

【基本情報】

2024年5月1日現在

氏名（フリガナ）	平尾 和子（ヒラオ カズコ）
職名	学長兼教授
学位	2001年 岩手大学大学院より博士(農学)の学位取得(連研 184号)
専門分野	調理学、調理科学
現在の研究課題	<ul style="list-style-type: none"> ・澱粉(エンセツト、サゴ、加工、難消化、他)および澱粉質食品を用いた調理科学的研究(特性および利用適性) ・大豆タンパク質およびシルクフィブロインの調理科学的研究(特性および利用適性) ・米(精白米、玄米、無洗米等)、雑穀およびそれらの粉類(米粉、小麦粉、全粒粉小麦粉、大麦粉、ヒエ粉、アワ粉)の特性および利用適性) ・食べられていた日本の家庭料理研究(食文化)
所属学会	日本家政学会、日本調理科学会、日本応用糖質学会、サゴヤシ学会、日本官能評価学会、日本レオロジー学会、日本バイオレオロジー学会、日本食品科学工学会、日本栄養・食糧学会、日本家政学会食文化部会、日本時間栄養学会、日本食生活学会
担当科目	調理学、調理学実習Ⅱ、食品の官能評価・鑑別論等

○研究業績等に関する事項

【著書】

発行年	著書名	単著/共著	発行所名
2023年	『改訂 調理学実習・実験－基礎から応用まで－』	編者・共著	時事通信出版(東京)
2023年	『2012～2022年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究総まとめ報告書』(p.2, pp.5-8, 43-46)	共著	(一社)日本調理科学会次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会
2022年	『食と医療』【特集】機能性糖質と健康 23号 Fall-winter(pp.6-13)	共著	講談社エディトリアル(東京)
2022年	『糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工』 第3編 調理・加工食品と糖質 (p.205-222)	共著	エヌ・ティ・エス(東京)
2021年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま9月号「四季の行事食」, 山形県「大黒様のお歳夜のお膳」部分担当 (p.82-83)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2021年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま9月号「四季の行事食」, 山形県「醤油寒天」部分担当 (p.32)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2021年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま6月号「四季の行事食」, 山形	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)

	県「黒豆なます」部分担当 (p.48)		
2021年	新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補第1版	共著	幸書房(東京)
2020年	『新調理学プラスー健康を支える食事を実践するために』	編者・共著	光生館(東京)
2020年	『調理を学ぶ(第3版)』	共著	八千代出版(東京)
2020年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま 3月号「そば・うどん・粉もの」、山形県「うどんのあんかけ」部分担当 (p.23)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2019年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま 12月号「汁もの」、山形県「寒ダラ汁」部分担当 (p.15)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2019年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま 9月号「漬物・佃煮・なめ味噌」、山形県「温海カブの赤かぶ漬け」部分担当 (p.20)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2018年	日本調理科学会編『伝え継ぐ 日本の家庭料理』別冊 うかたま 9月号「魚のおかず いわし・さばなど」、山形県「夏いかのくるみ和え」部分担当 (p.89)	共著	(一社)農山漁村文化協会(東京)
2018年	『Sago Palm - Multiple Contributions to Food Security And Sustainable Livelihoods ー』	共著	Springer book(ドイツ)
2018年	『新ポケット食品・調理実験辞典』改訂増補 第1版	共著	幸書房(東京)
2016年	『新 調理学実習・実験ー基礎から応用までー』(第三次改訂版)	共著	時事通信出版(東京)
2016年	『増補 新ポケット食品・調理実験辞典』	共著	幸書房(東京)
2016年	The Sago Palm : THE FOOD AND ENVIRONMENTAL CHALLENGES OF THE 21ST CENTURY	共著	Kyoto University Press (Kyoto)
2015年	『調理を学ぶ 改訂版』	共著	八千代出版(東京)
2015年	『新 調理学』	共著	光生館(東京)
2013年	『新 調理学実習・実験ー基礎から応用までー』(第二次改訂版)	共著	時事通信出版(東京)
2010年	『サゴヤシー21世紀の資源植物』	共著	京都大学出版局(京都)
2010年	『澱粉の科学と技術ー澱粉研究懇談会 50年の歩みと展望ー』	共著	澱粉研究懇談会(茨城)
2010年	栄養士養成シリーズ『三訂 調理学』	共著	光生館(東京)
2009年	『調理を学ぶ』	共著	八千代出版(東京)

