

一般社団法人日本調理科学会
2019 年度大会

プログラム

令和元年 8 月 26 日（月）・8 月 27 日（火）

中村学園大学

一般社団法人日本調理科学会 2019 年度大会のご案内

会 場：中村学園大学 (〒 814 - 0198 福岡県福岡市城南区別府 5 - 7 - 1)
(事務局 中村学園大学 栄養科学部 栄養科学科, E-mail : jscs2019@nakamura-u.ac.jp)

日 程：

8 月 26 日 (月) 受付 8 : 30 ~

※前納された方は、郵便振替払込受領証を受付にてお示しください。

大会・懇親会参加証、要旨集、弁当引換券をお渡しいたします。

- 9 : 30 ~ 10 : 30 口頭発表
- 10 : 45 ~ 11 : 15 ポスターセッション 奇数番号討論時間
- 11 : 15 ~ 11 : 45 ポスターセッション 偶数番号討論時間
- 10 : 45 ~ 11 : 45 特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」情報交換会
- 12 : 00 ~ 13 : 00 NPO キャンパーによる災害時デモ調理・活動報告会
- 13 : 00 ~ 13 : 45 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 : 00 ~ 17 : 00 学術講演会 「アジアの伝統食を未来へ継承」
 - 基調講演 : 「アジアの伝統食と健康－食生活と腸内細菌－」
中村学園大学薬膳科学研究所 所長 徳井教孝
 - 特別講演 I : 「インドの伝統医学を基本にした薬膳と健康」
School of Natural Product Studies, Jadavpur University,
Professor Pulok Kumar Mukherjee
 - 特別講演 II : 「中国の伝統医学を基本にした薬膳と健康」
上海中医薬大学中薬学院 教授 徐宏喜
 - 教育講演 : 「健康モデル食日本型薬膳とその調理法」
中村学園大学栄養科学部 教授 三成由美
- 9 : 30 ~ 16 : 00 ポスター掲示
- 9 : 30 ~ 16 : 00 特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」
- 10 : 00 ~ 16 : 00 食品・機器などの展示, 書籍展示販売
- 18 : 30 ~ 20 : 30 懇親会 西鉄グランドホテル 2 階 鳳凰の間 (受付 18 : 00 ~)
(学術講演会終了後 7 号館前より無料送迎バス及びタクシーをご利用になれます)

8 月 27 日 (火) 受付 8 : 30 ~

- 9 : 30 ~ 11 : 45 口頭発表
- 11 : 45 ~ 12 : 15 家庭料理研究委員会
- 13 : 00 ~ 13 : 30 ポスターセッション 奇数番号討論時間 (含 若手研究者発表奨励賞)
- 13 : 30 ~ 14 : 00 ポスターセッション 偶数番号討論時間 (含 若手研究者発表奨励賞)
- 13 : 00 ~ 14 : 00 教育講演「食品安全委員会のリスク評価について－アクリルアミドを例に－」
内閣府食品安全委員会委員 吉田充
- 14 : 15 ~ 15 : 15 口頭発表
- 9 : 30 ~ 15 : 30 ポスター掲示
- 9 : 30 ~ 15 : 30 特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」
- 10 : 00 ~ 15 : 30 食品・機器などの展示, 書籍展示販売

会 費：参加費 (研究発表要旨代を含む)

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 非会員学生 3,000 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 11,000 円

発表者への注意事項

各発表形式ごとに以下の注意事項を必ず守ってください。

1) 口頭発表：発表データは指定時間帯での事前入稿が必要です。

〔Microsoft Office PowerPoint 原稿作成上の注意〕

- ・文字フォントは Windows 初期状態の標準的なフォントをご使用ください。
- ・発表に使用するプロジェクターは全て WUXGA (1920 × 1200) です。PC は Windows10 を用意します。
- ・スライドの枚数に制限はありませんが、発表時間内に終了できるように作成してください。

(注) USB フラッシュメモリにコピーした発表データは、事前に職場や研究室で正しく映写できるか確認してください。発表者の責任による発表データの不具合につきましては、日本調理科学会 2019 年度大会実行委員会では一切責任を負いません。

〔データ入稿にあたっての注意〕

- ・登壇者は USB フラッシュメモリで発表データを会場にご持参下さい。データ入稿は演題番号ごとに時間や場所が定められています。期限内に入稿未了の場合発表できません。ウイルスチェックを行った後、各発表会場に応じた入稿教室の PC にデータをコピーしてください。データのコピーは、代理の方でも構いません。なお、メディアを差し込んだ状態や持ち込み PC での発表をすることはできません。PC に入れられた発表データは実行委員会が責任を持って消去いたします。ファイル名は、演題番号 (半角) + 筆頭者氏名 として下さい。

【発表データの入稿時間一覧表】

発表時間	入稿時間	演題番号				
8月26日 (月)午前	・8月26日 8:30-9:00	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
		1A-1～1A-4	1B-1～1B-4	1C-1～1C-4	1D-1～1D-4	1E-1～1E-4
		入稿教室 2401		入稿教室 2501		
8月27日 (火)午前	・8月26日 11:30-12:30 ・8月27日 8:30-9:00	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
		2A-1～2A-9	2B-1～2B-9	2C-1～2C-9	2D-1～2D-8	
		入稿教室 2401		入稿教室 2501		
8月27日 (火)午後	・8月26日 11:30-12:30 ・8月27日 12:00-13:00	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
		2A-10～2A-13	2B-10～2B-13	2C-10～2C-13	2D-9～2D-11	
		入稿教室 2401		入稿教室 2501		

〔発表時の注意〕

- ・登壇者は受付を済ませ、遅くとも発表予定時刻の 20 分前までに会場にお入りください。ご自身の発表の直前の発表が始まりましたら次演者席にお着きください。
- ・1 題につき発表時間 12 分、質疑応答 3 分です。
- ・発表時のパソコンの操作は登壇者自身で行ってください。
- ・発表が終わりましたら、速やかに降壇してください。

2) ポスター発表：討論時間 (コアタイム) が 30 分間設定されています。

- ・ポスターの掲示時間は、以下の通りです。
 - 1 日目 9:30 ~ 16:00
 - 2 日目 9:30 ~ 15:30
- ・掲示開始時刻の 10 分前までに掲示を終えてください。
- ・終了時刻までは剥がさないでください。
- ・登壇者は所定の討論時間帯には掲示場所で待機してください。
- ・ポスターの大きさ等は右の図を参考にしてください。
 - 表題 (演題名・所属・氏名) は縦 20cm × 横 60cm 以内としてください。
 - ポスターの大きさは縦 160cm × 横 90cm 以内としてください。
 - ポスター番号は実行委員会でご用意いたします。
 - 家庭料理 (特別企画) については家庭料理研究会からお知らせします。

3) 若手研究者発表奨励賞：発表が 2 回あります。

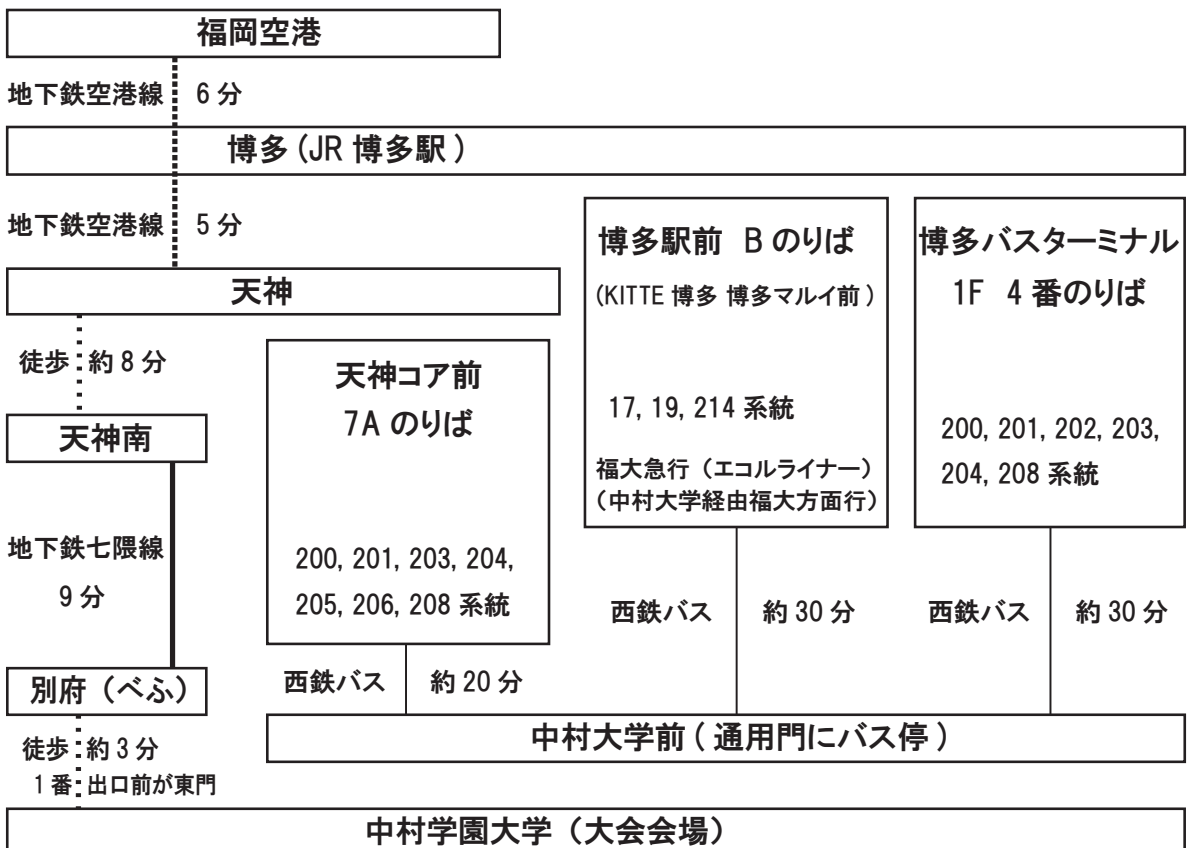
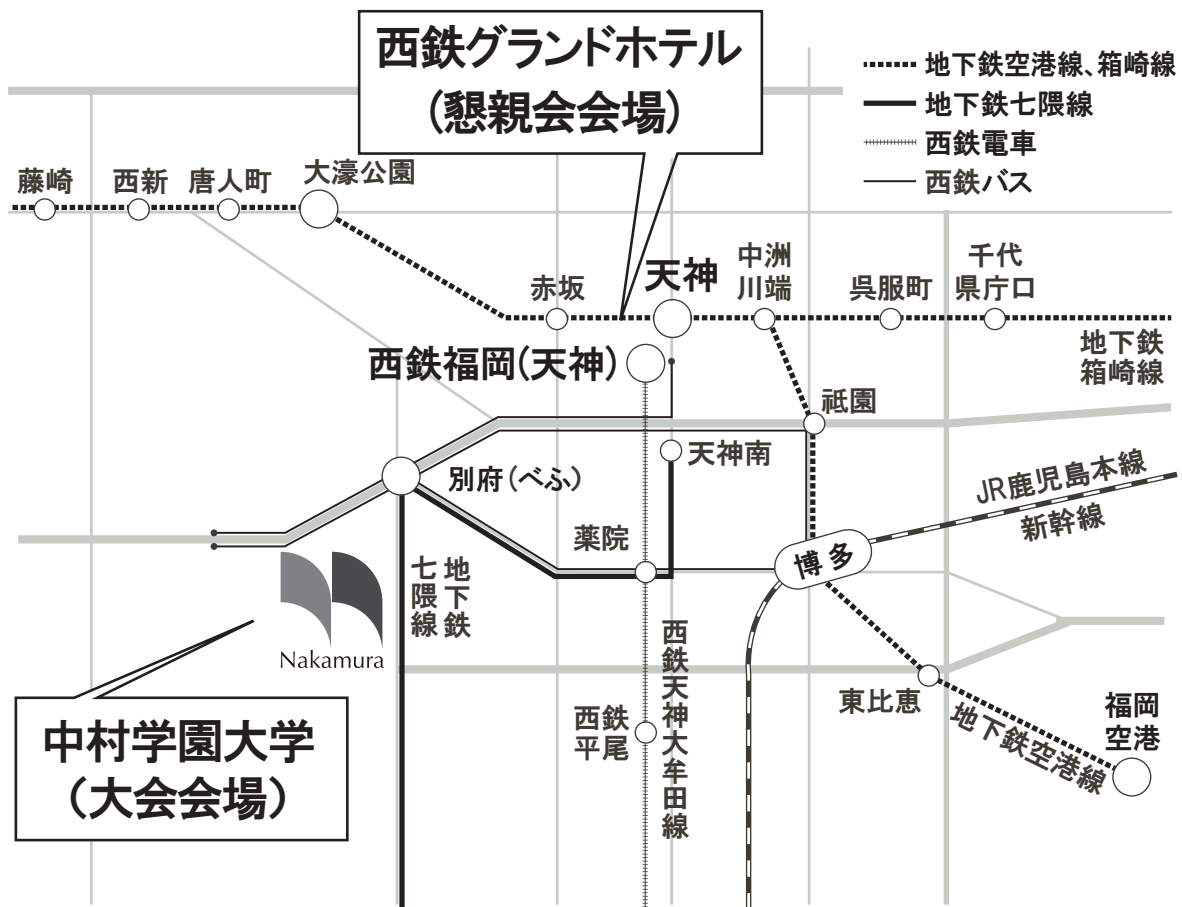
- ・若手研究者発表奨励賞に応募した方は、割り当ての口頭発表に加えて、当該内容のポスター掲示を 2 日間行い、2 日目のポスター発表討論時間帯にポスター説明を行う必要があります。

