

ポスター発表

A1 会場 (206 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 長野 宏子)

- A1a-1** 炊飯過程における米内在性酵素の挙動について
○露久保 美夏¹、大倉 哲也²、香西 みどり¹ (1お茶大、²(独)農研機構)
- A1a-2** ごはんの甘みと香り評価方法に関する研究
○桑野 靖子¹、河原 ゆう子¹、佐宗 洋子¹、小林 由実²、山中 なつみ²、小川 宣子²
(1東邦ガス(株)、²中部大)
- A1a-3** 竹炭の使用法が米飯の物性および官能評価に及ぼす影響
○平尾 和子¹、龍野 久子¹、根本 清子²、八田 珠郎² (1愛国学園短大、²国際農研)
- A1a-4** 粉末おからのご飯および食パンへの利用
○工藤 貴子^{1,2}、名倉 秀子²、松本 伸子¹、栗崎 純一² (1桐生大、²十文字学園女子大・院)
- A1a-5** 調製法の異なるゲル状ペースト粥の力学的特性と食べやすさ
○河村 彩乃¹、森下 博己²、大越 ひろ³、高橋 智子¹
(1神奈川工科大、²株式会社 宮源、³日本女子大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 武田 珠美)

- A1a-6** 簡易な製粉方式が米粉の品質に及ぼす影響
○小河 拓也¹、永井 耕介¹、栗林 源造² (1兵庫農技総セ、²栗林食産(株))
- A1a-7** 製粉の仕方によって生じる米粉の粒径分布の差異と調理学的特性
○福永 淑子¹、大坂 佳保里¹、永嶋 久美子¹、蓮沼 良一²、陳 美慧³、青木 正敏⁴
(1川村学園女子大、²昭和学院短大、³中国文化大、⁴東京農工大・院)
- A1a-8** 米ペーストの特性を生かした新たな米粉開発の試み
○新井 映子¹、帯川 文香¹、貝沼 やす子¹ (1静岡県大)
- A1a-9** 瞬間的高圧処理による米粉の二次加工特性について
○嶽本 あゆみ¹、三牧 奈美²、工藤 康文²、宮藤 義孝³、下嶋 賢³、伊東 繁³
(1熊本大、²熊本産技センター、³沖縄高専)
- A1a-10** 米粉製パンの品質の検討(第二報)
—米の品種〈ミズホチカラ、モミロマン〉と粉碎方法〈乾式、湿式気流粉碎〉の違い—
○小林 まり¹、井上 知香¹、藤井 わか子² (1美作大、²美作大短大部)

3 グループ (討論時間 11:30~11:54 モデレーター 福永 淑子)

- A1a-11** 岐阜県産米粉(5品種)における製パン性試験
木下 真理¹、○堀 光代²、阿久澤 さゆり³、長野 宏子¹
(1岐阜大、²岐阜市立女短大、³東京農業大)
- A1a-12** アマランサス粉の製パン性に関する研究
○藤井 恵子¹、武藤 真衣¹、横山 知世子¹、金親 あつ美¹ (1日本女子大)
- A1a-13** ヤマイモ粉末の添加が米粉パンの製パン性に及ぼす影響
○中野 昌子¹、高橋 敦子¹、藤井 恵子¹ (1日本女子大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 藤井 恵子)

A1p-16 有色大豆粉を添加したパンの特徴

○島田 和子¹⁾、時乗 あかり¹⁾、山田 紗容¹⁾、藤野 加奈子¹⁾、伊藤 浩史²⁾、澤野 悦雄²⁾、
原田 和樹³⁾、羽鹿 牧太⁴⁾

(¹山口県大、²澤産業(株)、³水大校、⁴作物研)

A1p-17 分離大豆たんぱく質の添加量および加水量がパンの物性および官能評価に与える影響

○町田 優子¹⁾、平尾 和子¹⁾、斎尾 恭子¹⁾ (¹愛国学園短大)

A1p-18 米粉を用いたスポンジケーキの適性焼成温度の検討

平尾 和子¹⁾、○米山 陽子¹⁾、江木 伸子¹⁾ (¹愛国学園短大)

A1p-19 米粉がクッキーの性状及び嗜好に及ぼす影響

○宮地 洋子¹⁾、齋藤 寛子¹⁾ (¹県立米沢女子短大)

A1p-20 和菓子用米粉の調理特性

高橋 節子¹⁾、○近堂 知子¹⁾、平尾 和子²⁾ (¹共立女子大、²愛国学園短大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 小川 宣子)

A1p-21 米粉および雑穀粉の湿式調理特性ーすいとんへの利用

○井部 奈生子¹⁾、大坪 俊輔²⁾、肥後 温子³⁾ (¹戸板女子短大、²日本製粉(株)、³文教大)

A1p-22 人工的凍みもちの調製における材料配合割合の検討

○永嶋 久美子¹⁾、小川 睦美²⁾、島田 淳子²⁾ (¹川村学園女子大、²昭和女子大)

A1p-23 うどん官能評価試験を利用した育種母材の選抜評価と小麦系統開発、および、うどん粘弾性と蛋白質成分との関連

○中村 洋¹⁾ (¹(独)農研機構)

A1p-24 スパゲティのゆで状態に及ぼすゆで水中の金属塩類の影響

○村上 恵¹⁾、森脇 千陽¹⁾、梅原 志保¹⁾、岡田 梨沙¹⁾、吉良 ひとみ¹⁾ (¹同志社女子大)

A1p-25 モノグリセリド中で加熱処理した小麦澱粉の ESR による分析

伊藤 友美¹⁾、○亀谷 宏美²⁾、鶴飼 光子¹⁾ (¹北教大、²農研機構食総研)

6 グループ (討論時間 16:00~16:32 モデレーター 新井 映子)

A1p-26 希少糖 D-ブシコースを利用したチョコレートケーキの特性について

○岡村 麻由¹⁾、小川 眞紀子²⁾、馬越 友梨²⁾、関 彩佳²⁾、高橋 祐季²⁾、松野 美佳²⁾、濱
前 奈未¹⁾、早川 茂¹⁾ (¹香川大・院、²ノートルダム清心女子大)

