

教育研究業績書

2026 年 4 月 1 日

氏名 近藤 寛子 (印)

教育上の能力に関する事項	年 月 日	概 要
1 教育方法の実践例		
臨床栄養学実習Ⅰ	平成 19 年 4 月 13 日－ 7 月 20 日	岡山県立大学にて臨床栄養学実習Ⅰの T.A として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った。
グリーンケミストリー実験	平成 20 年 4 月 14 日－ 30 日	助手として実験の補助を行った。
環境衛生実験	平成 20 年 6 月 2 日－ 17 日	助手として実験の補助を行った。
食品科学実験(分析)	平成 20 年 9 月 16 日－ 30 日	助手として実験の補助を行った。
調理学実習Ⅰ（調理科学実習Ⅰ、調理学実習）	平成 20 年 9 月 22 日－ 令和 5 年 7 月 18 日、令和 7 年 9 月 26 日－	助手として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った。平成 27 年度からは、主に和食、洋食について基礎的な調理学の知識と手法を的確に修得して、実際の食生活に生かすことを目的に実習している。技術が必要なものはデモンストレーションを行い、毎回 3～5 品を組み合わせ実習を行っている。
基礎栄養学実験	平成 20 年 11 月 13 日 －平成 21 年 11 月 20 日	助手として実験の補助を行った。
調理学実習Ⅱ（調理科学実習Ⅱ）	平成 21 年 4 月 16 日－ 令和 6 年 1 月 18 日	助手として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った。平成 27 年度からは、和食、洋食、中華について基礎的な調理学の知識と手法を的確に修得して、実際の食生活に生かすことを目的に実習している。学生には実習で扱った食材や料理について調べたり、実習で作った料理を家庭で再度復習するなどのレポートを課し、知識や技術が定着するようにしている。
解剖生理学実験	平成 21 年 4 月 20 日－ 平成 26 年 4 月 16 日	助手として実験の補助を行った。
調理学実験（調理科学実験）	平成 21 年 10 月 27 日 －令和 6 年 1 月 18 日、 令和 7 年 4 月 11 日－	助手として材料の発注、検品、分配、実験の補助を行った。平成 27 年度からは①調理のコツを科学的に会得する。②調理の技術の要点を体得し、技術の向上をはかる。③調理の疑問を解明し、さらに高度の研究を展開する素養を身に付ける。④各種官能検査法や機器の使用法を身に付ける。以上のことを目的とし、身近な食品材料を選び、実際の調理に役立つ基礎的な実験を行っている。
フードシステムマネジメント実習Ⅰ	平成 21 年 11 月 19 日 － 平成 24 年 1 月 26 日	助手として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った。学生が給食経営管理の計画、実施、評価、改善を主体的に行い、栄養・食事管理、作業管理、衛生管理、事務管理、喫食調査の実践を通して、食事サービスの計画から評価までを学習できるようサポートを行った。
フードシステムマネジメント実習Ⅱ	平成 22 年 4 月 30 日－ 平成 26 年 7 月 18 日	助手として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った。学生が特定給食施設における給食経営管理をより効率的に行う方法について、施設別給食の目的に応じた料理・教材作成や新調理システムを用いて調理・保存・提供を実習するサポートを行った。
応用栄養学実習	平成 22 年 5 月 31 日－ 平成 24 年 6 月 11 日	助手として実習の補助を行った。

食と健康	平成 22 年 9 月 28 日 - 平成 23 年 1 月 18 日	助手として材料の発注、検品、分配、実習の補助を行った.
------	--	-----------------------------

総合演習Ⅰ	平成23年 4月15日・ 平成24年 7月19日	助手として演習の補助を行った。
フードコーディネート論	平成27年4 月14日・令 和元年 7月23日	フードスペシャリストの検定試験に必要なフードコー ディネートについて講義した。
調理学（調理科学Ⅰ、調理科学Ⅱ）	平成27年 9月29日・ 令和6年 1月26日、 令和7年4 月9日・	食品の調理性、調理操作、献立論、調味論、供食論に ついて解説し、国家試験対策のみならず、食生活の指 導にも役立つ理論を提供するようにしている。
卒業演習Ⅰ、卒業演習Ⅱ	平成27年 4月13日・ 令和2年 4月30日	管理栄養士国家試験対策についてオムニバス形式で授 業を行っている。食べ物と健康分野について頻出内容や 勉強方法、過去問解説などを行った。
暮らしを営む食と健康	令和4年 4月11日・ 令和5年 7月24日	人が暮らしを営む中で必要な食と健康について取り上 げ、現代が抱える問題を把握し、多様化するライフス タイルや、ライフステージに合わせた食生活と健康管理 の在り方について理解することを目的にオムニバス 形式で講義を行っている。
食品開発ラボ	令和4年 4月11日・ 令和5年 7月24日	食品加工や衛生管理、食品の評価方法について学び、 対象者に合わせた食品を開発する。食品開発の企画か ら試作、評価、発表まで実践的に取り組む内容を行っ ている。
実践栄養学演習Ⅰ	令和4年 4月11日・ 令和5年 7月25日	管理栄養士国家試験対策についてオムニバス形式で授 業を行っている。管理栄養士国家試験の食べ物と健康分 野について頻出内容や勉強方法、過去問解説などを行 っている。
管理栄養士への道（応用）	令和4年5 月25日・ 令和6年 1月26日	管理栄養士国家試験の食べ物と健康分野について学生 が過去問題の解説を行い、基礎的な知識の確認と応用 力を身に着けるようにしている。
調理科学実習	令和5年 9月27日 ・	中学校・高等学校教諭一種（家庭）資格取得をめざす 学生が、調理の基礎、調理操作、食品の調理性につい て学び、家庭科教員として必要な知識や技術の習得を 目的にオムニバス形式で実習を行っている。
総合演習Ⅲ	令和7年4 月15日・11 月30日	臨地実習に臨むに当たり、必要となる知識・技能及び 態度について事前学修として学ぶことを目的に行った。
管理栄養士概論	令和7年4 月30日・6 月3日	現場で活躍する管理栄養士の講義を通じて管理栄養士 の役割や実際の活動を学修し、専門職を目指す学生で あることを自覚するために行った。
献立作成実習	令和7年4 月9日・	長期間の献立作成、食事摂取基準及び食品構成に基づ いた献立作成、献立（給食）を媒体とした栄養教育、 管理栄養士としての実際的献立作成能力を体得させる ことを目的に実習を行っている。
チュートリアル	令和7年7 月8日・	各専門分野の知識や技能を修得することに加え、生涯 学修に位置付けられる「自己研鑽力」や「問題解決能 力」を醸成することを目的に行っている。
専門職連携基礎演習Ⅱ	令和7年9 月30日・11 月18日	専門職間の密な連携をスムーズに実践するための基盤 として、本演習ではグループワークを通じて問題解決 策の策定方法を学ぶことを目的に行った。
早期体験実習	令和7年7 月22日・	連企業、福祉施設、病院などにおける管理栄養士を取り 巻く各職種の仕事内容を知ることが目的に行っている。
総合専門演習Ⅰ、Ⅱ	令和7年4 月30日・	管理栄養士課程における専門基礎分野及び専門応用分 野の総復習を行っている。
臨地実習Ⅰ（給食の経営）	令和7年4 月10日・	臨地実習1（給食の運営）」に臨むにあたり、事前・事 後指導を通して、臨地実習が円滑に行われるための基 礎知識を習熟することを目的に行っている。
メニュー開発演習Ⅰ	令和7年4 月9日・	食材の特徴を生かした献立の考案を通じて地域（特に 流通業界）と連携した食育活動に参加し、管理栄養士 としての基礎能力を高めることを目的に行っている。

食育演習Ⅲ（メニュー開発演習Ⅱ）	令和7年4月14日・	対象者や地域、施設のニーズに即した商品や献立を考案するうえで、地域企業の協力を仰ぎ、これまでの学修内容を活かして事業を遂行することを目的に行っている。
洋食調理演習	令和7年8月5日・	洋食のコース料理を食べる際のマナーの基本を学ぶとともに、コース料理を手本にした水準の高いメニューの考案と調理技術を身につけることを目的に行っている。
2 作成した教科書，教材		なし
3 教育上の能力に関する大学等の評価 令和7年度前期 受講生授業アンケート結果 調理学		問3 聴覚情報～問9 満足度の平均値が5.25であり、学科平均5.16と比べておおむね良かった。
4 その他		
職務上の実績に関する事項	年 月 日	概 要
1 研究・特許等		
1. 平成17～20年度科学研究費補助金（基盤研究B） 「食品の調理・加工への高圧力の利用」	平成20年4月～ 平成21年3月	（1,300万円、直接経費） 高圧力を利用して製造した豆腐、モモ・イチゴジャム、ユズマーマレードなどの品質を加熱法と比較した。 代表者 瀧上倫子 研究分担者 寺本あい、治部祐里、 <u>栗田寛子</u>
2. 平成22～25年度科学研究費補助金（基盤研究C） 「加熱・高圧・乾燥処理による野菜・果実の物性変化とペクチン質の関係」	平成22年4月～ 平成26年3月	（340万円、直接経費） 代表者 瀧上倫子 研究分担者 <u>栗田寛子</u>

