

特別企画 「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」

e ポスター公開期間：9月1日（木）12：00～9月3日（土）17：00

e ポスターコメント機能による質疑応答

質問者の書き込み期間：9月1日（木）12：00～9月3日（土）16：00

発表者の質疑応答期間：9月1日（木）12：00～9月3日（土）17：00

家庭料理（特別企画）e ポスター

東北・北海道

P-k1

北海道の家庭料理 地域の特徴

—主菜・副菜・おやつ・行事食に用いられる食材および地域性—

○宮崎早花¹，菊地和美²，山口敦子³，伊木亜子⁴，木下教子⁵，佐藤恵⁶，田中ゆかり⁶，藤本真奈美⁶，坂本恵⁷，菅原久美子⁸，土屋律子⁹，村上知子¹⁰

(¹酪農学園大，²藤女子大，³天使大・非，⁴函館短大，⁵北翔大，⁶光塩学園女子短大，⁷札幌保健医療大，⁸元札幌国際大短大，⁹元北翔大，¹⁰元北海道教育大)

P-k2

青森県の家庭料理 地域の特徴 —自然環境の違いによる地域固有の伝承料理について—

○安田智子¹，北山育子¹，今井美和子²，熊谷貴子³，真野由紀子⁴

(¹柴田学園大短大，²附属柴田学園高，³青森県立保健大，⁴元東北女子短大)

P-k3

岩手県の家庭料理 地域の特徴

○長坂慶子¹，高橋秀子²，村元美代³，魚住恵⁴，菅原悦子⁵，渡邊美紀子²，富岡佳奈絵²，佐藤佳織²，阿部真弓⁶，岩本佳恵¹，松本絵美¹

(¹岩手県立大盛岡短大，²修紅短大，³盛岡大，⁴元岩手県立大盛岡短大，⁵元岩手大，⁶元修紅短大)

P-k4

宮城県の家庭料理 地域の特徴

○矢島由佳¹，和泉真喜子²，宮下ひろみ³，野田奈津実⁴，濟渡久美⁵，高澤まき子⁶

(¹仙台白百合女大，²元尚綱学院大，³東都大，⁴尚綱学院大，⁵宮城学院女大，⁶仙台白百合女大・非)

P-k5

秋田県の家庭料理 地域の特徴

○高山裕子¹，熊谷昌則¹，高橋徹²，駒場千佳子³，大野智子⁴，三森一司⁵，山田節子⁵，逸見洋子⁶，長沼誠子⁶

(¹聖霊女子短大，²秋田県総食研セ，³女子栄養大，⁴青森県立保健大，⁵元聖霊女子短大，⁶元秋田大)

P-k6

山形県の家庭料理 地域の特徴 —四季を楽しむ暮らし—

○齋藤寛子¹，佐藤恵美子²，宮地洋子³，平尾和子⁴

(¹山形県立米沢栄養大，²元新潟県立大，³東北生活文化大短大・非，⁴愛国学園短大)

P-k7

福島県の家庭料理 地域の特徴 —浜通り地方，中通り地方，会津地方—

○會田久仁子¹，阿部優子²，加藤雅子¹，津田和加子³，中村恵子⁴，福永淑子⁵，柳沼和子⁶

(¹郡山女大短大，²元郡山女大短大，³元桜の聖母短大，⁴福島大，⁵元文教大，⁶郡山女子大)

関東

P-k8

東京都の家庭料理 地域の特徴 —23区，都下，島しょの特徴—

○伊藤美穂¹，赤石記子²，色川木綿子²，宇和川小百合²，大久保洋子³，香西みどり⁴，加藤和子²，佐藤幸子³，白尾美佳³，成田亮子²

(¹十文字学園女子大，²東京家政大，³実践女子大，⁴元お茶の水女子大)

