

口頭発表

〈 1日目 〉 9月9日 (土)

1 演題15分 (発表12分, 質疑応答 3分)

○: 発表者

A会場【2棟 3階 2313】

9:25~10:25 [座長: 大田原美保]

- 1A-1 異なる穀類を用いた粥のテクスチャーおよび嚥下特性に関する新規手法の検討
○黒飛知香¹, 干野隆芳² (¹広島修道大, ²SBE LAB)
- 1A-2 圧力炊飯における加圧時間の違いが玄米に及ぼす影響
○山本康司¹, 露久保美夏², 鶴谷結² (¹東洋大・院, ²東洋大)
- 1A-3 玄米炊飯法「びっくり炊き」におけるさし水の諸条件の比較
○林倅穂¹, 大石恭子² (¹和洋女子大・院, ²和洋女子大)
- 1A-4 過熱水蒸気による炊飯が米飯の物理特性に及ぼす影響
○石橋ちなみ¹, 柳生実祈², 吉田有里¹, 清水善弘³, 佐古圭弘³, 叶内宏明¹, 竹中重雄¹
(¹大阪公立大, ²大阪府立大・院, ³エースシステム(株))

10:25~11:10 [座長: 中川裕子]

- 1A-5 ジャムおよび油脂系スプレッドの添加がパンの模擬食塊の物性に及ぼす影響
○池ヶ谷篤 (静岡県立農林環境専門職大短大)
- 1A-6 Y-1 自然薯混合蒸しパンの物性と若年者および高齢者による咀嚼・嚥下特性
○村井尚子¹, 村上紗希¹, 吉岡泰淳², 三好規之², 桑野稔子², 吉村美紀³, 江口智美²
(¹静岡県立大・院, ²静岡県立大, ³兵庫県立大)
- 1A-7 分析型パネルのためのベーカリー製品の老化感に関するテクスチャー用語の特徴づけ
○森田亜紀¹, 大田原美保² (¹三菱商事ライフサイエンス(株), ²大妻女子大)

B会場【2棟 3階 2317】

9:25~10:25 [座長: 升井洋至]

- 1B-1 Y-2 模擬微小重力および過重力環境が調理現象に及ぼす影響について
○狐野大誠¹, 石川伸一² (¹宮城大・院, ²宮城大)
- 1B-2 水出し紅茶に用いる水の水質 (Mg,Ca) が紅茶水色に及ぼす影響
○築館香澄¹, 鈴木志歩¹, 柳内志織², 内山裕美子³, 大森正司⁴
(¹川村学園女子大, ²昭和学院短大, ³城西大学附属城西中高, ⁴大妻女子大)
- 1B-3 Y-3 地獄蒸し釜で長時間蒸したたまごの色およびおい成分の解析
○野崎雪美, 高松伸枝, 坂本幸司, 梅木美樹 (別府大・院)
- 1B-4 伝統食品「くろこ」製造における歩留まりの推計とくろこ調理品の開発
○高橋雅子^{1,3}, 村松芳多子^{2,3}, 阿部雅子², 堀口恵子⁴, 綾部園子³
(¹共愛学園前橋国際大短大, ²高崎健康福祉大, ³高崎健康福祉大・院, ⁴東京農業大)

10:25~11:10 [座長：高橋智子]

1B-5 Y-4 油ハネ抑制に関する研究

○石田弘樹 ((株)J-オイルミルズ)

1B-6 包丁操作の慣性センサーの記録からの動作の再現
— 6 軸モーションセンサーの数値記録に基づく動作の再現 —

○由良亮¹, 萩原勇人², 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)

1B-7 茶道における抹茶攪拌の動作解析

○洲戸歩¹, 白杉(片岡)直子², 本多佐知子², 祇園景子³, 増田勇人⁴, 大村直人¹
(¹神戸大・院, ²神戸大・非, ³神戸大, ⁴大阪公立大・院)

C 会場【2 棟 3 階 2321】

9:25~10:25 [座長：名倉秀子]

1C-1 戦国期毛利氏に関わる饗応献立の再現と考察
—『元就公山口御下向之節饗応次第』に記された器を適応して—

○渡壁奈央¹, 藤井歌穂², 北尾美樹², 宇田川心優², 古田歩², 鈴木麻希², 杉山寿美^{1,2}
(¹県立広島大・院, ²県立広島大)

1C-2 平成中期から後期の「栄養と料理」に掲載された夕食献立の献立構成と料理の特徴

○石尾梨紗¹, 宇田川心優¹, 森久瞳², 木村留美², 杉山寿美¹ (¹県立広島大, ²広島国際大)

1C-3 明治大正期のサラダ用調味料の特徴

○西田毅¹, 山口智¹, 吉田志菜¹, 佐野美佳¹, 井原典子¹, 李潤珠², 鈴木徹², 塩澤博直¹
(¹ケンコーマヨネーズ(株), ²東京海洋大)

1C-4 山口県の郷土料理ちしやなますの年代別の認知度と材料

○森永八江, 五島淑子 (山口大)

10:25~11:10 [座長：嶋田さおり]

1C-5 広島県の学校給食における郷土料理提供の実態

○藤岡華代^{1,2}, 渡部佳美³, 下岡里英³ (¹広島文教大, ²広島女学院大・院, ³広島女学院大)

1C-6 学校給食の献立における魚介類を使用した料理の特徴

○伊藤美穂, 名倉秀子 (十文字学園女子大)

1C-7 福島市における郷土料理の喫食実態の世代間比較について

○阿部優子¹, 會田久仁子², 中村恵子³ (¹桜の聖母短大・非, ²郡山女子大短大, ³福島大)

D 会場【2 棟 4 階 2451】

9:25~10:25 [座長：和泉秀彦]

1D-1 カツオ味噌の製造条件に関する研究

○福田翼, 矢倉陽平, 辰野竜平, 古下学 (水産大)

1D-2 生醤油の大豆たんぱく質に対する影響

○安藤真美¹, 北尾悟², 野原綾¹, 平原嘉親¹, 篠崎洋平³
(¹摂南大, ²樟蔭美科学研, ³キッコーマン(株))

1D-3	Y-5	かつお節粉の保存条件がかつおだしの香気成分組成に与える影響 ○上杉学也 ¹ , 小玉りほ ² , 林和寛 ² , 飯島陽子 ¹ (¹ 工学院大・院, ² 味の素(株))
1D-4		市販食用油の POV 簡易測定方法 ○細内安紀子 ¹ , 鈴木浩 ¹ , 数野千恵子 ² (¹ 柴田科学(株), ² 実践女子大)
10:25~11:10 [座長: 富永美穂子]		
1D-5		ディープラーニングに基づいた AI 食感分析法開発 ○武政誠 (東京電機大)
1D-6	Y-6	加熱による3D プリント食品の食感制御域拡大 ○島田勇輝, 武政誠 (東京電機大・院)
1D-7		LAM 尺度で収集した清酒の評価データを少ないサンプル数で予測する ○下藤悟, 甫木嘉朗, 土居睦卓, 加藤麗奈, 森山洋憲 (高知工技センター)

