

特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」

2023年9月9日(土)・9月10日(日)

○：発表者

P-k1

全国（6支部）の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

○綾部園子¹，名倉秀子²，升井洋至³，平尾和子⁴

(¹高崎健康福祉大・院，²十文字学園女子大，³武庫川女子大，⁴愛国学園短大)

P-k2

東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —居住形態による比較—

○中村恵子¹，阿部優子²，菊池節子³，大西弘太郎³，米田実央⁴，金高有里⁴，矢島由佳⁵

(¹福島大，²桜の聖母短大・非，³郡山女子大，⁴札幌保健医療大，⁵仙台白百合女子大)

P-k3

東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理に対する態度による違い—

○青柳公大¹，水尾和雅²，會田久仁子³，清水陽子⁴，宮崎早花⁵，今村麻里子⁶，安田智子⁷

(¹東北生活文化大短大，²会津大短大，³郡山女子大短大，⁴函館短大，⁵酪農学園大，⁶柴田学園大，⁷柴田学園大短大)

P-k4

東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—調理学実習の履修と調理実態・食意識の関係—

○竹内薫¹，福士一恵²，済渡久美³，梅津裕子⁴，野口元子，大野智子⁵

(¹(地独)北海道立総合研究機構，²名寄市立大，³宮城学院女子大，⁴聖和学園短大，⁵青森県立保健大)

P-k5

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—全国調査：学生の専攻による調理器具の使用経験と食意識の違い—

○伊藤美穂¹，宇和川小百合²，平和香子³，野口元子，名倉秀子¹，福留奈美⁴

(¹十文字学園女子大，²東京家政大，³都留文科大，⁴東京聖栄大)

P-k6

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—全国調査：我が家の味の伝承意識と家庭内調理の関連性について—

○高橋ひとみ¹，富永暁子²，和田佳苗³，綾部園子⁴，柳沢幸江⁵，福留奈美⁶

(¹鎌倉女子大，²大妻女子大短大，³山梨学院大，⁴高崎健康福祉大，⁵和洋女子大，⁶東京聖栄大)

P-k7

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—全国調査：祖父母と過ごした経験が食生活に与える影響—

○森下紗帆¹，江口智美²，佐川敦子³，平尾和子⁴，柳沢幸江⁵，福留奈美⁶

(¹常葉大，²静岡県立大，³昭和女子大，⁴愛国学園短大，⁵和洋女子大，⁶東京聖栄大)

P-k8

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—支部調査：主菜の料理の家庭内調理における外部化について—

○大富あき子¹，野口元子，児玉ひろみ²，石島恵美子³，柳沢幸江⁴，福留奈美⁵

(¹東京家政学院大，²女子栄養大短大，³茨城大，⁴和洋女子大，⁵東京聖栄大)

P-k9

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

—支部調査：副菜の料理の家庭内調理における外部化について—

○和田佳苗¹，佐川敦子²，奥嶋佐知子³，石島恵美子⁴，柳沢幸江⁵，福留奈美⁶

(¹山梨学院大，²昭和女子大，³女子栄養大，⁴茨城大，⁵和洋女子大，⁶東京聖栄大)

P-k10	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —東海・北陸地方の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○中澤弥子¹, 新澤祥恵², 持丸由香³, 山根沙季⁴ (¹長野県立大, ²北陸学院大, ³愛知淑徳大, ⁴中京学院大短大)
P-k11	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —富山県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○中根一恵¹, 中澤弥子² (¹富山短大, ²長野県立大)
P-k12	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —石川県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○新澤祥恵¹, 中澤弥子² (¹北陸学院大, ²長野県立大)
P-k13	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —福井県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○佐藤真実¹, 中澤弥子² (¹仁愛大, ²長野県立大)
P-k14	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —長野県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○千裕美¹, 中澤弥子² (¹飯田短大, ²長野県立大)
P-k15	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —岐阜県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○山根沙季¹, 木村孝子², 長屋郁子³, 堀光代³ (¹中京学院大短大, ²東海学院大, ³岐阜市立女子短大)
P-k16	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —愛知県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○持丸由香¹, 筒井和美², 西田淑男³, 舟橋由美⁴, 宮澤洋子³, 森山三千江⁴, 山本淳子⁵ (¹愛知淑徳大, ²愛知教育大, ³東海学園大, ⁴愛知学泉大, ⁵愛知学泉短大)
P-k17	東海・北陸支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —三重県の多様な調理法と家庭料理の伝承の特徴— ○駒田聡子¹, 中澤弥子² (¹皇學館大, ²長野県立大)
P-k18	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —学生の調理頻度と食生活の意識— ○橘ゆかり¹, 中谷梢², 林淑美³, 本多佐知子⁴, 水野千恵⁵, 森岡美帆⁶ (¹神戸松蔭女子学院大, ²関西福祉科学大, ³園田学園女子大短大, ⁴神戸大, ⁵神戸学院大, ⁶和歌山信愛女子短大)
P-k19	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —行事食の調理状況と食生活の意識との関連— ○本田智巳¹, 安藤真美², 伊藤(藤村)知子³, 久保加織⁴, 山本奈美⁵, 橘ゆかり⁶ (¹武庫川女子大, ²摂南大, ³帝塚山大, ⁴滋賀大, ⁵和歌山大, ⁶神戸松蔭女子学院大)
P-k20	近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —家庭での『粉もん』の調理法と食生活の意識との関連— ○東根裕子¹, 島村知歩², 谷澤容子³, 原知子⁴, 福田小百合⁵, 橘ゆかり⁶ (¹甲南女子大, ²奈良佐保短大, ³甲子園大, ⁴立命館大・非, ⁵京都文教短大, ⁶神戸松蔭女子学院大)
P-k21	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：住居形態別および調理学実習における調理器具の使用経験の違い— ○高橋啓子¹, 板倉一枝², 佐賀啓子³, 松井佳津子⁴, 岡本洋子⁵, 福留奈美⁶ (¹四国大, ²鳥取短大, ³徳島文理大短大, ⁴山陽学園短大, ⁵おいしさの科学研, ⁶東京聖栄大)