番号：実行委員会でご用意

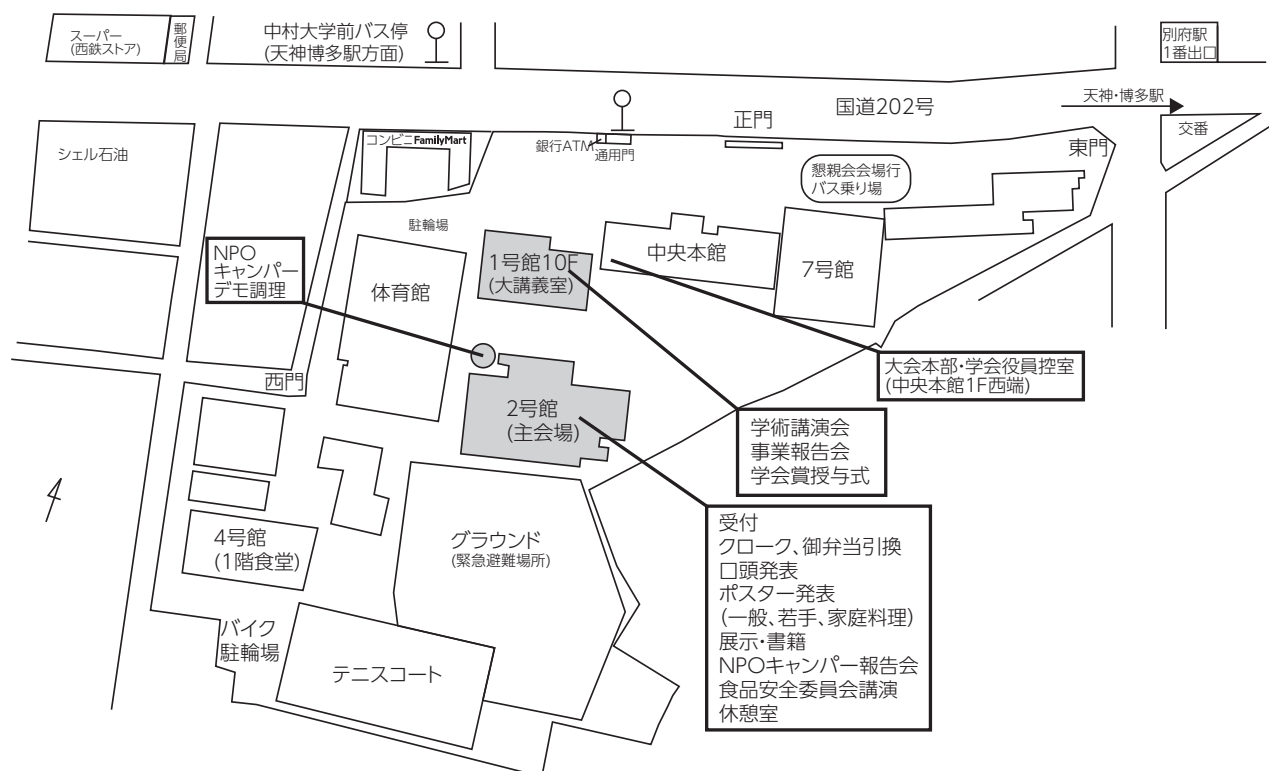
表題：各自でご用意
縦 20cm×横 60cm 以内

番号	演題名・所属・氏名
ポスター：各自でご用意 縦 160cm×横 90cm 以内	

会場へのご案内



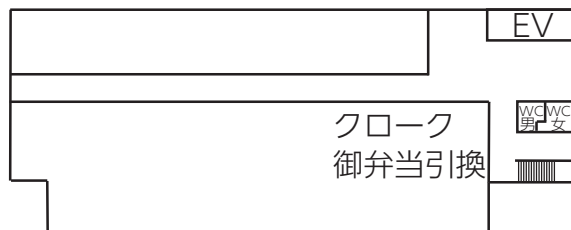
周辺・構内全体図



- ・1号館と2号館の2階が体育館やグラウンドのフロアとなります。
- ・1号館と2号館の間は2階部分の地盤が繋がっています。1階相互も通行が可能です。
- ・クロークにお預けになる大きな荷物をお持ちの方は、1号館と中央本館の間の通路を南へ進み、2号館1階入口からお入りになり、クロークで荷物を預け、2階受付へお越しください。荷物のない方は、1号館の大階段を上り2階を抜けると2号館玄関に出ます。
- ・1号館10階へはエレベーターが2台しかなく、開始時刻前は大変混みあいます。少し余裕を持ってご利用ください。
- ・食堂は4号館1階で軽食を営業予定です。1号館1階大階段脇にはベーカリーショップもあります。近隣には大きな飲食店はあまりありません。
- ・コンビニはバス停の通用門を出て左手すぐにファミリーマートとドラッグストアの併設店があります。
- ・本学は駐車場が非常に少ないため、自家用車での来場は禁止とします。近隣の有料駐車場をご利用下さい。またタクシーの迎車もお控えください。空港へは地下鉄が便利です。
- ・本学はキャンパス敷地内が全面禁煙となっております。ご理解とご協力をお願いします。

2 号館

1 階



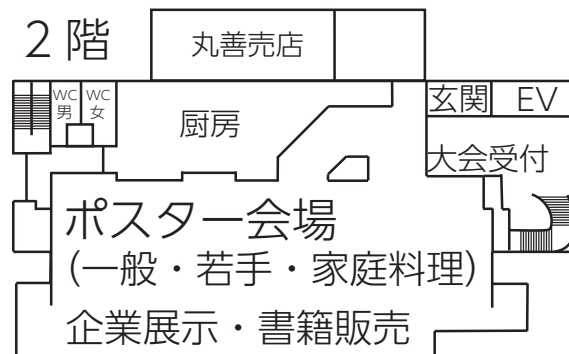
3 階



5 階



2 階



4 階



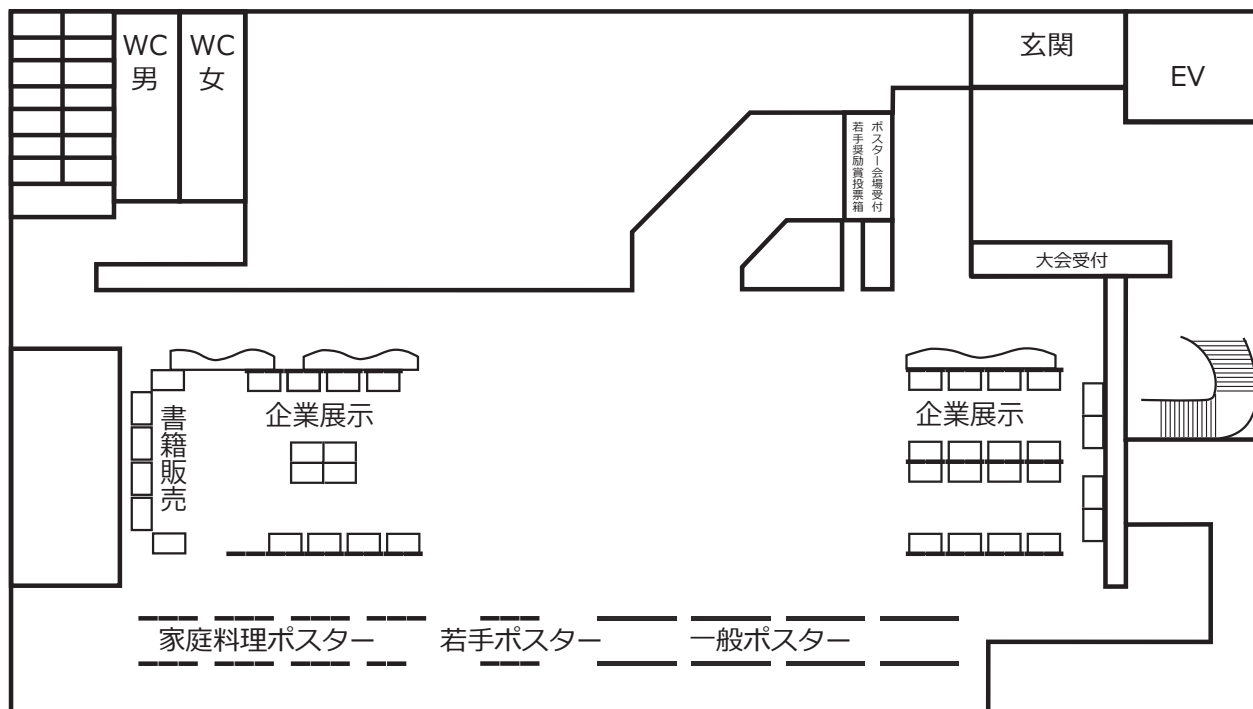
6 階



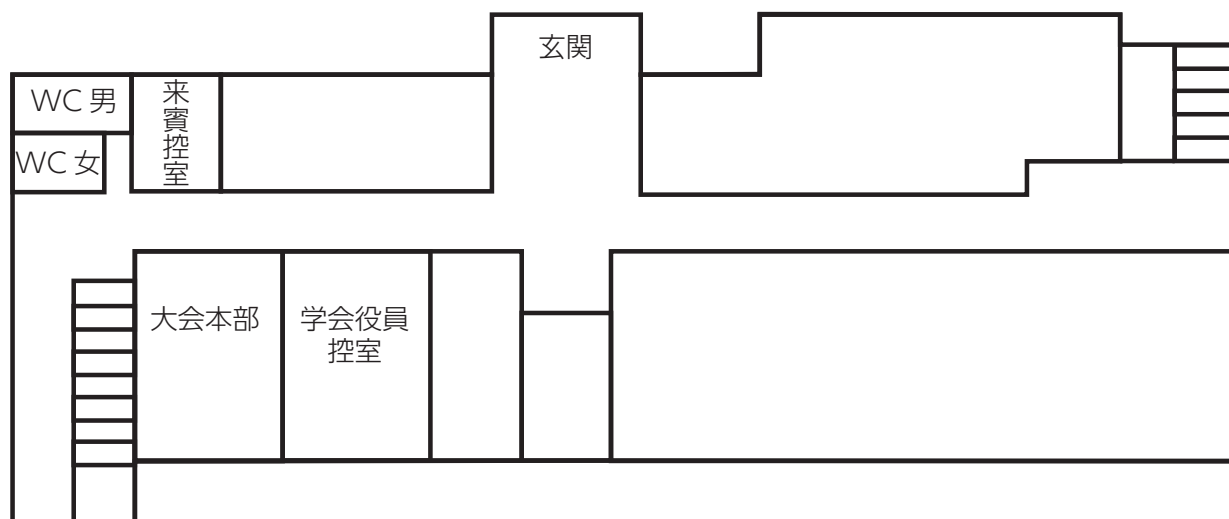
1号館10階大講義室

- ・事業報告会・学会賞授与式・学術講演は1号館1,2階よりエレベーターで10階へお上がりがください。10階には男女トイレもあります。
- ・大講義室は300名収容です。満員の場合には2号館4階A会場のサテライト会場で中継配信をいたしますのでご利用ください。