A1p-27 各種食材によるでん粉の糖化様式の特徴

○本間 祐子¹⁾、角野 猛²⁾、真鍋 久¹⁾ (¹会津大短大、²淑徳大)

A1p-28 デンプンの老化度のリアルタイム測定法の検討

○山下 まゆ美¹⁾、岡本 由希¹⁾、飯渕 貞明¹⁾ (¹和洋女子大)

A1p-29 ポテトサラダにおけるジャガイモの老化評価方法の検討

○辻 麻梨子¹⁾、綿貫 智香¹⁾、小林 謙太郎¹⁾、山形 徳光¹⁾、早川 貴¹⁾ (¹キューピー(株))

A2 会場 (206 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 数野千恵子)

A2a-1 放牧飼養した牛肉の官能評価特性

○飯田 文子¹⁾、宮崎 祐希¹⁾、千田 雅之²⁾ (1日本女子大、2中央農研)

A2a-2 官能評価と適合度の高い牛肉の力学的測定法の検討

○宮崎 祐希¹⁾、飯田 文子²⁾、大越 ひろ²⁾ (1日本女子大・院、2日本女子大)

A2a-3 開発した魚醤と伝統魚醤の香りと嗜好性の比較

○原田 和樹¹⁾、宮崎 泰幸¹⁾、和田 律子¹⁾、前田 俊道¹⁾、玉井 健太²⁾、土井 啓行²⁾、島田 和子³⁾、吉本 香代子⁴⁾、松井 健二⁵⁾

(1水大校、2市立しものせき水族館「海響館」、3山口県大、4山口大、5山口大・院)

A2a-4 生姜添加味噌漬カツオ肉のにおい成分及び遊離アミノ酸量の変化

○山崎 歌織¹⁾、赤石 記子²⁾、外西 壽鶴子³⁾、長尾 慶子²⁾

(1鹿児島女子短大、2東京家政大、3その他)

A2a-5 カツオの品質保持に脱水シートの及ぼす影響

○加藤 裕朗¹⁾、村山 裕佳¹⁾、濱田 奈保子¹⁾、和田 俊¹⁾ (1海洋大・院)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 飯田 文子)

A2a-6 ふなずしの製造工程における成分変化

○梅田 奈穂子¹⁾、小寺 真実²⁾、真部 真里子³⁾、磯部 由香⁴⁾、久保 加織²⁾

(1滋賀大・院、2滋賀大、3同志社女大、4三重大)

A2a-7 煮干しだしの成分特性と料理酒添加の影響

林 裕美¹⁾、伊豆 英恵²⁾、谷本 昌太³⁾、○富永 美穂子¹⁾

(1長崎県立大、2酒類総合研究所、3県立広島大)

A2a-8 近畿における貝類の利用状況調査

藤井 菜津子¹⁾、○橋本 多美子¹⁾、遠藤 千鶴²⁾ (1武庫川女子大短大、2四国大短大)

A2a-9 アサリ水煮缶詰のビタミンB₁₂含有量について

○植田 和美¹⁾、渡辺 文雄²⁾ (1四国大短大、2鳥取大)

A2a-10 さとうきび抽出物による鮭の退色抑制効果

○岸 映里¹⁾、塩見 和世²⁾、水 雅美²⁾、河合 俊和²⁾、佐藤 彩加³⁾、宮下 裕幸³⁾、池田 剛³⁾、菊崎 泰枝⁴⁾

(1大阪市大・院、2三井製糖(株)、3熊本大、4奈良女子大)

3 グループ (討論時間 11:30~11:54 モデレーター 長尾 慶子)

A2a-11 間伐材炭ろ過水で飼育したアユの香気成分の分析および官能評価

○佐藤 幸子¹⁾、織田 佐知子¹⁾、新藤 一男²⁾、本西 晃²⁾、花里 匡史²⁾、数野 千恵子¹⁾

(1実践女子大、2(株)日本海洋生物研究所)

A2a-12 フグ肝加工品における嗜好性

○島田 誠¹⁾、小林 なつき²⁾、大貫 和恵²⁾、五百藏 良²⁾、野口 玉雄²⁾

(1東京医療保健大・院、2東京医療保健大)

A2a-13 魚肉鮮度管理用 MTT 型バイオサーモメーターの実用化に向けた改善

○亀山 祐太郎¹⁾、近藤 拓弥¹⁾、濱田 奈保子¹⁾ (1東京海洋大・院)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 松岡 寛樹)

A2p-16 パッションフルーツ(小笠原産)の保存温度による味および香気成分の変化

○織田 佐知子¹⁾、町田 真由美²⁾、宮森 清勝²⁾、数野 千恵子¹⁾
(¹実践女子大、²都立食品技術センター)

A2p-17 新種イチゴ「ロイヤルクイーンパウダー」のビタミンC測定および調理加工への応用

○笹原 麻希¹⁾、荒木 葉子¹⁾ (¹新渡戸文化短大)

A2p-18 イチゴの香気成分とジャム加工適性評価との関係

沖井 尊子¹⁾、西本 登志²⁾、井田 雅夫³⁾、○高村 仁知¹⁾
(¹奈良女子大、²奈良県農業総合センター、³明治屋食品工場)

A2p-19 市販レモンジュースを用いた製菓の香味特性

○丸山 弘明¹⁾、中島 美樹¹⁾、跡部 昌彦¹⁾ (¹ポッカ味の科学研)

A2p-20 女子大生の柿に対する意識調査

○佐藤 祐子¹⁾、桑原 礼子¹⁾、重田 公子²⁾、谷口(山田) 亜樹子¹⁾
(¹鎌倉女子大、²東京都市大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 高村 仁知)

A2p-21 摘果した柿を利用した加工食品の開発

○谷口(山田) 亜樹子¹⁾、佐藤 祐子¹⁾、松井 友美¹⁾、桑原 礼子¹⁾、重田 公子²⁾
(¹鎌倉女子大、²東京都市大)

A2p-22 調理性・嗜好性および省エネルギー面から検討した干し野菜の調製条件(第3報)

○久松 裕子¹⁾、長尾 慶子¹⁾ (¹東京家政大・院)

