

創立 50 周年記念誌

日本調理科学会中国・四国支部

2024

日本調理科学会 中国・四国支部設立 50 周年をむかえて

日本調理科学会中国・四国支部支部長 杉 山 寿 美

日本調理科学会中国・四国支部は、2023 年 5 月に設立 50 周年を迎えました。これまで中国・四国地方において調理科学に関する研究を推進されてきた諸先輩方に心より感謝申し上げます。本支部は、2023 年 9 月の全国大会を担当し、2022、2023 年度は支部の先生方に実行委員としてご尽力いただいております。そのため、支部設立 50 周年記念事業（記念講演会・祝賀会、支部 HP リニューアル、記念誌の発行）は 2024 年度に実施することとし、12 月の記念誌の発行にいたっています。

さて、支部設立 40 年から 50 年までの 10 年間（2014～2023 年度）について、いくつか記します。まず、全国大会を 2014 年度、2023 年度に本支部が担当したことについてです。2014 年度は岡本洋子先生が実行委員長を務められ、私は事務局として岡本洋子先生、井川佳子先生、大下市子先生、前田ひろみ先生をはじめ、多くの先生方から大会運営について学ばせていただきました。また、大会運営を通して築かれた会員間のつながりはその後も継続され、2023 年度大会の円滑な運営となりました。県、所属、年齢を超えて遠慮なく、研究、教育等について話すことができる先輩方が築かれた関係性は維持していかなければならない支部の財産と感じています。

次に、支部大会・支部運営について記します。2014～2019 年度までの 6 年間は、支部大会が広島、鳥取、愛媛、岡山、高知、広島で開催されましたが、新型コロナウイルス感染症拡大により 2020 年度は中止、2021、2022 年度はオンライン開催（徳島、山口）となりました。2023 年 5 月に新型コロナウイルス感染症が 5 類感染症になったことから、2023 年度は対面開催が可能となり、岡山で先生方と直接の時間を過ごすことができました。この間、私は、岡本洋子支部長、五島淑子支部長のもとで会計委員、副支部長を、2022 年度からは支部長を務めさせていただいています。五島先生には将来構想アンケートの実施や支部運営業務の軽減化をご了承いただき、若手会員から要望があった研究発表会の継続実施、若手奨励賞の授与、研究助成の創設や特別会員・支部会費の廃止が決定されました。これを受けて、2023、2024 年度には、若手奨励賞を石橋ちなみ先生、山下晋平先生に、研究助成を福田翼先生、亀岡恵子先生、宇高順子先生にお贈りすることができました。また、特別会員・支部会費廃止の提案はかなり躊躇しましたが、宇高順子先生をはじめ支部運営業務を担ってこられた先生方の労を厭わない献身的なお姿を拝見し、軽減化しなければと感じたことからでした。諸先輩方のそばで支部運営業務に携わらせていただいたことに感謝しております。

最後に、支部について記します。日本調理科学会は 1968 年に家政学会の研究部会（調理科学研究会）として発足し、1985 年に日本調理科学会となりました。中国・四国支部は 1974 年に創設され、2023 年に 50 周年となりました。調理科学研究には文化も含まれますが、食品が料理に変わる過程を実験によって考究するユニークな領域です。成果を挙げることが容易な領域ではありません。支部会員の多くは、私立大学・管理栄養士課程に所属し、研究に存分に取り組むことが困難な状況にあり、一方、国公立大学に所属する会員は高い研究成果と公表雑誌の質が求められる厳しい状況にあります。この研究環境の差と人口減少の中で、支部のあり方を根本的に検討しなければならない状況は遠からず来ると感じています。支部設立 51 年目の 2024 年度には、日本調理科学会の学会賞および功労賞を受賞された渕上倫子先生が支部名誉会員になりました。今後迎える厳しい時代において、特に若手会員が辛抱強く、調理科学研究に取り組み、“難しいからこそ調理科学研究が楽しい”と感じられるよう、そして、渕上先生に続く存在として活躍できるよう、若手会員を支える支部として発展することを願っています。

目 次

日本調理科学会 中国・四国支部設立 50 周年をむかえて

中国・四国支部支部長 杉山寿美

I 支部 50 年を振り返って

日本調理科学会中国・四国支部 50 年の思い出	1
渚上倫子(名誉会員)	
創立 50 周年にあたって	2
岡本洋子(2014-2017 年度支部長)	
中国・四国支部 50 周年によせて	3
五島淑子(2018-2021 年度支部長)	
支部 50 年を振り返って	4
宇高順子 小西文子 園田純子 高橋啓子	
次田一代 藤井わか子 前田ひろみ 村田美穂子	
支部のこれから	8
石田千津恵 小川眞紀子 木村留美 後藤月江	
嶋田さおり 富永美穂子 丸田ひとみ 森永八江	
支部設立 20、30、40 年の記念誌より -支部長メッセージ-	12

II 支部 50 年の歩み

支部会員の日本調理科学会誌への掲載論文	15
日本調理科学会賞(学会賞 奨励賞 功労賞)等を受賞された支部会員	22
支部大会の開催記録	23
本部研究委員会(家庭料理・災害時のメニュー開発)への支部会員の参加記録	25
支部役員の記録	29
支部特別会員の記録	32

III 支部担当の全国大会の開催記録

平成 7 年度大会(要旨集抜粋・大会記録)	34
平成 18 年度大会(ポスター・要旨集抜粋・大会記録)	38
平成 26 年度大会(ポスター・要旨集抜粋・大会記録)	46
2023 年度大会(ポスター・要旨集抜粋・大会記録)	53

IV 支部 50 周年記念事業記録

記念講演会・記念祝賀会(講演要旨・祝賀会次第・参加者)	61
支部 HP リニューアル(HP トップページ)	65
支部記念事業 実行委員 / 記念事業記録	66

V 支部規約等

支部規約	
支部若手奨励賞授賞内規／支部賞(功労賞)授賞内規／支部研究助成実施内規	
役員等の選出に関する申し合わせ／支部大会の開催に関する申し合わせ	
支部名誉会員の推薦に関する申し合わせ	67

編集後記	77
------	----

富永美穂子・海切弘子

I 支部 50 年を振り返って

日本調理科学会中国・四国支部 50 年の思い出

元岡山県立大学 瀧 上 倫 子

1966 年に岡山県立短大食物科の定員が 50 人から 100 人に倍増したとき、奈良女子大学を卒業し、栄養士免許を持っていたため、運よく助手として採用されました。調理実習 3 単位、調理実験 2 単位が 2 クラス分あったため、毎日、実習、実験の準備と片付けに追われましたが、大勢の栄養士を養成してきました。1974 年に講師に昇格し、その年に調理科学研究会の中国・四国支部が発足しました。1985 年に調理科学研究会が日本調理科学会となりましたが、支部発足から今年で 50 周年なのですね。1987 年から支部行事を年 1 回行うことになり、支部総会、講演会、試食会、懇親会（情報交換会）等が、2019 年頃からは研究発表会も行われるようになりました。岡山県立短大は 1993 年に岡山県立大学となり、管理栄養士の養成に携わるようになりました。学生定員が 40 名となり、助手も 6 名配置され、長い間助手無し授業をしてきたため、夢のような話でした。また、創設時に透過型、および走査型電子顕微鏡、食品高圧処理装置など栄養学科に約 6 億円の備品が入り、肉体労働のみの研究から脱し、調理科学の研究を発展させることができました。文科省の科学研究費補助金も毎年獲得できたため（計 5,259 万円）、国際会議に出席できるようになりました。ヨーロッパ 11 回、日本 9 回以外のアジア 8 回、南北アメリカ大陸 5 回、オーストラリア 2 回、アフリカ 1 回（計 36 回出席、65 報発表）。調理科学会の中国・四国支部大会へも毎年出席できるようになり、各県の郷土料理の試食が楽しみでした。1990～2014 年度に支部役員、2004～2005 年度に副支部長、2006～2009 年度に支部長をさせて頂きました。本部役員としては 2000 年から理事、副会長、学会誌編集委員等を各 6 年ずつ、2000 年には岡山県立大学で全国大会を開催し、科研費を 75 万円獲得しました。また、学会員全員が研究に取り組めるよう、特別研究「調理文化の地域性と調理科学」を企画しました。2001～2002 年度は「豆・いも類利用の地域性」、2003～2004 年度は「魚介類の調理」、2009～2011 年度は「行事食・儀礼食」、2012～2013 年度は「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」でしたが、これらの調査研究には勿論参加しました。学生の卒業研究のテーマとしたため、ゼミ生が手足となって研究してくれました。また、2004 年 8 月に京都で開催された第 20 回国際家政学会 IFHE の Post-Congress を調理科学会が主催することになり、実行委員長として、酒蔵見学、六甲山泊、神戸で「日本の食文化」のポスターセッション、調理実習、田崎真珠見学、神戸港ディナークルーズ等を企画し、171 人の参加者と楽しみました。2009 年に定年退職後、福山大学に管理栄養士課程を創設し、6 年間勤務しました。1995 年に栄養士養成功労者として厚生大臣表彰、2012 年に「調理・加工による食品物性の挙動と組織に関する総合的研究」で日本調理科学会賞、2014 年に「野菜・果実のペクチン質に関する調理科学的研究」で日本家政学会賞、日本調理科学会功労賞、2024 年に日本調理科学会中国・四国支部より名誉会員証を戴きました。また、今年の秋の叙勲で瑞宝小綬章を戴き、久々に新幹線で東京往復しました。長い間、調理科学に携われたことを幸せに思います。調理科学会が益々発展することを期待しております。

創立 50 周年にあたって

広島修道大学 岡 本 洋 子

2023 年 5 月、日本調理科学会中国・四国支部は創立 50 周年を迎えました。本支部は、「調理科学研究会」の創設から 6 年後の 1974 年 5 月に設立され、半世紀にわたり支部活動を続けてまいりました。1987 年からは、毎年支部総会や講演会、郷土料理の研究、情報交換会などの支部事業を展開してまいりました。そして、2024 年 4 月には、杉山寿美支部長のもとで、支部創立 50 周年記念行事として、記念講演会と祝賀会を岡山市で開催することができました。

この 10 年間を振り返り、中国・四国支部に深く関わり、お手伝いさせていただいたなかで、とくに思い出される二つの経験があります。ひとつは、県立広島大学で開催された日本調理科学会平成 26 年度大会の実行委員長を務めたことです。この大会直前、広島市安佐南区・安佐北区で土砂災害が発生し、大会や懇親会の開催を中止するかどうか、慎重に検討したことが強く記憶に残っています。災害時の対応に苦慮しながらも、大会を無事に開催できたのは、日本調理科学会本部や多くの会員の方々のご協力の賜物であり、心より感謝しております。二つ目は、2015 年 6 月から 2018 年 6 月の 3 年間、支部長を務めさせていただいたことです。前支部長から次期支部長をつなぐ立場であり、画期的な改革を成し遂げられませんでした。日本調理科学会誌創立 50 周年記念増刊号に寄稿する機会をいただきました（岡本洋子：中国・四国支部の歩み、50 巻、31-33 頁、2017 年）。ここでは、支部主催の研究発表の場を設けることを目指し、その可能性に向けて取り組んでいるという思いを込めて執筆しました。開催には賛否両論があったと記憶しておりますが、多くの会員の支援を得て、2023 年度から継続的に研究発表会が実施されるようになり、やっと実現できたことをうれしく思っております。

さて、調理科学に関わるわたしたちは、「調理教育」や「調理科学に関する研究」、「本部と支部の運営に関わる活動」などを実践することを担っているのではないのでしょうか。創設から 50 年を経て、時代の変化とともに、期待される目標、範囲、方向性が刻々と変容し、多様な視点を受け入れることが必要となっているように思われます。ただ、健康的な配慮とともに、「人が食べ、人がおいしく味わう」という前提が共通の要素として存在します。この前提に加えて、食べ物特性とともに食べる人側の要因も含め、どのような食べ方をすればよいのかということが、調理の「教育」と「研究」の課題ではないのでしょうか。一方、気候変動にともなう災害の多発、グローバル化、デジタル化、AI の進化と自動化、人口減少など、社会状況は急速に変化しています。たとえば、AI が人間の知能を超える日も遠くないといわれており、AI は個々人の活動量と健康維持に適したおいしい食事を提供するスキルをもつことも考えられます。このような背景も考慮しながら、食や調理の未来を見据え、教育や研究の課題を解き明かさなければなりません。これらは、対象者やテーマの目的に重点を置き、地道な作業と創造的かつ国際的な発信力を意識した手法が求められます。このプロセスは労力を要しますが、同時に楽しさも提供してくれます。「教育」「研究」「運営に関わる活動」これらはいずれも、ディスカッションをしながら人間関係を構築し、人との相互交流を通じて楽しさを倍増させるのです。さあ、皆さん、人とかかわりながら、よろこびを共有しつつ、調理科学を推進していきましょう。

中国・四国支部 50 周年によせて

山口大学 五 島 淑 子

日本調理科学会中国・四国支部 50 周年おめでとうございます。

私は日本調理科学会に入会して今年で 44 年目になり、調理科学会中国・四国支部の歩みに重なるように、研究教育を行ってきたことになります。

日本調理学会中国・四国支部の支部大会は、以前は見学会、講演会と懇親会で構成されていることが多く、私は参加することを楽しみにしていました。日頃見学することのない施設、工場などを訪問し、醤油醸造協同組合工場(香川県)、牡蛎むき身作業(広島県)、旧野崎家住宅(現在、塩田野崎家塩業歴史館)(岡山県)をはじめ、地域の産業への理解が深まりました。講演会では、調理に関わる最新のトピックスや、先端の研究を紹介していただき、新しい知識や新しい研究方法に触れることができました。中でも、ふくやま草戸千軒ミュージアム(広島県立歴史博物館)での中世の食文化についての講演が印象に残っていますし、かつおの薫焼き実演(高知県)や榕菴ショコラ作り(岡山県)も楽しい思い出です。懇親会(現在は情報交換会)では、中国・四国支部の郷土料理や地域の食材に触れ、日頃食べることのない珍しいチーズや新しい食材について知る機会となりました。

支部大会に参加する一番の魅力は、会員の先生方とお話できることでした。大先輩の先生に、調理実習の授業のこと、研究テーマの設定や研究の進め方、研究と教育との兼ね合いなど、日頃から気になっていることをお伺いし、また若い先生方のパワーに触れて、新たな気持ちで授業と研究に取り組むことができました。諸先生方が、調理科学のあり方や教育に関して熱く語っておられたことも印象に残っています。

支部大会の担当県になったときには、見学会や講演会の内容を考え、特に懇親会は、今でもそうですが、調理科学の先生が参加されるため、工夫を凝らしながら取り組んだことは、楽しい思い出です。日本調理科学会中国・四国支部の会員となったことで、山口県だけでなく中国・四国支部の会員の方々と知り合うことができたことは大きな財産です。こうして知り合ったことをきっかけに、その後研究で連携したり、友人として現在も付き合いが続いている方も多数おられます。

日本調理科学会は、「調理」をキーワードとして、調理上の変化を科学的に解明する研究として進んできました。令和 3 年社会生活基本調査「生活時間及び生活行動に関する結果」(総務省統計局)によれば、家事関連時間は、2021 年に男性は 51 分、女性は 3 時間 24 分で、その差は 2 時間 33 分です。「食事の管理」(料理、食器洗いなど)の時間に限って比較すると、男性の 14 分に対して、女性は 1 時間 18 分で、1 時間 4 分の差があります。前回の調査からわずかに男女の時間の差が縮まったとされていますが、まだまだ「食事の管理」が女性に偏っている現状です。人生 100 年時代、高齢化に伴い「料理をやめる」という選択をすることも一般的になってきており、家庭における調理のあり方も変わってきています。

調理科学は、いわゆる自然科学の研究分野に加えて、生活や社会など多様な研究分野が集う「総合知」の領域です。AI が取り入れられる社会だからこそ、調理科学の分野において、五感を大切にし、家族、地域の人々のふれあいや生活を視野にいれて、社会に貢献することができると確信しています。AI が発達した今日だからこそ、これまでと違ったアプローチも期待できそうです。日本調理科学会の益々の発展をお祈りいたします。

●支部 50 年を振り返って

中国・四国支部の運営改革と本部による研究の全国組織化改革

元愛媛大学 宇高順子

表題に接して、役立つことがあるかとも思い、書き留める。

【1.中国・四国支部の運営改革(支部貯金使途→研究助成、若手研究者育成)】

2014～2017 に、支部会計を担当させていただいた。当時は、支部年会費を徴収していたので、毎年の会費納入の有無とその累積を管理するのが、会計担当の煩雑な仕事で驚いた。また、全国大会開催があると、敏腕の実行委員会から、しばしば大幅黒字報告があり、それらを合せて、支部に一定の貯蓄が維持された。その使途について、役員会で話し合い、支部の研究推進に使うべしとの声があった。私の会計担当終了後、支部の運営改革が英断された。すなわち、支部年会費は廃止し、支部の貯蓄を活用して、支部研究助成発足、若手研究者育成に力を入れるようになった。杉山寿美先生が、会計担当を経て、現支部長として力を注いでおられることに敬意を表したい。

【2.学会本部による研究の全国組織化と支部の研究活動の活性化】

学会本部は、2000 年頃から家庭料理調査の全国組織化を推進し、集大成として書籍化、さらに実験・調査の共同研究を全国的に呼びかけ、研究の継続発展を推進し続けている。これほど研究の組織化力に長けた学会を、私は他に知らない。素晴らしい学会だと感服している。その声掛けに応じて、支部に低温蒸し調理実験班を立ち上げさせていただいた。退職しても、しばし共同研究の喜びを継続できることに、深く感謝している。

中国・四国支部は知識と絆の宝庫

元高知学園短期大学 小西文子

平成 15 年に支部長笠井八重子先生から「役員に」とのお電話をいただき、光栄で嬉しく「はい」とお引き受けして、平成 16 年から平成 25 年までの 10 年間、支部役員を務めました。役員会の第一人者の先生方からは、とても多くのことを学ばせていただきました。

支部役員、学会員として、①平成 18 年度岡山大会②平成 21 年度第 36 回高知大会懇親会は藁焼きかつおのたたきと皿鉢料理でおきゃく(宴会)③支部創立 40 周年記念誌「行事食・儀礼食の現状と地域特性」の執筆④災害時のメニュー開発⑤次世代に継ぐ日本の家庭料理の調査と執筆などに携わることができ、とても楽しくて幸せに思っております。令和 3 年には身に余るような栄誉ある功労賞をいただきました。ありがとうございます。支部発足 2 年前(昭和 47 年)に日本調理科学会に入会し、諸々の行事に参加させていただきました。このことは、私にとって最良の喜びであり知識と絆の宝庫でもあります。お世話になった先生方に心から御礼と感謝を申し上げます。

昭和 63 年から 6 年間、支部長を担っておられた現在 98 歳の松崎淳子先生は「"調理法を科学で解く"の共通テーマで新しい道を歩き始めた意義のある仲間、絆も強く人間的な繋がりを大切に、大変和やかな支部」、「日本の風土の良さを取り入れた調理とその価値を認める国民を増やす必要性を」とおっしゃっています。絆と和やかさ、知識の追求は今も継承されています。今後も伝統の継承と深化をモットーに支部の無限なる発展を心からお祈り申し上げます。日本調理科学会中国・四国支部 50 周年おめでとうございます。

中国・四国支部の一員として

山口県立大学 園田 純子

支部 50 年の歴史の中で、2008 年に山口県立大学に赴任した私自身は、その約三分の一を皆様とともに過ごさせていただきました。他支部から所属が変わり、初めて参加した支部会であたたかく迎えてもらったことがとてもうれしく、毎年の支部会参加が楽しみとなりました。担当県の方々が心を尽くして企画された情報交換会や講演会、そして工夫を凝らした研修会…一つ一つが大きな学びとなりました。それだけに、支部大会担当の際には、山口のよさを最大限に知ってもらえるようにと計画しましたが、2020 年には新型コロナウイルス感染症拡大により開催できず、延期となった 2022 年にはオンラインでの開催となりました。対面開催ではなかったため、情報交換会ができなかったのは残念でしたが、歴食の実演講演会など、コロナ禍での新たな方法をお示しすることができたのではないかと思います。

もう一つ、支部会員としての活動の思い出をあげるとすれば、何ととっても特別研究です。特に家庭料理研究は、聞き書き調査に始まり、農文協「次世代に受けつぐ家庭料理」への掲載、調理科学会全国大会での発表と、長期間にわたり県会員で取り組んだものとして忘れられません。まさに、この研究を通じて県会員同士の絆も深まったと感じています。

現杉山支部長をはじめ、歴代の支部長の方々、そして会員の皆様により築かれてきたこの中国・四国支部が、これからもあたたかい雰囲気の中、ますます発展していくことを願っています。

約 50 年、教育・研究に携わってきて

四国大学 高橋 啓子

支部「50 年を振り返って」を考えたとき、丁度私の教育・研究に携わった約半世紀と重なります。私の最初の研究テーマは「にんじんジュースの調整条件」でした。調理における変化に着目する調理科学に足を踏み入れた瞬間だと感じました。その後、PC の普及により栄養計算ソフトや食事調査アプリの開発を行い、主たる研究テーマは食事調査へと転換しました。ところが、ここ 10 数年は、魚、行事食、家庭料理の調査に関わり、調理科学会とのおつきあいが多くなりました。このように研究テーマに変化はありましたが、食事調査も調理科学も私たちの食生活に目を向けていること、そして調査データを扱うという点は共通しています。異なるのは、食事調査では、食べた量や摂取栄養素に視点を置きますが、調理学では、調理方法やどんな時(ハレ・ケ)に食べるかなどに主眼を置きます。同じ調査といえどもまとめる観点が大きく異なります。このように研究テーマの捉え方は異なりますが、双方の知識は互いに役立ちます。昨年実施した“多様な調理法と家庭料理の伝承調査”では家庭で保有する調理機器・器具の変化や時短・簡単料理への志向などが確認され、時代の変化を実感しました。食に関わる教育・研究者としての経験から、“食生活”を捉えた研究は無限にあり、見る方向によって研究の観点は異なりますが、どれも私たちの生活を豊かにすることを追求する学問だと改めて認識しました。皆様のご活躍を祈念致します。

日本調理科学会中国・四国支部の思い出

香川短期大学 次田 一代

昭和 62 年 4 月に出身地香川県の瀬戸内短期大学に就職し、当時支部長でおられた井上タツ先生の他には知り合いもない中、その年の 10 月に鳥取市で開催された支部総会に初めて参加しました。そこでは、調理学や調理実習発展の方策が熱心に討論されており、就職して間もない私は、担当の調理教育や今後の研究への不安が一新され、学会に参加していきたいと強く感じたことを懐かしく思い出されます。またその時に、会員の丸岡美代子先生と出会ったことがご縁で、平成 9 年より現在の香川短期大学に勤務しております。

平成 20 年から令和 3 年までは、元支部長の川染節江先生にお声をかけていただき、支部役員を務めました。その間支部長の湊上倫子先生、加藤みゆき先生、岡本洋子先生、五島淑子先生からは、全国大会の運営、調理科学研究の進展、学会の発展と後任の育成、若い会員の参加推進等にご尽力されていることを間近で学ばせていただきました。これらのことは現支部長の杉山寿美先生に引き継がれ、更なる支部の発展につながるよう改革が進められています。

現在は、栄養士をめざし学ぶ学生に、調理科学の研究成果が、大量調理の安全でおいしい食事の提供につながり、日常生活の中で調理を科学的に見ることは楽しいことであることを伝えています。今後は、さらに調理の心も伝えていけるよう精進を続けたいと思います。

最後に中国・四国支部のご発展を心より祈念申し上げます。

調理科学会での 45 年

美作大学短期大学部 藤井わか子

日本調理科学会中国・四国支部 50 周年おめでとうございます。

わたくしは、1977 年に美作短期大学(のち、美作大学短期大学部)に勤務して上司の勧めで 1979 年に日本調理科学会に入会しました。現在まで 45 年間にわたり日本調理科学会の会員となりました。

この間、「米粉の物性とその特性」「アレルギーに対応した米粉料理」等を研究テーマとして、研究成果を発表しました。2001-2002 年度特別研究「調理文化の地域性と調理科学ー豆類・いも類ー」、2009-2010 年度「調理文化の地域性と調理科学ー行事食・儀礼食ー」、2012-2022 年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」に、岡山県研究メンバーとして参画し、「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」では岡山県責任者として、微力ながら先生方の助言をいただきながら、地域の方々のご協力の中、『平成 24～25 年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告』『平成 26 年度「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」聞き書き調査報告』ができました。『伝え継ぐ日本の家庭料理(別冊うかたま)には「蒜山おこわ」「さば寿司」「いわしのへしこ」「里芋の親芋と小豆のいところ煮」などの料理の内容を執筆しました。2017 年には、第 7 回調理科学会中国・四国支部大会を美作大学で開催し、実行委員長を務めました。本学で開催できたことは大変うれしく思いました。

長い年月活動できたことで、2023 年に調理科学会功労賞をいただけたことは身の余る光栄でした。調理科学会の活動を通して、永年にわたり教育、研究、学会活動、社会貢献に携わったことがわたくしの誇りになっております。

50 年間、ともに歩んで

元広島文化学園短期大学 前田 ひろみ

日本調理科学会中国・四国支部 50 周年おめでとうございます。

昭和 49(1974)年 5 月、設立総会開催時は福山キャンパスの学生でした。翌年、四国女子大学(当時)、1 年後に広島文化女子短期大学(当時)での仕事人生が始まり、50 年の長きにわたり本学会とともに歩みました。その間に 3 回日本調理科学会全国大会が広島で開催され貴重な学びと多くの出会いをいただきましたので思い出の 1 コマを綴らせていただきます。

平成 7(1995)年度大会は広島国際会議場を貸切り、山崎妙子先生を実行委員長として開催。夕方から広島女子大学の研究室で井川佳子先生も合流されて学会の仕事を開始。私は 3 人子育て中、22 時頃には帰宅させていただきました。二人の仕事は深夜にまで及んだと思います。教育・研究・行事全てに完璧にエネルギーを注がれるお姿を拝見し感銘を受けました。平成 26(2014)年度大会は県立広島大学で開催。当時は 6 コースのエクスカッションも実施し、岡本洋子実行委員長の元、一致団結で臨みました。懇親会は ANA クラウンプラザホテル、料理はほぼ完食、デザートは全く足りずホテル在庫の総出しでした。実行委員は飲まず食わずの対応に追われ、後日の反省会では同じメニューを再現してもらい堪能いたしました。令和 5(2023)年度大会は県立広島大学(広島キャンパス)で開催。新型コロナの影響も懸念されましたが対面で実施。杉山寿美実行委員長の元、若い先生方のご活躍・運営は見事でした。懇親会でも「やっぱり広島ね」の嬉しいお言葉。今後のご発展が楽しみです。

日本調理科学会中国・四国支部の 50 周年を祝して

広島文化学園短期大学 村田美穂子

日本調理科学会中国・四国支部 50 周年、誠におめでとうございます。

振り返りますと、毎年支部大会と情報交換会には、機会あるごとに参加させていただきました。各県で開催される支部大会は、先生方との出会いがあり、美味しい料理を味わい、貴重な学びの場となりました。また、平成 24 年から令和 5 年まで、支部役員をさせていただきました。その間、平成 28 年度と令和 5 年度の 2 回、広島県で日本調理科学会全国大会が開催され、実行委員として貴重な経験をさせていただきました。いずれの大会も多くのご参加があり、支部の先生方や関係の皆様のご協力のおかげで、無事に任務を遂行することができました。

研究活動では、平成 24 年からの日本調理科学会特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」に参加しました。全国で調査された料理は、『次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理』((一社)農山漁村文化協会)全 16 冊として出版されました。私が担当した広島県西部地域における家庭料理については、論文にまとめ、日本調理科学会誌に報告することができました。食文化についての研究の奥深さを学ぶ良い機会となりました。

活動を通して、貴重な経験をさせていただいたことや先生方と出会えたことは、私の励みとなり、良き思い出となっております。この場をかりて、これまでの感謝を申し上げますとともに、今後の日本調理科学会中国・四国支部の一層の発展をお祈り申し上げます。

●支部のこれから

バトンをつなぐ ―地球と共に 地球にやさしく―

島根県立大学 石田千津恵

日本調理科学会中国・四国支部創立 50 周年、誠におめでとうございます。心よりお祝い申し上げます。また、このような執筆の機会をくださいました支部長の杉山寿美先生をはじめ、関係の皆さまに深謝いたします。執筆にあたり、20 周年、30 周年、40 周年記念誌を振り返りますと、諸先輩方の築き上げて来られたものの重さに今さらながら気付き、改めてこれから何をすべきか考えるきっかけとなりました。

この 10 年間をみましても、2020 年の COVID-19 の蔓延による緊急事態宣言や、二酸化炭素濃度の上昇がもたらす気候変動として、地球温暖化（世界気象機関 2023 年報告）や豪雨災害など我々の生活に大きな変化を及ぼしています。我々の研究の根幹には、食べ物が取り巻き、その入手は地球温暖化や災害などの気候変動により大きく左右されます。我々が研究を継続していくためには、今、悲鳴を上げている地球といかに共存していくか、いかにやさしくできるかが重要であると思います。