E 会 場【2 棟 4 階 2455】

9:25~10:25 [座長: 久保加織]		
1E-1		食事バランスガイドの食事記録による女子大学生の食生活の傾向と課題 ○嶋田さおり ¹ , 久恒まなみ ¹ , 西村美津子 ² (¹ 安田女子大・院, ² くらしき作陽大)
1E-2		保育施設における食物アレルギー支援の現状 ○駒田聡子 (皇學館大)
1E-3	Y-7	共食コミュニケーションがヒトに及ぼす影響 —孤食, 共食, 遠隔共食における気分と行動の変化— ○鎌田那央子 ¹ , 外岡和菜 ¹ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)
1E-4		日本における家庭料理ルーツの同定とそれを規定する因子についての解析 ○大西弘太郎 ¹ , 久保木陽子 ¹ , 菊池節子 ¹ , 源川博久 ² (¹ 郡山女子大, ² 郡山女子大短大)
10:25~11:10 [座長: 森井沙衣子]		
1E-5		レシピ共有サイトの美味しさ評価情報と調理素材の関係の統計的分析 ○上原宏 ^{1,3} , 持橋大地 ² (¹ 立正大, ² 統計数理研, ³ 総合研究大学院大)
1E-6		料理を特徴づける典型的な食材の組合せ —クックパッドの和風パスタの場合— ○福留奈美 ¹ , 伊尾木将之 ³ , 上原宏 ² (¹ 東京聖栄大, ² 立正大, ³ クックパッド(株))
1E-7	Y-8	食品ロス削減に向けたダイコンの冷凍保存の有用性評価 ○栗津虹, 森太郎, 久保加織 (滋賀大)

〈 2日目 〉 9月10日 (日)

1 演題15分 (発表12分, 質疑応答 3分)

○: 発表者

A会場【2棟 3階 2313】

9:00~9:45 [座長: 黒飛知香]

2A-1 もち性大麦粉の添加が製パン性に及ぼす影響

○新井美彩¹, 小松葉², 露久保美夏² (¹東洋大・院, ²東洋大)

2A-2 品種・製粉方法の異なった大麦粉を用いた大麦パンの膨化性評価

○中塚康雄 (ベーカリー アンリエット)

2A-3 Y-9 グルテンフリー米粉パン調製における加水温度およびミキシング条件の影響

○齋藤公美子¹, 榛葉美友¹, 佐多綾花¹, 武智多与理², 畠中芳郎³, 和泉慶子⁴, 新名世実⁴, 浅井智子¹, 高村仁知¹

(¹奈良女子大, ²千里金蘭大, ³(地独)大阪技術研, ⁴(地独)大阪環農水研)

9:45~10:30 [座長: 露久保美夏]

2A-4 赤外線加熱と光透過プレートを併用した白色クラストパンの焼成技術の開発

○佐藤公俊 (国士舘大)

2A-5 夜遅い食事に適した「夜食パン」の開発 一時間栄養学の視点から, その生理作用を考えるー

○古谷彰子¹, 原田昌博², 安藤慎一², 平尾和子¹, 柴田重信³, 井上好文²

(¹愛国学院短大, ²(一社)日本パン技術研, ³広島大)

2A-6 桑の葉を添加したパウンドケーキの嗜好性及び機能性

○森下雄太, 青田穂奈, 岡宏羽, 長山利香, 原田彩葉, 綾部園子, 村松芳多子 (高崎健康福祉大)

B会場【2棟 3階 2317】

9:00~9:45 [座長: 佐藤瑤子]

2B-1 Y-10 イチゴアレルギーの熱安定性に対するフラボノイドの影響

○西野真弥¹, 野田響子¹, 石橋美咲^{2,3}, 宇野雄一³, 新田陽子¹

(¹お茶の水女子大・院, ²京都大・院, ³神戸大・院)

2B-2 浅漬の摂取による腸内細菌叢と短鎖脂肪酸の変化の観察

○杉浦俊作, 大野友也, 森下美香 (東海漬物(株))

2B-3 コンソメスープ調製過程の化学成分変化と熟練者における完成度の判断基準の可視化

○富永美穂子¹, 迫井千晶², 山田研², 秋元真一郎³, 来島壮⁴, 石川伸一⁵, 湯浅正洋⁶

(¹広島大, ²辻調理師専, ³(株)辻料理教育研, ⁴ヤマキ(株), ⁵宮城大, ⁶神戸大)

9:45~10:30 [座長: 近藤寛子]

2B-4 Y-11 ゆで加熱中のカボチャのビタミンC損失過程のシミュレーション

○栗谷萌¹, 佐藤瑤子² (¹お茶の水女子大・院, ²お茶の水女子大)

2B-5 蒸し加熱した白ネギの嗜好特性と成分含有量の関連

○井奥加奈, 富本翔太, 岡田紗弥 (大阪教育大)

2B-6 ビタミンCの調理損耗: 調理法の違いによる影響

○玉木有子¹, 朝倉敬子², 佐々木敏³ (¹大妻女子大, ²東邦大, ³東京大・院)

C 会場【2棟 3階 2321】

9:00~9:45 [座長：江口智美]

- 2C-1 Y-12 塩麴漬けた魚肉の呈味成分による解析
○藤原久子^{1,2}, 徳本実咲³, 古田歩³, 谷本昌太³ (¹山陽女子短大, ²県立広島大・院, ³県立広島大)
- 2C-2 加熱前貯蔵と加熱条件の組み合わせがマダイのテクスチャーおよび呈味成分変化に及ぼす影響
○古田歩¹, 大倉蓮里², 谷本昌太¹ (¹県立広島大, ²県立広島大・院)
- 2C-3 市販魚介類における薬剤耐性菌の分布状況
○石田千津恵^{1,2}, 島本敏², 島本整² (¹島根県立大, ²広島大・院)

9:45~10:30 [座長：安藤真美]

- 2C-4 Y-13 市販水煮鶏卵のタンパク質組成及び溶解性の解析
○大津亜衣¹, 内藤宙大², 早川浩紀³, 市川貴子³, 和泉秀彦^{1,2}
(¹名古屋学芸大・院, ²名古屋学芸大, ³天狗缶詰(株))
- 2C-5 鶏卵液特性および加熱ゲルのテクスチャー・嗜好特性に対する気泡含有の影響
○浅井智子, 外岡和菜, 佐藤音於, 齋藤公美子, 高村仁知 (奈良女子大)
- 2C-6 鶏つくねのテクスチャー特性, 微細構造, レオロジー特性に卵の配合が及ぼす影響
○宇田川心優, 石尾梨紗, 沖原孝衣, 渡壁奈央, 杉山寿美 (県立広島大)

D 会場【2棟 4階 2451】

9:00~9:45 [座長：早川文代]

