², 榎本俊樹³

(¹東京家政大, ²金沢学院短大, ³石川県立大)

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, 鈴木慎吾, 伸辻亮作 ((株)生活品質科学研究所)

2P-6 米飯の物性測定法の特徴と適用性

○正岡亜紀, 上野茂昭, 島田玲子 (埼玉大)

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, 堀田奈美, 庭野瑞紀, 坂井淳一 (新潟大)

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¹, 鈴木惇² (¹東北生活文化大, ²修紅短大)

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

江口由, 伸西由美子, ○入江謙太朗 ((株)日清製粉グループ本社)

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¹, 重田沙帆都¹, 瀧田優姫¹, 田中沙季¹, 山岡早織¹, 山崎さおり¹, 齊藤優子², 高橋ひとみ¹, 中村恵子³, 河内公恵¹

(¹鎌倉女子大, ²洗足こども短大, ³福島大)

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, 石原佑希子, 藤江未沙, 池野潤, 上田恭己 (松江栄養調理製菓専門学校)

2P-12 未利用魚の活用方法の検討 —シイラとクロサギの活用—

○三木章江, 後藤月江, 渡邊幾子, 植田和美 (四国大短大部)

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 (四国大短大)

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, 辻雅子, 綿貫仁美, 建路七織, 吉野知子, 林一也, 四十九院成子 (東京家政学院大)

2P-15 鶏卵皮蛋の物理的特性および品質

○工藤美奈子, 小泉昌子, 峯木真知子 (東京家政大・院)

2P-16 里芋のぬめりがある部位

○阿部真弓, 佐藤佳織, 横山恵, 鈴木惇 (修紅短大)

- 2P-17 カキ「太秋」の鮮度保持技術**
○小河拓也（兵庫農技総セ）
- 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**
○八ヶ橋瑠子、大野侑、吉田瑞恵、河内公恵（鎌倉女子大）
- 2P-19 加熱方法の違いがさつまいもの食物纖維に及ぼす影響**
○池田倫子¹、小川宣子²、山中なつみ¹（¹名古屋女子大・院、²中部大）
- 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¹、岸田恵津¹、井奥加奈²（¹兵庫教育大・院、²大阪教育大）
- 2P-21 白菜キムチのフレーバーホイールの開発**
○森下美香、梅谷靖子、伊與田哲也（東海漬物（株））
- 2P-22 香草類ポリフェノールの機能性**
○鈴木啓子、中野ひとみ（相模女子大）
- 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、山内隆寛、雀寺隆文、明石貴裕（白鶴酒造（株））
- 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、秋山美展、石川匡子（秋田県立大）
- 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²、綾部園子^{1,2}、長井佑子¹、阿部雅子¹、神戸美恵子¹
(¹高崎健康福祉大、²高崎健康福祉大・院)
- 2P-26 原料形態の異なるだし汁の成分分析と官能評価**
○國井春菜¹、平野蓮美¹、地島昇平²、金高有里¹（¹十文字学園女子大、²（株）オリッジ）
- 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）
- 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^{1,2}、望月美左子²、牧昌生²、望月聰¹（¹大分大・院、²別府溝部学園短大）
- 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（下関短大）
- 2P-30 トマトライスの炊飯に関する研究**
○森井沙衣子^{1,2,3}、坂本薰^{1,3}、白杉（片岡）直子²
(¹兵庫県立大、²神戸大・院、³先端食科学研究センター)
- 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、香取めい、河崎杏菜、藤澤紀花、大中佳子、山口真由、河内公恵（鎌倉女子大）
- 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¹、井奥加奈¹、山田加奈子³、岸田恵津²、山本真子²
(¹大阪教育大・院、²兵庫教育大・院、³活水女子大)
- 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～**
○済渡久美^{1,2}、三浦春菜¹、石川伸一¹（¹宮城大、²東北生活文化大短大部）
- 2P-34 フードジャーによる軟化食に関する研究**
○福永祥子¹、三角真喜子¹、升井洋至^{1,2}（¹武庫川女子大、²武庫川女子大・栄養科学研究所）

