

【特別研究】

(一社)日本調理科学会では、2000 年度から「調理文化の地域性と調理科学」を、2005 年から「災害時のメニュー開発」をテーマに特別研究を行っています。ここでは、中国・四国支部に関連する研究成果を紹介いたします。

2000～2001 年度「調理文化の地域性と調理科学―豆・いも類―」全国調査	
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, 武田珠美, 峰弘子, 川端和子, 重松久美 38, 368-378, 2005
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, 安藤真美, 五島淑子, 櫻井菜穂子, 花井玲子 37, 390-400, 2004
クッキングルーム	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

2003～2004 年度「調理文化の地域性と調理科学―魚介類―」全国調査	
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, 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	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, 田淵真愉美, 栗田寛子, 浏览倫子 48, 200-206, 2015
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-ワニ料理といわし漬- 小園佳美, 奥田弘枝, 岡本洋子 39, 176-179, 2006

2009～2010 年度「調理文化の地域性と調理科学—行事食—」全国調査	
資料	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
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 淵上倫子, 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—行事食・儀礼食—」中国・四国支部 武田珠美 45, 65-67, 2012

2012～2022 年度「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究委員会	
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, 前田ひろみ, 塩田良子, 政田圭子 51, 151-164, 2018
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, 岡本洋子, 小長谷紀子, 政田圭子 57, 358-368, 2024
クッキングルーム	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	中国・四国地方の魚食文化 渡部佳美, 板倉一枝, 藤江未沙, 藤井わか子, 園田純子, 後藤月江, 次田一代, 武田珠美, 小西文子 58, 110-114, 2025
クッキングルーム	中国・四国地方のすし文化 高橋啓子, 石田千津恵, 板倉一枝, 園田純子, 村田美穂子, 藤井わか子, 亀岡恵子, 次田一代, 五藤泰子 58, 222-226, 2025

2005 年～現在 災害時のメニュー開発に関する研究委員会

クッキンググループ

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（渕上倫子，川染節江，板倉一枝，松島文子，横山弥枝，奥野元子，安藤真美，神田知子，五島淑子，櫻井菜穂子，花井玲子，井川佳子，奥田弘枝，岡本洋子，小園佳美，人見哲子，和田治子，藤井わか子，宇高順子，亀岡恵子，峰弘子，川端和子，武田珠美，小西文子，金丸芳）

41, 64-68, 2008

※学会誌内の総説，報文，ノート，資料，クッキンググループの中から，筆頭が中国・四国支部の先生を抽出しています。