

# 特別企画1 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」ポスター発表

## 演題・発表者（所属）一覧

支部・都道府県		演題	発表者
1 東北 北海道支部	1 北海道	北海道の家庭料理 主食の特徴 －カレーライスにみる食文化－	○木下教子 <sup>1</sup> 、宮崎早花 <sup>2</sup> 、坂本恵 <sup>3</sup> 、佐藤恵 <sup>4</sup> 、菅原久美子 <sup>5</sup> 、田中ゆかり <sup>6</sup> 、土屋律子 <sup>7</sup> 、畑井朝子 <sup>8</sup> 、藤本真奈美 <sup>9</sup> 、庭 亜子 <sup>10</sup> 、村上知子 <sup>11</sup> 、山口敦子 <sup>12</sup> （ <sup>1</sup> 北翔大、 <sup>2</sup> 酪農学園大、 <sup>3</sup> 北海道文教大、 <sup>4</sup> 光塩短大、 <sup>5</sup> 札幌国際大短大、 <sup>6</sup> 元北翔 大、 <sup>7</sup> 元函館短大、 <sup>8</sup> 函館短大、 <sup>9</sup> 北海道教育大、 <sup>10</sup> 天使大）
	2 青森	青森県の家庭料理 主食の特徴 －米と麦といもを利用した主食－	○北山育子 <sup>1</sup> 、安田智子 <sup>2</sup> 、澤田千晴 <sup>3</sup> 、熊谷貴子 <sup>4</sup> 、今井美和子 <sup>5</sup> 、下山春香 <sup>6</sup> 、真野由紀子 <sup>7</sup> （ <sup>1</sup> 東北女子短大、 <sup>2</sup> 青森県立保健大、 <sup>3</sup> 東北栄養専門学校）
	3 岩手	岩手県の家庭料理 主食の特徴 －地域別にみた過去と現在の伝統的な家庭料理－	○長坂慶子 <sup>1</sup> 、高橋秀子 <sup>2</sup> 、魚住恵 <sup>3</sup> 、菅原悦子 <sup>4</sup> 、村元美代 <sup>5</sup> 、渡邊美紀子 <sup>6</sup> 、富岡佳奈絵 <sup>7</sup> 、阿部真弓 <sup>8</sup> 、佐藤香織 <sup>9</sup> 、 松本絵美 <sup>10</sup> 、岩本佳恵 <sup>11</sup> （ <sup>1</sup> 岩手県立大盛岡短大、 <sup>2</sup> 修紅短大、 <sup>3</sup> 岩手大、 <sup>4</sup> 盛岡大）
	4 宮城	宮城県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたいご飯料理ともち料理およびはっとにみる 食文化－	○高澤まき子 <sup>1</sup> 、矢島由佳 <sup>2</sup> 、宮下ひろみ <sup>3</sup> 、和泉真喜子 <sup>4</sup> 、野田奈津実 <sup>5</sup> 、濱久美 <sup>6</sup> （ <sup>1</sup> 仙台白百合女大、 <sup>2</sup> 尚綱学院大、 <sup>3</sup> 東北生活文化大短大）
	5 秋田	秋田県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんものを中心とした調理特性－	○大野智子 <sup>1</sup> 、山田節子 <sup>2</sup> 、三森一司 <sup>3</sup> 、高山裕子 <sup>4</sup> 、熊谷昌則 <sup>5</sup> 、高橋徹 <sup>6</sup> 、逸見洋子 <sup>7</sup> 、駒場千佳子 <sup>8</sup> 、長沼誠子 <sup>9</sup> （ <sup>1</sup> 聖 霊女子短大、 <sup>2</sup> 秋田県総合センター、 <sup>3</sup> 秋田大、 <sup>4</sup> 女子栄養大）
	6 山形	山形県の家庭料理 主食の特徴 －飯、餅、そばを中心として－	○齋藤寛子 <sup>1</sup> 、宮地洋子 <sup>2</sup> 、平尾和子 <sup>3</sup> 、佐藤恵美子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 山形県立米沢栄養大、 <sup>2</sup> 仙台青葉学院短大、 <sup>3</sup> 愛国学園短大、 <sup>4</sup> 新潟県立大）