国連が提唱している SDGs を 2030 年までに一つでも多く達成することが、研究材料でもある食べ物を継続して扱うことにつながると私は考えます。世界規模あるいは地球規模で食べ物を取り巻く状況を捉え、実行することの重要性を、次世代や他の国へバトンをつなぐように、個人としても支部の一員としても微力ながら啓発していきたいと思っています。

これからの歩み、希望、課題

ノートルダム清心女子大学 小川眞紀子

支部設立 50 年、長年ご尽力された先輩先生方へ、感謝の気持ちをお伝えいたします。

調理学実習では学生と、また食育セミナーでは子どもたちと、一緒に調理をして改めて感じることは、大半の若年者は、調理がしたい、楽しみにしている、と感じます。なので、こうした嬉しい期待を、単に楽しかった、美味しかったで完結せずに、おいしい料理を作って食べる経験をたくさん積む手助けをして、健康的な食習慣へと導いていきたいと思っています。現在はデリバリーなど食の外部化が急進し、多忙な生活様式に合わせて調理法や調理家電も多様で、家庭での調理時間は減少傾向です。こうした流れの中で、家庭や地域で料理を「作る、食べる、伝承する」が消滅しませんように、と願っています。

支部で実施した特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」では、主に岡山のばら寿司を担当し、鯖やままかりの酢じめから作る場面を見て感動を覚えました。また、聞き書き調査を通して、地域で受け継がれる祭りや年中行事の場を通じて、料理を教え合い、共に食べる人とのつながりの深さ、手間を惜しまない姿勢に、感深いものを感じました。今後も、家庭や地域で料理を「作る、食べる、伝承する」が、次世代に脈々と受け継がれてほしいと願います。

そして家庭の調理力の向上について、エビデンスに基づく実践研究的な成果が得られたら、と自問している今日この頃です。

支部のこれから

広島国際大学 木村 留美

支部との大きな関わりは、平成 26 年度日本調理科学会開催地の実行委員からであり、その後は、支部役員や 2023 年度日本調理科学会開催地の実行委員などを務めました。支部会計委員の際には、歴代の膨大な記録を引き継ぎ、その歴史の一部を担うことに使命感を感じざるを得ませんでした。今では中堅の会員に該当するということで、この度、原稿執筆の依頼をいただきました。もうそのような立場になってしまうのかと、恐縮すると共に支部について改めて考えさせられました。

支部 50 周年という節目に、これまでの支部記念冊子を振り返ると、先生方の調理学への想いが形となって受け継がれていることを強く感じます。それも、支部の主軸としてご尽力いただいている先生方の牽引力によるものと思います。また、2023 年度の実行委員では、新型コロナウイルス感染症拡大による社会の変化や ICT 化に対応する上で、これまでの実績と知恵に若手の新たな力が融合したものであったと感じています。正に、そのような形が、これからの支部活動を支えていくものではないかと思います。2023 年度より中国・四国支部で設けられた「若手奨励賞」や「支部研究助成」は、調理科学に関する研究活動の推進や若手研究者の育成を目的としたものです。それらの必要性を強く感じるとともに、また、自身も研鑽してまいりたいと思います。

支部のこれから ―60 周年に向かって―

四国大学短期大学部 後藤 月江

日本調理科学会中国・四国支部が発足して 50 周年を迎えました。日常生活に欠かせない「調理」について科学的、文化的な研究が進められてきたなかで、支部の発展には支部会員のつながりが重要だと感じました。それを強く感じたのは、2022 年からの特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」で、中国・四国支部として研究発表を行ったことがきっかけです。この特別研究では、同じ大学に所属する会員の小さなグループの繋がりから、県内の会員同士の繋がりへと広がりました。さらに研究発表は各県の会員が混合したグループで行われたことで、他県の会員と連絡を取る機会が増え、支部会員同士の繋がりが広がり、活気が感じられました。

徳島県の会員数は減少しており、会員増に向けては多くの県が抱える悩みと同様に苦慮しています。県により大学や学生数に差はあるものの、支部会員同士の繋がりができたことで食の未来を担う魅力ある研究や支部活動のために、研究や学生教育に携わっている支部会員が連携し、本支部の発展に向けて同じ方向を向き進むことができると考えられました。

調理学や調理科学の分野は、多様化や外部化、簡便化が進むなど変化が著しい一方で、伝統的な食文化を継承することが望まれています。この分野で長きにわたり研鑽を積んでこられた先輩がたに敬意を表し、若い世代がこの分野に興味を持ち、活気ある支部となり 60 周年に向けて発展することを願っております。

調理学のこれからを担う方々へ

広島修道大学 嶋田 さおり

私は管理栄養士、栄養士の養成大学で調理学を担当しています。そこで私が目指しているのは、安全でおいしい食事が提供できる管理栄養士・栄養士の養成です。オリンピックで金メダルを取った選手が、「怪我をして精神的にもつらかった期間、所属チームの管理栄養士さんが作る食事がとてもおいしく毎日の楽しみだった」と話しているのを聞き、傷病者のからだと心の快復を助け、金メダリストのからだをもつくる、これほどやりがいのある仕事はないと思いました。どんなに栄養的に優れた食事であっても食べてもらえなければ意味がない、そこに調理学の重要な役割があります。調理学の分野では、長年、食品の調理性、嗜好性、食生活、食文化などの研究が行われてきました。最近では、食品ロス低減のために未利用・低利用資源の活用に関する研究も行われています。多くの情報があふれる現代において、正しい情報を普及させるために、これらの研究成果を普及させる必要があります、学会の果たす役割は大きいと考えます。

私が調理学の専任教員として研究・教育に携わるようになったのは卒業して 14 年後でした。何歳からでも学ぶことも働くこともできるということを経験しました。それは私一人の努力ではなく、多くの方々のお力添えがあつてのことで、感謝の念に堪えません。調理学のこれからを担う方々には、人とのつながりを大事にし、やりたいことをあきらめずに続けていただきたいと思います。

支部のこれから

広島大学 富永美穂子

(一社)日本調理科学会中国・四国支部設立 50 周年を迎え、これまで調理科学の発展に寄与された多くの支部学会員の皆様に御礼申し上げます。私自身は本支部に所属し、7 年目を迎えますが、前所属の九州支部を含め、会員減や所属機関業務の多忙さにより支部運営が年々厳しくなっていることを痛感しております。将来的な人口減少や弱体化する研究・教育機関の現状を踏まえ、今後支部が必要かとの議論になると予測しています。楽観的展望で支部のこれからを考えた場合には、若手研究者の確保や支援が大きな課題です。しかしながら、現状維持も困難であることに加え、分析機器類や解析技術の急速な進展に伴い、高度な研究成果が要求され、設備やその技術修得の有無による研究格差が広がるのが今後容易に想像できます。その上、若手研究者がステップアップするには学術論文数がこれまで以上に要請され、支部会への参加やその準備に対応できる余裕がなくなってくると考えられます。一方で、調理科学分野は近年複数の国際誌が発刊され、IF の上昇スピードも速く、注目されている分野ともいえます。そこを強みのひとつと捉え、農学、工学系にはない独自の視点をアピールしながら、本支部の垣根や専門分野を越えた自由な交わりの機会や切磋琢磨できる環境と時間を提供・確保していくことが今後の支援方法のひとつであり、調理科学分野の更なる発展につながるのではないかと考えております。

調理科学の可能性

岡山県立大学 丸田ひとみ

現在、食に関する様々な問題が提起されています。国際的な問題としては食糧問題が大きく取り上げられ、代替食品の研究なども様々な学会で報告されています。日本でも、農業生産者や農地の減少、食料自給率の低さなどが問題になっています。一方で、総務省の調査によると日本では一人当たり年間約 42kg の食品が廃棄されていることが報告され、食品ロスは大きな問題となっています。さらには、朝食の欠食や野菜摂取不足、やせや肥満の問題など食に関わる問題は多岐にわたります。私は、この食に関わる問題は「調理科学」の学問にとって、研究すべき課題の一つなどではないかと考えます。

食に関わる問題のすべてが研究対象である調理科学は、例えば調理に関わる調理操作や食品のテクスチャー、官能評価などはもちろんですが、調理に使用する食材についての栄養や機能性、流通、歴史などの幅広い分野や料理の実際に食する際の食事環境などの環境デザインや心理学といった分野も対象に入っており、自然・人文・社会科学など多岐にわたります。そして、それらの問題解決に貢献できる学問であり、さらなる可能性を秘めた学問であるのではないかと考えます。

このたび、調理科学会中国四国支部が 50 周年を迎え、今後これからも、様々な研究を通じて、益々調理科学会が発展していくことを期待しております。

広がる人の輪

山口大学 森永八江

私が日本調理科学会に入会したのは五島淑子先生のお誘いからでした。それまで、調理学実習Ⅰ・Ⅱは五島先生が担当されていましたが、私が担当することになり、また、特別研究の「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の山口県のメンバーにならないかということで入会することになりました。私は、学部時代は生化学、修士は栄養化学、博士は生化学と調理科学の研究室の出身でもないのに、良いのかなとの思いもありましたが、入会して「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」の山口県の会議や試作に参加させていただき、山口県の調理科学会の先生方と知り合うことができて、大変良かったと感じています。この経験が農林水産省のホームページ「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」にも繋がったのではないかと思います。今では、出身の福岡県の郷土料理よりも山口県の郷土料理に詳しくなりました。ここ数年、中国・四国支部の庶務を担当させていただき、地区会にも参加する様になり、また、2023 年の全国大会が広島で開催され、当日のお手伝いさせて頂き、さらに、支部の 50 周年記念講演会に携わらせていただき、祝賀会にも参加させて頂いたことで、支部の先生方とも知り合うことができ、大変感謝しております。今後は調理科学会誌に掲載されるよう、研究を進めていきたいと思ひます。支部の益々のご発展を祈念しております。

● 支部設立 20、30、40 年の記念誌より ー支部長メッセージー

支部創立 40 周年をむかえて

日本調理科学会中国四国支部

支部長 加藤みゆき

支部創立から 40 年を迎え、記念誌の刊行を企画することになりました。学会支部行事としては通常の支部総会と情報交換会を行う予定にしています。

記念誌としては、I 部に支部の歴史など、II 部に平成 22、23 年度日本調理科学会が全国的に手がけました特別研究「行事食・儀礼食」に関する各県のまとめを掲載することにした。この研究は徳島県役員の武田珠美先生を中心に、中国四国地区の多くの先生方の参加協力を得て実施されたものです。諸先生方には厚くお礼申し上げます。

また平成 18 年に実施された「災害時のメニュー開発に関する特別委員会」では、川染節江先生を代表として、中国四国地区の多くの先生方の参加を得ました。その成果は、“誰もができる炊き出しを目指して「災害時炊き出しマニュアル」”として平成 24 年 8 月 20 日に（株）東京法規出版から出版されました。一昨年の東日本大震災の時は、NPO キャンパーの方々のお役にたったものと思っています。

中国四国支部は、平成 15 年に笠井八重子支部長のもと 30 周年記念行事が行われました。その後 10 年の間に、長年支部の発展に活躍されました、山崎妙子先生、田村咲江先生、川染節江先生、和田治子先生、笠井八重子先生が功労賞を受けられました。支部活動に関して大変お世話になったことを感謝申し上げたいと思います。平成 24 年には、淵上倫子先生が「調理・加工による食品物性の挙動と組織に関する総合的研究」で学会賞を受賞されました。

平成 18 年には、淵上倫子支部長のもと、岡山県立大学において中国四国支部 2 度目の全国大会が盛会に開催されました。詳細については、淵上先生に「平成 18 年度大会の回想」として原稿を書いていただきました。

各支部とも若手研究者が減少傾向にあります。中国四国支部も例外ではありません。大学の研究状況も非常に厳しい状況にあります。会員数を増やすため、平成 24 年度から支部総会前日の“懇親会”を“情報交換会”と名称を変更し、多くの人たちが気軽に参加できるように配慮されました。若手研究者が少しでも学会に参加し、研究交流できる場を設けるように今後も考えていきたいと思っています。

次は 50 年という節目の年に向けて、一般社団法人日本調理科学会中国四国支部がどのような方向性を目指して歩んでゆくのか。またこれまでの諸先輩の歩んでこられた足跡を生かしながらさらに発展させ、調理科学という“健康で安全な食べ物をおいしくするための科学的な方法論”の確立に邁進してゆきたいと思っています。

最後に学会の趣旨に理解され、資金協力を賜りました、多数の特別会員各位およびそのお世話をしていただきまし歴代の支部役員の方々に感謝申し上げます。

日本調理科学会中国四国支部並びに会員の皆様のますますの発展を祈ってやみません。

※創立40周年記念誌 日本調理科学会中国・四国支部(2013)より。

支部創立30周年をむかえて

日本調理科学会中国四国支部

支部長 笠井八重子

支部設立から30年を迎え、記念事業として学会行事と記念誌の刊行を企画することになりました。学会行事としては、調理科学がめざす原点である「おいしさをめぐって」栄養学と心理学のご専門のお立場から2題の講演を頂くことになっております。また、ヨーロッパにおけるチーズの製造現場やチーズ食の体験豊富な講師による試食並びに研修会が予定され、濃密な内容の行事が広島県の会員の皆様を中心に計画されています。その折に、この記念誌がお手元にお届けできればと思っています。記念誌はⅠ部に支部の歴史等、Ⅱ部に平成13・14年度調理科学会が全国的に手がけました特別研究「豆類・いも類利用の地域特性」に関する各県のまとめを掲載する形としました。この研究は今田節子先生を中心に中国四国で多数の先生方の参加、協力を得てなされたものです。諸先生方には厚くお礼を申し上げます。

松崎淳子支部長時代に20周年記念行事が開催されました。その後10年の間に、支部の発展のためご活躍くださいました井上タツ先生、松崎淳子先生が学会より功労賞を受けられ、また、平成7年に山崎支部長のもとで、広島県国際会議場で全国大会が盛会に開催されました。

本支部の大会は草創から10年余りの間は、初代支部長の定森許江先生の『視点を高く』の考えで、各1日間の行事が年2回開かれていたのが、昭和62年以降は2日間にわたる年1回の開催となり現在に至っています。学会員の少ない中であって、毎年の支部大会は開催県の势力的な取り組みのもとでなされているところです。できれば研究発表会もと考えますが、今日の諸事情では極めて困難です。しかしながら、諸先輩方々が築いてこられた研究会を絶やすことなく、学会員の皆様のご協力によって支部活動が30年目を迎えることに深い感慨を覚えます。

人生でいいますと30年は、ますます色艶がまし、安定した成熟の時期でもあります。また、さらに新たな取り組みができる出発点であるとも考えられます。種々の基礎学問や応用科学の分野を踏まえて調理科学でしか取り組めない人間の営みに関する学問として、単なる自然科学や分析学に終わってしまわないように心がけなければいけないと思います。30周年を迎え、さらなるこれからの10年間を見据えて調理科学に携わる私たちがなすべきことをじっくり考えたいものです。また、人がよりよく幸せになる方へ向かうことができる食生活のあり方の舵取りをし、最高においしい食べ物作りに関わることの大切さとその科学を啓蒙することができるよう研鑽を積み、情報を発信したいものです。

最後になりましたが、学会の趣旨を理解され、資金協力を賜りました、多数の特別会員各位に感謝申し上げます。

日本調理科学会中国四国支部並びに会員の皆様のますますの発展を祈ってやみません。

※創立30周年記念誌 日本調理科学会中国・四国支部(2003)より。

『20年の歩み』刊行に寄せて

日本調理科学会中国・四国支部

支部長 松 崎 淳 子

平成5年は、支部設立から数えて20年の節目にあたります。

記念事業として学会行事と支部会員名簿及び記念誌『20年の歩み』の刊行を企画いたしました。学会は木村尚三郎先生の特別講演『これからの食文化』、山野善正先生による物性関連の講演及び機器測定と内容の濃い行事となりました。

名簿は年度内に発行いたしましたが、記念誌については平成4年度に行ったシンポジウム『大学における調理教育を考える』をもとに、アンケート調査を実施して、『考える』手がかりを探ることになり、その作業が長びきまして、このほど漸く刊行の運びとなりました。

ささやかな労作ではございますが、望ましい調理学への道標に資することを願う次第でございます。

刊行に際しまして、草創のころを想いますのに、昭和49年5月17日に広島大学教育学部福山分校において設立総会がもたれました。

そこに至るまでには、広大の定森許江先生や後任の松本エミ子先生の蔭のご努力があり、本部副会長大西正三先生のご助言がありました。

当初は春秋2回の行事を催し、『視点を高く』との定森支部長のご方針で研究発表会も試みましたが、やがて講演二題の形が定着、教育・研究にかかわりの深い幅広いテーマが選ばれ、時には見学や実演も試行されました。初めの10年余はいわば関連領域の到達点を究める時期であったと思わいたします。

昭和60年に、調理科学研究会は学会になりました。このころ、支部では研究・教育のあり方、ひいては学会支部の行事のあり方に話題が集まるようになりました。それは、教育現場の新しい課題としての家庭をとり巻く社会の変化と、教育の対象である学生たちの変化への対応でもありました。これを受けて、『調理教育のあり方を探る』をテーマとするシンポジウムを2回（昭和58年・福山市、平成4年・山口市）、また会員を対象としたアンケート調査を3回（昭和59年、平成4年、5年）行いました。一方、支部行事のあり方についても数年に渉り検討され、時には合宿懇談会をもつなどして、昭和62年、鳥取で年1回2日間にわたる行事を試みました。以来この形が継承されており、その内容をより濃くする工夫と努力を重ねているところでございます。

思えば、食糧の乏しい時代に誕生した食関連の科学は合理性を至上として追及されましたが、食料が豊かになった今、むしろ食の乱れに危機感を抱く時代ともいえます。

このときにあたって人間らしいくらしの実現という原点を見据えて更なる研鑽を重ね、明るい展望をもちたいものでございます。

支部の歴史20年にして、その草創を担われた定森先生は学会より功労賞を受けられ、また来る平成7年9月には全国大会を広島市で開催する運びとなり、山崎新支部長を中心にパワフルな動きが始まるなど、たしかな歩みに歴史の証しを見る思いがいたします。

最後になりましたが、学会の趣旨を理解され、資金協力を賜りました多数の特別会員各位に感謝いたします。

正会員各位におかれましてはこの誌を手がかりとされ、明日の調理科学への道を究められますよう心より祈念いたします。

（第8～10期支部長）

※20年の歩み 日本調理科学会中国・四国支部（1993）より。

Ⅱ 支部 50 年の歩み

●支部会員の日本調理科学会誌への掲載論文

記念論文・総説

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 46 巻 (2013 年)	学会賞 受賞記念論文	調理・加工による食品物性の挙動と組織に関する総合的研究	渕上倫子	福山大学
第 48 巻 (2015 年)	奨励賞 受賞記念論文	柑橘類の調理加工特性に関する研究	栗田寛子	福山大学
第 28 巻 (1995 年)	総説	海藻の調理	奥田弘枝	広島女学院大学
第 28 巻 (1995 年)	総説	野菜の細胞壁と調理	田村咲江	広島大学
第 40 巻 (2007 年)	総説	野菜の加熱とペクチン質	渕上倫子	岡山県立大学

※著者の所属が中国・四国9県のもの。

報文・ノート・資料・クッキングルーム

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 7 巻 (1974 年)	報文	食品の加熱の熱力学的考察	大高寿彦	山陽学園短期大学
第 8 巻 (1975 年)	報文	あんに関する研究(第三報)	塩田芳之	ノートルダム清心女子大学
第 9 巻 (1976 年)	報文	調理卵の物性に及ぼす食塩添加の影響(第 1 報)	重白典子	広島大学
第 12 巻 (1979 年)	報文	卵の調理に関する食品組織学的研究(第 5 報)	松本エミ子	広島大学
第 13 巻 (1980 年)	報文	馬鈴薯の品種とその調理特性 －岡山県産馬鈴薯について－	今田節子	ノートルダム清心女子大学
第 15 巻 (1982 年)	報文	加工玄米の炊飯に及ぼす加水量の影響	山崎妙子	広島女子大学
第 16 巻 (1983 年)	報文	加工玄米の炊飯に及ぼす加熱前浸漬操作の影響	山崎妙子	広島女子大学
第 18 巻 (1984 年)	報文	加工玄米と精白米の混合炊飯に及ぼす加水量の影響	山崎妙子	広島女子大学
第 19 巻 (1985 年)	報文	いぶり沢庵香气成分	笠原賀代子	ノートルダム清心女子大学
	報文	貯蔵期間の異なる米の搗精歩合と浸水時間の相違が炊飯に及ぼす影響について	井上タツ	香川大学
	ノート	地方・地域別にみた市販こんにゃくの品質比較	古賀章子	広島女子大学
	クッキング ルーム	宍道湖七珍	長沢嘉子	島根県立島根女子短期大学

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 20 巻 (1987 年)	報文	すしめしの地方別嗜好性	川染節江	香川県明善短期大学
	報文	乾燥コンブの軟化度に及ぼす調味成分の影響(第 1 報)	奥田弘枝	広島女学院大学
	報文	乾燥コンブの軟化度に及ぼす調味成分の影響(第 2 報)	奥田弘枝	広島女学院大学
	資料	ステップ方式による調理実習指導法の開発	岡田孝子	味の素(株)中国支店
第 21 巻 (1988 年)	報文	多変量解析による高校生の食味嗜好性の検討(第 1 報)	田口田鶴子	岡山県立短期大学
	クッキング ルーム	岡山の米の調理	田口田鶴子	岡山県立短期大学
第 22 巻 (1989 年)	報文	鉄板焼き調理のモデル試験	湯木悦二	山陽女子短期大学
第 23 巻 (1990 年)	報文	鉄板焼き調理の油脂の変質に対する野菜および香辛料の油溶成分の影響	湯木悦二	山陽女子短期大学
	ノート	食塩水浸漬・加熱黒大豆の性状	松岡洋子	山口女子大学
第 24 巻 (1991 年)	報文	鉄板焼き調理の油脂の変質に対するアミノ酸の影響	湯木悦二	山陽女子短期大学
	報文	ライフステージと食味嗜好性(第 1 報)	田口田鶴子	美作女子大学短期大学部
	報文	乾燥コンブのアルギン酸の性状に及ぼす調味成分の影響	中川禎人	広島県立食品工業技術センター
	ノート	スダチ搾汁後の果汁および果皮成分の経時的変化	遠藤千鶴	四国女子大学
	クッキング ルーム	広島のかき	山崎妙子	広島女子大学
	クッキング ルーム	鉢盛り料理	山上ユリ子	松山東雲短期大学
第 25 巻 (1992 年)	報文	鉄板焼き調理用油脂の諸性質に対する大豆レシチンの影響	湯木悦二	山陽女子短期大学
	報文	餅のテクスチャーに及ぼすマイクロ波加熱の影響	太田尚子	鳴門教育大学
	報文	揚げ衣の品質に及ぼすゴマ油の混合効果	川染節江	香川県明善短期大学
	ノート	アマランサス子実の成分組成とその調理上の問題点	今村経明	川崎医療福祉大学
	クッキング ルーム	ふぐ	足立蓉子	山口女子大学
第 26 巻 (1993 年)	報文	鉄板焼き調理用油脂の諸性質に対する大豆レシチンの影響(2)	湯木悦二	山陽女子短期大学
	ノート	市販わらび餅粉(サツマイモ澱粉)の性質(Ⅰ)	井川佳子	広島大学
第 27 巻 (1994 年)	報文	市販わらび餅粉(サツマイモ澱粉)の性質(Ⅱ)	井川佳子	広島大学

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 28 巻 (1995 年)	ノート	焼き肉の経時硬化防止に有効な加塩と前凍結処理	三宅妙子	川崎医療福祉大学
第 29 巻 (1996 年)	資料	世界におけるゴマ食文化(第 1 報) ーゴマ種子利用の地域的特徴についてー	武田珠美	聖カタリナ女子短期大学
	クッキング ルーム	ワニ料理	山崎妙子	広島女子大学
第 30 巻 (1997 年)	報文	ランダムセントロイド法を用いたインディカ米の至適炊飯条件の探索	西村公雄	高知女子大学
	報文	茶浸出液残渣(茶殻粉末)の料理への応用について	加藤みゆき	香川大学
	資料	Practical Study of Jelly Processing to Utilize Immature Satsuma Mandarin Fruits	Tadao Inazu	香川県食品試験場
	クッキング ルーム	岡山県のさばずし	畦五月	美作女子大学
第 33 巻 (2000 年)	報文	パセリの鮮度に及ぼす貯蔵方法の影響について	峰弘子	松山東雲短期大学
	報文	幼児期における食事のあり方は味覚感受性や心身の発達に影響を及ぼすかー1～3 歳の保育園児を対象としてー	岡本洋子	鈴峯女子短期大学
	ノート	キシリトールを含むスポンジケーキの焼成過程	行友圭子	元広島大学
	ノート	フローインジェクション法による野菜類の硝酸及び亜硝酸の分析	村田美穂子	鈴峯女子短期大学
第 35 巻 (2002 年)	報文	食品の色彩と味覚の関係ー日本の 20 歳代の場合ー	奥田弘枝	広島女学院大学
	報文	Changes in Firmness, Pectic Substances and Histological Structure of Sweet Potatoes During Cooking, Preheating or Pressurization	Michiko Fuchigami	岡山県立大学
	ノート	ドレッシングの使用実態とドレッシングに含まれる脂質のレタスへの付着量	杉山寿美	広島文教女子大学 短期大学部
	ノート	Proton Relaxation Characteristic of Livestock, Fish and Shellfish, and Vegetables Affected by Heat Treatment	Yukinari Sato	高知女子大学
	ノート	直捏ね法による製パンにおけるガス抜き時機の検討	藤井久美子	山陽学園短期大学
	クッキング ルーム	山口県の芋と豆	五島淑子	山口大学
第 36 巻 (2003 年)	ノート	若年層における食材の入手と廃棄に関する実態と意識	井川佳子	広島大学
	資料	家庭における食用油の利用状況と健康に対する意識	安藤真美	山口県立大学
第 37 巻 (2004 年)	ノート	ツクネイモの調理過程でのアラントイン含有量の変化	仁宮章夫	岡山大学
	ノート	高知県室戸沖の海洋深層水から調製した塩の水分吸着挙動	佐藤之紀	高知女子大学
	資料	山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性	神田知子	山口県立大学
	クッキング ルーム	愛媛県におけるさといもの栽培とその料理	峰弘子	松山東雲短期大学

※筆頭著者の所属が中国・四国9県のもの。

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 38 巻 (2005 年)	報文	すりゴマの物性に及ぼす加水量の影響	武田珠美	聖カタリナ大学短期大学部
	報文	山口県伝統野菜'田屋'ナスの嗜好特性	神田知子	山口県立大学
	ノート	愛媛県西条市および松山市におけるいも類の利用状況	宇高順子	愛媛大学
	ノート	愛媛県西条市および松山市における豆類・豆加工品の利用状況	武田珠美	聖カタリナ大学短期大学部
	資料	広島菜の漬け方に関する実態調査	岡本洋子	鈴峯女子短期大学
	クッキング ルーム	ザンビア共和国低所得者居住地区および山間地区の食生活	遠藤千鶴	四国大学短期大学部
	クッキング ルーム	鳥取県における豆類・いも類の伝統的郷土食と地域特性	松島文子	鳥取短期大学
第 39 巻 (2006 年)	報文	Thermal behavior of the muscle and skin of three varieties of squid and their changes during cold storage	Mieko Kagawa	愛媛県立しげのぶ特別支援学校
	報文	調味液中での加熱に伴うイカ肉のテクスチャー変化	香川実恵子	愛媛県立しげのぶ特別支援学校
	ノート	茶花の花粉の特徴とその調理への利用	加藤みゆき	香川大学
	資料	広島県の家庭における魚介類の調理状況	広島県食文化研究グループ、 杉山寿美 (CA)	県立広島大学
	資料	高知市およびその近郊の家庭における魚介類の調理状況	佐藤之紀	高知女子大学
	クッキング ルーム	広島県備北地方における伝統的郷土食と地域特性ーワニ料理といわし漬ー	小園佳美	広島市
	クッキング ルーム	愛媛県におけるさといもの品種と料理への適性	武田珠美	聖カタリナ大学短期大学部
第 40 巻 (2007 年)	資料	愛媛県 3 地区における魚介類の利用状況	峰弘子	松山東雲短期大学
	クッキング ルーム	徳島県における「そば米」料理と伝承について	遠藤千鶴	四国大学短期大学部
第 41 巻 (2008 年)	クッキング ルーム	災害時のメニュー開発ー中国・四国支部報告ー	中国・四国支部、 淵上倫子 (CA)	岡山県立大学
第 42 巻 (2009 年)	報文	白桃の成熟過程における細胞壁多糖類および細胞壁形態の変動	淵上倫子	岡山県立大学
	報文	Structure and Texture of Pressure-shift-frozen Boiled Egg	Yuri Jibu	岡山県立大学
第 43 巻 (2010 年)	報文	糖アルコールを用いたハードメレンゲの性質	井川佳子	広島大学

