

事業報告

平成 24 年度（平成 24 年 4 月 1 日～平成 25 年 3 月 31 日）

1. 庶務関係

(1) 会員の状況（25.3.31 現在）（ ）内前年同期増減

ブロック	正会員	学生会員
東北・北海道	1 2 0 (+ 1)	8 (+ 4)
関 東	4 6 5 (+ 1 5)	2 9 (－ 4)
東 海・北 陸	1 4 7 (－ 3)	6 (+ 3)
近 畿	2 8 7 (－ 6)	1 4 (－ 4)
中 国・四 国	1 3 1 (+ 6)	1 3 (+ 6)
九 州	1 0 0 (－ 1)	9 (+ 2)
海 外	7 (+ 2)	0 (－ 1)
合 計	1 2 5 7 (+ 1 4)	7 9 (+ 6)

団体会員 1 8 6 団体、賛助会員 5 2 団体、名誉会員 6 名、顧問 3 名

(2) 大会の開催

一般社団法人日本調理科学会平成 24 年度大会
平成 24 年 8 月 24 日（金）、25 日（土）秋田大学

(3) 研究の奨励及び研究業績等の表彰

学会賞 2 名、奨励賞 1 名、功労賞 7 名の表彰

(4) 会議の開催

1) 一般社団法人日本調理科学会平成 24 年度代議員総会
平成 24 年 5 月 13 日（日）大阪市立大学

2) 理 事 会	4 回	6) 学会賞選考委員会	2 回
3) 代議員会	1 回	7) 刊行委員会	2 回
4) 編集委員会	5 回	8) 規程委員会	2 回
5) 情報管理委員会	2 回	9) 電子ジャーナル準備委員会	1 回

2. 企画・広報関係

年次大会を中心とする企画・広報を行った。

3. 常置委員会関係

(1) 編集委員会 『日本調理科学会誌』の発行

年 6 回発行 A4 判
第 45 巻 第 2～6 号 1,800 部
第 46 巻 第 1 号 1,800 部

編集・刊行

① 論文投稿状況（24. 4. 1～25. 3. 31）

報文 3 5 編、ノート・資料 1 0 編、計 4 5 編

② 論文審査状況

区分	掲載済	印刷待ち	著者取下げ	却下	審査・訂正中	計
23 年度投稿	4 5	0	5	5	0	5 5
24 年度投稿	1 4	1 0	2	4	1 5	4 5

③ 学会誌第 45 巻 2～6 号および 46 巻 1 号掲載発行状況

区 分	2 号	3 号	4 号	5 号	6 号	1 号	計
報 文	5	1	4	1	4	4	1 9
ノート・資料	2	5	4	5	2	3	2 1
総 説	0	1	1	1	1	1	5
講 座	1	1	1	1	1	0	5
教 材 研 究	1	1	1	1	1	1	6
クッキングルーム	1	1	1	1	1	1	6
トピックス&オピニオン	1	1	1	1	1	1	6
新 刊 紹 介	0	1	1	3	3	2	1 0
ペ ー ジ 数	9 9	6 6	8 6	6 4	7 5	6 4	4 5 4

(2) 情報管理委員会

- ① 情報管理委員会を開催し、ホームページ等の管理、運用を行った。
- ② 平成 24 年度大会演題登録はアトラス社の PASREG を利用して行った。
研究発表要旨を J-Stage3 にて公開。
- ② 学会誌の電子ジャーナル化を申請。
2008 年以前の学会誌のアーカイブ化を行った。
- ④ 編集委員会と連携して、論文の web 投稿、査読システム導入を準備している。

4. 渉外関係

- (1) 日本学術会議協力学術団体として生活科学系コンソーシアムの活動を行った。
- (2) 下記の関連学協会と事業の共催、協賛、情報交換を行った。
(一社)日本家政学会、日本官能評価学会、日本家庭科教育学会、日本食生活学会、日本熱測定学会、
日本高圧力学会、日本熱物性学会、(一社)日本レオロジー学会、(社)日本冷凍空調学会、日本食
品・機械研究会、(公財)不二たん白質研究振興財団、食品ハイドロコロイド研究会、(財)日本食生
活文化財団、乳の社会文化ネットワーク

5. 研究委員会関係

- (1) 「災害時のメニュー開発に関する研究委員会」は、委員で『災害時 炊き出しマニュアル』本の内容
表記の全面統一を致し、東京法規出版から市販本として出版。
- (2) 特別研究「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」のガイドラインを作成し、参加者の募集を行っ
た。
- (3) 「加熱調理研究委員会」は、過熱水蒸気チーム、余熱チームに分け、研究活動を行った。