	7 福島	福島県の家庭料理 主食の特徴 －特に沿岸部と山間部の米料理－	○阿部優子 <sup>1</sup> 、會田久仁子 <sup>2</sup> 、石川雅子 <sup>3</sup> 、石村由美子 <sup>4</sup> 、中村恵子 <sup>5</sup> 、横田和子 <sup>6</sup> 、津田和加子 <sup>7</sup> 、福永淑子 <sup>8</sup> （ <sup>1</sup> 郡山 女子大短大、 <sup>2</sup> 福島大、 <sup>3</sup> 郡山女子大、 <sup>4</sup> 桜の聖母短大、 <sup>5</sup> 文教大）
2 関東支部	8 東京	東京都の家庭料理 主食の特徴 －日常・行事・伝え継ぎたい主食－	○加藤和子 <sup>1</sup> 、赤石記子 <sup>2</sup> 、伊藤美穂 <sup>3</sup> 、色川木綿子 <sup>4</sup> 、宇和川小百合 <sup>5</sup> 、大久保洋子 <sup>6</sup> 、香西みどり <sup>7</sup> 、佐藤幸子 <sup>8</sup> 、白 尾美佳 <sup>9</sup> 、成田亮子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 東京家政大、 <sup>2</sup> 日本女子大、 <sup>3</sup> 元実践女子大、 <sup>4</sup> お茶の水女子大、 <sup>5</sup> 実践女子大）
	9 神奈川	神奈川県の家庭料理 主食の特徴 －飯類・麺類の日常・行事について－	○櫻井美代子 <sup>1</sup> 、大越ひろ <sup>2</sup> 、増田真祐美 <sup>3</sup> 、大迫早苗 <sup>4</sup> 、河野一世 <sup>5</sup> 、津田淑江 <sup>6</sup> 、酒井裕子 <sup>7</sup> 、鈴木 啓子 <sup>8</sup> 、清純 <sup>9</sup> 、小川暁子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 東京家政学院大、 <sup>2</sup> 神奈川工科大、 <sup>3</sup> 成立学園中高（非）、 <sup>4</sup> 相模女子 短大、 <sup>5</sup> なら食と農の魅力創造国際大学校、 <sup>6</sup> 共立女子短大、 <sup>7</sup> 相模女子大、 <sup>8</sup> 京都光華女子大（学 外研究員）、 <sup>9</sup> 神奈川県農業技術センター）
	10 埼玉	埼玉県の家庭料理 主食の特徴 －米と粉の食文化－	○駒場千佳子 <sup>1</sup> 、加藤和子 <sup>2</sup> 、河村美穂 <sup>3</sup> 、木村靖子 <sup>4</sup> 、島田玲子 <sup>5</sup> 、土屋京子 <sup>6</sup> 、徳山裕美 <sup>7</sup> 、名倉秀子 <sup>8</sup> 、成田亮子 <sup>9</sup> 、 松田康子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 女子栄養大、 <sup>2</sup> 東京家政大、 <sup>3</sup> 埼玉大、 <sup>4</sup> 十文字学園女子大、 <sup>5</sup> 帝京短大）
	11 千葉	千葉県の家庭料理 主食の特徴 －豊かな自然が育んだ米料理－	○渡邊智子 <sup>1</sup> 、柳幸江 <sup>2</sup> 、今井悦子 <sup>3</sup> 、石井克枝 <sup>4</sup> 、大竹由美 <sup>5</sup> 、梶谷節子 <sup>6</sup> 、鈴木亜夕帆 <sup>7</sup> 、中路和子 <sup>8</sup> 、米田千恵 <sup>9</sup> （ <sup>1</sup> 千葉県立保健医療大、 <sup>2</sup> 和洋女子大、 <sup>3</sup> 聖徳大、 <sup>4</sup> 淑徳大、 <sup>5</sup> 船橋市保健所、 <sup>6</sup> 千葉大）