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 43 巻 (2010 年)	報文	ハードメレンゲの硬化過程と感覚特性に及ぼす糖の種類の影響	行友圭子	広島大学
	報文	加熱後の鶏肉への生姜搾汁添加と温蔵過程が結合組織コラーゲンとテクスチャーに及ぼす影響	杉山寿美	県立広島大学
	資料	学生食堂におけるヘルシー定食提供の試み	森脇弘子	県立広島大学
第 44 巻 (2011 年)	報文	玄米飯の物性と微細構造	栗田寛子	福山大学
	報文	口中調味の実施状況が白飯とおかずを組み合わせた食事での白飯のおいしさに及ぼす影響	木村留美 (FA)、 杉山寿美 (CA)	広島文教女子大学、 県立広島大学
	報文	ゴマ入り製品中のゴマ量に関する消費者意識と現状	武田珠美	徳島文理大学
	ノート	大根の加熱および保存過程がコラーゲン、グリセリド、塩化ナトリウムの浸透および硬さに及ぼす影響	杉山寿美	県立広島大学
	資料	『食物本草』と『本朝食鑑』の比較を通じた食文化の相違とそれぞれの特徴について食品の性質(気味、効能)の違いに視点をあてて	畦五月	就実短期大学
	資料	Effects of Cooking with Ginger Juice or Kiwifruit Juice on Collagen and Lipid Contents of "Kakuni Pork"	Sumi Sugiyama	県立広島大学
	クッキング ルーム	東南アジアの米の麺	加藤みゆき	香川大学
	クッキング ルーム	特別研究「調理文化の地域性と調理科学:行事食・儀礼食」－全国の報告－行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況	渕上倫子	福山大学
第 45 巻 (2012 年)	報文	Lipid Distribution and Rheological Properties of Creamy Custard Pudding Prepared with Egg Yolk and Milk Fat Cream	Sumi Sugiyama (CA)	県立広島大学
	報文	Changes in Pectin, Texture and Structure of Citrus Yuzu during Soaking in Citric Acid, Heating or Pressurization	Hiroko Kuwada	福山大学
	資料	保存条件が抹茶の起泡性に及ぼす影響	園田純子 (CA)	山口県立大学
	クッキング ルーム	特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食・儀礼食－」中国・四国支部	武田珠美	徳島文理大学
第 46 巻 (2013 年)	報文	Collagen Characteristics and Textural Properties of Chicken Wing Sticks Prepared in a Cook－chill System Using a Cooking Pan or Vacuum Package	杉山寿美 (CA)	県立広島大学
	資料	徳島県における通過儀礼食の現状	後藤月江	四国大学短期大学部

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 47 巻 (2014 年)	報文	Effects of High Pressure and Addition of Sucrose on the Quality Improvement of Frozen－thawed Carrageenan Gels. Part 1. Comparison of Kappa and Iota Carrageenan Gels	Yuri Jibu (FA), Michiko Fuchigami (CA)	岡山県立大学、 福山大学
	報文	Effects of High Pressure and Addition of Sucrose on the Quality Improvement of Frozen－thawed Carrageenan Gels. Part 2. Effects of the Addition of Locust Bean Gum to Carrageenan Gels	Yuri Jibu (FA), Michiko Fuchigami (CA)	岡山県立大学、 福山大学
	報文	乳脂肪クリーム、菜種油の配合が卵液のレオロジー特性と加熱ゲルのテクスチャーに及ぼす影響	浅井智子 (FA)、 杉山寿美 (CA)	県立広島大学
	資料	徳島県における行事食の現状	松下純子	徳島文理大学短期 大学部
	資料	Effect of Temperature on Human Sensitivity to Sweetness	Yoko Okamoto	鈴峯女子短期大学
第 48 巻 (2015 年)	ノート	高圧力を利用したレモンマーマレードの製造	栞田寛子	福山大学
	資料	岡山県における魚介類の喫食状況とその全国比較に関する調査研究	木村安美	福山大学
	資料	近現代におけるサメの食習慣	畦五月	就実短期大学
第 49 巻 (2016 年)	資料	岡山県南部地域におけるヒラ、サッパ、コノシロの食習慣の変遷	畦五月	就実短期大学
第 50 巻 (2017 年)	報文	セルロース粉末を活用した低カロリー製パンの品質評価に関する研究	柏野由加里	高知大学大学院
	資料	江戸時代以降の岡山県のサワラ及びサヨリの食習慣	畦五月	就実短期大学
第 51 巻 (2018 年)	報文	広島県西部地域の家庭料理と次世代に伝え継ぐための課題と展望	村田美穂子	広島文化学園短期 大学
	資料	山口県の保育所・幼稚園給食における郷土料理の提供頻度について	山下晋平	宇部フロンティア大 学短期大学部
	資料	A Study on the Taste-modifying Phenomenon of Miracle Fruit	Yoko Okamoto	広島修道大学
	資料	スチームコンベクションオーブンによる加熱が食品のテクスチャーおよび調味成分の拡散に及ぼす影響	古田歩 (FA)、 多山賢二 (CA)	県立広島大学、 広島修道大学
第 52 巻 (2019 年)	資料	岡山県における近世以降のタイの食習慣	畦五月	香川大学
	資料	山口県の郷土料理を題材とした絵本教材の開発と幼稚園教諭による評価	山下晋平	宇部フロンティア大 学短期大学部

巻	種別	タイトル	著者	所属
第 53 巻 (2020 年)	報文	広島地方のお好み焼きにおける加熱調理がキャベツの嗜好特性に及ぼす影響	石橋ちなみ	県立広島大学
	資料	山口県の保育所及び幼稚園における郷土料理の提供実態に即した絵本の開発	山下晋平	宇部フロンティア大学短期大学部
	資料	岡山県産マガキにおける呈味の季節変化および年比較	村山史康	岡山県農林水産総合センター
	資料	岡山後楽園に関する江戸時代の記録『御楽園諸事留帳』に掲載のすしについての一考察	畦五月	香川大学
第 54 巻 (2021 年)	ノート	酸化開始温度手法による揚げ油の新規な劣化分析手法の開発	荒井恵美子	島根県立大学
	クッキング ルーム	土佐料理について	松崎淳子	高知県立大学
第 55 巻 (2022 年)	報文	卵がパン生地のリオロジー特性と焼成後のパンの性状に及ぼす影響	杉山寿美 (CA)	県立広島大学
	ノート	食塩添加量の減少が牛肉パティの破断特性、官能特性とリオロジー特性に及ぼす影響	石橋ちなみ	県立広島大学
	資料	Comparison of Taste in Japanese Stock: Biochemical Components and Sensory Analysis of Handmade Stock and Instant Packet Bonito—Kelp Stock	Yoko Okamoto	広島修道大学
	資料	Characteristics of the Components of Mussel Extracts Compared to those of Oysters, Hard Clams, and Short—Necked Clams	Mayumi Hirabayashi (FA) , Shota Tanimoto (CA)	山陽女子短期大学、 県立広島大学
第 56 巻 (2023 年)	資料	山口県における鯨食文化の伝承を目指した絵本作成とその有用性	山下晋平	宇部フロンティア大学短期大学部
第 57 巻 (2024 年)	資料	平成期の『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	森久瞳 (FA) 、 杉山寿美 (CA)	広島国際大学、 県立広島大学
	資料	広島県における「田植え食:さんばいさん」の特徴と次世代への伝承:家庭料理の調査と歴史資料から	渡部佳美	広島女学院大学
	クッキング ルーム	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 岡山県の家庭料理—米料理と魚料理の文化—	藤井わか子	美作大学短期大学部

※筆頭著者(FA)・責任著者(CA)の所属が中国・四国9県のもの。FA とCAが同じ場合は省略。責任著者は第 38 巻(2005 年)より学会誌に掲載。

●日本調理科学会賞(学会賞 奨励賞 功労賞)を受賞された支部会員

学会賞

氏名	受賞年度	研究内容
渕上倫子	平成 24 年(2012 年)	調理・加工による食品物性の挙動と組織に関する総合的研究

奨励賞

氏名	受賞年度	研究内容
栗田寛子	平成 26 年(2014 年)	柑橘類の調理加工特性に関する研究

功労賞

氏名	受賞年度
定森許江	平成 5 年(1993 年)
井上タツ	平成 8 年(1996 年)
松本エミ子	平成 10 年(1998 年)
松崎淳子	平成 12 年(2000 年)
山崎妙子	平成 17 年(2005 年)
田村咲江	平成 20 年(2008 年)
川染節江	平成 20 年(2008 年)
渕上倫子	平成 26 年(2014 年)
奥田弘枝	平成 27 年(2015 年)
小西文子	令和 3 年(2021 年)
加藤みゆき	令和 4 年(2022 年)
岡本洋子	令和 5 年(2023 年)
藤井わか子	令和 5 年(2023 年)
宇高順子	令和 6 年(2024 年)

●若手研究者発表奨励賞を受賞された支部会員

氏名	受賞大会	研究内容
石橋ちなみ	平成 29 年度大会	冷凍下における油脂の結晶化がマヨネーズ様 O/W エマルジョンの安定性に及ぼす影響
黒飛知香	平成 29 年度大会	イチゴジャムの風味に及ぼすテクスチャーの影響
渡部真子	平成 31 年度大会	『元就公山口御下向の節饗応次第』に記された戦国期毛利氏の饗応食の再現
渡壁奈央	2022 年度大会	『身自鏡』に記された五輪・五行思想からみた戦国期毛利氏の食
藤原久子	2023 年度大会	塩麴漬けた魚肉の呈味成分による解析

※平成 29 年度大会より、若手研究者を応援し、その研究活動を奨励するため、設けられた賞。

●支部大会の開催記録

			実行委員長*	講演会	研究発表会	見学・飲食等	懇親会・情報交流会*
1	1974	昭和49年	岡山	調理技術と調理科学（松元文子 お茶の水女子大学）			
2	1975	昭和50年	高知	でんぷんの科学（二国二郎 大阪大学）			
				赤身の魚と自身の魚（辻水寛 高知大学）			
				食品の安全性と農業（桐谷圭治 高知農林技術研究所）			
			岡山	糖蜜が調理に及ぼす影響（藤田光男 薬科大学）	発表演題 5題		
3	1976	昭和51年	鳥取	でんぷんの利用（青田幹彦 林原（株））			
				酒について（海津雅裕 鳥取大学）			
				食品と重金属（石坂正一 鳥取大学）		見学：コンピュータ―農場（吉野幹彦 鳥取大学）	
4	1977	昭和52年	岡山	なつめかんのにおい味物質について（長坂啓助 鳥根女子短期大学）			
				調理科学研究のこれから（矢野正三 武庫川女子大学）			
				食品の調理とベカチン質（小沢潤二郎 岡山大学）			
			香川	四国の食物風俗について（灰田明 日本民族学会）			
				食品と消費動向について（川本和明 香川大学）			
5	1978	昭和53年	徳島	食品における低温技術の利用（日本水産（株） 坂本行雄）			
				栄養とがん（岸野素雄 徳島大学）			
			山口	たんぱく質食品の加工・調理と栄養（小林純彦 山口大学）			
				食膳史よりみた調理（藤井まさる 鹿カクリナ女子短期大学）			
6	1979	昭和54年	広島	味覚と調味料（二宮信彦 味の素（株））			
				食生活と成人病（川手亮三 広島大学）			
				香辛料について（依田正人 エスビー食品（株））			
			高知	なたきとそばの交すし（渡崎）（宮川逸雄 郷土料理研究家）			
7	1980	昭和55年	愛媛	食物繊維の栄養学的効果（岡山修八 愛媛大学）			
				穀粉の特性としようめ餅（斎藤豊 愛媛県工業試験場）			
			香川	大豆の良水化物について（川村信一郎 明善短期大学）			
				食品の特性と2，3の知見（山野善正 香川大学）			
8	1981	昭和56年	鳥根	光合成細菌とその利用（坪山修 鳥根大学）			
				リン酸塩に関する諸問題（三木和夫 鳥根女子短期大学）			
9	1982	昭和57年	山口	牡蠣の衛生（岸本敏之 広島風養生研究所）		見学・飲食会：牡蠣むき身作業・殻焼き（かなわ（株）、三坂水産（株））	
				旨能食法について（古川秀子 味の素（株））			
			岡山	国々の食文化（細田登 岡山大学）			
				多変量データの分析法（船本和昌 岡山大学）			
10	1983	昭和58年	香川	うま味と匂い（杉藤博 香川大学）			
				冷凍食品の科学（藤本正一 味の素（株））			
				シンポジウム：これからの調理教育のあり方を考える（芦田道子 広島県教育センター、山本ユリ子 松山東雲短期大学、宮本智恵子 日本伝統食を考える会、藤野孝治 松下電器産業（株）、小西英子 川崎医療短期大学）			
11	1984	昭和59年	岡山	日本をめぐる水産食用資源の現状と将来（三輪勝則 水産庁）			
				バイオテクノロジーと食品（辻阪好夫（株）林原）			
			徳島	実習：薯蕷蒸菓子、小粥、スタチパイ（野田克彦 徳島大学）			
				実験・実証、ゼラチン、カラギーナン、ゼリーのゼリー（竹治栄美 徳島文理大学）			
12	1985	昭和60年	愛媛	パーソナルコンピュータによる栄養価計算実務（松山東雲短期大学）			
				パーソナルコンピュータによる多変量解析法の実験（宮内泰和 松山東雲短期大学）			
			広島	植物バイオと豊か社会（杉本広之 清水製菓（株））			
				西洋野菜とハーブを用いた料理（小川府男 ラ・マルミット）			
13	1986	昭和61年	山口	食糧流通の諸問題（中山清次 山口女子大学）			
				銘菓古旗仙和菓子の製造（竹原哲史（株）山陰堂）			
			高知	マメ類：その過去、現在、未来（前田和美 高知大学）			
				土佐市街の本舗実習（岡本健児 高松短期大学）			
14	1987	昭和62年	鳥取	米温食品―食品加工の新しい視点、その魅力と展望―（山根昭美 米温食品協会）			郷土料理試食会
15	1988	昭和63年	愛媛	調理科学実験計画法―パソコンを使って―（宮内泰和・小西敏夫 松山東雲短期大学）			郷土料理試食会
				美しく生き老いるために―医食同源を考える―（奥田拓造 愛媛大学）		見学・備前藩	郷土料理試食会
16	1989	平成元年	岡山	バイオテクノロジーと現状と問題点（仲垣達 重井医学研究所）		見学：大塚製菓（株）	会食（阿波観光ホテル）
17	1990	平成2年	徳島	発想の転換とイノベーション（瀬川勝雄 大塚製菓（株））		見学：日本はきもの博物館	郷土料理試食会（福山ブランドホテル）
18	1991	平成3年	広島	中世民衆の食生活（志田原重人 広島県立歴史博物館）			郷土料理試食会（米山荘）
19	1992	平成4年	山口	うつわ（兼田文男 陶芸家）			
				シンポジウム：大学の調理教育を考える（瀬上倫子 岡山県立短期大学、川口和子 萩高等学校、野村麗子 元徳山中学院、田中咲江 広島大学、田中裕子 日置農業改良研究所）		見学：野崎邸	会食（せとうち見島ホテル）
20	1993	平成5年	岡山	おいしさと食物研究における最近の話題（山野善正 香川大学）			
				食品の特性測定（（株）山陰）			
				20周年特別講演：これからの食文化（木村尚三郎 東京大学）			

21	1994	香川	—	応三奈樹について (松井年行 香川大学)	研修会：醤油醸造協同組合工場 見学：中津万象園・丸亀養蜂館	会食 (寿美久満)
22	1995	広島	—	応用面から見た糖質科学とその利用 (小田恒郎 日研化成 (株))	研修会：広島県料理 代宗三 広島四山飯店)	会食 (レストラン門田)
23	1996	愛媛	—	中国医学の食事療法の考え方と応用 (廣瀬光 成瀬中医薬大学)	研修会：試食会：そば 見学：愛媛県中予郡松茂養蚕センター	夕食会 (ワイインの基礎知識と料理 望月正秀・藤井彰展 広島厚生年金会館)
24	1997	広島	—	かつお節に見る伝統食品の知恵 (土井裕治 マルトモ (株))	見学：国税庁醸造研究所・佐竹製作所	会食 (郷土料理を味わう、血縁料理)
25	1998	高知	—	高度で信頼阻断の生理機能と食生活 (鈴木修 広島大学)	—	—
26	1999	徳島	—	デザイン・フーズの開発とこれからの食生活 (大澤俊彦 名古屋大学)	—	—
27	2000	岡山	—	商品開発に役立つ官能検査 (上田玲子 味の素 (株))	—	—
28	2001	山口	—	オーストラリア・アボリジニの食生活 (玉島淑子 山口大学)	—	—
29	2002	鳥取	—	阿波和三盆糖と和菓子作り (喜多義祐 小男穂本舗富士屋)	—	—
30	2003	広島	—	魚介類の食文化と調理学教育・研究 (柳明美 くらしま作場大学)	—	—
31	2004	香川	—	食環境の変化と調理学教育・研究 (柳明美 くらしま作場大学)	—	—
32	2005	愛媛	—	フランス料理の三つ星レストラン プランシヤへの思い出 (西原金藏 神戸マリンホテルズ (株))	—	—
33	2006	岡山	—	食に見る文化変遷のモメント (和仁靖明 東亜大学大学院)	—	—
34	2007	徳島	—	糸子で出来るがん予防 (井藤久雄 鳥取大学)	—	—
35	2008	広島	—	おおいしさと栄養 (伏木孝 京都大学)	—	—
36	2009	高知	—	おおいしさと心臓 (今田剛雄 広島修道大学)	—	—
37	2010	山口	—	ごまごま油 (井原尚宏 かどや製油)	—	—
38	2011	徳島	—	補穀から開けてきた米の時代 (近藤日出男 愛媛県民科学会)	—	—
39	2012	岡山	—	穀物の多様性 (巻秀重 ジュエヴィンクワアーム)	—	—
40	2013	香川	—	松江の和菓子文化 (内藤守 (有) 徳島県)	—	—
41	2014	広島	—	トレバロコースの新しい機能と応用 (斎藤誠行 林原生物化学研究所)	—	—
42	2015	鳥取	—	広島県 全国へ 伝えた食文化 (佐々木茂喜 オカフクソース)	—	—
43	2016	愛媛	—	和食の食文化とその展開 (松浦淳子 高知女子大学)	—	—
44	2017	岡山	—	瀬田愛蘭の水を飲食文化に利用するメリット (高橋正臣 東京大学・高知大学)	—	—
45	2018	高知	—	山口県の農産物について (藤村賢吾 山口県農林総合技術センター)	—	—
46	2019	広島	—	水産と食文化 私の歩いてきた道 (鷲尾圭司 水産大学校)	—	—
47	2020	徳島	—	日本酒について (岩田深也 徳島県工業技術センター)	—	—
48	2021	香川	—	和食を世界へ (村田吉弘 菊川井)	—	—
49	2022	岡山	—	大塚グループ発達の軌跡“島門”から世界へ (久保恵美子 大塚製薬 (株))	—	—
50	2023	香川	—	※付録：まずきを科学する (北島直文 ノートルダム清心女子大学)	—	—
51	2024	香川	—	希少糖フシコサミンを用いた体に優しい食品の開発 (早川茂 香川大学)	—	—
52	2025	香川	—	歩いてきたまちづくり (古川康雄 高松丸亀町商店街振興組合理事)	—	—
53	2026	広島	—	野菜・果物のベータカロチン質に関する調理科学的研究 (瀧上倫子 福山大学・岡山県立大学)	—	—
54	2027	鳥取	—	※付録：底道式空き農産物 (藤田雅子 NPO法人底道空き農産物プロジェクト)	—	—
55	2028	愛媛	—	柑橘フラボノイドの特性理解と有用性：レモンを中心に (武藤徳男 鳥取広島大学)	—	—
56	2029	岡山	—	認知症予防と生活習慣～特に食事との関連～ (浦上茂俊 鳥取大学)	—	—
57	2030	高知	—	※付録：日本のほじまりの地・山陰 (多摩尾豊治 古代出雲王国研究会)	—	—
58	2031	香川	—	鳥取県産農林水産物の機能性評価と応用 (渡邊文雄 鳥取大学)	—	—
59	2032	岡山	—	ミカンの皮の驚くべき健康効果 (菅原卓也 愛媛大学)	—	—
60	2033	香川	—	※付録：今昔タオールのブランド化と地域活性化 (近藤雅司 四国タオール工業組合)	—	—
61	2034	岡山	—	2例糖尿病の成因解明と治療法の新たな展開 (原田佳子 製作大学)	—	—
62	2035	香川	—	津山城下町の水産と和菓 (尾崎治 津山県立博物館)	—	—
63	2036	高知	—	※付録：食品ロスの基礎と削減 (原田佳子 製作大学)	—	—
64	2037	岡山	—	高知県の豊かな水資源・カクオの価値について考える (受田幸之 高知大学)	—	—
65	2038	香川	—	※付録：食の酒造り～時節酒りと土佐酒の魅力～ (上原治彦 高知県工業技術センター)	—	—
66	2039	岡山	—	食品の「おいし」を測る (谷本昌太 県立広島大学)	—	—
67	2040	香川	—	※付録：食の酒造り～時節酒りと土佐酒の魅力～ (上原治彦 高知県工業技術センター)	—	—
68	2041	岡山	—	COVID19感染拡大により開催できず	—	—
69	2042	香川	—	高齢者のフレイル予防 (高橋孝 徳島文理大学)	—	—
70	2043	香川	—	※付録：「にぎやかさ」の軌跡と未来 (吉田基晴 (株) あわえ)	—	—
71	2044	香川	—	阿波晩茶 (上野晩茶) について (百野大地 kamikatsu-tea)	—	—
72	2045	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
73	2046	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
74	2047	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
75	2048	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
76	2049	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
77	2050	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
78	2051	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
79	2052	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
80	2053	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
81	2054	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
82	2055	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
83	2056	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
84	2057	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
85	2058	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
86	2059	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
87	2060	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
88	2061	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
89	2062	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
90	2063	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
91	2064	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
92	2065	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
93	2066	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
94	2067	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
95	2068	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
96	2069	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
97	2070	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
98	2071	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
99	2072	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
100	2073	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
101	2074	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
102	2075	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
103	2076	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
104	2077	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
105	2078	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
106	2079	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
107	2080	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
108	2081	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
109	2082	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
110	2083	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
111	2084	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
112	2085	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
113	2086	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
114	2087	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
115	2088	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
116	2089	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
117	2090	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
118	2091	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
119	2092	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
120	2093	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
121	2094	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
122	2095	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
123	2096	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
124	2097	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
125	2098	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
126	2099	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
127	2100	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
128	2101	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
129	2102	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
130	2103	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
131	2104	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
132	2105	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
133	2106	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
134	2107	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
135	2108	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
136	2109	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
137	2110	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
138	2111	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
139	2112	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
140	2113	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
141	2114	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
142	2115	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
143	2116	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
144	2117	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
145	2118	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
146	2119	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
147	2120	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
148	2121	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
149	2122	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
150	2123	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
151	2124	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
152	2125	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
153	2126	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
154	2127	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
155	2128	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
156	2129	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
157	2130	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
158	2131	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
159	2132	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
160	2133	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
161	2134	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
162	2135	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
163	2136	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
164	2137	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
165	2138	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
166	2139	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
167	2140	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
168	2141	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
169	2142	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
170	2143	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
171	2144	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
172	2145	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
173	2146	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
174	2147	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
175	2148	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
176	2149	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
177	2150	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
178	2151	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
179	2152	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
180	2153	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
181	2154	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
182	2155	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
183	2156	香川	—	※付録：県食文化 一犬内氏の郷土文化 (北島大輔 山口市教育委員会)	—	—
184</						

●家庭料理研究委員会への支部会員の参加と掲載論文・報告

I. 2000～2001 年度 特別研究「調理文化の地域性と調理科学－豆・いも類－」全国調査

鳥取	石川行弘、板倉一枝、松島文子、横山弥生	4
島根	江角由希子、奥野元子、山本喜啓、角森章子、柳楽紀美子	5
岡山	青木三恵子、西崎純代、平野尚子、藤井久美子、有元祥三、藤井わか子、今田節子、藤田真理子、大野婦美子、笠井八重子、佐々木敦子、寺本あい、瀧上倫子、人見哲子、和田治子	15
広島	井川佳子、上村芳枝、大下市子、岡本洋子、奥田弘枝、奥山清美、倉田美恵、土屋房江、亀井文、前田ひろみ、三好康之	11
山口	安藤真美、神田知子、五島淑子、櫻井菜穂子、花井玲子	5
徳島	宇山裕子、金丸芳、田村咲江	3
香川	秋山照子、川染節江、加藤みゆき	3
愛媛	宇高順子、重松久美、川端和子、武田珠美、峰弘子	5
高知	柴山キヨ子、森岡美帆	2
		計 53 名

※創立 30 周年記念誌 2003 より。

- ・山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性、神田知子、安藤真美、五島淑子、櫻井菜穂子、花井玲子、37、390-400、2004(資料)
- ・愛媛県西条市および松山市におけるいも類の利用状況、宇高順子、武田珠美、峰弘子、川端和子、重松久美、38、368-378、2005(ノート)
- ・愛媛県西条市および松山市における豆類・豆加工品の利用状況、武田珠美、宇高順子、峰弘子、川端和子、重松久美、38、379-389、2005(クッキングルーム)
- ・鳥取県における豆類・いも類の伝統的郷土食と地域特性、松島文子、板倉一枝、横山弥枝、38、99-104、2005(クッキングルーム)

II. 2003～2004 年度 特別研究「調理文化の地域性と調理科学－魚介類－」全国調査

鳥取	石川行弘、板倉一枝、松島文子、横山弥枝	4
島根	奥野元子	1
岡山	寺本あい、瀧上倫子、笠井八重子、大野婦美子、青木三恵子、平野尚子、藤井久美子、佐々木敦子、今田節子、井田雅恵、人見哲子、和田治子、藤井わか子、梶谷婦美江、安藤久子	15
広島	岡本洋子、奥田弘枝、井川佳子、前田ひろみ、三好康之、大下市子、倉田美恵、土屋房江、奥山清美、三谷璋子、杉山寿美、吉永美和子、亀井文、上村芳枝	14
山口	櫻井菜穂子、花井玲子、神田知子、安藤真美、五島淑子、(山本由美)、(池田博子)	7
徳島	有内尚子、遠藤千鶴、大福月江、金丸芳、高橋啓子、田村咲江、松下純子、山田和子	8
香川	加藤みゆき、川染節江	2
愛媛	宇高順子、亀岡恵子、川端和子、小池美穂、武田珠美、峰弘子	6
高知	佐藤之紀	1
		計 58 名

※平成 15・16 年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書－魚介類の調理－より。

※()は他支部所属の会員。

- ・広島県の家庭における魚介類の調理状況、広島県食文化研究グループ(杉山寿美、三好康之、岡本洋子、前田ひろみ、井川佳子、大下市子、奥田弘枝、奥山清美、亀井文、上村房枝、倉田美恵、土屋房江、三谷璋子、吉永美和子)、39、369-377、2006(資料)
- ・高知市およびその近郊の家庭における魚介類の調理状況、佐藤之紀、39、57-65、2006(資料)
- ・広島県備北地方における伝統的郷土食と地域特性ーワニ料理といわし漬ー、小園佳美、奥田弘枝、岡本洋子、39、176-179、2006(クッキングルーム)
- ・愛媛県3地区における魚介類の利用状況、峰弘子、亀岡恵子、宇高順子、武田珠美、川端和子、40、440-448、2007(資料)
- ・岡山県における魚介類の喫食状況とその全国比較に関する調査研究、木村安美、寺本あい、治部祐里、田淵真倫美、栗田寛子、瀧上倫子、48、200-206、2015(資料)

Ⅲ. 2009～2010 年度 特別研究「調理文化の地域性と調理科学ー行事食ー」全国調査

鳥取	松島文子、板倉一枝	2
島根	坂根千津恵、仁宮泉美、山本かおり	3
岡山	藤井わか子、藤堂雅恵、小川眞紀子、山下広美、我如古菜月、大野婦美子	6
広島	栗田寛子、石井香代子、木村安美、倉田美恵、高橋知佐子、瀧上倫子、山口享子、岡本洋子、奥田弘枝、上村芳枝、木村留美、杉山寿美、原田良子、渡部佳美、前田ひろみ、井川佳子、海切弘子、佐藤之紀、村田美穂子、行友圭子	20
山口	五島淑子、大谷京子、園田純子、島田和子、藤野加奈子、原田良子、櫻井菜穂子、原田和樹	8
徳島	金丸芳、後藤月江、松下純子、高橋啓子、遠藤千鶴、武田珠美、長尾久美子、有内尚子	8
香川	次田一代、渡辺ひろ美、村上みなみ、加藤みゆき	4
愛媛	宇高順子、亀岡恵子	2
高知	五藤泰子、野口元子、小西文子	3
		計 56 名