P-k9

神奈川県の家庭料理 地域の特徴 **—山間部・沿岸部を中心に—**

○櫻井美代子¹, 増田真祐美², 大越ひろ³, 清絢⁴, 大迫早苗⁵, 河野一世⁶, 津田淑江⁷, 小川暁子⁸
(¹元東京家政学院大, ²成立学園中高, ³元日本女子大, ⁴元京都光華女子大(学外研究員),
⁵相模女子大, ⁶なら食と農の創造国際大, ⁷元共立女子短大, ⁸神奈川県農業技術センター)

P-k10

埼玉県の家庭料理 地域の特徴 **—豊かな農産物や川魚を利用した食文化—**

○徳山裕美¹, 加藤和子², 河村美穂³, 木村靖子⁴, 駒場千佳子⁵, 島田玲子³, 土屋京子², 名倉秀子⁴,
成田亮子², 松田康子⁵
(¹帝京短大, ²東京家政大, ³埼玉大, ⁴十文字学園女子大, ⁵女子栄養大)

P-k11

千葉県の家庭料理 地域の特徴 **—多様な地域食品を活かした料理—**

○渡邊智子¹, 梶谷節子², 柳沢幸江³, 今井悦子⁴, 石井克枝⁵, 大竹由美², 中路和子², 鈴木重夕帆⁶
(¹東京栄養食糧専門学校, ²千葉県家庭料理研究会, ³和洋女子大, ⁴聖徳大・非, ⁵元千葉大,
⁶千葉県立保健医療大)

P-k12

茨城県の家庭料理 地域の特徴

○石島恵美子¹, 渡辺敦子², 飯村裕子³, 荒田玲子⁴, 野口元子
(¹茨城大, ²元茨城キリスト教大, ³常磐大, ⁴元常磐大)

P-k13

栃木県の家庭料理 地域の特徴 **—四季折々の野菜・いも・山菜の利用と小麦粉の利用—**

○藤田睦¹, 名倉秀子² (¹佐野日大短大, ²十文字学園女子大)

P-k14

群馬県の家庭料理 地域の特徴 **—絹産業を支えた食生活—**

○堀口恵子², 神戸美恵子³, 永井由美子⁴, 阿部雅子¹, 高橋雅子⁵, 渡邊静⁵, 綾部園子¹
(¹高崎健康福祉大, ²東京農業大, ³桐生大, ⁴群馬調理師専, ⁵共愛学園前橋国際大短大)

P-k15

山梨県の家庭料理 地域の特徴 **—穀類, いも類及び果実類を利用した家庭料理—**

○時友裕紀子¹, 阿部芳子², 柘植光代³, 松本美鈴⁴, 坂口奈央⁵
(¹元山梨大, ²元相模女子大, ³元日本女子大, ⁴元大妻女子大, ⁵県立甲府城西高)

P-k16

新潟県の家庭料理 地域の特徴 **—風土に根ざした多様な米食文化—**

○太田優子¹, 立山千草¹, 佐藤恵美子², 山口智子³, 松田トミ子⁴, 伊藤知子⁴, 伊藤直子⁵,
渡邊智子⁶, 玉木有子⁷, 山田チヨ⁴, 長谷川千賀子⁴, 小谷スミ子⁸
(¹新潟県立大, ²元新潟県立大, ³新潟大, ⁴新潟県栄養士会, ⁵元新潟医療福祉大,
⁶東京栄養食糧専門学校, ⁷大妻女子大, ⁸元新潟大・元十文字学園女子大)

P-k17

静岡県の家庭料理 地域の特徴 **—地理的特徴と食料の生産や調理—**

○高塚千広¹, 新井映子², 市川陽子³, 伊藤聖子⁴, 神谷紀代美⁵, 川上栄子⁶, 清水洋子⁷, 竹下温子⁸,
中川裕子⁹, 村上陽子⁸
(¹東海大, ²元静岡県立大, ³静岡県立大, ⁴梅花女子大, ⁵元浜松調理菓子専, ⁶元常葉大,
⁷元静岡英和学院大短大, ⁸静岡大, ⁹実践女子大)