	12 茨城	茨城県の家庭料理 主食の特徴 －けんちん汁で食べるそば・うどん－	○渡辺敦子 <sup>1</sup> 、荒田玲子 <sup>2</sup> 、吉田恵子 <sup>3</sup> 、石島恵美子 <sup>4</sup> 、久松裕子 <sup>5</sup> 、栗津原（野口）元子 <sup>6</sup> （ <sup>1</sup> 茨城キリスト教大、 <sup>2</sup> 常盤大、 <sup>3</sup> つくば国際大、 <sup>4</sup> 茨城大、 <sup>5</sup> 東京家政大）
	13 栃木	栃木県の家庭料理 主食の特徴 －地域の農作物を取り入れた食文化－	○藤田睦 <sup>1</sup> 、名倉秀子 <sup>2</sup> （ <sup>1</sup> 佐野短大、 <sup>2</sup> 十文字学園女子大）
	14 群馬	群馬県の家庭料理 主食の特徴 －おっさりこみ、そば、くろこ－	○堀口恵子 <sup>1</sup> 、神戸美恵子 <sup>2</sup> 、永井由美子 <sup>3</sup> 、阿部雅子 <sup>4</sup> 、高橋雅子 <sup>5</sup> 、渡邊静 <sup>6</sup> 、綾部園子 <sup>7</sup> （ <sup>1</sup> 東京農業大、 <sup>2</sup> 明和短大、 <sup>3</sup> 高崎健康福祉大）
	15 山梨	山梨県の家庭料理 主食の特徴 －ほうとうとうどんにみる山梨の食文化－	○柘植光代 <sup>1</sup> 、時友裕紀子 <sup>2</sup> 、阿部芳子 <sup>3</sup> 、松本美鈴 <sup>4</sup> 、坂口奈央 <sup>5</sup> （ <sup>1</sup> 十文字学園女子大、 <sup>2</sup> 山梨大、 <sup>3</sup> 元相模女子大、 <sup>4</sup> 大妻女子大、 <sup>5</sup> 山梨県立北杜高）
	16 新潟	新潟県の家庭料理 主食の特徴 －多彩な米料理とソバに見る文化－	○佐藤恵美子 <sup>1</sup> 、伊藤直子 <sup>2</sup> 、山口智子 <sup>3</sup> 、立山千草 <sup>4</sup> 、玉木有子 <sup>5</sup> 、太田優子 <sup>6</sup> 、伊藤知子 <sup>7</sup> 、小谷ス ミ子 <sup>8</sup> 、山田子ヨ <sup>9</sup> 、松田トミ子 <sup>10</sup> 、渡邊智子 <sup>11</sup> 、長谷川千賀子 <sup>12</sup> （ <sup>1</sup> 新潟県立大、 <sup>2</sup> 新潟医療福祉大、 <sup>3</sup> 新潟大、 <sup>4</sup> 大妻女子大、 <sup>5</sup> 元十文字学園女子大・院、 <sup>6</sup> 新潟県栄養士会、 <sup>7</sup> 千葉県立保健医療大）
17 静岡	静岡県の家庭料理 主食の特徴 －農水産物を多彩に取り入れた食文化－	○伊藤聖子 <sup>1</sup> 、新井映子 <sup>2</sup> 、市川陽子 <sup>3</sup> 、岩崎裕子 <sup>4</sup> 、神谷紀代美 <sup>5</sup> 、川上栄子 <sup>6</sup> 、清水洋子 <sup>7</sup> 、高塚千 広 <sup>8</sup> 、竹下温子 <sup>9</sup> 、村上陽子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 静岡県立大、 <sup>2</sup> 日大短大、 <sup>3</sup> 浜松調理菓子専門学校、 <sup>4</sup> 常葉大、 <sup>5</sup> 静岡 英和短大、 <sup>6</sup> 東海大短大、 <sup>7</sup> 静岡大）	
3 東海 北陸支部	18 長野	長野県の家庭料理 主食の特徴 －米・小麦・そばの主食文化－	○中澤弥子 <sup>1</sup> 、吉岡由美 <sup>2</sup> 、高崎禎子 <sup>3</sup> 、小木曾加奈 <sup>4</sup> 、小川晶子 <sup>5</sup> （ <sup>1</sup> 長野県短大、 <sup>2</sup> 信州大）