- 2D-1 大豆ペーストを利用した豚肉加工品の介護食品としての物性および嗜好性の検討
○中川裕子¹, 裾分希¹, 正木直子², 高橋智子³, 大越ひろ⁴
(¹実践女子大, ²マザアス日野, ³元神奈川工科大, ⁴元日本女子大)
- 2D-2 和菓子の種類と地域差における餡色, 糖度およびテクスチャー特性について
○野村知未¹, 古谷規行² (¹神奈川工科大, ²元京都農技センター生資センター)
- 2D-3 砂糖配合量および水分量が異なる餡の食感とレオロジー特性
○新谷さくら, 山崎真優, 神田純奈, 渡壁奈央, 高木萌衣, 杉山寿美 (県立広島大)

9:45~10:30 [座長：新田陽子]

- 2D-4 テクスチャー・味・香りの相互作用が嗜好性の文化的・生理的・心理的要因に及ぼす影響
○西成勝好^{1,2} (¹湖北工業大, ²大阪市立大)
- 2D-5 Y-14 とんこつラーメンスープを用いた濃厚感の変動要因の探索
○稲垣瑠奈¹, 中野優子², 平野啓太³, 風見由香利², 望月寛子², 平垣内一子⁴, 富研一⁴, 佐藤亮太郎⁴, 齋藤努⁴, 佐藤瑤子⁵, 早川文代²
(¹お茶の水女子大・院, ²農研機構, ³不二製油グループ本社(株), ⁴不二製油(株), ⁵お茶の水女子大)
- 2D-6 Y-15 水分勾配が異なるうどんの物性と若年者・高齢者による咀嚼・嚥下特性
○村上紗希¹, 村井尚子¹, 佐藤友紀², 三浦進司², 桑野稔子², 吉村美紀³, 江口智美²
(¹静岡県立大・院, ²静岡県立大, ³兵庫県立大)

E会場【2棟 4階 2455】

9:00~9:45 [座長：石橋ちなみ]

2E-1 Y-16 ベルモット酒を使用したクリームソースの香りに関する研究

○齊藤博則，福本陽，井辺恵，宮沢紀雄，石崎享（長谷川香料(株)）

2E-2 牛肉の低温調理加熱特性とその評価

服部祥¹，末原憲一郎¹，亀岡孝治^{1,2}，羽田和広³，宍倉たける⁴，大引伸昭⁵，○橋本篤¹
（¹三重大，²信州大，³葉山社中，⁴タケル・シシクラ，⁵辻調専）

2E-3 Y-17 揚げ調理における視覚情報が料理の品質に及ぼす影響

○山中由実¹，内藤宙大²，和泉秀彦²，加藤邦人³，小川宣子¹（¹中部大，²名古屋学芸大，³岐阜大）

9:45~10:30 [座長：丸田ひとみ]

2E-4 焙煎ごぼうを用いたチョコレート様油脂加工食品の開発と物性評価

○梅林良¹，村上崇幸²，平尾凌²，小泉晴比古¹，上野聡¹（¹広島大，²(株)あじかん）

2E-5 食品と器の色が若者の嗜好に及ぼす影響

○森山三千江¹，山本淳子²，大森有希乃²，熊崎稔子²（¹愛知学泉大，²愛知学泉短大）

2E-6 玄米由来新規素材の調理への利用に関する研究

○後藤咲季¹，永松千怜¹，松村優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）

ポスター発表

若手研究者発表奨励賞ポスター

9月9日(土)・9月10日(日)

○：発表者

ポスター会場【2棟 1階 大競技室】

掲示時間 9月9日(土) 10:30~16:30 / 9月10日(日) 9:30~15:30

討論時間 9月9日(土) (奇数番号) 15:30~16:00 / (偶数番号) 16:00~16:30

Y-1	1A-6	自然薯混合蒸しパンの物性と若年者および高齢者による咀嚼・嚥下特性 ○村井尚子 ¹ , 村上紗希 ¹ , 吉岡泰淳 ² , 三好規之 ² , 桑野稔子 ² , 吉村美紀 ³ , 江口智美 ² (¹ 静岡県立大・院, ² 静岡県立大, ³ 兵庫県立大)
Y-2	1B-1	模擬微小重力および過重力環境が調理現象に及ぼす影響について ○狐野大誠 ¹ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)
Y-3	1B-3	地獄蒸し釜で長時間蒸したたまごの色およびにおい成分の解析 ○野崎雪美, 高松伸枝, 坂本幸司, 梅木美樹 (別府大・院)
Y-4	1B-5	油ハネ抑制に関する研究 ○石田弘樹 ((株)J-オイルミルズ)
Y-5	1D-3	かつお節粉の保存条件がかつおだしの香気成分組成に与える影響 ○上杉学也 ¹ , 小玉りほ ² , 林和寛 ² , 飯島陽子 ¹ (¹ 工学院大・院, ² 味の素(株))
Y-6	1D-6	加熱による3D プリント食品の食感制御域拡大 ○島田勇輝, 武政誠 (東京電機大・院)
Y-7	1E-3	共食コミュニケーションがヒトに及ぼす影響 —孤食, 共食, 遠隔共食における気分と行動の変化— ○鎌田那央子 ¹ , 外岡和菜 ¹ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)
Y-8	1E-7	食品ロス削減に向けたダイコンの冷凍保存の有用性評価 ○栗津虹, 森太郎, 久保加織 (滋賀大)
Y-9	2A-3	グルテンフリー米粉パン調製における加水温度およびミキシング条件の影響 ○齋藤公美子 ¹ , 榛葉美友 ¹ , 佐多綾花 ¹ , 武智多与理 ² , 畠中芳郎 ³ , 和泉慶子 ⁴ , 新名世実 ⁴ , 浅井智子 ¹ , 高村仁知 ¹ (¹ 奈良女子大, ² 千里金蘭大, ³ (地独)大阪技術研, ⁴ (地独)大阪環農水研)
Y-10	2B-1	イチゴアレルギーの熱安定性に対するフラボノイドの影響 ○西野真弥 ¹ , 野田響子 ¹ , 石橋美咲 ^{2,3} , 宇野雄一 ³ , 新田陽子 ¹ (¹ お茶の水女子大・院, ² 京都大・院, ³ 神戸大・院)
Y-11	2B-4	ゆで加熱中のカボチャのビタミンC 損失過程のシミュレーション ○栗谷萌 ¹ , 佐藤瑤子 ² (¹ お茶の水女子大・院, ² お茶の水女子大)
Y-12	2C-1	塩麹漬けた魚肉の呈味成分による解析 ○藤原久子 ^{1,2} , 徳本実咲 ³ , 古田歩 ³ , 谷本昌太 ³ (¹ 山陽女子短大, ² 県立広島大・院, ³ 県立広島大)
Y-13	2C-4	市販水煮鶏卵のタンパク質組成及び溶解性の解析 ○大津亜衣 ¹ , 内藤宙大 ² , 早川浩紀 ³ , 市川貴子 ³ , 和泉秀彦 ^{1,2} (¹ 名古屋学芸大・院, ² 名古屋学芸大, ³ 天狗缶詰(株))