- 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（京都華頂大）
- 2P-36 各種落し蓋による煮魚調理の仕上がりに及ぼす影響について**
○亀山周平, 小倉あい, 高原啓也, 上村慎一郎（ライオン（株））
- 2P-37 各種落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¹, 小倉あい², 高原啓也² (¹岐阜大, ²ライオン(株))
- 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¹, 三神彩子^{2,1}, 飯村（久松）裕子³, 小池温子¹, 長尾慶子⁴
(¹東京家政大, ²東京ガス(株), ³常磐大, ⁴東京家政大・院)
- 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¹, 三神彩子^{1,2}, 赤石記子¹, 飯村（久松）裕子³, 長尾慶子⁴
(¹東京家政大, ²東京ガス(株), ³常磐大, ⁴東京家政大・院)
- 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, 大山航, 野田真由, 平島円（三重大）
- 2P-41 大学生の野菜の認知状況の変遷**
○伊藤知子（帝塚山大）
- 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¹, 細辻珠紀¹, 齊藤大樹², 滝澤理仁², 河合崇², 中崎鉄也², 北島宣²
(¹近畿大・非常勤, ²京大・院・農)
- 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（新潟大）
- 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（長野県短大）
- 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, 柳沢幸江（和洋女子大）
- 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（昭和女子大・院）
- 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, 鈴木啓子（相模女子大）
- 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口数に関する研究**
○清水友里, 谷米（長谷川）温子, 若林素子, 清水みゆき（日本大）
- 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¹, 佐野睦夫², 大井翔², 香西みどり¹ (¹お茶の水女子大, ²大阪工業大)
- 2P-50 女子大生の栄養摂取量に関する研究**
○宇和川小百合¹, 色川木綿子², 峯木眞知子¹, 市丸雄平¹ (¹東京家政大・院, ²東京家政大)
- 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, 小川眞紀子, 五十地優希, 大島瑞季, 柿元日香里, 田中麻友美
(ノートルダム清心女子大)

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, 堀江麻友, 依光萌香, 平野里奈, 大島千穂, 村上心, 繢順子
(栃山女学園大生活科学部)

2P-53

熟達者と初心者の調理行動の相違点

○高橋ひとみ¹, 柳沢幸江² (¹鎌倉女子大, ²和洋女子大)

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, 中村眞理子 (札幌医科大保健医療学部作業療法学科)

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, 後藤葉子 (札幌医科大)

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, 今井恵, 山本恵利加, 安岡美緒, 竹田真弥 (近畿大)

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

○畠中裕貴¹, 川嶋比野², 織茂信尋³, 数野千恵子¹ (¹実践女子大, ²戸板女子短大, ³東信水産(株))

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, 片井媛貴 (京都ノートルダム女子大)

2P-59

オリーブ油の特性と短期大学生の嗜好性

○大西峰子¹, 古谷彰子^{1,2}, 佐藤成一¹, 平尾和子¹ (¹愛国学園短大, ²早稲田大)

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 (静岡大教育学部)

2P-61

油脂の過酸化物価測定における測定容器内の窒素ガス置換と

デンプン指示薬用デンプン選択の重要性について

○千葉俊之 (岩手県立大盛岡短大)

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, 大石貴美子, 川村麻美, 鈴木紗美, 村田朱音, 小林三智子 (十文字学園女子大)

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, 秋山聰子, 池田昌代 (東京農大)

2P-64

Aspergillus 属の酵素学的特性

○高橋真美 (戸板女子短大)

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, 中島俊介 (西南女学院大短大)

若手研究者発表奨励賞 ポスター発表

8月31日(木)・9月1日(金)

若手ポスター会場 (共通講義棟1号館 303)