A2p-23 アブラナ科野菜漬物のイソチオシアナート生成に及ぼすアスコルビン酸の影響

飯野 直美¹⁾、宮澤 紀子¹⁾、木村 典代¹⁾、松岡 寛樹¹⁾、綾部 園子¹⁾、森光 康次郎²⁾、○
小澤 好夫¹⁾
(¹高崎健康福祉大、²お茶の水女子大)

A2p-24 ダイジョの調理特性に関する研究 - シュウ酸カルシウム結晶-

○桑田 寛子¹⁾、石井 香代子¹⁾、木村 安美¹⁾、淵上 倫子¹⁾ (¹福山大)

A2p-25 カボチャ「南部一郎」の成分等の特徴

○高橋 秀子¹⁾ (¹修紅短大)

6 グループ (討論時間 16:00~16:24 モデレーター 重田 公子)

A2p-26 きのこと類の加熱前後のポリアミン含有量の変化

○遠藤 千鶴¹⁾、西堀 尚良¹⁾ (¹四国大短大)

A2p-27 光照射乾燥された椎茸のだし汁に与える影響

○鈴木 栄貴¹⁾、青木 秀敏¹⁾、藤森 厚²⁾ (¹八戸工大、²理研ビタミン(株))

A2p-28 市販ヨーグルトを用いて調製した豆乳原料ヨーグルトの性状について

○荒木 裕子¹⁾、藤本 諒¹⁾、長谷山 日々可¹⁾ (¹東京聖栄大)

B1 会場 (207 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 高崎 禎子)

- B1a-1** 加熱調理操作の違いによる鶏つくねの抗酸化能の変化
長尾 慶子¹⁾、佐藤 久美¹⁾、○栗津原 理恵²⁾、遠藤 伸之³⁾、原田 和樹⁴⁾
(¹東京家政大、²金沢学院短大、³若狭湾エネ研セ、⁴水大校)
- B1a-2** 黒大豆の抗酸化能に及ぼす調理の影響
○比江森 美樹^{1, 2)}、永易 あゆ子¹⁾、國吉 綾花²⁾ (1岡山県立大・院、²岡山県立大)
- B1a-3** 黒米粉パンの抗酸化能に関する研究-2-
○永易 あゆ子¹⁾、比江森 美樹¹⁾ (1岡山県立大・院)
- B1a-4** ORAC 法および化学発光法を用いた和食献立の抗酸化能評価
○長尾 慶子¹⁾、佐藤 久美¹⁾、栗津原 理恵²⁾、遠藤 伸之³⁾、原田 和樹⁴⁾
(1東京家政大、²金沢学院短大、³若狭湾エネ研セ、⁴水大校)
- B1a-5** 日干番茶のポリフェノール含量と抗酸化活性
○金 一玲¹⁾、吉居 尚美¹⁾、岩城 啓子¹⁾ (1畿央大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 栗津原 理恵)

- B1a-6** セリシタンパク質の抗酸化性についての考察
○武智 多与理¹⁾、原田 和樹²⁾ (1平安女学院大、²水大校)
- B1a-7** セサムフラワ添加味噌の発酵熟成による抗酸化性成分の挙動と加熱調理による抗酸化性の変化
○高崎 禎子¹⁾、鴻田 育美¹⁾、福田 靖子²⁾ (1信州大、²前東農大)
- B1a-8** 日干番茶の香りによる交感神経活動鎮静効果
○吉居 尚美¹⁾、金 一玲¹⁾、岩城 啓子¹⁾ (1畿央大)
- B1a-9** *In vitro*におけるミロシナーゼ活性に対するミネラルの影響
○田中 進¹⁾、松岡 寛樹¹⁾、小澤 好夫¹⁾、宮澤 紀子¹⁾、綾部 園子¹⁾ (1高崎健康福祉大)
- B1a-10** 食品の調理・加工過程におけるビタミンC由来グリケーション反応生成物の健康への影響
○三宅 紀子¹⁾、酒井 清子²⁾、松井 裕巳²⁾、吉川 巧²⁾、鈴木 恵美子³⁾、倉田 忠男²⁾
(1東京家政学院大、²新潟薬科大、³お茶の水女子大・院)

3 グループ (討論時間 11:30~12:10 モデレーター 鈴木 恵美子)

- B1a-11** 台湾産紅麴から分離した紅麴菌の色素生産性
○高橋 真美¹⁾、松本 孝²⁾ (1昭和女子大、²昭和女子大・院)
- B1a-12** 緑茶抽出液のカフェイン除去とその利用
○阪中 専二¹⁾ (1愛知学泉大)
- B1a-13** グリーンナッツオイル、アマニ油およびエゴマ油の加熱および紫外線照射による影響
○竹山 恵美子¹⁾、能登 あずさ¹⁾、米島 愛美¹⁾、酒井 美波¹⁾、岡 仁美¹⁾、福島 正子²⁾
(1昭和女子大、²昭和女子大・院)
- B1a-14** 女子高生が測定した調理における抗酸化活性の変化
○山田 直史¹⁾、中村 宜督²⁾ (1清心女子高等学校、²岡山大)
- B1a-15** 女池菜の抗酸化性と米粉パンへの添加の影響
○山口 智子¹⁾、茂木 さやか¹⁾、高村 仁知²⁾、的場 輝佳³⁾
(1新潟大、²奈良女子大、³関西福祉科学大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 福岡 美香)

- B1p-16** 熱源の違いがスパゲッティの出来上がり及ぼす影響ーガス加熱とIH加熱の比較ー

○小林 由実¹⁾、河原 ゆう子²⁾、桑野 靖子²⁾、立尾 昌彦³⁾、山田 和¹⁾、加藤 邦人³⁾、小川 宣子¹⁾ (1中部大、2東邦ガス(株)、3岐阜大)

B1p-17 麺の茹で調理における流れの影響

○上口 祐未¹⁾、福岡 美香¹⁾、酒井 昇¹⁾ (1東京海洋大・院)

B1p-18 ゆで加熱における熱伝達に及ぼす具材の大きさの影響

○原 知子¹⁾、吉永 隆夫²⁾ (1神戸山手短大、2大阪大)