Y-14	2D-5	とんこつラーメンスープを用いた濃厚感の変動要因の探索 ○稲垣瑠奈 ¹ , 中野優子 ² , 平野啓太 ³ , 風見由香利 ² , 望月寛子 ² , 平垣内一子 ⁴ , 富研一 ⁴ , 佐藤亮太郎 ⁴ , 齋藤努 ⁴ , 佐藤瑤子 ⁵ , 早川文代 ² (¹ お茶の水女子大・院, ² 農研機構, ³ 不二製油グループ本社(株), ⁴ 不二製油(株), ⁵ お茶の水女子大)
Y-15	2D-6	水分勾配が異なるうどんの物性と若年者・高齢者による咀嚼・嚥下特性 ○村上紗希 ¹ , 村井尚子 ¹ , 佐藤友紀 ² , 三浦進司 ² , 桑野稔子 ² , 吉村美紀 ³ , 江口智美 ² (¹ 静岡県立大・院, ² 静岡県立大, ³ 兵庫県立大)
Y-16	2E-1	ベルモット酒を使用したクリームソースの香りに関する研究 ○齊藤博則, 福本陽, 井辺恵, 宮沢紀雄, 石崎享 (長谷川香料(株))
Y-17	2E-3	揚げ調理における視覚情報が料理の品質に及ぼす影響 ○山中由実 ¹ , 内藤宙大 ² , 和泉秀彦 ² , 加藤邦人 ³ , 小川宣子 ¹ (¹ 中部大, ² 名古屋学芸大, ³ 岐阜大)

一般ポスター

〈1日目〉 9月9日(土)

○：発表者

ポスター会場【2棟 1階 大競技室】		
掲示時間 10:30~16:30 / 討論時間 (奇数番号) 15:30~16:00 / (偶数番号) 16:00~16:30		
1P-1	炊飯過程の米粒内部の視覚的・定量的把握および糊化度との対応性 ○大田原美保 ¹ , 福原美鶴 ² (¹ 大妻女子大, ² お茶の水女子大)	
1P-2	炊飯による米粒の配置と食感に関する研究 ○外岡和菜 ¹ , 川村愛李 ² , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)	
1P-3	玄米の調理条件がレジスタントスターチ量に及ぼす影響 ○池田倫子 ¹ , 山中なつみ ² (¹ 名古屋文理大短大, ² 名古屋女子大)	
1P-4	古米をおいしく食べる方法の検討 ー大豆発酵食品テンペの利用ー ○西川章江, 岡部将仁 (大阪教育大)	
1P-5	微細米粉の基礎研究 ードウとバター調製時における卵添加の影響ー ○中本恵子 ¹ , 徳永みな子 ¹ , 中谷梢 ² , 野口聡子 ³ , 八木千鶴 ¹ , 山本悦子 ⁴ , 米田泰子 ⁵ (¹ 千里金蘭大, ² 関西福祉科学大, ³ 龍谷大短大, 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)	
1P-6	微細米粉の基礎研究 ードウとバター調製時における砂糖添加の影響ー ○徳永みな子 ¹ , 中谷梢 ² , 中本恵子 ¹ , 野口聡子 ³ , 八木千鶴 ¹ , 山本悦子 ⁴ , 米田泰子 ⁵ (¹ 千里金蘭大, ² 関西福祉科学大, ³ 龍谷大短大, 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)	
1P-7	微細米粉の基礎研究 ードウとバター調製時における油添加の影響ー ○野口聡子 ¹ , 徳永みな子 ² , 中本恵子 ² , 中谷梢 ³ , 八木千鶴 ² , 山本悦子 ⁴ , 米田泰子 ⁵ (¹ 龍谷大短大, ² 千里金蘭大, 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)	
1P-8	小麦粉を使用しない麺(うどん)の開発 ○寺本あい ¹ , 石原涼香, 松下海花, 森田汐里 (¹ 関東学院大)	
1P-9	米粉うどんの品質に及ぼす各種食品粉末添加の影響 ○佐藤みず穂, 椎名美紀, 北島里瑚, 梶野涼子 (十文字学園女子大)	

1P-10	黄えんどう麺の調理・食味特性の評価 ○菊田千景 ¹ , 高谷美衣奈 ¹ , 川端康之 ¹ , 米田武志 ² (¹ 大阪樟蔭女子大, ² 畿央大)
1P-11	ショートパスタの種類および形状の違いが茹で加熱中の吸水に与える影響 ○浜守杏奈 ¹ , 石田雅芳 ² , 福留奈美 ³ (¹ 新渡戸文化短大, ² 立命館大, ³ 東京聖栄大)
1P-12	キヌア粉の用途開発 ―キヌア粉で調製したパスタの特徴― ○石井和美, 森山朋歩, 山田穂乃佳 (十文字学園女子大)
1P-13	油脂を添加した再構成鶏胸肉の咀嚼過程における食塊の特性 ○大須賀彰子, 藤井恵子 (日本女子大)
1P-14	サラダドレッシングが低温調理した鶏肉の物理化学および官能特性に及ぼす影響について ○伊藤歩美 ¹ , 猿舘那菜 ² , 柳澤琢也 ³ , 石川敦祥 ³ , 平形清人 ³ , 奥田悠介 ³ , 熊谷信介 ³ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大, ³ キューピー(株))
1P-15	低温調理した鶏肉の多汁性に関する研究 ○梁家樂 ¹ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)
1P-16	牛肉のおいしさを決定する要因の探索 ○劉堯煒 ¹ , 石川愛理 ² , 兼井ほのか ² , 大島美桜 ² , 西川芽衣 ² , 小西むつ望 ² , 竹嶋伸之輔 ^{1,2} , 小林三智子 ^{1,2} (¹ 十文字学園女子大・院, ² 十文字学園女子大)
1P-17	酵素処理した牛肉のやわらか食の物性・嗜好性・咀嚼性 ○島田良子 ^{1,2} , 富田晴雄 ³ , 伊佐治由貴 ³ , 加藤陽二 ^{1,2} , 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 大阪ガス(株))
1P-18	酵素処理したタコのやわらか食の物性・嗜好性 ○吉村美紀 ^{1,2} , 富田晴雄 ³ , 伊佐治由貴 ³ , 加藤陽二 ^{1,2} , 島田良子 ^{1,2} (¹ 兵庫県立大, ² 先端食科学研究センター, ³ 大阪ガス(株))
1P-19	福島県産マアナゴのサイズによる各種調理品の品質の相違 ○谷口明日香 ¹ , 橋本加奈子 ² , 重村泰毅 ¹ , 細川恵 ¹ , 世古卓也 ² , 神山龍太郎 ² , 石原賢司 ² , 小林理恵 ¹ (¹ 東京家政大, ² (国研)水産研究・教育機構)
1P-20	低未利用家禽卵の有効活用に向けて ―熱凝固性の検討― ○北島里瑚, 阿部堇, 梶野涼子 (十文字学園女子大)
1P-21	低未利用家禽卵の有効活用に向けて ―起泡性の検討― ○松岡瑠里子, 椎名美紀, 梶野涼子 (十文字学園女子大)
1P-22	卵の配合割合がカスタードプディングの特性に与える影響 ○小泉昌子, 大昌代, 峯木眞知子 (東京家政大)
1P-23	ゆばを用いた料理の特徴について ○三宅紀子, 石井さくら (東京家政学院大)
1P-24	LM ペクチンの Ca 反応性の評価について ○湯川寛子, 岡田雄治, 杉野茜音 (アラハタ(株))
1P-25	二糖類が錦玉(和菓子)の物理特性に及ぼす影響 ○村上陽子, 石川茉優 (静岡大・院)
1P-26	白だしのプロダクトマップ作成 ○森勝哉, 板井紀康, 来島壮 (ヤマキ(株))
1P-27	和食における煮汁の香りによる味の認識への影響 ○真部真里子 ¹ , 入江美樹 ¹ , 的場七海 ¹ , 中原茅乃 ¹ , 清水杏奈 ¹ , 寺島あおい ¹ , 篠崎洋平 ² (¹ 同志社女子大, ² キッコーマン(株))