3. 都市ガス事業者 6 社平成 23 年度調理に関する研究（委託研究） 「煮物調理における食材の組織構造変化に関する研究」	平成 23 年 9 月～ 平成 24 年 12 月	(100 万円) 代表者 湊上倫子 研究分担者 <u>栗田寛子</u> 木村安美 石井香代子
4. 平成 24 年～26 年科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金）（若手研究 B）「高圧力・加熱処理により調製した柑橘マーマレードの品質比較」	平成 24 年 4 月～ 平成 27 年 3 月	(340 万円、直接経費) 代表者 <u>栗田寛子</u>
5. 都市ガス事業者 5 社平成 24 年度調理に関する研究（委託研究） 「フライパン調理の実態に関する調査研究」	平成 25 年 1 月～ 平成 26 年 3 月	(100 万円) 代表者 湊上倫子 研究分担者 <u>栗田寛子</u> 木村安美 石井香代子
6. 平成 30 年～令和 2 年科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金）（基盤研究 C）「給食施設への新調理システムの構築と製造管理」	平成 30 年 4 月～令和 2 年 3 月	(468 万円) 代表者 石井香代子 研究分担者 鴻池優佳 <u>近藤寛子</u>
7. 2022 年度飯島藤十郎記念財団 特定課題研究等助成 「型焼き和菓子のテクスチャーからみる調理特性」	令和 5 年～4 月令和 6 年 6 月	(200 万円) 代表者 <u>近藤寛子</u> 研究分担者 野村知未 渡部佳美
2 その他 (講演や研修会での指導等)		
1. 平成 25 年度生命科学公開講演会（倉敷市）	平成 25 年 12 月	「高圧力を利用した柑橘マーマレードに関する研究」について述べた.
2. 第 42 回食品と物性に関するシンポジウム（宇治市）	平成 27 年 9 月	「高圧力を利用した柑橘マーマレードに関する研究」について述べた.
3. 第 30 回バイオテクノロジー研究成果発表会（広島市）	平成 28 年 2 月	「高圧力を利用した柑橘マーマレードに関する研究」について述べた.
4. 早稲田アカデミー第 2 回（広島市）	令和 5 年 6 月	「料理上手は調理科学を制す」というタイトルで講演を行った.

I 学術論文等

概要

著書	単著（ 0 ）冊、共著（ 1 ）冊
学術論文	（ 20 ）編
国際会議(査読付)発表	（ 4 ）件
報告・調査	（ 1 ）編
紀要	（ 0 ）編
国際会議(査読無)発表	（ 31 ）件
国内学会発表	（ 53 ）件
その他（翻訳等、区分も記載すること）	[区分]（ 0 ）編

詳細

学術論文等の名称又は 演題名等	単著・ 共著又は 単 独・共 同の別	発行又は 発表の年月	発行所、発表 雑誌等又は 発表学会等の 名称と開催地	概 要
(著書) 1. High-pressure- induced Yuzu Marmalade 『Gums and Stibilises for the Food Industry 14』(査読付)	共著	2008 年 10 月 (平成 20 年)	RSC Publishing pp.518～522	高圧力を利用したユズマーマレードについて執筆した。クエン酸溶液に浸漬して外果皮を軟化させる前処理を行うことで、加熱しなくても外果皮を軟化できた。定常流粘性、チクソトロピー性、動的粘弾性の物性は高圧処理より加熱処理の方がやや高かったが、官能評価は高圧処理が良い評価であった。 (本人担当部分：実験、分析、まとめ) 全 5 頁 編者 Peter E. Williams and Glyn. O. Phillips 著者 Kuwada, H., Jibu, Y., Yasukawa, K., Makio, S., Teramoto, A. and Fuchigami, M.
(学術論文) 1. 焼きリンゴにおける多糖類の 分解と組織の崩壊 (査読付)	共著	2008 年 11 月 (平成 20 年)	日本家政学会誌 Vol. 59, No. 11, 871-879	焼きリンゴの軟化とペクチンあるいは多糖類の分解との関係について検討した。焼きリンゴの組織の軟化は不溶性ペクチンと不溶性多糖類が可溶性になることによって起こるものと考えられる。ゲル濾過や DEAE-トヨパールクロマトグラフィーの結果によれば、ペクチンと多糖類は低分子化しており、これらの低分子化は主として高温下、弱酸性の条件においてリンゴ酸の作用による加水分解によるものであり、β-脱離反応による影響は少ないことを明らかにした。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (渚上倫子、治部祐里、小宮山展子、林真愉美、栗田寛子、横畑直子、松浦 康)
2. 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 (査読付)	共著	2009 年 1 月 (平成 21 年)	日本調理科学会 誌 Vol. 42, No. 1, 1-8	白桃の開花後、70 日から 130 日にわたって、白桃果実の細胞壁の硬度、水溶性ペクチン、水溶性多糖類、ポリガラクトツロナーゼなどの変動について調べた。組織の破断強度は成熟中にほぼ直線的に減少した。しかし、食感的には完熟期に急速に軟化が進んだ。完熟期にポリガラクトツロナーゼ活性が急速に増大し、それに伴ってペクチンと多糖類が急速に水溶化した。クライオ-SEM による形態学的変化はペクチンや多糖類の可溶性化によるものと考えられる。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (渚上倫子、寺本あい、治部祐里、安川景子、栗田寛子、横畑直子、横尾幸子、小宮山展子、林真愉美)
3. Structure and Texture of Pressure-shift-frozen Boiled Egg (査読付)	共著	2009 年 4 月 (平成 21 年)	日本調理科学会 誌 Vol. 42, No. 2, 86-92	-18℃200 MPa で圧力移動凍結したゆで卵の品質を-18、-30、-80℃フリーザー凍結、-18℃圧力容器内凍結したものと比較した。圧力移動凍結したものが最も外観が良好で、氷結晶が微細で、ドリップが少なく、物性変化が少なかった。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Jibu, Y., Yasukawa, K., Kuwada, H., Yokohata, N., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)

4. The quality of high pressure-induced and heat-induced yuzu marmalade (査読付)	共著	2010 年 12 月 (平成 22 年)	High pressure Research Vol. 30, No. 4, 547-554	果実を加熱すると生の色や香りが失われる.この欠点を改善するため、高圧処理で調製したユズマーマレードを加熱処理と比較した. 高圧処理でも加熱処理と同程度の粘性を維持でき、香りが良いマーマレードが作製できることを明らかにした. (本人担当部分: 色差、外果皮の硬さ、レオロジー、官能評価についての実験、分析、まとめ、論文作成) (<u>Kuwada, H.</u>, Jibu, Y., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
5. 玄米飯の物性と微細構造 (査読付)	共著	2011 年 4 月 (平成 23 年)	日本調理科学会誌 Vol. 44, No. 2, 137-144	玄米飯をおいしく炊く条件を検討するための基礎実験を行った. 玄米は高温、長時間になるほど精白米の吸水率と近くなった. 飯の水分量は低いが、加水すると改善された. しかし官能評価は悪かった. 玄米は果皮、種皮、糊粉層が残っているため吸水率が悪く、飯の水分量が低く、冷めるとさらに食味が低下した. (本人担当部分: 吸水率、官能検査についての分析、まとめ、論文作成) (<u>栗田寛子</u>、寺本あい、治部祐里、田淵真倫美、瀧上倫子)
6. 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	共著	2011 年 12 月 (平成 23 年)	日本調理科学会誌 Vol. 44, No. 6, 436-441	全国の行事食、儀礼食の認知度や食し方などの現状把握、学生と一般の摂取状況の違いを明らかにした. 毎年食べる率が高いのは雑煮、お節、年越しそばだったが、白酒 (桃の節句)、菖蒲酒 (端午の節句)、菊花酒 (重陽) など食べなくなった行事食も多かった. また、行事食、儀礼食とも家庭で作るから購入へ移行しており、外部化が進んでいた. (本人担当部分: 実験の指導、図表の作成) (瀧上倫子、<u>栗田寛子</u>、石井香代子、木村安美)
7. Changes in Pectin, Texture and Structure of Citrus Yuzu during Soaking in Citric Acid, Heating or Pressurization (査読付)	共著	2012 年 6 月 (平成 24 年)	日本調理科学会誌 Vol. 45, No. 3, 181-188	ユズをクエン酸溶液 (pH 2.7) に 24 時間浸漬、または加熱処理 (100℃、10 分)、高圧処理 (500 MPa、30 分) を行った際の組織の軟化とペクチンの溶出量との関係について検討した. 外果皮の硬さは、生 > 高圧処理 > クエン酸処理 > 加熱処理の順、各種処理後の組織中へのペクチン残存量は生 > 高圧処理 > クエン酸処理 > 加熱処理の順に多かった. 高圧処理ではペクチンの β-脱離が起きないため硬く、加熱処理では果皮が pH 4 付近であったため加水分解により軟化することを明らかにした. (本人担当部分: 外果皮の硬さ、ペクチン定量についての実験、まとめ、論文作成) (<u>Kuwada, H.</u>, Jibu, Y., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
8. Changes in texture, structure, and pectin of peach during pressurization, heating or processing of high-pressure-induced and heat-induced jam (査読付)	共著	2013 年 1 月 (平成 25 年)	Journal of Food Science and Engineering Vol.3, No. 1, 1-8	加熱処理と高圧処理で調製した桃ジャムの品質比較を行った. 桃の硬さは高圧処理 > クエン酸処理 (pH 2.2、2.5) > 加熱処理 > クエン酸処理 (pH 2.0) の順であった. 高圧処理の方が加熱処理より色や香り評価の良い桃ジャムを作製できる傾向であった. 桃はペクチンが 0.4% しか含有していないため、0.6% 添加する必要がある. (本人担当部分: 果肉の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についてのまとめ、論文作成) (<u>Kuwada, H.</u>, Jibu, Y., Nakamura, K., Tabuchi, M., Teramoto, A., Ishii, K., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)