B1p-19 炊飯器利用によるサツマイモの加熱調理 —調理条件の検討—

○谷津 麻子¹⁾、湯川 夏子¹⁾、中西 洋子¹⁾ (1京都教育大)

B1p-20 圧力鍋によるじゃがいも煮物の調理特性

○長尾 綾子¹⁾、池内 ますみ²⁾、奥田 展子³⁾、澤田 崇子⁴⁾、志垣 瞳⁵⁾、須谷 和子²⁾、花崎 憲子³⁾、升井 洋至³⁾、三浦 さつき²⁾、水野 千恵⁶⁾、山下 英代⁷⁾、山本 由美⁸⁾
(1滋賀短大、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甲子園大、7兵庫大、8池坊短大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 峯木 真知子)

B1p-21 加熱方法の違いによる、冷凍野菜の食感変化について

○市川 竜太郎¹⁾、戸田 雅之¹⁾、小林 秀¹⁾、田中 孝祐¹⁾ (1ライオン(株))

B1p-22 温泉蒸気を利用した野菜の加熱調理

○中嶋 加代子¹⁾、岸本 律子²⁾ (1別府大短大、2神戸学院大)

B1p-23 緑色野菜の色及び物性変化に及ぼす加熱の影響

原 夕紀子¹⁾、○飯島 久美子²⁾、香西 みどり¹⁾ (1お茶の水女大・院、2お茶の水女大)

B1p-24 通電加熱を用いた鶏肉の新規加工技術の開発

○伊藤 るり¹⁾、中井 利雄¹⁾、横山 大樹¹⁾、小林 征洋¹⁾、濱田 奈保子¹⁾ (1海洋大・院)

B1p-25 熱・物質移動解析に基づく殺菌価を考慮したハンバーグパティの最適調理

○石渡 奈緒美¹⁾、福岡 美香¹⁾、堤 一磨¹⁾、酒井 昇¹⁾ (1東京海洋大・院)

6 グループ (討論時間 16:00~16:40 モデレーター 飯島 久美子)

B1p-26 真空調理の有効利用に向けて～一般調理との比較・カスタードクリームの場合～

○佐藤 恵¹⁾、渡辺 いつみ¹⁾、能井 さとみ¹⁾、藤本 真奈美¹⁾、嶋原 正世¹⁾
(1光塩学園女子短大)

B1p-27 揚げ調理に関する教育媒体の開発とその効果の評価 -天ぷら編-

○明神 千穂¹⁾、安藤 真美²⁾、伊藤 知子³⁾、大塚 憲一⁴⁾、久保 加織⁵⁾、露口 小百合⁶⁾、中平 真由巳⁷⁾、原 知子⁸⁾、水野 千恵⁹⁾、村上 恵¹⁰⁾、和田 珠子¹¹⁾
(1近畿大、2大阪樟蔭女子大、3大阪国際大、4(株)J-オイルミルズ、5滋賀大、6関西福祉科学大(非)、7滋賀短大、8神戸山手短大、9甲子園大、10同志社女子大、11大手前短大)

B1p-28 熟練者の調理技術の解析からみた天ぷらの技術情報とおいしさ

○石川 由花^{1,2)}、市川 智美¹⁾、内山 けい子¹⁾、熊谷 美智世³⁾、工藤 裕子¹⁾、小西 雅子¹⁾、峯木 真知子⁴⁾、茂木 美智子⁵⁾
(1東京ガス(株)、2(株)アーバン・コミュニケーションズ、3お茶水女大、4東京家政大、5日本女大)

B1p-29 両手動作と片手動作での調理動作の比較 —脳血管障害を想定して—

○中村 眞理子¹⁾、後藤 葉子¹⁾ (1札幌医科大)

B1p-30 脳血管障害片麻痺者のために考案された片手動作調理器具

○後藤 葉子¹⁾、中村 眞理子¹⁾、廣田 真由子²⁾、中村 充雄²⁾
(1札幌医科大、2札幌医科大・院)

C1 会場 (210 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 瀧上 倫子)

C1a-1 北海道の行事食 —認知・経験の現状—

○木下 教子¹⁾、菅原 久美子²⁾、菊地 和美³⁾、酒向 史代⁴⁾、坂本 恵⁵⁾、高橋 セツ子³⁾、土屋 律子¹⁾、芳賀 みづえ⁶⁾、藤本 真奈美⁷⁾、村上 知子⁴⁾、村田 まり子³⁾、山口 敦子⁸⁾、山崎 圭子⁹⁾ (1北翔大、2札幌国際大短大、3藤女子大、4北海道教育大、5北海道文教大、6釧路短大、7光塩学園女子短大、8天使大、9元北海道浅井学園大)

C1a-2 北海道の儀礼食 -認知・経験の現状-

○菅原 久美子¹⁾、木下 教子²⁾、菊地 和美³⁾、酒向 史代⁴⁾、坂本 恵⁵⁾、高橋 セツ子³⁾、土屋 律子²⁾、芳賀 みづえ⁶⁾、藤本 真奈美⁷⁾、村上 知子⁴⁾、村田 まり子³⁾、山口 敦子⁸⁾、山崎 圭子⁹⁾、(1札幌国際大短大、2北翔大、3藤女子大、4北海道教育大、5北海道文教大、6釧路短大、7光塩学園女子短大、8天使大、9元北海道浅井学園大)

C1a-3 青森県における行事食に関する調査研究

○北山 育子¹⁾、真野 由紀子¹⁾、中野 つえ子²⁾、澤田 千晴¹⁾、下山 春香¹⁾、安田 智子²⁾、今村 麻里子³⁾、花田 玲子³⁾、竹村 望³⁾、熊谷 貴子⁴⁾
(1東北女子短期大、2東北栄養専門学校、3東北女子大、4青森県立保健大)

C1a-4 山形県における行事食の認知と摂食の現状

○齋藤 寛子¹⁾、宮地 洋子¹⁾ (1県立米沢女子短大)

C1a-5 茨城県における年中行事の行事食の現状

○荒田 玲子¹⁾、渡辺 敦子²⁾、大貫 愛美²⁾、金谷 由希³⁾、柳生 純代³⁾、富岡 広平³⁾、吉田 恵子³⁾ (1常磐大、2茨城キリスト教大、3つくば国際大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 村上 知子)