※創立 40 周年記念誌 2013 より。

- ・特別研究「調理文化の地域性と調理科学:行事食・儀礼食」ー全国の報告ー行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況、瀧上倫子、栗田寛子、石井香代子、木村安美、44、436-441、2011(クッキングルーム)
- ・特別研究「調理文化の地域性と調理科学ー行事食・儀礼食ー」中国・四国支部、武田珠美、45、65-67、2012(クッキングルーム)
- ・徳島県における通過儀礼食の現状、後藤月江、松下純子、金丸芳、遠藤千鶴、長尾久美子、有内尚子、高橋啓子、46、389-394、2013(資料)
- ・徳島県における行事食の現状、松下純子、後藤月江、金丸芳、遠藤千鶴、長尾久美子、有内尚子、高橋啓子、47、42-48、2014(資料)

Ⅳ. 2012～2022 年度 特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究委員会

鳥取	松島文子、板倉一枝、原奈津子	3
島根	石田千津恵、藤江未沙、上田恭己	3
岡山	藤井わか子、藤堂雅恵、青木三恵子、小川眞紀子、加賀田江里、我如古菜月、人見哲子、藤井久美子	8
広島	岡本洋子、村田美穂子、渡部佳美、石井香代子、奥田弘枝、海切弘子、上村芳枝、	20

	木村安美、木村留美、小長谷紀子、近藤(栞田)寛子、坂井真奈美、佐藤之紀、塩田良子、高橋知佐子、淵上倫子、前田ひろみ、政田圭子、向島(北林)佳織、山口享子	
山口	五島淑子、園田純子、櫻井菜穂子、島田和子、原田和樹、廣田幸子、福田翼、森永八江、山本由美、山根麻希、(池田博子)	11
徳島	高橋啓子、金丸芳、宇野美和子、川端紗也花、後藤月江、近藤美樹、坂井真奈美、武田珠美、長尾久美子、松下純子、三木章江	11
香川	次田一代、加藤みゆき、川染節江、村川みなみ、渡辺ひろ美	5
愛媛	亀岡恵子、宇高順子、香川実恵子、武田珠美、皆川勝子	5
高知	小西文子、五藤泰子、野口元子、田村隆教、(福留奈美)	5
		計 71 名

※2012～2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書 研究者一覧より。

※()は他支部所属の会員。

- ・広島県西部地域の家庭料理と次世代に伝え継ぐための課題と展望、村田美穂子、前田ひろみ、塩田良子、政田圭子、51、151-164、2018(報文)
- ・次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 岡山県の家庭料理－米料理と魚料理の文化－、藤井わか子、57、321-324、2024(クッキングルーム)
- ・広島県における「田植え食:さんばいさん」の特徴と次世代への伝承:家庭料理の調査と歴史資料から、渡部佳美、岡本洋子、小長谷紀子、政田圭子、57、358-368、2024(資料)

V. 2022 年度～現在 特別研究「多様な調理法と家庭料理の伝承」研究委員会

調査グループ

鳥取	板倉一枝、古都丞美	2
島根	荒井恵美子	1
岡山	西村美津子、松井佳津子、小川眞紀子、加藤奈々、丸田ひとみ	5
広島	嶋田さおり、住田尚子、久恒まなみ、岡本洋子、古田歩、木村留美、木村安美	7
山口	山下晋平、高木祐花	2
徳島	高橋啓子、後藤月江、三木章江、近藤美樹、坂井真奈美、松下純子、佐賀啓子、長尾久美子	8
香川	合谷祥一、次田一代	2
愛媛	宇高順子、亀岡恵子、中島悦子、武田珠美	4
高知	彼末富貴、(福留奈美)	2
		計 33 名

実験グループ

岡山	松井佳津子、小川眞紀子、加藤奈々	3
広島	岡本洋子、渡部佳美、藤岡華代、黒飛知香、多山賢二、杉山寿美	6
愛媛	宇高順子、亀岡恵子、中島悦子、武田珠美	4
		計 13 名

※2024 年 4 月現在。

※()は他支部所属の会員。

●災害時のメニュー開発に関する研究委員会への支部会員の参加と掲載論文・報告

・2005 年～現在

鳥取	板倉一枝、松島文子、横山弥枝	3
島根	奥野元子	1
岡山	渕上倫子、人見哲子、和田治子、藤井わか子	4
広島	井川佳子、奥田弘枝、岡本洋子、小園佳美	4
山口	安藤真美、神田知子、五島淑子、櫻井菜穂子、花井玲子	5
徳島	金丸芳	1
香川	川染節江	1
愛媛	宇高順子、亀岡恵子、峰弘子、川端和子、武田珠美	5
高知	小西文子	1
		計 25 名

※日本調理科学会誌、41、64-68、2008、執筆者一覧より。

・災害時のメニュー開発 ー中国・四国支部報告ー、中国・四国支部、41、64-68、2008(クッキンググループ)

●支部役員の記録

	1期	2期	3期	4期	5期	6期	7期	8期
	昭和49・50年	昭和51・52年	昭和53・54年	昭和55・56年	昭和57・58年	昭和59・60年	昭和61・62年	昭和63年/平成元年
支部長	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	請川琴子	井上タツ	井上タツ	松崎淳子
副支部長	—	—	—	—	—	—	—	—
庶務 [※]								
会計 [※]								
鳥取	伊東きぬえ	伊東きぬえ	伊東きぬえ	伊東きぬえ	伊東きぬえ	伊東きぬえ	石川行弘	石川行弘
	—	—	—	石川行弘	石川行弘	石川行弘	松島文子	松島文子
島根	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子	長沢嘉子
	—	—	—	藤江奏	藤江奏	藤江奏	藤江奏	藤江奏
岡山	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	大和和子
	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	笠井八重子
	小西英子	小西英子	小西英子	小西英子	小西英子	小西英子	小西英子	小西英子
	大和和子	大和和子	大和和子	大和和子	大和和子	大和和子	大和和子	和田治子
	藤田光男	藤田光男	藤田光男	藤田光男	藤田光男	—	笠井八重子	西堀幸吉
広島	大坪さき	大坪さき	請川琴子	請川琴子	請川琴子	請川琴子	井川佳子	井川佳子
	松本エミ子	松本エミ子	松本エミ子	守康則	塩田芳之	井川佳子	山崎妙子	山崎妙子
	—	—	斎藤千鶴子	斎藤千鶴子	斎藤千鶴子	斎藤千鶴子	斎藤千鶴子	斎藤千鶴子
	—	—	—	加納三千子	加納三千子	加納三千子	加納三千子	加納三千子
	—	—	—	—	—	—	—	平野マスミ
	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—
山口	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子
	—	—	北川雪恵	北川雪恵	北川雪恵	北川雪恵	北川雪恵	北川雪恵
徳島	藤山和恵	藤山和恵	藤山和恵	藤山和恵	岡田美津子	岡田美津子	岡田美津子	竹治栄美
	—	—	竹治栄美	竹治栄美	竹治栄美	竹治栄美	竹治栄美	吉岡陽子
香川	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ
	—	—	末沢幸子	末沢幸子	末沢幸子	末沢幸子	末沢幸子	末沢幸子
愛媛	市川一夫	丹下ナオエ	丹下ナオエ	丹下ナオエ	丹下ナオエ	丹下ナオエ	丹下ナオエ	丹下ナオエ
	長野智加恵	長野智加恵/山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子
高知	岩貞好	岩貞好	岩貞好	岩貞好	岩貞好	岩貞好	松崎淳子	松崎淳子
	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	松本和	松本和
役員数	16名	16名	20名	23名	23名	22名	23名	24名
会員数（学生会員含む）					(238/-)	(226/199)	(212/212)	(214/211)
特別会員数								

[※]庶務・会計，会員数・特別会員数：令和6年（2024年）において確認・把握できたものののみ記載。

[※]平成元年～5年の特別会員は「20年のあゆみ」に掲載。各年度の特別会員数は不明。

[※]S57-H8の会員数は本部に記録された正会員数。他は支部会計に記録された数。

本部役員

	1期	2期	3期	4期	5期	6期	7期	8期
	昭和49・50年	昭和51・52年	昭和53・54年	昭和55・56年	昭和57・58年	昭和59・60年	昭和61・62年	昭和63年/平成元年
副会長	—	—	—	—	—	—	—	—
理事	定森許江	定森許江	定森許江	定森許江	請川琴子	井上タツ	井上タツ	松崎淳子
	松本エミ子	松本エミ子	松本エミ子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	井上タツ
	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	井上タツ	斎藤千鶴子	小西英子
	岩貞好	岩貞好	岩貞好	岩貞好	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	西堀幸吉
	—	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	西堀幸吉	斎藤千鶴子
	—	—	藤山和恵	藤山和恵	定森許江	請川琴子	竹治栄美	竹治栄美
	—	—	—	—	—	小西英子	小西英子	松岡洋子
	—	—	—	—	—	—	—	—
評議員	—	—	—	—	—	—	—	—
（平成12年-23年度）	—	—	—	—	—	—	—	—
代議員	—	—	—	—	—	—	—	—
（平成24年度以降）	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—

9期	10期	11期	12期	13期	14期	15期	16期	17期	18期
平成2・3年	平成4・5年	平成6・7年	平成8・9年	平成10・11年	平成12・13年	平成14・15年	平成16・17年	平成18・19年	平成20・21年
松崎淳子	松崎淳子	山崎妙子	山崎妙子	川染節江	川染節江	笠井八重子	笠井八重子	淵上倫子	淵上倫子
—	山崎妙子	山上ユリ子	山上ユリ子	笠井八重子	笠井八重子	井川佳子	淵上倫子	今田節子	加藤みゆき
					今田節子	今田節子	今田節子	梶谷婦美江	梶谷婦美江
					加藤みゆき	五島淑子	五島淑子	武田珠美	岡本洋子
					—	—	—	—	—
					宇山裕子	武田珠美	武田珠美	加藤みゆき	金丸芳
					奥山清美	宇山裕子	加藤みゆき	金丸芳	峰弘子
石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘	松島文子
松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	松島文子	—
長沢嘉子	長沢嘉子	小松原紀子	新井映子	新井映子/奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子	奥野元子
藤江奏	藤江奏	藤江奏	—	—	—	—	—	—	—
大和和子	大和和子	今田節子	今田節子	今田節子	今田節子	今田節子	今田節子	今田節子	大野婦美子
笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子	笠井八重子
西崎純代	西崎純代	西崎純代	西崎純代	西崎純代	西崎純代	西崎純代	梶谷婦美江	梶谷婦美江	野崎信行
和田治子	和田治子	和田治子	和田治子	和田治子	和田治子	藤井わか子	藤井わか子	藤井わか子	藤井わか子
淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子	淵上倫子
井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子
山崎妙子	山崎妙子	山崎妙子	山崎妙子	山崎妙子	山崎妙子	大下市子	大下市子	大下市子	大下市子
斎藤千鶴子	田村咲江	田村咲江	田村咲江	田村咲江	田村咲江	岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子
奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	奥山清美	倉田美恵
平野マスマ	平野マスマ	平野マスマ	平野マスマ	奥田弘枝	奥田弘枝	奥田弘枝	奥田弘枝	奥田弘枝	前田ひろみ
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
松岡洋子	松岡洋子	松岡洋子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子
花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子	花井玲子
竹治栄美	竹治栄美	竹治栄美	竹治栄美	岡田美津子	金丸芳	田村咲江	金丸芳	金丸芳	金丸芳
吉岡陽子	宇山裕子	宇山裕子	宇山裕子	宇山裕子	宇山裕子	宇山裕子	田村咲江	高橋啓子	高橋啓子
井上タツ	井上タツ	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき
川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	川染節江	次田一代
武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	武田珠美	宇高順子
山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	山上ユリ子	峰弘子	峰弘子	峰弘子	峰弘子
松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	松崎淳子	柴山キヨ子	柴山キヨ子	佐藤之紀	佐藤之紀	佐藤之紀	佐藤之紀
松本和	松本和	松本和	松本和	松本和	松本和	松本和	小西文子	小西文子	小西文子
24名	24名	24名	23名	23名	23名	23名	23名	23名	22名
(203/206)	(210/209)	(216/206)	(203)/158	151/151	137/124	132/120	121/119	125/128	123/132
			-/54	46/35	38/33	33/31	31/35	36/29	32/20

9期	10期	11期	12期	13期	14期	15期	16期	17期	18期
平成2・3年	平成4・5年	平成6・7年	平成8・9年	平成10・11年	平成12・13年	平成14・15年	平成16・17年	平成18・19年	平成20・21年
—	—	—	—	—	—	—	淵上倫子	—	淵上倫子
松崎淳子	松崎淳子	山崎妙子	山崎妙子	川染節江	川染節江	笠井八重子	笠井八重子	淵上倫子	—
石川行弘	石川行弘	石川行弘	笠井八重子	宇山裕子	—	淵上倫子	川染節江	今田節子	—
井上タツ	大和和子	笠井八重子	川染節江	笠井八重子	—	—	—	—	—
大和和子	竹治栄美	川染節江	田村咲江	加藤みゆき	—	—	—	—	—
斎藤千鶴子	松岡洋子	田村咲江	松本和	花井玲子	—	—	—	—	—
竹治栄美	山上ユリ子	松本和	山上ユリ子	山崎妙子	—	—	—	—	—
松岡洋子	山崎妙子	山上ユリ子	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	笠井八重子	川染節江	五島淑子	五島淑子	五島淑子
—	—	—	—	—	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子	井川佳子
—	—	—	—	—	山崎妙子	石川行弘	石川行弘	石川行弘	石川行弘
—	—	—	—	—	淵上倫子	今田節子	今田節子	加藤みゆき	加藤みゆき
—	—	—	—	—	—	—	—	笠井八重子	武田珠美

19期	20期	21期	22期	23期	24期	25期	26期
平成22・23年	平成24・25年	平成26・27年	平成28・29年	平成30・31年	令和2・3年	令和4・5年	令和6・7年
加藤みゆき	加藤みゆき	佐藤之紀/岡本洋子	岡本洋子	五島淑子	五島淑子	杉山寿美	杉山寿美
五島淑子	佐藤之紀	岡本洋子	次田一代	次田一代	杉山寿美	小川眞紀子	富永美穂子
岡本洋子	岡本洋子	高橋啓子	高橋啓子	新田陽子	新田陽子／三木章江	富永美穂子	森永八江
次田一代	次田一代	次田一代	松下純子	松下純子	村田美穂子	嶋田さおり	松井佳津子
—	—	—	—	—	—	—／森永八江	藤堂雅江
金丸芳	武田珠美	宇高順子	宇高順子	杉山寿美	板倉一枝	木村留美	嶋田さおり
峰弘子	小西文子	山下広美	杉山寿美	久保田賢	久保田賢	丸田ひとみ	森久瞳
松島文子	松島文子	松島文子	板倉一枝	板倉一枝	板倉一枝	板倉一枝	古都丞美
—	—	—	—	—	—	—	—
奥野元子/坂根千津恵	坂根千津恵	石田千津恵	石田千津恵	石田千津恵	石田千津恵	荒井恵美子	荒井恵美子
—	—	—	—	—	—	—	—
大野婦美子	大野婦美子	大野婦美子	新田陽子	新田陽子	新田陽子	丸田ひとみ	丸田ひとみ
山下広美	山下広美	山下広美	田村理恵	田村理恵	佐藤紀代美	佐藤紀代美	加賀田江里
野崎信行	野崎信行	野崎信行	小川眞紀子	小川眞紀子	小川眞紀子	小川眞紀子	松井佳津子
藤井わか子	藤井わか子	藤井わか子	藤井わか子	藤井わか子	藤井久美子	藤井久美子	藤堂雅江
青木三恵子	青木三恵子	青木三恵子	青木三恵子	青木三恵子	—	—	—
井川佳子	洲上倫子	石井香代子	石井香代子	石井香代子	石井香代子	石井香代子	我如古菜月
大下市子	佐藤之紀	佐藤之紀	渡部佳美	渡部佳美	渡部佳美	戸松美紀子	海切弘子
岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子	岡本洋子	嶋田さおり	嶋田さおり
倉田美恵	杉山寿美	杉山寿美	杉山寿美	杉山寿美	杉山寿美	杉山寿美	杉山寿美
前田ひろみ	村田美穂子	村田美穂子	村田美穂子	村田美穂子	村田美穂子	村田美穂子	住田尚子
—	—	—	—	—	富永美穂子	富永美穂子	富永美穂子
—	—	—	—	—	木村留美	木村留美	森久瞳
—	—	—	—	—	—	—	黒飛知香
五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	五島淑子	森永八江	森永八江
島田和子	島田和子	櫻井菜穂子	園田純子	園田純子	園田純子	園田純子	—
金丸芳	武田珠美	松下純子	松下純子	松下純子	松下純子	松下純子	後藤月江
武田珠美	高橋啓子	高橋啓子	高橋啓子	三木章江	三木章江	後藤月江	佐賀啓子
加藤みゆき	加藤みゆき	加藤みゆき	合谷祥一	合谷祥一	合谷祥一	合谷祥一	畦五月
次田一代	次田一代	次田一代	次田一代	次田一代	次田一代	次田一代	—／牧野義雄
宇高順子	宇高順子	宇高順子	宇高順子	宇高順子	亀岡恵子	亀岡恵子	(欠員)
峰弘子	亀岡恵子	亀岡恵子	亀岡恵子	亀岡恵子	—	—	—
久保田賢	久保田賢	久保田賢	久保田賢	久保田賢	久保田賢	久保田賢	近藤美樹
小西文子	小西文子	田村隆教	田村隆教	—	—	—	—
22名	22名	22名	22名	21名	21名	21名	19/20名
137/137	125/131	142/142	138/137	142/142	135/137	133/133	143/-
13/11	10/10	12/10	9/10	8/7	6/廃止	—	—

19期	20期	21期	22期	23期	24期	25期	26期
平成22・23年	平成24・25年	平成26・27年	平成28・29年	平成30・31年	令和2・3年	令和4・5年	令和6・7年
洲上倫子	—	—	—	—	—	—	—
加藤みゆき	加藤みゆき	佐藤之紀	岡本洋子	五島淑子	五島淑子	杉山寿美	杉山寿美
洲上倫子	佐藤之紀	岡本洋子	次田一代	次田一代	岡本洋子	岡本洋子	高橋啓子
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—
五島淑子	五島淑子	山下広美	藤井わか子	宇高順子	村田美穂子	渡部佳美	渡部佳美
井川佳子	井川佳子	杉山寿美	杉山寿美	高橋啓子	杉山寿美	小川眞紀子	小川眞紀子
佐藤之紀	大下市子	次田一代	五島淑子	岡本洋子	次田一代	次田一代	園田純子
峰弘子	岡本洋子	加藤みゆき	高橋啓子	藤井わか子	石井香代子	久保田賢	亀岡恵子
—	武田珠美	—	青木三恵子	—	—	—	—

●支部特別会員の記録（平成26年度～令和2年度）

	年度
徳島県調理科学研究会	H26
鈴峯女子短期大学調理学研究室	H26
ミソノ刃物特約大阪DC	H26-28
（有）クリスターコーポレーション	H26-28
（株）大熊	H26-28
ホクサン厨機（株）	H26-30
（有）ユニフォーム カタヤマ	H26-31（R1）
オタフクソース（株）	H26-R2
（有）ボックス夢	H26-R2
（株）アンデルセン・パン生活文化研究所	H26-R2
味の素（株）大阪支店	H26-R2
ヤマキ（株）かつお節だし研究所	H26-R2
（株）レアスウィート	H28-29
広島市料理業組合	H29
広島ガス（株）	H29-R2

※平成26年度の12件から令和2年度には6件に減少。令和3年度に廃止。

Ⅲ 支部担当の全国大会の開催記録

●支部担当の全国大会の開催記録

1. 平成 7 年度大会（広島）

参加者 500 名, 口頭発表 133 件

懇親会 200 名(広島全日空ホテル)

2. 平成 18 年度大会（岡山）

参加者 544 名, 口頭発表 122 件, ポスター発表 67 件

懇親会 220 名(ホテルグランヴィア岡山)

3. 平成 26 年度大会（広島）

参加者 615 名, 口頭発表 80 件, ポスター発表 131 件

懇親会 246 名(ANA クラウンプラザホテル広島)

4. 2023 年度大会（広島）

参加者 538 名, 口頭発表 65 件, ポスター発表 110 件

学術交流会 206 名(ANA クラウンプラザホテル広島)

日本調理科学会平成7年度大会

研究発表要旨集

平成7年9月21日・22日

(会場：広島国際会議場)

日本調理科学会

日本調理科学会平成7年度大会

会場 広島国際会議場

〒780 広島市中区中島町 1-5 平和記念公園内

(電話 082-242-7777)

日程 9月21日(木)

9:00～ 受付

9:30～12:00 研究発表

13:00～13:40 総会・功労賞授賞式

14:00～15:10 特別講演 1

「私たちの生活と水環境の保全」

広島大学工学部教授 岡田 光正 氏

15:30～16:40 特別講演 2

「世界の農業と食料問題」

東京大学農学部教授 田中 学 氏

18:00

懇親会 広島全日空ホテル

〒780 広島市中区中町 7-20

(電話 082-241-1111)

9月22日(金)

9:00～ 受付

9:15～12:00 研究発表

13:00～16:15 研究発表

展示 期間中、機器・書籍・地場産品などの展示を企画しております。

会費 参加費 4,000 円 (研究発表要旨集代金を含む)

懇親会費 8,000 円

昼食 昼食は、お弁当を数種類用意致します。当日朝受付にてお好みの食券をお買い求め下さい。

(1)

会場ご案内

会場所在地 〒730 広島市中区中島町 1-5 (平和記念公園内)

交通案内 バス: 広島駅から約 20 分

a) 駅前バスのりば A-3 ホームから

広島バス 24 号線「吉島営業所行」又は、「吉島病院行」、平和記念公園前下車

b) 駅前バスのりば A-1 ホームから

広島電鉄バス 13 号線「百米道路経由広島西飛行場行」、平和記念公園前下車

(b) は本数が少ないのでご注意ください。

電車: 広島駅から約 20 分

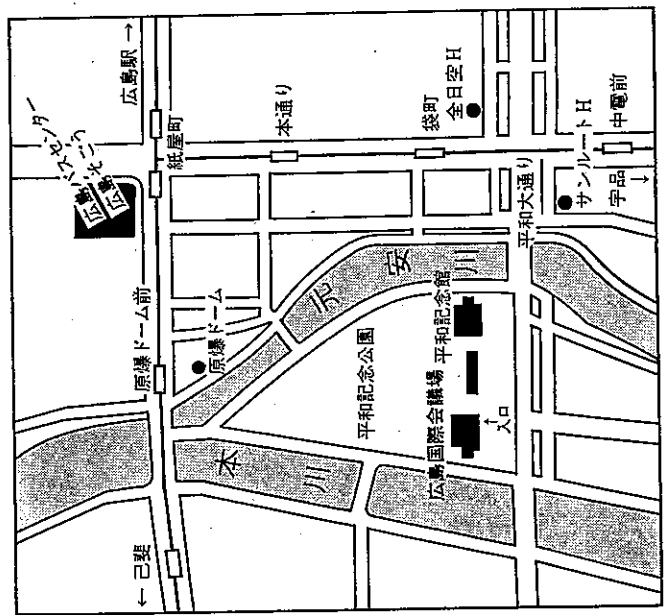
a) 駅前市内電車のりばから③番の「已斐行」又は、⑥番の「江波行」又は、「宮島行」、原爆ドーム前下車、徒歩 10 分

b) 駅前市内電車のりばから①番の「宇品行」、袋町下車、徒歩 10 分

タクシー: 広島駅から約 10 分

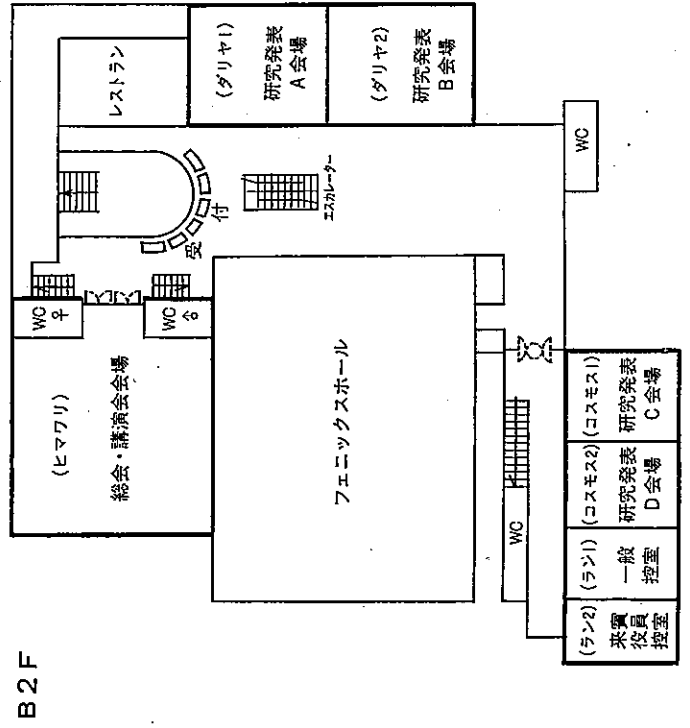
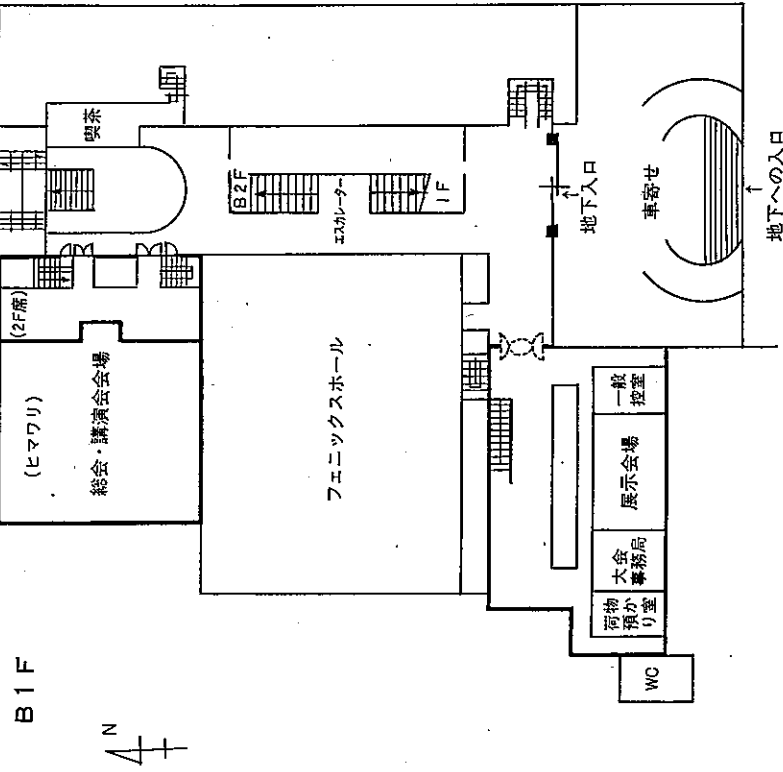
※上記バス・電車のりばは、在来線側（ホームををさんで新幹線口の反対側）にあります。

※広島空港からリムジンバスで広島駅(新幹線口)まで約 50 分、広島バスセンターまで約 60 分です。



(ii)

会場図



(iii)

日本調理科学会平成7年度大会記録

日本調理科学会平成7年度大会が去る9月21,22日の両日広島市の平和記念公園内にある国際会議場で開催された。さらに23日には「広島市近郊の食文化を訪ねる」見学会が開催された。

以下にこれらについて簡単に報告する。

I 総会

総会は9月21日に開催された。

総会次第は次の通りである。

1. 開会の辞
2. 会長挨拶
3. 会務報告
4. 審議
 - ① 平成8年度事業計画承認の件
 - ② 平成8年度予算案承認の件
 - ③ 次期(平成8,9年度)役員承認の件
 - ④ 30周年記念事業に関する件
5. 会場校挨拶
6. 次期会場校挨拶
7. 閉会の辞

司会は下村常任理事が行い、島田副会長の開会の辞があった。

続いて中濱会長の挨拶があった。最初に元山名誉会員が9月2日に逝去された報告があり、全員で黙祷を捧げた。戦後50周年の記念すべき大会を広島市の平和記念公園内の立派な国際会議場で開催できたことは意義深いものであること、および、日本調理科学会の今日までの発展およびこれを記念して平成9年30周年記念事業を開催することの挨拶があった。

会務報告は高橋常任理事が行った。①会員数は平成7年8月1日現在、正会員2,024名、学生会員35名、賛助会員73社、名誉会長1名、名誉会員3名である。②会議は常任理事会2回、理事会2回、編集委員会4回、功労賞に関する委員会1回、30周年記念事業に関する委員会2回が開催された。③日本調理科学会誌第28巻1~4号の発行。④平成6年度の論文投稿状況と審査状況

