

特別企画 「多様な調理法と家庭料理の伝承」

2024年 9月6日(金)・9月7日(土)

○：発表者

P-k1

東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―宮城県の現状―

○矢島由佳¹，梅津裕子²，済渡久美³，青柳公大⁴

(¹仙台白百合女子大，²聖和学園短大，³宮城学院女子大，⁴東北生活文化大短大)

P-k2

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：家庭料理伝承意識と食生活に関する調査（学生と調理担当者のペアデータ分析）―

野口元子，○佐川敦子¹，和田佳苗²，奥嶋佐知子³，石島恵美子⁴，福留奈美⁵

(¹昭和女子大，²山梨学院大，³女子栄養大，⁴茨城大，⁵東京聖栄大)

P-k3

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：主食的料理の家庭内調理における外部化傾向1（学生の場合）―

○石島恵美子¹，佐川敦子²，野口元子，大富あき子³，和田佳苗⁴，福留奈美⁵

(¹茨城大，²昭和女子大，³東京家政学院大，⁴山梨学院大，⁵東京聖栄大)

P-k4

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：主食的料理の家庭内調理における外部化傾向2（学生と調理担当者のペアデータの場合）―

○大富あき子¹，野口元子，佐川敦子²，児玉ひろみ³，柳沢幸江⁴，福留奈美⁵

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

P-k5

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 居住形態による比較―

○木村孝子¹，山根沙季²，長屋郁子³，堀光代³，中澤弥子⁴

(¹東海学院大，²中京学院大短大，³岐阜市立女子短大，⁴長野県立大)

P-k6

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 ―ご飯と味噌汁の調理状況と食生活の意識―

○水野千恵¹，林淑美²，本多佐知子³，森岡美帆⁴，橘ゆかり⁵

(¹神戸学院大，²園田学園女子大短大，³神戸松蔭女子学院大・非，⁴和歌山信愛女子短大，⁵神戸松蔭女子学院大)

P-k7

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

―主菜の調理法や入手法とその使用調理器具―

○谷澤容子¹，島村知歩²，東根裕子³，原知子⁴，福田小百合⁵，橘ゆかり⁶

(¹甲子園大，²奈良佐保短大，³甲南女子大，⁴立命館大・非，⁵京都文教短大，⁶神戸松蔭女子学院大)

P-k8

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査

―作ることができるようになりたい家庭料理の傾向―

○山本奈美¹，安藤真美²，伊藤（藤村）知子³，久保加織⁴，本田智巳⁵，橘ゆかり⁶

(¹和歌山大，²摂南大，³帝塚山大，⁴滋賀大，⁵武庫川女子大，⁶神戸松蔭女子学院大)

P-k9

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県における郷土料理の喫食状況と伝承―

○嶋田さおり¹，住田尚子¹，小川真紀子²，加藤奈々² (¹安田女子大，²ノートルダム清心女子大)

P-k10		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：広島県 8 地域における郷土料理の喫食状況と調理経験— ○住田尚子 ¹ ，嶋田さおり ¹ ，木村安美 ² ，久恒まなみ ¹ ，岡本洋子 ² （ ¹ 安田女子大， ² 広島修道大）
P-k11		中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —愛媛県の家料理の伝承— ○宇高順子 ¹ ，亀岡恵子 ² ，武田珠美 ³ （ ¹ 元愛媛大， ² 松山東雲短大， ³ 元熊本大）
P-k12		中国・四国支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —徳島県出身者の郷土料理の喫食状況と郷土料理に対するイメージ・中四国 8 県と比較して— ○松下純子 ¹ ，後藤月江 ² ，三木章江 ² ，佐賀啓子 ¹ ，高橋啓子 ³ （ ¹ 徳島文理大短大， ² 四国大短大， ³ 四国大）
P-k13		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県別の実態と次世代への伝承— ○西村美津子 ¹ ，木村安美 ² ，丸田ひとみ ³ ，高橋啓子 ⁴ （ ¹ くらしき作陽大， ² 広島修道大， ³ 岡山県立大， ⁴ 四国大）
P-k14		全国（6 支部）の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —全国調査：家庭料理における焼き魚・煮魚の調理状況と地域の特徴— ○荒井恵美子 ¹ ，福留奈美 ² ，高橋啓子 ³ （ ¹ 島根県立大， ² 東京聖栄大， ³ 四国大）
P-k15		九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —焼き魚・煮魚に着目して— ○大西竜子，井口直子，田原美和（琉球大）
P-k16		九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —お茶を中心に— ○青木友紀子 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-k17		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の使用状況と食意識の比較— ○喜美里，真邊久美，上原友香里（鹿児島純心大）
P-k18		九州支部の多様な調理法と家庭料理の伝承調査 —使用コンロの違いによる調理機器・器具の使用状況の比較— ○原田香，小林康子，秋吉澄子（尚絅大短大）
P-k19 Y-14	1E-2	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —真真空調理法を用いた米飯の調理特性— ○常田妃奈乃 ¹ ，小崎智恵 ² ，藤井恵子 ² （ ¹ 鎌倉女子大， ² 日本女子大）
P-k20		関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —加熱方法の違いがスパゲッティの物性および嗜好性に及ぼす影響— ○佐川敦子 ¹ ，橋本夕紀恵 ¹ ，門之園知子 ² ，秋山久美子 ¹ （ ¹ 昭和女子大， ² (株)INS エンジニアリング）
P-k21		東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —調製方法がいももちのテクスチャー特性と嗜好性に及ぼす影響— ○竹内薫 ¹ ，清水陽子 ² （ ¹ 道総研， ² 函館短大）
P-k22 Y-15	1E-1	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 —さつまいも餡の色，光沢，テクスチャー特性に裏ごし操作が及ぼす影響— ○高木萌衣 ¹ ，宇田川心優 ¹ ，山崎真優 ² ，杉山寿美 ^{1,2} （ ¹ 県立広島大・院， ² 県立広島大）
P-k23		関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —各種調理器具で調製したかんの物性および食味特性— ○平尾和子 ¹ ，江木伸子 ¹ ，三星沙織 ¹ ，米山陽子 ¹ ，梅國智子 ² ，近堂知子 ³ （ ¹ 愛国学園短大， ² 人間総合科学大， ³ 共立女子大）