C1a-6 栃木県における行事食の認知とその実態について

○名倉 秀子¹⁾ (1十文字学園女子大)

C1a-7 群馬県の行事食 儀礼食について 日本調理科学会の特別研究

○高橋 雅子²⁾、永井 由美子²⁾、阿佐美 有紀²⁾、堀口 恵子²⁾、小嶋 麗子¹⁾、神戸 美恵子¹⁾、綾部 園子¹⁾ (1高崎健康福祉大、2明和学園短大)

C1a-8 本学学生の家庭における世代間に見た行事食の現状について (第2報) —支度方法と継続—

○加藤 和子¹⁾、成田 亮子¹⁾ (1東京家政大)

C1a-9 行事食に関する意識調査

○宇和川 小百合¹⁾、色川 木綿子¹⁾ (1東京家政大)

C1a-10 行事食と調理技術の意識に関する研究

○高橋 ひとみ¹⁾、山口 真由²⁾ (1鎌倉女子大、2帝京平成大)

3 グループ (討論時間 11:30~12:10 モデレーター 杉山 久仁子)

C1a-11 とろみ調整食品の物性と Line Spread Test による評価

○杉山 美里¹⁾、中山 優子¹⁾ (1桐生大)

C1a-12 ゴルーゲル混合系試料の混合割合が食べやすさに及ぼす影響

○岩崎 裕子¹⁾、大越 ひろ¹⁾ (1日本女子大)

C1a-13 にんじんピューレ添加野菜飲料のテクスチャー特性

○森高 初恵¹⁾、沢村 信一²⁾、小林 誠²⁾、永田 幸三²⁾、北出 昌美¹⁾、佐川 敦子¹⁾
(1昭和女大、2(株)伊藤園)

- C1a-14** マッシュポテトの摩擦特性と飲み込みやすさとの関係
○大須賀 彰子¹⁾、岩崎 裕子²⁾、高橋 智子³⁾、大越 ひろ²⁾
(¹日本女子大・院、²日本女子大、³神奈川工科大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 香西 みどり)

- C1p-16** 摂食嚥下障害に適するご飯における食品物性の評価
○鳥嶋 紀秀¹⁾、中山 優子¹⁾ (1桐生大)
- C1p-17** 固体分散ゾル試料における食塊のずり速度とずり応力の関係
○佐川 敦子¹⁾、森高 初恵¹⁾ (1昭和女子・院)
- C1p-18** サイズの異なる寒天ゲルの咀嚼および嚥下特性
○北出 晶美¹⁾、樫木 宏美²⁾、小林 奈央樹³⁾、森高 初恵¹⁾
(1昭和女子・院、²昭和女子大、³中央大)
- C1p-19** お粥ペーストの物性と Line Spread Test による評価
○金田 知美¹⁾、中山 優子¹⁾ (1桐生大)
- C1p-20** 食品ゲルのレオロジー特性とフレーバーリリース
○西成 勝好¹⁾、Wang Zheng¹⁾、菊崎 泰枝²⁾ (1大坂市立大、²奈良女子大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 森高 初恵)

- C1p-21** システインプロテアーゼによる薑汁撞奶; (キョンジャッゾンナーイ) ゲル形成機構について
○宮本 有香¹⁾、後藤 昌弘²⁾、西村 公雄³⁾ (1武庫川女子大、²神戸女子大、³同志社女子大)
- C1p-22** L-カラギーナンのゲル物性に及ぼす脱脂粉乳等の影響
○廣瀬 めぐみ¹⁾、市川 朝子¹⁾ (1大妻女子大)
- C1p-23** 高齢者における料理の嗜好と咀嚼力との関連
金山 麻美¹⁾、高橋 さとみ¹⁾、宮島 央奈¹⁾、岩森 大¹⁾、伊藤 直子¹⁾、○山崎 貴子¹⁾
(1新潟医療福祉大)
- C1p-24** 秋田県の郷土食「豆腐カステラ」を利用した高齢者ソフト食の開発
○大野 智子¹⁾、菅原 奈緒¹⁾ (1聖霊女子短大)
- C1p-25** 調理方法が異なる市販ゆでうどんのテクスチャー
○四宮 陽子¹⁾、多名賀 友子¹⁾ (1実践女子大)

6 グループ (討論時間 16:00~16:32 モデレーター 高橋 智子)

- C1p-26** 麺内部のクリーブ測定
○佐藤 幸子¹⁾、四宮 陽子¹⁾ (1実践女子大)
- C1p-27** ‘にがり’を添加したゲル状食品の力学的特性
○佐藤 久美¹⁾、長尾 慶子¹⁾ (1東京家政大)
- C1p-28** 加圧処理による大豆タンパク質ゲルの物理的特性および官能評価
○時藤 亜衣¹⁾、Leng Hong²⁾、吉岡 慶子¹⁾ (1中村学園大、²中村学園大・院)
- C1p-29** ちらしずしに用いる食材の咀嚼回数と調理方法
○楠瀬 千春¹⁾ (1九州栄養福祉大)

C2 会場 (211 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 中村 恵子)

C2a-1 新潟県の通過儀礼食に関する調査研究

○岩森 大¹⁾、山崎 貴子¹⁾、伊藤 直子¹⁾、三宅 紀子²⁾、山口 智子³⁾、荒井 富佐子⁴⁾、田村 朝子⁴⁾、立山 千草⁴⁾、筒井 和美⁴⁾、佐藤 恵美子⁴⁾

(¹新潟医療福祉大、²新潟薬科大、³新潟大、⁴新潟県立大)

C2a-2 長野県の正月と大晦日の行事食について

○中澤 弥子¹⁾、佐藤 晶子¹⁾、小木曾 加奈¹⁾、吉岡 由美¹⁾、鈴木 和江²⁾、高崎 禎子³⁾、

(¹長野県短大、²信州短大(非)、³信州大)

C2a-3 山梨の郷土料理と行事食の現状 —伝承料理の比較分析—

○依田 萬代¹⁾、根津 美智子¹⁾、樋口 千鶴¹⁾ (¹山梨学院短大)