9. The Quality of High Pressure-Induced and Heat-Induced Hyuganatsu Marmalade (査読付)	共著	2013 年 12 月 (平成 25 年)	Journal of Food Science and Engineering Vol.3, No. 12, 668-677	日向夏が高压処理に向いているか調べ、他のザボン類と比較した。また、加熱処理と高压処理で調製した日向夏マーマレードの品質を比較した。日向夏の生の外果皮は軟らかく、果実 100 g 中のペクチン質は他のザボン類と比較して多く含まれていた。ナリンギン量は他のザボン類と比較して少なかった。日向夏は他のザボン類より高压処理に向いていた。またマーマレードの粘弾性は処理方法により大差なく、官能評価の総合評価は高压処理法が高かった。 (本人担当部分：外果皮の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についての実験、まとめ、論文作成) (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Teramoto, A., Ishii, K. and Fuchigami, M.)
10. Relationship between Pectic Substances and Strand Separation of Cooked Spaghetti Squash—Part 1. Changes in Pectic Substances during Cooking (査読付)	共著	2014 年 4 月 (平成 26 年)	Journal of Food Science and Engineering, Vol.4, No. 4, 176-183	金糸瓜 (ソウメンカボチャ) の果肉は茹でるとそうめん状に剥離する。そうめん状の果肉を接着しているペクチン質の性質を調べる目的で、金糸瓜の柔組織を各種キレート剤に浸漬し、ペクチン、Ca、Mg の溶出と剥離しやすさとの関係について検討した。煮熟により剥離するのは、高エステル化度のペクチンが β 脱離により分解して煮汁中に溶出するためと示唆された。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Ishii, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> , Chihiro Nakazaki, Jibu, Y., Tabuchi, M. and Fuchigami, M.)
11. 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 (査読付)	共著	2014 年 6 月 (平成 26 年)	日本調理科学会誌 Vol. 47, No. 3, 143-154	冷凍・解凍後のゲルの品質改善に対する高压力と蔗糖の効果を調べた。圧力移動凍結が冷凍カップーカラギーナンに効果があった。イオタカラギーナンは未処理のゲルに近い品質であり、カップーカラギーナングルより冷凍耐性が優れていた。両ゲルへの蔗糖の添加は冷凍ゲルの解凍後の品質向上に効果があった。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Jibu, Y., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
12. 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 (査読付)	共著	2014 年 6 月 (平成 26 年)	日本調理科学会誌 Vol. 47, No. 3, 155-164	冷凍・解凍後のカップーカラギーナングルの品質改善へのローカストビーンガム添加の影響を調べた。A ゲル (κ -カラギーナンとローカストビーンガム混合ゲル) は B ゲル (市販ゲル化剤) よりグルコース含量が少ないため解凍後の品質は B > A > κ -カラギーナングルの順に良好であった。ローカストビーンガム、蔗糖・グルコース添加は冷凍 κ -カラギーナングルの解凍後の品質改善に効果があった。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Jibu, Y., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
13. 高压力を利用した柑橘マーマレードに関する研究	単著	2014 年 6 月 (平成 26 年)	福山大学大学院工学研究科博士論文	高压力を用いてマーマレードを作製するための基礎的研究を行った。クエン酸溶液に柑橘類の外果皮を浸漬することで、高メトキシルペクチンを溶出させて軟化を促し、溶出したペクチンを用いてマーマレードが作製できることを明らかにした。また、クエン酸溶液の pH および浸漬時間が果皮の軟化、ペクチンの溶出、細胞壁の微細構造に及ぼす影響、および作製したマーマレードの果皮の色、ゼリー部分のレオロジー等の特性について、加熱処理法で作製したマーマレードと比較を行った。 A4 判 全 97 頁

14. Relationship between Pectic Substances and Strand Separation of Cooked Spaghetti Squash—Part 2. Changes in Firmness, Histological Structure and Pectic Substances during Soaking in Pectin Extractants (査読付)	共著	2014 年 10 月 (平成 26 年)	Journal of Food Science and Engineering, Vol.4 228-235	金糸瓜のペクチン質と組織の分離し易さの関係について検討した。果肉を塩酸溶液に浸漬すると他の溶液よりも Ca の溶出が大であった。Ca によって不溶性になっている高メトキシルペクチンが、希塩酸溶液に浸したとき溶出し、接着力を失ってそうめん状に剥離したと考えられる。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Ishii, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> , Nakazaki, C., Jibu, Y., Tabuchi, M. and Fuchigami, M.)
15. 高圧力を利用したレモンマーマレードの製造 (査読付)	共著	2015 年 1 月 (平成 27 年)	日本調理科学会誌 Vol. 48, No. 1, 31-38	レモンの外果皮は、香りはよいが硬い。クエン酸処理、高圧処理、加熱処理した際のレモン外果皮の軟化度を明らかにし、高圧処理法によるレモンマーマレードの製造法を確立し、加熱処理法と品質の比較を行った。高圧処理法は色、香りの項目で有意に評価が高く、生の果実の色や香りを残す点で好ましい評価であった。 (本人担当部分：外果皮の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についての実験、まとめ、論文作成) (<u>栗田寛子</u> 、寺本あい、治部祐里、田淵真倫美、石井香代子、 <u>渕上倫子</u>)
16. 柑橘類の調理加工特性に関する研究	単著	2015 年 4 月 (平成 27 年)	日本調理科学会誌 Vol. 48, No. 2, 87-94	高圧力を用いてマーマレードを作製するための基礎的研究を行い、ユズ、レモン、日向夏マーマレードについてまとめた。
17. 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 (査読付)	共著	2015 年 6 月 (平成 27 年)	日本調理科学会誌 Vol. 48, No. 3, 200-206	岡山県における魚介類や郷土料理の喫食状況の把握と、南部西部における魚介類の喫食状況の比較を行った。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (木村安美、寺本あい、治部祐里、田淵真倫美、 <u>栗田寛子</u> 、 <u>渕上倫子</u>)
18. 地域在住高齢女性における食料品アクセスへの不便の要因と健康指標に関する研究 (査読付)	共著	2015 年 9 月 (平成 27 年)	日本家政学会誌 Vol. 66, No. 9, 479-488	地方都市部における地域高齢女性における食料品アクセスへの不便の要因と健康関連 QOL との関連を検討した。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (木村安美、 <u>栗田寛子</u> 、 <u>渕上倫子</u>)
19. 圧力移動凍結した 3 種類のカスタードクリームのリオロジー、氷結晶、官能評価 (査読付)	共著	2016 年 10 月 (平成 28 年)	日本家政学会誌 Vol. 67, No. 10, 553-564	冷凍カスタードクリームの品質改善に対する圧力移動凍結の効果を調べた。 (<u>近藤</u> (<u>栗田</u>) <u>寛子</u> 、治部祐里、 <u>渕上倫子</u>)
20. 高圧力を利用した柑橘マーマレードについて	単著	2018 年 (平成 30 年)	食品加工技術 Vol.38, No. 3 110-117	高圧力を利用した柑橘マーマレードの製法を確立し、その品質を加熱マーマレードや市販品と比較した。 (<u>近藤寛子</u>)
(国際会議(査読付)発表) 1. Changes in texture, structure and pectin of peach during pressurization, heating or processing of high-pressure-induced and heat-induced jam	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	ICEF11 International Conference Engineering and Food, Proceeding CD-ROM 版 & Elsevier's Procedia, NFP441 (全 6 頁)	高圧、加熱による桃の物性、組織構造の変化と高圧ジャム・加熱ジャムの物性の比較を行った。桃の硬さは高圧処理>クエン酸処理(pH 2.2、2.5)>加熱処理>クエン酸処理(pH 2.0)の順であった。高圧処理の方が加熱処理より色や香り評価の良い桃ジャムを作製できたが大差なかった。桃はペクチンが 0.4%しか含有していないため、0.6%添加する必要がある。(本人担当部分：果肉の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についての実験、まとめ、論文作成) (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Nakamura, K., Tabuchi, M., Teramoto, A., Ishii, K., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)

