

一般社団法人日本調理科学会
平成 27 年度大会

プログラム

平成 27 年 8 月 24 日(月)・25 日(火)

静岡県立大学

一般社団法人日本調理科学会平成 27 年度大会のご案内

会 場： 静岡県立大学 谷田キャンパス (〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1)

(事務局 静岡県立大学食品栄養科学部 TEL&FAX: 054-264-5823, E-mail: jscs27@u-shizuoka-ken.ac.jp)

日 程：

8月24日(月) 受付 8:30～

※前納された方は、「郵便振替払込受領証」をお示し下さい。参加証をお渡しいたします。

9:00～9:30 は大変混雑することが予測されますので、受付はお早めにお済ませください。

- 9:30～10:45 口頭発表
- 10:55～11:25 ポスターセッション 奇数番号討論時間
- 11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間
- 11:30～13:00 NPO キャンパーによる災害時デモ調理・活動報告会
- 12:00～13:00 ランチョンセミナー：グリコ栄養食品株式会社
- 12:00～13:45 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会 主催 勉強会
内容：委員会活動報告および本出版に向けての説明
- 13:15～14:15 一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式
- 14:30～17:00 平成 27 年度科研費研究成果公開促進費による学術講演会
『和食と茶－日本の食文化の伝承と発展に向けて－』
基調講演 東京家政学院大学名誉教授 江原絢子先生
講演 1 静岡県立大学茶学総合研究センター長 中村順行先生
講演 2 農研機構・食品総合研究所 食品機能研究領域長 山本(前田)万里先生
ミニ講座 ～美味しいお茶を飲むために～ 公益財団法人世界緑茶協会
- 10:00～16:00 特別企画「新時代を拓く静岡茶！」公益財団法人世界緑茶協会
- 10:00～16:00 食品・機器などの展示, 書籍展示販売
- 18:00～20:00 懇親会 ホテルセンチュリー静岡 (受付 17:30～)
(静岡市駿河区南町 18-1, TEL: 054-284-0111)

8月25日(火) 受付 8:30～

※前納された方は、「郵便振替払込受領証」をお示し下さい。参加証をお渡しいたします。

- 9:15～10:45 口頭発表
- 10:55～11:25 ポスターセッション 奇数番号討論時間
- 11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間
- 12:00～13:00 加熱調理研究委員会 主催 勉強会
講演「加熱調理における熱・物質移動と成分変化の解析」
東京海洋大学海洋科学部 教授 酒井昇氏
- 12:00～13:00 ランチョンセミナー：日本食品化工株式会社
- 13:30～14:45 口頭発表
- 10:00～15:00 特別企画「新時代を拓く静岡茶！」公益財団法人世界緑茶協会
- 10:00～15:00 食品・機器などの展示, 書籍展示販売

会 費：参加費 (研究発表要旨代金を含む)

前納：正会員 5,000 円 学生会員 1,500 円

当日：正会員 6,000 円 学生会員 2,000 円 非会員 6,500 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 9,000 円 学生会員 5,000 円

当日：正会員 10,000 円 学生会員 6,000 円 非会員 11,000 円

■静岡県立大学（谷田キャンパス）へのアクセス

➤ JR 静岡駅から

東海道本線(熱海方面，上り)「草薙」駅下車(約7分)

- ・徒歩で約15分
- ・しずてつジャストラインバス（三保草薙線）
「草薙駅前」→「県立大学前」下車(約5分, 100円)
- ・無料シャトルバス

JR 草薙駅前から静岡県立大学まで，往路のみ8:30～9:50まで無料シャトルバスを運行します。ただし，運行数には限りがあり，乗車できない場合は徒歩または路線バスをご利用ください。

➤ 静岡鉄道 新静岡駅から

新清水方面「県立美術館前」駅下車(約12分)

- ・徒歩で約15分

➤ JR 静岡駅までのアクセス

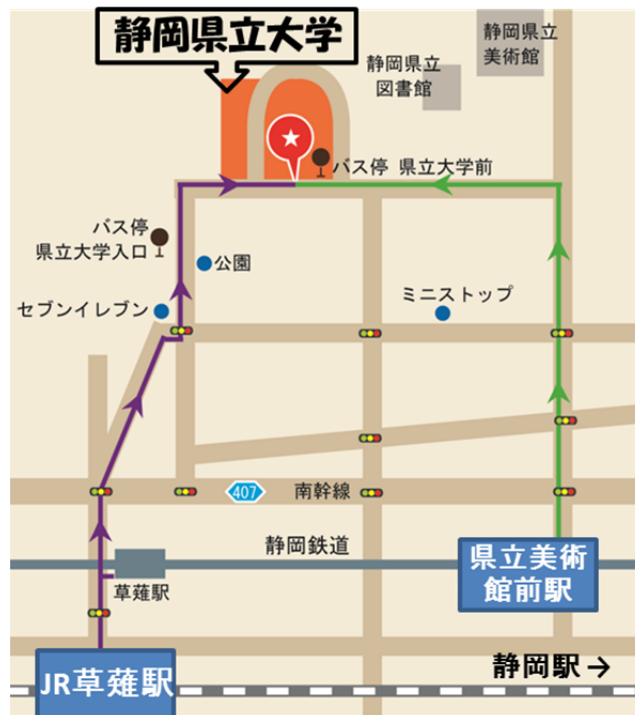
JR 東京駅から：東京→静岡 1時間2分（東海道新幹線ひかり）

JR 新大阪駅から：新大阪→静岡 1時間52分（東海道新幹線ひかり）

JR 名古屋駅から：名古屋→静岡 58分（東海道新幹線ひかり）

富士山静岡空港から：しずてつジャストライン 空港アクセスバス

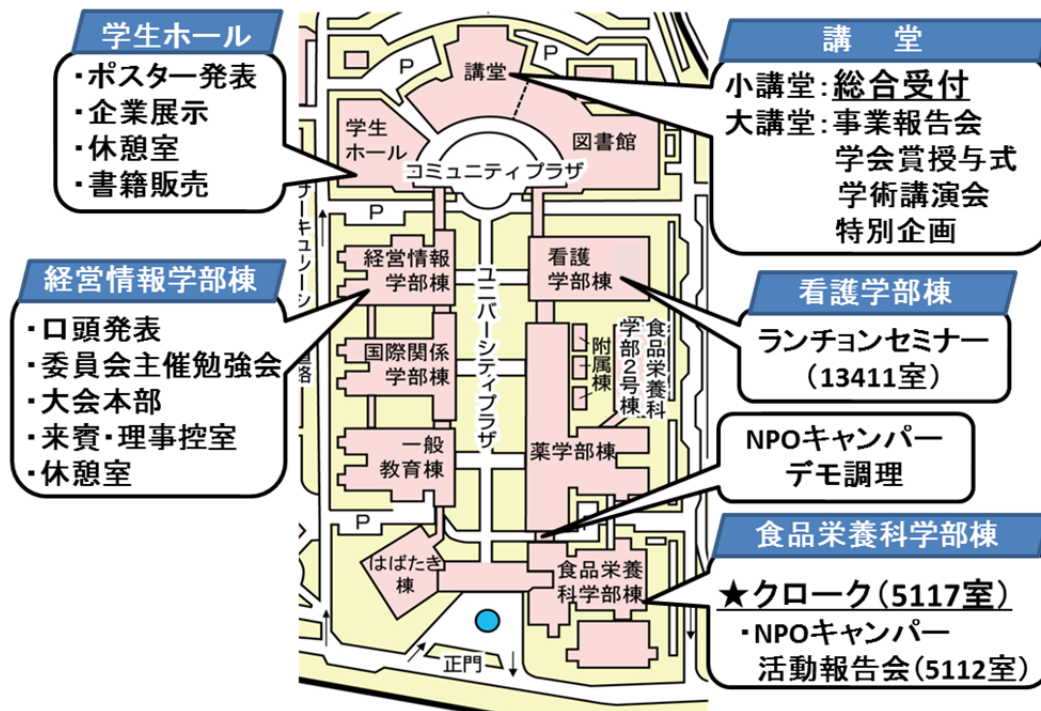
静岡線「静岡駅・新静岡駅」（約55分）



■各会場のご案内

- ・静岡県立大学谷田キャンパスは，傾斜地に建設されており，「総合受付」や「口頭発表会場」「ポスター発表会場」などの主会場は，正門から見える正面の坂の上の「講堂」「学生ホール」「経営情報学部棟」で行います。案内板に従って，各会場へ移動してください。