C2a-4 静岡県西部地域の食文化に関する研究 (第1報) ~大学生における行事食の実態調査~

○川上 栄子¹⁾、小嶋 汐美¹⁾ (¹浜松大)

C2a-5 静岡県西部地域の食文化に関する研究 (第2報) ~浜松地域における行事食~

○小嶋 汐美¹⁾、川上 栄子¹⁾ (¹浜松大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 中澤 弥子)

C2a-6 富山県における行事食の地域性と調理文化

○原田 澄子¹⁾、深井 康子¹⁾、守田 律子¹⁾ (¹富山短大)

C2a-7 石川県における行事食の調理文化 (2) —通過儀礼の取組—

○中村 喜代美¹⁾、川村 昭子²⁾、新澤 祥恵¹⁾ (¹北陸学院大短大、²金沢学院短大)

C2a-8 石川県における行事食の調理文化 (3) —年中行事の取組—

○新澤 祥恵¹⁾、中村 喜代美¹⁾、川村 昭子²⁾ (¹北陸学院大短大、²金沢学院短大)

C2a-9 石川県における行事食の調理文化 (4) —正月の料理—

○川村 昭子¹⁾、新澤 祥恵²⁾、中村 喜代美²⁾ (¹金沢学院短大、²北陸学院大短大)

C2a-10 福井県における行事食の現状と地域性

○堀川 めぐみ¹⁾、佐藤 真実¹⁾、谷 洋子¹⁾ (¹仁愛大)

3 グループ (討論時間 11:30~12:10 モデレーター 谷 洋子)

C2a-11 本学学生の行事食・儀礼食に関する調査

○石井 貴子¹⁾、宮澤 節子¹⁾ (¹名古屋文理短大)

C2a-12 三重県家庭における正月の行事食

○飯田 津喜美¹⁾、磯部 由香²⁾、平島 円²⁾、乾 陽子³⁾、梅澤 真樹子¹⁾、久保 さつき³⁾、鷺見 裕子⁴⁾、成田 美代⁵⁾、萩原 範子⁶⁾、水谷 令子⁷⁾、

(¹三重短大、²三重大、³鈴鹿短大、⁴高田短大、⁵元三重大、⁶名古屋学芸大短大、⁷元鈴鹿国際大)

C2a-13 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (滋賀県)

○栗本 麻衣子¹⁾、石井 裕子²⁾、小西 春江³⁾、高橋 ひとみ¹⁾、中平 真由巳¹⁾

(¹滋賀短大、²武庫川女子大、³園田学園女子大短大)

C2a-14 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (京都府)

○桐村 ます美¹⁾、河野 篤子²⁾、坂本 裕子³⁾、湯川 夏子⁴⁾、米田 泰子⁵⁾

(¹成美大短大、²京都女子大、³京都文教短大、⁴京都教育大、⁵京都ノートルダム女子大)

C2a-15 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (大阪府)

○渡辺 豊子¹⁾、上村 昭子²⁾、東根 裕子³⁾、八木 千鶴¹⁾、山本 悦子⁴⁾

(¹千里金蘭大、²芦屋学園短大、³大阪青山大、⁴大阪夕陽丘学園短大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 磯部 由香)

- C2p-16** 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (奈良県)
○島村 知歩¹⁾、太田 暁子²⁾、喜多野 宣子³⁾、志垣 瞳⁴⁾、富岡 典子²⁾、三浦 さつき¹⁾
(¹奈良佐保短期大、²帝塚山大、³大阪国際大、⁴近畿大 (非))
- C2p-17** 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (和歌山県)
○青山 佐喜子¹⁾、橘 ゆかり²⁾、三浦 加代子³⁾、川原崎 淑子⁴⁾
(¹大阪夕陽丘学園短大、²神戸松蔭女子学院大、³園田学園女子大、⁴園田学園女子大短大)
- C2p-18** 近畿における行事と行事食の認知・経験の世代間比較 (兵庫県) 行事食の伝承
○田中 紀子¹⁾、片寄 眞木子²⁾、升井 洋至³⁾、坂本 薫⁴⁾、原 知子⁵⁾、本多 佐知子⁵⁾、富永 しのぶ⁶⁾、
(¹神戸女子大、²神戸市看護大 (非) 、³武庫川女子大、⁴兵庫県立大、⁵神戸山手短大、⁶兵庫大)
- C2p-19** 近畿地方の家庭における食生活と野菜 一行事食での利用状況一
○喜多野 宣子¹⁾、太田 暁子²⁾、川原崎 淑子³⁾、阪上 愛子⁴⁾、坂本 裕子⁵⁾、本多 佐知子⁶⁾、富岡 典子⁷⁾
(¹大阪国際大、²帝塚山大、³園田学園女子短大、⁴堺女子短大、⁵京都文教短大、⁶神戸山手短期大、⁷近畿大 (非))
- C2p-20** 女子大学生親子の年中行事の認識・経験と日常の食行動との関連
小川 眞紀子¹⁾、○山本 いず美¹ (¹ノートルダム清心女子大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 米田 泰子)

- C2p-21** 岡山県南部倉敷および北部津山地域における「行事食」
○大野 婦美子¹⁾、藤井 わか子²⁾ (¹くらしき作陽大、²美作大短大)
- C2p-22** 広島県における行事食・儀礼食の認知度について 一とくに県南部を中心として一
○渡部 佳美¹⁾、岡本 洋子²⁾、奥田 弘枝¹⁾ (¹広島女学院大、²鈴峯女子短大)
- C2p-23** 鳥取県における行事食の認知・喫食状況および地域特性
○松島 文子¹⁾、板倉 一枝¹⁾、横山 弥枝¹⁾ (¹鳥取短大)
- C2p-24** 香川県における行事食・儀礼食の実態調査
○次田 一代¹⁾、渡辺 ひろ美¹⁾、村川 みなみ¹⁾、加藤 みゆき²⁾ (¹香川短大、²香川大)
- C2p-25** 徳島県の行事食の現状について 一正月料理・通過儀礼一
○高橋 啓子¹⁾、金丸 芳²⁾、後藤 月江³⁾、遠藤 千鶴³⁾、有内 尚子⁴⁾、長尾 久美子⁴⁾、松下 純子⁵⁾、武田 珠美⁵⁾、
(¹四国大、²徳島大、³四国大短大、⁴徳島文理大短大、⁵徳島文理大)