2008年	『料理のなんでも小事典』	共著	講談社(東京)
2007年	『調理学実習・実験－基礎から応用まで－』	共著	時事通信出版(東京)
2007年	『新ポケット食品実験辞典』	共著	明誠出版(東京)
2006年	『新版総合調理科学事典』	共著	光生館(東京)
2006年	栄養士養成シリーズ『新訂 調理学』	共著	光生館(東京)
	他		

【学術論文等】

発行年	論文名	単著/共著	掲載誌, 巻, 頁
2024年	Comparative study on the properties of various commercial sago starches, and examination of gluten-free pasta using sago starch	共著	SAGO PALM,31(2),99-105
2024年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	共著	SAGO PALM,31-(2),106-113
2024年	えんどうタンパク質に関する研究とその利用の現状	共著	愛国学園短期大学紀要,42,1-12
2023年	全国の学生を対象とした家庭料理の調理法と調理機器・器具の使用実態調査	共著	日本調理科学会誌,57, 26-131
2023年	Effects of Additional Granola in Children's Breakfast on Nutritional Balance, Sleep and Defecation	共著	Children, children, 10(5), 2318682
2023年	Effects of intake of four types of snack with different timings on postprandial glucose levels after dinner	共著	Eur. J. Nutr., 62(5), 2217-2231 (Biochem10. 1007/ s 00394-023-03138-4)
2023年	果汁を用いて加水分解した大豆タンパク質の乳化特性	共著	日本食品科学工学会誌, 70 (10), 505-511
2023年	官学連携：江戸川区と行った「食べきりレシピ」の取り組み	共著	愛国学園短期大学紀要, 41, 23-34
2023年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	共著	Proceedings of the 14th International Sago

			Symposium
2022年	糖質含有食品の調理科学－澱粉特性の活用とたんぱく質・脂質の影響－	単著	日本調理科学会誌, 55(5), 211-221
2022年	産学官連携ジャーナル：いざっ！！カレー部頂上決戦	単著	国立研究開発法人 科学技術振興機構, 4, 14-17
2022年	愛国学園短期大学公開講演会の変遷と今後(2008～2020年度)	共著	愛国学園短期大学紀要 40, 77-91
2021年	家政系食物領域に実験・実習科目におけるオンライン同時双方向型授業と実対面型授業の比較	共著	愛国学園短期大学紀要, 39, 1-13
2021年	Taking Fruit Granola as a Snacks can Affect Post-Dinner Glucose Levels and Sleep Quality	共著	J. Food and Nutrition, 7, 1-15.
2021年	Primary Volatile Aroma Compounds in Phka Rumduol, Cambodia	共著	J. Food and Nutrition Sciences, 9(1), 10-15.
2021年	Starch gel foods in cookery science : application of native starch and modified starches	共著	J. Biorheol, 35(1), 29-41
2021年	調理科学的視点による糖質含有食品の特性と利用適性に関する研究	単著	応用糖質科学, 11(1), 2-13
2020年	Studies on Growth characteristics and Starch productivity of the Sago Palm (Metroxylon sago Rottb.) Folk Varieties in Seram and Amdon Islands, Maluku, Indonesia	共著	Trop. Agr. Develop. 64(3), 125-134
2020年	Cooking and Eating Quality of Phka Rumduol; A Leading Variety of Cambodian Rice	共著	Food Science and Technology Research, 26(5), 374-379
2020年	連続水蒸気蒸留抽出と AEDA 法による クッキーに含まれる主要な臭い物質の同定	共著	日本食品科学工学会誌, 65(5), 171-175
2020年	身近な食材を用いたカンボジア料理普及の可能性：公開講座における実践例	共著	愛国学園短期大学紀要, 38, 17-29
2020年	分離大豆タンパク質を用いたエマルジョンの調製条件	共著	愛国学園短期大学紀要, 38, 1-15
2019年	糖質と調理科学 (特集：調理学を用いた糖質研究), 応用糖質科学	単著	応用糖質科学,, 9 (4), 216-218
2019年	加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリームのリコトに関する研究	共著	日本調理科学会誌, 52(5), 308-