2号館2階食育館（ポスター・家庭料理・展示会場）



中央本館1階



会場および座長一覧表

8月26日（月）

口頭発表 【2号館4・5階】	A会場 2405	B会場 2406	C会場 2505	D会場 2506	E会場 2507
座長 9:30～10:30	1A-1～1A-4 升井洋至	1B-1～1B-4 中村恵子	1C-1～1C-4 飯島久美子	1D-1～1D-4 田原美和	1E-1～1E-4 菊崎泰枝

10:45～11:15	ポスターセッション 奇数番号討論時間	【2号館2階食育館】
11:15～11:45	ポスターセッション 偶数番号討論時間	

10:45～11:45	特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」 情報交換会	【2号館2階食育館】
-------------	---------------------------------	------------

12:00～13:00	NPO キャンパーによる災害時デモ調理	【2号館2階西側体育館前】
12:00～13:00	NPO キャンパー活動報告会	【2号館5階E会場】

13:00～13:45	一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式	【1号館10階大講義室】
-------------	----------------------------	--------------

14:00～17:00	学術講演会「アジアの伝統食を未来へ継承」 基調講演：「アジアの伝統食と健康－食生活と腸内細菌－」 中村学園大学薬膳科学研究所 所長 徳井教孝 特別講演Ⅰ：「インドの伝統医学を基本にした薬膳と健康」 School of Natural Product Studies, Jadavpur University, Professor Pulok Kumar Mukherjee 特別講演Ⅱ：「中国の伝統医学を基本にした薬膳と健康」 上海中医薬大学中薬学院 教授 徐宏喜 教育講演：「健康モデル食日本型薬膳とその調理法」 中村学園大学栄養科学部 教授 三成由美	【1号館10階大講義室】 【サテライト会場 2号館4階A会場】
-------------	--	---

9:30～16:00	ポスターセッション ポスター掲示	【2号館2階食育館】
	特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」	
	ポスター掲示	
	若手研究者発表奨励賞 ポスター掲示	
10:00～16:00	食品・機器などの展示	
	書籍展示販売	

18:30～20:30	懇親会（受付 18:00～）	【西鉄グランドホテル 2階 鳳凰の間】
-------------	----------------	------------------------

8月27日（火）

口頭発表 【2号館4・5階】	A 会場 2405	B 会場 2406	C 会場 2505	D 会場 2506
9:30 ～	2A-1 ～ 2A-5 (9:30 ～ 10:45) 柳沢幸江	2B-1 ～ 2B-4 (9:30 ～ 10:30) 武田珠美	2C-1 ～ 2C-3 (9:30 ～ 10:15) 峯木眞知子	2D-1 ～ 2D-4 (9:30 ～ 10:30) 真部真里子
10:15 ～			2C-4 ～ 2C-6 (10:15 ～ 11:00)	
10:30 ～		2B-5 ～ 2B-9 (10:30 ～ 11:45)	高松伸枝	
10:45 ～	2A-6 ～ 2A-9 (10:45 ～ 11:45)	舟木淳子		2D-5 ～ 2D-8 (10:45 ～ 11:45)
11:00 ～	新井映子		2C-7 ～ 2C-9 (11:00 ～ 11:45) 杉山寿美	藤井恵子

11:45～12:15	家庭料理研究委員会	【2号館5階E会場】
-------------	-----------	------------

13:00～14:00	教育講演：「食品安全委員会のリスク評価について ーアクリルアミドを例にー」 内閣府食品安全委員会 委員 吉田充	【2号館6階2604】
-------------	---	-------------

13:00～13:30	ポスターセッション 奇数番号討論時間 (含若手研究者発表奨励賞)	【2号館2階食育館】
13:30～14:00	ポスターセッション 偶数番号討論時間 (含若手研究者発表奨励賞)	

口頭発表 【2号館4・5階】	A会場 2405	B会場 2406	C会場 2505	D会場 2506
14:15～15:15	2A-10～2A-13 名倉秀子	2B-10～2B-13 時友裕紀子	2C-10～2C-13 磯部由香	2D-9～2D-11 (14:15～15:00) 松本美鈴

9:30～15:30	ポスターセッション ポスター掲示	【2号館2階食育館】
	特別企画「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」	
	ポスター掲示	
10:00～15:30	若手研究者発表奨励賞 ポスター掲示	
	食品・機器などの展示 書籍展示販売	

口頭発表

<1日目> 8月26日(月)

○：発表者

A会場【2号館 4階 2405】

9:30～10:30 [座長：升井洋至]

- | | |
|-------------|---|
| 1A-1 | 調味料を添加して炊飯した米飯の圧縮米飯粒を用いた老化評価
○大田原美保 ¹ , 北原茉美 ² , 大石恭子 ³ , 香西みどり ²
(¹ 東京聖栄大, ² お茶の水女子大, ³ 和洋女子大) |
| 1A-2 | 長期保存によるクズでんぷんの特性の変化
○久井志織 ¹ , 村元由佳利 ¹ , 松井元子 ¹ (¹ 京府大) |
| 1A-3 | RVAによる米飯老化挙動の評価
○奥西智哉 ¹ , 根井大介 ¹ (¹ 農研機構) |
| 1A-4 | 高 pH でのコーンスターチの糊化とゲルの特性
○平島円 ¹ , 藤本はるな 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) |

B会場【2号館 4階 2406】

9:30～10:30 [座長：中村恵子]

- | | |
|-------------|--|
| 1B-1 | プロテアーゼを用いた伊達巻の作製
○西原百合枝 ¹ , 杉本茉優 ¹ , 林田美穂 ¹ , 星野楓 ¹ , 宮原奈美 ¹ , 朝倉富子 ² , 舟木淳子 ¹
(¹ 福岡女子大, ² 東京大・院) |
| 1B-2 | 各種ミルクがカスタードプディングの物性に及ぼす影響
○阿相優香 ¹ (¹ 大妻女子大) |
| 1B-3 | 鶏種の違いによる卵の調理特性および食味特性
○小泉昌子 ¹ , 峯木真知子 ¹ (¹ 東京家政大・院) |
| 1B-4 | Y-03 調製時の牛乳温度が異なるカスタードプディングのテクスチャー特性と冷却遠心分離による脂質分画
○鈴木彩日 ¹ , 檀上沙梨 ¹ , 石橋ちなみ ² , 杉山寿美 ¹ (¹ 県立広島大・院, ² 県立広島大) |

C 会場【2号館 5 階 2505】

9:30～10:30 [座長：飯島久美子]

1C-1 真空調理法を利用した酢酸高摂取メニューの開発

○荒木彩¹，多山賢二²，阿部典子²，岡本洋子²（¹長崎県立大シーボルト校，²広島修道大）

1C-2 野菜の炒め調理におけるおいしさに関わる要素 —たまねぎの場合—

○和田珠子¹，安藤真美²，伊藤知子³，久保加織⁴，小寺真実⁵，高村仁知⁶，露口小百合⁷，中平真由巳⁸，林淑美⁹，原知子⁸，水野千恵¹⁰，明神千穂¹¹，村上恵¹²

（¹大手前短大，²大阪樟蔭女子大，³帝塚山大，⁴滋賀大，⁵神戸女子短大，⁶奈良女子大，⁷梅花女子大，⁸滋賀短大，⁹園田学園女子大短大，¹⁰神戸学院大，¹¹近畿大，¹²同志社女子大）

1C-3 炊飯時に発生する気泡が米飯に及ぼす影響

○小池成彦¹，伊藤雄一郎¹，逸見憲一¹（¹三菱電機株式会社）

1C-4 遠赤外線使い捨てナベの開発

○藤田萩乃¹（¹石川県立大）

D 会場【2号館 5 階 2506】

9:30～10:30 [座長：田原美和]

1D-1 大学生の食知識の定着について

○駒田聡子¹（¹皇學館大）

1D-2 女子高生における行事と行事装飾および行事食の結びつき

○山田直史^{1,3}，橋本萌衣^{1,2}（¹清心女子高，²ノートルダム清心女子大，³就実大・院）

1D-3 小児期の野菜嗜好および食育に関する検討

○高山裕子¹，菅原沙季²（¹聖霊女子短大，²元聖霊女子短大）

1D-4 女子大生の食事摂取状況とその内容からみた課題

○今村麻里子¹（¹東北女子大）

E 会場【2号館 5 階 2507】

9:30～10:30 [座長：菊崎泰枝]

1E-1 Y-12 レースクッキー調製法の検討

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

1E-2 産地の異なるコーヒー浸出液の特徴

○佐藤優望¹，村元由佳利¹，松井元子¹（¹京府大）

1E-3 セルロースを活用した高齢糖尿病患者向け新食感和菓子に関する研究—素材物性について—

○篠原亜里紗¹，森田彩水²，伊藤大晃²，河野俊夫²（¹高知大・院，²高知大）

1E-4 Y-11 ハナビラタケ由来多糖類のゲル形成と化学構造解析に関する研究

○古田絢姿¹，藤本大道²，新田陽子³（¹岡山県立大・院，²大和菌学研究所，³岡山県立大）

<2日目> 8月27日 (火)

○：発表者

A会場【2号館 4階 2405】

9:30～10:45 [座長：柳沢幸江]

- 2A-1 ナチュラルチーズを添加したパンの成分特性
○森田亜紀^{1,2}, 藤本章人¹, 香西みどり²(¹三菱商事ライフサイエンス株式会社, ²お茶の水女子大)
- 2A-2 グルテンフリー米粉パンの製パン性に及ぼすオリゴ糖と酵素の併用効果
○伊藤聖子¹, 加藤愛梨¹, 新井映子¹(¹静岡県立大)
- 2A-3 Y-05 卵・乳・小麦を使用しないグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす加熱方法の影響
○舟木愛美¹, 相浦桃花¹, 土岐田佳子¹, 藤井恵子¹(¹日本女子大)
- 2A-4 グルテン無添加大麦高含有食パンの製パン性支配因子と新規調製技術の開発
○中塚康雄¹, 天野正明², 垂井健³, 坂本守行⁴, 前川明俊⁵
(¹アンリエット(日本低糖質パン協会), ²宝田工業(株), ³こなや, ⁴福田製粉所, ⁵玄米のあきやん)
- 2A-5 Y-02 原料の異なるレジスタントスターチ・タイプ4添加パンの物性および嗜好性について
○島田良子^{1,2,3}, 西村響子¹, 安達真鈴³, 丸山結穂³, 吉村美紀^{1,2}
(¹兵庫県立大, ²先端食科学研究センター, ³大阪青山大)

10:45～11:45 [座長：新井映子]

- 2A-6 微細化食品素材の増粘効果に関する研究
○谷澤容子¹, 藤井友菜², 松宮健太郎³, 松村康生³, 香西みどり²
(¹甲子園大, ²お茶の水女子大, ³京都大)
- 2A-7 加熱によるジャガイモの品質変化の解析
○川口穂¹, 福岡美香¹, 酒井昇¹(¹東京海洋大・院)
- 2A-8 大麦と米の内在性酵素が混炊中の糖生成に及ぼす影響
○浜守杏奈¹, 大倉哲也², 香西みどり³(¹新渡戸文化短大, ²十文字学園女子大, ³お茶の水女子大)
- 2A-9 Y-01 ソバ粉天ぷら衣の嗜好性向上を目指したソバ内層粉の利用効果
○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)

14:15～15:15 [座長：名倉秀子]

- 2A-10 調理教育のためのカードを用いた調理シュミレーションの有用性
○高橋ひとみ¹, 佐治伸郎¹, 柳沢幸江²(¹鎌倉女子大, ²和洋女子大)
- 2A-11 VRを活用した「火」の学び教材の学習効果 その1 研究デザインと調理実習時の情動評価
○河原ゆう子¹, 伊藤久敏¹, 清水彩子², 丸山智美²(¹東邦ガス(株), ²金城学院大)
- 2A-12 VRを活用した「火」の学び教材の学習効果 その2 調理実習時のループリック評価
○清水彩子¹, 丸山智美¹, 河原ゆう子², 伊藤久敏²(¹金城学院大, ²東邦ガス(株))
- 2A-13 VRを活用した「火」の学び教材の学習効果 その3 開発コンセプトの検証・評価
○伊藤久敏¹, 河原ゆう子¹, 清水彩子², 丸山智美²(¹東邦ガス(株), ²金城学院大)

B会場【2号館 4階 2406】

9:30～10:30 [座長：武田珠美]