1P-28	植物ミネラルエキ스가だし汁およびみそ汁の風味に与える影響 ○数野千恵子 ¹ , 加藤麻里 ¹ , 大栗弾宏 ² , 宗口瑛 ² , 横尾芳明 ² (¹ 実践女子大, ² サントリー食品インターナショナル(株))
1P-29	風味成分分析による昆布だしの取り方の検討 ○鳥海滋, 佐々木多佳 (道工技センター)
1P-30	顆粒だしおよび調味料水溶液の加熱による鉄玉からの鉄溶出量 ○樋口誉誌子 ^{1,2} , 岩本直樹 ² , 細山田康恵 ³ , 山田正子 ² , 瀬戸美江 ¹ (¹ 共立女子大・院, ² 東京家政学院大, ³ 千葉県立保健医療大)
1P-31	液体塩こうじに含まれるデフェリフェリクリシンによる畜肉調理時のヘキサナール生成阻害 ○白井伸生 ¹ , 戸所健彦 ² , 石田博樹 ² , 山本英作 ¹ (¹ ハナマルキ(株), ² 月桂冠(株))
1P-32	熟成が酒粕の物理特性および糖度に及ぼす影響 ○鳥居優理香, 村上陽子 (静岡大・院)
1P-33	江戸・明治時代の料理書における香辛食品の利用法 ○伊藤有紀 (東京家政学院大)
1P-34	「家庭百科」「生活百科」で紹介された生活技量 ―明治期～戦後期の外国料理を例に― ○高橋洋子 (新潟大)
1P-35	戦後沖縄の食生活と食文化に関する一考察 ―高齢者を対象とした調査を中心に― ○田原美和, 浅井玲子 (琉球大)
1P-36	明治33年に毛利元敏が振舞った洋食献立の再現 ○木村秀喜 (中村学園大)
1P-37	石川県におけるいわし料理の地域性 ○新澤祥恵 ¹ , 川村昭子 ² , 中村喜代美 ³ (¹ 北陸学院大, ² 元金沢学院短大, ³ 元北陸学院大短大)
1P-38	数種の広葉樹自然乾燥葉による樹木茶の抗酸化活性と味覚センサーによる呈味評価 ○山口智子 ¹ , 二瓶真衣 ¹ , 阿部未侑 ¹ , 新国万寿美 ² , 紙谷智彦 ¹ (¹ 新潟大, ² 只見町)
1P-39	若年女性におけるコーヒー試飲率向上のための一考察 ○鴨下澄子, 井筒彩香, 鈴木彩音, 樂満光咲 (十文字学園女子大)
1P-40	異なる油で調理した天ぷらの食べ慣れによる嗜好性の変化 ○井野睦美, 大富あき子 (東京家政学院大)
1P-41	レトロスタイルの食器制作および食器を使用した料理とテーブルコーディネート提案 ○小出あつみ ¹ , 間宮貴代子 ¹ , 阪野朋子 ² (¹ 名古屋女子大, ² 名古屋女子大短大)
1P-42	カジュアルスタイルの食器制作および食器を使用した料理とテーブルコーディネート提案 ○間宮貴代子 ¹ , 小出あつみ ¹ , 阪野朋子 ² (¹ 名古屋女子大, ² 名古屋女子大短大)
1P-43	色という視覚情報がないと味の識別は不可能か ○持丸由香 ¹ , 宮園結衣 ² (¹ 愛知淑徳大, ² 半田市立乙川小)
1P-44	高齢者施設向け菓子類(米菓)の物性測定値と官能評価の関連性 ○下山亜美, 関道子, 橋口美智留, 羽深太郎, 吉川秀樹 (京都光華女子大)
1P-45	応答曲面法によるゲル状食品のテクスチャー推定 ○藤野加奈子, 佐藤崇雄 (熊本県産業技術センター)
1P-46	糖アルコール添加こんにゃく粉水懸濁液の粘弾性 ○平島円 ¹ , 河原崎泉水 ¹ , 高橋亮 ² , 西成勝好 ³ (¹ 三重大, ² 群馬大, ³ 湖北工業大)
1P-47	レンコンまたはヤーコン粉末入りつみれを用いた高齢者施設向け料理の開発 ○秋山聡子, 池田昌代, 鈴野弘子 (東京農業大)

一般ポスター

〈2日目〉9月10日(日)