	19 富山	富山県の家庭料理 主食の特徴 －米中心の魚と昆布を巧みに生かした食－	○深井康子 <sup>1</sup> 、守田律子 <sup>2</sup> 、原田澄子 <sup>3</sup> （富山短大）
	20 石川	石川県の家庭料理 主食の特徴 －穀類の調理－	○新澤祥恵 <sup>1</sup> 、中村喜代美 <sup>2</sup> 、川村昭子 <sup>3</sup> （ <sup>1</sup> 北陸学院大短大、 <sup>2</sup> 北陸学院大短大（非）、 <sup>3</sup> 元金沢学院短大）
	21 福井	福井県の家庭料理 主食の特徴 －祭りに作られる「すし」－	○佐藤真実 <sup>1</sup> 、森恵見 <sup>2</sup> 、岸松静代 <sup>3</sup> 、谷洋子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 仁愛大、 <sup>2</sup> 仁愛女子短大、 <sup>3</sup> 元仁愛女子短大、 <sup>4</sup> 元仁愛大）
	22 愛知	愛知県の家庭料理 主食の特徴 －海・川・里・山の豊かな具材を使った伝統の味 －	○西堀すき江 <sup>1</sup> 、小出あつみ <sup>2</sup> 、山内知子 <sup>3</sup> 、間宮貴代子 <sup>4</sup> 、松本貴志子 <sup>5</sup> 、野田雅子 <sup>6</sup> 、森山三千江 <sup>7</sup> 、山本淳子 <sup>8</sup> 、近藤みゆき <sup>9</sup> 、石井貴子 <sup>10</sup> 、小濱絵美 <sup>11</sup> 、加藤治美 <sup>12</sup> 、伊藤正江 <sup>13</sup> 、筒井和美 <sup>14</sup> 、金子紗 世 <sup>15</sup> 、熊谷千佳 <sup>16</sup> （ <sup>1</sup> 東海学園大、 <sup>2</sup> 名古屋女子大、 <sup>3</sup> 名古屋女子短大、 <sup>4</sup> 愛知学泉大、 <sup>5</sup> 愛知学泉短 大、 <sup>6</sup> 名古屋文理短大、 <sup>7</sup> 名古屋文理栄養専門学校、 <sup>8</sup> 至学館大、 <sup>9</sup> 愛知教育大）
	23 岐阜	岐阜県の家庭料理 主食の特徴 －山と川の食材を活かした主食と発酵食－	○堀光代 <sup>1</sup> 、西脇泰子 <sup>2</sup> 、木村孝子 <sup>3</sup> 、長屋郁子 <sup>4</sup> 、坂野信子 <sup>5</sup> 、辻美智子 <sup>6</sup> 、長野宏子 <sup>7</sup> 、山澤和子 <sup>8</sup> 、山根沙季 <sup>9</sup> 、横山 真智子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 岐阜市立女子短大、 <sup>2</sup> 岐阜聖徳学園大短大、 <sup>3</sup> 東海学院大、 <sup>4</sup> 中京学院大短大（非）、 <sup>5</sup> 名古屋女子大、 <sup>6</sup> 岐阜大、 <sup>7</sup> 中京学院大短大、 <sup>8</sup> 各務原市立桜丘中）
24 三重	三重県の家庭料理 主食の特徴 －ご飯もの・すし・麺類について－	○磯部由香 <sup>1</sup> 、飯田津喜美 <sup>2</sup> 、阿部雅里 <sup>3</sup> 、乾陽子 <sup>4</sup> 、萩原範子 <sup>5</sup> 、奥野元子 <sup>6</sup> 、久保さつき <sup>7</sup> 、小長谷 紀子 <sup>8</sup> 、駒田聡子 <sup>9</sup> 、鷲見裕子 <sup>10</sup> 、成田美代 <sup>11</sup> 、平島円 <sup>12</sup> 、水谷令子 <sup>13</sup> （ <sup>1</sup> 三重短大、 <sup>2</sup> 三重大、 <sup>3</sup> 鈴鹿大 短大、 <sup>4</sup> 名古屋学芸大（非）、 <sup>5</sup> 元鳥根県大短大、 <sup>6</sup> 安田女子大、 <sup>7</sup> 皇学館大、 <sup>8</sup> 高田短大、 <sup>9</sup> 元三重 大、 <sup>10</sup> 元鈴鹿国際大）	