- ・正門から右側の建物「食品栄養科学学部棟」1階に「クローク」がありますので，ご利用の方は受付の前にお預けください。

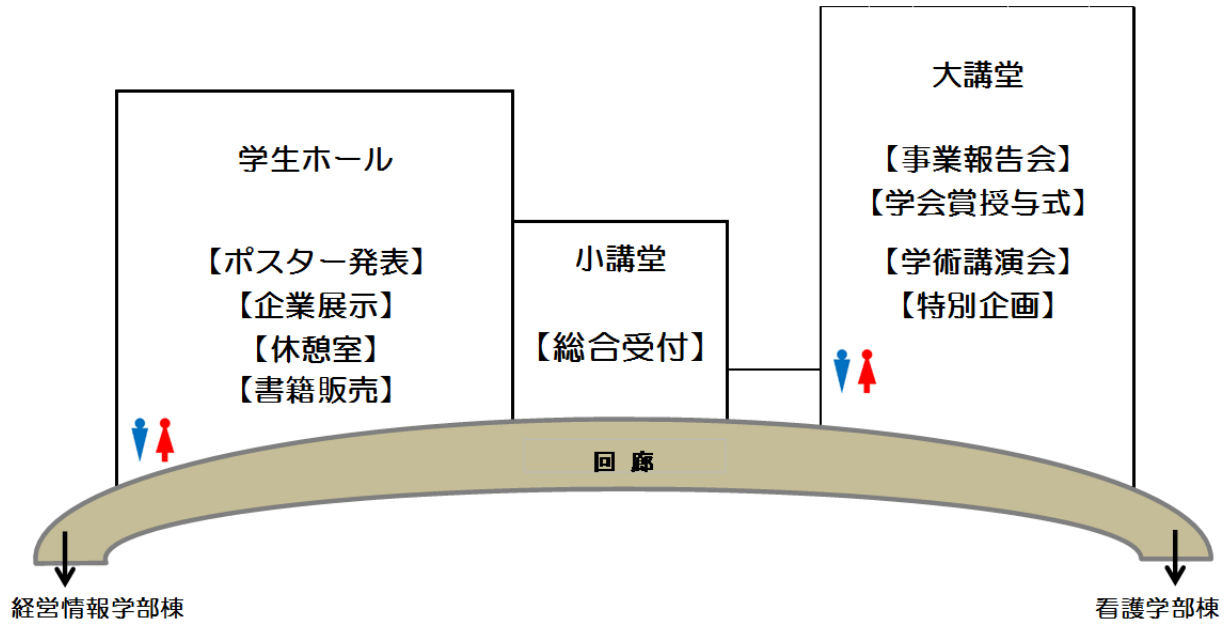


■懇親会会場（ホテルセンチュリー静岡）へのアクセス

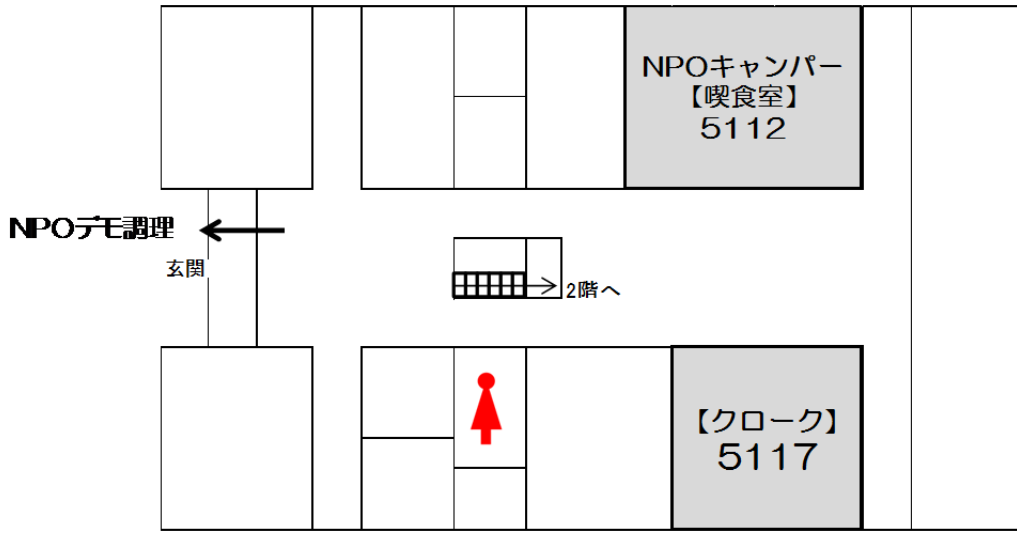
学会会場（静岡県立大学谷田キャンパス）から，学術講演会後に送迎バスを用意しております。

直接，懇親会場へお越しの方は，JR 静岡駅南口より徒歩2分，または静鉄新静岡駅から徒歩10分です。

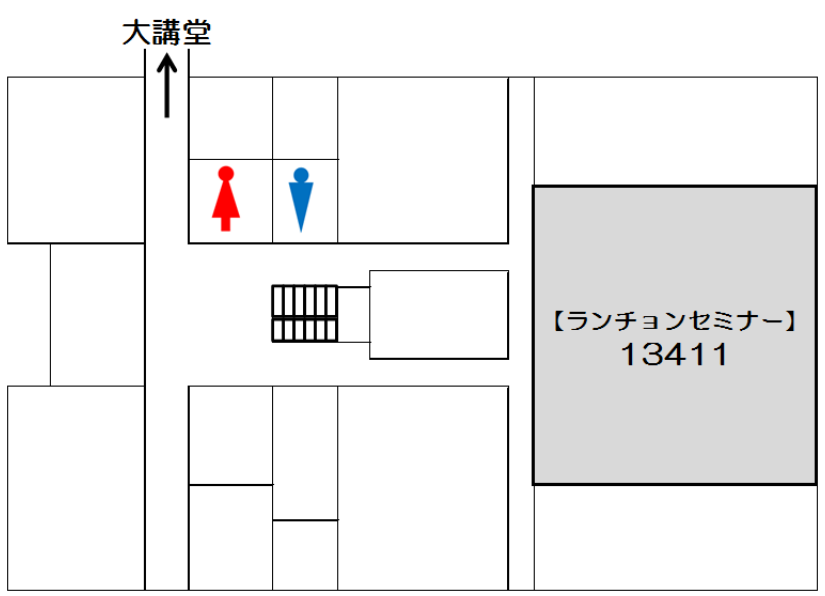
講堂・学生ホール（総合受付・学術講演会・ポスター発表・展示会場）



食品栄養科学部棟（クローク・NPO キャンパー活動報告会）

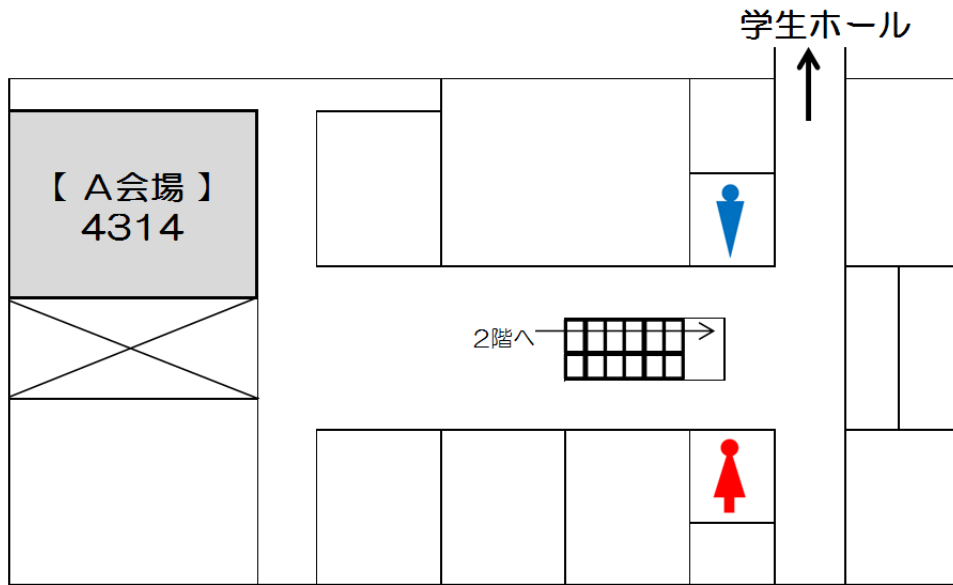


看護学部棟（ランチョンセミナー会場）

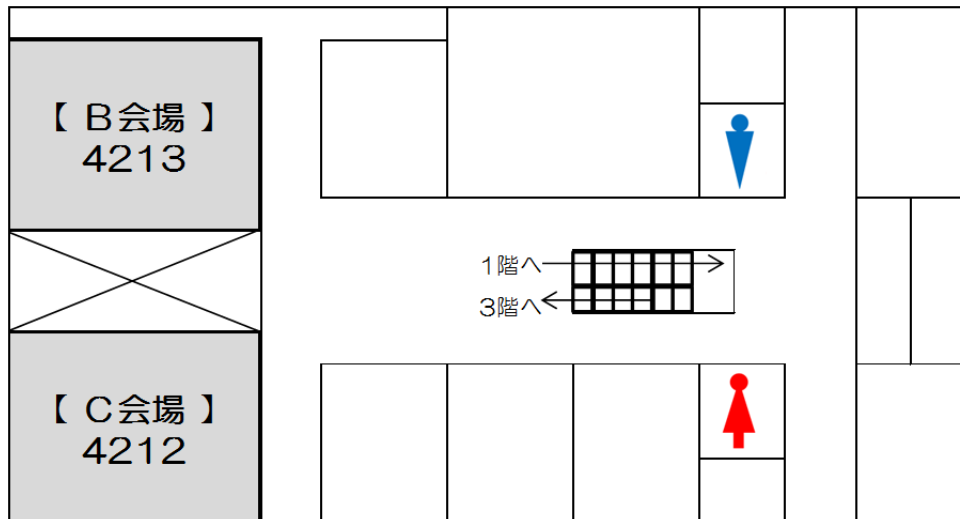


経営情報学部棟（口頭発表会場）

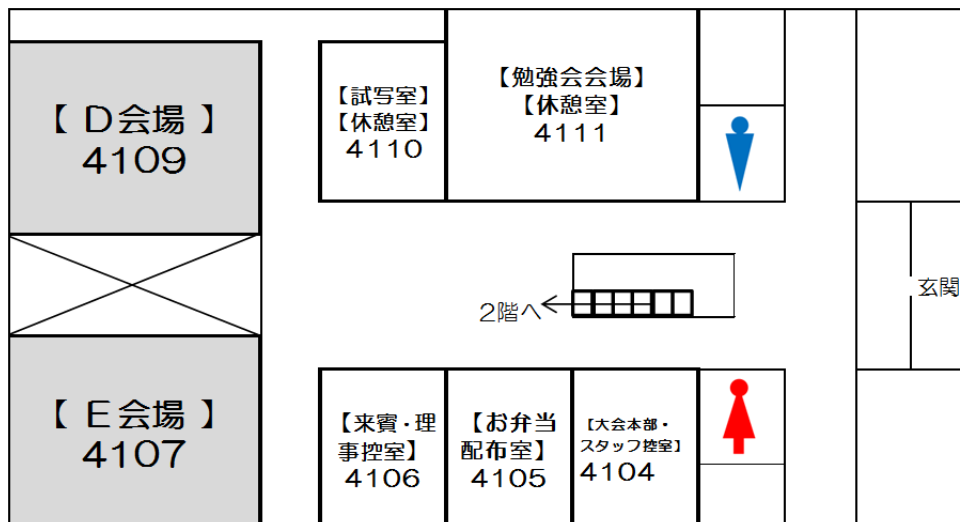
3階



2階



1階



会場および座長一覧表

8月24日(月)