			317
2019年	大豆タンパク質エマルジョンを利用したケーキとスプレッドの開発	共著	愛国学園短期大学紀要,37,1-9
2019年	大豆たん白質エマルジョンの形成機作の研究とスプレッド食品への応用	共著	大豆たん白質研究 39 巻,48-53
2018年	山形県庄内地方の「笹巻」の調理・加工に関する食文化的研究, 食生活化学・文化、環境に関する研究助成研究紀要	共著	アサヒグループ 学術振興財団, 31(2016 年 度),107-124
2018年	特別講座 調理学的視点からみた長野県の郷土食	単著	農工研通信,2 (No.186), 2-10
2018年	大豆加工素材の添加が食パンの膨化および嗜好性に及ぼす影響	共著	New Food Industry,60(12) , 8-18
2018年	澱粉の調理・糖質および澱粉質食品の調理 - (<特集>澱粉研究の潮流 その2)	単著	応用糖質科学, 8(2),276-283
2018年	女子短期大学生による非加熱オリーブ油の食味特性	共著	愛国学園短期大 学紀要,36,29- 40
2017年	大豆たん白質エマルジョンを用いた洋菓子の調製法の開発,	単著	大豆たん白質研 究,19(通巻 37), 35-43
2017年	米菓の品質特性に及ぼす調製法および副原料の影響 (その2)	共著	飯島藤十郎記念 食品科学振興財 団平成 29 年度 年報,33, 395- 401
2016年	米菓の品質特性に及ぼす調製法および副原料の影響	共著	飯島藤十郎記念 食品科学振興財 団平成 28 年度 年報,32,423- 430
2016年	大豆タンパク質添加エマルジョンの物性を利用した食品の調製	共著	日本食品科学工 学会誌,63(5), 225-235
2016年	シェツフェの単純格子計画法における推定曲線描画のためのソフトウェアの活用法	共著	愛国学園短期大 学紀要,34,1-12
2016年	サゴでん粉の特性と調理適性	単著	砂糖類・でん粉 情報, alic (農畜 産業振興機構), 5(6), 40-51
2015年	病院給食におけるβ-グルカン大麦配合パン利用の有用性の検討	共著	愛国学園短期大

			学紀要,33, 19-32
2015年	置換量の異なる押麦飯の嗜好性および利用適性	共著	愛国学園短期大学紀要,33, 1-17
2015年	官能評価を用いたサゴ澱粉食品の開発	単著	日本官能評価学会誌,19(1), 2-11
2015年	澱粉質食品に及ぼすトレハロース添加の影響	共著	New Food Industry, 57(10), 15-26
2015年	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルジョンの利用適性の解明	共著	不二たん白質研究, 18 (39) 50-57
2015年	一般社団法人日本調理科学会,平成 26 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書 (酒田市飛島)	単著	(一社)日本調理科学会,平成 26 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, p.32-33
2014年	一般社団法人日本調理科学会,平成 24~25 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書 (庄内酒田) (庄内鶴岡)	単著	(一社)日本調理科学会,平成 24-25 年度『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』聞き書き調査報告書, p.100-101, p.102-103
2013年	サゴ澱粉の中華麺への利用効果	共著	日本調理科学会誌, 46(2), 93-99
2013年	和菓子用米粉の物性と調理法に関する研究	共著	日本調理科学会誌, 46(2), 100-106
2013年	マウス体内時計遺伝子をリセットする食餌内容の研究	共著	飯島藤十郎記念食品科学振興財団平成 25 年度年報, 29
2013年	Time-restricted feeding of rapidly digested starches causes stronger entrainment of the liver clock in PER2::LUCIFERASE Knock-In mice	共著	Nutrition Research, 33(2), 109-119
2013年	サゴ澱粉の置換が生八つ橋の物性および食味特性に及ぼす影響	共著	SAGO PALM, 20(2),76-87

