

著書、学術論文等の名称	単著 共著 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	概 要
1 (学術論文) パンとの組み合わせが低塩分濃度のスープの塩味の嗜好性に及ぼす影響	共著	2021年7月	日本家政学会誌, Vol72, No7, p.1~p.6	我が国の食事様式では、飯の代わりにパンが組み合わせられた場合もパンとスープ、おかずが交互に食べられる。本研究では 0.4-0.9%の低塩分濃度のスープにパンを組み合わせた時のスープの塩味の嗜好性(好ましさ, 許容性)を検討した。スープの塩味はパンを組み合わせた場合は、パンの塩味への順応や、パンによる後味の除去などにより、低塩分濃度のスープの嗜好性が低くなると考えられた。(総ページ数:6 頁)(当該論文の著者名:戸松美紀子,野村希代子,木村留美,杉山 寿美)担当部分の概要:論文執筆, 責任著者
2 (学術論文) 「からだ想い弁当」提供による若年層の食意識変容と生活経済的環境について～沖縄県と広島県の事例～《筆頭論文》	共著	2021年4月	地域研究, No26, p.1~p.11	「からだ想い弁当」提供による、若年層の食意識変容への影響として、食意識, 生活経済的環境の違いを調査した。健康弁当の提案で必要摂取量は理解出来たが、健康弁当の選択には喫食の有無が影響した。食生活の満足度と弁当喫食の満足度には負の相関が認められ、家族構成により、弁当を選ぶ基準において価格が影響する傾向にあった。(当該論文のページ数:11 頁)(当該論文の著者名:木村留美, 逸見幾代, 山代寛)担当部分の概要:研究計画, 実施, データ解析, 論文執筆
3 (学術論文) 昭和50年代前半の「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	共著	2021年3月	日本家政学会誌, Vol72, No3, p.162~p.171	健康への有益性が示唆されている昭和50年代前半の食事に着目し、雑誌『栄養と料理』の夕食献立について献立構成および料理の特徴を検討した。献立構成によって、組み合わせられる料理が異なり、一汁三菜献立には白飯や魚介類, サラダ以外の和え物, 煮物が多く組み合わせられていたことが明らかとなった。(当該論文のページ数:10 頁)(当該論文の著者名:森久 瞳, 木村留美, 杉山寿美)担当部分の概要:研究計画, データ解析, 責任著者
4 (報告・発表) 昭和50年代前半と平成10年代前半の「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	共同	2022年5月	日本家政学会第74回大会(九州支部:オンライン開催)	「栄養と料理」に掲載された平成10年代の夕食献立について、昭和50年代と比較した。平成10年代は、一汁三菜が減少, 三菜が増加し, 魚の和風料理でさえも三菜となった。白飯と汁から副食中心の食事となったことが明らかとなった。(当該発表者名:齋藤実梨, 木村留美, 森久瞳, 渡壁奈央, 石橋ちなみ, 杉山寿美)担当部分の概要:研究計画, 調査, データ解析, 発表
5 (報告・発表) 幼少期の食環境と <i>cnm</i> 陽性ミュータンス菌との関連	共同	2022年1月	第24・25回日本病態栄養学会年次学術集会(京都:ハイブリット開催)	幼少期の環境及び食習慣と、遺伝子増幅法LAMP法による <i>cnm</i> 陽性ミュータンス菌の保菌の有無を比較, 検討した。う蝕の要因となる食品や、予防に効果的とされるキシリトールを含むガムやあめについては、差がなかった。また, <i>cnm</i> 陽性ミュータンス菌の感染には、幼少期の不規則な食生活に関連が見られた。(当該発表者名:木村留美, 北川雅恵, 長嶺憲太郎)担当部分の概要:研究計画, 調査, データ解析, 発表