2. Relationship between pectic substances and strand separation of cooked spaghetti squash	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	ICEF11 International Conference Engineering and Food, Proceeding CD- ROM 版 & Elsevier' s Procedia, AFT594 (全 6 頁)	金糸瓜のペクチン質について検討した。煮熟により剥離するのは、高エステル価度のペクチンがβ脱離により分解して煮汁中に溶出するためと示唆された。Ca によって不溶性になっている高メトキシルペクチンが、希塩酸溶液に浸したとき溶出し、接着力を失ってそうめん状に剥離したと考えられる。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Ishii, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)
3. Effects of high pressure with the addition of sugar- alcohol on the improvement in texture and structure of frozen egg custard gel	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	ICEF11 International Conference Engineering and Food, Proceeding CD- ROM 版 & Elsevier' s Procedia, NFP448 (全 6 頁)	冷凍卵豆腐の物性改善への糖アルコール添加と高圧力利用について検討した。無添加は 200～400MPa、および糖アルコール 5%添加したゲル 200～500MPa の条件では-20℃で凍結しなかった。圧力を解除すると急速に凍結し、氷結晶が小さかった。糖添加で氷結晶サイズが減少した。圧力移動凍結、および糖アルコールの添加は、卵液ゲルの冷凍耐性の改善に効果的である。 (本人担当部分：共同研究につき抽出不可) (Teramoto, A., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Kimura, Y., Ishii, K. and Fuchigami, M.)
4. Establishment of a processing method for tofu using high pressure compared the heat-induced method	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	International Conference Engineering and Food, Proceeding CD- ROM 版 & Elsevier' s Procedia, NFP934 (全 6 頁)	高圧力を利用した豆腐製造法の確立および、加熱法との品質の比較を行った。豆乳 300g に市販豆腐と同じ凝固剤 4g を添加し、600MPa、50℃で 30 分、および 500Mpa、50℃で 30 分高圧処理、した豆腐が、タンパク質のゲルネットワークが均質で、表面が滑らかで程良い硬さに凝固し、舌ざわりが良好であることを明らかにした。 (Jibu, Y., Nakamura, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
国際会議(査読無)発表 1. High-pressure- induced Yuzu Marmalade	共著	2007 年 6 月 (平成 19 年)	he 14th Gums and Stabilisers Conference (Wrexham, UK)	柑橘類はペクチンを多く含むため、加熱によりマーマレードが作られる。加熱すると香りが消失し苦味が増す。クエン酸に浸漬して果実を軟化させペクチンを溶出させた後、高圧力処理することにより、風味のよいユズジャムをつくる方法について検討した。 (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Yasukawa, K., Makio, S., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
2. Texture and Structure of High-pressure-induced Tofu	共著	2007 年 8 月 (平成 19 年)	The 14th Biennial International Congress Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE) Kuala (Lumpur, MALAYSIA)	豆腐製造には加熱と冷却のためのエネルギー投入量が大きい。豆乳を高圧力処理することによりゲル化させる方法について検討し、加熱により製造した豆腐と物性、微細構造、官能評価など比較した。 (Yasukawa, K., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Makio, S., Miyake, Y., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
3. Structure and texture of pressure-shift-frozen fresh cheese	共著	2007 年 9 月 (平成 19 年)	10th Asian Congress of Nutrition (Taipei, TAIWAN)	カテージ、マスカルポーネ、モッツアレラなどのフレッシュチーズは水分含量が多く、冷凍耐性が悪い。圧力移動凍結法により改善できるかについて検討した。 (Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Yasukawa, K., Makio, S., Miyake, Y., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
4. Texture and Structure of pressure-shift-frozen boiled egg	共著	2007 年 8 月 (平成 19 年)	Third Woosong University- Okayama Prefectural University Joint Conference on	圧力移動凍結、圧力容器内凍結、大気圧下フリーザー凍結したゆで卵の微細構造、物性の比較を行った。 (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Teramoto, A., Yasukawa, K., and Fuchigami, M.)

			Nutrition (Soja, JAPAN)	
5. Texture and Structure of Pressure-shift-frozen Egg Custard Gel as Affected by Sorbitol or Maltitol	共著	2007 年 8 月 (平成 19 年)	Third Woosong University-Okayama Prefectural University Joint Conference on Nutrition (Soja, JAPAN)	圧力移動凍結した卵液ゲルの微細構造と物性に及ぼす糖アルコール添加の影響について検討した. (Teramoto, A., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Yasukawa, K. and Fuchigami, M.)
6. Rheology of Pressure-shift-frozen Egg Yolk	共著	2007 年 8 月 (平成 19 年)	Third Woosong University-Okayama Prefectural University Joint Conference on Nutrition (Soja, JAPAN)	卵黄を圧力移動凍結することにより、凍結損傷が防止できるかについて、レオロジーの面から検討した. 主に実験評価の一部を担当した. (Jibu, Y., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> , Yasukawa, K. and Fuchigami, M.)
7. Effects of Pressure-shift-freezing, Thawing Temperature and an Additon of Sucrose on the Rheology of Frozen Egg Yolk	共著	2008 年 7 月 (平成 19 年)	IFHE (The International Federation for Home Economics) World Congress 2008 (Lucerne, SWITZERLAND)	冷凍卵黄のレオロジーへの圧力移動凍結、解凍温度、糖添加の影響について検討した. 主に実験評価の一部を担当した. (Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Yasukawa, K., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
8. Establishment of a Processing Method for Peach Jam Using High Pressure Compared to the Heat-induced Method	共著	2008 年 7 月 (平成 19 年)	IFHE (The International Federation for Home Economics) World Congress 2008 (Lucerne, SWITZERLAND)	高圧力を利用したモモジャムの製造法の確立と、加熱法により調整したモモジャムとの比較を行った. 主に果肉の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についてのまとめを担当した. (Fuchigami, M., Yasukawa, K., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> and Teramoto, A.)
9. Texture and Structure of Pressure-shift-frozen Kappa-carageenan Gel	共著	2008 年 9 月 (平成 20 年)	15 th International Congress of Dietetics (Yokohama, JAPAN)	圧力移動凍結した κ -カラギーナンゲルの物性と微細構造について検討した. (Watanabe- Yokohata, N., Teramoto, A., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
10. Changes in Pectin and Histological Structure of Chinese Quince During Cooking	共著	2008 年 9 月 (平成 20 年)	The 4th Joint Conference on Nutrition between Okayama Prefectural, Sichuan and Woosong Universities (Daejon, Korea)	カリンのペクチンと煮熟による組織構造の変化の関係について検討した. (Jibu, Y., Ishii, K., <u>Kuwada, H.</u> , Teramoto, A., Makio, S. and Fuchigami, M.)
11. Establishment of a Processing Method for Yuzu Marmalade Using High Pressure Compared to the Heat-induced Method	共著	2008 年 9 月 (平成 20 年)	The 4th Joint Conference on Nutrition between Okayama	高圧処理、加熱処理で調製したユズマーマレードの品質の比較を行った. 主に実験評価の一部、発表資料作成の一部を行った. (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Teramoto, A., Makio, S. and Fuchigami, M.)