2013年	シルクフィブロイン溶液の特性と食品への利用	共著	日本調理科学会誌, 46(1), 54-58
2013年	摘果メロン水抽出物の調理食品素材としての利用適性	共著	愛国学園短大紀要, 31, 47-54
2013年	摘果メロン抽出液のべったら漬(漬床)への利用	共著	愛国学園短大紀要, 31, 55-65
2013年	病院給食における経費分析と評価	共著	愛国学園短大紀要, 31, 25-37
2012年	竹炭の使用法が米飯の物性および官能評価に及ぼす影響	共著	愛国学園短大紀要, 29, 21-34
2012年	加水量の違いによる分離大豆たん白添加パンの改善効果	共著	愛国学園短大紀要, 29, 35-44
2012年	過体重患者に対する栄養相談の減量効果	共著	愛国学園短大紀要, 29, 45-58
2012年	本学研究活動における「努力」と「感謝」の必要性	単著	愛国学園短大紀要, 29, 1-4
2012年	味・お国自慢 東京都江戸川区発祥の「小松菜」と食育活動	単著	日本フードスペシャリスト協会会報, 42, 12
2012年	大豆臭の少ない大豆たん白クッキー製造に関する調理学的研究	単著	大豆たん白質研究, 15 (33), 125-132
2012年	澱粉・タンパク質・脂質混合ゲルの品質に及ぼす材料配合比の影響: Scheffè の単純格子計画法からみえる食品中の糖質の役割 (<特集> 糖質と調理)	単著	応用糖質科学, 2(4), 208-217
2011年	米粉ホットケーキの物性および食味評価に及ぼす焼成温度ならびに加水率の影響	共著	愛国学園短大紀要, 28, 21-30
2011年	リキッドダイエットによる減量の効果と検証	共著	愛国学園短大紀要, 28, 57-70
2011年	愛国学園短期大学の第三者評価結果からみる研究活動と今後の発展	単著	愛国学園短大紀要, 28, 1-10
2010年	大豆たんぱく質製品の家庭調理食品への利用適性	共著	平成 21 年度(財)高橋産業経済研究財団研究成果概要報告書, (財)高橋産業経済研究財団
2010年	Characteristic Physico-Chemical Properties and potential Uses of Enset starch: comparative studies with starches of potato, sago and corn	共著	J. Appl. Glycosci., 57, 185-192
2010年	古米飯の物性および官能評価に及ぼす竹炭浸漬水の影響米粉菓子開発による教育効果	共著	愛国学園短大紀要, 27, 23-34

2010年	大豆たんぱく質製品の家庭調理食品への利用適性	共著	愛国学園短大紀要, 27, 11-22
2010年	愛国学園短期大学における過去5年間の研究活動と今後の歩み	単著	愛国学園短大紀要, 27, 1-10
2009年	粉末大豆を使用した栄養素強化食品の開発	共著	平成20年度(財)高橋産業経済研究財団研究成果概要報告書, (財)高橋産業経済研究財団
2009年	官能評価を用いた米粉菓子調製法の検討	共著	愛国学園短大紀要, 26, 35-52
2009年	米粉菓子開発による教育効果	共著	愛国学園短大紀要, 26, 53-61
2009年	粉末大豆を使用した栄養素強化食品の開発	共著	愛国学園短大紀要, 26, 5-16
2009年	『食こぼれ話』: 未利用資源「サゴ澱粉」の利用法	単著	日本栄養士会雑誌(栄養日本), 52(6), 52
2009年	サゴ澱粉の利用法	単著	日本栄養士会雑誌, 52(6), 52
2008年	米粉を用いたとろみ剤の物性に及ぼす増粘多糖類の影響	単著	平成19年度(財)高橋産業経済研究財団研究成果概要報告書, (財)高橋産業経済研究財団(2008)
2008年	米粉を用いたとろみ剤の物性および官能評価	共著	愛国学園短大紀要, 25, 3-19
2008年	柿渋利用の変遷とその現状	共著	愛国学園短大紀要, 25, 21-33
2008年	パイ生地におけるバター代替としての加工小麦澱粉の利用	共著	共立女子大家政学部紀要, 54, 75-83
2008年	アワの調理科学的研究(第3報)アワ粉を置換した食パンの物性ならびに食味特性	共著	共立女子大家政学部紀要, 54, 85-93
2008年	日本の現代食生活にみる渋柿の活用法	単著	会誌食文化研究, 4, 25-32
2008年	無洗米飯の物性および食味特性に及ぼす炊飯・保温保存の影響	共著	食に関する助成研究調査報告書, (財)すかい

