

一般社団法人日本調理科学会
2025 年度大会

プログラム

令和 7 年 8 月 30 日（土）～31 日（日）

東海学園大学 名古屋キャンパス

●タイムスケジュール

8月30日(土)

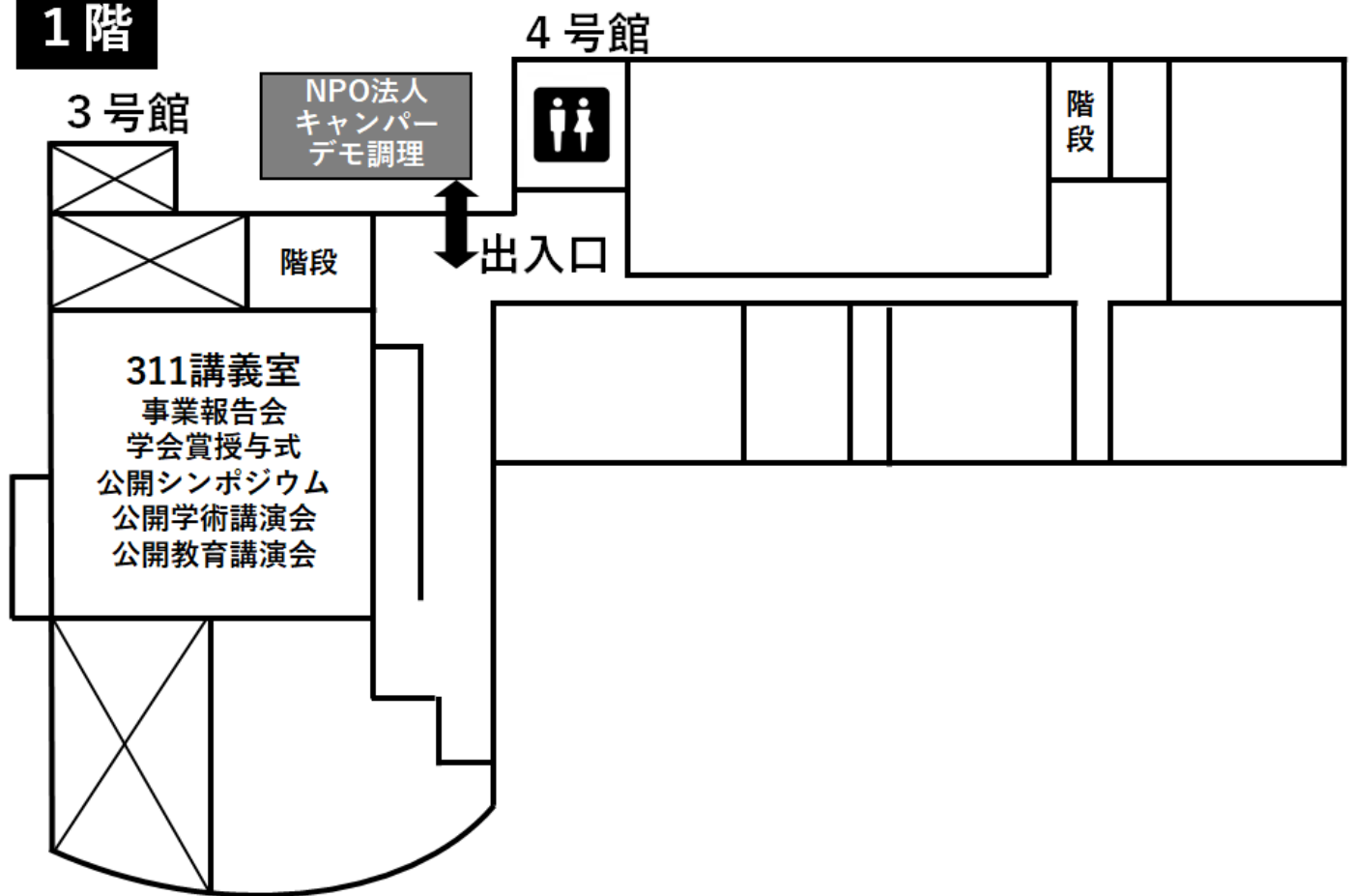
9:30～11:35	口頭発表 【3・4号館】				
	A会場 (2階428講義室)	B会場 (2階429講義室)	C会場 (3階331講義室)	D会場 (3階332講義室)	E会場 (4階341講義室)
座長 (9:30～10:30)	1A-1～1A-4 高村 仁知	1B-1～1B-4 橋本 篤	1C-1～1C-4 寺本 あい	1D-1～1D-4 小竹 佐知子	1E-1～1E-4 佐藤 之紀
座長 * (10:35～11:35) ** (10:35～11:20)	*1A-5～1A-8 杉山 寿美	*1B-5～1B-8 飯田 文子	**1C-5～1C-7 吉村 美紀	**1D-5～1D-7 安藤 真美	*1E-5～1E-8 武政 誠
11:50～12:50	ランチョンセミナー 【3号館】				
	「食物アレルギーに配慮した離乳食のすすめ方」 共催：株式会社 fufumu 講師：松井 照明 氏（あいち小児保健医療総合センター） 内藤 宙大 氏（名古屋学芸大学） 【C会場（3階331講義室）】 「必要なのは速筋だった～スケソウダラ速筋由来タンパク質の筋肉増加効果～」 共催：株式会社ニッスイ 講師：内田 健志 氏（株式会社ニッスイ） 【D会場（3階332講義室）】				
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 【3号館2階311講義室】				
13:50～15:50	公開シンポジウム「温故知新 ～食を支える東海・北陸地方の伝統産業に学ぶ～」 シンポジスト：竹内 祐人 氏，村田 和彦 氏（株式会社竹内刃物製作所） 長谷 早紋 氏（伊賀焼窯元 長谷園 長谷製陶株式会社） 下枝 英博 氏，宮下 愛美 氏 (旭松食品株式会社 研究開発本部 商品開発部) 三角 治子 氏（三州三河みりん醸造元 株式会社角谷文治郎商店） 持丸 由香 氏（愛知淑徳大学 食健康科学部） 【主会場3号館2階311講義室／サテライト会場 C会場（3号館3階331講義室）】				
16:00～16:30	ポスターセッション 奇数番号討論時間 【ポスター会場（4号館2階421～424講義室）】				
16:30～17:00	ポスターセッション 偶数番号討論時間 【ポスター会場（4号館2階421～424講義室）】				
18:30～20:30	学術交流会（受付18:00～） 【名古屋観光ホテル 那古の間】				
10:30～17:00	一般ポスター掲示 【ポスター会場A・B（4号館2階421・422講義室）】				
	若手研究者発表奨励賞ポスター掲示【若手ポスター会場（4号館2階423講義室）】 特別企画ポスター掲示 【特別企画ポスター会場（4号館2階424講義室）】				
10:00～17:00	企業展示，書籍販売 【4号館2階】				