			Prefectural, Sichuan and Woosong Universities (Daejon, Korea)	
12. A Processing Method for Strawberry Jam using High Pressure Compared to Heat-induced Method	共著	2008 年 10 月 (平成 20 年)	14 th World Congress of Food Science & Technology (Shanghai, CHINA)	高圧処理、加熱処理で調製したイチゴジャムの品質の比較を行った。主に実験評価、分析の一部を担当した。 (Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , N. Yokohata, Makio, S., Teramoto, A. and Fuchigami, M.)
13. Changes in Pectin and Strand Separation of Spaghetti Squash during Cooking	共著	2009 年 10 月 (平成 21 年)	19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (Bangkok, Thailand)	金糸瓜の剥離とペクチン変化について検討した。 (Fuchigami, M., Jibu, Y., Arita, M., Teramoto, A., Ishii, K., Yokohata, N., <u>Kuwada, H.</u> , Hayashi M. and Makio, S.)
14. Rate of Softening of Potatoes during Large Quantity Cooking	共著	2009 年 10 月 (平成 21 年)	19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (Bangkok, Thailand)	大量調理におけるジャガイモの軟化速度について検討した。主に実験評価の一部を担当した。 (Hayashi, M., Makio, S., Ishii, K., Jibu, Y., Teramoto, A., Yokohata, N., <u>Kuwada, H.</u> , Arita, M. and Fuchigami, M.)
15. Prevention of Excessive Softening of Potatoes during Large Quantity Cooking	共著	2009 年 10 月 (平成 21 年)	19th International Congress of Nutrition (ICN 2009) (Bangkok, Thailand)	大量調理におけるジャガイモの過度の軟化防止について検討した。主に実験評価の一部を担当した。 (Makio, S., Jibu, Y., Hayashi, M., Ishii, K., Yokohata, N., <u>Kuwada, H.</u> , Teramoto, A., Arita, M. and Fuchigami, M.)
16. Changes in pectin, texture and structure of citrus yuzu during soaking in citric acid, heating or pressurization	共著	2010 年 8 月 (平成 22 年)	6th International Conference on High Pressure Bioscience and Biotechnology (HPBB2010) (Freising, Weihenstephan, Germany)	ユズのクエン酸浸漬、煮熟、高圧処理によるペクチン、物性、組織構造の変化について検討した。外果皮の硬さ、ペクチン定量についての実験、まとめを担当した。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y. and Teramoto, A.)
18. Changes in texture, structure and pectin of peach during pressurization, heating or processing of high-pressure-induced and heat-induced jam	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	11 th International Congress on Engineering and Food (Athens, Greece)	加圧、加熱による桃の物性、組織構造の変化と加圧ジャム・加熱ジャムの物性の比較を行った。主に果肉の硬さ、ペクチン定量、色差、官能評価についてのまとめを担当した。 (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Nakamura, K., Tabuchi, M., Teramoto, A., Ishii, K., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)
19. Relationship between pectic substances and strand separation of cooked spaghetti squash	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	11 th International Congress on Engineering and Food (Athens, Greece)	金糸瓜のペクチン質について検討した。 (Ishii, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)
20. Effects of high pressure with the addition of sugar-alcohol on the improvement in texture and structure of frozen egg custard gel	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	11 th International Congress on Engineering and Food (Athens, Greece)	冷凍卵豆腐の物性改善への糖アルコールを添加と高圧力利用について検討した。 (Teramoto, A., Jibu, Y., <u>Kuwada, H.</u> , Kimura, Y. Ishii, K. and Fuchigami, M.)

21. Establishment of a processing method for tofu using high pressure compared to the heat-induced method	共著	2011 年 5 月 (平成 23 年)	11 th International Congress on Engineering and Food (Athens, Greece)	高圧力を利用した豆腐製造法の確立および、加熱法との品質の比較を行った。 (Jibu, Y., Nakamura, K., Teramoto, A., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
22. Relationship between Pectic substances and the softening of potatoes during cooking	共著	2011 年 7 月 (平成 23 年)	The 16th Biennial International Congress Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE) Makati, Philippines	ジャガイモの煮熟軟化とペクチン質の関係について検討した。主に実験評価、分析の一部、発表資料作成を担当した。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> , Kimura, Y., Teramoto, A., Jibu, Y., Tabuchi, M., and Makio, S.)
23. Effects of temperature and time of soaking in distilled water or tap water on the hardening of potatoes during cooking	共著	2012 年 8 月 (平成 24 年)	16 th World Congress of Food Science & Technology IUFOST (Foz do Iguassu, Brazil)	蒸留水、水道水に浸漬後煮熟したジャガイモの硬さについて検討した。主に実験評価の一部、発表資料作成を行った。 (Makio, S., <u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Teramoto, A., Ishii, K., Kimura, Y. and Fuchigami, M.)
24. Changes in texture, structures, and pectin of apple during soaking in citric acid, pressurization, heating or processing of high-pressure-induced and heat-induced jam	共著	2012 年 8 月 (平成 24 年)	16 th World Congress of Food Science & Technology IUFOST (Foz do Iguassu, Brazil)	加圧、加熱による日向夏の物性、組織構造の変化と加圧ジャム・加熱ジャムの物性の比較を行った。主に立案の一部、実験評価の一部、分析、発表資料作成を行った。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Teramoto, A., Kimura, Y. and Ishii, K.)
25. Changes in browning and calcium oxalate crystals of three varieties of yam by acid-treatment and rheological properties by freezing	共著	2013 年 7 月 (平成 25 年)	The 17th Biennial International Congress Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE)(Singapore)	ダイジョ、ナガイモ、ツクネイモを食酢浸漬した際の褐変、冷凍、解凍によるレオロジー変化、酸に浸漬した際のシュウ酸カルシウム結晶の変化について比較を行った。主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> and Kimura, Y.)
26. Food shopping habits and health-related indicators among Japanese women aged 65 years or older	共著	2013 年 7 月 (平成 25 年)	The 17th Biennial International Congress Asian Regional Association for Home Economics (ARAHE) (Singapore)	日本の高齢者の買い物習慣と健康との関連について検討した。対象者の測定調査、調査補助者(学生)への指導の一部を担当した。 (Kimura, Y., <u>Kuwada, H.</u> and Fuchigami, M.)
27. The quality of high-pressure-induced and Heat-Induced lemon marmalade	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	IUNS 20 th International Congress of Nutrition (Granada, Spain)	高圧処理、加熱処理で調製したレモンマーマレードの品質の比較を行った。主に立案の一部、実験評価の一部、分析、発表資料作成を行った。 (<u>Kuwada, H.</u> , Jibu, Y., Tabuchi, M., Teramoto, A., Kimura, Y., Ishii, K., Takahashi, C. and Fuchigami, M.)

28. Association between environmental factors of shopping and nutritional Status in Japanese aged over 65 years	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	IUNS 20 th International Congress of Nutrition (Granada, Spain)	高齢買い物弱者と低栄養との関連の検討に基づく食教育とその評価を行った。対象者の測定調査、調査補助者（学生）への指導の一部を担当した。 (<u>Kuwada, H.</u> , Kimura, Y. and Fuchigami, M.)
29. A survey of new year ceremonial dishes in Japan - PART 1. toso, zoni and Iwai-zakana	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	IUNS 20 th International Congress of Nutrition (Granada, Spain)	正月の行事食のうち、屠蘇、雑煮、祝い肴についてまとめた。主に調査結果まとめ、分析の一部を行った。 (Kimura, Y., Ishii, K., <u>Kuwada, H.</u> , Takahashi, C., Hiramatsu, S. and Fuchigami, M.)
30. A survey of new year ceremonial dishes in Japan - part 2. osechi-ryori	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	IUNS 20 th International Congress of Nutrition (Granada, Spain)	正月の行事食のうち、お節料理についてまとめた。主に調査結果まとめ、分析の一部を行った。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> , Ishii, K., Kimura, Y., Takahashi, C. and Hiramatsu, S.)
31. The relationship between pectic compositions of dried stem-lettuce (yama-kurage) and difficulty in cooking	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	IUNS 20 th International Congress of Nutrition (Granada, Spain)	乾燥山くらげの調理性について検討した。 (Fuchigami, M., <u>Kuwada, H.</u> , Ishii, K., Kimura, Y., Takahashi, C., Hiramatsu, S., Jibu, Y., Tabuchi, M. and Teramoto, A.)
(学会発表) 1. 高圧力を利用した充填豆腐の製造条件	共著	2007 年 5 月 (平成 19 年)	日本家政学会 第 59 回大会 (岐阜)	豆乳を高圧処理することにより、従来の加熱凝固法より省エネルギータイプの製造方法を検討した。豆乳 300g に凝固剤 4g 添加し、600MPa、50℃で 30 分加圧処理、あるいは豆乳 300g に凝固剤 4g 添加し、500MPa、50℃で 60 分加圧処理した豆腐が、表面が滑らかで程よい硬さに凝固し、微細構造においても気泡が小さくタンパク質のゲルネットワークが均質で、軟らかく舌触りが良かった。 安川景子、治部祐里、 <u>桑田寛子</u> 、榎尾幸子、寺本あい、三宅由紀子、渕上倫子
2. キサンタンガム添加した市販高齢者用トロミ調整食品のレオロジーと官能評価	共著	2007 年 5 月 (平成 19 年)	日本家政学会 第 59 回大会 (岐阜)	キサンタンガムを添加した市販増粘剤（ネオハイトロミール）のレオロジー特性について検討し、4 種類の市販増粘剤（加工デンプンを主原料としたトロメリン、ムースアップ、グアーガムを添加したトロミアップ A、スルーソフト S）と比較した。 治部祐里、 <u>桑田寛子</u> 、安川景子、太田実花、榎尾幸子、寺本あい、溝手千賀子、三宅由紀子、渕上倫子
3. 清水白桃の成熟・保蔵・煮熟による軟化とペクチン質の関係	共著	2007 年 8 月 (平成 19 年)	日本調理科学会 平成 19 年度大会 (東京)	清水白桃の成熟（硬熟・完熟・過熟の 3 段階）、保蔵（追熟、21℃）、煮熟による軟化と、ペクチン質組成および組織構造の変化との関係について検討した。 安川景子、治部祐里、 <u>桑田寛子</u> 、榎尾幸子、寺本あい、渡邊直子、渕上倫子
4. 高圧力を利用したイチゴジャムに関する研究	共著	2008 年 5 月 (平成 20 年)	日本家政学会 第 60 回大会 (東京)	イチゴに含まれるペクチン量を分別定量し、高圧力処理、加熱処理、糖・酸浸漬によるペクチン質組成の変化を比較するとともに、高圧力処理によるイチゴジャムを作製した。主に実験評価、分析の一部を担当した。 治部祐里、 <u>桑田寛子</u> 、渡邊（横畑）直子、寺本あい、榎尾幸子、渕上倫子
5. 圧力移動凍結したカスタードクリーム物性	共著	2008 年 8 月 (平成 20 年)	日本調理科学会 平成 20 年度大会 (名古屋)	3 種類の冷凍カスタードクリームの品質改善に対する圧力移動凍結の効果を検討した。コーンスターチ以外の圧力移動凍結したカスタードクリームは、急速凍結により氷結晶の成長が抑えられ、離水が少なく、物性も良好だった。主に実験評価、分析の一部を担当した。