			らーくフードサイエンス研究所(東京),21,51-69
2008年	柿渋利用文化の歴史と食品加工への導入に関する基礎研究	単著	2006年度研究紀要,(財)アサヒビール学術振興財団研究助成(東京),87-96
2007年	各種天然澱粉のとろみ剤への応用探索,	単著	平成18年度高橋産業経済研究財団研究成果概要報告書,(財)高橋産業経済研究財団
2007年	シルクフィブロイン溶液の機能と利用	単著	愛国学園短期大学紀要,24,3-15
2007年	各種澱粉のとろみ剤への応用探索	共著	愛国学園短期大学紀要,24,7-31
2008年	日本の現代食生活にみる渋柿の活用法,	単著	会誌食文化研究,4,25-32
2007年	アワの調理科学研究(第2報)アワ澱粉の新調製法と得られた澱粉の理化学的性質	共著	J.Appl. Glycosci., 54(1),15-21
2007年	アワの調理科学研究(第1報)アワ粉の物性に及ぼす添加物の影響	共著	J.Appl. Glycosci., 54(1),7-14
2007年	日本の食を支える調味料の力II 調理における砂糖の機能と利用	共著	食品工業,食品化学新聞社(東京),50(5),34-44
2006年	サゴヤシの澱粉生産性と澱粉特性の遺伝的差異の解明	共著	平成17年度国際学術共同研究助成・アジア地域重点学術研究助成研究報告書,(財)平和中島財団
2006年	サゴヤシ(Metoxylon sagu)についてーサゴ澱粉の性質と利用特性ー	単著	愛国学園短大紀要,23,87-134
2006年	高齢者食についてー咀嚼・嚥下食からの授業展開ー	共著	愛国学園短大紀要,23,45-66
2006年	ヒエ粉およびアワ粉のスコーンへの利用	共著	共立女子大総合文化研究紀要,

			12,31-40
2006年	ヒエおよびシルクフィブロインの添加が食パンの物性ならびに食味特性に及ぼす影響	共著	日本家政学会誌, 57(2), 89-99
2005年	蒸しカステラの物性および食味特性に及ぼすエリスリトールと絹フィブロインゲル添加効果	共著	共立女子大家政学部紀要, 51,59-68
2005年	サゴ澱粉の物性に及ぼす卵黄粉末添加の影響	共著	日本家政学会誌,56,49-54
2005年	化工小麦澱粉を用いたスープの物性と食味特性	共著	日本レオロジー学会誌,33,67-73
2005年	遠心分離法により調製したヒエ澱粉の理化学的特性	共著	日本家政学会誌,56,701-709
2005年	サゴ澱粉の理化学的性質	共著	SAGO PALM, 13, 48-51
2005年	玄米の調理特性に関する研究(プロジェクト共同研究「玄米」-1)	共著	食に関する助成研究調査報告書, (財)すかいらーくフードサイエンス研究所(東京),18, 129-139
2005年	サゴ澱粉ゲルの老化に及ぼすトレハロースの影響	共著	平成16年度独立行政法人日本学術振興会熱帯生物資源研究基金研究助成事業研究概要報告書
2004年	化工小麦澱粉およびトレハロースを用いたパイフィリングの調理特性	共著	共立女子大家政学部紀要, 50, 55-64
2004年	サゴ澱粉を用いたビスケットの物性と食味評価	共著	日本家政学会誌, 55, 715-723
2004年	澱粉質食品の老化抑制に及ぼすトレハロース添加の影響	共著	第7回トレハロースシンポジウム記録集(榊林原), p.29-37
2004年	サゴ澱粉の物性に及ぼすタンパク質および脂質の影響	共著	第51回物性シンポジウム要旨集, p.1-4
2004年	「調理文化の地域性と調理科学」-魚介類の調理-報告書	共著	日本調理科学会「調理文化の地