8月31日（日）

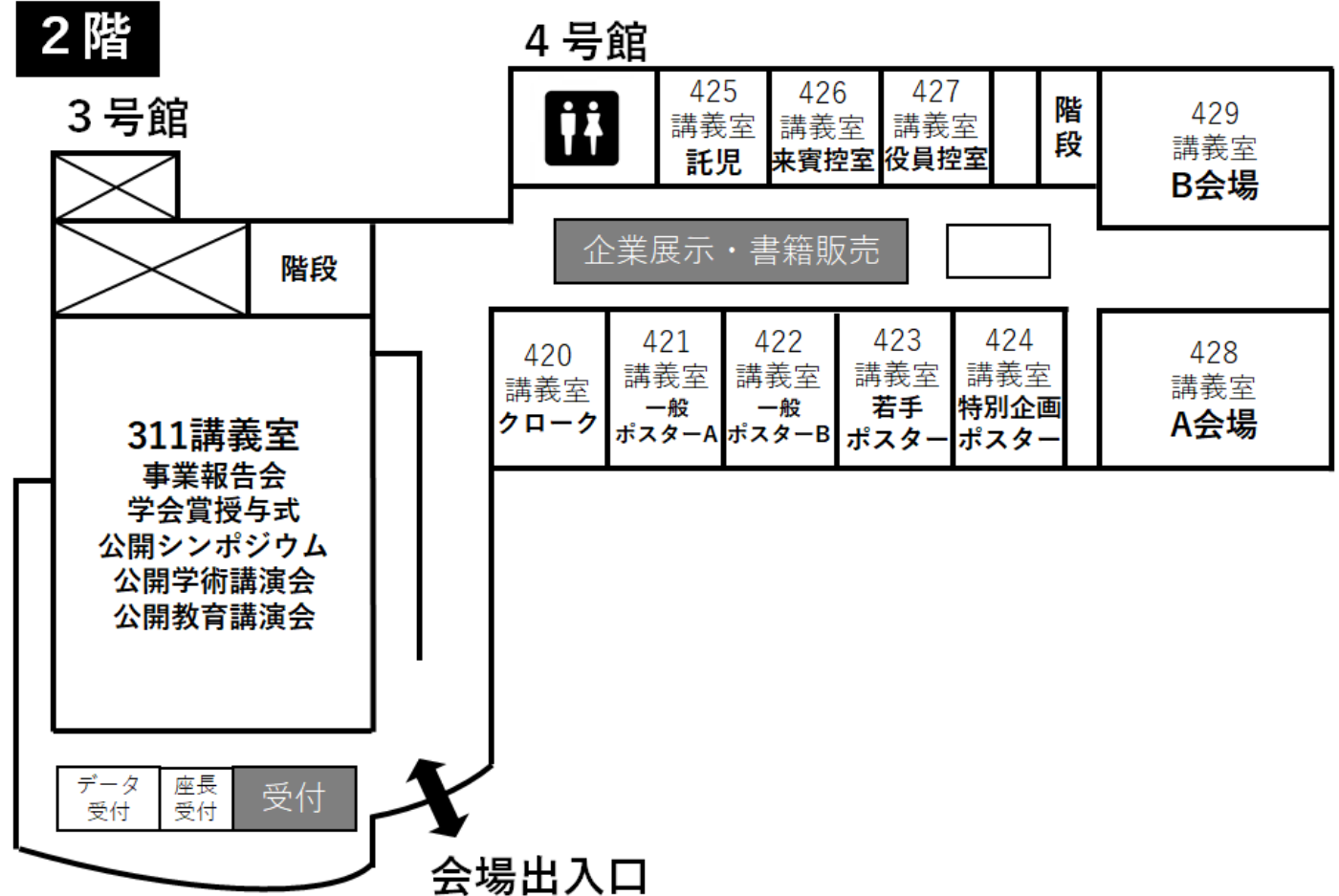
9：15～10：50	口頭発表 【3・4号館】				
	A会場 (2階428講義室)	B会場 (2階429講義室)	C会場 (3階331講義室)	D会場 (3階332講義室)	E会場 (4階341講義室)
座長 (9：15～10：00)	2A-1～2A-3 福岡 美香	2B-1～2B-3 坂本 薫	2C-1～2C-3 村上 恵	2D-1～2D-3 藤井 恵子	2E-1～2E-3 明神 千穂
座長 * (10：05～10：50) ** (10：05～10：35)	*2A-4～2A-6 佐藤 瑤子	*2B-4～2B-6 石橋 ちなみ	**2C-4～2C-5 露久保 美夏	*2D-4～2D-6 柳澤 幸江	*2E-4～2E-6 池田 昌代
11：00～12：00	公開学術講演会「酢の調理効果」 講演者：市川 耕平 氏（株式会社 Mizkan マーケティング本部 開発技術部） 【主会場 3号館2階311講義室／サテライト会場 C会場（3号館3階331講義室）】				
12：00～12：20	NPO 法人キャンパーによる災害時デモ調理				【図書館前】
12：30～13：10	NPO 法人キャンパーによる活動報告会 【D会場（3号館3階332講義室）】				
13：20～14：20	公開教育講演会「最新調理技術 3D フードプリンターの可能性」 講演者：古川 英光 氏（山形大学 工学部） 【主会場 3号館2階311講義室／サテライト会場 C会場（3号館3階331講義室）】				
14：30～15：00	ポスターセッション 奇数番号討論時間 【ポスター会場（4号館2階421～424講義室）】				
15：00～15：30	ポスターセッション 偶数番号討論時間 【ポスター会場（4号館2階421～424講義室）】				
9：30～15：30	一般ポスター掲示 【ポスター会場 A・B（4号館2階421・422講義室）】				
	若手研究者発表奨励賞ポスター掲示 【若手ポスター会場（4号館2階423講義室）】				
	特別企画ポスター掲示 【特別企画ポスター会場（4号館2階424講義室）】				
10：00～15：30	企業展示，書籍販売				【4号館2階】

●会場案内

1 階

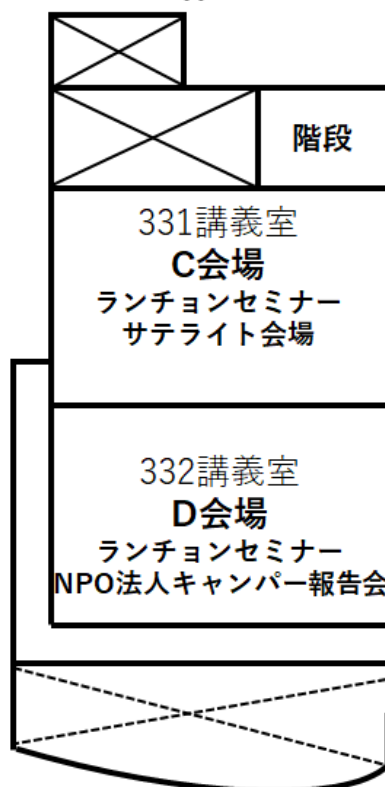


2 階

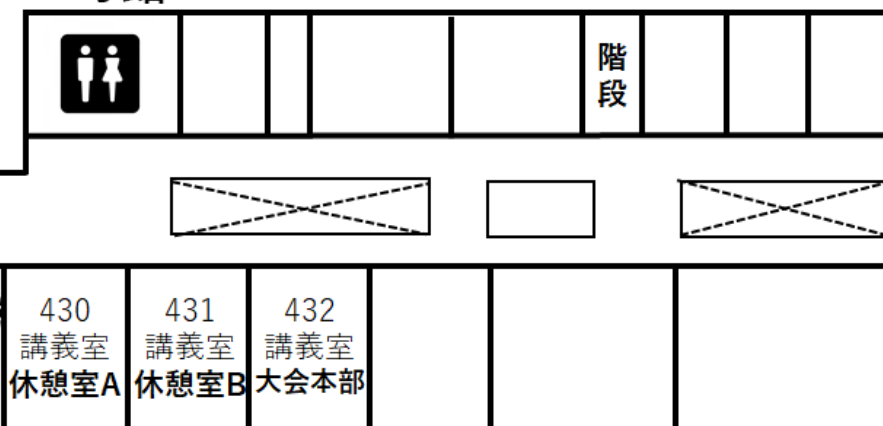


3 階

3 号館

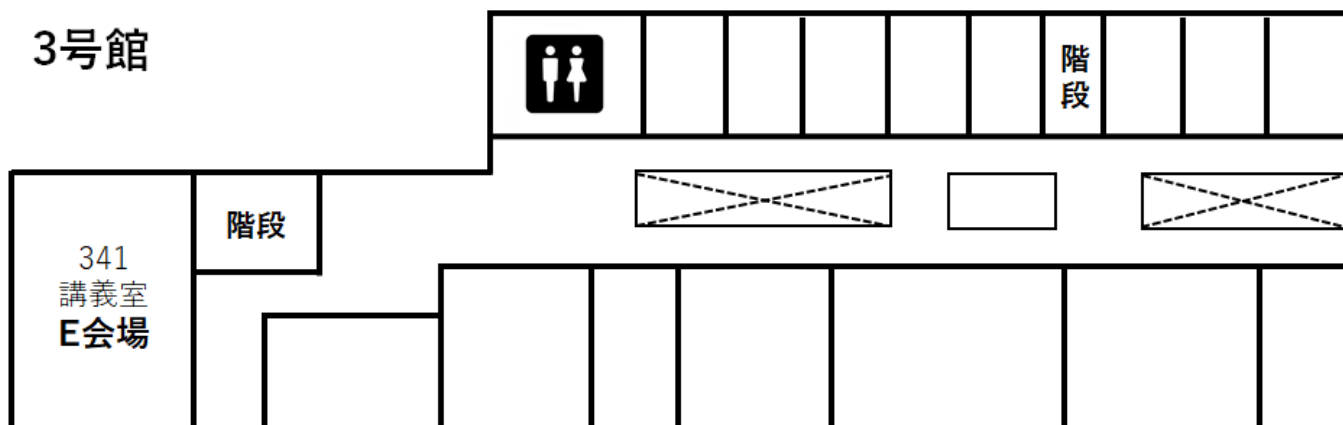


4 号館



4 階

3号館



口頭発表

〈 1 日目 〉 8 月 30 日(土)

1 演題 15 分 (発表 12 分, 質疑応答 3 分)

○ : 発表者

A 会場 【4 号館 2 階 428 講義室】

9 : 30 ~ 10 : 30 [座長 : 高村 仁知]

1A-1 小豆から調製した練り餡の性状に対する砂糖量, 水分量の影響
○倉本 愛歩¹, 宇田川 心優¹, 高山 史皓², 末時 弥呼², 杉山 寿美^{1,2}
(1. 県立広島大・院, 2. 県立広島大)

1A-2 Y-03 真空調理で調製した黒豆豆腐の調理特性ともちもち感の指標化
○浜口 紗世¹, 小崎 智恵², 藤井 恵子² (1. 日本女子大・院, 2. 日本女子大)

1A-3 豆類の粒度の違いが煮熟後の軟化とデンプンの糊化特性に及ぼす影響
○野村 知未¹, 古谷 規行² (1. 神奈川工科大, 2. 元京都府農技セ)

1A-4 Y-04 折り込み法によるパイ生地への卵の配合が焼成後のテクスチャー特性へ及ぼす影響
○宇田川 心優¹, 倉本 愛歩¹, 西本 蒼太郎², 萩原 香歩², 森久 瞳², 杉山 寿美^{1,2} (1. 県立広島大・院, 2. 県立広島大)

10 : 35 ~ 11 : 35 [座長 : 杉山 寿美]

1A-5 温泉卵調理時における初期温度の影響
○辰口 直子¹, 村尾 友美², 村田 暁² (1. 聖徳大, 2. 昭和産業(株))

1A-6 ゲノム編集により作出したアレルギー低減卵の製菓レシピ検証
○岩本 知子¹, 児玉 大介¹, 木村 守¹, 山本 紘義, 海老澤 元宏², 大関 塁², 柳田 紀之², 佐藤 さくら², 渡邊 天海³, 寺田 拓実³, 江崎 僚³, 松崎 芽衣³, 堀内 浩幸³, 有満 和人¹ (1. キューピー(株), 2. 国立病院機構相模原病院 (臨床研究センター), 3. 広島大院)

1A-7 希釈卵液に各種食用塩を添加したゲルの調理特性
○玉木 有子¹, 中山 由佳², 野田 寧², 石川 匡子³, 小竹 佐知子⁴
(1. 大妻女子大, 2. (公財) 塩事業セ, 3. 秋田県大, 4. 日獣生命大)