の報告。⑤功労賞受賞者に岩手大学名誉教授鷹嘴テル先生が決定。

審議は中濱会長が議長になってすすめられた。

1. 平成8年度事業計画は、①本部の大会を9月に東京で開催し、総会、研究発表会、講演会などの開催、支部毎の総会、研究発表会、講演会の開催、②学会誌第29巻1~4号の発行、③功労賞授与、④国内外の関連学会との連絡および協力、⑤30周年記念行事の準備などが川端企画担当常任理事から提案され、承認された。

2. 平成8年度予算案が下記のように、武会計担当常任理事から提案され、承認された。

3. 次期役員候補者、理事67名、監事2名が石津常任理事から提案され、承認された。なお、会長、副会長、常任理事は新理事によって選出されること、欠員が生じた場合には、これを補充することが合わせて承認された。

4. 30周年記念事業について、島田準備委員長より、準備委員会を解散して、実行委員会を発足させること、および平成9年9月に東京において記念行事を行うこと、さらに記念事業として調理科学会の黎明期からの発展の歴史を網羅した記念誌の刊行、記念出版(調理科学総合事典)、会員名簿作成、学会のシンボルマークの公募、および事務処理電算化が提案された。また、これらの必要経費の一部を会員より特別事業費として1口2,000円以上拠出することが提案され、これらが了承された。

会場校として、山崎妙子中国・四国支部長から、広島市での開催に際し、参加者500名以上、発表件数133件で予想以上の盛会であるとの挨拶があった。

次期会場校を代表して、共立女子大学家政学部長内藤博先生からご挨拶があった。

宮川久通子副会長が閉会の辞を述べた。

II 功労賞授与式

続いて鷹嘴テル先生に対する功労賞授与式が行われた。ご都合で欠席された鷹嘴先生の代理として出席された及川桂子先生が、会長から賞状と記念品を受け取られ、鷹嘴先生のご挨拶を代読された。

平成8年度予算案

(単位 円)

収 入 合 計	14,800,000	支 出 合 計	14,800,000
1. 会 費	12,300,000	1. 会 誌 作 製 費	7,700,000
正 会 員 2,100 名	10,500,000	2. 会 誌 発 送 費	1,200,000
学 生 会 員 100 名	300,000	3. 事 業 費	600,000
賛 助 会 員 75 口	1,500,000	4. 総 会 費	300,000
2. 広 告 料	500,000	5. 会 議 費	600,000
3. 論 文 掲 載 料 等	800,000	6. 通 信 交 通 費	1,300,000
4. 会 誌 売 上 雑 収 入	200,000	7. 事 務 費	800,000
5. 仮 払 金 戻 り	1,000,000	8. 支 部 交 付 金	960,000
6. 前 期 より 繰 越		9. 法 人 引 当 積 立 金	300,000
		10. 30周年記念事業積立金	1,000,000
		11. 予 備 費	40,000

Ⅲ 学術講演会

9月21日午後、以下の講演会が開催された。

「私たちの生活と水環境の保全」

広島大学工学部教授 岡田光正先生

「世界の農業と食糧問題」

東京大学農学部教授 田中 学先生

両教授共、数多くのデータに基づいて、水や食糧問題の歴史的過程や現状および将来の見通しに関して、世界的な視点や環境問題を踏まえた視点から講演された。本講演の記録は、追って本誌に掲載される予定である。

この講演会は、平成7年度科学研究費補助金研究成果公開促進費を文部省から受けて行われた学術講演会であり、一般にも公開され、700名を越す聴衆が1～2階の座席を満席にした。

Ⅳ 研究発表

研究発表は、9月21日午前および9月22日に亘って4会場で行われ、133件の発表を巡って活発な議論が開

催された。

Ⅴ その他

9月21日、午後6時から全日空ホテルで懇親会が開催され、会員、関係者200余名が参加した。広島市長平岡敬氏、前会長吉松藤子氏から祝辞を頂いた。広島県の郷土芸能「神楽」(演題一八岐の大蛇)を鑑賞しながら懇親のひとときを持った。

9月23日、「広島市近郊(東、西、南、北)の食文化を訪ねる」4コースの見学会が開催された。その一つ、「ワニ(鮫)を食べる食文化の郷を訪ねて」は、日本海のサメを刺身で食べるのは日本でもこの地方だけといわれている比婆郡口和町でのワニ料理試食会を含んでおり、その他も含めて広島ならではのものであった。台風が近づいてきてのあいにくの天気であったが、参加者130名はそれぞれ広島の特徴ある食文化を満喫した。

(下村)



日本調理科学会平成18年度大会

日時：2006年9月7日（木）・8日（金）

会場：岡山県立大学

〒719-1197 岡山県総社市窪木111

公開講演 9月7日（木）14:00~17:00

会場 岡山県立大学講堂

テーマ 「**油脂のおいしさ**」と栄養

講演Ⅰ 「食用油脂の機能と健康な食べ方」

九州大学・熊本県立大学名誉教授 菅野 廣道氏

講演Ⅱ 「食用油脂の物性とおいしさ」

広島大学大学院生物圏科学研究所 教授 佐藤 清隆氏

入場無料（どなた様も無料で参加いただけます）

大会プログラム

9月7日（木）

- 研究発表、ポスターセッション、総会、学会賞授与式、公開講演
企業展示、書籍販売、岡山銘品販売、懇親会（ホテルグランピア岡山）

9月8日（金）

- 研究発表、ポスターセッション、企業展示、書籍販売、岡山銘品販売



【交通のご案内】

- JR吉備線・服部駅（JR岡山駅から25分）から徒歩5分。
- 路線バス：県立大学入口（大文字）バス停（JR岡山駅バスターミナルから約38分）から徒歩15分。
- 岡山自動車道・総社岡山西ICから車で5分。
- 岡山空港からのアクセスも便利。（車で30分）

連絡先 〒719-1197 岡山県総社市窪木111 岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 淵上倫子

（大会事務局）TEL & FAX: 0866-94-2153 E-mail: jscs2006@fhw.oka-pu.ac.jp

日本調理科学会 URL: <http://www.soc.nif.ac.jp/jscs/> 岡山県立大学 URL: <http://www.oka-pu.ac.jp/>



日本調理科学会
平成18年度大会

研究発表要旨集

平成18年9月7日・8日

会場：岡山県立大学

日本調理科学会 平成 18 年度大会

会場：岡山県立大学
〒719-1197 岡山県総社市植木 111 TEL & FAX：0866-94-2153 (大会事務局)

日程：9月7日(木)

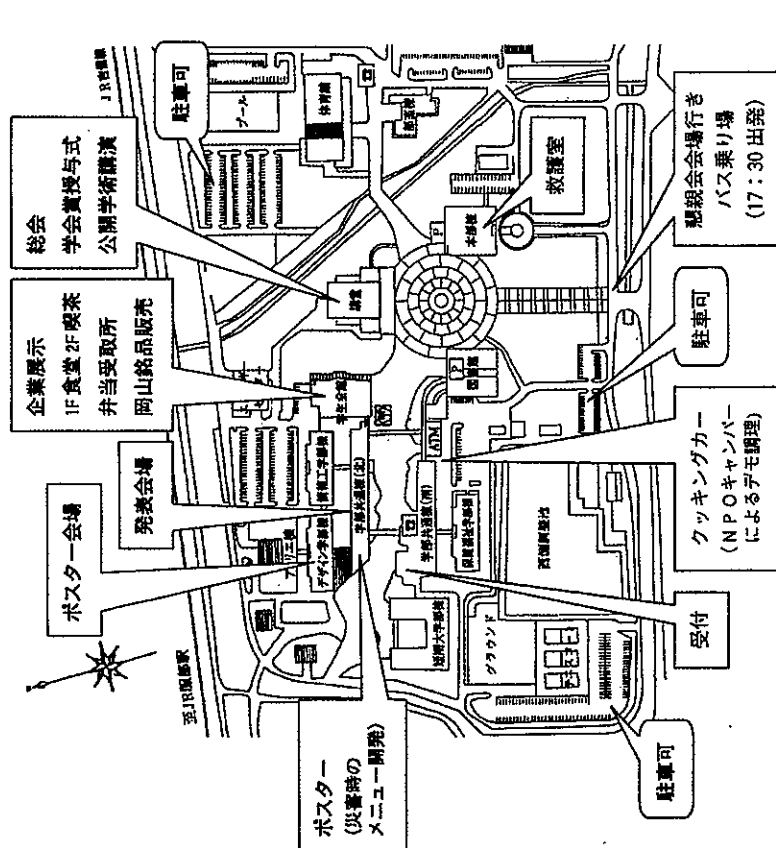
- 9:00～ 受付
9:30～11:30 研究発表
11:30～12:30 ポスターセッション討論時間
※ポスター (災害時のメニュー開発)
※NPOキャンパーによるデモ調理
12:45～13:45 総会・学会賞授与式
14:00～17:00 平成 18 年度文部科学省科学研究費補助金 (研究成果公開促進費) 補助事業
公開学術講演 テーマ「『油脂のおいしさ』と栄養」
I 「食用油脂の機能と健康な食べ方」九州大学・熊本県立大学名誉教授 菅野道廣氏
II 「食用油脂の物性とおいしさ」広島大学大学院生物圏科学研究科教授 佐藤清隆氏
18:30～20:30 懇親会 会場：ホテルグランヴィア岡山
〒700-8515 岡山市東区1番5 TEL: 086-234-7000
※ 公開講演終了後、懇親会場までバスで移動します。

9月8日(金)

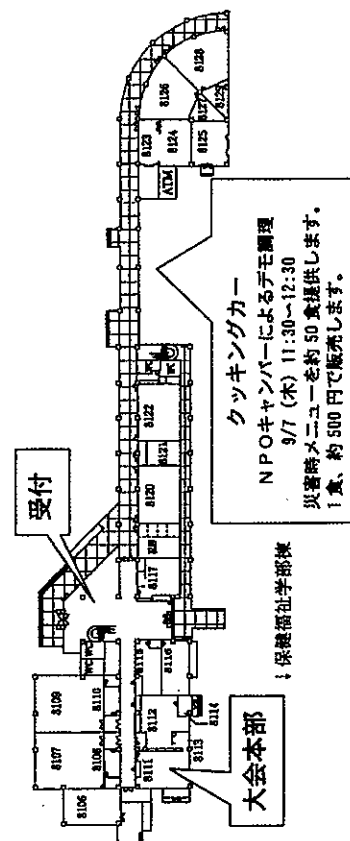
- 8:45～ 受付
9:15～11:30 研究発表
11:45～12:45 ポスターセッション討論時間
13:30～15:30 研究発表
展示：期間中、機器・書籍・食品などの展示を開催しております。
会費：参加費 (研究発表要旨集代金を含む)
前 納：正会員 5,000 円 (当日 5,500 円) 学生会員 1,500 円 (当日 2,000 円)
非会員 (当日のみ 6,000 円)
懇親会費：前納 8,000 円 (当日 9,000 円)
当日申し込みには限りがありますので、できるだけ前納してください。
※ 前納は 8 月 7 日までです。前納された方は、受付にて振込金受領証をご提示下さい。参加証をお渡しします。
※ クッキングカーで災害時メニュー 50 食を提供します。1 食、約 500 円で販売しますのでご利用ください。

(1)

会場見取り図

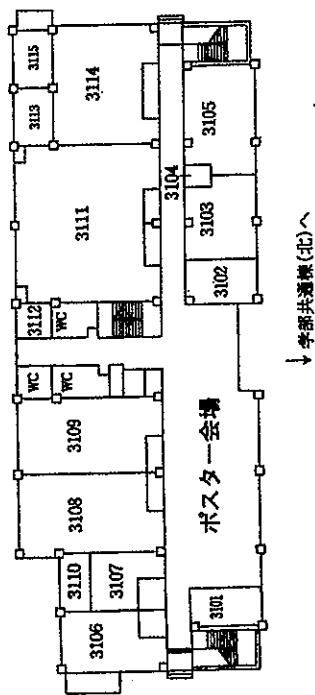


【学部共通棟 (南) 1 階】

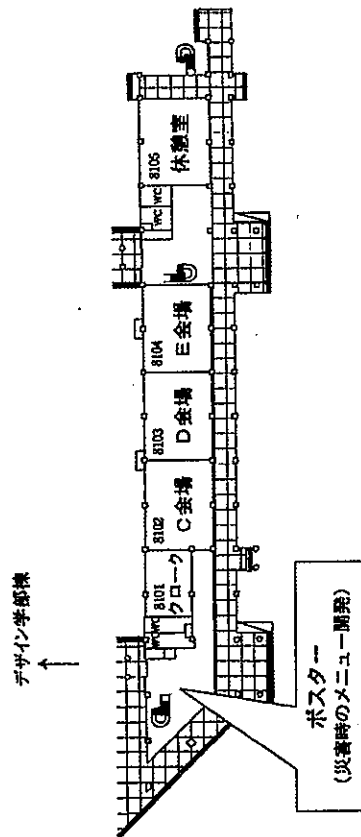


(3)

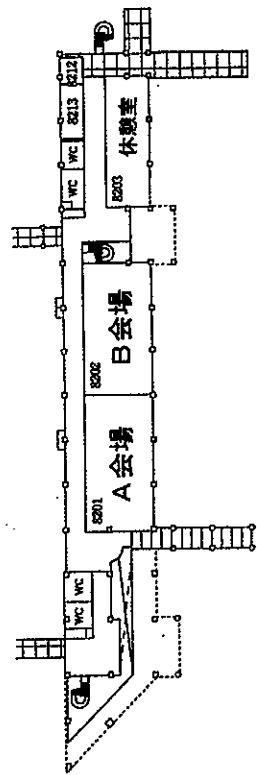
【デザイン学部棟 1 階】



【学部共通棟 (北) 1 階】

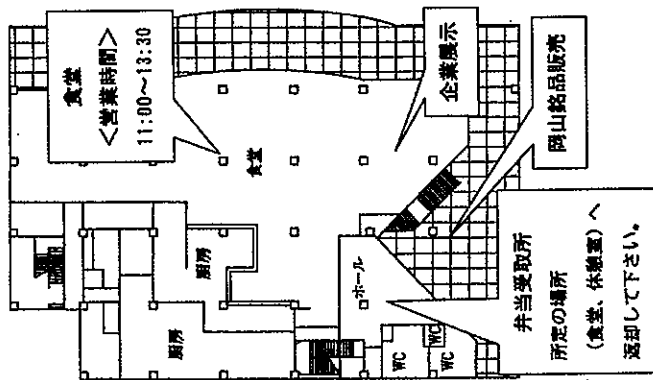


【学部共通棟 (北) 2 階】



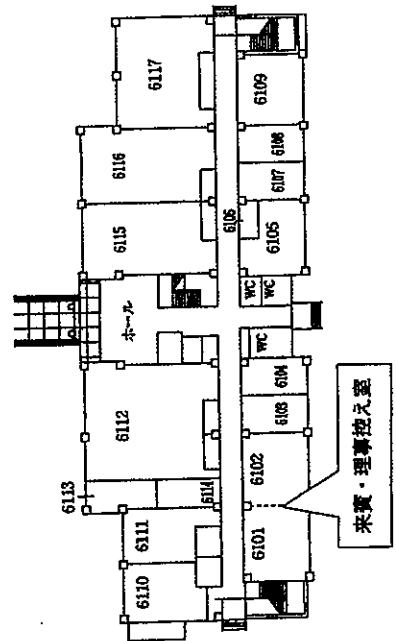
(4)

【学生会館 1 階】



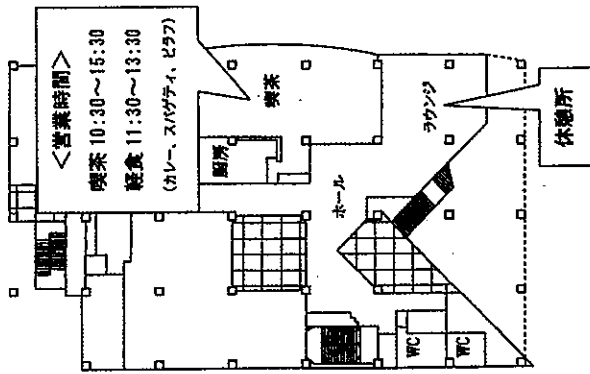
【保健福祉学部棟 1 階】

↑ 学部共通棟 (南) へ



(5)

【学生会館 2 階】



9月7日(木)

	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
9:30~10:30	1A-a1~1A-a4 河野 一世	1B-a1~1B-a4 大越 ひろ	1C-a1~1C-a4 菊崎 泰枝	1D-a1~1D-a4 山本 由喜子	1E-a1~1E-a4 磯部 由香
10:30~11:30	1A-a5~1A-a7 中野 典子	1B-a5~1B-a8 市川 朝子	1C-a5~1C-a8 真部 真里子	1D-a5~1D-a8 松本 祥子	1E-a5~1E-a8 舟木 淳子

11:30~12:30	奇数番号ポスターセッション討論時間	会場: ポスター会場
12:45~13:45	総会・学会賞授与式	会場: 講堂
14:00~17:00	公開学術講演	会場: 講堂 講師: 菅野 道廣氏 講師: 佐藤 清隆氏
18:30~20:30	総総会	会場: ホテルグランヴィア岡山

9月8日(金)

	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
9:15~10:00	2A-a1~2A-a3 福田 輝子	2B-a1~2B-a3 香西 みどり	2C-a1~2C-a3 高村 仁知	2D-a1~2D-a3 早川 文代	2E-a1~2E-a3 長尾 健子
10:00~10:45	2A-a4~2A-a6 安藤 真美	2B-a4~2B-a6 大家 千恵子	2C-a4~2C-a6 大野 佳美	2D-a4~2D-a6 西島 基弘	2E-a4~2E-a6 石田 裕
10:45~11:30	2A-a7~2A-a9 五島 淑子	2B-a7~2B-a9 佐藤 之紀	2C-a7~2C-a9 田村 朝子	2D-a7~2D-a9 森山 三千江	2E-a7~2E-a9 数野 千恵子

11:45~12:45 偶数番号ポスターセッション討論時間 会場: ポスター会場

	A会場	B会場	C会場	D会場	E会場
13:30~14:30	2A-p1~2A-p4 角野 猛	2B-p1~2B-p4 升井 洋至	2C-p1~2C-p4 杉山 久仁子	2D-p1~2D-p4 西畑 すき江	2E-p1~2E-p4 石井 寛枝
14:30~	2A-p5~2A-p7 村山 篤子	2B-p5~2B-p8 新井 映子	2C-p5~2C-p8 津田 淑江	2D-p5~2D-p8 寺本 あい	2E-p5~2E-p8 森高 初恵
終了時間	15:15	15:15	15:30	15:30	15:30

日本調理科学会

会長 畑江 敬子 (和洋女子大学)

日本調理科学会平成18年度大会実行委員会

実行委員長 淵上 倫子 (岡山県立大学)

実行副委員長 今田 節子 (ノートルダム清心女子大学)

<実行委員> (五十音順)

【中国・四国支部】

井川佳子 (広島大学大学院教育研究科), 石川行弘 (鳥取大学地域学部),

大下市子 (安田女子大学), 岡本洋子 (鈴峯女子短期大学), 奥田弘枝 (広島女学院大学),

奥野元子 (島根県立島根女子短期大学), 奥山清美 (福山市立女子短期大学),

加藤みゆき (香川大学教育学部), 金丸芳 (徳島大学総合科学部),

川染節江 (香川県立保健医療大学), 五島淑子 (山口大学教育学部),

小西文子 (高知学園短期大学), 佐藤之紀 (高知女子大学), 高橋啓子 (四国大学生生活科学部),

武田珠美 (聖カタリナ大学), 花井玲子 (宇部フロンティア大学短期大学部),

松島文子 (鳥取短期大学), 峰弘子 (松山東雲短期大学)

【開催地実行委員】

渡辺尚登 (天野実業株式会社), 有田妙子 (岡山学院大学),

野崎信行 (岡山県工業技術センター), 仁宮章夫 (岡山県立福祉高等学校),

有田美知子、久保田恵、治部祐里、比江森美樹、横尾幸子、安川景子 (岡山県立大学),

笠井八重子、山際あゆみ (岡山大学), 加藤保子、藤井俊子、三宅妙子 (川崎医療福祉大学),

大野婦美子、佐藤紀代美、山本奈美 (くらしき作陽大学), 睦五月 (倉敷市立短期大学),

青木三恵子、平野尚子、藤井久美子 (山陽学園短期大学), 藤堂雅恵 (就実大学),

梶谷婦美江 (就実短期大学), 齋藤さな恵、佐々木敦子 (中国学園大学),

林真倫美 (中国短期大学), 笠原賀代子、安藤久子、堀井正治 (ノートルダム清心女子大学),

人見哲子、和田治子 (美作大学), 藤井わか子 (美作大学短期大学部),

寺本あい (関東学院大学, 元・岡山県立大学), 有元祥三, 産本敦子, 西崎純代, 西山恵

<大会事務局>

〒719-1197 岡山県総社市窪木111

岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科内

TEL & FAX 0866-94-2153

<日本調理科学会事務局>

〒112-0006 東京都文京区小日向1-14-7

TEL & FAX 03-6657-3166

印刷所: 岡山大学生生活協同組合ブックストア

日本調理科学会 平成 18 年度大会記録

I. 会期・会場・日程等

会 場：岡山県立大学

日 程：9月7日（木）

9：00～ 受 付

9：30～11：30 研究発表

11：30～12：30 ポスターセッション討論時間

※ ポスター（災害時のメニュー開発）

※ NPO キャンパーによるデモ調理

12：45～13：45 総会・学会賞授与式

14：00～17：00 平成 18 年度文部科学省科学研究費
補助金〔研究成果公開促進費〕補助
事業 公開学術講演
テーマ「“油脂のおいしさ”と栄養」

18：30～20：30 懇親会

会場：ホテルグランヴィア岡山

9月8日（金）

8：45～ 受 付

9：15～11：30 研究発表

11：45～12：45 ポスターセッション討論時間

13：30～15：30 研究発表

展 示：期間中、機器・書籍・食品などを展示

II. 大会参加者数

正会員：398 名，学生会員：57 名，賛助会員：16 名，
会員外：71 名，招待者：2 名

III. 総 会

平成 18 年度日本調理科学会総会が岡山県立大学において
的場副会長の司会で開催された。なお委任状を含め定員
数に達したので総会は成立した。

1. 開会の辞 的場副会長

2. 議長挨拶 畑江会長

3. 会場校挨拶 岡山県立大学学長 三宮信夫

4. 議 事

第 1 号議案 平成 17 年度 事業報告承認に関する件
(茂木理事)

以下の報告が承認された。

1. 庶務関係

(1) 会員の状況（17.12.31 現在）

正会員 1,400 名，学生会員 63 名，団体会員 246 団体，
賛助会員 62 団体，名誉会員 4 名，顧問 1 名

(2) 大会の開催

日本調理科学会平成 17 年度大会

平成 17 年 9 月 13 日（火），14 日（水）

朱鷺メッセ（新潟コンベンションセンター）

(3) 研究の奨励及び研究業績等の表彰

学会賞 1 名，奨励賞 1 名，功労賞 6 名の表彰

(4) 会議の開催

1) 日本調理科学会総会

平成 17 年 9 月 13 日（火）

朱鷺メッセ（新潟コンベンションセンター）

2) 理 事 会 3 回

3) 評 議 員 会 1 回

4) 編集委員会 5 回

5) 学会賞選考委員会 2 回

2. 企画・広報関係

(1) 学会誌の発行

「日本調理科学会誌」第 38 巻 1 号～6 号 年 6 回発
行 A4 判 第 1 号 2,100 部，第 2 号 2,000 部，第 3
～6 号 1,900 部

(2) 「総合調理科学事典」の改訂

3. 渉外関係

日本学術会議第 6 部会

家政学研究連絡委員会 第 19 期第 6～8 回委員会出席
シンポジウム「支える力を育むために一家政学からの
提言―」共催（5 月 28 日）

栄養・食糧科学研究連絡委員会第 19 期第 4 回委員会
出席

4. 研究委員会関係

災害時のメニュー開発に関する研究委員会は報告書を作
成

IH に関する研究委員会は活動を行った

5. 編集・刊行関係

論文投稿状況（17.1.1～17.12.31）

報文 32 編，ノート・資料 20 編・クッキングルーム 1 編，
計 53 編

6. 支部関係

(1) 東北・北海道

6 月 25 日 支部例会及び講演会開催（岩手県平泉町）
試食会「毛越寺の精進・餅料理」

講演会「毛越寺有形無形文化財伝承ユネスコ世界遺産
本登録に向けて」講師：南洞頼賢氏

9 月 8 日 支部総会・講演会・研究発表会開催（郡山

女子大学)

講演会「清涼飲料水—特にミネラルウォーター類の性状について」 講師：菅原龍幸氏

(2) 関東

7月16日 支部総会及び講演会開催（東京農業大学）

講演Ⅰ「食育の現場から」 講師：山岡徳次氏

講演Ⅱ「食品工場及び厨房衛生管理の現状と対策」

講師：池亀公和氏

9月13,14日 平成17年度日本調理科学会大会開催（新潟朱鷺メッセ）

(3) 東海・北陸

3月12日 支部総会・講演会・交流会開催（東海学園大学）

講演会「スポーツとエネルギー代謝」

講師：宮村實晴氏

7月9日 第6回研究発表会及び交流会開催（名古屋女子大学）

(4) 近畿

5月14日 支部総会及び講演会開催（アーバネックス備後町ビル：大阪）

講演Ⅰ「現代フランス料理事情—調理法の視点から」

講師：肥田順氏

講演Ⅱ「“旨い”の温故知新」 講師：森友彦氏

7月9日 第32回支部研究発表会開催（畿央大学）

10月8日 研究会122

講演Ⅰ「過熱水蒸気の調理への応用」

講師：門馬鉄也氏

講演Ⅱ「電磁（IH）調理器について」

講師：弘田泉生氏

9～12月 地区分科会および研究分科会開催

(5) 中国・四国

9月30日 郷土料理研究会開催（愛媛県松山市）

10月1日 支部総会及び講演会開催（松山東雲学園100周年記念館）

講演Ⅰ「雑穀から開けてきた米の時代」

講師：近藤日出男氏

講演Ⅱ「穀物の多様性」 講師：牧秀宣氏

(6) 九州

2月19日 講演会及び試食会開催（熊本県健康センター）

講演「乳酸菌が切り拓く食と健康」

講師：松崎弘美氏

試食会「旬の食材での海鮮料理」

6月11,12日 支部総会・講演会・研究発表会・試食会・見学会開催（大分県日田市）

講演「おいしい水の話～天然水大評判の時代に～」

講師：川野田實夫氏

試食会「三隅川に浮かぶ屋形船で鵜飼を見ながらの宴」

見学会「小鹿田焼きの窯元と豆田地区を訪ねて」

第2号議案 平成17年度会計報告承認に関する件（木村理事）

監査報告（角野監事）

平成17年1～12月の収支決算報告を承認（学会誌第39巻第1号に掲載済）

第3号議案 平成19年度事業計画（案）承認に関する件（今田理事）

以下の事業計画（案）が承認された。

1. 研究発表会・講演会等の開催

(1) 日本調理科学会大会

期 日 平成19年8月30日（木）、31日（金）

開催地 お茶の水女子大学（関東支部運営）

内 容 1) 平成19年度 通常総会
2) 学会賞の授与
3) 研究発表・シンポジウム
4) 創立40周年記念行事
5) その他

(2) 支部会

1) 東北・北海道

6月 支部総会・講演会・試食会及び研究発表会開催（山形）

2) 関東

7月 支部総会・講演会開催

8月 平成19年度日本調理科学会大会開催（お茶の水女子大学）

3) 東海・北陸

3月 支部総会・講演会・交流会開催（椋山学園大学）

7月 研究発表会開催（名城大学）

4) 近畿

4月 支部総会・講演会開催

7月 支部研究発表会開催

5) 中国・四国

10月 支部総会・講演会開催（島根県）

6) 九州

2月 講演会・試食会開催（長崎県）

6月 支部総会および講演会・研究発表会・試食会開催

翌日見学会（福岡県）

2. 学会誌・その他の図書の発行

『日本調理科学会誌』

第40巻1号～6号 年6回発行 A4判、各1,900部

3. 研究の奨励及び表彰

学会賞、奨励賞、功労賞の表彰

4. 常置委員会

(1) 学会誌等の編集・出版に関する編集委員会

(2) インターネット・ホームページ等の運用・管理に

関する情報管理委員会

5. 研究委員会

災害時のメニュー開発に関する研究委員会

6. 関連学会等との連絡及び協力

- (1) 日本学術会議協力学術研究団体として活動を行う
- (2) 次の学協会等との事業の共催、学会誌の交換及び情報の交換等を行う

(社)日本家政学会, 日本家庭科教育学会, (社)日本食品科学工学会, 日本食生活学会, 日本食品保蔵科学会, 日本応用糖質科学会, (社)日本食品衛生学会, (社)日本栄養・食糧学会, (社)日本農芸化学会, 日本栄養改善学会, 日本官能評価学会, (社)日本栄養士会, (社)全国調理師養成施設協会, 食品の物性シンポジウム