口頭発表 【経営情報学部棟】	A会場 (3階 4314室)	B会場 (2階 4213室)	C会場 (2階 4212室)	D会場 (1階 4109室)	E会場 (1階 4107室)
座長 (9:30~10:15)	1A-a1~1A-a3 森高初恵	1B-a1~1B-a3 河村美穂	1C-a1~1C-a3 原田澄子	1D-a1~1D-a3 舟木淳子	1E-a1~1E-a3 和泉秀彦
座長 (10:15~10:45)	1A-a4~1A-a5 長尾慶子	1B-a4~1B-a5 平島 円	1C-a4~1C-a5 香西みどり	1D-a4~1D-a5 三宅紀子	1E-a4~1E-a5 竹下温子

10:55~11:25	ポスターセッション 奇数番号討論時間	【学生ホール】
11:25~11:55	ポスターセッション 偶数番号討論時間	【学生ホール】

11:30~12:30	NPO キャンパーによる災害時デモ調理	【食品栄養科学部棟 1階】
12:30~13:00	NPO キャンパー活動報告	【食品栄養科学部棟 1階】

12:00~13:00	ランチョンセミナー (グリコ栄養食品株式会社) 講演 ここまでできる新しい加工デンプン!! 『E-スターチ®』~グリコ独自の酵素処理デンプン 講師 グリコ栄養食品株式会社 開発研究所 高見紗季氏	【看護学部棟 4階】
12:00~13:45	次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会 主催 勉強会 内容 :委員会活動報告および本出版に向けての説明	【経営情報学部棟 1階】

13:15~14:15	一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式	【大講堂】
14:30~17:00	平成 27 年度科研費研究成果公開促進費による学術講演会 「和食と茶 - 日本の食文化の伝承と発展に向けて -」 基調講演 : 次世代に継承したい和食の文化 東京家政学院大学名誉教授 江原絢子先生 講演1 : 日本茶の魅力と今後の方向 静岡県立大学茶学総合研究センター長 中村順行先生 講演2 : 新たな機能性表示制度における茶の機能性の活用について 農研機構・食品総合研究所 食品機能研究領域長 山本(前田)万里先生 ミニ講座 ~美味しいお茶を飲むために~ (公益財団法人世界緑茶協会)	【大講堂】

10:00~16:00	特別企画「新時代を拓く静岡茶！」公益財団法人世界緑茶協会	【大講堂】
	ポスター掲示	【学生ホール】
	食品・機器などの展示	【学生ホール】
	書籍展示販売	【小講堂】

18:00~20:00	懇親会(受付17:30~)	【ホテルセンチュリー静岡】
-------------	---------------	---------------

8月25日(火)

口頭発表 【経営情報学部棟】	A会場 (3階 4314室)	B会場 (2階 4213室)	C会場 (2階 4212室)	D会場 (1階 4109室)	E会場 (1階 4107室)
座長 (9:15～10:00)	2A-a1～2A-a3 伊藤聖子	2B-a1～2B-a3 長野宏子	2C-a1～2C-a3 平尾和子	2D-a1～2D-a3 岡本洋子	2E-a1～2E-a3 小林理恵
座長 (10:00～10:45)	2A-a4～2A-a6 名倉秀子	2B-a4～2B-a6 市川陽子	2C-a4～2C-a6 新井映子	2D-a4～2D-a6 高村仁知	2E-a4～2E-a6 飯島久美子

10:55～11:25	ポスターセッション 奇数番号討論時間	【学生ホール】
11:25～11:55	ポスターセッション 偶数番号討論時間	【学生ホール】

12:00～13:00	加熱調理研究委員会 主催 勉強会 講演 加熱調理における熱・物質移動と成分変化の解析 東京海洋大学海洋科学部 教授 酒井 昇氏	【経営情報学部棟1階】
	ランチョンセミナー (日本食品化工株式会社) 講演 オリゴ糖の特性と利用 講師 日本食品化工株式会社 研究所 藤本佳則氏	【看護学部棟4階】

口頭発表 【経営情報学部棟】	A会場* (3階 4314室)	B会場 (2階 4213室)	C会場 (2階 4212室)	D会場 (1階 4109室)	E会場 (1階 4107室)
座長 (13:30～14:15)	2A-p1～2A-p2 米田千恵	2B-p1～2B-p3 小西史子	2C-p1～2C-p3 藤井恵子	2D-p1～2D-p3 安藤真美	2E-p1～2E-p3 早川文代
座長 (14:15～14:45)	2A-p3～2A-p4 村上陽子	2B-p4～2B-p5 綾部園子	2C-p4～2C-p5 阿久澤さゆり	2D-p4～2D-p5 今井悦子	2E-p4～2E-p5 峯木真知子

*A会場 13:30～14:30

10:00～15:00	特別企画 「新時代を拓く静岡茶！」 公益財団法人世界緑茶協会	【大講堂】
	ポスター掲示	【学生ホール】
	食品・機器などの展示	【学生ホール】
	書籍展示販売	【小講堂】

一般社団法人 日本調理科学会 勉強会のお知らせ

次世代に伝え継ぐ 日本家庭料理研究委員会、および加熱調理研究委員会では、以下の通り、勉強会を企画しました。大会開催中の勉強会ですので、是非、ご参加ください。

- ・昼食を食べながらのご参加も可能です。
- ・事前申し込みは不要です。

- 次世代に伝え継ぐ 日本家庭料理研究委員会主催 勉強会
内容: 委員会活動報告および本出版に向けての説明
日時: 平成 27 年 8 月 24 日(月) 12:00-13:45
会場: 静岡県立大学 谷田キャンパス 経営情報学部棟 1 階 4111 講義室
対象: 日本調理科学会会員
定員: 制限はありません
問い合わせ先: 家庭料理研究委員会 (voice@jscs.ne.jp)
 - 加熱調理研究委員会主催 勉強会
講演: 加熱調理における熱・物質移動と成分変化の解析
講師: 東京海洋大学海洋科学部 教授 酒井 昇氏
日時: 平成 27 年 8 月 25 日(火) 12:00-13:00
会場: 静岡県立大学 谷田キャンパス 経営情報学部棟 1 階 4111 講義室
対象: 日本調理科学会会員
定員: 120 名
問い合わせ先: 杉山久仁子 E-mail:sugiyama@ynu.ac.jp
-

ランチョンセミナーのお知らせ

先着順となりますので、事前申し込みは不要です。直接会場にお越しください。

- グリコ栄養食品株式会社
講演: ここまでできる新しい加工デンプン!! 『E-スターチ®』〜グリコ独自の酵素処理デンプン〜
講師: グリコ栄養食品株式会社 開発研究所 高見紗季氏
日時: 平成 27 年 8 月 24 日(月) 12:00-13:00
会場: 静岡県立大学 谷田キャンパス 看護学部棟 4 階 13411 講義室
対象: 日本調理科学会会員
定員: 100 名
問い合わせ先: グリコ栄養食品株式会社 開発研究所 高見紗季 E-mail: takami-saki@gf.glico.co.jp
- 日本食品化工株式会社
講演: オリゴ糖の特性と利用
講師: 日本食品化工株式会社 研究所 藤本佳則氏
日時: 平成 27 年 8 月 25 日(火) 12:00-13:00
会場: 静岡県立大学 谷田キャンパス 看護学部棟 4 階 13411 講義室
対象: 日本調理科学会会員
定員: 100 名
問い合わせ先: 日本食品化工株式会社 研究所 藤本佳則 E-mail: yoshinori.fujimoto@nisshoku.co.jp

口頭発表

〈1日目〉8月24日(月)

○：発表者

A会場

9:30 ~ 10:15 [座長：森高初恵]

- 1A-a1 自然薯豆腐の性状に及ぼす含有気泡の影響と嚥下困難者用食品への利用適性
○宮下朋子¹、水尾和雅¹、原田和樹²、長尾慶子³ (¹会津短大, ²水大校, ³東京家政大・院)
- 1A-a2 とろみを付加したゲル状パン粥の物理的特性と食べやすさの検討
○高橋智子¹、河村彩乃¹、大越ひろ² (¹神奈川工科大, ²日本女子大)
- 1A-a3 嚥下困難者に適した主食調製における増粘多糖類の混合効果
○濟渡久美¹、朝倉徹² (¹東北生活文化短大, ²JCHO 仙台南病院)

10:15 ~ 10:45 [座長：長尾慶子]

- 1A-a4 トロミ調整食品添加試料の口腔内における性状の変化
○岩崎裕子¹、本多優美²、大越ひろ¹ (¹日本女子大, ²その他)
- 1A-a5 高齢者の野菜ジュースの嚥下特性に及ぼすにんじんピューレ添加の影響
○森高初恵¹、小林誠²、卯川裕一²、提坂裕子²、佐川敦子³、不破眞佐子¹、堀一浩⁴、小野高裕⁴
(¹昭和女子大・院, ²伊藤園, ³東海学園大, ⁴新潟大・院)

B会場

9:30 ~ 10:15 [座長：河村美穂]

- 1B-a1 食文化の変容と社会経済的関連分析の一考察
○大村省吾 ((公社)日本国民高等学校協会)
- 1B-a2 三重県伊賀地域の食文化の伝承について
○磯部由香、北美紀、平島円 (三重大)
- 1B-a3 近代の食生活におけるジャガイモ料理の特徴—明治期の勸農政策を中心に—
○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)

10:15 ~ 10:45 [座長：平島 円]

- 1B-a4 雑誌「糧友」にみる調理科学の起点に関する研究
○小山田由美子 (お茶の水女子大)
- 1B-a5 調理をすることの意味：男性高齢者料理教室の観察・聞き取り調査より
○河村美穂 (埼玉大)

C 会場

9:30 ~ 10:15 [座長: 原田澄子]

1C-a1 **湯とり法と炊き干し法の比較による炊飯米の老化メカニズムの考察**

○富田晴雄, 竹森利和 (大阪ガス(株))

1C-a2 **米飯の“老化感”に及ぼす調味料添加の影響**

○橋爪杏奈, 大田原美保, 香西みどり (お茶の水女子大・院)

1C-a3 **米と大麦の混炊に及ぼす大麦β-アマラーゼの影響**

○浜守杏奈¹, 露久保美夏¹, 大倉哲也², 香西みどり¹ (¹お茶の水女子大・院, ²農研機構・食総研)

10:15 ~ 10:45 [座長: 香西みどり]

1C-a4 **表面加工玄米の炊飯特性**

○奥西智哉, 岡留博司, Hossen Md. Sharif, 松木順子, 堀金彰, 宮下香苗, 矢口貴代 (農研機構・食総研)

1C-a5 **有色素米アイスクリームの官能特性におよぼす富山県産農作物の影響**

○深井康子, 原田澄子 (富山短大)