P-k22	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：学生による家庭料理の喫食状況と調理法の現状について— ○次田一代¹、後藤月江²、松下純子³、合谷祥一⁴、武田珠美⁵、高橋啓子⁶、岡本洋子⁷、福留奈美⁸ ^(¹香川短大, ²四国大短大, ³徳島文理大短大, ⁴元香川大, ⁵元熊本大, ⁶四国大, ⁷おいしさの科学研, ⁸東京聖栄大)
P-k23	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：学生における住居形態別の食生活・調理に対する意識の違い— ○荒井恵美子¹、三木章江²、宇高順子³、福留奈美⁴、岡本洋子⁵、高橋啓子⁶ ^(¹島根県立大, ²四国大短大, ³元愛媛大, ⁴東京聖栄大, ⁵おいしさの科学研, ⁶四国大)
P-k24	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国地方におけるおせち料理と雑煮の調理・喫食状況— ○西村美津子¹、木村安美²、高木祐花³、丸田ひとみ⁴、岡本洋子⁵、高橋啓子⁶ ^(¹くらしき作陽大, ²広島修道大, ³宇部フロンティア大短大, ⁴岡山県立大, ⁵おいしさの科学研, ⁶四国大)
P-k25	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国9県の学生における地域別の寿司の喫食状況— ○住田尚子¹、嶋田さおり¹、小川眞紀子²、加藤奈々²、長尾久美子³、岡本洋子⁴ ^(¹安田女子大, ²ノートルダム清心女子大, ³徳島文理大短大・非, ⁴おいしさの科学研)
P-k26	中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —支部調査：中国・四国9県の学生における郷土料理・行事食のイメージと意識— ○山下晋平¹、亀岡恵子²、近藤(比江森)美樹³、坂井真奈美⁴、高橋啓子⁵、福留奈美⁶ ^(¹宇部フロンティア大短大, ²松山東雲短大, ³高知県立大, ⁴徳島文理大短大, ⁵四国大, ⁶東京聖栄大)
P-k27	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —九州在住の学生における加熱調理機器・調理器具の使用経験について— ○寺師美里、真邊久美、上原友香里、木之下道子（鹿児島純心大）
P-k28	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —大学生における加熱調理機器の使用状況の居住形態別比較— ○國仲小織、喜屋武ゆりか（沖縄大）
P-k29	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理器具の自宅生と自宅外生における使用状況の比較— ○秋吉澄子、原田香、小林康子（尚綱大短大）
P-k30	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一米を用いた料理を中心に— ○田原美和¹、井口直子¹、大西竜子¹、古賀貴子²、山口(荒木)彩³ ^(¹琉球大, ²長崎国際大, ³長崎県立大)
P-k31	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 一副菜を中心に— ○青木友紀子¹、金縄嘉代子¹、高妻瑠弥乃²、山崎歌織³、篠原久枝⁴ ^(¹香蘭女子短大, ²宮崎学園短大, ³鹿児島女子短大, ⁴宮崎大)
P-k32	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —調理器具（電子レンジ・フライパン）、複合調味料の使用状況— ○山下三香子¹、川上育代²、松原愛衣²、新里葉子³、進藤智子³、梅木美樹⁴ ^(¹鹿児島県立短大, ²尚綱大, ³鹿児島純心女子短大, ⁴別府大)
P-k33	九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —“家庭の味を伝承したい”と回答した10～20歳代の特徴— 杉谷文¹、○中嶋名菜¹、齋須海圭子²、高松伸枝³（¹熊本県立大, ²九州女子大, ³別府大）

P-k34

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—湯洗浄および低温蒸し調理を視野に入れた RQFlex による野菜中アスコルビン酸簡易測定を検証—

○中島悦子¹，亀岡恵子¹，加藤奈々²，小川真紀子²，松井佳津子³，武田珠美⁴，宇高順子⁵
(¹松山東雲短大，²ノートルダム清心女子大，³山陽学園短大，⁴元熊本大，⁵元愛媛大)

P-k35

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—湯洗浄および低温蒸し調理後のもやしの保存性—

加藤奈々¹，○小川真紀子¹，松井佳津子²，中島悦子³，亀岡恵子³，武田珠美⁴，宇高順子⁵
(¹ノートルダム清心女子大，²山陽学園短大，³松山東雲短大，⁴元熊本大，⁵元愛媛大)

P-k36

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—真空調理を取り入れた白菜漬の調製法の検討—

○渡部佳美¹，村上和保²，藤岡華代^{3,4}，多山賢二⁵，岡本洋子⁶
(¹広島女学院大，²元広島女学院大，³広島女学院大・院，⁴広島文教大，⁵県立広島大・非，
⁶おいしさの科学研)

P-k37

中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—広島菜を用いた乳酸発酵漬物の簡易・時短試作法の検討—

○黒飛知香¹，多山賢二²，岡本洋子³ (¹広島修道大，²県立広島大・非，³おいしさの科学研)