東海・北陸

P-k18

長野県の家庭料理 地域の特徴 **—信州の伝統的な野菜と漬物—**

○中澤弥子¹, 小木曾加奈¹, 小川晶子², 吉岡由美³, 高崎禎子⁴
(¹長野県立大, ²元長野県立大, ³元長野県短大, ⁴信州大)

P-k19

富山県の家庭料理 地域の特徴 **—自然の恵みを生かした料理—**

○中根一恵¹, 守田律子², 原田澄子³, 稗苗智恵子¹ (¹富山短大, ²元富山短大, ³金沢学院短大)

P-k20

石川県の家庭料理 地域の特徴 **—食材の地域性と調理—**

○新澤祥恵¹, 川村昭子², 中村喜代美³ (¹北陸学院大短大, ²元金沢学院短大, ³北陸学院大短大・非)

P-k21

福井県の家庭料理 地域の特徴 **—海の魚と川の魚—**

○佐藤真実¹, 森恵見² (¹仁愛大, ²仁愛女子短大)

P-k22

岐阜県の家庭料理 地域の特徴 ー内陸県ならではの食材の活用ー

○長屋郁子¹、堀光代¹、西脇泰子²、木村孝子³、辻美智子⁴、長野宏子⁵、坂野信子⁶、山澤和子⁷、山根沙季⁸、横山真智子⁹

(¹岐阜市立女子短大、²岐阜聖徳学園大短大・非、³東海学院大、⁴名古屋女子大、⁵岐阜大、⁶東海学園大・非、⁷名古屋女子大・非、⁸中京学院大短大、⁹各務原市立鷺沼中)

P-k23

三重県の家庭料理 地域の特徴

○磯部由香¹、阿部稚里²、飯田津喜美²、乾陽子³、奥野元子⁴、久保さつき⁵、小長谷紀子⁶、駒田聡子⁷、鷺見裕子⁸、成田美代⁹、萩原範子¹⁰、平島円¹、水谷令子⁵

(¹三重大、²三重短大、³鈴鹿大短大、⁴元島根大短大、⁵元鈴鹿大、⁶安田女子大、⁷皇學館大、⁸元高田短大、⁹元三重大、¹⁰元名古屋学芸大・非)

近畿

P-k24

大阪府の家庭料理 地域の特徴 ー地域別「四季の食卓」ー

○山本悦子¹、原知子²、東根裕子³、八木千鶴⁴、阪上愛子⁵、澤田参子⁶

(¹元大阪夕陽丘学園短大、²立命館大学・非、³甲南女子大、⁴千里金蘭大、⁵元堺女子短大、⁶元奈良文化女子短大)

P-k25

兵庫県の家庭料理 地域の特徴 ー学校給食で伝え継がれる産物と食ー

○作田はるみ¹、片寄眞木子²、坂本薫³、田中紀子⁴、富永しのぶ⁵、中谷梢⁶、原知子⁷、本多佐知子⁸

(¹神戸松蔭女子学院大、²元神戸女子短大、³兵庫県立大、⁴元神戸女子大、⁵兵庫大、⁶関西福祉科学大、⁷立命館大・非、⁸神戸大・非)

P-k26

京都府の家庭料理 地域の特徴 ー地域の産業と料理との関連ー

○福田小百合¹、桐村ます美²、坂本裕子³、豊原容子³、湯川夏子⁴、米田泰子⁵

(¹京都文教短大、²元成美大短大、³京都華頂大、⁴京都教育大、⁵元京都ノートルダム女大・院)

P-k27

滋賀県の家庭料理 地域の特徴 ー多様な発酵食品・淡水魚ナレズシと野菜の漬物ー

○堀越昌子¹、久保加織²、中平真由巳³、山岡ひとみ³、小西春江⁴、石井裕子⁵

(¹元滋賀大、²滋賀大、³滋賀短大、⁴元園田学園女大短大、⁵元武庫川女大短大)