1A-8 Y-05 ウズラ卵白タンパク質の加熱による溶解性の変化
○富岡 敏彦, 内藤 宙大, 和泉 秀彦 (名古屋学芸大)

B 会場【4 号館 2 階 429 講義室】

9:30 ~ 10:30

〔座長：橋本 篤〕

1B-1

明治大正昭和初期のマヨネーズの乳化安定性とポテトサラダの形状の違いの検討

○西田 毅, 米田 祥広, 山口 智, 白川 寛子, 井原 典子 (ケンコーマヨネーズ (株))

1B-2

酸・甘・塩味溶液の温度知覚および混合作用

○加藤 優依¹, 前 明日美², 飯田 文子² (1. 日本女子大・院, 2. 日本女子大)

1B-3

知覚の個人差を考慮したとんこつ (風) スープにおける濃厚感の評価

○中野 優子¹, 稲垣 瑠奈², 風見 由香利¹, 大須賀 玲¹, 富 研一³,
佐藤 亮太郎³, 早川 文代¹ (1. 農研機構・食品研, 2. お茶の水女子大・院,
3. 不二製油 (株))

1B-4

Y-13 本みりんの調理特性に関する研究

○後藤 咲季¹, 北浦 果歩¹, 長嶺 清司², 石田 丈博², 升井 洋至¹
(1. 武庫川女子大, 2. 宝酒造 (株))

10:35 ~ 11:35

〔座長：飯田 文子〕

1B-5

溜醤油の調理特性の解明

○間野 博信, 近藤 聡子, 伊藤 彰敏 (あいち産業科学技術総合センター)

1B-6

マルチバンド分光情報に基づく異なる種類の水を用いた昆布だし抽出挙動の把握

○橋本 篤¹, 末原 憲一郎¹, 亀岡 孝治^{1,2}, 大引 伸昭³, 湯川 徳之³,
小山 鐘平⁴ (1. 三重大・院, 2. 信州大, 3. 辻調理師専門学校, 4. (株)神宗)

1B-7

Y-14 酒粕の有効利用を目指した貯蔵粕の微生物活動と機能性成分の探求

○巴山 濤¹, 小林 秀丈¹, 有満 秀幸^{2,3}, 坂本 薫^{2,3}
(1. 広島国際大, 2. 兵庫県大, 3. 先端食科学研究センター)

1B-8

市販魚介類における薬剤耐性菌の分布状況
— 薬剤耐性遺伝子の検出と菌種の同定 —

○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)

C 会場【3 号館 3 階 331 講義室】

9:30 ~ 10:30

〔座長：寺本 あい〕

1C-1

ロールパンとフランスパンのテクスチャーに関するアンケート調査と
官能評価による分析

○森田 亜紀¹，松沢 春和²，鳥居 心春²，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）

1C-2

ロールパンとフランスパンのテクスチャー変化と水分含量および
澱粉の老化の関係

○大田原 美保¹，松沢 春和¹，鳥居 心春¹，森田 亜紀²
(1. 大妻女子大，2. 三菱商事ライフサイエンス（株））

1C-3

米飯のテクスチャー評価のための表現用語および力学的指標の探索

○石橋 ちなみ¹，佐々木 萌²，武木田 さくら²，竹中 重雄¹
(1. 大阪公立大，2. 大阪府立大)

1C-4

宮城県産米の業務用途利用適正評価のための新規指標と食味特性との相関解析

○菅原 冬葵¹，向峯 遼²，奥西 智哉² (1. 宮城県古川農試，2. 農研機構)

10:35 ~ 11:20

〔座長：吉村 美紀〕

1C-5

レンジ加熱による米飯の硬さとほぐれ性の変化について

○奥西 智哉（農研機構・食品研）

1C-6

大学発うるち米品種「ゆうだい21」の特性把握ともっちり感の客観的評価

○大石 恭子¹，吉澤 史昭²，大田原 美保³
(1. 昭和女子大，2. 宇都宮大，3. 大妻女子大)

1C-7

市販のベビーフードと手作りの離乳食のおいしさの比較
—離乳初期の10倍がゆ—

○秋吉 澄子，緒方 千尋（尚絅大短大）

D 会場【3号館3階332講義室】

9:30～10:30

〔座長：小竹 佐知子〕

1D-1

栄養士養成課程における食物アレルギーに関する調理実習による
学生のコンピテンシー及び学習効果の変化

○道家 梓¹，内藤 宙大²，和泉 秀彦²（1.名古屋学芸大・院，2.名古屋学芸大）

1D-2

食文化が持続可能な社会構築に果たす役割 ―岐阜県恵那地域の食文化―

○山下 紗也加¹，山中 由実¹，西田 優¹，内藤 宙大²，伊藤 勇貴²，小川 宣子¹，
和泉 秀彦²（1.中部大，2.名古屋学芸大）

1D-3

特定給食施設で喫食者提供されずに廃棄される料理（食品ロス）の現状
医療施設ならびに高齢者施設における課題

○作田 はるみ¹，片平 理子²，小林 利寛³，橘 ゆかり¹
（1.神戸松蔭大，2.相模女子大，3.名寄市立大）

1D-4

家庭における油を用いた調理の状況 ―2015年調査との比較―

○村上 恵¹，安藤 真美²，伊藤 知子³，今義 潤⁴，久保 加織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¹⁰，水野 千恵¹¹，明神 千穂¹²，
和田 珠子¹³（1.同志社女子大，2.摂南大，3.帝塚山大，4.（株）J-オイルミルズ，
5.滋賀大，6.奈良女子大，7.梅花女子大，8.滋賀短大，9.園田学園大，
10.元滋賀短大／龍谷大（客員研究員），11.神戸学院大，12.近畿大，13.大手前大）

10:35～11:20

〔座長：安藤 真美〕

1D-5

アンネ・フランクの父オットー経営会社の商品オペクタについて

○小竹 佐知子（日獣生命大）

1D-6

食文化に関する専門教育の現状と課題

―食文化教育担当教員へのインタビュー調査から―

○中川 寛大¹，堀内 かおる²（1.東京学芸大・院，2.横浜国立大）

1D-7

ターメリックを活用した新規料理レシピ開発の試み

○大西 弘太郎¹，久保木 陽子¹，神崎 真色¹，藤原 未彩¹，白井 怜那¹，
源川 博久²（1.郡山女子大，2.郡山女子大短大）

E 会場【3号階 4階 341 講義室】

9:30 ~ 10:30

〔座長：佐藤 之紀〕

1E-1 Y-15 食感の自動設計に向けた希望の食感を実現する食品構造予測手法開発
—深層学習による食感—構造相関に基づいた推定—

○金子 瑠晟, 武政 誠 (東京電機大・院)

1E-2 Y-16 食感に対する食品サイズの影響 —歯型器具圧縮による 6D 計測—

○杉原 諒, 武政 誠 (東京電機大・院)

1E-3 食感ビッグデータを活用したおいしさの客観的評価に向けた
大規模言語モデルの応用

○武政 誠, 天野 颯太 (東京電機大)

1E-4 モーションセンサーデータを用いた包丁技術の指導とその効果

○由良 亮¹, 佐藤 香菜子¹, 京極 奈美¹, 萩原 勇人², 楠瀬 千春²
(1. 金沢学院短大, 2. 九州栄養福祉大)

10:35 ~ 11:35

〔座長：武政 誠〕

1E-5 Y-17 照度、色温度の違いが料理・食品画像の印象と嗜好意欲に与える影響

○清水 公平¹, 島田 良子², 植村 百江³, 済渡 久美⁴, 萱島 知子⁵, 中村 絵美⁶,
石川 伸一⁷, 富永 美穂子⁸, 湯浅 正洋¹ (1. 神戸大, 2. 兵庫県立大, 3. 長崎県立大,
4. 宮城学院女子大, 5. 佐賀大, 6. 羽衣国際大, 7. 宮城大, 8. 広島大)

1E-6 異なる光源で照明を変えた食パンクラムの見た目のおいしさと見た目の
かたさの関係

○佐藤 之紀 (岩手大院連合農学)

1E-7 魚粉添加食パンの食味特性と柑橘の風味改善効果

○我如古 菜月¹, 糸谷 緋菜¹, 白木 那々世¹, 工藤 秀夫², 川崎 明恵¹,
太田 健吾¹ (1. 福山大, 2. 工藤青果)

1E-8 食用塩の濃度および含有成分が二枚貝の砂出し量に与える影響

○中山 由佳¹, 野田 寧¹, 玉木 有子², 石川 匡子³, 小竹 佐知子⁴
(1. (公財) 塩事業セ, 2. 大妻女子大, 3. 秋田県大, 4. 日獣生命大)

〈 2 日 目 〉 8 月 31 日 (日)

1 演題 15 分 (発表 12 分, 質疑応答 3 分)

○ : 発表者

A 会場 【4 号館 2 階 428 講義室】

9 : 15 ~ 10 : 00

〔座長 : 福岡 美香〕

2A-1 Y-06 ニジマス肉の sous-vide cooking において加熱温度がテクスチャーに及ぼす影響

作山 みゆ¹, 林 達也², 潮 秀樹¹, ○小南 友里¹ (1. 東京大, 2. 大和大)

2A-2 食酢添加が鶏胸肉のテクスチャーとタンパク質分解に及ぼす影響について

○山口 彩¹, 滝澤 天音¹, 富永 優希¹, 赤野 裕文², 多山 賢二³
(1. 長崎県大, 2. (株) Mizkan, 3. 県立広島大・非)

2A-3 各種味噌に浸漬した長期熟成豚肉の遊離アミノ酸量の変化

○高梨 美穂¹, 阿部 雅子¹, 森下 雄太¹, 栗原 守², 綾部 園子¹
(1. 高崎健康福祉大, 2. (株) クリマ)