				治部祐里、 <u>桑田寛子</u> 、横畑直子、寺本あい、安川景子、 <u>渕上倫子</u>
6. ユズ外果皮の軟化に及ぼすクエン酸浸漬、高圧力処理、加熱処理の影響	共著	2009 年 8 月 (平成 21 年)	日本家政学会 第 61 回大会 (西宮)	ユズを用いて、クエン酸浸漬、高圧力処理、加熱処理によるペクチンの溶出と、果皮の軟化の関係について検討した.主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った. <u>桑田寛子</u> 、治部祐里、寺本あい、榎尾幸子、林真愉美、 <u>渕上倫子</u>
7. 高圧力を利用したユズマーマレードの調製法	共著	2009 年 8 月 (平成 21 年)	日本調理科学会 平成 21 年度大会 (京都)	ユズ外果皮をクエン酸溶液に浸漬すると、浸漬時間が長く、pH が低いほど組織からのペクチン溶出量が多くなり、軟化が促進することを前報で明らかにした.本研究では、この方法により軟化させた果皮と溶出したペクチンを高圧力処理によりゼリー化させてマーマレードを作製し、従来型の加熱により組織からペクチンを溶出させ、糖と酸を添加しゼリー化したマーマレードと品質の比較を行った.主に立案、実験評価、分析、発表資料作成を行った. <u>桑田寛子</u> 、治部祐里、寺本あい、榎尾幸子、林真愉美、 <u>渕上倫子</u>
8. ジャガイモの大量調理に関する研究	共著	2009 年 9 月 (平成 21 年)	日本栄養改善学会平成 21 年度大会 (札幌)	大量調理の現場において、ジャガイモの重さが原因と考えられる煮崩れが起こり見た目を損なうことがある.煮塾時のジャガイモの場所や温度変化、切り方の影響について検討した.主に実験評価の一部、発表資料作成を行った. <u>桑田寛子</u> 、榎尾幸子、寺本あい、林真愉美、石井香代子、 <u>渕上倫子</u>
9. ジャガイモの硬化に及ぼす蒸留水、水道水への浸漬温度・時間の影響	共著	2010 年 5 月 (平成 22 年)	日本家政学会 第 62 回大会 (広島)	大量調理の際の前処理として、高梁川(岡山県)を水源とする水道水にジャガイモを浸漬すると、後から煮熟しても軟化しにくくなる.この硬化の原因を解明する目的で、水の種類、浸漬温度・時間、煮汁の pH、水道水中のカルシウム塩がジャガイモの硬化に及ぼす影響について検討した.主に実験評価の一部、発表資料作成を行った. 榎尾幸子、 <u>桑田寛子</u> 、治部祐里、田淵 (林) 真愉美、寺本あい、 <u>渕上倫子</u>
10. ジャガイモ (メークイン) の煮熟軟化とペクチン質の関係	共著	2010 年 8 月 (平成 22 年)	日本調理科学会 平成 22 年度大会 (福岡)	春収穫と秋収穫のメークインを用いて、部位別 (内随、外随、皮層) のペクチン質の性質の違い、特にエステル化度の違いがジャガイモの煮熟軟化にどう影響を及ぼすか、また、収穫時期の異なるジャガイモの煮熟軟化とペクチン質及び組織構造の変化の関係について検討を行った.主に実験評価、分析の一部、発表資料作成を担当した. <u>桑田寛子</u> 、寺本あい、治部祐里、田淵真愉美、榎尾幸子、 <u>渕上倫子</u>
11. 冷凍処理したジャガイモの物性と官能評価	共著	2010 年 9 月 (平成 22 年)	日本栄養改善学会平成 22 年度大会 (坂戸)	こふきいも、マッシュポテト、カレーを冷凍すると、特にカレー中のジャガイモのテクスチャーが著しく悪化する.ジャガイモを冷凍したときの物性、微細構造の変化を調べ、テクスチャーの悪化の原因について検討した.主に実験評価、分析の一部、発表資料作成を担当した. <u>桑田寛子</u> 、榎尾幸子、寺本あい、田淵真愉美、石井香代子、 <u>渕上倫子</u>
12. ダイジョの調理特性に関する研究 - シュウ酸カルシウム結晶	共著	2011 年 8 月 (平成 22 年)	日本調理科学会 平成 23 年度大会 (高崎)	ダイジョは自然薯に次ぐ粘質多糖類含量であるため、粘りが強い.このため、トロロの起泡性を利用した菓子への利用が期待されるが、えぐみと褐変しやすいという欠点を持つ.他のヤマノイモとの比較を行い、ダイジョの調理特性を検討するための基礎研究を行った.主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った. <u>桑田寛子</u> 、石井香代子、木村安美、 <u>渕上倫子</u>

13. 加熱方法・加熱時間を異にするじゃがいもの物性比較	共著	2011 年 9 月 (平成 22 年)	日本栄養改善学会平成 23 年度大会 (広島)	ジャガイモを用い、様々な調理法で加熱して最適加熱時間を検討した.主に実験評価、分析の一部、発表資料作成を担当した. 桑田寛子、槇尾幸子、田淵真倫美、石井香代子、木村安美、淵上倫子
14. 高圧力を利用した日向夏マーマレードに関する研究	共著	2012 年 5 月 (平成 23 年)	日本家政学会第 64 回大会 (大阪)	日向夏は小夏、ニューサマーオレンジともいわれ、他の柑橘類と異なり、白い果皮の部分も食す.さわやかな香りを活かすため、高圧力処理によりゼリー化させてマーマレードを作製し、加熱マーマレードと品質の比較を行うことを目的とした.主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った. 桑田寛子、治部祐里、田淵真倫美、寺本あい、木村安美、淵上倫子
15. 広島県における行事食・儀礼食の実態 正月の行事について その 1 雑煮	共著	2012 年 8 月 (平成 23 年)	日本調理科学会平成 24 年度大会 (秋田)	平成 21～23 年度に実施された日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」の調査をもとに、行事食のなかで正月料理として大きな位置を占める雑煮の認知度や食し方などの現況把握と調査地域における特性を明らかにすることを目的とした.主に実験評価、分析を行った. 倉田美恵、桑田寛子、石井香代子、木村安美、淵上倫子
16. 広島県における行事食・儀礼食の実態 正月の行事について その 2 屠蘇、小豆飯、祝い肴	共著	2012 年 8 月 (平成 23 年)	日本調理科学会平成 24 年度大会 (秋田)	広島県は旧国制に倣い、広島市を中心とする県西部を「安芸」、福山市を中心とする県東部を「備後」と呼び、現在でも文化的に大きな違いがみられる.広島県の備後地区、安芸地区における正月の行事に供される屠蘇、小豆飯、祝い肴の地域による違いについて明らかにすることを目的とした.主に実験評価、分析を行った. 木村安美、桑田寛子、石井香代子、倉田美恵、高橋知佐子、淵上倫子
17. 広島県における行事食・儀礼食の実態 正月の行事について その 3 お節料理	共著	2012 年 8 月 (平成 23 年)	日本調理科学会平成 24 年度大会 (秋田)	広島県における正月に供されるお節料理の認知度や食し方などの現況把握と備後地区、安芸地区における特性および、学生と一般の摂取状況の違いを明らかにすることを目的とした.主に実験評価、分析を行った. 石井香代子、桑田寛子、木村安美、高橋知佐子、淵上倫子、倉田美恵
18. 高圧力を利用したブントマーマレードに関する研究	共著	2012 年 8 月 (平成 23 年)	日本調理科学会平成 24 年度大会 (秋田)	ブントは果肉がやや粗く、果汁が少ない柑橘類である.ザボン類は総じて苦味があるため、マーマレードに加工しにくい、果汁を高圧力処理することによって苦味が抑制されるという先行研究がある.そこで、高圧力処理により果実をゼリー化させてマーマレードを作製し、加熱マーマレードと品質の比較を行うことを目的とした.主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った. 桑田寛子、治部祐里、田淵真倫美、寺本あい、木村安美、石井香代子、淵上倫子
19. 高圧力を利用したグレープフルーツジャムに関する研究	共著	2012 年 9 月 (平成 23 年)	日本栄養改善学会平成 24 年度大会 (名古屋)	グレープフルーツの紅肉種であるルビーは、苦み物質のナリンギンを含む.果汁を高圧力処理すると苦みが抑制されるという先行研究がある.高圧力処理によりペクチンをゼリー化させてジャムを作製し、加熱処理の品質比較を行った.主に立案の一部、実験評価の一部、分析、発表資料作成を行った. 桑田寛子、寺本あい、田淵真倫美、石井香代子、木村安美、高橋知佐子、淵上倫子