P-k28

和歌山県の家庭料理 地域の特徴 ーすし、茶粥、味噌と金山寺味噌ー

○青山佐喜子¹、川島明子²、川原崎淑子³、橘ゆかり⁴、千賀靖子⁵、三浦加代子⁶

(¹元大阪夕陽丘学園短大、²元園田学園女子大、³元園田学園女子大短大、⁴神戸松蔭女子学院大、⁵元樟蔭東短大、⁶園田学園女子大)

中国・四国

P-k29

鳥取県の家庭料理 地域の特徴

○板倉一枝、松島文子（鳥取短大）

P-k30

島根県の家庭料理 地域の特徴 ー各地域の共通点と相違点ー

○藤江未沙¹、石田千津恵²、上田恭己¹（¹松江栄養専、²島根県立大）

P-k31

岡山県の家庭料理 地域の特徴

○藤井わか子¹、藤堂雅恵²、青木美恵子³、小川眞紀子⁴、加賀田江里⁵、我如古菜月⁶、人見哲子²、藤井久美子⁷

(¹美作大学短大部、²美作大、³元山陽学園短大、⁴ノートルダム清心大、⁵中国短大、⁶元岡山県立大、⁷山陽学園大)

P-k32

広島県の家庭料理 地域の特徴 ー地域産物を生かした味わい深い家庭料理ー

○渡部佳美¹, 奥田弘枝¹, 近藤寛子¹, 石井香代子², 淵上倫子², 高橋知佐子², 岡本洋子³, 木村安美³, 海切弘子⁴, 前田ひろみ⁴, 村田美穂子⁴, 向島佳織⁴, 上村芳枝⁵, 木村留美⁶, 小長谷紀子⁷, 塩田良子⁸, 政田圭子⁹, 山口享子¹⁰
(¹広島女学院大, ²福山大, ³広島修道大, ⁴広島文化学園短大, ⁵元比治山大, ⁶広島国際大, ⁷元安田女子大, ⁸元広島文教大, ⁹元鈴峯女子短大, ¹⁰元中国学園大)

P-k33

山口県の家庭料理 地域の特徴 ー食材と料理ー

○園田純子¹, 森永八江², 福田翼³, 廣田幸子⁴, 五島淑子², 櫻井菜穂子⁵
(¹山口県立大, ²山口大, ³水産大, ⁴山陽学園短大, ⁵元宇部フロンティア大短大)

P-k34

徳島県の家庭料理 地域の特徴 ー地域で親しまれてきた料理ー

○三木章江¹, 高橋啓子², 後藤月江¹, 川端紗也花², 長尾久美子³, 松下純子³, 坂井真奈美³, 近藤美樹⁴, 金丸芳⁵
(¹四国大短大, ²四国大, ³徳島文理大短大, ⁴徳島文理大, ⁵徳島大・院)

P-k35

香川県の家庭料理 地域の特徴 ーハレとケの料理に使われる食材ー

○次田一代¹, 村川みなみ¹, 渡辺ひろ美¹, 川染節江³, 加藤みゆき²
(¹香川短大, ²元香川大, ³元明善短大)

P-k36

愛媛県の家庭料理 地域の特徴 ー魚介類の多様な利用, 大豆・いもの利用ー

○亀岡恵子¹, 香川実恵子², 宇高順子³, 皆川勝子⁴, 武田珠美⁵
(¹松山東雲短大, ²松山東雲女子大・非, ³元愛媛大, ⁴元松山東雲短大, ⁵元熊本大)

P-k37

高知県の家庭料理 地域の特徴 ー地域の食材利用に着目してー

○福留奈美¹, 野口元子, 小西文子², 五藤裕子³ (¹東京聖栄大, ²東海学院大, ³元東海学院大)