- 2B-1** 千葉県 匝瑳市指定文化財「大浦ごぼう」の物性に与えるゆで汁の影響
○古本美栄^{1,2}、中島肇^{1,3} (¹和洋女子大・院, ²服部栄養専門学校, ³和洋女子大)
- 2B-2** 福祉型障害児入所施設における軽度知的障害児を対象とする調理学習の経過評価
管理栄養士の支援内容に着目して
○上田由香理¹、日笠有理¹、富田文代² (¹大阪樟蔭女子大, ²滋賀県立近江学園)
- 2B-3** Y-07 「元就公山口御下向の節饗応次第」に記された戦国期毛利氏の饗応食の再現
○渡部真子¹、鈴木彩日²、松村知歩¹、水梨恵¹、石橋ちなみ¹、岡田玄也¹、杉山寿美²
(¹県立広島大, ²県立広島大・院)
- 2B-4** Y-08 関西地区の一般家庭における煮物調理の実態調査
○山崎一諒¹、池内ますみ²、上中登紀子³、奥田展子³、澤田崇子⁴、志垣瞳⁵、須谷和子⁶、
長尾綾子⁷、花崎憲子³、升井洋至³、三浦さつき²、水野千恵⁸、山下英代⁹、山本由美¹⁰
(¹兵庫大, ²奈良佐保短大, ³武庫川女子大, ⁴関西福祉科学大, ⁵帝塚山大, ⁶大阪青山大,
⁷元滋賀短大, ⁸神戸学院大, ⁹元兵庫大, ¹⁰池坊短大)

10:30～11:45 [座長：舟木淳子]

- 2B-5** たくあん臭の出ない大根新品種「サラホワイト」のロングライフサラダ適性について
○山口智¹、坂本由里子¹、西田毅¹、金子元²、山田渉³、山本直之⁴、森光康次郎⁵、石田正彦⁶、
島本國一¹
(¹ケンコーマヨネーズ(株), ²(株)中央フーズ, ³渡辺農事(株), ⁴宮崎大, ⁵お茶の水女子大,
⁶農研機構)
- 2B-6** 冷凍根菜における凍結速度と品質の関係性
○島田沙織¹、石田一晃¹、石田亘¹ (¹株式会社日清製粉グループ本社)
- 2B-7** ボイル緑色野菜の退色抑制技術の開発
○山本純¹、井上萌恵¹、黒瀧秀樹¹、松元一頼¹ (¹奥野製菓工業(株))
- 2B-8** ハイパースペクトルイメージングを用いた漬物における成分の浸透の可視化
○石川伸一¹、小室綾菜¹ (¹宮城大)
- 2B-9** Y-04 新タマネギ葉の呈味特性と有効利用法に関する研究
○湯浅正洋¹、上野真由子¹、川邊田晃司²、森川真帆²、石見百江¹、松澤哲宏¹、富永美穂子³
(¹長崎県立大, ²長崎県立大・院, ³広島大・院)

14:15～15:15 [座長：時友裕紀子]

- 2B-10** 加熱温度と調理時間でつくり出すジビエ肉の美味しさ
～美味しいジビエで、農業と食環境の持続可能な発展を～
○秋元真一郎¹、迫井千晶^{1,2,3}、五領田小百合^{1,2,3}、山田研^{2,3}
(¹株式会社辻料理教育研究所 エコール 辻 東京, ²学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校,
³株式会社辻料理教育研究所 辻静雄料理教育研究所)
- 2B-11** 鶏肉の焼成過程における焼き色変化と香气成分の関係
○石澤薫¹、福岡美香¹、吉江由美子²、松尾悠³、酒井昇¹ (¹東京海洋大・院, ²東洋大, ³東京大・院)
- 2B-12** マダイの焼成過程における焼き色変化と香气成分の関係
○古川裕子¹、福岡美香¹、吉江由美子²、松尾悠³、酒井昇¹
(¹東京海洋大・院, ²東洋大, ³東京大・院)
- 2B-13** クリームの温度がエスプーマ法による魚料理に及ぼす影響
○小泉和子¹、小泉昌子¹、和田涼子¹、峯木真知子¹ (¹東京家政大・院)

C会場【2号館 5階 2505】

9:30～10:15 [座長：峯木真知子]

- 2C-1 夏季に漁獲されたムール貝のエキス成分
○平林真弓^{1,2}, 岡崎尚², 谷本昌太³ (¹県立広島大・院, ²山陽女子短大, ³県立広島大)
- 2C-2 セルラーゼの製餡利用の可能性
○久下貴紀¹, 平野勝紹¹, 枡尾巧¹ (¹物産フードサイエンス株式会社)
- 2C-3 おからの微粒化がアミラーゼの活性阻害と *Roseburia intestinalis* の酪酸産生に与える効果
○長野隆男¹, 栗原新² (¹石川県立大, ²近畿大)

10:15～11:00 [座長：高松伸枝]

- 2C-4 油脂の劣化指標とフライ食品の喫食前後の香ばしさの関係
○柿本健一¹, 岡本裕樹¹, 木村功¹, 多田早希¹, 井上賀美¹
(¹株式会社 J-オイルミルズ フードデザインセンター)
- 2C-5 フライ食品喫食時における香ばしさと香気成分の関係について
○岡本裕樹¹, 木村功¹, 柿本健一¹, 多田早希¹, 井上賀美¹
(¹株式会社 J-オイルミルズ フードデザインセンター)
- 2C-6 揚げ油の新規劣化分析手法の開発
○荒井恵美子¹, 名和田清子¹, 大武義人² (¹島根県立大, ²長岡技術科学大)

11:00～11:45 [座長：杉山寿美]

- 2C-7 Y-06 サラダの色彩が色イメージと嗜好性に及ぼす影響：アンケート調査からみえること
○松田寛子^{1,2}, 山口智³, 佐藤真弓³, 加藤由香³, 白璐³, 柴田奈緒美⁴, 島本国一³
(¹日本獣医生命科学大, ²東京海洋大, ³ケンコーマヨネーズ(株), ⁴岐阜大)
- 2C-8 Y-09 通所リハビリテーション施設に通う高齢者の食習慣と腸内細菌叢に関する断面調査
○寺師美里¹, 入来寛², 大仁田あずさ², 山本克也³, 嶋川成浩³, 林秀之³, 三成由美^{1,2}, 徳井教孝^{1,2}
(¹中村学園大・院, ²中村学園大, ³西部ガス(株))
- 2C-9 Y-10 福岡県農村地域と沖縄県離島の児童・生徒における食生活習慣と食品摂取と腸内細菌叢に関する疫学調査
○山本彩織¹, 御手洗早也伽², 熊谷奈々², 向坂幸雄³, 宮原葉子², 三成由美^{1,2}, 徳井教孝^{1,2}
(¹中村学園大・院, ²中村学園大, ³中村学園大短大)

14:15～15:15 [座長：磯部由香]

- 2C-10 日本語学習者においしさを伝える表現
ーオノマトペ基本語彙にみる食べ物関連用語と用法ー
○福留奈美¹ (¹東京聖栄大)
- 2C-11 キュウリ小口スライス包丁操作のモーションデータから得られる特徴量の機械学習による分類
○由良亮¹, 萩原勇人², 梅林千恵子², 浜野純⁴, 藤岡美香¹, 山本麻衣¹, 楠瀬千春³
(¹中京学院大短大, ²東筑紫短大, ³九州栄養福祉大, ⁴早稲田大)
- 2C-12 栄養士養成課程の学生の献立作成能力と調理技術の習熟度との関連性について
○鷺頭哲男¹, 岩原由美子¹, 大坪紫乃¹, 小林奈穂¹, 菅原昭恵¹, 荒井威吉¹
(¹国際調理製菓専門学校)
- 2C-13 多文化主義社会における管理栄養士のための調理学実習のあり方
ーカナダ, ブリテッシュコロンビア大学の事例よりー
○明神千穂¹ (¹近畿大)

D 会場【2号館 5 階 2506】

9:30 ~ 10:30 [座長：真部真里子]

- 2D-1** **マグロずしの風味に及ぼす食酢の影響について**
○白石旭¹，赤野裕文¹，稲垣英明²，古田久美子²，元井彩加²
(¹株式会社Mizkan, ²マルハニチロ株式会社)
- 2D-2** **苦味が煎茶の濃さに及ぼす影響**
○劉堯煒¹，長尾昭彦¹，小林三智子¹ (¹十文字学園女子大・院)
- 2D-3** **ニンジンピューレ中の粒子が呈する口中感覚の評価に関する研究**
○中野優子¹，早川文代¹，香西みどり² (¹農研機構・食品研, ²お茶の水女子大)
- 2D-4** **淡口醤油はかつおだし・鰹節の減塩効果を増強する**
○武内捺未¹，石本泰之¹，新居早也佳¹，小原忠雄¹ (¹ヒガシマル醤油 (株))

10:45 ~ 11:45 [座長：藤井恵子]

- 2D-5** **気泡混合ゲルの物理的特性と嚥下特性**
○高橋智子¹，中川裕子²，大越ひろ³ (¹神奈川工科大, ²実践女子大, ³日本女子大)
- 2D-6** **口腔内咀嚼嚥下過程と TPA パラメータ**
○西成勝好¹，ツルカヌミハエラ²，ローゼンタールアンドルー³，中馬誠⁴，方亜鵬⁵
(¹湖北工業大, ²Fresenius Kabi Deutschland GmbH, ³ノッチンガム大,
⁴三栄源エフエフアイ, ⁵上海交通大)
- 2D-7** **いも類の異なる調理操作における物理的特性と機能性成分変化**
○山本淳子¹，森山三千江² (¹愛知学泉短大, ²愛知学泉大)
- 2D-8** **コンニャクおよび卵白ゲルへのグルコースの浸透量に及ぼす温度の影響**
○謝裕基¹ (¹(公財) 東洋食品研究所)

14:15 ~ 15:00 [座長：松本美鈴]

- 2D-9** **島根県産コシヒカリ(浜田市旭町坂本集落)の天日干しと非天日干しの食味評価
ー食事サービス実習(給食管理実習)におけるアンケート調査ー**
○石田千津恵¹ (¹島根県立大)
- 2D-10** **福井の伝統野菜の認知度と「越前白茎ごぼう」の抗酸化性について**
○佐藤真実¹，青竹未峰，齋藤日菜，鈴木唯 (¹仁愛大)
- 2D-11** **ローズマリーティー摂取が男子大学生の筋温に与える影響**
○萱島知子¹，大久保佳美¹，野口彩¹，町田正直¹ (¹佐賀大)

ポスターセッション

<1日目> 8月26日(月)