			域性と調理科学」特別研究委員会平成15・16年度日本調理科学特別研究報告書, p.23-24
2023年	ブラマンジェ様澱粉ゲルの物性および官能評価に及ぼす大豆タンパク質添加の影響(2) ココア, 抹茶添加の効果	共著	日本家政学会誌, 54, 469-476
2003年	ブラマンジェ様澱粉ゲルの物性および官能評価に及ぼす大豆タンパク質添加の影響(1) 添加量, 添加方法の影響	共著	日本家政学会誌, 54, 457-468
2003年	Effects of Sago Starch Content in the Diet on Lipid Peroxidation and Antioxidative Enzyme Activities in Rats,	共著	J. Nutr. Sci. taminol. 49, 76-79
2003年	サゴ澱粉の理化学的特性および調理・加工特性	共著	月刊フードケミカル, 食品化学新聞社(東京),9, 24-30
2003年	澱粉質食品の老化抑制に及ぼすトレハロース添加の影響	共著	第7回トレハロースシンポジウム要旨集, 21-24
2003年	雑穀(ヒエ・アワ)の理化学的性質と調理・加工適性に関する研究, 平成14年度食に関する研究調査報告書	共著	財団法人 すかいらーくフードサイエンス研究所, 16, 71-80
2002年	サゴ澱粉ゲルの調理学的研究(第4報) サゴ澱粉ブラマンジェのテクスチャー特性および官能評価に及ぼす材料配合比の影響	共著	日本家政学会誌, 53, 659-669
2002年	サゴ澱粉を用いたくず蒸ししょうかんの調理・加工特性	共著	日本調理科学会誌, 35, 287-296
2002年	絹フィブロインおよびトレハロースが澱粉質食品素材の調理・加工適正に及ぼす影響	共著	飯島記念食品科学振興財団平成14年度年報, p.237-246
2021年	サゴ澱粉の血清・肝臓脂質改善機能とその理化学性に関する研究(博士論文)	単著	岩手大学大学院連合農学研究科生物資源科学専攻
2001年	The Cooking and Processing Properties of Japanese Traditional Confectionery made of Sago Starch – Effect of Addition of Trehalose and Silk Fibroin on Physical Properties –	共著	Universal Academy Press, INC., Tokyo, Japan, 261-264

2001年	Physicochemical Properties of Sago Starch Compared with Various Commercial Starches,	共著	Universal Academy Press, INC., Tokyo, Japan, 289-292
2001年	Effect of Ingredient Ratio of Sago Starch on Serum and Liver Lipid Levels and on Oxidative Status in Rats,	共著	New Frontiers of Sago Palm Studies, Universal Academy Press, INC., 275-278
2000年	Comparisons of Effects of Raw and Gelatinized Sago and Tapioca Starches on Serum and Liver Lipid Concentrations in Rats	共著	J. Nutr. Sci. itaminol., 46, 7-14
2000年	砂糖がゼラチン・寒天を素材とするゲル状調理食品の物性および食味に与える効果	共著	平成 11 年度砂糖の調理科学的調査研究事業報告書, (社)糖業協会・日本調理科学会, 34-38
1999年	絹フィブロイン起泡粉末の血清コレステロール濃度に及ぼす影響	共著	日本栄養・食糧学会誌, 52, 219-223
1999年	摘果メロンからのジュースが血清・肝臓脂質濃度に及ぼす影響	共著	摘果メロン食品利用実用化開発研究 (平成10年度農林水産省フードシステム高度化対策事業研究成果報告書), 山形県鶴岡市, p.18-34
1999年	摘果メロンエキスのべったら漬(漬床)の利用	共著	摘果メロン食品利用実用化開発研究 (平成10年度農林水産省フードシステム高度化対策事業研究成果報告書), 山形県鶴岡市, p.35-42