10 : 05 ~ 10 : 50

〔座長 : 佐藤 瑤子〕

2A-4 Y-07 レーザー調理による代替肉の食感制御及び新規食感創出

○宮崎 和真, 武政 誠 (東京電機大・院)

2A-5 Y-08 ステーキ焼き加減の数値化に向けた近赤外計測と力学物性評価

○城間 理沙¹, 富田 晴雄², ラベ イヴァン¹, 福岡 美香¹
(1. 東京海洋大・院, 2. 大阪ガス (株))

2A-6 Y-09 ステーキ調理の最適加熱制御に向けた肉内部の水分流出挙動のシミュレーション構築

○渡邊 礼菜, ラベ イヴァン, 酒井 昇, 福岡 美香 (東京海洋大・院)

B 会場【4 号館 2 階 429 講義室】

9:15 ~ 10:00

〔座長：坂本 薫〕

2B-1 **Y-18** 食品に含まれる呈味物質の不均一分布によって味覚の感じ方を変える
3D プリンタ

○山浦 寛大，武政 誠（東京電機大・院）

2B-2 果実の多汁感が味と嗜好性に及ぼす影響

○池ヶ谷 篤（静岡県立農林環境専門職大短大）

2B-3 実際の運用における官能評価の比例尺度データを収集するための課題抽出

○下藤 悟¹，甫木 嘉朗¹，森山 洋憲¹，明神 真²，山脇 朋泰²
(1. 高知工技セ，2. 酔鯨酒造（株）)

10:05 ~ 10:50

〔座長：石橋 ちなみ〕

2B-4 調理における渋みと油脂代替

○西成 勝好，ヤン ナン，ガオ ジミン，ザン カ（湖北工大）

2B-5 物性制御可能なオレオゲルの開発に向けた油脂ウィスカー結晶形成
メカニズムの解明

○中野 郁也¹，小泉 晴比古¹，大石 憲孝²，木村 勇氣³，山崎 智也³，
浜本 一洋²，上野 聡¹ (1. 広大，2. ミヨシ油脂，3. 北大)

2B-6 ひまわりワックスを用いた W/O エマルションの食品への実用化の検討

○三上 春菜，小泉 晴比古，上野 聡（広島大・院）

C 会場【3 号館 3 階 331 講義室】

9:15 ~ 10:00

〔座長：村上 恵〕

2C-1

パールミレットの調理特性に関する研究

○白石 康朗¹，須田 彩蓮²，露久保 美夏²（1. 東洋大・院，2. 東洋大）

2C-2

Y-01 脱脂米ぬかを活用した機能性付加米粉パンの嗜好性向上の検討

○玉木 歩乃羽，田村 朝子，山岸 あづみ（新潟県大）

2C-3

Y-02 湿式気流粉碎米粉における乾燥処理と製パン時の加水がグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす影響

○平田 真唯¹，小林 寛菜¹，伊藤 明里¹，多川 万衣香¹，藤川 真衣¹，
野口 厚行²，藤井 達也²，西村 元樹²，畠中 芳郎³，齋藤 公美子¹，高村 仁知¹
（1. 奈良女子大・院，2. (株) 西村機械製作所，3. (地独) 大阪産業技術研究所）

10:05 ~ 10:35

〔座長：露久保 美夏〕

2C-4

時間領域核磁気共鳴（TD-NMR）を用いた小麦粉生地の評価
—デンプンとグルテンの分離分析—

○高井 千加^{1,2}，佐々木 由香里¹，池田 純子^{2,3}，柴田 奈緒美⁴
（1. 名古屋工業大，2. 東北大，3. マジェリカ・ジャパン，4. 岐阜大）

2C-5

各種麺の物性に及ぼすアルカリイオン水の影響

○白数 優花¹，金永 亮子¹，貝塚 望津季¹，上迫 真菜²，西田 奈桜²，
梶原 香乃²，村上 恵²（1. パナソニック（株），2. 同志社女子大）

D 会場【3号館3階332講義室】

9:15～10:00

〔座長：藤井 恵子〕

2D-1

「にっぽん食」推進における学童期の食事状況との関連性

○前 明日美¹，西川 夏帆¹，湯澤 華帆¹，登坂 泰斗²，亀山 勝幸³，飯田 文子¹
(1. 日本女子大，2. (株)オズマピーアール，3. (株)Mizkan)

2D-2

コンビニエンスストアやファストフード店における軽食メニューのリン量

○山田 和歌子，北川 晴菜，前田 朝美（柴田学園大）

2D-3

朝食欠食時における昼食主食の違いが血糖応答に及ぼす影響

○古谷 彰子^{1,3}，佐野 敏夫²，両角 康史²，宮下 正寿²，本間 由紀子²，
平尾 和子¹，柴田 重信^{1,3}
(1. 愛国学園短大，2. (一社)社会福祉支援研究機構，3. 早稲田大)

10:05～10:50

〔座長：柳澤 幸江〕

2D-4

野菜ジュースの飲み込み特性とレオロジー特性の関連

○中川 裕子¹，家田 皓太²，小澤 果菜恵²，岩井 秀隆²，高橋 智子³，
大越 ひろ⁴
(1. 実践女子大，2. (株)世田谷自然食品，3. 元神奈川工科大，4. 日本女子大)

2D-5

各種穀粉で調製した含泡食品の物性に及ぼす模擬唾液の影響

○小野寺 晶子¹，小崎 智恵²，藤井 恵子²
(1. 日本女子大(現：丸大食品(株))，2. 日本女子大)

2D-6

豆乳エスプーマの物理的特性と咽頭部の最大移動速度に及ぼす振盪時間の影響

○不破 眞佐子¹，山中 健太郎¹，森高 初恵^{1,2}
(1. 昭和女子大，2. 十文字学園女子大)

E 会場【3号階 4階 341 講義室】

9:15 ~ 10:00

〔座長：明神 千穂〕

2E-1

食品中の低分子成分の拡散に及ぼす要因の検討

○横溝 友咲，徐 知季，立川 真鈴，渡邊 直子，佐藤 瑤子（お茶の水女子大）

2E-2

Y-10 トマトのレトルト加熱処理が不揮発性成分組成に与える影響

○小山 海夕¹，飯島 陽子²（1. 工学院大・院，2. 工学院大）

2E-3

水の硬度がごぼうの煮熟調理に及ぼす影響 –食塩，ショ糖が共存した場合–

○田中 里奈¹，秋山 聡子²，池田 昌代²，鈴野 弘子^{1,2}
（1. 東京農業大・院，2. 東京農業大）

10:05 ~ 10:50

〔座長：池田 昌代〕

2E-4

Y-11 揚げ過程における視覚情報がアスパラガスの天ぷらの品質に及ぼす影響

○山中 由実¹，石田 康行¹，櫛 彩見²，内藤 宙大³，山中 なつみ⁴，和泉 秀彦³，
小川 宣子¹（1. 中部大，2. 岐女大，3. 名古屋学芸大，4. 名古屋葵大）

2E-5

Y-12 播種時期・貯蔵期間・品種の違いによる冷凍ブロッコリー・冷凍カボチャの
食味と品質変動

○宮部 好克¹，町田 創²，鈴木 千秋³，加藤 直幹⁴（1. 青森産技セ農加研，
2. 青森産技セ野菜研，3. 青森県防除所，4. 青森産技セ農総研）

2E-6

災害時における要配慮者（慢性腎臓病患者）のための保温パック
クッキング法の有用性の検討

○明神 千穂¹，高山 玲利¹，谷 佳弥乃¹，西本 亜衣¹，畑 皓陽¹，武田 直也¹，
郡 俊之²（1. 近畿大，2. 甲南女大）

ポスター発表

若手研究者発表奨励賞ポスター

8月30日(土)・8月31日(日)

○：発表者

若手ポスター会場【4号館2階423講義室】

掲示時間 8月30日(土) 10:30 ~ 8月31日(日) 15:30

討論時間 8月30日(土) (奇数番号) 16:00 ~ 16:30 / (偶数番号) 16:30 ~ 17:00

投票期間 8月30日(土) 17:00~8月31日(日) 15:30

Y-01 2C-2 脱脂米ぬかを活用した機能性付加米粉パンの嗜好性向上の検討

○玉木 歩乃羽, 田村 朝子, 山岸 あづみ (新潟県大)

Y-02 2C-3 湿式気流粉碎米粉における乾燥処理と製パン時の加水がグルテンフリー米粉パンの品質に及ぼす影響

○平田 真唯¹, 小林 寛菜¹, 伊藤 明里¹, 多川 万衣香¹, 藤川 真衣¹, 野口 厚行², 藤井 達也², 西村 元樹², 畠中 芳郎³, 齋藤 公美子¹, 高村 仁知¹

(1. 奈良女子大・院, 2. (株) 西村機械製作所, 3. (地独) 大阪産業技術研究所)

Y-03 1A-2 真真空調理で調製した黒豆豆腐の調理特性とモチモチ感の指標化

○浜口 紗世¹, 小崎 智恵², 藤井 恵子² (1. 日本女子大・院, 2. 日本女子大)

Y-04 1A-4 折り込み法によるパイ生地への卵の配合が焼成後のテクスチャー特性へ及ぼす影響

○宇田川 心優¹, 倉本 愛歩¹, 西本 蒼太朗², 萩原 香歩², 森久 瞳², 杉山 寿美^{1,2}

(1. 県立広島大・院, 2. 県立広島大)

Y-05 1A-8 ウズラ卵白タンパク質の加熱による溶解性の変化

○富岡 敏彦, 内藤 宙大, 和泉 秀彦 (名古屋学芸大)

Y-06 2A-1 ニジマス肉の sous-vide cooking において加熱温度がテクスチャーに及ぼす影響

作山 みゆ¹, 林 達也², 潮 秀樹¹, ○小南 友里¹ (1. 東京大, 2. 大和大)