○：発表者

ポスター会場【2号館 2階 食育館】

掲示時間 9:30～16:00 / 討論時間 (奇数番号) 10:45～11:15 / (偶数番号) 11:15～11:45

1P-1	卵殻粉添加によるシュー生地調製の調製について ○大雅世 ¹ , 武藤隆 ¹ , 辰口直子 ² (¹ 国際学院埼玉短大, ² 和洋女子大)
1P-2	調理工程におけるベーグルの破断特性 ○長岡麻紀 ¹ , 小崎香澄 ¹ , 佐藤幸子 ¹ (¹ 実践女子大)
1P-3	エスプーマ調理法による米ゲルを用いた泡米粥の調理特性 ○駒込乃莉子 ¹ , 山本菜美 ¹ , 和田涼子 ¹ , 加藤和子 ¹ , 峯木真知子 ¹ (¹ 東京家政大)
1P-4	離乳食粥中のレジスタントスターチ量の変化に関する検討 ○金高有里 ¹ , 中島万季 ¹ , 田中藍 ¹ , 中村禎子 ¹ , 田辺賢一 ² (¹ 十文字学園女子大, ² 名古屋女子大)
1P-5	ソバ粉シューの膨化性を高める調製条件の検討 ○橋詰奈々世 ¹ , 谷口明日香 ² , 柴岳朗 ³ , 小林理恵 ^{1,2} (¹ 東京家政大, ² 東京家政大・院, ³ 日穀製粉株式会社)
1P-6	多孔質固体食品の食感の定量的評価 ○行方千晴 ¹ , 小澤希望 ¹ , 二宮和美 ¹ , 山口勇将 ² , 熊谷日登美 ² , 熊谷仁 ¹ (¹ 共立女子大・院, ² 日大生資料)
1P-7	米粉・大豆タンパク質・小麦粉混合系クッキーの物性, 嗜好性, 咀嚼性の関連 堀早織 ¹ , ○永井紘太 ² , 澤村弘美 ¹ , 吉村美紀 ¹ (¹ 兵庫県立大, ² 兵庫県立大・院)
1P-8	市販パスタの組織構造 ○佐藤靖子 ¹ , 鈴木惇 ² (¹ 東北生活文化大, ² 修紅短大)
1P-9	加熱調理したキントキマメレクチンの性質と各種ガン細胞への影響 ○畦五月 ¹ , 秋山純一 ² (¹ 香川大, ² 吉備国際大)
1P-10	大量調理施設における卵調理加工食品の緑変防止 5 有機酸によるSH基封鎖効果の検討 ○山田夏代 ¹ , 高木明奈 ¹ , 大橋かすみ ² , 松本祥子 ³ , 板橋未奈, 山澤正勝 ¹ (¹ 名古屋文理栄養士専門学校, ² 愛知淑徳大, ³ ティンクルなごや)
1P-11	乳酸発酵卵白による魚の臭み低減効果 ○福岡真実 ¹ , 久保愛実 ¹ , 出井明子 ¹ , 倉田幸治 ¹ , 前島卓哉 ¹ , 柳澤琢也 ¹ (¹ キューピー株式会社)
1P-12	無毒フグ(養殖)から異なる温度で抽出された肝油の特性 ○大貫和恵 ¹ , 岡本朋花 ² , 田中宏枝 ¹ , 飛田香葉美 ¹ , 五百藏良 ³ , 野口玉雄 ⁴ (¹ 茨城キリスト教大, ² 茨城キリスト教大・院, ³ 東京医療保健大, ⁴ 東京医療保健大・院)
1P-13	阿波地美栄(シカ肉)消費拡大への取り組み ○植田和美 ¹ , 三木章江 ¹ (¹ 四国大短大)
1P-14	阿波地美栄(シカ肉)を使用した料理レシピの開発 ○三木章江 ¹ , 植田和美 ¹ (¹ 四国大短大)
1P-15	豆類由来の難消化性素材を利用した新食感小豆餡の研究 素材の熱水分特性 ○河野俊夫 ¹ , 篠原亜里紗 ² , 森田彩水 ¹ , 伊藤大晃 ¹ (¹ 高知大, ² 高知大・院)
1P-16	女子学生におけるセロリの生および加熱法別嗜好性と料理提案 ○小出あつみ ¹ , 間宮貴代子 ¹ , 阪野朋子 ² , 松本貴志子 ² , 山内知子 ¹ , 山澤和子 ¹ (¹ 名古屋女子大, ² 名古屋女子大短大)

1P-17	タケノコにおける結晶と脂質の分布 ○富岡佳奈絵 ¹ , 横山恵 ¹ , 阿部友衣子 ¹ , 阿部真弓 ¹ , 佐藤佳織 ¹ , 鈴木惇 ¹ (¹ 修紅短大)
1P-18	保蔵馬鈴しょの調理加熱における機能性の比較 ○綿貫仁美 ¹ , 山崎薫 ¹ , 戸塚智子 ² , 千代田路子 ³ , 有泉雅弘 ³ , 林一也 ¹ (¹ 東京家政学院大, ² デリア食品 (株), ³ キューピー (株))
1P-19	リンゴの低アレルギー化と抗酸化性に及ぼす調理条件の影響 ○赤石記子 ¹ , 織部真由 ¹ , 畔上ほのか ¹ , 長尾慶子 ² (¹ 東京家政大, ² 東京家政大・院)
1P-20	抽出溶媒の違いがレンコン皮由来ポリフェノール精製物の特性に及ぼす影響 ○鶴田裕美 ¹ , 柘植圭介 ¹ , 澤田和敬 ¹ , 岩元彬 ¹ (¹ 佐賀県工業技術センター)
1P-21	半乾燥野菜を用いた調理及び加工品における嗜好性の検討 ○飯村裕子 ¹ , 長尾慶子 ² , 笹原由雅 ³ (¹ 常磐大, ² 東京家政大・院, ³ (株) ニチレイフーズ)
1P-22	アブラナ科野菜のアミノ酸成分値と食味の関係性 ○松下実代 ¹ (¹ 龍谷大)
1P-23	米料理に対する生醤油の調理特性 (第2報) -ピラフ調理時の効果- ○安藤真美 ¹ , 北尾悟 ¹ , 阪上了一 ² (¹ 大阪樟蔭女子大, ² キッコーマン (株))
1P-24	うま味・甘味との相互作用を利用した高塩分濃度食品における減塩方法の検討 ○石川匡子 ¹ , 山崎桃子 ² , 高橋徹 ³ , 塚本研一 ³ (¹ 秋田県立大, ² 秋田県立大・院, ³ 秋田県総合食品研究センター)
1P-25	みりんを利用したお菓子への活用 ○安谷屋倭子 ¹ , 深作貴子 ¹ , 金井美恵子 ² , 大迫早苗 ¹ (¹ 相模女子大短大, ² 東都大)
1P-26	調製時における塩および油添加タイミングの違いによる塩味の感じ方 ○佐川敦子 ¹ , 笹原由雅 ² , 鎌形潤一 ² , 青木仁史 ² , 大橋きょう子 ³ (¹ 昭和女子大, ² (株) ニチレイフーズ, ³ 昭和女子大・院)
1P-27	ムクナ豆餡の最適な調製方法と和菓子への利用 ○飯島久美子 ¹ , 廣田成美 ¹ , 岩井あすか ¹ , 郡山貴子 ² (¹ 東洋大, ² お茶の水女子大)
1P-28	凍結発酵乳エスプーマの物性と嗜好性 ○富永美穂子 ¹ , 中野綾香 ² , 富永真美 ² , 湯浅正洋 ² (¹ 広島大, ² 長崎県立大)
1P-29	機能性油脂を添加したマッシュポテトの力学特性と食べやすさ ○大須賀彰子 ¹ , 高橋智子 ² , 大越ひろ ¹ , 藤井恵子 ¹ (¹ 日本女子大, ² 神奈川工科大)
1P-30	大量調理機器を用いた湿式加熱が食品の性状に与える影響 ○菊池亮子 ¹ , 吉永奈津希 ¹ , 藤井俊輔 ¹ , 湯浅正洋 ² , 古賀貴子 ¹ (¹ 長崎国際大, ² 長崎県立大)
1P-31	小麦加工品におけるアピオスイソフラボン配糖体のアグリコン化 ○奈良一寛 ¹ , 堀江祐範 ² , 塩沼美穂 ¹ , 我田優里 ¹ , 枡原加奈子 ¹ (¹ 実践女子大, ² 産総研)
1P-32	スチームコンベクションオーブンにおける焼き色特性把握のための簡易的方法の検討 ○長井祐子 ¹ , 柏倉真衣 ¹ , 神戸美恵子 ² , 綾部園子 ¹ (¹ 高崎健康福祉大, ² 桐生大)
1P-33	佃煮調理におけるショウガ含有成分の変化と調味料の影響 ○山崎英恵 ¹ , 西村大樹 ¹ , 小山鐘平 ² (¹ 龍谷大, ² 株式会社神宗)
1P-34	有機酸配合による惣菜の超高压処理時の風味変化抑制 ○中本大介 ¹ , 上地利征 ² , 戸塚智子 ² , 丸山潤 ² , 相羽孝亮 ¹ (¹ キューピー株式会社, ² デリア食品株式会社)
1P-35	地産地消推進活動 島根県産食材を用いたワンプレートメニューの検討 ○藤江未沙 ¹ , 池野潤 ¹ , 永瀬敬頭 ¹ , 福岡未菜 ¹ , 古川小夏 ¹ , 上田恭己 ¹ (¹ 松江栄養調理製菓専門学校)

1P-36	真空フライケールチップスの性状と構造の関連 ○吉村美紀 ¹ , 澤村弘美 ¹ , 古澤初 ¹ , 大皿一寿 ² , 鯛かおる ³ , 高山裕貴 ⁴ (¹ 兵庫県立大, ² (株) ナチュラリズム, ³ (株) アトラステクノサービス, ⁴ 兵庫県立大・院)
1P-37	NHK ラジオ「女性教室」(1950～1965年)で紹介された食生活 ーテキストに掲載された広告による考察ー ○高橋洋子 ¹ (¹ 新潟大)
1P-38	産金学連携 市販ドレッシングの開発 野菜サラダとして商品化されるまで ○根津美智子 ¹ , 樋口千鶴 ¹ , 鈴木耕太 ¹ (¹ 山梨学院短大)
1P-39	こどもひとり調理力の育成 宇都宮由佳 ² , 瀬尾弘子 ³ , 田渕弘子 ¹ , 佐藤陽子 ¹ , ○福永淑子 ¹ (¹ 文教大, ² 学習院女子大, ³ 大妻女子大短大)
1P-40	鹿児島県南さつま市坊津町における昭和時代のかつお漁業と食生活 ○大富あき子 ¹ , 大富潤 ² (¹ 東京家政学院大, ² 鹿児島大)
1P-41	鹿児島県の郷土料理, 茶節の活用と普及 大富あき子 ¹ , ○井野睦美 ¹ (¹ 東京家政学院大)
1P-42	鹿児島湾における未利用・低利用甲殻類資源の分布と食味 ○大富潤 ¹ , 大富あき子 ² , 狭間桜 ¹ (¹ 鹿児島大, ² 東京家政学院大)
1P-43	山形県における鯉食の実態と新しい鯉料理の官能評価 ○江口智美 ¹ , 齋藤隆夫 ² , 齋藤寛子 ¹ (¹ 県立米沢栄養大, ² かねしめ水産(株))
1P-44	調理実習履修前後の学生の調理に関する意識の比較 ○三宅紀子 ¹ , 伊藤有紀 ¹ (¹ 東京家政学院大)
1P-45	調製方法が小豆餡を用いた蒸し菓子(蒸し羊羹)の物理特性および食嗜好性に及ぼす影響 ○安本顕 ¹ , 村上陽子 ¹ (¹ 静岡大)
1P-46	3D プリントによる練り切り型の製作 型ものに適した練り切りの物理特性 ○村上陽子 ¹ , 青木里帆 ¹ (¹ 静岡大)
1P-47	熟成酒粕を用いた松風(蒸し菓子)の物理特性 ○鳥居優理香 ¹ , 村上陽子 ¹ (¹ 静岡大)
1P-48	麴甘酒の材料が成分および嗜好性に及ぼす影響 ○鈴木絢子 ¹ , 村上陽子 ¹ (¹ 静岡大)
1P-49	包丁技術力向上のための教育方法の検討(第二報) 坂本千科絵 ¹ , 福田小百合 ¹ , 久米雅 ¹ , 望月美也子 ¹ , ○岩田美智子 ¹ (¹ 京都文教短大)
1P-50	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(2018年度) ○日原真由美 ¹ , 三神彩子 ^{1,2} , 赤石記子 ¹ , 長尾慶子 ³ (¹ 東京家政大, ² 東京ガス(株), ³ 東京家政大・院)
1P-51	五感で感じる力を育む親子味覚教育プログラムの開発と実践 ○露久保美夏 ¹ , 佐藤雅子 ² , 田尻泉 ³ , 石井克枝 ⁴ (¹ 東洋大, ² 市立公津の杜小, ³ 子どものための味覚教育研究会, ⁴ 元千葉大)
1P-52	大学生の味覚と食生活, 食嗜好との関連性 味の認識による検討 ○宮島彩 ¹ (¹ 名古屋文理大)
1P-53	保護者の食事作りに関する意識が幼児の食生活に及ぼす影響 ○眞木優子 ¹ , 八木 恵 ² , 西澤秀美 ² , 康薔薇 ² (¹ 園田学園女子大短大, ² 兵庫栄養調理製菓専門学校)
1P-54	大学生の調理実態と食意識 久保加織 ¹ , ○栗津虹 ¹ , 高井春歌 ¹ (¹ 滋賀大)