掲示時間 9:00~15:00 / 討論日時 9月1日 (奇数番号) 13:00~13:30 / (偶数番号) 13:30~14:00

Y01 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¹, 近堂知子¹, 高橋節子¹, 平尾和子² (¹共立女子大, ²愛国学園短大)

Y02 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, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

Y03 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, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

Y04 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)

Y05 1A-3 圧縮米飯粒を用いた飯の老化の評価

○北原茉美, 大田原美保, 香西みどり (お茶の水女子大)

Y06 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)

Y07 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^{1,2}, 大西峰子¹, 三星沙織¹, 米山陽子¹, 平尾和子¹ (¹愛国学園短大, ²早稲田大)

Y08 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^{1,3}, 干野隆芳¹, 風見由香利², 早川文代², 羽倉義雄³

(¹アヲハタ(株)研究センター, ²(国研)農研機構, ³広大・院・生物圈)

Y09 1B-3 滋賀県伝統野菜の継承に向けた特性評価

○東亜莉沙¹, 森太郎², 岡本藍², 山下悟³, 上町達也⁴, 畠直樹⁴, 久保加織²

(¹滋賀大・院, ²滋賀大, ³前滋賀農技セ, ⁴滋賀県大)

Y10 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

○秋山聰子, 池田昌代, 鈴野弘子 (東京農大)

Y11 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¹, 笹倉仁美², 長尾慶子³, 小林理恵^{2,3}

(¹常磐大, ²東京家政大, ³東京家政大・院)

Y12 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 (畿央大・院健康科学研究所)

Y13 2D-4 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¹, 佐藤瑠子¹, 八川梨紗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)

Y14 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, 田川夕映奈, 富永美穂子 (長崎県立大シーボルト校看護栄養学部栄養健康学科)

- Y15 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¹, 村川秀樹², 吉田充史², 野村知未³, 石長孝二郎³, 杉山寿美⁴
(¹県立広島大・院, ²オタフクソース(株), ³広島女学院大, ⁴県立広島大)
- Y16 1D-4 パウンドケーキの嗜好性
○桑野恵理子, 中條祥子, 佐藤幸子(実践女子大)
- Y17 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, 本同宏成, 上野聰(広島大)
- Y18 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¹, 大場聖司¹, 神谷径明^{1,2}, 石川(高野)祐子³
(¹静岡農林技研・品質商品, ²静岡中遠農林, ³(国研)農研機構・食研部門)

特別企画 家庭料理

8月31日(木)・9月1日(金)

kA～kB会場(共通講義棟1号館 2階)

揭示時間 9:00～15:00

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¹, 菊地和美², 田中ゆかり³, 土屋律子⁴, 木下教子⁵, 坂本恵⁶, 佐藤恵³, 菅原久美子⁷, 畑井朝子⁸, 藤本真奈美³, 宮崎早花⁹, 村上知子¹⁰, 山口敦子¹¹
(¹函館短大, ²藤女子大, ³光塩短大, ⁴元北翔大, ⁵北翔大, ⁶札幌保健医療大, ⁷札幌国際大短大, ⁸元函館短大, ⁹酪農学園大, ¹⁰元北海道教育大, ¹¹天使大)

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¹, 澤田千晴¹, 熊谷貴子², 今井美和子³, 下山春香¹, 真野由紀子¹, 北山育子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)

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¹, 高橋秀子², 魚住惠¹, 菅原悦子³, 村元美代⁴, 渡邊美紀子², 富岡佳奈絵², 阿部真弓², 佐藤香織², 松本絵美¹, 岩本佳恵¹
(¹岩手県立大盛岡短大, ²修紅短大, ³岩手大, ⁴盛岡大)

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¹, 和泉眞喜子², 宮下ひろみ¹, 野田奈津実², 濱渡久美³, 矢島由佳¹
(¹仙台白百合女大, ²尚絅学院大, ³東北生活文化大短大部)