P-k24	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —イチョウイモを用いたとろろの物性と若年層の食味評価に及ぼす新旧磨砕器具の影響— 丸井穂乃実¹, 佐藤友紀¹, 松野正幸², 三浦進司¹, ○江口智美¹ (¹静岡県立大, ²静岡県工技研)
P-k25	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —焼き魚における加熱調理器具の検討— ○井野睦美¹, 三星沙織², 大西峰子², 米山陽子², 大富あき子¹, 平尾和子² (¹東京家政学院大, ²愛国学園短大)
P-k26	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —いわしのつみれの調整方法の違いにおける食味および物性特性の比較— ○柳沢幸江, 長谷川紘美 (和洋女子大)
P-k27	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —真薯（しんじょ）の調製法の違いが物性および食味特性に及ぼす影響— ○近堂知子¹, 梅國智子², 米山陽子³, 三星沙織³, 江木伸子³, 平尾和子³ (¹共立女子大, ²人間総合科学大, ³愛国学園短大)
P-k28	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —新旧の摩砕器具・切裁器具を用いた青森県の郷土料理「いかめんち」における調理法— ○今村麻里子¹, 安田智子², 山田和歌子¹, 玉田真梨菜², 大野智子³ (¹柴田学園大, ²柴田学園大短大, ³青森県立保健大)
P-k29	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —伝統的なつと豆腐の簡易的な調製方法について— ○菊池節子¹, 水尾和雅², 大西弘太郎¹ (¹郡山女子大, ²会津短大)
P-k30	東北・北海道支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —新旧の調理器具を使用した蒸し物（プリン）の官能評価と物性測定— ○水尾和雅¹, 清水陽子², 今村麻里子³, 深澤律子⁴, 菊池節子⁵, 大西弘太郎⁶, 大野智子⁷ (¹会津短大, ²函館短大, ³柴田学園大, ⁴東北生活文化大, ⁵郡山女子大・非, ⁶郡山女子大, ⁷青森県立保健大)
P-k31	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —玉ねぎの切碎方法の違いによる肉だねの物性および食味の比較— ○米山陽子¹, 三星沙織¹, 江木伸子¹, 梅國智子², 近堂知子³, 平尾和子¹ (¹愛国学園短大, ²人間総合科学大, ³共立女子大)
P-k32	関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —切さい器具の違いが野菜の物性および嗜好性に及ぼす影響— ○橋本夕紀恵¹, 佐川敦子¹, 門之園知子², 秋山久美子¹ (¹昭和女子大, ²(株)INS エンジニアリング)
P-k33	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における赤ピーマンのアスコルビン酸と食味— ○亀岡恵子¹, 中島悦子¹, 小川真紀子², 武田珠美³, 松井佳津子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元熊本大, ⁴山陽学園短大, ⁵元愛媛大)
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 —家庭での簡便な減塩広島菜発酵漬物の作成方法の検討— ○黒飛知香¹, 多山賢二², 岡本洋子¹ (¹広島修道大, ²県立広島大・非)
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 —真空調理を取り入れた白菜漬の調製法の検討：「時短調理」と減塩— ○渡部佳美¹, 溝口嘉範¹, 藤岡華代², 多山賢二³, 岡本洋子⁴ (¹広島女学院大, ²広島文教大, ³県立広島大・非, ⁴広島修道大)

P-k36

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—家庭用発酵器を用いた短期熟成味噌調製方法の検討—

○清水友里（日本大）

P-k37

関東支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験 —各種圧力鍋による調理性と嗜好性—

○若林素子（日本大）

P-k38

近畿支部の多様な調理法と家庭料理の伝承に関する実験

—使用する磨砕器具の違いによるすりごまの味・香りおよび物性の比較—

○川口真規子¹，須谷和子²，後藤咲季³，山崎一諒⁴，升井洋至³

（¹神戸松蔭女子学院大，²大阪青山大，³武庫川女子大，⁴兵庫大）