20. 高圧力を利用したレモンマーマレードに関する研究	共著	2013 年 5 月 (平成 25 年)	日本家政学会 第 65 回大会 (東京)	レモン果皮をクエン酸溶液に浸漬し、ペクチンを溶出させあることにより軟化させた後、高圧力処理してペクチンをゲル化させ、風味を保ったマーマレードを作り、加熱調製したマーマレードと比較を行った。 主に立案の一部、実験評価の一部、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、治部祐里、田淵真愉美、寺本あい、木村安美、淵上倫子
21. 地域在宅高齢者における買い物習慣と健康関連指標との関連の検討	共著	2013 年 5 月 (平成 25 年)	日本家政学会 第 65 回大会 (東京)	地域商店街の衰退や店舗の廃業などにより、食料品など日常の買い物に困る高齢者の増加が社会問題化している。本研究では、在宅高齢者の買い物習慣が食事摂取や健康関連指標とどのように関連しているか検討した。 対象者の測定調査、調査補助者（学生）への指導の一部を担当した。 木村安美、桑田寛子、淵上倫子
22. フライパン調理の実態に関する調査研究	共著	2013 年 8 月 (平成 25 年)	日本調理科学会 平成 25 年度大会 (奈良)	使用頻度の高いフライパンを用いて、茹でる、揚げるなどの調理を行い、鍋等を用いたときの調理時間、調理性などと比較し、フライパン類を活用した最適メニューの提案を行うことを目的とする。今回は、そのための基礎研究として、家庭で多用されているフライパンについて使用実態調査を行った結果を報告した。 主に実験評価、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、木村安美、石井香代子、山口享子、淵上倫子
23. 行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況―全国と広島県の比較―	共著	2013 年 8 月 (平成 25 年)	日本調理科学会 平成 25 年度大会 (奈良)	日本各地で伝承されてきた年中行事や通過儀礼のハレの日の食事が、親から子へ伝承されない傾向にある。そこで、それらの認知状況、調理状況や食べ方、これらが変化した時期などについて調査を行い、全国レベルで比較検討し、地域性（広島県と全国の違い）を明らかにした。 主に実験評価、分析を行った。 山口享子、桑田寛子、木村安美、石井香代子、治部祐里、淵上倫子
24. ヤマクラゲ（乾燥ステムレタス）の煮熟軟化とペクチンの関係	共著	2013 年 8 月 (平成 25 年)	日本栄養改善学会 平成 25 年度大会 (神戸)	市販のヤマクラゲは水戻し後、者塾しても歯切れが良い。この原因を調べる目的で本研究を行った。 桑田寛子、寺本あい、田淵真愉美、石井香代子、木村安美、高橋知佐子、淵上倫子
25. 新調理システムを用いた食材等の変化	共著	2013 年 9 月 (平成 25 年)	日本栄養改善学会 平成 25 年度大会 (神戸)	新調理システムのクックチル、クックフリーズ、真空調理で検討を行った。調理した食材の保存期間における変化を評価し、食材の調理性を比較検討した。 石井香代子、桑田寛子、淵上倫子
26. 高圧力を利用したミカンマーマレードに関する研究	共著	2014 年 5 月 (平成 26 年)	日本家政学会 第 66 回大会 (北九州)	マーマレードは加熱して作るため、果物の色や風味が損なわれる。そこでミカンを用い、高圧処理によってペクチンをゲル化させ、本来の色や香りを保ったマーマレードを作製し、加熱マーマレードと品質を比較することを目的とした。主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、治部祐里、田淵真愉美、寺本あい、淵上倫子
27. 地域在宅高齢者における買い物状況と歩行能力およびうつとの関連	共著	2014 年 5 月 (平成 26 年)	日本家政学会 平成 26 年度大会 (北九州)	高齢者の買い物状況と歩行能力、うつとの関連を検討することを目的とした。対象者の測定調査、調査補助者（学生）への指導の一部を担当した。 木村安美、桑田寛子、淵上倫子

28. ダイジョの褐変に関する研究（ナガイモ、ツクネイモとの比較）	共著	2014 年 8 月 (平成 26 年)	日本栄養改善学会平成 26 年度大会（横浜）	ダイジョの褐変しやすい欠点に着目し、他のヤマノイモとの比較を行い、ダイジョの調理特性を検討するための基礎研究を行った。主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、山口享子、田淵真倫美、石井香代子、高橋知佐子、瀧上倫子
29. フライパンと鍋の調理性の比較	共著	2014 年 8 月 (平成 26 年)	日本調理科学会平成 26 年度大会（広島）	使用頻度の高いフライパンを用いて、茹でるなどの調理を行い、鍋を用いたときの調理時間、調理性などと比較し、フライパン類を活用した最適メニューの提案を行うことを目的とした。主に実験評価、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、木村安美、石井香代子、山口享子、瀧上倫子
30. 事例研究からみた広島県の伝統料理（第 5 報）東部台地	共著	2014 年 8 月 (平成 26 年)	日本調理科学会平成 26 年度大会（広島）	昭和 30～40 年頃までに定着していた地域の郷土料理と、その暮らしの背景を明らかにするため、平成 24～25 年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県東部台地の結果について報告した。主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 高橋知佐子、石井香代子、木村安美、桑田寛子、山口享子、瀧上倫子
31. 事例研究からみた広島県の伝統料理（第 6 報）三原・尾道地域	共著	2014 年 8 月 (平成 26 年)	日本調理科学会平成 26 年度大会（広島）	昭和 30～40 年頃までに定着していた地域の郷土料理と、その暮らしの背景を明らかにするため、平成 24～25 年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県三原・尾道地域の結果について報告した。主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 石井香代子、高橋知佐子、山口享子、木村安美、桑田寛子、瀧上倫子
32. 事例研究からみた広島県の伝統料理（第 7 報）福山地域	共著	2014 年 8 月 (平成 26 年)	日本調理科学会平成 26 年度大会（広島）	昭和 30～40 年頃までに定着していた地域の郷土料理と、その暮らしの背景を明らかにするため、平成 24～25 年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県東部福山地域の結果について報告した。主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 木村安美、桑田寛子、石井香代子、高橋知佐子、山口享子、瀧上倫子
33. 地域高齢女性における食料品アクセスへの不便の要因と健康指標に関する検討	共著	2014 年 11 月 (平成 26 年)	第 73 回日本公衆衛生学会総会（宇都宮）	地域在住の高齢女性を対象に、食料品の買い物の不便（食料品アクセス問題）が健康関連 QOL とどのように関連しているかを検討した。対象者の測定調査、調査補助者（学生）への指導の一部を担当した。 木村安美、桑田寛子
34. ダイジョの冷凍耐性および針状結晶に関する研究（ナガイモ、ツクネイモとの比較）	共著	2015 年 5 月 (平成 27 年)	日本家政学会第 67 回大会（盛岡）	ダイジョはとろろの起泡性を利用した菓子への利用が期待されるが、えぐみと褐変しやすいという欠点を持つ。今回は冷凍耐性およびえぐみの原因の 1 つと考えられる針状結晶に着目し基礎研究を行った。主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 桑田寛子、治部祐里、田淵真倫美、寺本あい、瀧上倫子
35. 広島県の郷土料理の喫食状況	共著	2015 年 8 月 (平成 27 年)	日本調理科学会平成 27 年度大会（静岡）	暮らしの中に生きる料理を通して地域の特色ある郷土料理が生まれ、伝え継がれてきたが、ふるさとの料理を家庭で作る機会が減り、伝統的な地域の料理が伝承されにくい傾向にある。そこで広島県の郷土料理 50 料理について、喫食経験・頻度、方法、嗜好について実態を把握することを目的とした。 高橋知佐子、石井香代子、木村安美、桑田寛子、瀧上倫子