○：発表者

ポスター会場【2棟 1階 大競技室】

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

2P-1	山梨県産小麦全粒粉の製パン適性の検討 ○樋口かよ, 橋本卓也, 長沼孝多, 有泉直子 (山梨産技センター)
2P-2	玄米粥ともち性大麦粉を用いた米粉パンの検討 ○藤井久美子 (山陽学園大)
2P-3	シトラスファイバー添加によるホワイトソルガム粉の製パンへの利用 ○片山佳子, 川緑みつ子 (東京聖栄大)
2P-4	香酸柑橘「阿波すず香」から分離した酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の製パンへの利用 ○大草千晴 ¹ , 西尾珠生 ¹ , 村上芽生 ² , 高田麻衣 ³ , 西岡美優 ³ , 庄野久美子 ³ , 渡邊幾子 ⁴ , 岡崎貴世 ^{1,2} (¹ 四国大, ² 四国大・院, ³ 徳島県立農業大, ⁴ 四国大短大)
2P-5	パン酵母を利用した「発酵うどん」の調製とその特性 ○松浦葵, 芝野勇人, 岡崎貴世 (四国大・院)
2P-6	阿波晩茶乳酸菌 <i>Lactobacillus pentosus</i> で調整したサワードウを用いたライ麦蒸しパンの試作 ○村上芽生, 岡崎貴世 (四国大・院)
2P-7	国産小麦粉のパン製造における生地膨化に及ぼす影響 ○高橋真美 (尚絅学院大)
2P-8	パンの特性に及ぼす節蓮根粉末添加の影響 ○相良剛史 ¹ , 原田香 ¹ , 森口裕子 ¹ , 橋本多美子 ² , 西堀尚良 ³ (¹ 尚絅大短大, ² 神戸女子大, ³ 四国大短大)
2P-9	コーングリッツを使用したパンの官能特性と嗜好性の関係 ○竹内薫 (道総研)
2P-10	味噌由来の酵母における機能性とその趣を用いた製パンの試み ○菅野友美 ¹ , 浅井紀之 ² , 小竹久仁彦 ² , 山田禎賀 ¹ , 西村篤寿 ² (¹ 愛知淑徳大, ² イチビキ(株))
2P-11	そば粉を使用した調理法の開発 —そば粉を使用した成形パンの製法開発— ○山田夏代, 大橋かすみ, 高木明奈 (名古屋文理栄養士専)
2P-12	大豆成分混合系食パンの物性と嗜好性から食べやすさの検討 ○松原叶夏 ¹ , 島田良子 ^{2,3} , 江口智美 ⁴ , 桑野稔子 ⁴ , 吉村美紀 ^{2,3} (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 静岡県立大)
2P-13	スポンジケーキの配合が食味および性状に与える影響 ○櫻井瞳, 取替恵 (名古屋文理大短大)
2P-14	グラニュー糖と粉砕糖の加熱熔融特性がクッキーの品質に及ぼす影響 ○坂本薫, 森井沙衣子, 加藤舞子, 山本絢子, 由井可奈子, 柴美佐紀 (兵庫県立大)
2P-15	ひよこ豆パウダー代替スコーンのレジスタントスターチ量とその特性 ○亀井文, 望月晴菜 (宮城教育大)
2P-16	ポップコーンの発酵性食物繊維アラビノキシランにおける胆汁酸吸着能 ○竹澤夏菜 ¹ , 奈良一寛 ² , 中村彰男 ² , 山本剛優 ¹ , 伊藤政喜 ¹ (¹ ジャパンフリトレー(株), ² 実践女子大)

2P-17	明石焼とたこ焼の生地と比較 ○中谷梢 ^{1,3} , 吉村美紀 ^{2,4} , 坂本薫 ^{2,4} (¹ 関西福祉科学大, ² 兵庫県立大, ³ 兵庫県立大・院, ⁴ 先端食科学研究センター)
2P-18	真空包装処理による金時豆の吸水促進および調理時間短縮効果 ○熊谷美智世 ¹ , 磯野友理奈 ¹ , 大田原美保 ² (¹ 東京聖栄大, ² 大妻女子大)
2P-19	ムクナ豆を原料とした米麴発酵飲料の可能性の検討 ○矢崎遥, 加藤茉優, 深澤美優, 郡山貴子 (東洋大)
2P-20	調理法の異なるくろさき茶豆(本茶豆)の呈味成分, 抗酸化活性及び物性の評価 ○Korshunova Iana, 田中日菜子, 加藤和樹, 大竹憲邦, 藤村忍, 西海理之, 山口智子 (新潟大)
2P-21	ポテトサラダの喫食時温度がおいしさへ与える影響 ○波多野由美 ¹ , 吉岡希 ² , 下畑陽美 ¹ , 吉村由祐子 ² , 上地利征 ^{1,2} (¹ デリア食品(株), ² キューピー(株))
2P-22	ミネラル塩のバランスが芋の風味に及ぼす影響 ○下畑陽美 ¹ , 吉村由祐子 ² , 波多野由美 ¹ , 吉岡希 ² , 上地利征 ^{1,2} (¹ デリア食品(株), ² キューピー(株))
2P-23	馬鈴しょ新品種と既存品種の嗜好および加工特性の比較(2) —高圧加熱処理における食塩の影響— ○綿貫仁美 ¹ , 上藺薫 ¹ , 林一也 ¹ , 浅野賢治 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)
2P-24	蒸しカボチャの組織構造 ○佐藤靖子 (東北生活文化大)
2P-25	吹田くわいの葉から茶葉を調製する試みと抽出方法によるポリフェノール量の比較 ○八木千鶴 ^{1,2} , 中本恵子 ¹ , 徳永みな子 ¹ , 吉村美紀 ^{3,4} (¹ 千里金蘭大, ² 兵庫県立大・院, ³ 兵庫県立大, ⁴ 先端食科学研究センター)
2P-26	食用キノコの種類の違いによる香気組成の比較 ○楊淞壬, 飯島陽子 (工学院大)
2P-27	青パパイヤに含まれる酵素が豚肉におよぼす影響 ○大貫和恵, 目黒周作, 飯島健志 (茨城キリスト教大)
2P-28	食物繊維を多く含むにんじんの調理条件が <i>in vitro</i> 胃内消化挙動に及ぼす影響 ○芝崎本実 ^{1,3} , 野口律奈 ² , 前田竜郎 ² , 小林功 ³ (¹ 十文字学園女子大, ² 帝京平成大, ³ 農研機構食品研)
2P-29	ランダムセントロイド最適化法を用いた「大和丸なす」ジャムの材料配合割合の探索 ○岩田恵美子 ¹ , 後藤昌弘 ² , 西村公雄 ³ (¹ 畿央大, ² 神戸女子大, ³ 同志社女子大)
2P-30	調理教育におけるルーブリックの検討 ○佐藤幸子 ¹ , 大石菜穂 ¹ , 佐竹紀香 ¹ , 浜守杏奈 ² (¹ 実践女子大, ² 新渡戸文化短大)
2P-31	調理実習の事後学習における MR 技術を用いた反復練習支援システムの開発 ○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 大阪公立大)
2P-32	縦型ピーラーを用いた剥く操作の練習が包丁操作の習得に及ぼす影響 ○秋山久美子, 山中健太郎, 永富夏奈 (昭和女子大)
2P-33	味の感じ方に及ぼす調理学授業の影響 —塩味・甘味・うま味の官能評価による— ○深澤美優 ¹ , 飯島久美子 ² , 郡山貴子 ¹ (¹ 東洋大, ² 元東洋大)
2P-34	SDGs と調理教育の取り組み —有機農業に取り組む生産者とのフィールドスタディーの実践— ○井上愛唯, 佐藤幸子, 南綾奈, 佐々木舞子 (実践女子大)