D 会場

9:30 ~ 10:15 [座長: 舟木淳子]

1D-a1 **野菜の高温加熱調理で生じるアクリルアミド**

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

1D-a2 **家庭でのもやし炒め調理におけるアクリルアミドの低減**

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

1D-a3 **家庭でのきんぴらごぼう調理におけるアクリルアミドの低減**

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

10:15 ~ 10:45 [座長: 三宅紀子]

1D-a4 **プロテアーゼによる加熱エビの物性の改変**

○芹田千穂¹, 沖邊敦代¹, 西原百合枝², 江頭和佳子², 朝倉富子³, 舟木淳子^{1,2}
(¹福岡女子大・院, ²福岡女子大, ³東京大・院)

1D-a5 **加熱における車エビタンパク質の熱変性率とCa²⁺-ATPase活性および溶解性変化の関係**

○毛偉傑¹, 李曉龍¹, 福岡美香², 酒井昇² (¹広東海洋大, ²東京海洋大)

E 会場

9:30 ~ 10:15 [座長：和泉秀彦]

1E-a1 **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相乗・拮抗作用の検討**

○松下智紀¹, 松浦布美¹, 福原泰斗¹, 原規佳子¹, 茶山和敏², 竹下温子¹ (¹静岡大, ²静岡大・院)

1E-a2 **緑茶の調理にともなうカテキンの動態**

○堀江秀樹, 江間かおり, 野村幸子, 物部真奈美 (農研機構・野菜茶研)

1E-a3 **チャ葉におけるカテキン類の局在の解析**

○高塚千広¹, 丹羽康夫², 森安裕二³ (¹東海短大, ²静岡県立大・院, ³埼玉大・院)

10:15 ~ 10:45 [座長：竹下温子]

1E-a4 **発酵過程におけるプテヴェールの機能性成分の変化**

○山田千佳子, 鈴木美沙, 和泉秀彦 (名古屋学芸大)

1E-a5 **グリル調理時のナスのポリフェノール増減とその要因**

○内田健太郎, 富田晴雄, 竹森利和 (大阪ガス(株))

〈2日目〉8月25日(火)

○: 発表者

A 会場

9:15 ~ 10:00 [座長: 伊藤聖子]

2A-a1 給食施設における大量炊飯による米飯の品質管理

○名倉秀子, 木村靖子, 芝崎本実, 林綾子 (十文字学園女子大)

2A-a2 スチームコンベクションオープンによる調理品の嗜好性と栄養機能の向上

○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-a3 真空調理により調製したエダマメの調理特性

○土岐田佳子¹, 辻美智子², 藤井恵子³ (1日本女子大・院, 2名古屋女子大, 3日本女子大)

10:00 ~ 10:45 [座長: 名倉秀子]

2A-a4 サンマの EPA・DHA 保持率に及ぼす加熱調理の影響

○レニー チャン, 富田晴雄, 竹森利和 (大阪ガス(株))

2A-a5 白神あわび茸の加工利用に関する研究

○三森一司¹, 布施友理² (1聖霊女子短大, 2元聖霊女子短大)

2A-a6 各種玄米ペースト置換パンの特性評価に関する研究

○伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大)

13:30 ~ 14:00 [座長: 米田千恵]

2A-p1 大学生の調理知識・技能習得の自己評価に関する研究-第一報-

○次田一代¹, 上岡はつみ^{2,3}, 大下市子², 鈴木明子³ (1香川短大, 2安田女子大, 3広島大・院)

2A-p2 大学生の調理知識・技能習得の自己評価に関する研究-第二報-

○上岡はつみ^{1,2}, 次田一代³, 大下市子¹, 鈴木明子² (1安田女子大, 2広島大・院, 3香川短大)

14:00 ~ 14:30 [座長: 村上陽子]

2A-p3 家庭科における衛生および環境の視点とまな板の衛生管理

○米田千恵¹, 山本愛² (1千葉大, 2千葉大・院)

2A-p4 冷凍食品のすり替え偽装防止技術に関する研究(1)ー基本原理とその有用性

○河野俊夫, 上向井美佐, 柏野由加里, 甲斐野乃花 (高知大)

B 会場

9:15 ~ 10:00 [座長: 長野宏子]

2B-a1 栄養バランスを考慮した弁当の販売数量に影響を及ぼす要因の比較

○笠原優子¹, 我如古菜月², 後藤健一郎³, 新田陽子², 山下広美²
(¹岡山県立大・院, ²岡山県立大, ³(株)ハローズ)

2B-a2 女子児童・生徒・学生の食行動および食意識分析

○大島千穂, 中島正夫, 三田有紀子, 續順子 (椋山女学園大)

2B-a3 大学生における野菜摂取増加方法を検討するためのセルフエフィカシー測定

○佐藤真実, 小泉真実子, 据千紗慧, 白崎桃世, 友田桃子 (仁愛大)

10:00 ~ 10:45 [座長: 市川陽子]

2B-a4 野菜摂取量に関連する食事要因の検討

○澤田崇子¹, 瀬戸美江², 藤本健四郎³ (¹関西福祉科学大, ²共立女子大, ³郡山女子大)

2B-a5 調理能力に調理頻度が及ぼす影響

○高橋ひとみ¹, 山口真由¹, 大野治美², 柳澤幸江³ (¹鎌倉女子大, ²共立女子大, ³和洋女子大)

2B-a6 大学および専門学校生の「切り方」の知識と「切る」操作の自信度におよぼす要因

○平島円¹, 堀光代², 磯部由香¹, 長野宏子³ (¹三重大, ²岐阜市女短大, ³岐阜大)

13:30 ~ 14:15 [座長: 小西史子]

2B-p1 小学生の調理体験が家庭に及ぼす影響について

○瀬尾弘子¹, 福永淑子², 田邊洋子¹, 田渕弘子¹, 宇都宮由佳³, 前田文子¹, 柳内志織¹, 中田玲子⁴
(¹昭和学院短大, ²文教大, ³青山学院女子短大, ⁴お茶の水女子大)

2B-p2 アフタースクール調理体験による子どもの変化

○駒田聡子 (岐阜聖徳学園大)

2B-p3 料理の構造に基づいた新規料理分類法の開発

○石川伸一¹, 海野玖仁湖¹, 猿舘小夏¹, 小泉玲子², 住正宏² (¹宮城大, ²森永乳業(株))

14:15 ~ 14:45 [座長: 綾部園子]

2B-p4 Temporal Dominance of Sensations (TDS) 法によるフレーバーデザインを用いた商品開発 ー トップショコラティエとのコラボレーションー

○関根有紀, 川崎寛也, 笠松千夏, 野中雅彦 (味の素 (株))

2B-p5 朱塗り椀に盛られた椀盛の色彩分析

○清水彩子¹, 松井元子², 村元ゆかり², 大谷貴美子² (¹金城学院大, ²京都府立大・院,)

C 会場

9:15 ~ 10:00 [座長: 平尾和子]

2C-a1 麺類茹で調理における水分移動へおよびす流れの影響

○大野真梨子, 福岡美香, 酒井昇 (東京海洋大・院)

2C-a2 北海道産小麦粉を用いた冷凍ワッフルの調理特性

○菊地和美¹, 新井映子² (¹藤女子大, ²静岡県立大)

2C-a3 澱粉の種類がスポンジケーキの咀嚼・嚥下に関わる物性に及ぼす影響

○丸岡由依, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

10:00 ~ 10:45 [座長: 新井映子]

2C-a4 大麦由来β-グルカンを効率的に摂取する調理法の提案

○古谷彰子^{1,2}, 三星沙織², 平尾和子² (¹早稲田大, ²愛国学園短大)

2C-a5 加工タピオカ澱粉の理化学的性質

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

2C-a6 加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリーム of 物性および食味特性

○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)

13:30 ~ 14:15 [座長: 藤井恵子]

2C-p1 国産もち小麦 (もち姫) を利用した蒸しパン、白玉団子の調理特性および嗜好特性の評価

○明神千穂¹, 松倉美由紀¹, 加藤友里恵¹, 新谷優理香¹, 岩城啓子², 藤田修三³, 川西(朝岡)正子¹
(¹近畿大, ²畿央大, ³青森県立保健大)

2C-p2 パンの材料・配合がパン粥のテクスチャーへ及ぼす影響

○西原百合枝¹, 沖邊敦代², 芹田千穂², 江頭和佳子¹, 朝倉富子³, 舟木淳子^{1,2}
(¹福岡女子大, ²福岡女子大・院, ³東京大・院)

2C-p3 食パンに含まれるリンと原材料との関連

○小俣翔子¹, 川上陽子¹, 下鳥春奈¹, 北林紘², 山崎貴子¹, 岩森大¹, 伊藤直子¹
(¹新潟医療福祉大, ²村上記念病院)

14:15 ~ 14:45 [座長: 阿久澤さゆり]

2C-p4 グルテンフリー米粉パンの製パン性に及ぼす増粘多糖類の影響

○臼井桃美¹, 辻美智子², 藤井恵子³ (¹日本女子大・院, ²名古屋女子大, ³日本女子大)

2C-p5 加工タピオカ澱粉糊の添加がグルテンフリーパンの品質に与える影響

○小嶋幸恵, 伊藤聖子, 新井映子 (静岡県立大・院)

D 会場

9:15 ~ 10:00 [座長：岡本洋子]

2D-a1 国産ゴマ油およびナタネ油の調理特性

○伊藤知子¹、安藤真美²、今義潤³、江口智美⁴、久保加織⁵、高村仁知⁶、露口小百合⁷、中平真由巴⁸、原知子⁸、水野千恵⁹、明神千穂¹⁰、村上恵¹¹、和田珠子¹²、大瀧直樹¹³
(¹大阪国際大、²大阪樟蔭女大、³J-オイルミルズ、⁴米沢栄養大、⁵滋賀大、⁶奈良女大、⁷大阪夕陽丘学園短大、⁸滋賀短大、⁹甲子園大、¹⁰近畿大、¹¹同志社女大、¹²大手前短大、¹³農研機構・作物研)

2D-a2 官能評価による加熱こめ油の風味のプロファイリング

○早川文代¹、風見由香利¹、神保聡子²、浦田貴之² (¹農研機構・食総研、²ポーソー油脂(株))