支部・都道府県		演題	発表者
4 近畿支部	25	大阪 大阪府の家庭料理 主食の特徴 －米料理と小麦粉利用に焦点を当てて－	○東根裕子 <sup>1</sup> 、阪上愛子 <sup>2</sup> 、澤田参子 <sup>3</sup> 、原知子 <sup>4</sup> 、八木千鶴 <sup>5</sup> 、山本悦子 <sup>6</sup> （ <sup>1</sup> 大阪青山大、 <sup>2</sup> 元堺女子短大、 <sup>3</sup> 元奈良文化女子短大、 <sup>4</sup> 滋賀短大、 <sup>5</sup> 千里金蘭大、 <sup>6</sup> 大阪夕陽丘学園短大）
	26	兵庫 兵庫県の家庭料理 主食の特徴 －ごはんもの－	○作田はるみ <sup>1</sup> 、片寄眞木子 <sup>2</sup> 、坂本薫 <sup>3,6</sup> 、田中紀子 <sup>4</sup> 、富永しのぶ <sup>5</sup> 、中谷梢 <sup>6</sup> 、原知子 <sup>7</sup> 、本多佐知子 <sup>8</sup> （ <sup>1</sup> 神戸松蔭女子大、 <sup>2</sup> 神戸市看護大（非）、 <sup>3</sup> 兵庫県立大、 <sup>4</sup> 神戸女子大、 <sup>5</sup> 兵庫大、 <sup>6</sup> 兵庫県立大・院、 <sup>7</sup> 滋賀短大、 <sup>8</sup> 神戸山手短大）
	27	京都 京都府の家庭料理 主食の特徴 －地域の特徴と主食の特徴－	○福田小百合 <sup>1</sup> 、河野篤子 <sup>2</sup> 、桐村ます美 <sup>3</sup> 、坂本裕子 <sup>4</sup> 、豊原容子 <sup>5</sup> 、湯川夏子 <sup>6</sup> 、米田泰子 <sup>6</sup> （ <sup>1</sup> 京都文教短大、 <sup>2</sup> 京都女子大、 <sup>3</sup> 成美大短大、 <sup>4</sup> 京都華頂大、 <sup>5</sup> 京都教育大、 <sup>6</sup> 元ノートルダム女子大）
	28	滋賀 滋賀県の家庭料理 主食の特徴 －琵琶湖をとりまく三層の主食文化－	○堀越昌子 <sup>1</sup> 、高橋ひとみ <sup>2</sup> 、中平真由 <sup>2</sup> 、久保加織 <sup>3</sup> 、石井裕子 <sup>4</sup> 、小西春江 <sup>5</sup> （ <sup>1</sup> 京都華頂大、 <sup>2</sup> 滋賀短大、 <sup>3</sup> 滋賀大、 <sup>4</sup> 武庫川女子大、 <sup>5</sup> 園田学園女子大短大）
	29	奈良 奈良県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥・そうめん・柿の葉ずしなど－	○三浦さつき <sup>1</sup> 、喜多野宣子 <sup>2</sup> 、志垣瞳 <sup>3</sup> 、島村知歩 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 奈良佐保短大、 <sup>2</sup> 大阪国際大、 <sup>3</sup> 帝塚山大（非））
	30	和歌山 和歌山県の家庭料理 主食の特徴 －茶粥とご飯ものについて－	○青山佐喜子 <sup>1</sup> 、川原崎淑子 <sup>2</sup> 、橋ゆかり <sup>3</sup> 、三浦加代子 <sup>4</sup> 、川島明子 <sup>4</sup> 、千賀靖子 <sup>5</sup> （ <sup>1</sup> 大阪夕陽丘学園短大、 <sup>2</sup> 園田学園女子大短大、 <sup>3</sup> 神戸松蔭女子学院大、 <sup>4</sup> 園田学園女子大、 <sup>5</sup> 元樟蔭東短大）
5 中国・四国支部	31	鳥取 鳥取県の家庭料理 主食の特徴 －次世代に伝え継ぎたい料理を中心に－	○板倉一枝、松島文子（鳥取短大）