6 グループ (討論時間 16:00~16:40 モデレーター 岡本 洋子)

- C2p-26** 徳島県における行事食の現状について(2) 人日から大みそかおよび春祭り・秋祭り (正月を除く)
○松下 純子¹⁾、武田 珠美¹⁾、後藤 月江²⁾、遠藤 千鶴²⁾、高橋 啓子³⁾、有内 尚子⁴⁾、長尾 久美子⁴⁾、金丸 芳⁵⁾、
(¹徳島文理大、²四国大短大、³四国大、⁴徳島文理大短大、⁵徳島大)
- C2p-27** 大学生の年中行事における行事食と通過儀礼に関する認知度
○松隈 美紀¹⁾、竹下 華織¹⁾、仁後 亮介¹⁾、田村 麻衣¹⁾、松隈 紀生¹⁾ (¹中村学園大短大)
- C2p-28** 大分県の正月料理 New year' s dishes in Oita prefecture
○西澤 千恵子¹⁾、篠原 壽子²⁾、高松 伸枝¹⁾、山本 玲子³⁾
(¹別府大、²東九州短大、³別府溝部学園短大)
- C2p-29** 行事食に関する調査研究 第1報
○山村 涼子¹⁾、山下 浩子¹⁾、眞谷 智美¹⁾、高松 幸子¹⁾ (¹久留米信愛女学院短大)

C2p-30 行事食に関する調査研究 第2報

○山下 浩子¹⁾、山村 涼子¹⁾、眞谷 智美¹⁾、高松 幸子¹⁾ (1久留米信愛女学院短大)

D1 会場(211 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 大喜多 祥子)

D1a-1 食の指導に関わる食文化への考案

○橋本 まさ子¹⁾ (1桐生大短大)

D1a-2 給食の嗜好調査および食生活調査から見た女子短期大学生の実態

○渡辺 いつみ¹⁾、布川 育子¹⁾、能井 さとみ¹⁾ (1光塩学園女子短大)

D1a-3 男子学生の食事作りに関する意識調査

○李 温九¹⁾、湯川 夏子²⁾、米浪 直子³⁾、須田 あゆみ⁴⁾

(1名古屋経済大、2京都教育大、3京都女子大、4(元)大阪夕陽丘学園短大)

D1a-4 定時制高校における食育の現状

○伊藤 知子¹⁾、大槻 雄¹⁾ (1大阪国際大)

D1a-5 家庭と学校における食育のあり方を構築するための調査 —女子大生の一週間の食事調査から—

○八木 千鶴¹⁾、山本 悦子²⁾、渡辺 豊子¹⁾、安田 直子¹⁾

(1千里金蘭大、2大阪夕陽丘学園短大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 笠松 千夏)

D1a-6 大学生を対象とした食生活改善プログラムの実践

○磯部 由香¹⁾、上村 千奈津¹⁾、平島 円¹⁾ (1三重大)

D1a-7 中学生の自己管理能力を高める朝食指導 —個別調理実習を通して—

○神戸 美恵子¹⁾、飯塚 彩¹⁾、茂木 美佐子¹⁾、里見 和子¹⁾、篠原 美希¹⁾

(1高崎健康福祉大)

D1a-8 教員養成のための食育を取り入れた調理実習の実践事例

○浜守 杏奈¹⁾、佐藤 幸子²⁾、大久保 洋子¹⁾ (1実践女子大、2戸板女子短大)

D1a-9 きゅうりの輪切り実技テストにみる学生の包丁技術の変遷と教育効果

○池田 博子¹⁾ (1西南女学院大短大)

D1a-10 大学教養科目における調理実習導入の試み

○湯川 夏子¹⁾ (1京都教育大)

3 グループ (討論時間 11:30~12:10 モデレーター 今井 悦子)

D1a-11 調理の習慣化における強化因子の検討 —携帯メールを活用した課題の試行結果から—

○片平 理子¹⁾、池田 とく恵¹⁾、橘 ゆかり¹⁾ (1神戸松蔭女子大)

D1a-12 調理者の心理、行動による「おいしさ」評価 —作り方表記のための、調理初心者と熟練者の認知科学的解析—

○立山 和美¹⁾、笠松 千夏²⁾、石原 啓介³⁾、山岡 俊樹⁴⁾

(1味の素(株)食品研究所、2味の素(株)イノベーション研究所、3和歌山大・院、4和歌山大)

D1a-13 調理実習を取り入れた地域住民のための食育活動事例

○梅澤 未来¹⁾、高梨 萌¹⁾、渡邊 綾香¹⁾、北岡 千佳¹⁾、小築 康弘¹⁾、佐藤 幸子¹⁾

(1戸板女子短大)

D1a-14 野菜づくりプロジェクト —地産地消と環境保全を目指した食農教育への取り組み—

○中島 君恵¹⁾、関崎 悦子¹⁾、橋爪 博幸¹⁾、高橋 淳子¹⁾、井桁 千恵子¹⁾、田中 景子¹⁾、

尾城 可奈¹⁾、瀬野尾 章²⁾ (1桐生大短大、2桐生大)

D1a-15 女子大生の豆類に対する嗜好性と意識について
○上中 登紀子¹、花崎 憲子¹ (1武庫川女子大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 三神 彩子)

D1p-16 女子大生の豆類に対する意識調査
○ヒューズ 美代¹、谷口 (山田) 亜樹子² (1横浜保育福祉専門学校、²鎌倉女子大)

D1p-17 現代の食生活における豆・豆加工品の利用について
○石井 克枝¹、石塚 千晶² (1千葉大、²千葉大・院)

D1p-18 水産業・魚介類に関する若者の意識調査
○山本 淳子¹、石元 伸一²、小出 あつみ³、松本 貴志子⁴、山内 知子³、大羽 和子⁵
(1愛知学泉短大、²愛知県水産試験場、³名古屋女子大、⁴名古屋女子短大、⁵中部大)