2D-a3 小豆煮熟後の品種による香りの違いについて

○野村知未¹、古谷規行² (¹広島女学院大、²京都山城・普)

10:00 ~ 10:45 [座長：高村仁知]

2D-a4 豆類の調理について一吸水率・調理方法による大豆のビタミンB₁量の変化

○吉田恵子¹、伊部さちえ¹、古庄律²、四十九院成子³、岡本洋子⁴
(¹つくば国際大、²東京農大短大、³東京家政学院大、⁴鈴峯女子短大)

2D-a5 丹波大納言アズキの加工適性評価の検討

○古谷規行¹、野村知未²、松井元子³、大谷貴美子³
(¹元京都農技生資セ、²広島女学院大、³京都府大・院)

2D-a6 豆の硬化に及ぼす貯蔵および温水浸漬の影響

○郡山貴子¹、佐藤瑤子¹、飯島久美子²、香西みどり¹ (¹お茶の水女子大・院、²東洋大)

13:30 ~ 14:15 [座長：安藤真美]

2D-p1 卵白の起泡性に及ぼす油及び卵黄混入の影響

○重松明子、今井悦子 (聖徳大・院)

2D-p2 加熱豚肉におけるキウイフルーツアクチニジンによる肉質軟化効果と嚥下調整食への応用

○山本亜衣、吉岡慶子 (中村学園大)

2D-p3 緩和ケア病棟におけるソフト食に対応した肉の調理法

○楠瀬千春 (九州栄養福祉大)

14:15 ~ 14:45 [座長：今井悦子]

2D-p4 牛肉に対す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))

2D-p5 捕獲方法の異なるニホンジカ (*Cervus nippon*) における食肉特性の比較

○藤原朋宏¹、渡瀬隆也²、松井繁幸³、相原和真⁴、佐野文美¹、市川陽子¹
(¹静岡県立大・院、²静岡県工技研、³静岡県畜技研、⁴伊豆市役所)

E 会場

9:15 ~ 10:00 [座長: 小林理恵]

2E-a1 **超音波分光分析法を用いた食品タンパク質の可溶性凝集体形成のモニタリング
—乳β-ラクトグロブリン及び卵白アルブミンの場合—**

○加藤つばさ, 吉田千奈美, 太田尚子 (日大短大)

2E-a2 **耐熱性野菜ゲルの調理加工への応用に関する研究**

○小川歩実, 平野聡美, 香西みどり (お茶の水女子大・院)

2E-a3 **根菜類の煮物の大量調理における余熱利用**

○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)

10:00 ~ 10:45 [座長: 飯島久美子]

2E-a4 **アシタバの置換量がうどん麵の機能性成分および嗜好性に与える影響**

山内知子¹, ○阪野朋子², 小出あつみ¹, 間宮貴代子¹ (1名古屋女大, 2名古屋女大短)

2E-a5 **半乾燥果物とその調理品の抗酸化能の評価**

○久松裕子, 長尾慶子, 小林(栗津原)理恵 (東京家政大・院)

2E-a6 **まぐろ魚醤の抗酸化能並びに嗜好性に関する研究**

○原田和樹¹, 和田律子¹, 福田翼¹, 内山晃一¹, 柿野敦志², 加藤愛³, 小谷幸敏³, 磯田克典⁴
(1水大校, 2下関市立しものせき水族館, 3鳥取県産技セ, 4丸綜)

13:30 ~ 14:15 [座長: 早川文代]

2E-p1 **かるしお八方だしを構成する淡口醤油の必要性**

○河北雄一郎¹, 新居早也佳¹, 橋本博子¹, 永谷基浩¹, 村井一人², 竹田博幸³
(1ヒガシマル醤油, 2国立循環器病研究センター, 3前国立循環器病研究センター)

2E-p2 **製造法の異なるしょうゆの嗜好性および調理特性に関する調査**

○宮本有香¹, 篠原梨瑠¹, 田川由紀子¹, 山本亜弥¹, 橋本多美子¹, 小幡明雄²
(1武庫川女大, 2キッコーマン(株))

2E-p3 **減塩醤油を用いた減塩調理への慣れの評価 (第2報)**

—ケア・ハウス入居者に対する調査—

○菊池節子¹, 善方美千子¹, 長谷川浩司², 小幡明雄², 藤本健四郎¹
(1郡山女子大, 2キッコーマン(株))

14:15 ~ 14:45 [座長: 峯木真知子]

2E-p4 **日本各地のしょうゆの官能的特徴**

○大友裕絵, 今村美穂 (キッコーマン(株))

2E-p5 **レモン果汁の官能評価用語の収集と整理**

○中島美樹¹, 跡部昌彦¹, 早川文代² (1ポッカサッポロフード&ビバレッジ, 2農研機構・食総研)

ポスターセッション

〈1日目〉8月24日(月)

掲示時間 10:00 ~ 16:00 / 討論時間 (奇数番号) 10:55 ~ 11:25 / (偶数番号) 11:25 ~ 11:55

- | | |
|-------|--|
| 1P-01 | 浸漬の有無による炊飯の食味への影響
○藤江未沙, 山坂友貴子, 佐々木久美, 石原佑希子, 山田正樹, 上田恭己 (松江栄養調理製菓専門) |
| 1P-02 | 蒸しかまどを用いた米飯の炊飯過程と物性
○山口智子, 高橋いく (新潟大) |
| 1P-03 | 日干番茶粥の特性とえん下困難者用食品への応用
○金一玲, 阿部粹花, 塩谷紗弥, 岩城啓子 (畿央大) |
| 1P-04 | グアーガムが米飯摂取後の血糖値に及ぼす影響
○不破眞佐子 ¹ , 中西由季子 ² , 森高初恵 ¹ (¹ 昭和女子大・院, ² 人間総合科学大) |
| 1P-05 | 有色素米アイスクリームの調理特性におよぼす牛乳と豆乳の影響
○中川ゆな, 深井康子 (富山短大) |
| 1P-06 | 電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンの性状
○富岡佳奈絵, 佐藤佳織, 阿部真弓, 鈴木惇 (修紅短大) |
| 1P-07 | 国産小麦粒の調理性
○佐藤靖子 ¹ , 鈴木惇 ² (¹ 東北生活文化大, ² 修紅短大) |
| 1P-08 | 線虫 <i>C. elegans</i> を用いた国産パン用小麦全粒粉中の寿命延長因子探索
○阿部愛波 ^{1,2} , 中川久子 ³ , 宮崎忠昭 ³ , 中島肇 ¹ (¹ 和洋女子大, ² 徳島大, ³ 北海道大) |
| 1P-09 | 脂肪酸塩の製パン生地改良剤としての応用
○恵良真理子 ¹ , 森永賀亮 ² , 森田洋 ² (¹ 北九大・院, ² 北九大) |
| 1P-10 | 牛肉サーロイン部の官能評価法に関する検討
○露木理紗子, 飯田文子 (日本女子大) |
| 1P-11 | きのこの添加が牛肉の加熱調理におよぼす影響
○宮澤紀子, 徐維, 阿部雅子, 小澤好夫, 綾部園子 (高崎健康福祉大) |
| 1P-12 | 多穀麴を使用したシカ肉の真空調理によるカルニチン含有量と物性の変化
○安達官子 ¹ , 加藤陽二 ² , 吉村美紀 ² (¹ 兵庫県立大・院, ² 兵庫県立大) |
| 1P-13 | セサムフラワ麹添加が豚肉加工品の特性に及ぼす影響
○高崎禎子, 新井雅菜 (信州大) |
| 1P-14 | ネーム (タイの発酵ソーセージ) の研究
○荒木裕子, 山本直子, 江本彩乃, 上浦沙友里, 丸井正樹 (東京聖栄大) |
| 1P-15 | 大豆製品の活性酸素消去活性について
○坂本葵, 佐藤彩菜, 西堀すき江 (東海学園大学) |
| 1P-16 | 大豆の機能性成分の冷凍解凍技術における最適な冷凍条件の検討
○山本夕菜, 舟瀬真衣, 守田律子 (富山短大) |
| 1P-17 | 大豆の機能性成分を付加した新規用途開発
○舟瀬真衣, 山本夕菜, 守田律子 (富山短大) |
| 1P-18 | 調理師養成施設における食品加工実習の有効性について~島根県産大豆を使った豆腐作り~
○山坂友貴子, 藤江未沙, 佐々木久美, 石原佑希子, 山田正樹, 上田恭己 (松江栄養調理製菓専門) |
| 1P-19 | おから添加うどんの物性・官能評価に及ぼすおから粉末サイズの影響
○工藤貴子 ¹ , 名倉秀子 ¹ , 栗崎純一 ² , 梶野涼子 ¹ , 曾矢麻理子 ¹ , 富樫恵梨 ¹ , 狭間美優 ¹ , 綿引香奈 ¹
(¹ 十文字学園女子大, ² 十文字学園女子大・院) |
| 1P-20 | 野菜に関する意識調査とクラッカーへの利用検討
○渡邊幾子 (四国大短大) |