2P-35	深海性低・未利用魚介類を題材とした小学生対象の食育媒体の評価 ○大富あき子 ¹ , 井野陸美 ¹ , 大富潤 ² (¹ 東京家政学院大, ² 鹿児島大)
2P-36	小・中学生の COVID-19流行以前と流行中の食事摂取状況比較 ○森井沙衣子 ^{1,2} , 坂本薫 ² (¹ 兵庫教育大, ² 兵庫県立大)
2P-37	官学連携による朝食摂取率上昇に向けた取り組み —「ビンゴでおにぎり」の有益性と朝食摂取状況に關与する因子の検討— ○畦五月 ¹ , 有馬弘之 ² (¹ 香川大, ² 香川県教育委員会)
2P-38	南三陸町地域食材を活用した課題解決型学習による地域連携の取り組み ○近堂知子 (共立女子大)
2P-39	家庭調理での省エネの工夫によるエネルギー使用量及び CO₂排出量削減効果 —カレー及びパスタ調理を題材として— ○三神彩子 ^{1,2} , 赤石記子 ² , 笹岡恵梨 ¹ , 木村康代 ¹ , 長尾慶子 ³ (¹ 東京ガス都市生活研, ² 東京家政大, ³ 元東京家政大)
2P-40	低温性芽胞菌の圧力発芽誘導に及ぼす栄養成分および食塩の影響 ○森川陽子, 馬場真帆, 岡崎尚 (山陽女子短大)
2P-41	カレーの加熱調理中における芽胞菌の殺菌 ○松崎好 ¹ , 今野みやび, 岡崎尚 (¹ 山陽女子短大)
2P-42	α化米粉ペーストの添加溶液の違いによる特性比較と非加熱食品への応用 ○山岸あづみ, 佐藤舞夏, 田村朝子 (県立新潟大)
2P-43	レシピ共有サイト上の和風レシピを特徴づける主要素材の可視化 ○大塚剛史 ¹ , 福留奈美 ² , 伊尾木将之 ³ , 上原宏 ¹ (¹ 立正大, ² 東京聖栄大, ³ クックパッド(株))
2P-44	朝倉山椒の腓リパーゼ阻害活性 ○山崎一諒 ¹ , 栗山磯子 ¹ , 茨木信雄 ² (¹ 兵庫大, ² 朝倉山椒継承会)
2P-45	魚練り製品の食品構造の違いが硬さに及ぼす影響 3D フードプリンターへの応用を目指して ○方楊 ¹ , 石川伸一 ² (¹ 宮城大・院, ² 宮城大)
2P-46	セルロースナノファイバーの添加による離しょう抑制効果の検討 ○曾矢麻理子 ¹ , 泉花香 ² , 江川実優 ² , 小林三智子 ^{1,2} (¹ 十文字学園女子大・院, ² 十文字学園女子大)

特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」

9月9日(土)・9月10日(日)

○：発表者

特別企画会場【2棟 1階 2117】

ポスター掲示時間 9月9日(土) 10:30~16:30 / 9月10日(日) 9:30~15:30
情報交換会 9月9日(土) 15:30~16:30 / 9月10日(日) 14:30~15:30

P-k1	全国(6支部)の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ○綾部園子 ¹ , 名倉秀子 ² , 升井洋至 ³ , 平尾和子 ⁴ (¹ 高崎健康福祉大・院, ² 十文字学園女子大, ³ 武庫川女子大, ⁴ 愛国学園短大)
P-k2	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー居住形態による比較ー ○中村恵子 ¹ , 阿部優子 ² , 菊池節子 ³ , 大西弘太郎 ³ , 米田実央 ⁴ , 金高有里 ⁴ , 矢島由佳 ⁵ (¹ 福島大, ² 桜の聖母短大・非, ³ 郡山女子大, ⁴ 札幌保健医療大, ⁵ 仙台白百合女子大)
P-k3	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー調理に対する態度による違いー ○青柳公大 ¹ , 水尾和雅 ² , 會田久仁子 ³ , 清水陽子 ⁴ , 宮崎早花 ⁵ , 今村麻里子 ⁶ , 安田智子 ⁷ (¹ 東北生活文化大短大, ² 会津大短大, ³ 郡山女子大短大, ⁴ 函館短大, ⁵ 酪農学園大, ⁶ 柴田学園大, ⁷ 柴田学園大短大)
P-k4	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー調理実習の履修と調理実態・食意識の関係ー ○竹内薫 ¹ , 福士一恵 ² , 済渡久美 ³ , 梅津裕子 ⁴ , 野口元子, 大野智子 ⁵ (¹ (地独)北海道立総合研究機構, ² 名寄市立大, ³ 宮城学院女子大, ⁴ 聖和学園短大, ⁵ 青森県立保健大)
P-k5	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー全国調査：学生の専攻による調理器具の使用経験と食意識の違いー ○伊藤美穂 ¹ , 宇和川小百合 ² , 平和香子 ³ , 野口元子, 名倉秀子 ¹ , 福留奈美 ⁴ (¹ 十文字学園女子大, ² 東京家政大, ³ 都留文科大, ⁴ 東京聖栄大)
P-k6	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー全国調査：我が家の味の伝承意識と家庭内調理の関連性についてー ○高橋ひとみ ¹ , 富永暁子 ² , 和田佳苗 ³ , 綾部園子 ⁴ , 柳沢幸江 ⁵ , 福留奈美 ⁶ (¹ 鎌倉女子大, ² 大妻女子大短大, ³ 山梨学院大, ⁴ 高崎健康福祉大, ⁵ 和洋女子大, ⁶ 東京聖栄大)
P-k7	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー全国調査：祖父母と過ごした経験が食生活に与える影響ー ○森下紗帆 ¹ , 江口智美 ² , 佐川敦子 ³ , 平尾和子 ⁴ , 柳沢幸江 ⁵ , 福留奈美 ⁶ (¹ 常葉大, ² 静岡県立大, ³ 昭和女子大, ⁴ 愛国学園短大, ⁵ 和洋女子大, ⁶ 東京聖栄大)
P-k8	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー支部調査：主菜の料理の家庭内調理における外部化についてー ○大富あき子 ¹ , 野口元子, 児玉ひろみ ² , 石島恵美子 ³ , 柳沢幸江 ⁴ , 福留奈美 ⁵ (¹ 東京家政学院大, ² 女子栄養大短大, ³ 茨城大, ⁴ 和洋女子大, ⁵ 東京聖栄大)
P-k9	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ー支部調査：副菜の料理の家庭内調理における外部化についてー ○和田佳苗 ¹ , 佐川敦子 ² , 奥嶋佐知子 ³ , 石島恵美子 ⁴ , 柳沢幸江 ⁵ , 福留奈美 ⁶ (¹ 山梨学院大, ² 昭和女子大, ³ 女子栄養大, ⁴ 茨城大, ⁵ 和洋女子大, ⁶ 東京聖栄大)