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¹, 熊谷昌則², 大野智子³, 山田節子¹, 三森一司¹, 高橋徹², 逸見洋子⁴, 駒場千佳子⁵, 長沼誠子⁶
(¹聖霊女子短大, ²秋田県総食研セ, ³青森県立保健大, ⁴秋田大, ⁵女子栄養大, ⁶元秋田大)

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¹, 平尾和子², 佐藤恵美子³, 宮地洋子⁴
(¹山形県立米沢栄養大, ²愛国学園短大, ³新潟県立大, ⁴青葉学院短大)

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¹, 會田久仁子², 阿部優子², 加藤雅子², 石村由美子², 中村恵子³, 津田和加子⁴, 福永淑子⁵
(¹郡山女子大, ²郡山女子大短大部, ³福島大, ⁴桜の聖母短大, ⁵文教大)

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¹, 佐藤幸子¹, 大久保洋子², 赤石記子³, 宇和川小百合³, 色川木綿子³, 加藤和子³, 成田亮子³, 伊藤美穂⁴, 香西みどり⁵
(¹実践女子大, ²元実践女子大, ³東京家政大, ⁴日本女子大, ⁵お茶の水女子大)

P-k9

神奈川県の家庭料理 おやつの特徴 間食(おやつ)を中心

○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, 清絢⁸, 小川暁子⁹
(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食と農の創造国際大校, 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神奈川県農業技術センター)

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¹, 成田亮子¹, 加藤和子¹, 島田玲子², 河村美穂², 名倉秀子³, 木村靖子³, 徳山裕美⁴, 松田康子⁵, 駒場千佳子⁵
(¹東京家政大, ²埼玉大, ³十文字学園女子大, ⁴帝京短大, ⁵女子栄養大)

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^{1,2}, 梶谷節子^{1,2}, 中路和子^{1,2}, 柳沢幸江^{1,3}, 今井悦子^{1,4}, 石井克枝^{1,5}, 大竹由美¹

(¹千葉県家庭料理研究委員会, ²千葉県立保健医療大, ³和洋女子大, ⁴聖徳大, ⁵淑徳大)

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¹, 荒田玲子², 石島恵美子³, 飯村裕子² (¹茨城キリスト教大, ²常磐大, ³茨城大)

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¹, 藤田睦² (¹十文字学園女子大, ²佐野短大)

P-k14

群馬県の家庭料理 おやつの特徴 粉もの

○堀口恵子², 神戸美恵子¹, 永井由美子, 阿部雅子¹, 高橋雅子³, 渡邊静³, 綾部園子¹

(¹高崎健康福祉大, ²東京農業大, ³明和学園短大)

P-k15

山梨県の家庭料理 おやつの特徴

○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東京学芸大, ²山梨大, ³相模女子大, ⁴大妻女子大, ⁵山梨県立北杜高)

P-k16

新潟県の家庭料理 おやつの特徴 おやつにみる食文化の特徴

○佐藤恵美子¹, 山口智子², 伊藤知子³, 伊藤直子⁴, 太田優子¹, 小谷スミ子⁵, 立山千草¹, 玉木有子⁶, 長谷川千賀子³, 松田トミ子³, 山田チヨ³, 渡邊智子⁷

(¹新潟県立大, ²新潟大, ³新潟県栄養士会, ⁴新潟医療福祉大, ⁵元十文字学園女子大, ⁶大妻女子大, ⁷千葉県立保健医療大)

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¹, 川上栄子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

(¹東海大短大, ²常葉大, ³静岡県立大, ⁴浜松調理菓子専門学校, ⁵静岡英和短大, ⁶日大短大, ⁷静岡大)

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¹, 吉岡由美¹, 高崎禎子², 小木曾加奈¹, 小川晶子¹ (¹長野県短大, ²信州大)

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, 守田律子, 原田澄子, 稗苗智恵子, 中根一恵 (富山短大)