1P-21	規格外野菜を活用した野菜パック開発と成分評価 ○豊泉友康 ¹ , 松林ひかり ² , 神谷径明 ¹ (¹ 静岡農林技研, ² 静岡農林大)
1P-22	凍結乾燥カボチャ粉添加量がパンの力学的物性および嗜好性に与える影響 ○小出あつみ ¹ , 間宮貴代子 ¹ , 山内知子 ¹ , 阪野朋子 ² , 松本貴志子 ² (¹ 名古屋女大, ² 名古屋女大短)
1P-23	長崎県における甘藷料理-かんころ・かんころ餅の地域特性- ○安部春香, 富永美穂子 (長崎県立大)
1P-24	ブレッドフルーツ果実の粉末を用いたポン・デ・ケージョの調製と品質 ○鈴野弘子 ¹ , 秋山聡子 ¹ , 池田昌代 ¹ , 石田裕 ² (¹ 東農大, ² 東農大短大)
1P-25	イチジク熟度による加工適性 ○小河拓也 (兵庫農技総セ)
1P-26	減塩調味料としての魚醤の利用可能性調査 ○石川匡子 ¹ , 内田詩乃 ¹ , 佐藤春香 ¹ , 伊藤俊彦 ¹ , 渡辺隆幸 ² (¹ 秋田県立大, ² 秋田県総食研)
1P-27	減塩料理における鰹だしの添加効果 藤原佳史 ¹ , ○都倉孝之 ¹ , 亀岡恵子 ² , 朝田仁 ¹ (¹ ヤマキ(株), ² 松山東雲短大)
1P-28	製造法の異なる醤油のにおいが塩味に及ぼす影響 ○真部真里子 ¹ , 浅井奏 ¹ , 西村美優 ¹ , 西村紗貴 ¹ , 佐藤常雄 ² , 小幡明雄 ² (¹ 同志社女大, ² キッコーマン(株))
1P-29	ハーブビネガーが加減酢の食味に与える影響 ○佐藤幸子, 窪田彩香, 桑野恵理子 (実践女子大)
1P-30	海津市の柿を用いた柿酢の醸造 ○小林由実 ¹ , 宮田茂 ¹ , 根岸晴夫 ¹ , 山中なつみ ² , 小川宣子 ¹ (¹ 中部大, ² 名古屋女子大)
1P-31	グリル調理機器の加熱特性 ○松葉佐智子, 松前和則, 甲野祥子 (東京ガス(株))
1P-32	真空調理の有効利用に向けて - 給食調理実施 - ○能井さとみ, 佐藤恵, 後明祐希, 田中ゆかり, 藤本真奈美, 嶋原正世 (光塩学園女子短大)
1P-33	瞬間的高圧前処理を利用したマーマレードに関する評価研究 ○嶽本あゆみ, 玉城康智, 伊東繁 (沖縄高専)
1P-34	聞き書き調査からみる北海道の家庭・郷土料理 ○庭亜子 ¹ , 木下教子 ² , 鐘ヶ江あゆ美 ¹ , 菊地和美 ³ , 坂本佳菜子 ³ , 坂本恵 ⁴ , 佐藤恵 ⁵ , 菅原久美子 ⁶ , 田中ゆかり ⁵ , 土屋律子 ² , 畑井朝子 ⁷ , 藤本真奈美 ⁵ , 宮崎早花 ⁸ , 村上知子 ⁹ , 山口敦子 ¹⁰ (¹ 函館短大, ² 北翔大, ³ 藤女子大, ⁴ 北海道文教大, ⁵ 光塩学園女子短大, ⁶ 札幌国際短大, ⁷ 元函館短大, ⁸ 酪農学園大, ⁹ 北海道教育大, ¹⁰ 天使大)
1P-35	書誌からみる北海道の地域別料理の特徴 ○佐藤恵 ¹ , 宮崎早花 ² , 鐘ヶ江あゆ美 ³ , 菊地和美 ⁴ , 木下教子 ⁵ , 坂本佳菜子 ⁴ , 坂本恵 ⁶ , 菅原久美子 ⁷ , 田中ゆかり ¹ , 土屋律子 ⁵ , 庭亜子 ³ , 畑井朝子 ⁸ , 藤本真奈美 ¹ , 村上知子 ⁹ , 山口敦子 ¹⁰ (¹ 光塩学園女子短大, ² 酪農学園大, ³ 函館短大, ⁴ 藤女子大, ⁵ 北翔大, ⁶ 北海道文教大, ⁷ 札幌国際短大, ⁸ 元函館短大, ⁹ 北海道教育大, ¹⁰ 天使大)
1P-36	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理～秋田県の聞き書き調査結果(第1報) 地域特性～ ○大野智子 ¹ , 山田節子 ¹ , 三森一司 ¹ , 高山裕子 ¹ , 熊谷昌則 ² , 高橋徹 ² , 逸見洋子 ³ , 駒場千佳子 ⁴ , 長沼誠子 ³ (¹ 聖霊短大, ² 秋田県総食研セ, ³ 秋田大, ⁴ 女子栄養大)
1P-37	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理～秋田県の聞き書き調査結果(第2報) 地域特有の料理の特徴～ ○高山裕子 ¹ , 山田節子 ¹ , 三森一司 ¹ , 大野智子 ¹ , 熊谷昌則 ² , 高橋徹 ² , 逸見洋子 ³ , 駒場千佳子 ⁴ , 長沼誠子 ³ (¹ 聖霊短大, ² 秋田県総食研セ, ³ 秋田大, ⁴ 女子栄養大)
1P-38	『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』-新潟県村上市の食と行事の結びつき- ○玉木有子 ¹ , 伊藤直子 ² , 佐藤恵美子 ¹ , 立山千草 ¹ , 太田優子 ¹ , 伊藤知子 ¹ , 松田トミ子 ³ , 山田チヨ ³ , 長谷川千賀子 ³ , 山口智子 ⁴ , 小谷スミ子 ⁵ , 渡邊智子 ⁶ (¹ 新潟県立大, ² 新潟医療福祉大, ³ 新潟県栄養士会, ⁴ 新潟大, ⁵ 十文字学園女子大, ⁶ 千葉県立保健医療大)

1P-39	<p>「次世代に伝え繋ぐ日本の家庭料理」—新潟県柏崎・刈羽地域の伝統料理に関する調査研究</p> <p>○佐藤恵美子¹、伊藤直子²、山口智子³、立山千草¹、玉木有子¹、太田優子¹、伊藤知子¹、小谷スミ子⁴、山田チヨ⁵、松田トミ子⁵、渡邊智子⁶、長谷川千賀子⁵ ^(¹新潟県立大、²新潟医療福祉大、³新潟大、⁴十文字学園女子大、⁵新潟県栄養士会、⁶千葉県立保健医療大)</p>
1P-40	<p>『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』—新潟県長岡市長岡・山古志地域の食の比較</p> <p>○太田優子¹、伊藤知子¹、山田チヨ²、松田トミ子²、長谷川千賀子²、佐藤恵美子¹、伊藤直子³、山口智子⁴、立山千草¹、玉木有子¹、小谷スミ子⁵、渡邊智子⁶ ^(¹新潟県立大、²新潟県栄養士会、³新潟医療福祉大、⁴新潟大、⁵十文字学園女子大、⁶千葉県立保健医療大)</p>
1P-41	<p>『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』—新潟県佐渡市佐和田の日常食と行事食—</p> <p>○小谷スミ子¹、佐藤恵美子²、伊藤直子³、山口智子⁴、立山千草²、玉木有子²、太田優子²、伊藤知子²、山田チヨ⁵、松田トミ子⁵、渡邊智子⁶、長谷川千賀子⁵ ^(¹十文字学園女子大、²新潟県立大、³新潟医療福祉大、⁴新潟大、⁵新潟県栄養士会、⁶千葉県立保健医療大)</p>
1P-42	<p>次世代に伝え継ぐ山梨県の家庭料理—2地域の事例研究から</p> <p>○柘植光代、大越ひろ（日本女子大）</p>
1P-43	<p>次世代に伝え継ぐ石川の家庭料理（1）</p> <p>○新澤祥恵¹、中村喜代美²、川村昭子³（¹北陸学院大短大、²北陸学院大短大（非）、³元金沢学院短大）</p>
1P-44	<p>関東の小学校における家庭科炊飯実習の現状と課題 ～近畿との比較～</p> <p>○三浦加代子¹、井奥加奈²、岩城啓子³、片平理子⁴、川西正子⁵、岸田恵津⁶、坂本薫⁷、作田はるみ⁴、白杉直子⁸、橘ゆかり⁴、中谷梢¹、堀内美和⁹、升井洋至¹⁰、森井沙衣子⁷、横溝佐衣子¹⁰ ^{(¹園田学園女子大、²大阪教育大、³畿央大、⁴神戸松蔭女子学院大、⁵近畿大、⁶兵庫教育大、⁷兵庫県立大、⁸神戸大、⁹パナソニック(株)、¹⁰武庫川女子大)}</p>
1P-45	<p>和食に対する中学生・高校生・大学生の意識</p> <p>○間宮貴代子¹、小出あつみ¹、阪野朋子²、山内知子¹（¹名古屋女大、²名古屋女大短）</p>
1P-46	<p>大学生の調理の知識及び技術の習得状況と高等学校家庭科における課題</p> <p>○坂口奈央¹、時友裕紀子²（¹山梨県立北杜高、²山梨大・院）</p>
1P-47	<p>栄養士養成課程で学ぶ学生の食育のための意識調査 ——和食について——</p> <p>○岩本佳恵、松本絵美、長坂慶子、魚住恵（岩手県立大短大）</p>
1P-48	<p>タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけの日仏比較—高齢者施設を対象として—</p> <p>○谷澤容子¹、宇都宮由佳²、松本美鈴³、福永淑子⁴、石井克枝⁵ ^(¹甲子園大、²青山学院女短大、³大妻女子大、⁴文教大、⁵元千葉大)</p>
1P-49	<p>ヨーロッパ7か国の学校給食—平成26年度文化庁文化交流使の派遣活動から—</p> <p>○中澤弥子（長野県短大）</p>
1P-50	<p>ラオスにおける食を営む力の育成に関する研究（その2）</p> <p>○今津屋直子（関西学院大）</p>
1P-51	<p>昭和時代初期の日本における食用油脂および油脂加工品を用いた料理に関する調査</p> <p>○大橋きょう子（昭和女子大・院）</p>
1P-52	<p>基本の和食及び日本・山口の食文化を紹介する情報誌の作成</p> <p>○園田純子、岩田直子、大村杏奈、千同由華、瀧川明子、村上慎悟（山口県立大）</p>
1P-53	<p>昆布ロード拠点における昆布利用の実態調査</p> <p>○菅野友美¹、大仲蓮奈¹、守田律子²（¹北海道教育大、²富山短大）</p>
1P-54	<p>近現代におけるサメの食習慣</p> <p>○睦五月（就実短大）</p>
1P-55	<p>ナレズシ神饌と滋賀県の伝統的食文化の継承</p> <p>○高橋ひとみ^{1,6}、石井裕子²、久保加織³、小西春江⁴、中平真由巳¹、堀越昌子⁵ ^(¹滋賀短大、²武庫川女子短大、³滋賀大、⁴園田学園女子大短大、⁵京都華頂大、⁶滋賀大・院)</p>
1P-56	<p>昭和30～40年代茨城県水戸地域の食生活研究</p> <p>○石島恵美子¹、若井田萌²、荒田玲子³、渡辺敦子⁴ ^(¹東京学芸大・院、²茨城大、³常磐大、⁴茨城キリスト教大)</p>