1P-55	基本的な包丁操作における巧拙のバイオメカニクスの観察 ○秋山久美子 ¹ , 山中健太郎 ¹ (¹ 昭和女子大・院)
1P-56	食品の容器包装に関する研究 ○森永八江 ¹ (¹ 山口大)
1P-57	希少糖 D- プシコースを用いた寒天・ゼラチンゲルの物性について ○小川真紀子 ¹ , 山本いず美 ¹ , 秋山桃子 ¹ , 柴田綺子 ¹ , 角南芽依 ¹ , 田中愛由美 ¹ , 筒井穂乃佳 ¹ , 早川茂 ² (¹ ノートルダム清心女子大, ² 香川大)
1P-58	急須材質が緑茶浸出液の呈味成分に与える影響 —「急須でお茶を淹れる」文化の継承をめざして— ○山澤和子 ¹ , 荒井七海 ¹ , 井田有香 ¹ , 稲垣花歩 ¹ , 犬飼陽南子 ¹ (¹ 名古屋女子大)
1P-59	包丁技術の指導に関する研究 ○鈴木耕太 ¹ , 根津美智子 ¹ , 樋口千鶴 ¹ (¹ 山梨学院短大)
1P-60	調理実習モニタリングシステムを活用した事後学習に関する有効性の評価 ○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)

ポスターセッション

< 2日目 > 8月27日(火)

○：発表者

ポスター会場【2号館 2階 食育館】

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

2P-1	米粉ゲル・ゾルの特性に及ぼす加水量の影響 ○中谷梢 ^{1,4} , 吉村美紀 ^{2,3} , 坂本薫 ^{2,3} (1 関西福祉科学大, 2 兵庫県立大, 3 先端食科学研究センター, 4 兵庫県立大・院)
2P-2	冷凍とろろ(ダイジョ・ツクネイモ)の冷凍保存中の品質変化に関する研究 ○近藤寛子 ¹ , 石井香代子 ¹ , 高橋知佐子 ¹ , 菊原加奈絵 ¹ , 澗上倫子 ¹ (1 福山大)
2P-3	マイタケ由来のプロテアーゼが米飯の物性および米のタンパク質に与える影響 ○大石恭子 ¹ , 足立里穂 ² , 米田千恵 ³ , 香西みどり ² (1 和洋女子大, 2 お茶の水女子大, 3 千葉大)
2P-4	ホタテ貝殻焼成カルシウムを用いた洗浄が貯蔵米の食味におよぼす影響 ○柴田圭子 ¹ , 高見朋子 ² , 渡邊容子 ¹ (1 女子栄養大, 2 女子栄養大・院)
2P-5	米粉を用いた新規生パスタの開発 ○谷口泉 ¹ , 堤浩一 ¹ , 成田裕一 ¹ (1 名古屋文理大)
2P-6	微粉大豆粉パンに使用するでんぷん素材の検討 ○寺本あい ¹ , 堀拓海 ¹ (1 関東学院大)
2P-7	微細米粉の基礎研究—生地調製時における卵の添加— ○中本恵子 ¹ , 徳永みな子 ¹ , 野口聡子 ² , 中谷梢 ³ , 八木千鶴 ¹ , 山本悦子 ⁴ , 米田泰子 ⁵ (1 千里金蘭大, 2 龍谷大短大, 3 関西福祉科学大, 4 元大阪夕陽丘学園短大, 5 元京都ノートルダム女子大・院)
2P-8	シロミトリ豆のポリフェノール含量に及ぼす加熱調理の影響 ○磯部由香 ¹ , 毛利優花 ¹ , 西尾昌洋 ¹ , 飯田津喜美 ² , 平島円 ¹ (1 三重大, 2 三重短大)
2P-9	熟成期間における養殖トラフグの化学成分および物性変化 ○福田翼 ¹ , 戸田明憲 ¹ , 渡辺勝美 ² , 古川幸弘 ² , 辰野竜平 ¹ , 古下学 ¹ (1 水産機構・水大校, 2 ふく太郎本部)
2P-10	品種の異なる小粒大豆で調製した納豆の発酵過程における成分変化 ○島田和子 ¹ , 藤城絢加 ² , 藤本愛 ² , 山本梨恵 ² (1 広島修道大, 2 山口県立大)
2P-11	牛の個体差による牛肉の食味性へ及ぼす影響の検討 ○竹嶋伸之輔 ¹ , 田畑瑛里 ¹ , 土井美優 ¹ , 小林三智子 ¹ (1 十文字学園女子大)
2P-12	未利用魚「シイラ」の食文化と活用方法の検討 ○渡邊幾子 ¹ , 三木章江 ¹ , 後藤月江 ¹ , 植田和美 ¹ (1 四国大短大)
2P-13	クッキーの物性に及ぼす大豆粉の影響 ○辻美智子 ¹ , 浅野有里加 ¹ , 亀井はるか ¹ , 源馬志帆理 ¹ (1 名古屋女子大)
2P-14	コリアンダー(Coriandrum sativum L.)の香気成分における加温による影響 ○佐藤幸子 ¹ , 田中美希 ¹ , 浜守杏奈 ² , 宇都宮由佳 ³ (1 実践女子大, 2 新渡戸文化短大, 3 学習院女子大)
2P-15	国産ライチ解凍後の変色防止方法に関する検討 ○樋口かよ ¹ , 木村英生 ¹ , 小松正和 ¹ , 小嶋匡人 ¹ , 小宮山美弘 ² (1 山梨産技セ, 2 テクノ・サイエンスローカル事務所)
2P-16	加熱方法の違いがさつまいもの食物繊維に及ぼす影響(第2報) ○山中なつみ ¹ , 池田倫子 ² , 小川宣子 ³ (1 名古屋女子大, 2 名古屋文理大短大, 3 中部大)

2P-17	キャベツの未利用資源を活用したレシピの開発 ○峯木真知子 ¹ , 工藤美奈子 ² , 小泉昌子 ¹ , 山本遼 ³ , 倉田幸治 ³ , 千代田路子 ³ , 有泉雅弘 ³ (¹ 東京家政大, ² 新渡戸文化短大, ³ キューピー株式会社)
2P-18	食品ロスについての意識と実態調査 ○工藤美奈子 ¹ , 宮田美里 ² , 山本遼 ³ , 倉田幸治 ³ , 千代田路子 ³ , 有泉雅弘 ³ , 峯木真知子 ⁴ (¹ 新渡戸文化短大, ² 東京医療保健大, ³ キューピー株式会社, ⁴ 東京家政大)
2P-19	冷凍処理がトマトとピーマンの味と物性に及ぼす影響 ○村上恵 ¹ , 羽瀬綾夏 ¹ , 北野遥 ¹ , 津岡梅 ¹ (¹ 同志社女子大)
2P-20	カットレタスの品質保持に及ぼすダイコンの揮発成分の効果 ○齊藤 (北岡) 千佳 ¹ , 杉田和俊 ¹ , 大仲賢二 ¹ , 良永 (加藤) 裕子 ¹ (¹ 麻布大)
2P-21	赤パプリカのオープン加熱における甘味関連成分の変動 ○井奥加奈 ¹ , 青木文香 ¹ , 毛利哲 ² , 岸田恵津 ³ (¹ 大阪教育大, ² 宮城大, ³ 兵庫教育大)
2P-22	マヨネーズによる魚の生臭さ低減効果の検討 ○大上明日実 ¹ , 奥田悠介 ¹ , 柳澤琢也 ¹ , 大木麻菜 ¹ , 市田大樹 ¹ , 小口かおり ¹ (¹ キューピー株式会社)
2P-23	黒酢たまねぎドレッシングによる豚肉の物性とおいしさへの影響 ○奥田悠介 ¹ , 柳澤琢也 ¹ , 大上明日実 ¹ , 熊谷信介 ¹ , 清水綾子 ¹ (¹ キューピー (株) 研究開発本部)
2P-24	鰹だしが減糖料理の呈味に与える影響 ○森勝哉 ¹ , 来島壮 ¹ , 藤原佳史 ¹ (¹ ヤマキ (株))
2P-25	簡便かつ短時間で昆布出汁を調製する方法の開発 ○畑礼子 ¹ , 山崎英恵 ^{1,2} , 伏木亨 ^{1,2} , 朝見祐也 ^{1,2} (¹ 龍谷大・院, ² 龍谷大)
2P-26	甘味とうま味の相互作用の検討 ○荒木萌 ¹ , 齊藤美佳 ² , 小林理恵 ² (¹ つくば国際大, ² 東京家政大)
2P-27	キノコの抗酸化活性とミネラル含量 ○菅野友美 ¹ , 亀谷宏美 ² , 三宅義明 ¹ , 韓順子 ¹ , 大橋かすみ ¹ , 大澤俊彦 ³ (¹ 愛知淑徳大, ² 農研機構, ³ 愛知学院大)
2P-28	豆乳および牛乳エスプーマへの増粘剤添加が物理化学および官能特性に及ぼす影響 ○済渡久美 ^{1,2} , 長谷川莉子 ² , 石川伸一 ² (¹ 東北生活文化大短大, ² 宮城大)
2P-29	男爵薯とジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種 5 品種の加熱調理ならびに貯蔵による食味のちがい ○後藤昌弘 ¹ , 岩田恵美子 ² (¹ 神戸女子大, ² 畿央大)
2P-30	真空調理における加熱温度と殺菌効果について ○金井美恵子 ¹ , 安谷屋倭子 ² , 深作貴子 ² , 大迫早苗 ² (¹ 東都大, ² 相模女子大短大)
2P-31	製造方法の違いによるポテトサラダのおいしさ ○下畑陽美 ¹ , 入江知紗 ² , 吉村由祐子 ¹ , 上地利征 ² (¹ キューピー (株) 研究開発本部 食創造研究所 野菜価値創造部, ² デリア食品 (株) マーケティング事業部 商品開発課)
2P-32	低温スチーミングの加熱温度によるコマツナのアスコルビン酸含量の変化 ○岩田恵美子 ¹ , 後藤昌弘 ² (¹ 畿央大, ² 神戸女子大)
2P-33	高齢者の食事支援のための冷凍野菜を使った調理方法の検討 ○兒山左弓 ¹ , 森下紗帆 ¹ (¹ 常葉大)
2P-34	電子レンジ調理において鶏胸肉の仕上がりに不織布が与える効果 ○亀山周平 ¹ , 田中結子 ¹ , 鈴木彩子 ¹ (¹ ライオン (株))

2P-35	温蔵保管した天ぷらの提供前加熱処理による食味向上に関する調査 ○野坂隆文¹, 石原佑希子¹, 藤江未沙¹, 池野潤¹, 永瀬敬顕¹, 上田恭己¹ (¹ 松江栄養調理製菓専門学校)
2P-36	大学生の献立作成能力向上への取り組みの検証 ○中原眞由美¹ (¹ 岡山学院大)
2P-37	NHK「きょうの料理」にみる 1990 年代以降の食用油の利用方法の変遷 ○伊藤知子¹, 安藤真美² (¹ 帝塚山大, ² 大阪樟蔭女子大)
2P-38	新潟清酒と郷土料理のペアリングの検討ーくろさき茶豆, 鮭の酒びたし, のっぺを用いてー ○山口智子¹, 北川いずみ¹, 藤村忍¹ (¹ 新潟大)
2P-39	飯の盛り付けに関する教材制作 ○伊藤有紀¹ (¹ 東京家政学院大)
2P-40	調理の基本操作における省エネ行動による CO₂ 排出量削減効果 ○三神彩子^{1,2}, 赤石記子², 井上理一郎¹, 長尾慶子³ (¹ 東京ガス株式会社, ² 東京家政大, ³ 東京家政大・院)
2P-41	小学生の土日の昼食に関するアンケート調査 ○柴田奈緒美¹, 大場君枝² (¹ 岐阜大, ² 岐阜女子大)
2P-42	食品重量推測における手ばかり目ばかりの効果 ○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 名古屋女子大短大)
2P-43	教員養成系学生の「和食の継承」に関する意識調査 ○篠原久枝¹, 磯部由香², 秋永優子³ (¹ 宮崎大, ² 三重大, ³ 福岡教育大)
2P-44	管理栄養士養成課程学生のアプリによる栄養バランスのよい献立作成の検証 ○川端紗也花¹, 高橋啓子¹, 細川康輝¹, 鈴木直美¹, 尾崎圭司¹ (¹ 四国大)
2P-45	学生の家庭料理に対する意識と喫食状況 ○鷺見裕子¹ (¹ 高田短大)
2P-46	ワインビネガーの明治時代から昭和におけるまでの活用の発展と展開 ○吉田沙紀¹, 林一也², 綿貫仁美² (¹ 相模女子大短大, ² 東京家政学院大)
2P-47	日本, スウェーデン, イタリアおよびドイツ4か国の学校給食の比較研究 ○中澤弥子¹ (¹ 長野県立大)
2P-48	紅酒に用いる紅麹菌の色素生産性に関する研究 ○高橋真美¹ (¹ 戸板女子短大)
2P-49	ごぼう茶の抗酸化活性 ○片山佳子¹, 小林壮¹ (¹ 東京聖栄大)
2P-50	栄養士養成課程学生の手洗い行動に関する調査 ○布川育子¹, 能井さとみ¹ (¹ 光塩学園女子短大)
2P-51	嚥下調整食への展開がにおいと嗜好特性に及ぼす影響 ○真部真里子¹, 古賀雅¹, 真鍋紗英¹, 池田涼子¹, 澤田春花¹, 坂本宏司² (¹ 同志社女子大, ² 広島国際大)
2P-52	異なる温度の飲料摂取による脳波及び自律神経活動の変化 ○小林三智子¹, 濱岡さくら¹, 馬被茜¹ (¹ 十文字学園女子大)
2P-53	油脂の電位差滴定法による過酸化価測定において, 適正值を得るために注意すべき点について ○千葉俊之¹ (¹ 岩手県立大盛岡短大)