第4号議案 平成19年度収支予算(案)承認に関する件(河辺理事)

別掲(41ページ)の予算が承認された。

5. 次期開催地支部長挨拶 大越関東支部長

6. 閉会の辞 的場副会長

IV. 学会賞授与式

進行

長尾選考委員

学会賞選考経過報告

江原選考委員長

下記の方々に学会長より賞状と記念品が授与された。

学会賞授与

- (1) 奨励賞 平島円氏

「澱粉糊の調理特性に及ぼす呈味物質の影響」

響」

- (3) 功労賞 加田 静子氏

(五十音順) 長尾 精一氏

畑 明美氏

山 埜 圭子氏

畑江会長のお祝いの言葉に続き、受賞者を代表して長尾精一氏が挨拶された。

V. 公開学術講演

平成18年度文部科学省科学研究費補助金〔研究成果公開促進費〕補助事業

テーマ「“油脂のおいしさ”と栄養」

I 「食用油脂の機能と健康な食べ方」

九州大学・熊本県立大学名誉教授 菅野道廣氏

II 「食用油脂の物性とおいしさ」

広島大学大学院生物圏科学研究科教授 佐藤清隆氏

VI. 研究発表会

2日間にわたり、189件の研究発表が行われ、熱心に討論がなされた。

VII. 懇親会

平成18年9月7日(木)18時半よりホテルグランヴィア岡山にて開催された。来賓に岡山県立大学学長 三宮信夫氏、その他来賓各位、及び受賞者をお迎えし、会員関係者250名余が参加し、和やかに行われた。

一般社団法人
法

日本調理科学会

平成26年度大会

会期

平成26年8月29日金 30日土

会場

県立広島大学 広島キャンパス

〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71

広島駅より市内電車広島港(宇品)行きにて「県病院前」下車、徒歩7分

公開学術
講演会

8月29日金 14:30~17:00

「食べ物のおいしさを探求する
—味覚と物性に関する研究の進化と展望—」

講演1 「口腔内消化管の味受容からみた食べ物のおいしさ与健康との関わり」

二ノ宮 裕三 氏 九州大学大学院 教授

講演2 「おいしさを決める食品のテクスチャー」

神山 かおる 氏 (独)農業・食品産業技術総合研究機構 上席研究員

学術講演会は一般公開です(入場無料)。市民、大学生、高校生の皆様のご参加をお待ちしております。

8月29日金 9:30~17:00

研究発表(口頭、ポスター)、学術講演会、
事業報告会、学会賞授与式、展示(機器・書籍など)、
特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」委員会主催 勉強会
懇親会(ANAクラウンプラザホテル広島)

18:00~20:00

8月30日土 9:00~15:00

研究発表(口頭、ポスター)、展示(機器・書籍など)
加熱調理研究委員会主催 勉強会「加熱調理の移動現象論」
NPOキャンパーによる災害時デモ調理・活動報告会
支部特別企画

「食べ物のおいしさを探求する—調理素材としての加工・半加工食品—」

後援：広島県教育委員会、広島市教育委員会、広島市食育推進会議、広島県栄養士会、中国新聞社、
公益財団法人広島観光コンベンションビューロー、県立広島大学

日本調理科学会 平成26年度大会実行委員会 大会会長 佐藤 之紀、実行委員長 岡本 洋子

事務局：〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71 県立広島大学 健康科学科 杉山 寿美 E-Mail: cooking@pu-hiroshima.ac.jp

日本調理科学会 URL: <http://www.jscs.ne.jp>



一般社団法人 日本調理科学会 平成26年度大会

研究発表要旨集

平成26年8月29日・30日

県立広島大学 広島キャンパス

一般社団法人日本調理科学会平成26年度大会のご案内

会場：県立広島大学 広島キャンパス (〒734-8558 広島市南区宇品東 1-1-71)
(事務局 県立広島大学 健康科学科 TEL:082-251-9807 E-Mail:cookery@pu-hiroshima.ac.jp)

日程：

8月29日(金) 受付：8:30～ (前納された方は、「郵便振替払込受領証」を提示下さい。参加証等をお渡しいたします。また、9:00-9:30 は、受付が大幅に滞りすることが予想されます。受付はあらかじめ目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 (提示時間 10:00～16:00)

11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間 (提示時間 10:00～16:00)

12:00～13:00 総会 次世代に伝える 日本食の家庭料理研究委員会 主催

12:00～13:00 ランチョンセミナー ポツカサッポロフーズ&ビレッジ(株)「レモンの健康効果と調理への活用方法」

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 学術講演会「食べ物のおいしさを追求する - 味覚と物性に関する研究の進化と展望 -」

講演1 口内消化管の味受容からみた食べ物のおいしさと健康との関わり

九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学分野 主任教授 二ノ宮裕三 氏

講演2 おいしさを決める食品のテクニクス

(株)農業・食品産業技術総合研究機構 食品機能研究領域 上席研究員 神山かおる 氏

質疑応答 (座長：安田女子大学 教授 井川佳子、福山大学 教授 瀬上倫子)

質疑応答

10:00～16:00 食品・機器などの展示、書籍展示販売

18:00～20:00 総会 ANA クラウンプラザホテル広島 (受付 17:30～)

(広島市中区中町 7-20, TEL:082-241-1111)

8月30日(土) 受付：8:30～ (前納された方は、「郵便振替払込受領証」を提示下さい。参加証等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 (提示時間 10:00～15:00)

11:25～11:55 ポスターセッション 偶数番号討論時間 (提示時間 10:00～15:00)

12:00～13:00 総会 加糖調理研究委員会 主催

講演 加糖調理の移動現象論 - 調理科学と化学工学のアナロジー -

神戸大学大学院工学研究科 応用化学専攻 教授 大村直人 氏

12:00～13:00 ランチョンセミナー (株)林原「トレハロースで美味しく健康に！」

12:00～13:00 NPO キャンペーターによる災害時デモ調理

13:00～13:30 NPO キャンペーター活動報告会

13:30～14:45 口頭発表

10:30～14:30 支部特別企画「食べ物のおいしさを追求する - 調理素材としての加工・半加工食品 -」

10:00～15:00 食品・機器などの展示、書籍展示販売

会場：参加費(研究発表要旨集代金を含む)

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

総会会場(総会の当日参加は、事前申し込みの状況により、受け付けられない場合があります)

前納：正会員 9,000 円 学生会員 5,000 円

当日：正会員 11,000 円 学生会員 6,000 円 非会員 12,000 円

[illegible]

【市内電車】5番線 広島港(宇品)行きにて、「県病院前」下車、徒歩7分(県病院、宇品郵便局を右手に通り過ぎ、まっすぐお進みください)

*タクシー利用の場合、約15分

【市内電車】1,3番線 広島港(宇品)行きにて、
「県病院前」下車、徒歩7分

【バス】 広電バス「12 号線(仁保沖町行き)」にて「県立広島大学前(広島キャンパス)」下車、徒歩 1 分

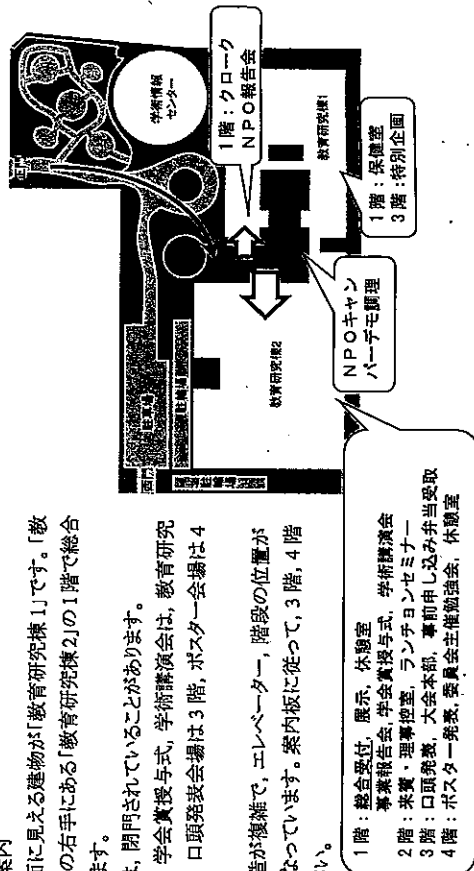
【市内電車】1, 5 番線 広島駅行き、または 3 番線 広島西広島(己斐)行きにて「県病院前」下車、徒歩 7 分
広島空港から……(広島駅まで約 45 分)

「各会場の案内」

「教
育研究棟1」の右手にある「教育研究棟2」の1階で総合
受付を行います。

棟2の1階、口頭発表会場は3階、ポスター会場は4階です。

建物内の構造が複雑で、エレベーター、階段の位置がわかりづらくなっています。案内板に従って、3階、4階へ移動ください。



学生会場(県立広島大学広島キャンパス)から、學術講演会後に、送迎バスを用意しております。

[illegible]

会場および座長一覧表

8月29日(金)

口頭発表	【 2棟3階 】				
	A会場 (2336小講義室)	B会場 (2333小講義室)	C会場 (2321中講義室)	D会場 (2317中講義室)	E会場 (2313中講義室)
9:30~10:45					
座長 (9:30~10:15)	1A-a1~1A-a3 三成由美	1B-a1~1B-a3 宮下ひろみ	1C-a1~1C-a3 藤井恵子	1D-a1~1D-a3 長尾慶子	1E-a1~1E-a3 吉田薫子
座長 (10:15~10:45)	1A-a4~1A-a5 和泉真喜子	1B-a4~1B-a5 久保加織	1C-a4~1C-a5 新井映子	1D-a4~1D-a5 小川恵子	1E-a4~1E-a5 小西史子

10:55~11:25	ポスターセッション 奇数番号討論時間	【 2棟4階 】			
11:25~11:55	ポスターセッション 偶数番号討論時間	【 2棟4階 】			

12:00~13:00	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				
	ランチョンセミナー (ポッカサッポロフード&ビレレッジ株式会社)				
	講演 レモンの健康効果と調理への活用方法				
	講師 県立広島大学 生命環境学部 教授 武藤徳男氏				
	ポッカサッポロフード&ビレレッジ(株) 研究開発本部 平光正典氏				

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	学術講演会				
	「食べ物のおいしさを追求する - 味覚と物性に関する研究の進化と展望 -」				
	講演1 口腔内消化管の味覚受容からみた食べ物のおいしさと健康との関わり				
	九州大学大学院歯学部 口腔機能解析学分野 主幹教授 二ノ宮裕三氏				
	講演2 おいしさを決める食品のテクスチャー				
	(油) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品機能研究領域 上席研究員 神山かおる氏				

18:00~20:00	懇親会(受付 17:30~)				
-------------	----------------	--	--	--	--

10:00~16:00	ポスター提示				
	食品・機器などの展示、書籍展示販売				

【 2棟4階 】					
【 2棟1階 】					

8月30日(土)

口頭発表	【 2棟3階 】				
	A会場 (2336小講義室)	B会場 (2333小講義室)	C会場 (2321中講義室)	D会場 (2317中講義室)	E会場 (2313中講義室)
9:15~10:45					
座長 (9:15~10:00)	2A-a1~2A-a3 磯部由香	2B-a1~2B-a3 名倉秀子	2C-a1~2C-a3 今井悦子	2D-a1~2D-a3 島田和子	2E-a1~2E-a3 和泉秀彦
座長 (10:00~10:45)	2A-a4~2A-a6 杉山久仁子	2B-a4~2B-a6 秋永優子	2C-a4~2C-a6 平尾和子	2D-a4~2D-a6 高橋智子	2E-a4~2E-a6 安藤真美

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 加熱調理の移動現象論 - 調理科学と化学工学のアナロジー -				
	神戸大学大学院工学研究科 応用化学専攻 教授 大村直人氏				
	ランチョンセミナー (株式会社 林原)				
	講演 トレハロースで美味しく健康に! (トレハロースを使用したお弁当)				
	株式会社 林原 糖質事業本部 エンブラザグ山ラボ チームリーダー 西田毅弘氏				
	NPO 法人キャンパンによる災害時デモ調理				

13:00~13:30	NPO 法人キャンパン活動報告				
-------------	-----------------	--	--	--	--

口頭発表	【 2棟3階 】				
	A会場 (2336小講義室)	B会場 (2333小講義室)	C会場 (2321中講義室)	D会場 (2317中講義室)	E会場 (2313中講義室)
13:30~14:45					
座長 (13:30~14:00)	2A-p1~2A-p2 山下浩子	2B-p1~2B-p2 飯田文子	2C-p1~2C-p2 綾部園子	2D-p1~2D-p3 久木野睦子	2E-p1~2E-p2 川崎寛也
(D会場: 13:30~14:15)					
座長 (14:00~14:45)	2A-p3~2A-p5 高村仁知	2B-p3~2B-p5 真部真里子	2C-p3~2C-p5 平島円	2D-p4~2D-p5 坂口守彦	2E-p3~E-p5 菊崎素枝
14:15~14:45					

10:30~14:30	支部特別企画「食べ物のおいしさを追求する - 調理素材としての加工・半加工食品 -」				
	加工・半加工食品と生鮮食品の調理特性の違いを把握し、その利点や工夫点を明確化すること が、実際的かつ新たな視点の調理学研究につながるかと考え、加工・半加工食品を利用した「和 食」の試食と製品展示を行います。				

10:00~15:00	ポスター提示				
	食品・機器などの展示、書籍展示販売				

【 2棟4階 】					
【 2棟1階 】					

実行委員会名簿

一般社団法人日本調理科学会

会長 大越 ひろ (日本女子大学)

一般社団法人日本調理科学会平成28年度大会実行委員会

大会会長 佐藤 之紀 (県立広島大学)
 実行委員長 岡本 祥子 (鈴妻女子短期大学)
 実行副委員長 杉山 純美 (県立広島大学)

中国・四国支部実行委員(五十音順)

青木 三恵子 (山陽学園短期大学)
 宇高 順子 (愛媛大学)
 亀岡 恵子 (松山東雲短期大学)
 久保田 賢 (高知大学)
 五島 淑子 (山口大学)
 田村 隆教 (高知学園短期大学)
 野崎 信行 (岡山県工業技術センター)
 松島 文子 (鳥取短期大学)
 山下 広美 (岡山県立大学)
 石田 千津恵 (鳥取県立大学短期大学部)
 大野 姉美子 (くらしき作楽大学)
 加藤 みゆき (香川大学)
 櫻井 菜穂子 (宇都宮リベラル大学短期大学部)
 高橋 啓子 (四国大学)
 次田 一代 (香川短期大学)
 藤井 わか子 (美作大学短期大学部)
 松下 純子 (徳島文理大学短期大学部)

開催地実行委員(五十音順)

浅井 智子 (県立広島大学)
 石井 香代子 (福山大学)
 市川 知美 (広島女学院大学)
 上岡 はつみ (安田女子大学)
 上野 真理 (広島国際大学)
 奥田 弘枝 (広島女学院大学(非))
 角田 美紀子 (県立広島大学)
 栢下 淳 (県立広島大学)
 北林 佳織 (比治山大学)
 木村 留美 (広島文教女子大学)
 栗田 寛子 (福山大学)
 坂井 真奈美 (鈴妻女子短期大学)
 高橋 知佐子 (福山大学)
 野村 希代子 (広島女学院大学)
 藤原 久子 (広島文教女子大学)
 瀬上 倫子 (福山大学)
 村上 和保 (広島女学院大学)
 行友 圭子 (広島大学)
 山口 茅子 (福山大学)
 渡部 佳美 (広島女学院大学)
 井川 佳子 (安田女子大学)
 石橋 ちなみ (広島大学)
 伊藤 歩 (広島大学)
 上野 聡 (広島大学)
 大下 市子 (安田女子大学)
 滝切 弘子 (広島文化学園短期大学(非))
 上村 芳枝 (比治山大学)
 菊谷 遥香 (県立広島大学)
 木村 安美 (福山大学)
 倉田 美恵 (福山市立大学)
 小長谷 紀子 (安田女子大学)
 塩田 良子 (鈴妻女子短期大学)
 谷本 昌太 (県立広島大学)
 野村 知未 (広島女学院大学)
 政田 圭子 (鈴妻女子短期大学)
 前田 ひろみ (広島文化学園短期大学)
 村田 美穂子 (広島文化学園短期大学)
 山縣 蒼志江 (県立広島大学)
 望月 てる代 (広島大学)

開催校協力委員(五十音順)

佐野 尚美 (県立広島大学)
 森脇 弘子 (県立広島大学)
 中瀬古 哲 (県立広島大学)
 柳田 裕子 (県立広島大学)

一般社団法人日本調理科学会平成28年度大会事務局

〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71 県立広島大学 健康科学科 TEL/FAX 082-251-9807

一般社団法人日本調理科学会事務局

〒112-0012 東京都文京区大塚3-36-5 長崎ビル3階 TEL/FAX 03-6657-3166

一般社団法人日本調理科学会 平成 26 年度大会記録

I. 会期・会場・日程等

会 場：県立広島大学 広島キャンパス

日 程：

8月29日（金）

- 8：30～ 受付
- 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
- 12：00～13：00 勉強会 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理研究委員会主催
- 12：00～13：00 ランチョンセミナー ポッカサッポロフード & ビバレッジ（株）「レモンの健康効果と調理への活用方法」
- 13：15～14：15 事業報告会・学会賞授与式
- 14：30～17：00 学術講演会 「食べ物のおいしさを探求する—味覚と物性に関する研究の進化と展望—」
- 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 ANA クラウンプラザホテル広島

8月30日（土）

- 8：30～ 受付
- 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 勉強会 加熱調理研究委員会主催「加熱調理の移動現象論—調理科学と化学工学のアナロジー—」
- 12：00～13：00 ランチョンセミナー （株）林原「トレハロースで美味しく健康に！」
- 12：00～13：00 NPO キャンパーによる災害時デモ調理
- 13：00～13：30 NPO キャンパー活動報告会
- 13：30～14：45 口頭発表
- 10：30～14：30 支部特別企画「食べ物のおいしさを探求する—調理素材としての加工・半加工食品—」

10：00～15：00 食品・機器などの展示、書籍展示販売

II. 大会参加者数

正会員 422 名、学生会員 71 名、非会員 66 名、本部招待者 40 名（賛助会員 21 団体、27 名）、支部招待者 4 名、大会協力企業招待者 12 名 計：615 名

III. 事業報告会

平成 26 年度事業報告会が行われた。

1. 開会の辞 石井副会長
2. 会長挨拶 大越会長
3. 会場校挨拶 県立広島大学 中村健一学長
4. 報 告 香西副会長
 - 1) 平成 25 年度事業報告について
 - 2) 平成 26 年度事業計画について
 - 3) 平成 26 年度収支予算について
5. 名誉会員の表彰 畑江敬子氏 大越会長
6. 時期開催地支部長挨拶 今井関東支部長
7. 閉会の辞 石井副会長

IV. 学会賞授与式

平成 26 年度学会賞授与式が行われた。

1. 開式の辞 長野副会長
2. 学会賞選考経過報告 香西選考委員長
- 学会賞授与 大越会長
 - (1) 学会賞 大喜多祥子氏
「オープン焼成菓子の品質形成要因に関する研究」
 - (2) 奨励賞 栗田寛子氏
「柑橘類の調理加工特性に関する研究」
 - (3) 功労賞 江原 絢子氏
成田 美代氏
比護 和子氏
淵上 倫子氏
的場 輝佳氏
3. お祝いの言葉 大越会長
4. 受賞者挨拶 大喜多祥子氏
5. 閉式の辞 長野副会長

V. 学術講演会

テーマ

「食べ物のおいしさを探求する一味覚と物性に関する研究の進化と展望」

講演 1. 口腔内消化管の味受容からみた食べ物のおいしさと健康との関わり

九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学分野／
九州大学味覚・嗅覚センサ研究開発センサー

主幹教授 二ノ宮裕三氏

講演 2. おいしさを決める食品のテクスチャー

(独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合
研究所 食品機能研究領域 上席研究員
神山かおる氏

参加者数 大会参加者：440 名，一般参加者：35 名

VI. 研究発表会

2 日間にわたり，口頭発表 80 件，ポスター発表 131 件の研究発表が行われ，熱心に討議がなされた。

VII. 勉強会，ランチョンセミナー，NPO キャンパー，支部特別企画

参加者数：勉強会 両日とも約 150 名，ランチョンセミ

ナー 両日とも約 90 名，NPO キャンパー 約 100 名，
NPO キャンパー報告会 約 30 名，支部特別企画 約 160 名

VIII. 展示・書籍展示販売，

食品・機器などの展示（出展社数：23 社，52 名）および書籍展示販売が行われた。

IX. 懇親会

8 月 29 日（金）18 時より，ANA クラウンプラザホテル広島にて開催した。来賓に，県立広島大学学長中村健一先生，その他来賓各位および受賞者をお迎えし，和やかに行われた。

参加者：246 名（招待者 22 名含む）

X. その他

平成 26 年度大会では，広島土砂災害の一日も早い復旧を願って「募金箱」を設置し，義援金を募った。参加者から 210,253 円の協力が得られたので，一般社団法人日本調理科学会として，広島市へ寄付した。



一般社団法人 日本調理科学会 2023年度大会

おいしさの複雑さの解明と共創
ー持続可能な食を導く調理科学ー

会 期

2023年9月9日(土)10日(日)

会 場

県立広島大学 広島キャンパス

〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71

広島駅より市内電車広島港(宇品)行きにて「県病院前」下車、徒歩7分

公開学術シンポジウム 9月9日 13:40～

調理過程で作り出されるおいしさの解明
ー多成分・多相構造への挑戦ー

峯木真知子 氏 (東京家政大学大学院)
吉村 美紀 氏 (兵庫県立大学)
小林 理恵 氏 (東京家政大学)
大石 恭子 氏 (和洋女子大学)
柴田奈緒美 氏 (岐阜大学)

特別講演 9月9日 11:20～

近代料理書で読む日本の食卓150年史
ー明治・大正期を中心にー

東四柳祥子 氏 (梅花女子大学)

公開学術講演 9月10日 10:40～

おいしさを引き出すコクの科学
ー調理過程におけるコクの生成機構と活用ー

西村 敏英 氏 (女子栄養大学)

教育講演 9月10日 13:20～

健康な社会を支える調理科学と食文化

丹生希代美 氏 (広島赤十字・原爆病院)
山根 直美 氏 (呉市立昭和北小学校)

※「公開学術シンポジウム」「公開学術講演」はどなたでもご参加いただけます
※中学生、高校生、大学生、広島県・広島市教育職員、広島県栄養士会会員の皆様は「特別講演」「教育講演」もご参加いただけます

無料

2023年9月9日(土)

研究発表 (口頭、ポスター)
公開学術シンポジウム, 特別講演
災害時メニュー開発に関わる研究委員会 説明会
特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
事業報告会 学会賞授与式 展示・書籍販売
学術交流会 (ANA クラウンプラザホテル広島)

2023年9月10日(日)

研究発表 (口頭・ポスター)
公開学術講演, 教育講演
企業セミナー
特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
// 連絡会
展示・書籍販売

後援：広島県、広島県教育委員会、広島市、広島市教育委員会、公益社団法人広島県栄養士会、中国新聞社
公益財団法人広島観光コンベンションビューロー、生活科学系コンソーシアム、県立広島大学

日本調理科学会 2023 年度大会 実行委員会 実行委員長 杉山 寿美

事務局：〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71 県立広島大学 健康科学コース 古田 歩 E-Mail:cooking@pu-hiroshima.ac.jp





一般社団法人 日本調理科学会 2023年度大会

おいしさの複雑さの解明と共創
— 持続可能な食を導く調理科学 —

会期

2023年9月9日(土)10日(日)

会場

県立広島大学 広島キャンパス

〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71

広島駅より市内電車広島港(宇品)行きにて「県病院前」下車、徒歩7分

公開学術シンポジウム
9月9日 13:40～

調理過程で作られるおいしさの解明
— 多成分・多相構造への挑戦 —

峯木眞知子氏 (東京家政大学大学院)
吉村 美紀氏 (兵庫県立大学)
小林 理恵氏 (東京家政大学)
大石 恭子氏 (和洋女子大学)
柴田奈緒美氏 (岐阜大学)

特別講演
9月9日 11:20～

近代料理書で読む日本の食卓150年史
— 明治・大正期を中心に —
東四柳祥子氏 (梅花女子大学)

公開学術講演
9月10日 10:40～

おいさを引き出すコクの科学
— 調理過程におけるコクの生成機構と活用 —
西村 敏英氏 (女子栄養大学)

教育講演
9月10日 13:20～

健康な社会を支える調理科学と食文化
丹生希代美氏 (広島赤十字・原爆病院)
山根 直美氏 (呉市立昭和北小学校)

無料

※「公開学術シンポジウム」「公開学術講演」はどなたでもご参加いただけます

※中学生、高校生、大学生、広島県・広島市教育職員、広島県栄養士会会員の皆様は「特別講演」「教育講演」もご参加いただけます

2023年9月9日(土)

研究発表 (口頭、ポスター)
公開学術シンポジウム、特別講演
災害時メニュー開発に関わる研究委員会 説明会
特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
事業報告会 学会賞授与式 展示・書籍販売
学術交流会 (ANA クラウンプラザホテル広島)

2023年9月10日(日)

研究発表 (口頭・ポスター)
公開学術講演、教育講演
企業セミナー
特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
連絡会
展示・書籍販売

後援：広島県、広島県教育委員会、広島市、広島市教育委員会、公益社団法人広島県栄養士会、中国新聞社
公益財団法人広島観光コンベンションビューロー、生活科学系コンソーシアム、県立広島大学

日本調理科学会 2023 年度大会 実行委員会 実行委員長 杉山 寿美

事務局：〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71 県立広島大学 健康科学コース 古田 歩 E-Mail:cooking@pu-hiroshima.ac.jp





一般社団法人 日本調理科学会
2023年度大会

研究発表要旨集

2023年9月9日・10日

県立広島大学 広島キャンパス

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会のご案内

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会を【おいしさの複雑さの解明と共創一持続可能な食を築く調理学】をテーマとして、下記の通り開催いたします。

会 場：県立広島大学 広島キャンパス（〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71）
広島駅より市内電車（広島港（宇品）行き）にて「島病院前」下車、徒歩7分
会場への詳細な経路は、県立広島大学ホームページをご覧ください。

大会ホームページ URL : <https://confilias.jp/ajscs2023>

日 程：9月9日（土）
8：40～ 受付（9：00以降は混雑が予測されます。お早目にお済ませください）。
9：25～11：10 研究発表（口頭発表）
11：20～12：20 特別講演「近代料理で読む日本の食卓150年史—明治・大正期を中心に—」講師：東四柳祥子氏（梅花女子大学）、オーガナイザー：村田美穂子氏（広島文化学園短期大学）
12：45～13：30 一般社団法人 日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式
13：40～15：20 公開学術シンポジウム「調理学で作り出されるおいしさの解明—多成分・多相構造への挑戦—」シンポジスト：基永真知子氏（東京家政大学大学院）、吉村美紀氏（長崎県立大学）、小林理恵氏（東京家政大学）、大石恭子氏（和洋女子大学）、柴田奈緒美氏（岐阜大学）、オーガナイザー：岡本洋子氏（元）広島修道大学
15：30～16：30 研究発表（ポスターセッション）
特別企画「多様な調理学と家庭料理の伝承」情報交換会
・ポスター掲示時間 10：30～16：30
16：40～17：30 災害時メニュー開発に関する研究委員会 説明会
18：30～20：30 学術交流会 ANA クラウンプラザホテル広島（広島市中区中町7-20）
10：00～16：30 食品・機器などの展示、書籍展示販売

9月10日（日）
8：30～ 受付
9：00～10：30 研究発表（口頭発表）
10：40～12：10 公開学術講演「おいしさを引き出すコクの科学—調理学におけるコクの生成機構と活用—」講師：西村敏英氏（女子栄養大学）、オーガナイザー：谷本昌太氏（県立広島大学）
12：40～13：10 企業セミナー（ポッカサッポロフード&ビレージ（株）/（株）山崎）
13：20～14：20 教育講演「健康な社会を支える調理学と食文化」講師：丹生希代美氏（広島赤十字・原爆病院）、山根直美氏（呉市立昭和北小学校）、オーガナイザー：渡部佳美氏（広島女学院大学）
14：30～15：30 研究発表（ポスターセッション）
特別企画「多様な調理学と家庭料理の伝承」情報交換会
・ポスター掲示時間 9：30～15：30
15：40～16：10 特別企画「多様な調理学と家庭料理の伝承」連絡会
10：00～15：30 食品・機器などの展示、書籍展示販売