1P-57	京都の昭和30年～40年代の家庭料理 ○豊原容子 ¹ , 桐村ます美 ² , 河野篤子 ³ , 坂本裕子 ⁴ , 福田小百合 ⁴ , 湯川夏子 ⁵ , 米田泰子 ⁶ (¹ 京都華頂大, ² 成美大短大, ³ 京都女子大, ⁴ 京都文教短大, ⁵ 京都教育大, ⁶ 元京都ノートルダム女子大)
1P-58	兵庫県で昭和30・40年代に食べられていた家庭料理(その1・ごはんもの, もち) ○作田はるみ ¹ , 片寄眞木子 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 神戸市看護大(非), ³ 兵庫県立大, ⁴ 神戸女子大, ⁵ 兵庫大, ⁶ 園田学園女子大, ⁷ 滋賀短大, ⁸ 山手短大)
1P-59	兵庫県で昭和30・40年代に食べられていた家庭料理(その2・おかず他) ○中谷梢 ¹ , 片寄眞木子 ² , 坂本薫 ³ , 作田はるみ ⁴ , 田中紀子 ⁵ , 富永しのぶ ⁶ , 原知子 ⁷ , 本多佐知子 ⁸ (¹ 園田学園女子大, ² 神戸市看護大(非), ³ 兵庫県立大, ⁴ 神戸松蔭女子大, ⁵ 神戸女子大, ⁶ 兵庫大, ⁷ 滋賀短大, ⁸ 山手短大)
1P-60	長崎県における昭和40年代前後の家庭料理 ー甘藷利用の多様性ー ○石見百江 ¹ , 富永美穂子 ¹ , 久木野睦子 ² (¹ 長崎県立大, ² 活水女子大)
1P-61	エディブルフラワーを活用した加工食品開発 - クッキー - ○石神優紀子, 山崎薫, 綿貫(吉澤)仁美, 奈良一寛, 江口愛, 熊澤明乃, 笹祥子(東京家政学院大)
1P-62	大学キャンパスに生息する野草から採取した野生酵母の活用 ○山崎薫, 石神優紀子, 綿貫(吉澤)仁美, 奈良一寛, 池田加奈, 飛川由梨枝, 田中友里恵(東京家政学院大)
1P-63	甘味感受に及ぼすヒドロコロイド添加の影響(第3報) ○岡本洋子 ¹ , 吉田恵子 ² (¹ 鈴峯女子短大, ² つくば国際大)
1P-64	焼きメレンゲにおけるグラニュー糖と粉砂糖の影響 ○坂本薫 ¹ , 森井沙衣子 ¹ , 井崎葉奈 ¹ , 小川麻衣 ¹ , 白杉(片岡)直子 ² , 鈴木道隆 ¹ , 岸原士郎 ² (¹ 兵庫県立大, ² 神戸大)
1P-65	希少糖 D-ブシコースのクッキー様焼き菓子への利用について ○小川眞紀子 ¹ , 山本いず美 ¹ , 北島直文 ¹ , 早川茂 ² (¹ ノートルダム清心女子大, ² 香川大)
1P-66	希少糖 D-ブシコースを用いた団子の特性について ○山本いず美 ¹ , 小川眞紀子 ¹ , 入谷彩香 ¹ , 奥田舞 ¹ , 三好由花 ¹ , 北島直文 ¹ , 早川茂 ² (¹ ノートルダム清心女子大, ² 香川大)
1P-67	産官学連携「冷凍大和いも」を使用したレシピ開発について ○根津美智子, 依田萬代, 樋口千鶴(山梨学院短大)
1P-68	マテ茶の抗酸化活性について ○片山佳子, 上野慎太郎(東京聖栄大)
1P-69	低温抽出によるべにふうき緑茶の機能性成分の検討 ○田澤みさき ¹ , 上村慎子 ² , 浅沼俊倫 ³ , 池ヶ谷篤 ³ , 山下里恵 ³ , 竹下温子 ¹ (¹ 静岡大, ² 静岡県企業局, ³ 静岡県工技研)
1P-70	海苔に含まれる機能性成分・ポルフィランの食品に対する効果 ○角田万里子 ¹ , 壽沙那恵 ¹ , 井奥静 ¹ , 中田忍 ² (¹ 甲南女大, ² 大教大)

〈 2 日 目 〉 8 月 25 日 (火)

掲示時間 10:00 ~ 15:00 / 討論時間 (奇数番号) 10:55 ~ 11:25 / (偶数番号) 11:25 ~ 11:55

2P-01 押麦飯の特性および利用適性

○平尾和子¹, 米山陽子¹, 三星沙織¹, 青木友紀子¹, 古谷彰子^{1,2}, 藤谷朝実³
(¹愛国学園短大, ²早稲田大, ³済生会横浜市東部病院)

2P-02 大麦置換飯の醤油添加による影響

○青木友紀子¹, 三星沙織¹, 古谷彰子^{1,2}, 米山陽子¹, 藤谷朝実³, 吉岡藤治⁴, 榊澤貴司⁴, 青江誠一郎⁵, 平尾和子¹
(¹愛国学園短大, ²早稲田大, ³済生会横浜市東部病院, ⁴農研機構, ⁵大妻女子大)

2P-03 大麦粉のパンへの利用

○米山陽子¹, 平尾和子¹, 佐藤清香¹, 三星沙織¹, 吉岡藤治², 榊澤貴司², 青江誠一郎³, 藤谷朝実⁴
(¹愛国学園短大, ²農研機構, ³大妻女子大, ⁴済生会横浜市東部病院)

2P-04 大麦粉パンの膨化性向上を目指した調製条件の検討

山鹿翠希, ○小林(粟津原)理恵 (東京家政大)

2P-05 全粒粉の配合割合の違いによるパンの物性

大塚彩乃, 指田知子, 佐野由季, ○石井和美, 小林三智子 (十文字学園女子大)

2P-06 増粘多糖類による豆乳使用グルテンフリー米粉パンの品質改善効果

○新井映子, 伊藤聖子 (静岡県立大)

2P-07 微細米粉を用いたスポンジケーキ作製時の粉合わせ程度が生地および製品に及ぼす影響

○野口聡子¹, 大喜多祥子², 樋上純子³, 八木千鶴⁴, 山本悦子⁵, 米田泰子⁶, 渡辺豊子⁷
(¹羽衣国際大, ²大阪大谷大, ³園田学園女子大短大, ⁴千里金蘭大, ⁵大阪夕陽丘学園短大,
⁶元京都ノートルダム女子大, ⁷元千里金蘭大)

2P-08 米粉パウンドケーキにおける卵殻粉添加量の違いが品質に与える影響

○大雅世¹, 島村綾¹, 峯木真知子^{1,2} (¹東京家政大・院, ²東京家政大)

2P-09 ウズラ卵ピータンの卵殻に及ぼすアルカリの影響

○秋山久美子¹, 小堀紗季², 伊藤美香¹ (¹昭和女子大, ²フタバ食品)

2P-10 冷凍イカを対象とした家庭での調理における解凍操作の最適化

○柴田奈緒美, 藤井玲美 (岐阜大)

2P-11 サバの味噌煮調理過程における品質挙動の把握

○広瀬純子¹, 柴田奈緒美² (¹岐阜大・院, ²岐阜大)

2P-12 未利用魚を使ったすり身加工品の検討

○植田和美 (四国大短大)

2P-13 魚肉の麴漬けによる組織構造の変化

○村元美代¹, 阿部真弓², 佐藤佳織², 富岡佳奈絵², 鈴木惇² (¹盛岡大, ²修紅短大)

2P-14 江戸時代の保存食「さつま砂糖漬け鯛」に関する研究

○福田翼, 三田理香, 古下学, 原田和樹 (水大校)

2P-15 D-プシコースを用いて調製したイチゴジャムの特徴と食後血糖値への影響

○島田和子¹, 三木美潮¹, 谷口麻衣¹, 藤田奈緒美¹, 棟居詩織¹, 早川茂² (¹元山口県立大, ²香川大)

2P-16 温州ミカン果皮由来の熱水可溶性多糖類における抗酸化活性

○奈良一寛, 石神優紀子, 綿貫(吉澤)仁美, 山崎薫, 宮崎茜 (東京家政学院大)

2P-17 キャベツの蒸し加熱におけるアスコルビン酸の量的変動

○岸田恵津¹, 西窪玲衣¹, 井奥加奈² (¹兵庫教育大, ²大阪教育大)

2P-18 アスパラガス中に含まれる葉酸の抗酸化性と血栓溶解性の検討

○村上恵, 川端優里香, 徳永愛, 野間晶子, 安本理恵 (同志社女子大)

2P-19 佐賀県産レンコンの成分および機能性に関する部位別解析

○鶴田裕美, 吉村臣史, 澤田和敬, 柘植圭介 (佐賀県工業技術セ)