6. 支部関係

次ページに掲載

(1) 東北・北海道	H24 年 6 月 16 日	支部総会開催(ホテルメトロポリタン盛岡) 試食会「岩手の食材を使った体にやさしいヘルシー料理」 第 1 回大会実行委員会 第 2 回大会実行委員会 日本調理科学会平成 24 年度大会開催 (秋田大学) 研究発表、ポスターセッション討論会、展示、 学会賞授与式、事業報告会、特別講演会 懇親会 (秋田キャッスルホテル)
	H24 年 8 月 23 日 H24 年 8 月 24.25 日	
(2) 関 東	H24 年 3 月～6 月	役員会を 3 回開催
	H24 年 7 月 14 日	支部総会および講演会 (十文字学園) 講演会 講演テーマ:「調理科学研究の広がり」 演題 1 「大豆たん白素材と調理科学との接点」 講師: 廣塚 元彦氏 演題 2 「調理科学のこれからの研究テーマについて期待すること」 講師: 松本 伸子氏
	H24 年 11 月 10 日	秋季研修会 (東京ガス新宿ショールーム) 第 1 部:「江戸料理を学ぶ」 講師: 福田浩氏 第 2 部:「最新の家庭用ガス機器見学」
(3) 東 海・北 陸	H24 年 4 月～H25 年 3 月	役員会を 3 回開催
	H24 年 7 月 7 日	支部総会 (園田学園女子大学) 近畿、東海・北陸支部合同研究発表会 (園田学園女子大学) 懇親会 (都ホテルニューアルカイク)
(4) 近 畿	H24 年 4 月 15 日	第 44 回支部総会および講演会 (兵庫県立大学) 講演会:「ハイドロコロイドによる食感・味・香りの改善」 講師: 西成 勝好氏
	H24 年 7 月 7 日	東海・北陸、近畿支部合同研究発表会 (園田学園女子大学) シンポジウム「兵庫県産ニホンジカの調理と機能性」 シンポジスト: 川原崎 淑子氏、吉村 美紀氏、岡 恵理子氏 座長: 坂本 薫 研究発表会 出席者: 132 名 研究発表演題数: A 会場 10 題、B 会場 11 題 計 21 題
	H24 年 9 月 29 日	懇親会 (都ホテルニューアルカイク) 研究会 130 および分科会報告会 (大学コンソーシアム大阪) 講演 1 「思い出を詰めたお弁当箱、そこから広がるケーキの世界」 講師: 三宅 正弘氏 講演 2 「私のマイスター修業時代」講師: 松本 徹氏 食文化分科会報告
	H24 年 4 月～H25 年 3 月	煮る分科会 (5 回)、炊飯分科会 (3 回)、焼く分科会 (4 回)、揚げる・炒める分科会 (6 回)、食文化分科会 (5 回、府県別 3-5 回)、高齢と食分科会 (5 回) の各研究分科会において活動を行った
	H24 年 10 月 6 日	支部総会 (ピュアリティまきび) 講演会 (ピュアリティまきび) 講演 I 「和食を世界へ (仮)」 講師: 村田 吉弘氏 講演 II 「まずさを科学する」 講師: 北畠 直文氏
(5) 中 国・四 国	H24 年 4 月～10 月	役員会を 2 回開催
	H24 年 6 月 23 日	支部総会・講演会・研究発表会・支部幹事会 (西九州大学短期大学部) および試食会を開催 講演会 「凍結含浸法による新しい介護食の調理技術ー食のバリアフリーを目指してー」 講師: 広島県立総合技術研究所 坂本 宏司氏 研究発表会 研究発表演題数 6 題 試食会「佐賀の食材を使った季節の欧風小皿料理」(レストラン シャトー文雅) 見学会「有田焼のルーツを訪ねて」 泉山磁石場・大公孫樹口屋番所跡、柿右衛門窯、井上萬二窯
	H24 年 6 月 24 日	支部幹事会、講演会 (中村学園大学) を開催 講演会「癌と食事・発症のメカニズムから見た予防のエビデンス」 講師: 中野 修治氏 「付加価値を生み出す調理の技と演出」講師: 三堂 徳孝氏
	H25 年 3 月 9 日	
(6) 九 州	H24 年 4 月～H25 年 3 月	役員会を 3 回開催