P-k20

石川県の家庭料理 おやつの特徴 米ともち類を中心に

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

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¹, 佐藤真実², 岸松静代¹, 谷洋子² (¹仁愛女子短大, ²仁愛大)

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¹, 小出あつみ², 山内知子², 間宮貴代子², 松本貴志子², 森山三千江³, 山本淳子⁴, 近藤みゆき⁵, 石井貴子⁵, 小濱絵美⁵, 加藤治美⁶, 伊藤正江⁷, 筒井和美⁸, 野田雅子⁹, 亥子紗世¹, 菱田朋香¹⁰, 熊谷千佳¹

(¹東海学園大, ²名古屋女子大, ³愛知学泉大, ⁴愛知学泉短大, ⁵名古屋文理大, ⁶名古屋文理栄養士専門学校, ⁷至学館大, ⁸愛知教育大, ⁹愛知淑徳大, ¹⁰名古屋市立大病院)

P-k23

岐阜県の家庭料理 おやつの特徴 田畠や山の季節食材を活かしたおやつ

○辻美智子¹, 堀光代², 西脇泰子³, 木村孝子⁴, 長屋郁子², 坂野信子⁵, 長野宏子⁶, 山澤和子¹, 山根沙季⁷, 横山真智子⁸

(¹名古屋女子大, ²岐阜市立女子短大, ³岐阜聖徳学園大短大, ⁴東海学院大, ⁵東海学園大 (非), ⁶岐阜大, ⁷中京学院短大, ⁸各務原市立桜丘中)

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

- 鶴見裕子¹, 阿部稚里², 飯田津喜美², 磯部由香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, 駒田聰子⁹, 成田美代¹⁰, 平島円³, 水谷令子¹¹
(¹高田短大, ²三重短大, ³三重大, ⁴鈴鹿大短大, ⁵名古屋学芸大(非), ⁶元島根県大短大, ⁷鈴鹿大, ⁸安田女子大, ⁹皇學館大, ¹⁰元三重大, ¹¹元鈴鹿大)

P-k25

大阪府の家庭料理 おやつの特徴 手作りと既製品

- 八木千鶴¹, 阪上愛子², 澤田参子³, 原知子⁴, 東根裕子⁵, 山本悦子⁶
(¹千里金蘭大, ²元堺女子短大, ³元奈良文化女子短大, ⁴滋賀短大, ⁵大阪青山大, ⁶大阪夕陽丘学園短大)

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¹, 片寄眞木子², 坂本薰¹, 作田はるみ³, 田中紀子⁴, 富永しのぶ⁵, 原知子⁶, 本多佐知子⁷
(¹兵庫県立大, ²神戸市看護大(非), ³神戸松蔭女子大, ⁴神戸女子大, ⁵兵庫大, ⁶滋賀短大, ⁷神戸山手短大)

P-k27

京都府の家庭料理 おやつの特徴 地域ごとの比較

- 米田泰子¹, 桐村ます美², 河野篤子³, 坂本裕子⁴, 豊原容子⁴, 福田小百合⁵, 湯川夏子⁶
(¹元京都ノートルダム女子大・院, ²元成美大短大, ³京都女子大, ⁴京都華頂大, ⁵京都文教短大, ⁶京都教育大)

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¹, 石井裕子², 小西春江³, 久保加織⁴, 高橋ひとみ¹, 堀越昌子⁵
(¹滋賀短大, ²武庫川女子大, ³園田学園女子大短大, ⁴滋賀大, ⁵京都華頂大)

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¹, 喜多野宣子³, 志垣瞳², 島村知歩⁴
(¹奈良佐保短大(非), ²帝塚山大(非), ³大阪国際大, ⁴奈良佐保短大)