2P-20	野菜焼成時における機能性成分変化に関する研究 ○中山怜香 ¹ , 福岡美香 ¹ , 竹森利和 ² , 富田晴雄 ² , 酒井昇 ¹ (¹ 東京海洋大・院, ² 大阪ガス(株))
2P-21	タケノコのあく抜きに関する研究 ○岩村もと子, 三宅紀子 (東京家政学院大)
2P-22	熊本県産郷土酒赤酒を添加した炊飯米の調理特性 ○宮田美里 ¹ , 西念幸江 ¹ , 峯木真知子 ² (¹ 東京医療保健大, ² 東京家政大)
2P-23	塩麴による肉の軟化 ○田島真理子 ¹ , 三橋富子 ² (¹ 鹿児島大, ² 日大短大)
2P-24	小豆餡に用いる代替甘味料の検討 ○谷井香里, 稗苗智恵子 (富山短大)
2P-25	マヨネーズによる野菜の苦味低減効果 ○西村知紗, 吉岡智史, 柳澤琢也 (キューピー(株))
2P-26	加熱特性の異なる汁物調理の呈味成分とCO₂排出量の比較 ○御手洗早也伽 ¹ , 木村秀樹 ² , 嶋川成浩 ² , 三成由美 ¹ , 徳井教孝 ³ (¹ 中村学園大, ² 西部ガス(株), ³ 産業医科大)
2P-27	次世代に伝え継ぐ 神奈川県横浜市の家庭料理に関する研究 ○酒井裕子 ¹ , 大迫早苗 ² , 鈴木啓子 ¹ (¹ 相模女子大, ² 相模女子大短大)
2P-28	静岡県山間部における年中行事ともち文化の伝承 ○柴山晴香 ¹ , 原田美奈子 ¹ , 高根恵美 ¹ , 日置梨沙 ¹ , 望月里奈 ¹ , 森下紗帆 ² , 川上栄子 ² (¹ 浜松大, ² 常葉大)
2P-29	静岡県山間部における雑穀食を中心とした食文化の伝承 ○日置梨沙 ¹ , 高根恵美 ¹ , 望月里奈 ¹ , 柴山晴香 ¹ , 原田美奈子 ¹ , 森下紗帆 ² , 川上栄子 ² (¹ 浜松大, ² 常葉大)
2P-30	静岡県焼津市の漁師の家に伝わる食文化と和の精神 ○川口恭奈, 竹下温子 (静岡大)
2P-31	次世代に伝え継ぐ岐阜県の家庭料理 (第1報) 岐阜地域 ○木村孝子 ¹ , 長屋郁子 ² , 横山真智子 ³ , 辻美智子 ⁴ , 川田結花 ⁵ , 土岐信子 ⁶ , 長野宏子 ⁷ , 西脇泰子 ⁸ , 山根沙季 ⁶ , 山澤和子 ⁴ , 堀光代 ⁹ (¹ 東海学院大, ² 岐阜女子大(非), ³ 各務原市立桜丘中, ⁴ 名古屋女子大, ⁵ 岐阜大・院, ⁶ 中京学院大短大, ⁷ 岐阜大, ⁸ 岐阜聖徳学園大短大, ⁹ 岐阜市立女子短大)
2P-32	次世代に伝え継ぐ岐阜県の家庭料理 (第2報) 東濃地域 ○土岐信子 ¹ , 山根沙季 ¹ , 長野宏子 ² , 川田結花 ³ , 木村孝子 ⁴ , 辻美智子 ⁵ , 長屋郁子 ⁶ , 西脇泰子 ⁷ , 横山真智子 ⁸ , 山澤和子 ⁵ , 堀光代 ⁹ (¹ 中京学院大短大, ² 岐阜大, ³ 岐阜大・院, ⁴ 東海学院大, ⁵ 名古屋女子大, ⁶ 岐阜女子大(非), ⁷ 岐阜聖徳学園大短大, ⁸ 各務原市立桜丘中, ⁹ 岐阜市立女子短大)
2P-33	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理—徳島県の聞き書き調査から—おかず— ○金丸芳 ¹ , 高橋啓子 ² , 後藤月江 ³ , 三木章江 ³ , 長尾久美子 ⁴ , 近藤美樹 ⁵ , 松下純子 ⁴ (¹ 徳島大・院, ² 四国大, ³ 四国大短大, ⁴ 徳島文理大短大, ⁵ 徳島文理大)
2P-34	広島県の郷土料理の喫食状況 ○高橋知佐子, 石井香代子, 木村安美, 栗田寛子, 湊上倫子 (福山大)
2P-35	事例研究からみた広島県の伝承料理 (第8報) 備北山間部 ○北林佳織 ¹ , 上村芳枝 ¹ , 岡本洋子 ² , 小長谷紀子 ³ , 渡部佳美 ⁴ (¹ 比治山大, ² 鈴峯女子短大, ³ 安田女子大, ⁴ 広島女学院大)
2P-36	美作地域別特産物と郷土料理の特徴—美作地域における再発見調査より— ○藤井わか子 ¹ , 藤堂雅恵 ² (¹ 美作大短大, ² 美作大・院)
2P-37	長崎県における麺・麵料理 ○富永美穂子 ¹ , 石見百江 ¹ , 久木野睦子 ² (¹ 長崎県立大, ² 活水女子大)
2P-38	文献にみる沖縄の家庭料理—料理リストの作成をめざして— ○田原美和 ¹ , 森山克子 ¹ , 我那覇ゆりか ² (¹ 琉球大, ² 宮古学校給食調理場)

2P-39	富山県における初誕生までの儀礼と食べ物 ～昭和前期と平成期を比較して～ ○宮田佳奈, 深井康子 (富山短大)
2P-40	男性の行事食および儀礼食への意識と実態 ○宇和川小百合, 色川木綿子 (東京家政大)
2P-41	大正時代の料理講習会冊子「和洋料理の枝折」の再現 ○西澤千恵子 (別府大)
2P-42	「素材から作る」アフタースクール調理体験レシピに関する調査結果 ○宮部和男 ¹ , 駒田聡子 ² (¹ 岐阜聖徳学園大附属小, ² 岐阜聖徳学園大)
2P-43	子どもの食生活実態調査(その4) ー小学生の調査よりー ○齋藤理沙, 阿部優子, 石村由美子 (郡山女子大短大)
2P-44	朝食欠食習慣を持つ学生の食生活傾向と食生活改善にむけた取組みの検討 ○布川育子 (光塩学園女子短大)
2P-45	女性の性周期に伴う味覚感受性と運動習慣の関連性 ○三田有紀子, 近藤沙歩, 米澤真季, 大島千穂, 續順子 (椋山女学園大)
2P-46	食生活の変遷を可視化する試みー豆腐屋の数と分布の50年史:市部と郡部の比較ー ○高橋洋子 (新潟大)
2P-47	組織構造観察による料理の式化および分類 ○猿舘小夏 ¹ , 海野玖仁湖 ¹ , 小泉玲子 ² , 住正宏 ² , 石川伸一 ¹ (¹ 宮城大, ² 森永乳業(株))
2P-48	食物アレルギーの座学と実習が学生に与えた教育的効果 ○佐藤(栗原)幸子 (目白大短大)
2P-49	野菜嫌い克服のためのスイーツレシピの開発 田代真璃子, 忽滑谷明穂, 貫井みのり, ○嶋下澄子, 小林三智子 (十文字学園女子大)
2P-50	手作り菓子が児童の前頭前野脳活動に及ぼす影響 ○川崎健司, 大谷泰史, 勝井真紀, 高橋咲恵, 吉田龍矢, 須磨広介, 太田有香 (クラシエフーズ(株))
2P-51	長時間のスマートフォンの利用は若年女性の食事摂取認識力を低下させる可能性がある ○藤原智子 ¹ , 山岸郁乃 ² , 中田理恵子 ² (¹ 京都ノートルダム女子大, ² 奈良女大)
2P-52	日本人の好む食生活に定着したパンの特徴と地域性に関する研究 ○香西みどり ¹ , 石井克枝 ² , 綾部園子 ³ , 小西史子 ⁴ , 松本美鈴 ⁵ , 福永淑子 ⁶ , 飯島久美子 ⁷ , 谷澤容子 ⁸ , 宇都宮由佳 ⁹ (¹ お茶の水女子大, ² 元千葉大, ³ 高崎健康福祉大, ⁴ 女子栄養大, ⁵ 大妻女大, ⁶ 文教大, ⁷ 東洋大, ⁸ 甲子園大, ⁹ 青山学院女短大)
2P-53	高齢者施設における軟化食に関する研究 ○福永祥子, 武田大造, 寺澤真由, 升井洋至 (武庫川女子大)
2P-54	低真空環境が食品保存性能に与える影響 ○露口小百合 ¹ , 村越翔子 ² , 高村仁知 ³ (¹ 大阪夕陽丘学園短大, ² 奈良女大・院, ³ 奈良女大)
2P-55	調理における切り方用語・表現の研究～家庭科教科書および料理書における使用実態～ ○福留奈美, 露久保美夏 (お茶の水女子大)
2P-56	調理用自助具使用時の包丁の構え ○中村真理子, 後藤葉子 (札幌医科大)
2P-57	包丁の使いやすさ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 長崎玉成高)
2P-58	ショートバックエクストルージョン (SBE) 法による各種流体の粘度測定法 ○干野隆芳 (アラハタ(株))
2P-59	Mucor 属の凝乳活性に及ぼす塩化カルシウムの影響 ○高橋真美 (昭和女子大)
2P-60	水の硬度が寒天ゼリーの品質に与える影響 ○数野千恵子 ¹ , 畑中裕貴 ¹ , 松本雄大 ² (¹ 実践女子大, ² サントリーグローバルイノベーションセンター(株))

2P-61	ゲル状食品の保蔵に伴う離漿量と破断特性の変化 ○桑原亜衣 ¹ , 中村浩行 ² , 吉村美紀 ¹ (兵庫県立大・院, ² シナノケンシ(株))
2P-62	増粘剤混合ゾル食塊の咽頭部移動特性と官能評価に及ぼす増粘剤配合比の影響 ○佐川敦子 ¹ , 森高初恵 ² (¹ 東海学園大, ² 昭和女子大)
2P-63	温度変化に伴う5基本味の強度変化および持続性 西川綾, 真壁言子, 山田晃子, ○小林三智子 (十文字学園女子大)
2P-64	管理栄養士養成課程入学時の献立作成イメージと献立作成支援アプリの開発 ○高橋啓子, 川端紗也花, 細川康輝, 鈴木直美, 尾崎圭司 (四国大)
2P-65	栄養士養成校生校の学生における調理実習の指導方法に関する研究 (第3報) ～胡瓜の薄切りに見る包丁技術の向上について～ ○安田智子, 北山育子, 澤田千晴, 宮地博子 (東北女子短大)
2P-66	調理学実習における調理技能の学習効果に関する研究 第5報 ○近藤(比江森)美樹 ^{1,2} , 四宮彩 ² , 我如古菜月 ¹ (¹ 徳島文理大, ² 岡山県立大)
2P-67	調理学実習における調理技能の学習効果に関する研究 第6報 ○我如古菜月 ¹ , 四宮彩 ² , 近藤(比江森)美樹 ^{1,2} (¹ 岡山県立大, ² 徳島文理大)
2P-68	作業療法専攻学生への「食」に対するアンケート調査 ○後藤葉子, 中村真理 (札幌医科大)
2P-69	調理の工夫による生ごみ量の廃棄量の削減と調理への応用 ○笹原麻希, 荒木葉子 (新渡戸文化短大)
2P-70	産官学連携「第10回全国ヤーコンサミット in 八ヶ岳」を活用した食育活動 ○依田萬代 ¹ , 根津美智子 ¹ , 樋口千鶴 ¹ , 佐野優 ² (¹ 山梨学院短大, ² 日清医療食品(株))