	33	岡山 岡山県の家庭料理 主食の特徴 －「すし」と「おこわ」の食文化－	○藤井わか子 <sup>1</sup> 、山下広美 <sup>2</sup> 、楨尾幸子 <sup>3</sup> 、大野婦美子 <sup>4</sup> 、青木三恵子 <sup>5</sup> 、小川眞紀子 <sup>6</sup> 、加賀田江里 <sup>7</sup> 、我如古菜月 <sup>2</sup> 、國本あゆみ <sup>6</sup> 、指田夏美 <sup>8</sup> 、藤堂雅恵 <sup>9</sup> 、新田陽子 <sup>2</sup> 、人見哲子 <sup>10</sup> 、藤井久美子 <sup>11</sup> （ <sup>1</sup> 美作大短大、 <sup>2</sup> 岡山県立大、 <sup>3</sup> 元中国学園大、 <sup>4</sup> くらしき作陽大、 <sup>5</sup> 山陽学園短大、 <sup>6</sup> ノートルダム清心大、 <sup>7</sup> 中国短期大学、 <sup>8</sup> 元くらしき作陽大、 <sup>9</sup> 美作大院研究生、 <sup>10</sup> 美作大、 <sup>11</sup> 山陽学園大）
	34	広島 広島県の家庭料理 主食の特徴 －飯・寿司にみる地域特性－	○渡部佳美 <sup>1</sup> 、奥田弘枝 <sup>1</sup> 、石井香代子 <sup>2</sup> 、近藤寛子 <sup>2</sup> 、淵上倫子 <sup>2</sup> 、高橋知佐子 <sup>2</sup> 、岡本洋子 <sup>3</sup> 、塩田良子 <sup>3</sup> 、政田圭子 <sup>3</sup> 、海切弘子 <sup>4</sup> 、前田ひろみ <sup>4</sup> 、村田美穂子 <sup>5</sup> 、上村芳枝 <sup>6</sup> 、北林佳織 <sup>6</sup> 、木村留美 <sup>7</sup> 、木村安美 <sup>8</sup> 、小長谷紀子 <sup>9</sup> 、山口享子 <sup>10</sup> （ <sup>1</sup> 広島女学院大、 <sup>2</sup> 福山大、 <sup>3</sup> 鈴峯女子短大、 <sup>4</sup> 広島大（学）、 <sup>5</sup> 広島文化学園短大、 <sup>6</sup> 比治山大、 <sup>7</sup> 広島国際大、 <sup>8</sup> 中村学園大、 <sup>9</sup> 安田女子大、 <sup>10</sup> 中国学園大）
	35	山口 山口県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継がれる主食、変化する主食－	○五島淑子 <sup>1</sup> 、園田純子 <sup>2</sup> 、原田和樹 <sup>3</sup> 、福田翼 <sup>3</sup> 、島田和子 <sup>4</sup> 、廣田幸子 <sup>5</sup> 、櫻井菜穂子 <sup>6</sup> 、池田博子 <sup>7</sup> 、山本由美 <sup>8</sup> （ <sup>1</sup> 山口大、 <sup>2</sup> 山口県立大、 <sup>3</sup> 水産機構水大校、 <sup>4</sup> 京都女子大（非）、 <sup>5</sup> 東亜大、 <sup>6</sup> 宇部フロンティア大短大、 <sup>7</sup> 元西南女学院大短大、 <sup>8</sup> 元池坊短大）
	36	徳島 徳島県の家庭料理 主食の特徴 －木酢を用いてケの日も寿司、ハレの日も寿司－	○坂井真奈美 <sup>1</sup> 、松下純子 <sup>1</sup> 、近藤美樹 <sup>2</sup> 、長尾久美子 <sup>1</sup> 、金丸芳 <sup>3</sup> 、川端紗也花 <sup>4</sup> 、三木章江 <sup>5</sup> 、後藤月江 <sup>5</sup> 、高橋啓子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 徳島文理大短大、 <sup>2</sup> 徳島文理大、 <sup>3</sup> 徳島大院、 <sup>4</sup> 四国大、 <sup>5</sup> 四国大短大）