2P-54	食べ物のおいしさを表す五感表現の収集と分類に関する研究 ○下藤悟 ^{1,2} , 松井元子 ² , 村元由佳利 ³ , 森山洋憲 ¹ (¹ 高知工技セ, ² 京府立大・院, ³ 京府立大)
2P-55	包丁技術向上のための調理特訓の有用性 ○加藤美穂 ¹ , 上田洋子 ¹ (¹ 名古屋文理大短大)
2P-56	調理技術向上のための調理特訓の有用性 ○上田洋子 ¹ , 加藤美穂 ¹ (¹ 名古屋文理大短大)
2P-57	製菓衛生師を目指す学生による産学連携 五感を刺激するアイケアレシピの開発 ○櫻井瞳 ¹ (¹ 名古屋文理大短大)
2P-58	近赤外分光法によるシュウマイのエネルギーおよび栄養成分の定量および保存による成分の変化 ○佐久間亜美 ¹ , 木村祝幸 ² , 岩渕好隆 ² , 坂本修 ² , 数野千恵子 ¹ (¹ 実践女子大, ² (株)ジョイ・ワールド・パシフィック)
2P-59	漬物を使ったパンの開発 ○取替恵 ¹ , 佐藤生一 ¹ (¹ 名古屋文理大短大)
2P-60	徳島県内を流通するエビの細菌汚染状況と学術的分類 ○岡崎貴世 ¹ , 中津桃子 ¹ , 篠宮幸子 ¹ (¹ 四国大)
2P-61	コンニャク精粉含有カップケーキの調製方法について ○治京玉記 ¹ , 安田奈央, 吉田弘子 ² (¹ 大阪夕陽短大, ² 中村学園大短大)
2P-62	東京都内の給食施設に対する災害時のための食料備蓄に関する調査 ○鈴野弘子 ¹ , 秋山聡子 ¹ , 池田昌代 ¹ (¹ 東京農大)
2P-63	包丁技術習得のための指導方法の検討 ○児玉ひろみ ¹ , 豊満美峰子 ¹ , 小西史子 ² (¹ 女子栄養短大, ² 女子栄養大)

若手研究者発表奨励賞 ポスター発表

8月26日(月)・8月27日(火)

○：発表者

若手ポスター会場【2号館 2階 食育館】

掲示時間 8月26日／9:30～16:00 8月27日／9:30～15:30

討論日時 8月27日(奇数)／13:00～13:30(偶数)／13:30～14:00

- Y-01 2A-9 ソバ粉天ぷら衣の嗜好性向上を目指したソバ内層粉の利用効果**
○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)
- Y-02 2A-5 原料の異なるレジスタントスターチ・タイプ4添加パンの物性および嗜好性について**
○島田良子^{1,2,3}、西村響子¹、安達真鈴³、丸山結穂³、吉村美紀^{1,2}
(¹兵庫県立大, ²先端食科学研究センター, ³大阪青山大)
- Y-03 1B-4 調製時の牛乳温度が異なるカスタードプディングのテクスチャー特性と冷却遠心分離による脂質分離**
○鈴木彩日¹、檀上沙梨¹、石橋ちなみ²、杉山寿美¹ (¹県立広島大・院, ²県立広島大)
- Y-04 2B-9 新タマネギ葉の呈味特性と有効利用法に関する研究**
○湯浅正洋¹、上野真由子¹、川邊田晃司²、森川真帆²、石見百江¹、松澤哲宏¹、富永美穂子³
(¹長崎県立大, ²長崎県立大・院, ³広島大・院)
- Y-05 2A-3 卵・乳・小麦を使用しないグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす加熱方法の影響**
○舟木愛美¹、相浦桃花¹、土岐田佳子¹、藤井恵子¹ (¹日本女子大)
- Y-06 2C-7 サラダの色彩が色イメージと嗜好性に及ぼす影響：アンケート調査からみえること**
○松田寛子^{1,2}、山口智³、佐藤真弓³、加藤由香³、白璐³、柴田奈緒美⁴、島本国一³
(¹日本獣医生命科学大, ²東京海洋大, ³ケンコーマヨネーズ(株), ⁴岐阜大)
- Y-07 2B-3 「元就公山口御下向の節饗応次第」に記された戦国期毛利氏の饗応食の再現**
○渡部真子¹、鈴木彩日²、松村知歩¹、水梨恵¹、石橋ちなみ¹、岡田玄也¹、杉山寿美²
(¹県立広島大, ²県立広島大・院)
- Y-08 2B-4 関西地区の一般家庭における煮物調理の実態調査**
○山崎一諒¹、池内ますみ²、上中登紀子³、奥田展子³、澤田崇子⁴、志垣瞳⁵、須谷和子⁶、長尾綾子⁷、花崎憲子³、升井洋至³、三浦さつき²、水野千恵⁸、山下英代⁹、山本由美¹⁰
(¹兵庫大, ²奈良佐保短大, ³武庫川女子大, ⁴関西福祉科学大, ⁵帝塚山大, ⁶大阪青山大, ⁷元滋賀短大, ⁸神戸学院大, ⁹元兵庫大, ¹⁰池坊短大)
- Y-09 2C-8 通所リハビリテーション施設に通う高齢者の食習慣と腸内細菌叢に関する断面調査**
○寺師美里¹、入来寛²、大仁田あずさ²、山本克也³、嶋川成浩³、林秀之³、三成由美^{1,2}、徳井教孝^{1,2}
(¹中村学園大・院, ²中村学園大, ³西部ガス(株))
- Y-10 2C-9 福岡県農村地域と沖縄県離島の児童・生徒における食生活習慣と食品摂取と腸内細菌叢に関する疫学調査**
○山本彩織¹、御手洗早也伽²、熊谷奈々²、向坂幸雄³、宮原葉子²、三成由美^{1,2}、徳井教孝^{1,2}
(¹中村学園大・院, ²中村学園大, ³中村学園大短大)
- Y-11 1E-4 ハナビラタケ由来多糖類のゲル形成と化学構造解析に関する研究**
○古田絢姿¹、藤本大道²、新田陽子³ (¹岡山県立大・院, ²大和菌学研究所, ³岡山県立大)
- Y-12 1E-1 レースクッキー調製法の検討**
○古谷彰子^{1,2}、大西峰子¹、平尾和子¹ (¹愛国学園短大, ²早稲田大)

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

8月26日(月)・8月27日(火)

○：発表者

ポスター会場【2号館 2階 食育館】

掲示時間 8月26日／9：30～16：00 8月27日／9：30～15：30

情報交換会 8月26日／10：45～11：45

P-k1

北海道の家庭料理 副菜の特徴 いも、豆、野菜、山菜、海藻を中心として

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

P-k2

青森県の家庭料理 副菜の特徴

四季の農産物や海産物と冬に備えた農産加工品を利用した食文化

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

P-k3

岩手県の家庭料理 副菜の特徴 保存食の利用

○渡邊美紀子¹、高橋秀子¹、長坂慶子²、魚住恵³、菅原悦子⁴、村元美代⁵、富岡佳奈絵¹、阿部真弓¹、佐藤佳織¹、松本絵美²、岩本佳恵²
(¹ 修紅短大, ² 岩手県立大盛岡短大, ³ 元岩手県立大盛岡短大, ⁴ 元岩手大, ⁵ 盛岡大)

P-k4

宮城県の家庭料理 副菜の特徴 保存・加工された野菜類を用いて

○高澤まき子¹、和泉眞喜子²、宮下ひろみ⁴、野田奈津実²、済渡久美³、矢島由佳¹
(¹ 仙台白百合女子大, ² 尚絅学院大, ³ 東北生活文化大短大, ⁴ 東都医療大)

P-k5

秋田県の家庭料理 副菜の特徴 漬物を中心とした多彩な副菜

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

P-k6

山形県の家庭料理 副菜の特徴 四季おりおりの食材

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

P-k7

福島県の家庭料理 副菜の特徴 会津地方、中通り地方、浜通り地方の副菜

○中村恵子¹、會田久仁子²、加藤雅子²、柳沼和子³、津田和加子⁴、福永淑子⁵、阿部優子⁶
(¹ 福島大, ² 郡山女子短大, ³ 郡山女子大, ⁴ 桜の聖母短大, ⁵ 文教大, ⁶ 元郡山女子大)

P-k8

東京都の家庭料理 副菜の特徴 伝え継ぎたい一汁三菜をととのえる副菜

○色川木綿子¹、赤石記子¹、伊藤美穂²、宇和川小百合¹、大久保洋子³、香西みどり⁴、加藤和子¹、佐藤幸子⁵、白尾美佳⁵、成田亮子¹
(¹ 東京家政大, ² 東京栄養食料専門学校, ³ 元実践女子大, ⁴ お茶の水女子大, ⁵ 実践女子大)

P-k9

神奈川県家庭料理 副菜の特徴 野菜料理を中心に

○櫻井美代子¹、大越ひろ²、増田真祐実³、河野一世⁴、津田淑江⁵、大迫早苗⁶、酒井裕子⁶、清純、小川堯子⁷
(¹ 東京家政学院大, ² 日本女子大, ³ 成立学園高校, ⁴ なら食と農の創造国際大学校, ⁵ 共立女子短大, ⁶ 相模女子大, ⁷ 神奈川県農業技術センター)