Y-07 2A-4 レーザー調理による代替肉の食感制御及び新規食感創出

○宮崎 和真, 武政 誠 (東京電機大・院)

Y-08 2A-5 ステーキ焼き加減の数値化に向けた近赤外計測と力学物性評価

○城間 理沙¹, 富田 晴雄², ラベ イヴァン¹, 福岡 美香¹

(1. 東京海洋大・院, 2. 大阪ガス (株))

Y-09 2A-6 ステーキ調理の最適加熱制御に向けた肉内部の水分流出挙動のシミュレーション構築

○渡邊 礼菜, ラベ イヴァン, 酒井 昇, 福岡 美香 (東京海洋大・院)

Y-10 2E-2 トマトのレトルト加熱処理が不揮発性成分組成に与える影響

○小山 海夕¹, 飯島 陽子² (1. 工学院大・院, 2. 工学院大)

Y-11 2E-4 揚げ過程における視覚情報がアスパラガスの天ぷらの品質に及ぼす影響

○山中 由実¹, 石田 康行¹, 櫛 彩見², 内藤 宙大³, 山中 なつみ⁴, 和泉 秀彦³, 小川 宣子¹ (1. 中部大, 2. 岐女大, 3. 名古屋学芸大, 4. 名古屋葵大)

Y-12 2E-5 播種時期・貯蔵期間・品種の違いによる冷凍ブロッコリー・冷凍カボチャの食味と品質変動

○宮部 好克¹, 町田 創², 鈴木 千秋³, 加藤 直幹⁴ (1. 青森産技セ農加研, 2. 青森産技セ野菜研, 3. 青森県防除所, 4. 青森産技セ農総研)

Y-13	1B-4	本みりんの調理特性に関する研究 ○後藤 咲季 ¹ ，北浦 果歩 ¹ ，長嶺 清司 ² ，石田 丈博 ² ，升井 洋至 ¹ (1. 武庫川女子大，2. 宝酒造（株）)
Y-14	1B-7	酒粕の有効利用を目指した貯蔵粕の微生物活動と機能性成分の探求 ○巴山 滯 ¹ ，小林 秀丈 ¹ ，有満 秀幸 ^{2,3} ，坂本 薫 ^{2,3} (1. 広島国際大，2. 兵庫県大，3. 先端食科学研究センター)
Y-15	1E-1	食感の自動設計に向けた希望の食感を実現する食品構造予測手法開発 —深層学習による食感—構造相関に基づいた推定— ○金子 瑠晟，武政 誠（東京電機大・院）
Y-16	1E-2	食感に対する食品サイズの影響 —歯型器具圧縮による 6D 計測— ○杉原 諒，武政 誠（東京電機大・院）
Y-17	1E-5	照度，色温度の違いが料理・食品画像の印象と嗜好意欲に与える影響 ○清水 公平 ¹ ，島田 良子 ² ，植村 百江 ³ ，済渡 久美 ⁴ ，萱島 知子 ⁵ ，中村 絵美 ⁶ ， 石川 伸一 ⁷ ，富永 美穂子 ⁸ ，湯浅 正洋 ¹ (1. 神戸大，2. 兵庫県立大，3. 長崎県立大， 4. 宮城学院女子大，5. 佐賀大，6. 羽衣国際大，7. 宮城大，8. 広島大)
Y-18	2B-1	食品に含まれる呈味物質の不均一分布によって味覚の感じ方を変える 3D プリンタ ○山浦 寛大，武政 誠（東京電機大・院）

一般ポスター

〈 1 日目 〉 8 月 30 日(土)

○：発表者

ポスター会場 A・B 【4 号館 2 階 421・422 講義室】

掲示時間 10:30 ~ 17:00

討論時間 (奇数番号) 16:00 ~ 16:30 / (偶数番号) 16:30 ~ 17:00

1P-01 糖質がソフトクッキーの物性に及ぼす影響

○森川 瑠子 (三菱商事ライフサイエンス (株))

1P-02 キャンディとクッキーの品質に及ぼす水分含量の影響

○森井 沙衣子^{1,2,3}, 末廣 彩花⁴, 西山 さくら⁴, 坂本 薫^{2,3}

(1. 兵庫教育大・院, 2. 兵庫県立大, 3. 先端食科学研究センター, 4. 元兵庫県立大・院)

1P-03 穀物粉の種類および精製の有無がシュークリームの品質と老化特性に及ぼす影響

○齋藤 公美子¹, 関口 陽香^{1,2}, 鈴木 直樹³, 北島 壱³, 畠中 芳郎⁴, 高村 仁知¹

(1. 奈良女子大, 2. 日本女子大, 3. わらべや日洋食品 (株), 4. (地独) 大阪産業技術研究所)

1P-04 北茨城産のあん肝から抽出した肝油を用いたシュー皮の調理特性

○根本 恵来¹, 樫村 李奈², 来栖 霞², 小室 瑞海³, 大貫 和恵^{1,3}

(1. 茨城キリスト教大・院, 2. 元茨城キリスト教大, 3. 茨城キリスト教大)

1P-05 ヒトツブ小麦粉を用いたスコーンの性状と嗜好性

○池田 昌代, 秋山 聡子, 鈴野 弘子 (東京農業大)

1P-06 米粉を用いた練り込みパイクラストの牛乳置換による影響

○中谷 梢¹, 徳永 みな子², 中本 恵子², 野口 聡子³, 八木 千鶴², 山本 悦子⁴, 米田 泰子⁵

(1. 関西福祉科学大, 2. 千里金蘭大, 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-07 嚥下機能低下者に向けた米ゲル添加スポンジケーキの開発

○寺本 あい¹, 菅野 渚², 富川 魁織² (1. 関東学院大, 2. 元関東学院大)

1P-08 赤小豆の製餡方法の違いがさらし餡の色に及ぼす影響

○加藤 友紀, 吉田 久美 (愛知淑徳大)

1P-09 あん製造過程で発生する未利用煮汁の起泡性評価とスイーツ素材としての可能性

○座間 善信¹, 白井 遼太¹, 飯島 久美子², 宇田川 陽秀¹, 土田 美登世¹ (1. 文教大, 2. 元東洋大)

1P-10 異なる種類のとうもろこし食材を用いた和菓子の調製

○芝崎 本実¹, 齊藤 雅², 梅田 拓洋³, 神津 博幸³, 小林 功³

(1. 十文字学園女子大, 2. 十文字学園女子大 (元), 3. 農研機構)

1P-11 生せんべいの加工特性に関する研究

○折口 いづみ, 荒木 裕子, 相川 洋祐 (東京聖栄大)

1P-12 砂糖の再結晶化における粉糖の違いがグレーズの品質に及ぼす影響

○坂本 薫^{1,2}, 高岡 桃子³, 前畑 菜海³, 森井 沙衣子^{2,4} (1. 兵庫県立大, 2. 先端食科学研究センター,

3. 元兵庫県立大, 4. 兵庫教育大・院)

1P-13 加熱調理がレッドソルガムに含まれるプロシアニジンの平均重合度に及ぼす影響

○菊崎 泰枝¹, 近藤 凜¹, 小原 理加¹, 高柿 了士² (1. 奈良女子大, 2. (株) 萌芽プランツ)

1P-14 アイガモ放飼稲作のために飼養されたアイガモの卵の調理特性

○尾原 琴乃¹, 筒井 和美¹, 太田 弘一¹, 西成 勝好² (1. 愛知教育大, 2. 湖北工業大)

1P-15 クリーミングパウダー添加による卵加熱調理時の「す」形成抑制効果に関する研究

○佐瀬 睦子, 櫻田 伸之, 橋本 一平, 白庄司 宣明, 阿部 忠博 (森永乳業(株))