	37	香川 香川県の家庭料理 主食の特徴 －県内4地域の日常食と行事食－	○次田一代 <sup>1</sup> 、村川みなみ <sup>1</sup> 、渡辺ひろ美 <sup>1</sup> 、加藤みゆき <sup>2</sup> （ <sup>1</sup> 香川短大、 <sup>2</sup> 香川大）
	38	愛媛 愛媛県の家庭料理 主食の特徴 －魚介類を使った飯ものにみる食文化－	○亀岡恵子 <sup>1</sup> 、宇高順子 <sup>2</sup> 、香川実恵子 <sup>3</sup> 、武田珠美 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 松山東雲短大、 <sup>2</sup> 愛媛大、 <sup>3</sup> 松山東雲女子大、 <sup>4</sup> 熊本大）
	39	高知 高知県の家庭料理 主食の特徴 －すしの分類と多様性－	○福留奈美 <sup>1</sup> 、小西文子 <sup>2</sup> 、五藤素子 <sup>2</sup> 、野口元子（ <sup>1</sup> お茶の水女子大、 <sup>2</sup> 東海学院大）
	6 九州	40	福岡 福岡県の家庭料理 主食の特徴 －福岡・北九州地域における主食の特徴－
41		佐賀 佐賀県の家庭料理 主食の特徴 －地域特性にあわせた暮らしぶり－	○武富和美 <sup>1</sup> 、副島順子 <sup>2</sup> 、西岡征子 <sup>1</sup> 、萱島知子 <sup>3</sup> 、成清ヨシエ <sup>1</sup> （ <sup>1</sup> 西九州短大、 <sup>2</sup> 西九州大、 <sup>3</sup> 佐賀大）
42		長崎 長崎県の家庭料理 主食の特徴 －甘藷・麺・米にみる食文化－	○富永美穂子 <sup>1</sup> 、石見百江 <sup>1</sup> 、久木野睦子 <sup>2</sup> （ <sup>1</sup> 長崎県立大、 <sup>2</sup> 活水女子大）
43		熊本 熊本県の家庭料理 主食の特徴 －県内各地の自然の恵みを取り入れたご飯もの－	○秋吉澄子、小林康子、柴田文（尚綱大短大）
44		大分 大分県の家庭料理 主食の特徴 －歴史と先人の知恵が詰った主食－	○西澤千恵子 <sup>1</sup> 、立松洋子 <sup>2</sup> 、望月美左子 <sup>3</sup> 、篠原壽子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 別府大、 <sup>2</sup> 別府短大、 <sup>3</sup> 別府溝部学園短大、 <sup>4</sup> 東九州短大）
45		宮崎 宮崎県の家庭料理 主食の特徴 －ひなたの海幸・山幸を活かした主食－	○篠原久枝 <sup>1</sup> 、長野宏子 <sup>2</sup> 、磯部由香 <sup>3</sup> 、秋永優子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 宮崎大、 <sup>2</sup> 岐阜大、 <sup>3</sup> 三重大、 <sup>4</sup> 福岡教育大）
46		鹿児島 鹿児島県の家庭料理 主食の特徴 －晴れの食と日常食に見られる主食の特徴－	○森中房枝 <sup>1</sup> 、山崎歌織 <sup>2</sup> 、木之下道子 <sup>1</sup> 、山下三香子 <sup>3</sup> 、木下朋美 <sup>3</sup> 、大富あき子 <sup>4</sup> （ <sup>1</sup> 鹿児島純心女子大、 <sup>2</sup> 鹿児島女子短大、 <sup>3</sup> 鹿児島県立短大、 <sup>4</sup> 鹿児島純心女子短大）
47		沖縄 沖縄県の家庭料理 主食の特徴 －伝え継ぎたい米・麺類の料理－	○田原美和 <sup>1</sup> 、森山克子 <sup>1</sup> 、我那覇ゆかり <sup>2</sup> 、大城まみ <sup>1</sup> 、名嘉裕子 <sup>3</sup> （ <sup>1</sup> 琉球大、 <sup>2</sup> 宮古島平良学校給食調理場、 <sup>3</sup> デザイン工房美南海）