P-k10	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―東海・北陸地方の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○中澤弥子 ¹ , 新澤祥恵 ² , 持丸由香 ³ , 山根沙季 ⁴ (¹ 長野県立大, ² 北陸学院大, ³ 愛知淑徳大, ⁴ 中京学院大短大)
P-k11	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―富山県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○中根一恵 ¹ , 中澤弥子 ² (¹ 富山短大, ² 長野県立大)
P-k12	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―石川県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○新澤祥恵 ¹ , 中澤弥子 ² (¹ 北陸学院大, ² 長野県立大)
P-k13	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―福井県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○佐藤真実 ¹ , 中澤弥子 ² (¹ 仁愛大, ² 長野県立大)
P-k14	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―長野県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○千裕美 ¹ , 中澤弥子 ² (¹ 飯田短大, ² 長野県立大)
P-k15	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―岐阜県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○山根沙季 ¹ , 木村孝子 ² , 長屋郁子 ³ , 堀光代 ³ (¹ 中京学院大短大, ² 東海学院大, ³ 岐阜市立女子短大)
P-k16	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―愛知県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○持丸由香 ¹ , 筒井和美 ² , 西田淑男 ³ , 舟橋由美 ⁴ , 宮澤洋子 ³ , 森山三千江 ⁴ , 山本淳子 ⁵ (¹ 愛知淑徳大, ² 愛知教育大, ³ 東海学園大, ⁴ 愛知学泉大, ⁵ 愛知学泉短大)
P-k17	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―三重県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴― ○駒田聡子 ¹ , 中澤弥子 ² (¹ 皇學館大, ² 長野県立大)
P-k18	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―学生の調理頻度と食生活の意識― ○橘ゆかり ¹ , 中谷梢 ² , 林淑美 ³ , 本多佐知子 ⁴ , 水野千恵 ⁵ , 森岡美帆 ⁶ (¹ 神戸松蔭女子学院大, ² 関西福祉科学大, ³ 園田学園女子大短大, ⁴ 神戸大, ⁵ 神戸学院大, ⁶ 和歌山信愛女子短大)
P-k19	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―行事食の調理状況と食生活の意識との関連― ○本田智巳 ¹ , 安藤真美 ² , 伊藤(藤村)知子 ³ , 久保加織 ⁴ , 山本奈美 ⁵ , 橘ゆかり ⁶ (¹ 武庫川女子大, ² 摂南大, ³ 帝塚山大, ⁴ 滋賀大, ⁵ 和歌山大, ⁶ 神戸松蔭女子学院大)
P-k20	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―家庭での『粉もん』の調理法と食生活の意識との関連― ○東根裕子 ¹ , 島村知歩 ² , 谷澤容子 ³ , 原知子 ⁴ , 福田小百合 ⁵ , 橘ゆかり ⁶ (¹ 甲南女子大, ² 奈良佐保短大, ³ 甲子園大, ⁴ 立命館大・非, ⁵ 京都文教短大, ⁶ 神戸松蔭女子学院大)
P-k21	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―全国調査：住居形態別および調理学実習における調理器具の使用経験の違い― ○高橋啓子 ¹ , 板倉一枝 ² , 佐賀啓子 ³ , 松井佳津子 ⁴ , 岡本洋子 ⁵ , 福留奈美 ⁶ (¹ 四国大, ² 鳥取短大, ³ 徳島文理大短大, ⁴ 山陽学園短大, ⁵ おいしさの科学研, ⁶ 東京聖栄大)

P-k22	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：学生による家庭料理の喫食状況と調理法の現状について— ○次田一代¹、後藤月江²、松下純子³、合谷祥一⁴、武田珠美⁵、高橋啓子⁶、岡本洋子⁷、福留奈美⁸ (¹香川短大、²四国大短大、³徳島文理大短大、⁴元香川大、⁵元熊本大、⁶四国大、⁷おいしさの科学研、⁸東京聖栄大)
P-k23	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：学生における住居形態別の食生活・調理に対する意識の違い— ○荒井恵美子¹、三木章江²、宇高順子³、福留奈美⁴、岡本洋子⁵、高橋啓子⁶ (¹島根県立大、²四国大短大、³元愛媛大、⁴東京聖栄大、⁵おいしさの科学研、⁶四国大)
P-k24	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国地方におけるおせち料理と雑煮の調理・喫食状況— ○西村美津子¹、木村安美²、高木祐花³、丸田ひとみ⁴、岡本洋子⁵、高橋啓子⁶ (¹くらしき作陽大、²広島修道大、³宇部フロンティア大短大、⁴岡山県立大、⁵おいしさの科学研、⁶四国大)
P-k25	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国9県の学生における地域別の寿司の喫食状況— ○住田尚子¹、嶋田さおり¹、小川真紀子²、加藤奈々²、長尾久美子³、岡本洋子⁴ (¹安田女子大、²ノートルダム清心女子大、³徳島文理大短大・非、⁴おいしさの科学研)
P-k26	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国9県の学生における郷土料理・行事食のイメージと意識— ○山下晋平¹、亀岡恵子²、近藤(比江森)美樹³、坂井真奈美⁴、高橋啓子⁵、福留奈美⁶ (¹宇部フロンティア大短大、²松山東雲短大、³高知県立大、⁴徳島文理大短大、⁵四国大、⁶東京聖栄大)
P-k27	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —九州在住の学生における加熱調理機器・調理器具の使用経験について— ○寺師美里、真邊久美、上原友香里、木之下道子(鹿児島純心大)
P-k28	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —大学生における加熱調理機器の使用状況の居住形態別比較— ○國仲小織、喜屋武ゆりか(沖縄大)
P-k29	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理器具の自宅生と自宅外生における使用状況の比較— ○秋吉澄子、原田香、小林康子(尚綱大短大)
P-k30	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一米を用いた料理を中心に— ○田原美和¹、井口直子¹、大西竜子¹、古賀貴子²、山口(荒木)彩³ (¹琉球大、²長崎国際大、³長崎県立大)
P-k31	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一副菜を中心に— ○青木友紀子¹、金縄嘉代子¹、高妻瑠弥乃²、山崎歌織³、篠原久枝⁴ (¹香蘭女子短大、²宮崎学園短大、³鹿児島女子短大、⁴宮崎大)
P-k32	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理器具(電子レンジ・フライパン)、複合調味料の使用状況— ○山下三香子¹、川上育代²、松原愛衣²、新里葉子³、進藤智子³、梅木美樹⁴ (¹鹿児島県立短大、²尚綱大、³鹿児島純心女子短大、⁴別府大)
P-k33	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —“家庭の味を伝承したい”と回答した10～20歳代の特徴— 杉谷文¹、○中嶋名菜¹、齋須海圭子²、高松伸枝³(¹熊本県立大、²九州女子大、³別府大)

P-k34

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—湯洗浄および低温蒸し調理を視野に入れた RQFlex による野菜中アスコルビン酸簡易測定の見証—

○中島悦子¹，亀岡恵子¹，加藤奈々²，小川真紀子²，松井佳津子³，武田珠美⁴，宇高順子⁵
(¹松山東雲短大，²ノートルダム清心女子大，³山陽学園短大，⁴元熊本大，⁵元愛媛大)

P-k35

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—湯洗浄および低温蒸し調理後のもやしの保存性—

加藤奈々¹，○小川真紀子¹，松井佳津子²，中島悦子³，亀岡恵子³，武田珠美⁴，宇高順子⁵
(¹ノートルダム清心女子大，²山陽学園短大，³松山東雲短大，⁴元熊本大，⁵元愛媛大)

P-k36

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—真空調理を取り入れた白菜漬の調製法の検討—

○渡部佳美¹，村上和保²，藤岡華代^{3,4}，多山賢二⁵，岡本洋子⁶
(¹広島女学院大，²元広島女学院大，³広島女学院大・院，⁴広島文教大，⁵県立広島大・非，⁶おいしさの科学研)

P-k37

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—広島菜を用いた乳酸発酵漬物の簡易・時短試作法の検討—

○黒飛知香¹，多山賢二²，岡本洋子³ (¹広島修道大，²県立広島大・非，³おいしさの科学研)