1P-16	揚げ物調理器を併用した低温調理が鶏むね肉の物性および呈味成分に与える影響 ○深澤 美優, 九蘭 優大, 郡山 貴子 (東洋大)
1P-17	食材改良剤(軟化剤)を用いて焼成した豚肉の物性評価 ○秋山 聡子 ¹ , 谷中 博之 ² , 田原 諒人 ³ , 鈴野 弘子 ¹ (1. 東京農業大, 2. 内外マシーナリー(株), 3. (株)キティー)
1P-18	ニラの処理条件によるメチイン・アリイン抽出量への影響 石飛 伊織, ○清野 晃之 (函館高専)
1P-19	ニラ調理に伴うメチイン・アリイン量への影響 ○小島 響, 清野 晃之 (函館工業高専)
1P-20	ニラの加熱乾燥による成分量と含水率の変化 ○棧 翠蓮, 清野 晃之 (函館高専)
1P-21	ねぎ類の抗酸化能とポリフェノール量 ○菅野 友美, 原口 真美子, 山本 美沙季, 山内 亜美, 西澤 早紀子, 玉田 葉月, 三宅 義明 (愛知淑徳大)
1P-22	「御膳みそ」および「白みそ」の性状の年間変化 ○後藤 月江 ¹ , 開元 多恵 ² (1. 四国大短大, 2. 四国大)
1P-23	液体塩こうじによる製パン時に及ぼす影響 ○白井 伸生, 山本 英作 (ハナマルキ(株))
1P-24	高野豆腐の食塩浸透に及ぼすエタノールの影響 ○長嶺 清司 ¹ , 石田 丈博 ¹ , 杉丘 実優 ² , 田中 美由梨 ² , 吉井 乃愛 ² , 倉嶋 慶 ² , 村上 恵 ² (1. 宝酒造(株), 2. 同志社女子大)
1P-25	調理におけるウルトラファインバブルの利用とその性質 ○花崎 萌香 (龍谷大・院)
1P-26	市販エキストラバージンオリーブオイルの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)
1P-27	食品抗酸化鍋の天ぷらモデル調理における有効性の検証 ○久保 加織 ¹ , 辻 佳那子 ¹ , 森 太郎 ¹ , 天羽 優子 ² , 長尾 憲 ³ (1. 滋賀大, 2. 山形大, 3. (株)ながお屋)
1P-28	家庭料理における調理工程別の環境負荷低減効果の検討 —カレーライスとオムライスを実験対象にして— ○赤石 記子 ¹ , 三神 彩子 ^{1,2} , 木村 康代 ² , 笹岡 恵梨 ² , 児島 あゆみ ² , 長尾 慶子 ³ (1. 東京家政大, 2. 東京ガス(株), 3. 元東京家政大)
1P-29	調理現場における食材切り込み業務の数値化と時間効率化への基礎的検討 ○山本 百合香, 澤井 哲人 (ヴィア播磨)
1P-30	エチオピア高地のトウモロコシを使った料理の形成 —イモ類エンセーテの料理との共通点に着目して— ○下山 花 (京都大・院)
1P-31	「フルーツパウンドケーキ」の材料・配合量・調製方法のレビュー —本学図書館蔵書による調査結果— ○鈴木 千晶 ¹ , 森本 みぎわ ² , 笹原 麻希 ¹ , 保瀬 由江 ³ , 堀 理佐 ¹ (1. 新渡戸文化短大, 2. 新渡戸文化短大図書館, 3. 相模女子大)
1P-32	キクイモ粉末を添加した飴の嗜好性およびイヌリン含量 ○長野 円 ¹ , 稲葉 茂夫 ² , 吉田 優彩 ³ , 友重 琴梨 ³ , 萱島 知子 ¹ , 松本 雄一 ¹ (1. 佐賀大, 2. アイティユー, 3. 佐賀大・院)
1P-33	小麦粉の一部をキクイモ粉末で置換したうどん麺のゆで調理によるイヌリンへの影響 ○吉田 優彩 ¹ , 萱島 知子 ² , 柘植 圭介 ³ , 松本 雄一 ² (1. 佐賀大・院, 2. 佐賀大, 3. 佐賀工技セ)

1P-34	キクイモ粉末で置換した食パンの焼成温度および部位による成分および機能の違い ○友重 琴梨¹, 駒場 あすか^{1,2}, 柘植 圭介³, 松本 雄一⁴ (1. 佐賀大・院, 2. 長崎農技セ, 3. 佐賀工技セ, 4. 佐賀大)
1P-35	国内・国外雑穀を利用した製パンの食味官能比較分析に関する研究 ○河野 俊夫 (高知大・農)
1P-36	コーヒー抽出残渣ペースト混合食パンの物性と嗜好性 ○合田 遥香¹, 島田 良子^{2,3}, 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)
1P-37	一番茶・秋冬番茶期のてん茶の茎部の遊離アミノ酸類の含量と、その特性を活かしたエキスパウダーの香味・色の特性評価 ○豊泉 友康¹, 三宅 健司¹, 酒井 翔太郎¹, 藤井 拓^{1,2}, 九島 祥弘³, 勝野 剛¹, 小林 栄人¹ (1. 静岡茶研, 2. 静岡県庁お茶振興, 3. ChaOI)
1P-38	ココアバターの高融点結晶比率が口中融解後の粘度に与える影響 ○皆良田 凜音, 嘉悦 勝博, 田中 泰彦, 長田 秀夫 (佐世保高専)
1P-39	食品素材の滑らかさの統計的数量化 ○溝田 茅乃¹, 北川 由菜¹, 角田 俊介², 吉田 真美², 持橋 大地³, 上原 宏¹ (1. 立正大, 2. 太陽化学(株), 3. 統計数理研究所)
1P-40	調理工程におけるゲル化剤の抗酸化能に対する影響 ○北尾 悟¹, 安藤 真美² (1. 樟蔭美研, 2. 摂南大)
1P-41	食のバリアフリー化に向けた産学連携の実践と展望：嚥下調整食・機能性食品の開発・普及活動事例から ○下山 亜美, 関 道子, 水道 裕久, 橋口 美智留, 二井 麻里亜, 吉川 秀樹 (京都光華女子大)
1P-42	3大食物アレルギーを含まないパウンドケーキの調製と課題 ○保瀬 由江¹, 齋藤 里咲², 鈴木 千晶³, 笹原 麻希³, 中島 美雪³, 堀 理佐³ (1. 相模女子大, 2. 元相模女子大, 3. 新渡戸文化短大)
1P-43	糖の種類が雲平 (和菓子) の物理特性に及ぼす影響 ○村上 陽子, 小林 英理奈 (静岡大)
1P-44	茨城県つくば市産「福来みかん (ふくれみかん)」の特性評価 ○坂倉 有紀 (茨城キリスト教大)
1P-45	下諏訪本陣岩波家に遺る献立書の一部再現を通してみる宿食 ○佐藤 幸子, 八木 優, 小林 弓月, 南 綾奈, 石川 珠希 (実践女子大)
1P-46	徳川吉宗の日光社参における食事の再現 ○伊藤 有紀¹, 三宅 紀子² (1. 東京家政学院大, 2. 元東京家政学院大)
1P-47	19世紀の英国の料理書におけるブランマンジェのレシピについて ○三宅 紀子¹, 伊藤 有紀² (1. 元東京家政学院大, 2. 東京家政学院大)
1P-48	長野県王滝村の食文化継承の取り組み 王滝村郷土食キッチンの試み ○中澤 弥子 (長野県立大)
1P-49	兵庫県におけるスシ文化の地域的多様性とその形成要因 ○矢野 翔一郎, 井上 徹志 (長崎大・院)
1P-50	盛りつけパターンからみた和食器の使い方及び和食の摂取頻度 ○中村 恵子¹, 大田原 美保², 熊谷 美智世³, 谷澤 容子⁴ (1. 福島大, 2. 大妻女大, 3. 東京聖栄大, 4. 甲子園大)
1P-51	和食器の保有・使用状況と和食摂取および食文化意識の関連性 ○谷澤 容子¹, 大田原 美保², 熊谷 美智世³, 中村 恵子⁴ (1. 甲子園大, 2. 大妻女子大, 3. 東京聖栄大, 4. 福島大)
1P-52	中学校家庭科における献立作成を想定したWebアプリケーション教材の開発と授業実践 ○柴田 奈緒美, 佐々木 琴音 (岐阜大)

1P-53	中学校家庭科教科書に記載された二次元コード教材の現状と課題 —「調理と文化」に焦点を当てて— ○片平 理子¹, 大野 真貴², 作田 はるみ³ (1. 相模女子大, 2. 豊中市教育委員会事務局, 3. 神戸松蔭大)
1P-54	包丁を用いた丸い食材の剥皮操作における教育方法に関する考察 ○秋山 久美子¹, 山中 健太郎¹, 上村 凜², 星田 雛² (1. 昭和女子大・院, 2. 昭和女子大)
1P-55	サイエンスクッキングの実践 —五感を用いた観察とこどもの気づき— ○堀越 朋葉, 永井 真紀 (共愛短大)
1P-56	食器洗浄に関する行動変容による節水効果 荒木 葉子¹, ○笹原 麻希¹, 石井 敦子¹, 笹岡 恵梨², 三神 彩子² (1. 新渡戸文化短大, 2. 東京ガス(株))
1P-57	深海性未利用水産資源の有効利用に関する研究 —食生活の現状および魚食に関する意識— ○大富 あき子¹, 大富 潤² (1. 東京家政学院大, 2. 鹿児島大)
1P-58	新しいフードロボットに抱く印象と態度についての消費者アンケート調査 —調理ロボットと3Dフードプリンターに着目して— ○外岡 和菜, 石川 伸一 (宮城大・院)
1P-59	調理実習の事後学習におけるAIアシスタント機能を搭載したMR反復支援システムの試作開発 ○金井 猛徳¹, 谷岡 由梨², 森 恵見⁴, 中野 長久³ (1. 大阪経済大, 2. 東京農業大, 3. 大阪公立大, 4. 仁愛大)

一般ポスター

〈 2 日目 〉 8 月 31 日(日)