D1p-19 女子学生の弁当に対する意識調査
○山口 真由¹、谷口 (山田) 亜樹子² (1帝京平成大、²鎌倉女子大)

D1p-20 近代日本工場食の栄養普及の背景
○馬場 景子¹、中野 典子² (1日福大、²椛山女子大)

5 グループ (討論時間 15:00~15:40 モデレーター 石井 克枝)

D1p-21 調理の習熟度効果とエコ・クッキング教育効果の比較
○三神 彩子^{1,2}、佐藤 久美¹、伊藤 貴英²、長尾 慶子¹ (1東京家政大、²東京ガス(株))

D1p-22 低炭素社会実現に向けた食教育プログラムの構築と教育評価
○小池 恵¹、津田 淑江² (1共立女子・院、²共立女子短大)

D1p-23 食品ロスに関する年代別調査
○小出 あつみ¹、山内 知子¹、山本 淳子²、間宮 貴代子³、松本 貴志子³
(1名古屋女子大、²愛知学泉短大、³名古屋女子大短大)

D1p-24 福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質の環境権及び食品への汚染状況
○早川 恵¹、根岸 聡美¹、鈴木 好¹、松本 直樹¹、森 敏幸¹、岡部 篤宣¹
(1華学園栄養専門学校)

D1p-25 「緑のカーテン」ゴーヤの苦味軽減料理の提案とエコ・クッキングの応用
○荒木 葉子¹、笹原 麻希¹、三神 彩子^{2,3}、伊藤 貴英³、長尾 慶子²
(1新渡戸文化短大、²東京家政大、³東京ガス(株))

D2 会場(211 講義室)

1 グループ (討論時間 9:30~10:10 モデレーター 大久保 洋子)

- D2a-1** 新聞に見る昭和時代の食生活に関する研究 —食品の視点から—
○秋山 久美子¹⁾、大橋 きょう子²⁾、島田 淳子²⁾ (1昭和女大、²昭和女大・院)
- D2a-2** 近畿の食生活と野菜 —利用状況の世代間比較—
○東根 裕子¹⁾、上村 昭子²⁾、喜多野 宣子³⁾、小西 春江⁴⁾、志垣 瞳⁵⁾、原 知子⁶⁾
(1大阪青山大、²芦屋学園短大、³大阪国際大、⁴園田学園女子大短大、⁵帝塚山大、⁶神戸山手短大)
- D2a-3** 近畿の食生活と野菜 —調理法と料理—
○上村 昭子¹⁾、米田 泰子²⁾、林 利恵子³⁾、福本 タミ子⁴⁾、石井 裕子⁵⁾、片寄 眞木子⁶⁾、
澤田 参子⁷⁾
(1芦屋学園短大、²京都ノートルダム女大、³神戸女子大、⁴大阪大谷大短大、⁵武庫川女大短大、⁶神戸市看護大(非)、⁷元奈良文化女子短大)
- D2a-4** 新潟県下越地方の粉物「蒸気パン(ぼっぼ焼き)」に関する食文化的調査
○筒井 和美¹⁾、佐藤 恵美子¹⁾、大竹 政弘²⁾ (1新潟県立大、²新発田市)
- D2a-5** 福島県会津地方における味噌汁の摂取状況及び嗜好調査
○阿部 優子¹⁾、齋藤 理沙¹⁾、石村 由美子¹⁾ (1郡山女子大短大)

2 グループ (討論時間 10:30~11:10 モデレーター 鈴野 弘子)

- D2a-6** このしろの現代と江戸時代の調理方法、食習俗の比較
○畦 五月¹⁾ (1就実短大)
- D2a-7** 鯖の調理法と地域性の検討
木村 安美¹⁾、桑田 寛子¹⁾、○渕上 倫子¹⁾ (1福山大)
- D2a-8** 和菓子に使用される葉について
○館野 美鈴¹⁾、大久保 洋子¹⁾ (1実践女子大)
- D2a-9** 市販いろいろの地域特性
○渡邊 幾子¹⁾、植田 和美¹⁾ (1四国大短大)
- D2a-10** 『アンネの日記』に登場するグリーンピース記述の検証
○小竹 佐知子¹⁾、小林 史幸¹⁾ (1日獣生命大)

4 グループ (討論時間 14:00~14:40 モデレーター 小竹 佐知子)

- D2p-16** 閾値以下の苦味はうま味強度と後味に影響を与えた
○堤 愛子¹⁾、川崎 寛也^{1,2)}、水澤 一²⁾ (1仁愛大、²味の素(株))
- D2p-17** カカオ豆の発酵過程における味・香りに関する官能評価用語と嗜好の関係
○葛西 真知子¹⁾、芦谷 浩明¹⁾、大野 昌美¹⁾、奥山 知子¹⁾、飯田 文子²⁾
(1(株)ロッテ、²日本女子大)
- D2p-18** 蜜源の異なるはちみつの甘味度と嗜好性
○綾部 園子¹⁾、本間 千裕¹⁾、松岡 寛樹¹⁾ (1高崎健康福祉大)
- D2p-19** 学生・生徒のだしに対する嗜好(第2報) 大学生対象の調査
○時友 裕紀子¹⁾、畑 香織里¹⁾ (1山梨大)
- D2p-20** チキン・プイヨンの風味による減塩効果
真部 真里子¹⁾、○笹井 昭彦²⁾、長谷川 倫子¹⁾、伊藤 茉美¹⁾、持田 理絵¹⁾、西村 公雄¹⁾
(1同志社女子大、²大和学園)

5 グループ (討論時間 15:00~15:24 モデレーター 真部 真理子)

D2p-21 スープの品温が満腹感に及ぼす影響

- 御堂 直樹¹⁾、仰 暁清²⁾、池田 浩二²⁾、
(¹クノール食品(株)、²上海味之素食品研究開発中心(有))

D2p-22 市販ミネラルウォーターの官能評価

- 岡本 洋子¹⁾、吉田 恵子²⁾、渡部 佳美³⁾ (¹鈴峯女子短大、²つくば国際大、³広島女学院)

D2p-23 ミネラルウォーター類の使用が調理に及ぼす影響

- 鈴野 弘子¹⁾、石田 裕¹⁾ (¹東京農大短大)