P-k30

和歌山県の家庭料理 おやつの特徴 地域で伝承してきた「おやつ」の特徴

- 橋ゆかり¹, 青山佐喜子², 川島明子³, 川原崎淑子⁴, 千賀靖子⁵, 三浦加代子³
(¹神戸松蔭女子学院大, ²大阪夕陽丘学園短大, ³園田学園女子大, ⁴元園田学園女子短大, ⁵元樟蔭東短大)

P-k31

鳥取県の家庭料理 おやつの特徴 米, 小麦, さつまいものおやつと食文化

- 板倉一枝, 松島文子(鳥取短大)

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¹, 藤井わか子², 横尾幸子³, 大野婦美子⁴, 小川眞紀子⁶, 青木三恵子⁵, 我如古菜月⁷, 藤堂雅恵⁸, 新田陽子⁷, 人見哲子⁹, 藤井久美子¹⁰
(¹中国短大, ²美作大短大部, ³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岡山県立大, ⁸美作大・院研究生, ⁹美作大, ¹⁰山陽学園大)

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¹, 奥田弘枝¹, 石井香代子², 近藤寛子², 渕上倫子², 高橋知佐子², 岡本洋子³, 海切弘子⁴, 前田ひろみ⁵, 政田圭子⁵, 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, 塩田良子¹⁰, 山口享子¹¹
(¹広島女学院大, ²福山大, ³広島修道大, ⁴広島大, 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広島文教女子大, ¹¹中国学園大)

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¹, 三木章江¹, 川端紗也花², 高橋啓子², 坂井真奈美³, 松下純子³, 長尾久美子³, 近藤美樹⁴, 金丸芳⁵
(¹四国大短大, ²四国大, ³徳島文理大短大, ⁴徳島文理大, ⁵徳島大・院)

P-k35

香川県の家庭料理 おやつの特徴 米・小麦・さつまいも・果物を使ったおやつ

○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-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¹, 宇高順子², 武田珠美³, 皆川勝子⁴, 亀岡恵子⁴

(¹松山東雲女子大 (非), ²愛媛大, ³熊本大, ⁴松山東雲短大)

P-k37

高知県の家庭料理 おやつの特徴 サツマイモ・糯米・小麦のおやつの多様性

○福留奈美¹, 小西文子², 五藤泰子², 野口元子 (¹お茶の水女子大, ²東海学院大)

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¹, 秋永優子², 八尋美希⁵, 松隈美希³, 宮原葉子⁴, 仁後亮介⁴, 伏谷仁美⁴, 山本亜衣³,

猪田和代⁶, 吉岡慶子³, 三成由美³

(¹九州栄養福祉大, ²福岡教育大, ³中村学園大, ⁴中村学園大短大, ⁵近畿大九州短大, ⁶太刀洗病院)

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ぶり

○西岡征子¹, 副島順子², 武富和美¹, 萱島知子³, 橋本由美子¹, 成清ヨシエ¹

(¹西九州大短大部, ²西九州大, ³佐賀大)

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の多様性

○富永美穂子¹, 安部春香¹, 高橋弘一², 石見百江¹, 久木野睦子³

(¹長崎県立大, ²新上五島町文化財課, ³活水女子大)

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屋

○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³, 戸次元子

(¹尚絅大短大部, ²尚絅大, ³熊本県立大)

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, 立松洋子¹, 望月美左子², 宇都宮由佳³, 篠原壽子⁴

(¹別府大短大, ²別府溝部学園短大, ³青山学院女子短大, ⁴東九州短大)

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-k44

鹿児島県の家庭料理 おやつの特徴 おやつと暮らしぶり

○森中房枝¹, 木之下道子¹, 山下三香子², 木下朋美², 竹下温子⁴, 新里葉子¹, 大富あき子⁵,

山崎歌織³, 福元耐子¹

(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静岡大, ⁵東京家政学院大)

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¹, 森山克子¹, 我那覇ゆりか², 名嘉裕子³, 田原美和¹

(¹琉球大, ²宮古学校給食調理場, ³デザイン工房美南海)