○：発表者

ポスター会場 A・B 【4 号館 2 階 421・422 講義室】

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-01	サイリウムの添加濃度がそば粉パンの品質に及ぼす影響 ○山田 夏代, 高木 明奈 (名古屋文理栄養士専門学校)
2P-02	そば粉パンの加水量とシトラスファイバーの影響に関する一考察 ○高木 明奈, 山田 夏代 (名古屋文理栄養士専門学校)
2P-03	異なるスパイス・ハーブの配合による大麦粉調理品のおいの変化 工藤 愛深 ¹ , 松本 葉凛 ¹ , 北條 心菜 ² , ○谷口 明日香 ¹ , 小林 理恵 ^{1,2} (1. 東京家政大, 2. 東京家政大・院)
2P-04	パン製造における生地膨化に及ぼす大麦粉の添加効果 ○高橋 真美 (尚絅学院大)
2P-05	白すりごま添加食パンの品質評価と食味評価 ○菊田 千景 ¹ , 高谷 美衣奈 ¹ , 米田 武志 ² (1. 大阪樟蔭女子大, 2. 畿央大)
2P-06	もち粉を配合した食パンのテクスチャーと CATA 法による官能評価 ○福士 一恵 ¹ , 竹内 薫 ² , 沼口 晶子 ¹ , 中屋 有依 ¹ , 久保田 のぞみ ¹ (1. 名寄市立大, 2. 道総研)
2P-07	ジャガイモ未利用部の活用方法の検討 ―米粉パンの老化防止の検討― ○高見 かれん, 小木曾 加奈 (長野県立大・院)
2P-08	中華麺の構造が咀嚼に与える影響 ○吉田 美南 ¹ , 瀬戸 次朗 ² , 古川 篤史 ² , 石川 伸一 ¹ (1. 宮城大・院, 2. 日清食品 HD (株))
2P-09	貝殻焼成カルシウムを活用した麺の品質に関する研究 ○小堺 楓乃 ¹ , 澤田 真瑚 ¹ , 木元 昭信 ² , 仁志 直史 ² , 梶野 涼子 ¹ (1. 十文字学園大, 2. (株) エヌ・シー・コーポレーション)
2P-10	未熟バナナに含まれるレジスタントスターチ量の調理による変化 ○高橋 希実 ¹ , 島田 良子 ^{2,3} , 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)
2P-11	粒径の異なる生小豆粉碎粉を用いた蒸し菓子のレジスタントスターチ量とその特性 ○亀井 文, 梅澤 綾奈 (宮教大)
2P-12	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(4) ―高圧加熱処理におけるカット馬鈴しょの変化― ○綿貫 仁美 ¹ , 建路 七織 ¹ , 林 一也 ¹ , 浅野 賢治 ² , 片山 健二 ² (1. 東京家政学院大, 2. 農研機構北農研)
2P-13	コーンスターチとキシログルカン混合水分散液の粘弾性と保水性 ○平島 円 ¹ , 高鉦 遥 ¹ , 高橋 亮 ² , 西成 勝好 ³ (1. 三重大, 2. 群馬大, 3. 湖北工業大)
2P-14	調味料の添加が薄焼き卵に与える影響 ○小泉 昌子 ¹ , 峯木 眞知子 ² (1. 玉川大, 2. (株) 味香り戦略研究所)
2P-15	ウルトラファインバブルと卵白起泡性について ○田中 陽菜 (龍谷大・院)
2P-16	たんぱく質を含む加工食品の物性と咀嚼性 ○高垣 仁結 ¹ , 島田 良子 ^{2,3} , 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)

2P-17	愛知県の伝統野菜「愛知縮緬かぼちゃ」の調理特性 ○筒井 和美¹, 佐藤 仁美¹, 京 萌香¹, 大野 さつき¹, 山口 智子², 西成 勝好³ (1. 愛知教育大, 2. 新潟大, 3. 湖北工業大)
2P-18	域学連携の実践的取り組みによる離乳食「お守りお野菜ペースト」開発の試み ○田野実 温代², 富永 美穂子¹ (1. 広島大, 2. 朝のひとくちめ)
2P-19	アラゲキクラゲ規格外品の煮汁特性とスイーツ利用への基礎的検討 ―シロキクラゲとの比較― ○土田 美登世¹, 石井 咲綾¹, 大西 彩花¹, 天谷 陽奈¹, 宇田川 陽秀¹, 若松 馨² (1. 文教大, 2. 群馬大)
2P-20	米粉・カリフラワーペースト混合ピザの物性と嗜好性 ○平岡 結菜¹, 島田 良子^{2,3}, 吉村 美紀^{2,3} (1. 兵庫県立大学・院, 2. 兵庫県立大, 3. 先端食科学研究センター)
2P-21	アセロラ果汁粉末添加による牛挽肉の褐変抑制効果 ○荒木 葉子¹, 萩野 修司¹, 鈴木 遊太¹, 神田 文雄² (1. 新渡戸文化短大, 2. (株)ニチレイフーズ)
2P-22	簡便な減塩発酵漬物の作成方法の検討 ○黒飛 知香¹, 多山 賢二² (1. 広島修道大, 2. 県立広島大・非)
2P-23	阿波晩茶分離乳酸菌を用いた発酵米の調製の検討 ○渡邊 幾子¹, 大草 千晴², 岡崎 貴世² (1. 四国大・短大, 2. 四国大・院)
2P-24	ジャポニカ種とインディカ種米粉を用いた乳酸発酵米粉麺の調製 ○大草 千晴¹, 渡邊 幾子², 岡崎 貴世¹ (1. 四国大・院, 2. 四国大短大)
2P-25	ねさし味噌から分離したケカビを用いた毛豆腐様発酵食品調製の試み ○岡崎 貴世¹, 西堀 尚良² (1. 四国大・院, 2. 四国大短大)
2P-26	高圧酵素処理による食用昆虫エキスのアレルゲン低減効果の評価と種間差 ○小木曾 加奈^{1,2}, 樋口 優希¹, 山崎 慎也³ (1. 長野県立大, 2. 長野県立大・院, 3. 長野県工技センター)
2P-27	熱処理モリンガ葉粉末によるパン膨張性と製パン適性の改善 ○郡山 貴子, 弥永 あにか, 清水 優奈, 加藤 かりん (東洋大)
2P-28	ブロッコリーの未利用部位の特性 ―ゆで調理, 電子レンジ調理によるミネラル含有量および物性の変化― ○清水 彩子¹, 荒川 真帆¹, 伊澤 綾華¹, 落合 美咲³, 佐々木 浩子³, 阪野 朋子², 浅野 友美¹ (1. 金城学院大, 2. 名古屋葵大, 3. 東海コープ事業連合)
2P-29	ゆで水の食塩濃度がパスタの塩分とおいしさに及ぼす影響 ○阪野 朋子¹, 佐喜真 未帆², 清水 彩子³, 浅野 友美³, 間宮 貴代子¹, 落合 美咲⁴, 佐々木 浩子⁴ (1. 名古屋葵大, 2. 岐阜市立女子短大, 3. 金城学院大, 4. 東海コープ事業連合)
2P-30	水の硬度が茹で小豆の内部構造と硬さに与える影響 ○萱島 知子 (佐賀大)
2P-31	国産および海外産小豆を用いた製あん条件が異なるあんこの特性 ○遠藤 可央里, 高橋 百世, 芝崎 本実 (十文字学園女子大)
2P-32	紅茶の抗酸化活性に及ぼす水の硬度の影響 ○池 晶子 (羽衣国際大)
2P-33	天ぷらの揚げる時間がその内部構造及び嗜好性に及ぼす影響について ○保坂 悠芳¹, 伊藤 歩美¹, 中塩 穂果¹, 田村 翔平², 吉田 匡², 徳田 慎也², 石川 伸一¹ (1. 宮城大・院, 2. (株)日清製粉グループ本社)
2P-34	オーツミルクまたは牛乳を使用したプリンにおける嗜好性と物性の比較 ○森下 紗帆, 荒川 夏帆, 蝦名 未羽, 鈴木 優寿, 長島 啓土, 松田 暖, 山崎 佑月 (常葉大)
2P-35	スイーツによる鉄分摂取量の増加に関する研究 ○鴨下 澄子, 井戸端 奈美佳, 大西 花奈, 片貝 涼乃 (十文字学園女子大)
2P-36	多次元尺度法を用いたこいくち醤油の特性評価 ○藤野 加奈子¹, 佐藤 崇雄¹, 國本 千恵² (1. 熊本県産技センター, 2. 熊本県みそ醤油工業協同組合)

2P-37	チョコレートの甘味および苦味の空間配置の違いがヒトの味覚に及ぼす影響について —3Dフードプリンターで調製したチョコレートを用いた研究— ○佐藤 紘依, 石川 伸一 (宮城大・院)
2P-38	野菜のおいしさ評価における先行情報の効果について ○香山 綾子, 松本 梓 (川村学園女子大)
2P-39	大学女子駅伝選手用補食への完全栄養飲料導入効果の検討 ○福岡 恩¹, 河野 菜都², 杉山 泰久³ (1. 名古屋学芸大, 2. 小牧市民病院, 3. 名古屋製酪 (株))
2P-40	各地域の食事の嗜好性とポテトサラダの風味の関係性 ○相羽 孝亮¹, 波多野 由美², 高谷 智子² (1. キューピー(株), 2. デリア食品(株))
2P-41	ゴマリグナンの機能性と効果的な摂取方法の提案 ○内田 友乃¹, 阪野 朋子² (1. 愛知学泉大, 2. 名古屋葵大)
2P-42	リーフ緑茶の嗜好および茶に関する経験に基づく飲用状況の調査 ○辰己 由華, 田形 千佳, 瀧原 孝宣 ((株)伊藤園)
2P-43	テキストマイニングを用いた日常生活におけるリーフ緑茶の飲用に伴う気分および状態の変化に関する探索的研究 ○瀧原 孝宣, 辰己 由華, 田形 千佳 ((株)伊藤園)
2P-44	有機酸が土佐カツオ味噌の品質に及ぼす影響 ○福田 翼, 古山 隆太郎, 辰野 竜平, 古下 学 (水産機構水大校)
2P-45	にぎりずしの栄養素と機能性成分 ○浅賀 智成 (明治大・院)
2P-46	女子大生の味噌汁の摂取状況に食習慣が及ぼす影響 ○間宮 貴代子¹, 丸田 星子², 阪野 朋子¹ (1. 名古屋葵大, 2. 相山女学園大)
2P-47	タイとベトナムの伝統菓子における緑豆と寒天の利用 ルークチュップとバンチャイカイの比較研究 ○宇都宮 由佳¹, スィワナーソン パタニ², レ ティ ホン ヴァン³ (1. 学習院女子大, 2. 拓殖大, 3. フェ外国語大)
2P-48	「うどんつゆ」の風味の地域特性 ○真部 真里子¹, 村上 恵¹, 久保 加織² (1. 同志社女子大, 2. 滋賀大)
2P-49	福井県越前市における伝統的な早ずしの喫食に関する実態 ○佐藤 真実, 河野 愛里奈, 清水 詠理 (仁愛大)
2P-50	‘冷汁’に関する調査研究 —多様性と時代性に関する考察— ○高橋 洋子, 山口 智子 (新潟大)
2P-51	管理栄養士養成課程における学生の調理知識および技術の実態 ○宇野 千晴, 佐藤 理恵子, 岡田 希和子 (名古屋学芸大)
2P-52	高校バスケットボール選手への栄養教育が行動変容に与える影響 ○三田 有紀子^{1,2}, 岡出 紗英¹, 上田 彩笑子², 村上 志歩¹ (1. 相山女学園大, 2. 相山女学園大・院)
2P-53	関西在住の大学生における加熱野菜の嗜好特性 ○井奥 加奈, 清嶋 朱利 (大阪教育大)
2P-54	管理栄養士養成課程で学ぶ大学生の郷土料理に対する意識調査及び継承に向けての実践 —こうちし食育やるぞネット活動を通して— ○三宮 章香¹, 坪内 美穂子², 太田 直也³, 古市 直樹⁴, 石井 愛子³, 渡邊 慶子² (1. 名古屋文理大, 2. 元高知学園大, 3. 高知学園大, 4. 相山女学園大)
2P-55	大学生における郷土料理の認知度、喫食経験と郷土料理に対する継承意識 藤 沙由里¹, 萱島 知子², 湯浅 正洋³, 田口 雅徳⁴, 石川 伸一⁵, ○富永 美穂子¹ (1. 広島大, 2. 佐賀大, 3. 神戸大, 4. 独協大, 5. 宮城大)