九州・沖縄

P-k38

福岡県の家庭料理 地域の特徴 ー農業, 漁業との関わりー

○八尋美希¹, 山本亜衣², 秋永優子³, 楠瀬千春⁴, 松隈美紀⁵, 入来寛⁵, 御手洗早也伽⁵, 仁後亮介⁶, 熊谷奈々⁵, 吉岡慶子⁵, 猪田和代⁷, 三成由美⁵
(¹近畿大学九州短大, ²九州女子大, ³福岡教育大, ⁴九州栄養福祉大, ⁵中村学園大, ⁶中村学園短期大, ⁷元太刀洗病院)

P-k39

佐賀県の家庭料理 地域の特徴 ー地域特性にあわせた暮らしぶりー

○西岡征子¹, 武富和美¹, 萱島知子², 副島順子³, 橋本由美子⁴, 成清ヨシエ⁵
(¹西九州大短大, ²佐賀大, ³西九州大・非, ⁴西九州大短大・非, ⁵元西九州大短大)

P-k40

長崎県の家庭料理 地域の特徴 ー気候風土と異国文化の相互作用ー

○富永美穂子¹, 植村百江², 久木野睦子³ (¹広島大, ²長崎県立大, ³活水女子大)

P-k41

熊本県の家庭料理 地域の特徴 ー自然と水の恵みに育まれた豊かな食文化ー

○秋吉澄子¹, 原田香¹, 小林康子¹, 柴田文¹, 川上育代², 中嶋名菜³, 北野直子⁴, 戸次元子⁵
(¹尚綱大短大, ²尚綱大, ³熊本県立大, ⁴元熊本県立大, ⁵老健施設もやい館)

P-k42

大分県の家庭料理 地域の特徴 ー一村一品運動に通じるバラエティーに富んだ料理ー

望月美左子¹, ○高松伸枝², 宇都宮由佳³, 西澤千恵子⁴, 篠原壽子⁵, 立松洋子⁶
(¹別府溝部学園短大, ²別府大, ³学習院女子大, ⁴元別府大, ⁵元東九州短大, ⁶元別府大短大)

P-k43

宮崎県の家庭料理 地域の特徴 ーひなたの海幸・山幸の恵みを活かした料理ー

○篠原久枝¹, 長野宏子², 磯部由香³, 秋永優子⁴ (¹宮崎大, ²岐阜大, ³三重大, ⁴福岡教育大)

P-k44

鹿児島県の家庭料理 地域の特徴 ー多くの島々と特徴ある食材ー

○木下朋美¹, 山下三香子¹, 山崎歌織², 進藤智子³, 大山典子³, 新里葉子³, 木之下道子⁴, 森中房枝⁵
(¹鹿児島県立短大, ²鹿児島女子短大, ³鹿児島純心短大, ⁴鹿児島純心女子大, ⁵長崎純心大)

沖縄県の家庭料理 地域の特徴 一人々の創意工夫による多様な料理―

○田原美和¹，森山克子²，喜屋武ゆりか³，渡名喜まみ²，名嘉裕子⁴
 (¹琉球大，²元琉球大，³沖縄大，⁴デザイン工房美南海)

東海・北陸**愛知県の家庭料理 地域の特徴 ー今までに紹介していない料理ー**

○西堀すき江¹，小出あつみ²，山内知子²，間宮貴代子²，松本貴志子³，野田雅子³，森山三千⁴，山本淳子⁵，近藤みゆき⁶，石井貴子⁶，小濱絵美⁶，加藤治美⁷，伊藤正江⁸，筒井和美⁹，五道紗世¹，廣瀬朋香¹，羽根千佳¹
 (¹東海学園大，²名古屋女子大，³名古屋女子短大，⁴愛知学泉大，⁵愛知学泉短大，⁶名古屋文理短大，⁷名古屋文理栄養専門学校，⁸至学館大，⁹愛知教育大)

近畿**奈良県の家庭料理 地域の特徴ー県全体の特徴についてー**

○島村知歩¹，喜多野宣子²，志垣瞳³，三浦さつき¹
 (¹奈良佐保短大，²大阪国際大，³帝塚山大(元)