P-k10	埼玉県の家庭料理 副菜の特徴 自家製の野菜、いもの利用 ○木村靖子¹、名倉秀子¹、徳山裕美²、松田康子³、駒場千佳子³、土屋京子⁴、成田亮子⁴、加藤和子⁴、島田玲子⁵、河村美穂⁵ (¹ 十文字学園女子大、² 帝京短大、³ 女子栄養大、⁴ 東京家政大、⁵ 埼玉大)
P-k11	千葉県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる食文化の特徴 ○渡邊智子¹、梶谷節子²、柳沢幸江³、今井悦子⁴、石井克枝⁵、大竹由美²、中路和子²、鈴木亜夕帆⁶、峰村貴央⁶ (¹ 淑徳大、² 千葉家庭料理研究会、³ 和洋女子大、⁴ 聖徳大、⁵ 元千葉大、⁶ 千葉県立保医大)
P-k12	茨城県の家庭料理 副菜の特徴 調査地における特色のある副菜 ○飯村裕子¹、荒田玲子¹、石島美恵子²、渡辺敦子³、栗津原(野口)元子 (¹ 常磐大、² 茨城大、³ 茨城キリスト教大)
P-k13	栃木県の家庭料理 副菜の特徴 四季折々の野菜・芋と山菜の利用 - ○藤田睦¹、名倉秀子² (¹ 佐野日大短大、² 十文字学園女子大)
P-k14	群馬県の家庭料理 副菜の特徴 多様な野菜料理 綾部園子¹、○堀口恵子²、神戸美恵子³、永井由美子⁶、阿部雅子⁵、高橋雅子⁴、渡邊静⁴ (¹ 高崎健康福祉大、² 東京農大、³ 桐生大、⁴ 明和学園短大、⁵ 東都大、⁶ 群馬調理師専門学校)
P-k15	山梨県の家庭料理 副菜の特徴 煮物と漬物を中心に ○時友裕紀子¹、阿部芳子²、柘植光代³、松本美鈴⁴、坂口奈央⁵ (¹ 山梨大、² 相模女子大、³ 日本女子大、⁴ 大妻女子大、⁵ 県立北杜高)
P-k16	新潟県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる食文化の特徴 ○太田優子¹、佐藤恵美子²、松田トミ子³、渡邊智子⁴、伊藤知子³、小谷スミ子⁵、山口智子⁶、伊藤直子⁷、長谷川千賀子³、山田チヨ³、玉木有子⁸、立山千草¹ (¹ 新潟県立大、² 元新潟県立大・県責任者、³ 新潟県栄養士会、⁴ 淑徳大、⁵ 元新潟大・元十文字学園女子大、⁶ 新潟大、⁷ 前新潟医療福祉大、⁸ 大妻女子大)
P-k17	静岡県の家庭料理 副菜の特徴 副菜から見える地域の特徴 ○川上栄子¹、高塚千広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 常葉大、² 東海大短大、³ 静岡県立大、⁴ 浜松調理菓子専門、⁵ 静岡英和短大、⁶ 実践女大、⁷ 静岡大)
P-k18	長野県の家庭料理 副菜の特徴 季節の野菜、山菜、きのこおよびその保存食品を活用した多彩なおかず ○中澤弥子¹、小木曾加奈¹、小川晶子¹、吉岡由美²、高崎禎子³ (¹ 長野県立大、² 元長野県短大、³ 信州大)
P-k19	富山県の家庭料理 副菜の特徴 保存食としての野菜の利用 深井康子¹、○中根一恵¹、守田律子¹、原田澄子²、稗苗智恵子¹ (¹ 富山短大、² 金沢学院短大)
P-k20	石川県の家庭料理 副菜の特徴 地域の伝統野菜を使って ○新澤祥恵¹、川村昭子²、中村喜代美³ (¹ 北陸学院大短大、² 金沢学院短大(元)、³ 北陸学院大短大(非))
P-k21	福井県の家庭料理 副菜の特徴 自家で栽培した「だいこん」や「山菜」の利用 ○佐藤真実¹、森恵見²、岸松静代、谷洋子 (¹ 仁愛大、² 仁愛女子短大)
P-k22	愛知県の家庭料理 副菜の特徴 河川の幸、海の幸、里山の幸を利用した郷土料理 ○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³、森山三千江⁴、山本淳子⁵、近藤みゆき⁶、石井貴子⁶、小濱絵美⁶、加藤治美⁷、伊藤正江⁸、筒井和美⁹、野田雅子¹⁰、亥子紗世¹、廣瀬朋香¹、羽根千佳¹ (¹ 東海学園大、² 名古屋女大、³ 名古屋女短大、⁴ 愛知学泉大、⁵ 愛知学泉短大、⁶ 名古屋文理短大、⁷ 名古屋文理栄専学、⁸ 至学館大、⁹ 愛知教育大、¹⁰ 愛知淑徳大)

P-k23	岐阜県の家庭料理 副菜の特徴 旬の素材と保存食を利用した副菜 ○西脇泰子¹, 堀光代², 長屋郁子², 木村孝子³, 坂野信子⁴, 辻美智子⁵, 山根沙季⁶, 長野宏子⁷, 山澤和子⁵, 横山真智子⁸ (¹ 岐阜聖徳学園大短大, ² 岐阜市立女子短大, ³ 東海学院大, ⁴ 東海学園大(非), ⁵ 名古屋女子大, ⁶ 中京学院大短大, ⁷ 岐阜大, ⁸ 各務原市立桜丘中)
P-k24	三重県の家庭料理 副菜の特徴 季節の産物を上手に活かした料理 ○乾陽子¹, 阿部稚里², 飯田津喜美², 磯部由香³, 萩原範子⁴, 奥野元子⁵, 久保さつき⁶, 小長谷紀子⁷, 駒田聡子⁸, 鷺見裕子⁹, 成田美代¹⁰, 平島円³, 水谷令子¹¹ (¹ 鈴鹿大短大, ² 三重短大, ³ 三重大, ⁴ 名古屋学芸大(非), ⁵ 元島根県大短大, ⁶ 鈴鹿大, ⁷ 安田女子大, ⁸ 皇學館大, ⁹ 高田短大, ¹⁰ 元三重大, ¹¹ 元鈴鹿大)
P-k25	大阪府の家庭料理 副菜の特徴 地場産食材の活用 ○原知子¹, 阪上愛子², 澤田参子³, 東根裕子⁴, 八木千鶴⁵, 山本悦子⁶ (¹ 滋賀短大, ² 元堺女子短大, ³ 元奈良文化女子短大, ⁴ 甲南女子大, ⁵ 千里金蘭大, ⁶ 元大阪夕陽丘学園短大)
P-k26	兵庫県の家庭料理 副菜の特徴 旬の食材を使用した日常の食卓 ○作田はるみ¹, 片寄真木子², 坂本薫³, 田中紀子⁴, 富永しのぶ⁵, 中谷梢⁶, 原知子⁷, 本多佐知子⁸ (¹ 神戸松蔭女子大, ² 元神戸女子短大, ³ 兵庫県立大, ⁴ 神戸女子大, ⁵ 兵庫大, ⁶ 関西福祉科学大, ⁷ 滋賀短大, ⁸ 金沢学院短大, ⁹ 兵庫県立大・院)
P-k27	京都府の家庭料理 副菜の特徴 地域ごとの比較 ○坂本裕子¹, 桐村ます美², 豊原容子¹, 福田小百合³, 湯川夏子⁴, 米田泰子⁵ (¹ 京都華頂大, ² 元成美大短大, ³ 京都文教短大, ⁴ 京都教育大, ⁵ 元京都ノートルダム女大・院)
P-k28	滋賀県の家庭料理 副菜の特徴 在来野菜を主として ○石井裕子¹, 小西春江², 久保加織³, 中平真由巳⁴, 堀越昌子⁵, 山岡ひとみ⁴ (¹ 武庫川女子大, ² 園田学園女大短大, ³ 滋賀大, ⁴ 滋賀短大, ⁵ 京都華頂大)
P-k29	奈良県の家庭料理 副菜の特徴 野菜料理を中心に ○三浦さつき¹, 喜多野宣子², 志垣瞳³, 島村知歩¹(¹ 奈良佐保短大, ² 大阪国際大, ³ 帝塚山大(非))
P-k30	和歌山県の家庭料理 副菜の特徴 副菜および汁物の地域別の特徴 川島明子², ○川原崎淑子¹, 青山 佐喜子³, 橘 ゆかり⁴, 三浦 加代子², 千賀 靖子⁵ (¹ 元園田学園女子大短大, ² 園田学園女子大, ³ 大阪夕陽丘学園短大, ⁴ 神戸松蔭女子学院大, ⁵ 元樟蔭東短大)
P-k31	鳥取県の家庭料理 副菜の特徴 身近な食材の利用 ○板倉一枝¹, 松島文子¹(¹ 鳥取短大)
P-k32	岡山県の家庭料理 副菜の特徴 材料の種類とその調理方法 ○人見哲子¹, 藤井わか子², 藤堂雅恵³, 青木三恵子⁴, 大野婦美子⁵, 小川真紀子⁶, 加賀田江里⁷, 横尾幸子⁸, 我如古菜月⁹, 新田陽子⁹, 藤井久美子¹⁰ (¹ 美作大, ² 美作大短大, ³ 美作大・院研究生, ⁴ 元山陽学園短大, ⁵ くらしき作陽大, ⁶ ノートルダム清心大, ⁷ 中国短大, ⁸ 元中国学園大, ⁹ 岡山県立大, ¹⁰ 山陽学園大)
P-k33	広島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる地域特性 ○渡部佳美¹, 奥田弘枝¹, 石井香代子², 近藤寛子², 淵上倫子², 高橋知佐子², 岡本洋子³, 海切弘子⁴, 上村芳枝⁵, 北林佳織⁵, 木村安美⁶, 木村留美⁷, 小長谷紀子⁸, 塩田良子⁹, 前田ひろみ¹⁰, 村田美穂子¹⁰, 政田圭子¹¹, 山口享子¹² (¹ 広島女学院大, ² 福山大, ³ 広島修道大, ⁴ 広島大, ⁵ 比治山大, ⁶ 九州大, ⁷ 広島国際大, ⁸ 安田女子大, ⁹ 広島文教大, ¹⁰ 広島文化学園短大, ¹¹ 鈴峯女子短大, ¹² 中国学園大)

P-k34	山口県の家庭調理 副菜の特徴 調理法と食材 ○園田純子¹, 森永八江², 五島淑子², 福田翼³, 廣田幸子⁴, 櫻井菜穂子⁵, 池田博子⁶, 山本由美⁷ (¹ 山口県立大, ² 山口大, ³ 水産大, ⁴ 山陽学園短大, ⁵ 宇部フロンティア大短大, ⁶ 元西南女学院大短大, ⁷ 元池坊短大)
P-k35	徳島県の家庭調理 副菜の特徴 食材と調理法から見える地域性 ○長尾久美子¹, 坂井真奈美¹, 松下純子¹, 近藤美樹², 後藤月江³, 三木章江³, 高橋啓子⁴, 川端紗也花⁴, 金丸芳⁵ (¹ 徳島文理大短大, ² 徳島文理大, ³ 四国大短大, ⁴ 四国大, ⁵ 徳島大・院)
P-k36	香川県の家庭料理 副菜の特徴 食材の有効利用 ○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-k37	愛媛県の家庭料理 副菜の特徴 旬の野菜や干物を取り合わせ年中食べる工夫 ○皆川勝子¹, 武田珠美², 亀岡恵子¹, 香川実恵子³, 宇高順子⁴ (¹ 松山東雲短大, ² 熊本大, ³ 松山東雲女子大 (非), ⁴ 愛媛大)
P-k38	高知県の家庭料理 副菜の特徴 山と海と平野部の植物性食品中心のおかず ○野口元子, 福留奈美¹, 小西文子², 五藤泰子³ (¹ 東京聖栄大, ² 東海学院大, ³ 高知学園短大)
P-k39	福岡県の家庭料理 副菜の特徴 地域の旬の食材を活かした副菜 ○宮原葉子¹, 三成由美¹, 松隈美紀¹, 吉岡慶子¹, 猪田和代², 山本亜衣³, 秋永優子⁴, 楠瀬千春⁵, 八尋美希⁶, 熊谷奈々¹, 入来寛¹, 御手洗早也伽¹, 仁後亮介⁷ (¹ 中村学園大, ² 太刀洗病院, ³ 九州女子大, ⁴ 福岡教育大, ⁵ 九州栄養福祉大, ⁶ 近畿大九州短大, ⁷ 中村学園大短大)
P-k40	佐賀県の家庭料理 副菜の特徴 地域特性に合わせた暮らしぶり ○武富和美¹, 萱島知子², 副島順子³, 橋本由美子³, 成清ヨシエ, 西岡征子¹ (¹ 西九州大短大, ² 佐賀大, ³ 西九州大短大・非)
P-k41	長崎県の家庭料理 副菜の特徴 素材の風味を活かす ○富永美穂子¹, 石見百江², 久木野睦子³ (¹ 広島大, ² 長崎県立大, ³ 活水女子大)
P-k42	熊本県の家庭料理 副菜の特徴 先人の知恵が生かされた地産地消のおかず ○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, 戸次元子 (¹ 尚絅大短大, ² 尚絅大, ³ 熊本県立大)
P-k43	大分県の家庭料理 副菜の特徴 新鮮で豊富な素材, 生活の知恵の詰まったもの ○西澤千恵子¹, 立松洋子², 望月美左子³, 宇都宮由佳⁴, 篠原壽子⁵ (¹ 元別府大, ² 別府大短大, ³ 別府溝部学園短大, ⁴ 学習院女子大, ⁵ 東九州短大)
P-k44	宮崎県の家庭料理 副菜の特徴 ひなたの海幸・山幸を活かした副菜 ○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-k45	鹿児島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜から見える地域性 ○森中房枝¹, 木之下道子¹, 木下朋美², 山下三香子², 山崎歌織³, 福元耐子¹, 新里葉子¹, 大富あき子⁴ (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 東京家政学院大)
P-k46	沖縄県の家庭料理 副菜の特徴 伝統的農産物・海そうを中心とした料理 ○大城まみ¹, 田原美和¹, 森山克子¹, 我那覇ゆりか², 名嘉裕子³ (¹ 琉球大, ² 沖縄大, ³ デザイン工房美南海)