2P-56	電子レンジを使用した郷土料理の新調理工程の立案と検証 ○藤岡 華代¹, 渡部 佳美² (1. 広島文教大, 2. 広島女学院大)
2P-57	小学生における電子レンジの使用に関する調査 ―学校での学習に望むもの― ○岸田 恵津, 辰巳 朔奈, 森井 沙衣子 (兵庫教育大・院)
2P-58	学校給食における主菜・副菜の料理構造 ―関東と近畿の特徴― ○伊藤 美穂¹, 田中 菜々子² (1. 十文字学園女子大, 2. 十文字学園女子大・非)
2P-59	保育園給食のメニュー分析と園児が嫌いな食材を使用した料理の提案 ○眞木 優子¹, 堀内 理恵² (1. 園田学園大, 2. 武庫川女子大)
2P-60	児童館における食育の実践 ○藤本 香緒里, 松井 沙織 (京都栄養医療専門学校)

特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」

8月30日(土)・8月31日(日)

○：発表者

特別企画ポスター会場 【4号館2階424講義室】

掲示時間 8月30日(土) 10:30 ~ 8月31日(日) 15:30

討論時間 8月30日(土) (奇数番号) 16:00 ~ 16:30 / (偶数番号) 16:30 ~ 17:00

P-k1

全国(6支部)の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—学生への全国調査に基づく調理器具と家庭料理の特徴づけ—

○竹内 薫¹, 安田 智子², 福士 一恵³, 梅津 裕子⁴, 菊池 節子⁵, 阿部 優子⁶, 大野 智子⁷

(1. 道総研, 2. 柴田学園大短大, 3. 名寄市立大, 4. 聖和学園短大, 5. 郡山女子大・非, 6. 桜の聖母短大, 7. 青森県立保健大)

P-k2

全国(6支部)の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—全国調査：家庭料理における焼き魚・煮魚の家庭での調理状況と地域の特徴(第2報)—

○荒井 恵美子¹, 福留 奈美², 高橋 啓子³ (1. 島根県立大, 2. 東京聖栄大, 3. 元四国大)

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

—持続可能で健康的な食生活につながる家庭料理の伝承を考える—

○大野 智子¹, 竹内 薫², 福士 一恵³, 梅津 裕子⁴, 菊池 節子⁵, 阿部 優子⁶, 安田 智子⁷ (1. 青森県立保健大, 2. 道総研, 3. 名寄市立大, 4. 聖和学園短大, 5. 郡山女子大・非, 6. 桜の聖母短大, 7. 柴田学園大短大)

P-k4

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

支部調査：学生とその家庭における調理の外部化(主食的料理の使用食材に着目して)

野口 元子, ○大富 あき子¹, 佐川 敦子², 和田 佳苗³, 児玉 ひろみ⁴, 奥嶋 佐知子⁵, 石島 恵美子⁶, 柳沢 幸江⁷, 福留 奈美⁸ (1. 東京家政学院大, 2. 昭和女子大, 3. 山梨学院大, 4. 女子栄養大学短大, 5. 女子栄養大, 6. 茨城大, 7. 和洋女子大, 8. 東京聖栄大)

P-k5

東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—愛知県の栄養士・管理栄養士養成と他学部による家庭料理の調理法と調理機器・器具の特徴(第2報)—

○宮澤 洋子¹, 持丸 由香², 筒井 和美³, 舟橋 由美⁴, 山本 淳子⁵, 西田 淑男¹
(1. 東海学園大, 2. 愛知淑徳大, 3. 愛知教育大, 4. 愛知学泉大, 5. 愛知学泉短大)

P-k6

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —加熱器具・機器の使用経験および使用状況—

○原 知子¹, 島村 知歩², 谷澤 容子³, 東根 裕子⁴, 福田 小百合⁵, 橘 ゆかり⁶

(1. 元滋賀短大 / 龍谷大客員研究員, 2. 奈良佐保短大, 3. 甲子園大, 4. 甲南女子大, 5. 京都文教短大, 6. 神戸松蔭大)

P-k7

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理の情報源と食生活の意識—

○森岡 美帆¹, 林 淑美², 本多 佐知子³, 水野 千恵⁴, 橘 ゆかり⁵

(1. 和歌山信愛短大, 2. 園田学園大, 3. 元神戸大・非, 4. 神戸学院大, 5. 神戸松蔭大)

P-k8

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—家庭料理における調理機器・器具等の使用状況—

○三木 章江¹, 後藤 月江¹, 佐賀 啓子², 松下 純子², 高橋 啓子³

(1. 四国大短大, 2. 徳島文理大短大, 3. 元四国大学)

P-k9	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県における郷土料理に対する考えと寿司の喫食状況 ○嶋田 さおり¹，住田 尚子²，小川 眞紀子³，加藤 奈々³，岡本 洋子⁴ (1. 広島修道大，2. 安田女子大，3. ノートルダム清心女子大，4. 元広島修道大)
P-k10	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一支部調査：岡山県の郷土料理の家庭での調理状況や学生の喫食状況一 ○西村 美津子¹，加藤 奈々²，松井 佳津子³，小川 眞紀子²，高橋 啓子⁴，岡本 洋子⁵ (1. くらしき作陽大，2. ノートルダム清心女子大，3. 福山大，4. 元四国大，5. 元広島修道大)
P-k11	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一支部調査：広島県の郷土料理に見られる特徴的な食材と調理法の他県における利用状況一 ○久恒 まなみ¹，住田 尚子¹，嶋田 さおり²，木村 安美²，岡本 洋子³ (1. 安田女子大，2. 広島修道大，3. 元広島修道大)
P-k12	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一支部調査：広島県沿岸地域と内陸地域における牡蠣料理の喫食状況と調理経験一 ○住田 尚子¹，嶋田 さおり²，木村 安美²，久恒 まなみ¹，岡本 洋子³ (1. 安田女子大，2. 広島修道大，3. 元広島修道大)
P-k13	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一地域間における調理機器・器具の使用状況と調理状況の比較一 ○小林 康子，原田 香，秋吉 澄子（尚絅大短大）
P-k14	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一切り干し大根を中心に一 ○高妻 瑠弥乃¹，青木 友紀子²，山崎 歌織³，篠原 久枝⁴ (1. 宮崎学園短大，2. 香蘭女子短大，3. 安田女子大，4. 宮崎大)
P-k15	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一新旧の摩砕器具・切裁器具を用いた青森県の郷土料理「いかめんち」における食味・物性特性一 ○今村 麻里子¹，安田 智子²，山田 和歌子¹，玉田 真梨菜²，大野 智子³ (1. 柴田学園大，2. 柴田学園大短大，3. 青森県立保健大)
P-k16	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一しもつかれの調製方法の違いによる物性及び食味特性への影響一 ○飯村 裕子（常磐大）
P-k17	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一材質の異なる焼成容器がカヌレの物理的特性におよぼす影響一 ○山岸 あづみ，佐藤 愛衣，田村 朝子（新潟県大）
P-k18	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一伊達巻の調製法の違いが物性および食味特性に及ぼす影響一 ○近堂 知子¹，梅國 智子²，米山 陽子³，三星 沙織³，江木 伸子³，平尾 和子³ (1. 共立女子大，2. 人間総合科学大，3. 愛国学園短大)
P-k19	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一伊達巻の加熱方法の違いが物性および食味特性に及ぼす影響一 ○梅國 智子¹，近堂 知子²，米山 陽子³，三星 沙織³，江木 伸子³，平尾 和子³ (1. 人間総合科学大，2. 共立女子大，3. 愛国学園短大)
P-k20	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 一フライパンの材質の違いが薄焼き卵の物性および官能特性に及ぼす影響一 ○生田 彩和¹，大澤 一華¹，門之園 知子²，橋本 夕紀恵¹，秋山 久美子¹，佐川 敦子¹ (1. 昭和女子大，2. (株) INS エンジニアリング)

P-k21

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

－加熱法の違いがスパゲッティの物性および嗜好性に及ぼす影響：
水分分布とテクスチャーの関係－

○佐川 敦子¹、橋本 夕紀恵²、門之園 知子¹、秋山 久美子¹

(1. 昭和女子大、2. (株) INS エンジニアリング)

P-k22

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：「時短調理」における安全性評価試験－

○渡部 佳美¹、溝口 嘉範²、藤岡 華代³、多山 賢二⁴、岡本 洋子⁵

(1. 広島女学院大、2. 武庫川女子大、3. 広島文教大、4. 県立広島大・非、5. 元広島修道大)