36. 地域在住高齢女性におけるサルコペニアと栄養素および食品摂取量との関連	共著	2015 年 9 月 (平成 27 年)	日本栄養改善学会平成 27 年度大会 (福岡)	サルコペニアの一因とされる栄養に着目し、地域在住高齢者のサルコペニアと栄養素および食品摂取量との関連を明らかにすることを目的とした.対象者の測定調査、調査補助者 (学生) への指導の一部を担当した. 木村安美、 <u>桑田寛子</u> 、平松智子
37. 地域在住高齢女性における食料品アクセス調査の検証と栄養素摂取状況に関する検討	共著	2015 年 11 月 (平成 27 年)	第 74 回日本公衆衛生学会総会 (長崎)	地域在住の高齢女性を対象に、食料品の買い物の不便 (食料品アクセス問題) の検証と買い物の不便と栄養素摂取状況との関連を検討した.対象者の測定調査、調査補助者 (学生) への指導の一部を担当した. 木村安美、 <u>桑田寛子</u>
38. 高圧力を利用した無添加レモンマーマレードに関する研究	共著	2016 年 6 月 (平成 28 年)	第 12 回日本栄養改善学会中国支部学術総会 (総社)	レモンの外果皮を加熱せずに軟化させ、ペクチンやクエン酸無添加で高圧マーマレードを作製する方法を検討した.主に立案、実験評価、分析、発表資料作成を行った. <u>近藤寛子</u> 、 <u>淵上倫子</u>
39.全国における行事食の喫食状況 お節料理について一般と学生の比較	共著	2016 年 6 月 (平成 28 年)	第 12 回日本栄養改善学会中国支部学術総会 (総社)	年中行事や通過儀礼のハレの日の食事の認知状況、調理状況や食べ方、これらが変化した時期などについて調査を行い、全国レベルで比較検討し、地域性 (広島県と全国の違い) を明らかにすることが本研究の目的である.主に調査結果まとめ、分析の一部を行った. 山口享子、 <u>近藤寛子</u> 、石井香代子、高橋知佐子、木村安美、治部祐里、 <u>淵上倫子</u>
40.広島県の家庭料理主食の特徴 一飯・寿司にみる地域特性一	共著	2016 年 8 月 (平成 28 年)	日本調理科学会平成 28 年度大会 (名古屋)	昭和 30～40 年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成 24～25 年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県の主食について報告した. 主に聞き書き調査、分析の一部を担当した. 渡部佳美、ほか計 17 名・4 番目
41. 真空調理法での長時間加熱による品質評価	共著	2016 年 8 月 (平成 28 年)	日本調理科学会平成 28 年度大会 (名古屋)	真空調理法を用いて長時間加熱で作製した肉・魚の調理時間の違いによる食品の硬さ・色や味の変化を測定し食品の物性を知ること、物性と食味について比較検討し、加熱の特徴を知ることとした. 石井香代子、高橋知佐子、 <u>近藤寛子</u>
42. 正月料理の喫食状況 特別研究 行事食・儀礼食調査広島県分との比較	共著	2016 年 8 月 (平成 28 年)	日本調理科学会平成 28 年度大会 (名古屋)	正月に食される雑煮、おせち料理、正月に食べる我が家の定番料理について調査し、その実態を把握することを目的とした. 高橋知佐子、石井香代子、 <u>近藤寛子</u> 、 <u>淵上倫子</u>
43.大学生における主観的睡眠評価におよぼす各種栄養素摂取の影響	共著	2016 年 9 月 (平成 28 年)	第 63 回日本栄養改善学会学術総会 (青森)	大学生の睡眠状況と各種栄養素摂取の関係について検討した. 赤木収二、 <u>近藤寛子</u> 、村上泰子、久保田みどり、高橋知佐子
44.高圧力を利用したユズマーマレードに関する研究 一処理時間による比較一	共著	2017 年 8 月 (平成 29 年)	日本調理科学会平成 29 年度大会 (東京)	これまでの研究で、高圧力処理を利用してマーマレードを作製すると、加熱処理より本来の色や風味を保ったマーマレードが作製できることを明らかにした.本報告では、処理時間を変えてマーマレードを作製し、性質の差を比較した.主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った. <u>近藤寛子</u> 、高橋知佐子、石井香代子、 <u>淵上倫子</u>
45.広島県の家庭料理 おやつの特徴 おやつにみる地域特性	共著	2017 年 8 月 (平成 29 年)	日本調理科学会平成 29 年度大会 (東京)	昭和 30～40 年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成 24～25 年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県のおやつについて報告した.主に聞き書き調査、分析の一部を担当した. 渡部佳美、ほか計 17 名・4 番目

46.ダイジョ、ジネンジョの褐変および冷凍・解凍によるレオロジーの変化	共著	2018年8月 (平成30年)	日本調理科学会 平成30年度大会 (兵庫)	ダイジョの冷凍とろろの褐変、レオロジーに及ぼす冷凍保存期間、蔗糖添加の影響について検討し、ジネンジョの冷凍とろろと比較した。主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 <u>近藤寛子</u> 、高橋知佐子、石井香代子、淵上倫子
47.凍結含浸法による動物性食材の変化	共著	2018年8月 (平成30年)	日本調理科学会 平成30年度大会 (兵庫)	凍結含浸法は、酵素を使用することにより柔らかくするものであるが、酵素の苦みや動物性たんぱく質独特の臭みが残ることがある。本研究では、凍結含浸の酵素による含浸時間や味付けを変え、物理的変化と官能評価を行い、食品ごとの最適条件を明らかにすることを目的とした。 石井香代子、 <u>近藤寛子</u> 、鴻池優佳、淵上倫子、高橋知佐子
48.広島県の家庭料理 主菜の特徴 主菜にみる特性	共著	2018年8月 (平成30年)	日本調理科学会 平成30年度大会 (兵庫)	昭和30～40年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県の主菜について報告した。主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 渡部佳美、ほか計17名・4番目
49.ダイジョパンに関する研究	共著	2019年2月 (平成31年)	第26回広島県栄養改善学会（広島）	ダイジョを入れたダイジョパンとダイジョの代わりに水を入れたパン（コントロール）の比較を行い、ダイジョの製パン特性を明らかにした。またダイジョを利用したパンのレシピ集を作成した。 <u>近藤寛子</u> 、箱田英美、淵上倫子
50.冷凍とろろ（ダイジョ・ツクネイモ）の冷凍保存中の品質変化に関する研究	共著	2019年8月 (令和元年)	日本調理科学会 2019年度大会 (福岡)	ダイジョ、ツクネイモのとろろを1～6か月間冷凍保存後、解凍し保存期間中の外観および食味の変化を比較し、ダイジョの調理特性を検討した。 主に立案の一部、実験評価、分析、発表資料作成を行った。 <u>近藤寛子</u> 、高橋知佐子、石井香代子、淵上倫子
51.広島県の家庭料理 副菜の特徴 副菜にみる地域特性	共著	2019年8月 (令和元年)	日本調理科学会 2019年度大会 (福岡)	昭和30～40年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県の副菜について報告した。 主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 渡部佳美、ほか計17名・4番目
52. 広島県の家庭料理 行事食の特徴 一行事食にみる地域特性―	共著	2021年8月 (令和3年)	日本調理科学会 2021年度大会 (福島)	昭和30～40年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県の行事食について報告した。 主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 渡部佳美、ほか計17名・4番目
53.広島県の家庭料理 地域の特徴―地域産物を生かした味わい深い家庭料理―	共著	2022年8月 (令和4年)	日本調理科学会 2022年度大会 (兵庫)	昭和30～40年ころまでに定着していた郷土料理とその暮らしの背景を明らかにするため、平成24～25年度に日本調理科学会特別研究として実施した「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」調査から得られた広島県の家庭料理の地域の特徴について報告した。主に聞き書き調査、分析の一部を担当した。 (共同発表者：渡部佳美、奥田弘枝、石井香代子、 <u>近藤寛子</u> 、ほか13名)
(その他) 1. 2022年度飯島藤十郎記念財団特定課題研究等助成 「型焼き和菓子のテクスチャーからみる調理特性」	共著	2024年9月 (令和6年)	公益財団法人 飯島藤十郎記念 食品科学振興財団 2023年度年報	地域ごとに特色がある今川焼等の型焼き和菓子に着目し、食文化・伝統の継承を調理的な側面で明らかにした pp.489-496 (共同発表者：渡部佳美、野村知未)

			第 39 卷	担当部分の概要:物性、色差、水分量測定、全体のとりまとめ) 担当ページ pp.489-496
--	--	--	--------	---

- (注) 1. 「学術論文等の名称又は演題名等学術論文等の名称」の欄には、それぞれ年月順に、番号付して記入すること。
2. 「概要」の欄には、各学術論文等ごとに記入すること。なお、共著の場合は該当部分及び頁数を明記し、また、本人の氏名を含め著作者全員の氏名を当該著書、学術論文等に記載された順に記入すること。本人氏名には下線を付すこと。発表については、共同発表の場合には本人を含めて発表者全員の氏名を抄録に記載された順に記入し、実際の発表者に下線を付すこと。
3. 「その他」の欄には、翻訳、書評、資料紹介等を記載すること。その際、それぞれ区分し当該小見出しを記入すること。翻訳は、まず原著者名を書き、下段に邦訳の表題を記入すること。原著名の記入が必要な場合は「概要」欄に記入すること。

II その他

(氏名 近藤 寛子)