

【日本調理科学会：学会賞等】

（一社）日本調理科学会の学会賞等を受賞された、中国・四国支部所属の会員の皆さまを紹介いたします。

1）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
瀧上 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
杉山 寿美	令和 7 年（2025 年）	調理過程における食品成分の物理的・化学的変化と嗜好性への影響に関する研究

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）
瀧上 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）

2) 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 エマルシ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	塩麴漬けした魚肉の呈味成分による解析
宇田川 心優	2025 年度大会	折り込み法によるパイ生地への卵の配合が焼成後のテクスチャー特性へ及ぼす影響

※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。