※上記時間について、「日本調理科学会誌第56巻第3号」より若干の変更が生じています。

大会参加費（研究発表費を含む）：

前納：正会員8,000円（不課税）学生会員3,000円（不課税）

当日：正会員9,000円（不課税）学生会員4,000円（不課税）

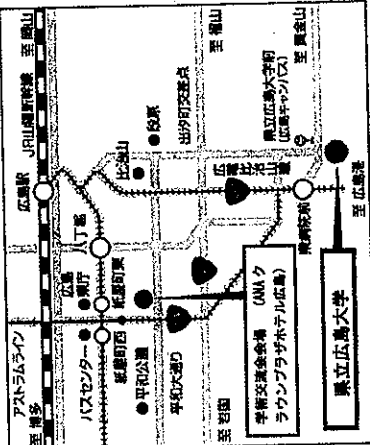
非会員10,000円（税込）非会員学生5,000円（税込）

前納期間は、8月18日（金）23：59までです。前納された方は、参加証及び領収書を印刷して学会にご参加

ください。会場受付時、学術交流会受付時、弁当交換時にご提示いただきます。8月1日(火)以降に、大会参加登録と決着を完了された方には、会場で要領書をお渡しします(7月31日までに完了された方には事前にお送りします)。

星 食：お申し込みいただいたお弁当は、9月9日(土)、9月10日(日)とも12:10から受け取ることができます。特別講演、公開学術講演等は主会場(2棟1階)から根拠会場(2棟3階あるいは4階)に配借します。昼食は受信会場あるいは休憩室等でお召し上がりください。主会場の飲食はできません。

学術交流会会場(ANAクラウンプラザホテル広島)へのアクセス・受付時間：



学術交流会会場(ANAクラウンプラザホテル広島)へのアクセス・受付時間：
学術交流会会場(ANAクラウンプラザホテル広島)からは、市内電車1、3番線、広島駅からは市内電車1番線にて、「袋町」下車、徒歩1分です。受付は18:00からです。

宿泊：9月9日に限り、学術交流会会場のANAクラウンプラザホテル広島様がご宿泊代金を学会員特別価格で提供くださいます。詳細は、「日本調理科学会誌第56巻第3号」をご確認ください。

大会事務局：〒734-8558 広島市南区宇品東1-1-71
国立広島大学 地域創生学部 地域創生学科
日本調理科学会 2023年度大会実行委員会
実行委員長 杉山 寿美
総務・庶務担当 古田 歩
TEL: 082-251-9742
FAX: 082-251-9742
E-Mail: cookery@pu-hiroshima.ac.jp

●研究発表

※発表の諸様へ

・ご担当の演題時間の20分前までに、原稿受付(2棟3階、2357教室)にお越しください。

	9月9日	9月10日
ご担当の演題番号 (時間)	1~4 (9:25~10:25)	5~7 (10:25~11:10) (9:00~9:45) (9:45~10:30)
受付時間	9:05まで	8:40まで 9:25まで

※発表者の皆様へ

1) 口頭発表:11項につき発表時間12分、質疑応答3分です。

(原稿作成上の注意)

・発表スライドはMicrosoft Office Power Point「ワイドサイズ(16:9)」で作成してください。

・文字フォントはWindows初期状態の標準的なフォントを使用してください。

・発表に使用するプロジェクトはWUXGA(1920×1200)またはWXGA(1280×800)です。PCはWindows 11

・を推奨します。

・スライド枚数は制限はありませんが、データサイズは15,000 KB以内としてください。

・複雑なアニメーションや動画の使用はご遠慮ください。

(データ入稿時の注意)

・演者はUSBフラッシュメモリで発表データをデータ受付(2357教室)にご持参ください。データ入稿は、9月9

日は9:00まで、9月10日は8:40までに終了してください。時間内に入稿完了の場合は発表できます。9月10

日の発表データは、9月10日15:30~17:00にも入稿できます。

・ウイルスチェックを行った後、データ受付のPCにデータをコピーしてください。なお、メディアを差し込んだ状

態や持ち込みPCで発表を行うことはできません。PCにコピーした発表データは実行委員会が責任を持って消去

いたします。ファイル名は「演題番号(半角)＋著者氏名」としてください。

(発表時の注意)

・発表予定時間の20分前までに会場にお入りください。

・ご自身の発表の発表の直前には、次演者席に移動ください。

・発表時のPC操作は演者自身で行ってください。

2) ポスター発表：ポスターの掲示時間は、9月9日は10:30~16:30、9月10日は9:30~15:30です。

・ポスターは縦180 cm×横90 cm以内、うち表紙(演題名・所属・氏名)は縦20 cm

以内で作成ください。A0サイズ(841×1189 mm)での作成を推奨します。なお、上

部の番号は事務局で作成します。

・ポスターの掲示は、9月9日は10:20まで、9月10日は9:20までに終了してくださ

い。附随時間には演者は掲示場所を待機してください。

・若手研究者発表奨励賞にエントリーされた演題のポスター掲示は2日間、附随は9月

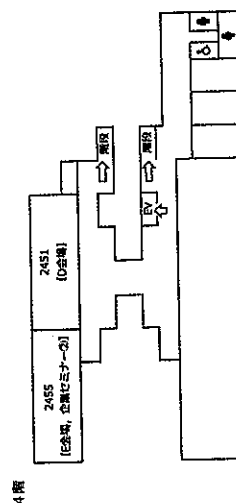
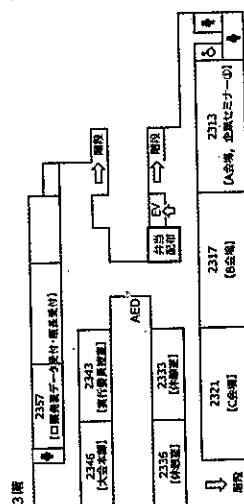
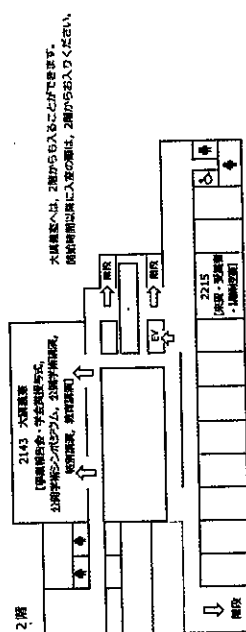
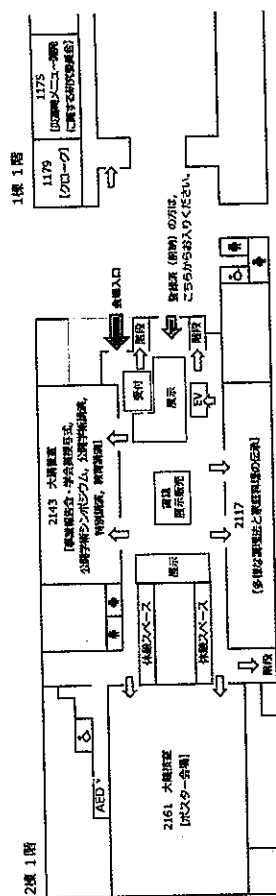
9日15:30~16:30、投票期間は9月9日16:30~9月10日15:30です。

・特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」のポスター掲示は2日間、情報交換会も

2日間です。

所属・氏名
発表番号

●会場案内



9月9日(土)		【2棟3、4階】				
		I期発表				
9:25~11:10		A会場 (2313教室)	B会場 (2317教室)	C会場 (2321教室)	D会場 (2451教室)	E会場 (2455教室)
聴衆		1A-1~1A-4	1B-1~1B-4	1C-1~1C-4	1D-1~1D-4	1E-1~1E-4
(9:25~10:25)		大田原英保	升井洋至	名倉秀子	和泉秀彦	久保加織
聴衆		1A-5~1A-7	1B-5~1B-7	1C-5~1C-7	1D-5~1D-7	1E-5~1E-7
(10:25~11:10)		中川裕子	高橋智子	嶋田さおり	富永美穂子	森井沙衣子
		【2棟3、4階】				
		特別講演				
11:20~12:20		「近代料理書で読む日本の食卓150年史—明治・大正期を中心に—」 講師：東四柳祥子氏(桜花女子大学) オーガナイザー：村田英穂子氏(広尚文化学園短期大学)				
		【2棟3、4階】				
		一般社団法人日本調理科学会 事業報告会・学会賞授与式				
12:45~13:30		【主会場2棟1階大講義室/受信会場2棟3階】				
		公開学術シンポジウム				
13:40~15:20		「調理過程で作り出されるおいしさの解明—多成分・多相構成への挑戦—」 シンポジスト：黒木廣知子氏(東京家政大学大学院)、吉村英紀氏(兵庫県立大学)、小林理恵氏(東京家政大学)、大石恭子氏(和洋女子大学)、柴田榮純美氏(岐阜大学) オーガナイザー：岡本洋子氏(元)広島修道大学)				
		【2棟1階大講義室】				
15:30~16:00		ポスターセッション 奇数番号付論議時間				
16:00~16:30		ポスターセッション 偶数番号付論議時間				
		【2棟1階大講義室】				
		※本大会では、「若手研究者発表奨励費」に17演題がエントリートされています。同じ演題・内容で口頭およびポスター発表をしていたいただき、ポスター発表が審査の対象となります。エントリーされた演題のポスターは2日間掲示されます(9月9日10:30~9月10日15:30)。討論は1日目(9月9日)の上記時間内、投票期間は、9月9日16:30~9月10日15:30です。大会ご参加の皆様には、貸しふさわしいと思われる発表に、要旨集添付の投票用紙を用いて投票をお願いいたします。				
		【2棟1階2117】				
15:30~16:30		特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会				
		【1棟1階1175】				
16:40~17:30		災害時メニユー開発に関する研究委員会 説明会				
		【1棟1階2117】				
18:30~20:30		学術交流会(受付18:00~)				
		【2棟1階2117】				
10:30~16:30		ポスター掲示(ポスター発表・特別企画)				
10:00~16:30		食品・農産物などの展示、各種展示販売				
		【2棟1階セントランスホール】				

※本大会では、「若手研究者発表奨励費」に17名額がエンドローされていきます。同じ演題・内容で口頭およびポスター発表をしていたいただき、ポスター発表が発表の担保となります。エンドローされた演題のポスターは2日間掲示されます。(9月9日10:30~9月10日15:30。討論は1日目(9月9日)の上記時間内、投票期間は、9月9日16:30~9月10日15:30です。大会ご参加の皆様には、實にふさわしいと思われる発表に、要否集送付の投票用紙を用いて投票をお願いいたします。

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会 実行委員会

一般社団法人日本調理科学会

会長

総務 園子

(高崎健康福祉大学)

大会実行委員会

実行委員長

杉山 寿美

(県立広島大学)

実行副委員長

村田 英穂子

(広島文化学園短期大学)

顧問

岡本 洋子

(元)広島修道大学

渡部 佳美

(広島女学院大学)

五島 淑子

(山口大学)

中国・四国支部実行委員 (五十音順)

石田 千津恵

(高松短期大学)

宇高 順子

(愛媛大学)

小川 眞紀子

(ノートルダム清心女子大学)

加藤 奈々

(ノートルダム清心女子大学)

合谷 祥一

(元)香川大学

近藤 美樹

(高知県立大学)

坂井 真奈美

(徳島文理大学短期大学部)

岡田 純子

(山口県立大学)

高橋 啓子

(四国大学)

次田 一代

(香川短期大学)

長尾 久美子

(元)徳島文理大学短期大学部

西村 英津子

(くらしき作樂大学)

吉部 丞美

(鳥取短期大学)

松井 佳津子

(岡山県立大学)

九田 ひとみ

(山口大学)

森永 八江

(宇都フロンティア大学短期大学部)

関西地区実行委員 (五十音順)

石井 香代子

(福山大学)

上野 聡

(広島大学)

岡崎 尚

(山陽女子短期大学)

我如古 菜月

(福山大学)

吉 雅静

(県立広島大学人学院)

木村 留美

(広島国際大学)

湯池 優佳

(福山大学)

近藤 寛子

(広島女学院大学)

堀田 良子

(広島大学大学院)

鈴木 朱美

(県立広島大学大学院)

住田 尚子

(安田女子大学)

谷本 昌太

(県立広島大学)

藤岡 孝代

(北摂山大学)

古田 歩

(広島文教大学)

水本 沙織

(県立広島大学)

森久 麗

(山陽女子短期大学・非常勤)

渡邊 奈央

(県立広島大学大学院)

開校校 (県立広島大学) 協力委員 (五十音順)

岡田 孝也

神田 雅子

道免 勇三

松本 拓也

神原 知依子

森脇 弘子

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会事務局

〒734-8558 広島市南区字品東1-1-71 県立広島大学 地域創生学部 健康科学コース

一般社団法人日本調理科学会事務局

〒112-0012 東京都文京区大塚3-36-5 長嶋ビル3 階

9月10日(日)

口頭発表						
9:00~10:30	A会場 (2313教室)	B会場 (2317教室)	C会場 (2321教室)	D会場 (2451教室)	E会場 (2455教室)	
(9:00~9:45)	座長 2A-1~2A-3 黒瀬知香	2B-1~2B-3 佐藤瑞子	2C-1~2C-3 江口智美	2D-1~2D-3 早川文代	2E-1~2E-3 石橋ちなみ	
	2A-4~2A-6 斎久保英夏	2B-4~2B-6 近藤寛子	2C-4~2C-6 安藤真美	2D-4~2D-6 新田陽子	2E-4~2E-6 丸田ひとみ	
(9:45~10:30)						
公開学術講演						
10:40~12:10	「おいしさを引き出すコクの科学—調理過程におけるコクの生成機構と活用—」 講師：西村敏英氏（女子栄養大学） オーガナイザー：谷本昌太氏（県立広島大学）					【主会場2棟1階大講義室／受信会場2棟3階】
企業セミナー① ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)						
12:40~13:10	「レモンの調理への活用と広島県大崎上島町でのレモンと健康に関する調査」 講師：研究開発本部 基礎技術研究所 基礎研究グループ グループリーダー 平光正典氏					【主会場2棟3階2313／受信会場2棟3階】
	企業セミナー② (株)山電 「デタスチャラー、おいしさの見える化測定」 講師：専務取締役 渡邊洋一氏					【主会場2棟4階2455／受信会場2棟4階】
教育講演						
13:20~14:20	「健康な社会を支える調理科学と食文化」 講師：丹生希代美氏（広島赤十字・原爆病院） 山根直美氏（県市立昭和北小学校） オーガナイザー：渡部佳美氏（広島女学院大学）					【主会場2棟1階大講義室／受信会場2棟3階】
14:30~15:00	ポスターセッション 奇数番号討論時間		【2棟1階大講義室】			
15:00~15:30	ポスターセッション 偶数番号討論時間		【2棟1階大講義室】			
14:30~15:30	特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会					【2棟1階2117】
15:40~16:10	特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」連絡会					【2棟1階2117】
9:30~15:30	ポスター掲示（ポスター発表・特別企画）					【2棟1階大講義室／2棟1階2117】
10:00~15:30	食品・機器などの展示、書籍展示販売					【2棟1階エントランスホール】

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会記録

一般社団法人日本調理科学会 2023 年度大会を「おいしさの複雑さの解明と共創—持続可能な食を導く調理科学—」をテーマとして、下記の通り、現地（対面）で開催した。

1. 会 場

県立広島大学 広島キャンパス（〒734-8558 広島市南区宇品東 1-1-71）

2. 日 程

9月9日（土）

- 8:40～ 受付
- 9:25～11:10 研究発表（口頭発表）
- 11:20～12:20 特別講演「近代料理書で読む日本の食卓 150 年史—明治・大正期を中心に—」
- 12:45～13:30 事業報告会・学会賞授与式
- 13:40～15:20 公開学術シンポジウム「調理過程で作られるおいしさの解明—多成分・多相構造への挑戦—」
- 15:30～16:30 研究発表（ポスターセッション）
特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
・ポスター掲示時間 10:30～16:30
- 16:40～17:30 災害時メニュー開発に関わる研究委員会説明会
- 18:30～20:30 学術交流会 ANA クラウンプラザホテル広島

9月10日（日）

- 8:30～ 受付
- 9:00～10:30 研究発表（口頭発表）
- 10:40～12:10 公開学術講演「おいしさを引き出すコクの科学—調理過程におけるコクの生成機構と活用—」
- 12:40～13:10 企業セミナー
- 13:20～14:20 教育講演「健康な社会を支える調理科学と食文化」
- 14:30～15:30 研究発表（ポスターセッション）
特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」情報交換会
・ポスター掲示時間 9:30～15:30
- 15:40～16:10 特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」連絡会
- 10:00～15:30 食品・機器などの展示、書籍展示販売

3. 大会参加者数・協力団体等

参加者数 538 名

- ・正会員（前納 335 名，当日 23 名），学生会員（前納 57 名，当日 1 名），非会員 53 名，非会員学生 27 名
- ・本部招待者 34 名，支部招待者 8 名
後援・協賛・協力団体等（参加証数 165 枚）
- ・後援（1 大学，8 団体），協賛（4 大学），助成（1 団体）
- ・協力（88 社：HP パナー 5 社，展示 15 社，書籍販売 1 社，要旨集広告 22 社，協賛金 38 社，企業セミナー 2 社，製品提供 15 社）

4. 事業報告会

- | | |
|------------------|---------|
| 開会の辞 | 平尾副会長 |
| 会長挨拶 | 綾部会長 |
| 会場校挨拶 県立広島大学学長 | 森永 力 氏 |
| 報告 | |
| 2022 年度事業報告 | 新井副会長 |
| 2022 年度決算報告 | 真部副会長 |
| 2023 年度事業計画 | 新井副会長 |
| 2023 年度収支予算 | 真部副会長 |
| 次期開催地支部長挨拶 関東支部長 | 藤井 恵子 氏 |
| 閉会の辞 | 平尾副会長 |

5. 学会賞授与式

- | | |
|--------------------|---------|
| 開式の辞 | 平尾副会長 |
| 学会賞受賞者紹介 | 新井選考委員長 |
| 学会賞授与 | 綾部会長 |
| 学会賞 柴田 圭子 氏 | |
| 奨励賞 石橋 ちなみ 氏 | |
| 功労賞 魚住 恵 氏 岡本 洋子 氏 | |
| 川嶋 かほる 氏 河野 一世 氏 | |
| 田中 紀子 氏 藤井 わか子 氏 | |
| 三成 由美 氏 | |
| お祝いの言葉 | 綾部会長 |
| 受賞者挨拶 | 柴田 圭子 氏 |
| 閉式の辞 | 平尾副会長 |

6. 公開学術講演会

- おいしさを引き出すコクの科学—調理過程におけるコクの生成機構と活用—
女子栄養大学 西村 敏英 氏
参加者数：480 名（主会場 380 名 受信会場 100 名）

7. 公開学術シンポジウム

調理過程で作り出されるおいしさの解明—多成分・多相構造への挑戦—

東京家政大学大学院	峯木 真知子 氏
兵庫県立大学	吉村 美紀 氏
東京家政大学	小林 理恵 氏
和洋女子大学	大石 恭子 氏
岐阜大学	柴田 奈緒美 氏

参加者数：480 名（主会場 380 名 受信会場 100 名）

8. 特別講演

近代料理書で読む日本の食卓 150 年史—明治・大正期を中心に—

梅花女子大学	東四柳 祥子 氏
--------	----------

参加者数：430 名（主会場 350 名 受信会場 80 名）

9. 教育講演

健康な社会を支える調理科学と食文化

広島赤十字・原爆病院	丹生 希代美 氏
呉市立昭和北小学校	山根 直美 氏

参加者数：430 名（主会場 350 名 受信会場 80 名）

10. 研究発表（口頭）

5 会場で 65 演題（一般 48 演題，若手 17 演題）の研究発表が行われ，活発な討議がなされた。また，これまでに若手奨励賞を受賞した若手研究者に座長を依頼した。

11. 研究発表（ポスター）

110 演題（一般 93 演題，若手 17 演題）の研究発表が行われた。討議は 1 日目 15：30～16：30，2 日目 14：30～15：30 とし，大会参加者が討議前にポスターを確認する時間を確保，より活発な討議となるよう配慮した。一般演題は 1 日間掲示，若手奨励賞エントリー演題は 2 日間掲示とし，若手奨励賞の投票は，1 日目の討議後から 2 日目大会終了時までとした。

12. 特別企画「多様な調理法と家庭料理の伝承」

37 演題の研究発表が行われた。ポスターは 2 日間掲示とした。また，情報交換会および連絡会が，綾部会長を中心に開催された。

13. 災害時メニュー開発に関する研究委員会 説明会

説明会が平尾副会長を中心に開催され，100 名を超える参加者があった。

14. 企業セミナー

・レモンの調理への活用と広島県大崎上島町でのレモンと健康に関する調査

ボッカサッポロフード&ビバレッジ(株)

平光 正典 氏

参加者数：220 名（主会場 100 名 受信会場 120 名）

・テクスチャー，おいしさの見える化測定

(株)山電

渡邊 洋一 氏

参加者数：240 名（主会場 130 名 受信会場 110 名）

15. 学術交流会

ANA クラウンプラザホテル広島で，名称を学術交流会とし開催した。口頭発表の筆頭発表者かつ演者である学生会員の参加費を半額とし，また，これまでに若手奨励賞を受賞された若手研究者のスピーチや，若手研究者交流席を設定する等，学生会員を含む若手研究者の学術交流を支援した。

参加者数 206 名

・正会員 143 名 学生会員 27 名 非会員 8 名

・本部招待者 16 名 支部招待者 12 名

16. 新型コロナウイルス感染症の感染防止対策

学術講演等の主会場から別会場への配信，三密を回避できるポスター発表会場および複数の飲食可能教室の確保，学術交流会の着席式での開催等の新型コロナウイルス感染症の感染防止対策を行った。新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけは，5 月 8 日に 5 類感染症となったが，対策により安心して参加できたと好評であった。

IV 支部 50 周年記念事業記録

日本調理科学会 中国・四国支部 設立 50 周年記念講演会

日 時 令和6年4月13日(土) 14:20~16:50

会 場 ピュアリティまきび 3階 飛翔

調理科学を担う次世代へのメッセージ

講 師：広島修道大学健康科学部 岡本 洋子 氏
山口大学 名誉教授 五島 淑子 氏

日本調理科学会 中国・四国支部設立 50 周年記念講演会

「調理科学を担う次世代へのメッセージ：支部の歩みと“ささやかな研究”の紹介」

広島修道大学健康科学部 岡本 洋子

1. 日本調理科学会中国・四国支部は1974年に創設され、2024年の今日まで50年間にわたり、支部活動を続けている。

支部の歩み:中国・四国支部は9県に所属する会員から構成され、1987年から、年1回、支部総会、講演会、郷土料理の研究、情報交換会等の支部事業を開催しており、ここ5、6年は研究発表会も加わっている。2000年から四半世紀にわたり、日本調理科学会が主催している特別研究に積極的に取り組み、食文化を次世代に伝承するために奮闘している。調理教育、支部活動のあり方、将来検討アンケート等が実施され、支部の活性化を図っている。

2. 食べ物のおいしさとその評価に関する研究が続けてきた。新しい味「脂肪味」に焦点をあてた研究や「味とテクスチャー」、だしの味の研究について、紹介する。

油脂添加による塩味の増強効果(研究 1及び 2):[キサンタンガムを用いたゾル試料]及び[キサンタンガム+ローカストビーンガムを用いたゲル試料]では、油脂量の増加にともない、塩味強度と粘度の上昇がみられ、塩味強度と粘度の間に相関がみられた。さまざまな粘性をもつ溶媒、ゾルやゲルに呈味物質を添加したときには、呈味強度は、呈味物質を水溶液に溶かしたときに比べて弱いことが知られている。この説に反する結果が得られた。塩味が脂肪味と共存する食べ物では、我々は塩味をより強く感受するといえよう。

ミラクルフルーツによる呈味の変調効果(研究 3):酸味を含む食品では、ミラクルフルーツを味わった後、酸味強度の低下及び甘味強度の上昇とともに、苦味強度の低下及びうま味強度の上昇が確認された。また、酸味を含まない食品においても甘味強度のさらなる上昇を認めた。ミラクルフルーツが酸味を甘味に変容させると同時に、苦味とうま味にも影響を及ぼし、さらに甘味を増強することが確認されたことは興味深い。

手作りかつお昆布だしと市販顆粒だし及び市販即席パックだしの相異(研究 4 及び 5):手作りだしと顆粒だし、手作りだしとパックだし、いずれも有意に識別は可能であり、手作りだしと市販だしの間には嗜好に有意差がみられた。成分分析では、顆粒だしではグルタミン酸とイノシン酸のみの単純な組成であることを確認できた。一方、手

れも、アスパラギン酸、グルタミン酸、ヒスチジン、イノシン、イノシン酸、アデノシン一リン酸、酢酸などの複数の生化学成分を含み、複雑な味を特徴としていた。だし素材からとった日本のだしの“複雑な味わい”を大切にしたいと考える。

3. 会員のワークライフバランスの充実を願いながら、次世代へのメッセージを伝える。

メッセージ:1年、1か月、1週間、1日のスケジュール管理を計画的に行うことが大切である。自分のもっている時間は、皆、限られているので、100年後、50年後、10年後の姿を描きながら、健康管理をしつつ、つねに、自分のやるべき活動をどの時間に組み込むか考える。“調理教育と研究”および“支部活動に関わる時間”をスケジュールに加える。

主な文献

- ・日本調理科学会中国・四国支部、20年の歩み、創立30周年記念誌、創立40周年記念誌。
- ・Okamoto,Y., Tayama,K., Kurotobi,T., Hoshino,T.,(2020). Enhancement of salty taste by the addition of oils based on a “time-intensity” analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100267.
- ・Okamoto,Y., Tayama,K., Okada,Y., Kurokawa,M.,(2023). Relationship between sensory saltiness intensity and added oil in low-viscosity and high-viscosity polymer solutions. *Journal of Texture Studies*, 54, 85-91.
- ・Okamoto,Y., Tayama,K., Suzuki,M., Morihisa,H., Furuta,A., Wang,R., Tanimoto,S.,(2022). Comparison of taste in Japanese Stock. *日本調理科学会誌* 55,1-9.

【プロフィール】

岡本 洋子（おかもと ようこ）

1952年	岡山市に生まれる
2001年	博士（医学）岡山大学
～2017年	鈴峯女子短期大学食物栄養学科・専攻科教授
2017～2021年	広島修道大学健康科学部教授
2024年	同上

日本調理科学会中国・四国支部長、日本調理科学会平成26年度大会実行委員長、第4回日本調理科学会中国・四国支部大会実行委員長、日本調理科学会理事、日本調理科学会代議員を務める 日本調理科学会功労賞受賞

「私の食文化研究とその歩み」

山口大学 名誉教授 五島 淑子

日本調理科学会中国・四国支部設立 50 周年おめでとうございます。このような機会に私の研究の軌跡を紹介させていただくことをうれしく思います。

私は奈良女子大学食物学科で、卒業論文、修士論文は、食品学研究室で、指導教員の長谷川喜代三先生のもと、ゴマ種子たんぱく質のゲル電気泳動や超遠心分析など実験をしました。

入学した当初、食物学科は食物全般について広く学ぶところだと思っていて、食の歴史や文化も学んでみたいと思っていたところ、大学院生のときに、大阪にある国立民族学博物館でアルバイトをさせていただくことができました。その研究グループでは、明治初期の飛騨地方の地誌『斐太後風土記』を基礎資料として、飛騨地方は採集食料も多いことに着目して、狩猟採集である縄文時代の食を推定できるのではないかというテーマに取りくんでおられました。私は、この研究グループに参加し、明治初期の飛騨地方の食料と栄養を分析し、穀類中心の食生活であることを数値で明らかにしました。この経験から「食生活を計量的に捉えること」、それがその後の私の研究テーマの柱となりました。

私の出身地の山口県には、詳細な記録の天保期長州藩の地誌『防長風土注進案』があると聞いていました。運良く山口大学教育学部に就職が決まり、この研究に取り組むことを心に決めました。その後天保期長州藩の食料と栄養についてまとめ、学位を取得することができました。

幕末から明治初期にかけての穀類中心の食生活を解明していく中で、栽培植物がない時代、狩猟採集社会の食生活に関心を持ちました。現在の狩猟採集の食生活をみたいと思い、国立民族学博物館のオーストラリア研究グループに入れていただき、1988 年に先住民であるアボリジニの住む「まち」のひとつマニングリアを訪れました。「まち」にはストアが 1 店あり、そのストアがその「まち」の食料の大半を供給していることからストアの食料を分析すれば、アボリジニの食生活を明らかにできると考えて、ストアマネージャーにお願いし、ストアの注文伝票をいただきました。狩猟採集民の食生活の研究に行って、ストアの分析をすることになりました。その結果、現在の狩猟採集民は、ストアに依存し、小麦粉、砂糖、缶詰の多い食生活をしていることが分かりました。

注文伝票はその後ずっと日本に送っていただいていた

たのですが、オーストラリアで販売されている食品や単位など、わからないこともたくさんありました。ようやく念願かなって 1998 年に文部省の長期在外研究員としてオーストラリア国立大学に 10 か月行くことができました。滞在中は、注文伝票の分析をし、アボリジニのストアの食料を計量的に明らかにすることができました。

地域貢献としては、2018 年が明治 150 年にあたることから、全国でイベントが開催され、山口県防府市でも幕末に毛利藩主がイギリスのキング提督をもてなした日英饗応料理の再現プロジェクトが実施され、私も参加しました。歴史的な史料をもとに、地域活性のためのイベントに参加する貴重な経験をすることができました。

日英饗応料理の毛利家のおもてなし料理に、クネンボという江戸時代は一般的だったみかんが出されています。今ではほとんど知られていない幻のみかんです。現在は、クネンボを復活させ加工し、観光、教育、地域活性に役立てようという文理融合のプロジェクトに参加しています。

日本調理科学会には、山口大学教育学部に就職してすぐに入会し、中国・四国支部の大会には積極的に参加させていただきました。講演会では最新のトピックスや研究を学び、見学会では福山博物館、野崎邸など、中国・四国地域の特徴ある施設の見学も勉強になりました。さらに懇親会では、郷土料理を知る機会であるとともに、調理学関係の先生方と知り合いになることができ、調理実習の方法、研究の方法など日頃困っていることを気楽に聞くことができたことを懐かしく思い出します。現在では、若手の研究発表を楽しみにしています。

日本調理科学会は、楽しくて勉強になる学会です。今後も日本調理科学会ならびに中国・四国支部の今後ますますの発展をお祈りします。

【略 歴】

五島 淑子（ごとう よしこ）

学術博士

1981 年 4 月 山口大学助手（教育学部）講師、助教授

2004 年 4 月 山口大学教授（教育学部）

2021 年 4 月 山口大学地域未来創生センター教授（特命）

2024 年 4 月 山口大学教育学部非常勤講師

2024 年 4 月 ノートルダム清心女子大学大学院非常勤講師

2018 年～2021 年 日本調理科学会中国四国支部支部長

『日本調理科学会 中国・四国支部設立 50 周年記念祝賀会』

2024 年 4 月 13 日(土)18:30～20:30
ANA クラウンプラザホテル岡山 1F「曲水西」
司会:藤堂雅恵 加賀田江里

1. 開会の言葉
支部設立 50 周年記念祝賀会・講演会 実行委員長 小川 眞紀子
 2. 挨拶
支部設立 50 周年記念事業 実行委員長(中国・四国支部長) 杉山 寿美
 3. 来賓挨拶
川染 節江
湊上 倫子
 4. 来賓紹介
 5. 乾杯
祝宴 奥田 弘枝
料理説明 ANA クラウンプラザホテル岡山 総料理長 中野 大輔
 6. 閉会の言葉
支部設立 50 周年記念祝賀会・講演会 実行委員 松井 佳津子
(敬称略)
- ※ 記念撮影

講演会・祝賀会 参加者

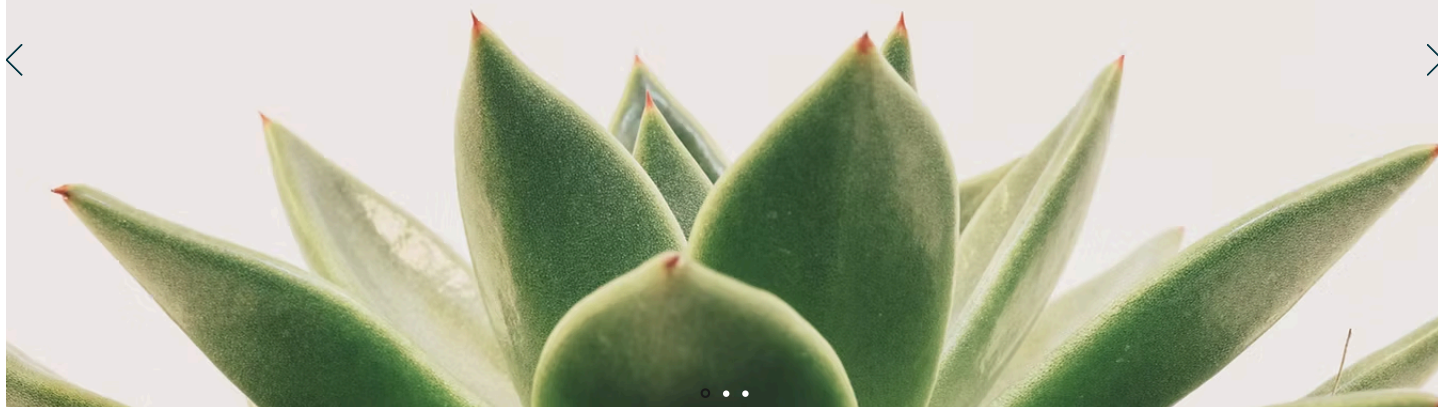
愛媛県:	島根県:
宇高順子	荒井恵美子
香川県:	鳥取県:
畦五月 加藤みゆき 川染節江 合谷祥一	古都丞美 板倉一枝
次田一代	広島県:
高知県:	石井香代子 石橋ちなみ 江後洋志 奥田弘枝
小西文子 近藤美樹	岡本洋子 海切弘子 我如古菜月 木村留美
徳島県:	木村安美 黒飛知香 塩田良子 嶋田さおり
後藤月江 佐賀啓子 高橋啓子 松下純子	杉原由佳 杉山寿美 住田尚子 高木萌衣
三木章江	戸松美紀子 富永美穂子 西村栄恵 西本蒼太郎
岡山県:	久恒まなみ 藤原久子 古田歩 前田ひろみ
浅沼三起子 井口真希 小川眞紀子 加賀田江里	松本茜 村田美穂子 森久瞳 渡壁奈央
藤堂雅恵 西村美津子 巻幡美緒 松井佳津子	山口県:
丸田ひとみ 藤井わか子 湊上倫子 山田直史	五島淑子 園田純子 福田翼 森永八江
	以上60名



一般社団法人日本調理科学会

日本調理科学会 中国・四国支部ホームページ

料理のおいしさを解明し，未来へつなぐ



[ホーム](#)

[中国・四国支部について](#)

[支部大会](#)

[研究発表会](#)

[名誉会員・表彰](#)

[特別研究](#)

[日本調理科学会へ](#)

[旧ホームページ](#)

INFORMATION

日本調理科学会 中国・四国支部ホームページをリニューアルしました **New**

2024年12月12日

2024年度日本調理科学会 中国・四国支部 支部大会のご案内

2024年7月4日

中国・四国支部50周年記念講演会・祝賀会のご案内

2024年1月24日

一般社団法人日本調理科学会 ご入会はこちら

調理科学に関心をもつ皆さまのご入会を心よりお待ちしております



一般社団法人日本調理科学会 中国・四国支部

●50 周年記念事業 実行委員会 / 実施日

1. 実行委員会（◎リーダー、○副リーダー）

1) 記念講演会・祝賀会

◎小川 眞紀子(ノートルダム清心女子大学) ○次田 一代(香川短期大学)

森永 八江(山口大学) 藤堂 雅恵(美作大学)

加賀田 江里(中国短期大学) 松井 佳津子(山陽学園短期大学)

2) 記念誌 発行

◎富永 美穂子(広島大学大学院) ○海切 弘子(広島文化学園短期大学)

杉山 寿美(県立広島大学) 森久 瞳(県立広島大学)

戸松 美紀子(県立広島大学大学院) 藤原 久子(山陽女子短期大学) 古田 歩(県立広島大学)

3) 支部 HP リニューアル

◎嶋田 さおり(広島修道大学) ○杉山 寿美(県立広島大学)

我如古 菜月(福山大学) 古都 丞美(鳥取短期大学)

住田 尚子(安田女子大学) 久恒 まなみ(安田女子大学)

4) 会計

◎木村 留美(広島国際大学) ○丸田 ひとみ(岡山県立大学)

2. 実施日

1) 2023 年 10 月 14 日(第 2 回定例役員会):支部設立 50 周年記念事業案(記念講演会・祝賀会, 記念誌発行, 支部 HP リニューアル)および実行委員会の設立が承認。

2) 2024 年 4 月 13 日 記念講演会・祝賀会開催:ピュアリティまきび・ANA クラウンプラザホテル岡山

3) 2024 年 12 月 支部 HP リニューアル公開

4) 2024 年 12 月 記念誌発行

V 支部規約等

一般社団法人日本調理科学会中国・四国支部規約

(名 称)

第1条 本会は、一般社団法人日本調理科学会中国・四国支部と称する。

(支部事務所所在地)

第2条 本会は、事務所を支部長の元に置く。

(支部の目的)

第3条 本会は、一般社団法人日本調理科学会（以下日本調理科学会とする）定款第3条に基づき設立し、中国・四国地方における調理科学に関する研究の推進及び知識の普及に努めることを目的とする。

(支部の行う事業)

第4条 本会は、前条の目的を達成するために、次の事業を行う。

- (1) 日本調理科学会の事業の後援
- (2) 研究会、講演会、研究発表会等の開催
- (3) その他本会の目的を達成するために必要な事業

(会員の種別)

第5条 本会の会員は正会員、学生会員及び名誉会員とする。

2 正会員及び学生会員は、中国・四国地方に在住または勤務する日本調理科学会の会員とする。

3 名誉会員は、本会に特に功労のあった者で、役員会において推薦し、支部総会の承認を経て定めるものとする。

(行事への参加)

第6条 日本調理科学会の会員は、本会の行う事業に参加することができる。

(経費の支弁)

第7条 本会の経費は、日本調理科学会の交付金、その他の収入をもって充てる。

2 本会が行う事業のために特別な費用を必要とするときは、その費用を会員から徴収することができる。

(支部役員の種類)

第8条 本会に、次の支部役員（以下、「役員」とする）を置く。

- (1) 委員 20名以内
- (2) 監事 2名
- 2 役員のうち1名を支部長、1名を副支部長とする。

(支部役員の選任)

第9条 支部長は、別に定める申し合わせに定める手続きに従って選出し、支部総会の承認および日本調理科学会代議員総会の承認を受ける。

2 副支部長は、別に定める申し合わせに定める手続きに従って選出し、支部総会の承認を受ける。

3 委員及び監事は、本会の正会員の中から支部総会において選出及び選任する。

(支部役員の解任)

第10条 支部長の解任は、日本調理科学会代議員総会の承認を受けるものとする。また、副支部長、支部役員は、支部総会の決議によって解任することができる。

(支部総会)

第11条 支部総会は定期総会および臨時総会とし、支部長がこれを招集する。

2 定期総会は毎年1回開催し、支部の重要事項を議決する。

3 臨時総会は役員会が必要と認めたとき、または正会員の5分の1以上の請求があった場合に開催する。
第12条 総会の議決は出席者の過半数をもって決する。

(支部役員職務)

第13条 支部長は、本会を代表し、会務を統轄し、支部総会及び役員会を招集する。

- 2 副支部長は、支部長を補佐し、支部長が欠けたとき又は支部長に事故があるときは、その職務を代行する。
- 3 副支部長および委員は、会務を分担執行する。その分担については別に定める。
- 4 監事は、会計を監査する。

(支部役員任期)

第14条 支部長及び副支部長の任期は、選任後2年以内に終了する事業年度のうち最終のものに関する定時代議員総会の終結の時までとする。

- 2 支部役員任期は、選挙の年の翌年の4月1日から2年間とし、再任を妨げない。ただし、原則として、継続して3期6年を限度とする。
- 3 支部役員が任期途中で交代する時は、後任者の任期は前任者の残任任期とする。

(支部総会及び役員会)

第15条 本会は、支部長の招集のもとに年1回支部総会を開催し、重要事項を議決する。

- 2 役員会は、適宜開催する。
- 3 役員会は、審議に必要があると認めた場合は、支部役員以外の者を会議に出席させ、意見を聴くことができる。

(会計年度)

第16条 本会の会計年度は、毎年4月1日に始まり、次年の3月31日に終わる。

(報告)

第17条 支部長は、別途定められた様式により、毎事業年度、次の事項について日本調理科学会理事会に報告し、承認を受けるものとする。

- (1) 事業計画及び予算
- (2) 事業報告及び決算報告

(規約の改廃)

第18条 この規約の改廃は、総会の承認を受けるものとする。

附 則

(施行期日)

この規定は、平成23年10月8日から施行する。

この規定は、平成28年10月1日から施行する。

この規約は、令和元年10月12日から施行する。

この規約は、令和3年10月2日から施行する。ただし、第14条第2項ただし書の改正規定は、令和6年4月1日から施行する。

一般社団法人 日本調理科学会 中国・四国支部 若手奨励賞 授賞内規

1. 中国・四国支部 若手奨励賞の授賞は、本内規により行う。
2. 本支部は、調理科学の進歩発展に寄与した本支部所属の若手研究者に対し、中国・四国支部 若手奨励賞を授賞する。
3. 授賞資格及び対象論文等は次のとおりとする。
 - (1) 年齢は、概ね40歳以下とする。なお、該当する年齢は、掲載年の1月1日時点とする。
 - (2) 授賞の対象は、大会開催の当該年の前年に発行された日本調理科学会誌の1月号～12月号に掲載された論文（報文、ノート、資料）とする。ただし、筆頭者である場合に限る。
 - (3) 対象論文の連絡先が中国・四国支部であり、授賞の時に調理科学会の会員である者とする。
 - (4) 既に、中国・四国支部 若手奨励賞を受賞した者は、受賞の対象より除外する。
4. 授賞者には、支部大会において賞状及び副賞を贈る。
 - (1) 副賞は3万円とする。
5. 授賞者の選考手続きは次のとおりとする。
 - (1) 授賞候補者は、正会員からの推薦及び自薦による。
 - (2) 授賞候補者の推薦は、授賞年度の4月30日までに支部長に文書（任意の様式）で行う。
 - (3) 支部長は、推薦を受けた後、若手奨励賞選考委員会（以下、選考委員会という。）を設置し、全ての授賞候補者に関する選考を本委員会に付託する。
 - (4) 選考委員会は、選考結果を支部役員会に報告する。
 - (5) 支部役員会は、授賞者を決定し、授賞者本人に対しては、支部長より書面をもって通知する。
6. 選考委員会の委員は3名とし、支部大会を担当する当該年度、次年度、次々年度の開催県選出の支部役員から3名選出する。
7. 選考委員会の委員の選任及び運営は次のとおりとする。
 - (1) 若手奨励賞授賞候補者の推薦者及び共著者は、選考委員になることはできない。
 - (2) 委員長の選出は、互選による。
 - (3) 推薦内容について、推薦者または授賞候補者に照会することができる。
8. 本内規の改廃は、中国・四国支部役員会の議を経て行う。

附則

施行 令和 4年4月16日

施行 令和 6年8月 1日

(一社) 日本調理科学会 中国・四国支部 支部賞(功労賞)授賞 内規

1. 中国・四国支部 支部賞の授賞は、本内規により行う。
2. 本支部は、永年にわたり調理科学の発展、普及、教育に貢献した、正会員歴が通算 20 年以上かつ満 70 才以上(受賞年度の 4 月 1 日時点)の正会員に対し、支部賞を授与する。
3. 授賞対象者は、原則として、次の①および②の基準に該当する者とする。なお、既に、日本調理科学会功労賞を受賞した者、および授賞年度に同賞の受賞候補者として推薦している者は対象より除外する。
 - ①日本調理科学会の年次大会(全国大会および支部大会)において 5 件以上研究発表を行った者(筆頭に限らない)。
 - ②支部役員を通算 4 期以上務め、かつ支部大会の実行委員長を務めた者。
4. 授賞者には、支部大会において賞状を贈る。
5. 授賞者の選考手続きは次のとおりとする。
 - (1) 支部長・副支部長・庶務委員は、支部正会員の中から受賞候補者を授賞年度の 7 月 31 日までに確認する。
 - (2) 支部長は、受賞候補者があった場合は、支部賞選考委員会(以下、選考委員会という。)を設置し、全ての受賞候補者に関する選考を本委員会に付託する。
 - (4) 選考委員会は、選考結果を支部役員会に報告する。
 - (5) 支部役員会は、授賞者を決定し、授賞者本人に対しては、支部長より書面をもって通知する。
7. 選考委員会の委員は 3 名とし、支部大会を担当する当該年度、次年度、次々年度の開催県選出の支部役員から 3 名選出する。
8. 選考委員会の委員の選任及び運営は次のとおりとする。
 - (1) 委員長の選出は、互選による。
 - (2) 推薦内容について、推薦者または受賞候補者に照会することができる。
9. 本内規の改廃は、中国・四国支部役員会の議を経て行う。

附則

施行 令和 5 年 12 月 22 日

日本調理科学会 功労賞推薦に関する申し合わせ

1. 功労賞受賞候補者の中国四国支部からの推薦は、正会員歴が通算 20 年以上あり、満 70 才以上の正会員(受賞前事業年度末現在)の中から次の 1) 2) の基準に該当する者について支部長、副支部長、庶務委員で選考、推薦する。
 - 1) 日本調理科学会誌に 2 報以上論文が掲載され、かつ年次大会(全国大会および支部大会)において 5 件以上研究発表を行った(いずれも筆頭に限らない)、次の①または②の基準に該当する者
 - ①本部役員(理事等)または代議員を 1 期以上務めた者
 - ②支部役員を通算 6 期以上務めた者
 - 2) その他、永年にわたり学会の発展に著しい貢献があったと認められ、正会員の推薦を得た者

附則 この申し合わせは、令和 5 年 12 月 22 日から施行する。

一般社団法人 日本調理科学会 中国・四国支部 研究助成 実施内規

1. 中国・四国支部 研究助成の実施は、本内規により行う。
2. 本支部は、調理科学に関する研究活動の推進および若手研究者の育成を目的として、研究助成事業を行う。
3. 研究助成事業への応募資格及び対象研究は、次のとおりとする。
 - (1) 申請者（研究代表者・研究分担者）は、日本調理科学会において3年以上の会員歴を有し、申請時に中国・四国支部に所属している者とする。研究代表者としての複数回の助成は行わない。
 - (2) 他の研究助成を受けている研究および他の研究助成に申請中の研究は対象としない。
4. 選考手続きは次のとおりとする。
 - (1) 申請は、申請年度の4月30日までに支部長に申請書（別紙）で行う。
 - (2) 支部長は、申請を受けた後、選考委員会に、全ての申請に関する選考を本委員会に付託する。
 - (3) 選考委員会は、選考結果を支部役員会に報告する。
 - (4) 支部役員会は、助成対象者を決定し、本人に対しては、支部長より書面をもって通知する。
5. 選考委員会の委員は4名とし、副支部長、庶務委員および支部役員経験者から4名を選出する。
6. 選考委員会の委員の選任及び運営は、次のとおりとする。
 - (1) 研究助成の申請者（研究代表者・研究分担者）は、選考委員になることはできない。
 - (2) 委員長の選出は、互選による。
 - (3) 申請内容について、申請者（研究代表者・研究分担者）に照会することができる。
7. 助成金額及び助成対象者の義務は、次のとおりとする。
 - (1) 助成金額は、申請書にもとづき、本支部の事業予算から、10万円を上限とする。
 - (2) 支給を受けた助成金の執行期間は、助成決定の通知の日から当該年度の12月31日までとする。
 - (3) 助成金は、研究の遂行に必要な消耗品の購入および旅費等に充てることとし、当該年度の1月15日までに出納簿（任意の様式）と領収書（コピー可）を支部長に提出する。残額が生じた場合は1月15日までに返金する。
 - (4) 助成対象者は、対象となった研究について、中止・延期、内容変更の必要が生じた時は、支部長の承認を得なければならない。また、支部長は、助成対象者が義務を果たせないと認めた時は、助成対象者の決定を取り消すことができる。
 - (5) 助成対象者は、得られた成果について翌年度の日本調理科学会の全国大会あるいは支部大会において発表を行う。その発表要旨を研究報告書（任意の様式）に代えることができ、いずれかを翌年度の9月30日までに支部長に提出する。
8. 本内規の改廃は、中国・四国支部役員会の議を経て行う。

附則

施行 令和 5年4月15日

1. 研究課題

2. 申請者・研究組織

研究代表者	氏 名			
	所属機関名		役職名	
	所属機関所在地	〒 電話 : E-mail :		
	研究略歴	平成 年 大学大学院 研究科 修了 平成 年 大学 学部 科 講師 平成 年 大学 学部 科 准教授 現在に至る 平成 年 学位:博士() 大学大学院 研究科 【これまでの研究活動 (テーマ・論文・発表等) :2 つ以内】		
研究分担者	氏 名	所属機関・職名		役割分担

3. 研究の背景・目的・準備状況

4. 研究方法（具体的に）

5. 期待される成果（何を明らかとするのか）

6. 研究経費 円

項 目	単価 (円)	金 額 (円)	算出根拠／研究方法との関係
1. 消耗品費			
2. 旅費			
3. その他			
計			

以上

一般社団法人 日本調理科学会 中国・四国支部
中国・四国支部における役員等の選出に関する申し合わせ

(目 的)

第1条 この申し合わせは、一般社団法人日本調理科学会（以下日本調理科学会とする）中国・四国支部規約第9条に定める支部長及び副支部長の選出、ならびに、日本調理科学会定款第14条に定める代議員の選出と、定款第24条に定める理事候補者の選出について定める。

(選挙管理委員会)

第2条 選挙管理委員会は、支部役員経験者若干名をもって構成する。

(選挙人)

第3条 この申し合わせで定める選挙人は、選挙実施事業年度の6月1日現在において、支部に所属する正会員とする。

(被選挙人)

第4条 この申し合わせで定める被選挙人は、選挙実施事業年度の6月1日現在において、支部に所属する正会員でなければならない。被選挙人は原則として現職であり、代議員においては代議員総会に、理事候補者においては理事会に毎回出席可能な者とする。

(支部長の選出)

第5条 支部長候補者の被選挙人は、代議員または理事経験者であって、就任時に年齢が満65歳以下の支部正会員の中から4名程度を支部役員会において選出する。

2 継続して2期支部長に就任した者は被選挙人とししない。

3 選挙によって選出された支部長候補者は、支部総会の承認および日本調理科学会代議員総会の承認をもって支部長とする。

(副支部長の選出)

第6条 支部長候補者は、支部役員経験者の中から副支部長候補者を指名する。

2 副支部長候補者は、支部総会の承認および第5条第3項の承認をもって副支部長とする。

(支部選出理事候補者の選出)

第7条 理事候補者の被選挙人は、代議員の経験者であって、就任時に年齢が満70歳未満の支部正会員の中から4名程度を支部役員会において選出する。ただし、継続して2期理事に就任していた者は被選挙人とししない。

2 理事候補者の数は、日本調理科学会選挙管理委員会内規で定められた数とする。

3 本申し合わせ第5条で選出された支部長候補者は、理事候補者となる。

4 理事候補者は、代議員をかねることができない。

5 選挙によって選出された理事候補者は、支部総会の承認および日本調理科学会代議員総会の承認をもって理事とする。

(代議員の選出)

第8条 代議員候補者の被選挙人は、就任時に年齢が満65歳以下の支部正会員（名誉会員、会長経験者、副会長経験者、監事経験者は除く）とする。ただし、継続して2期代議員に就任した者は被選挙人とししない。なお、被選挙人は、支部正会員の立候補者、および支部役員2期以上の経験者の中から8名程度を支部役員会において選出する。

2 代議員の数は、日本調理科学会選挙管理委員会内規で定められた数とする。

3 選挙によって選出された代議員候補者は、支部総会の承認をもって代議員とする。

(支部長候補者、理事候補者及び代議員候補者の選挙実施方法)

第9条 支部長候補者、理事候補者及び代議員候補者の選挙は、郵送による投票で同時に行う。

- 2 それぞれの選挙について、各被選挙人名簿（五十音順に被選挙人の氏名、所属、研究領域、研究委員会が実施する特別研究への参加状況を記載）に記載された被選挙人の中から、支部長候補者は1名、理事候補者及び代議員候補者は日本調理科学会選挙管理委員会内規で定められた人数以内を選んで、投票用紙のそれぞれの指定枠内に記入し投票する。

（選出候補者の決定方法）

第10条 支部長候補者の決定を第1とする。

- 2 次に、理事候補者の候補者リストから支部長候補者を除き、次点者を順次繰り上げる。
- 3 次に代議員候補者リストから支部長及び理事の各候補者を除き、次点者を順次繰り上げる。
- 4 支部選挙管理委員会委員長は、支部長、代議員、理事の各候補者の内諾を得る。辞退の場合には次点者を順次繰り上げる。
- 5 各選挙について同票の場合には、本学会の正会員歴が長い者をもって候補者とする。

（報告）

第11条 支部長は、代議員及び理事候補者の選出結果を、選挙実施事業年度の12月末日までに日本調理科学会選挙管理委員会に報告する。

（申し合わせの変更）

第12条 この申し合わせの変更は、支部役員会の承認を受けるものとする。

附 則

この申し合わせは、平成28年10月1日から施行する。

この申し合わせは、令和元年10月12日から施行する。

この申し合わせは、令和5年4月15日から施行する。

一般社団法人 日本調理科学会 中国・四国支部
支部大会（研究会、講演会、研究発表会等）の開催に関する申し合わせ

1. 日本調理科学会中国・四国支部規約第4条に定める研究会、講演会、研究発表会等の開催は、この申し合わせにより行う。
2. 研究会、講演会、研究発表会等を含む支部大会を毎年1回開催し、原則として、6月または10月の支部役員会および総会とあわせて開催する。
3. 支部大会の開催県は、各県の会員数に応じて決定する。なお、令和7年から16年の開催県は、別表のとおりとする。
4. 支部大会の開催県は、支部大会の準備ならびに運営を目的として、実行委員会を設置する。
5. 支部大会の準備ならびに運営に要する費用は、中国・四国支部の事業費および支部大会参加者の参加費とし、支部大会終了後、中国・四国支部に、支部大会報告及び決算報告を提出する。
6. この申し合わせの変更は、支部役員会の承認を受けるものとする。

附 則

この申し合わせは、令和5年11月10日から施行する。

別表：令和7年から16年の開催県

	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	備考
広島	○		○		○		○				4回／10年
岡山				○						○	2回／〃
香川									○		1回／〃
徳島						○					1回／〃
愛媛・山口※		愛媛									1回／〃
島根・鳥取・高知※								島根			1回／〃

※ 準備ならびに運営を協力して行い、開催県はその都度決定する。

(一社) 日本調理科学会 中国・四国支部 名誉会員の推薦等に関する申し合わせ

1. 一般社団法人日本調理科学会 中国・四国支部規約 第5条に定める名誉会員の推薦および資格について、以下のとおりとする。
2. 名誉会員の推薦は、日本調理科学会の学会賞および中国・四国支部からの推薦により功労賞を受賞した中国・四国支部所属の満72才以上の正会員（受賞年度の4月1日時点）について行う。
3. 名誉会員の資格は終身とし、支部行事への参加費を免除する。
4. 本申し合わせの改廃は、中国・四国支部役員会の議を経て行う。

附則

施行 令和 6年6月29日

編 集 後 記

この度、(一社)日本調理科学会中国・四国支部設立50周年記念誌を発行するにあたり、ご多用の中、「巻頭の言葉」、「50年を振り返って」、「支部のこれから」をご執筆いただきました先生方に心より御礼申し上げます。先生方の温かく、エネルギーに満ちた思いが伝わりました。加えて、功労者、学会賞、支部会員論文などの支部50年の軌跡に関する情報収集・整理および編集業務は時間のかかる作業であり、これらに携わってくださった若手の編集委員の先生方に深謝いたします。

女性の割合が高い調理科学分野では男性と同等以上の成果を出して漸く半人前と言われるような時代背景の中、特に功労賞を受賞された先生方はこの50年間、様々なことを犠牲にされて調理科学分野の発展に貢献されてきたことが記念講演や祝賀会のご挨拶などから容易に推察されました。現在も女性研究者の割合は高いとは言えず、研究環境自体が悪化の一途を辿っており、研究者を目指す若手の育成が困難な状況です。学術研究のこれらを担う若手研究者を中国・四国支部からできるだけ多く輩出できればと誰もが願っておりますが、それには若手研究者のみなさまがどのような研究環境であれば、継続可能であるか遠慮なく、発信することが重要と思っております。

結果を楽しみに実験や調査研究を行いたいと考える学生さんをまずは増やしていくためにその魅力を伝えていくことが責務と考えるに至る年齢となりましたが、検索すれば結果がすぐに出てくる時代に待つ楽しみをどのように伝えていくかが難しくなったと感じております。時代とともに価値観も変わり、我々人間は何を求めているのだろうかと自問自答する日々でもあります。世代、さらには民族を超えた人間同士のコミュニケーションの必要性がこれからの時代に再認識されていくのではないのでしょうか。よりよい研究環境の整備や研究の発展に向けて、忸度なく、誰もが自由に発言できる場を構築していきましょう！

令和6年12月

富永美穂子・海切弘子

編 集 委 員

富永美穂子 海切弘子

杉山寿美 森久 瞳

戸松美紀子 藤原久子

古田 歩