1998年	分離タンパク質，大豆油を用いた澱粉ゲルの材料配合比による影響	共著	SAGO PALM, 6, 1-9
1998年	“シルクを食べる”食品素材としてのシルクは肝障害，高コレステロール血症の予防に有効か	共著	ふーま，(社)日本食品機械工業会(東京)，14-4(56)，p.30-32
1998年	食品素材としてのシルクは肝障害，高コレステロール血症の予防に有効か	共著	実用産業情報，実用産業情報編集委員会(東京)，11，p.17-19
1998年	絹フィブロイン溶液のシルクブラマンジェへの利用	共著	絹素材食品利用実用化開発研究2(平成9年度農林水産省フードシステム高度化対策事業研究成果報告書)，山形県鶴岡市，p.28-35
1998年	食品素材としてのフィブロイン起泡粉末による血清コレステロール低下作用と抗酸化性系酵素活性の制御	共著	絹素材食品利用実用化開発研究2(平成9年度農林水産省フードシステム高度化対策事業研究成果報告書)，山形県鶴岡市，p.36-46
1998年	摘果メロンからのジュース素材としてのエキスの調製とその生体調節機能	共著	摘果メロン食品利用実用化開発研究(平成9年度農林水産省フードシステム高度化対策事業研究成果報告書)，山形県鶴岡市，p.8-28
1998年	摘果メロンエキスのジュース・調理食品素材としての利用	共著	摘果メロン食品利用実用化開発研究(平成9年度農林水産省フードシステム高

			度化対策事業研究成果報告書), 山形県鶴岡市, p.35-42
1998年	絹糸から調製したフィブロイン溶液の起泡特性と起泡のスポンジケーキへの利用	共著	日本食品工業学会誌, 45, 692-699
1998年	サゴ澱粉ゲルの調理学的研究(第3報) 分離タンパク質, 大豆油を用いた澱粉ゲルの材料配合比による影響		SAGO PALM, 6, 1-9
1997年	フィブロイン起泡粉末食品素材のアルコールストレス下ラットにおける血清コレステロール低下作用と肝障害予防効果	共著	絹素材食品利用 実用化開発研究 (平成8年度農林 水産省フードシ ステム高度化対 策事業研究成果 報告書), 山形県 鶴岡市, p.19-29
1997年	食品起泡素材としてのフィブロインの機能開発とフィブロインゲルの食品加工への利用	共著	絹素材食品利用 実用化開発研究 (平成8年度農林 水産省フードシ ステム高度化対 策事業研究成果 報告書), 山形県 鶴岡市, p. 30-44
1997年	絹タンパクの利用と将来展望	共著	絹素材食品利用 実用化開発研究 (平成8年度農林 水産省フードシ ステム高度化対 策事業研究成果 報告書), 山形県 鶴岡市, p. 51-52
1996年	パール状澱粉の調理に関する研究(第3報) サゴパールの加熱方法について	共著	SAGO PALM, 4,14-20
1995年	サゴ澱粉の物性と調理特性	共著	SAGO PALM, 3(2), 72-82
1994年	サゴ澱粉の理化学的性質と和菓子への利用	共著	共立女子大家政 学部紀要, 40,59-64
1993年	サゴおよび温水処理馬鈴薯澱粉を用いたハルサメの理化学的性質	共著	共立女子大家政 学部紀要,

			39,103-108
1992年	サゴ澱粉の調理・加工特性に関する食文化的研究	共著	共立女子大家政学部紀要, 38,17-23
1990年	Studies on the Cooking of Pearl Starch (Part 2) Effects of the Addition of Sugar to Tapioca Pearls	共著	J. Home Econ. Jpn., 41, 123-132
1989年	タピオカパールの調理の際の加熱方法について (第1報)	共著	日本家政学会誌, 40, 363-371
1987年	ハルサメ調製工程中の組織および澱粉の糊化度の変化 (第8報)	共著	澱粉科学, 34, 21-30
1986年	澱粉の調理に関する研究(第9報)ハイアマミロースコーンスターチの添加がハルサメの理化学的性質に及ぼす影響	共著	共立女子大家政学部紀要, 32, 47-54
1986年	大豆タンパク質の添加がハルサメの理化学的性質に及ぼす影響 (第7報)	共著	澱粉科学, 33, 15-24
1985年	デンプンの調理に関する研究(第6報)大豆タンパク質の添加がデンプンの糊化特性に及ぼす影響(その2)	共著	共立女子大家政学部紀要, 31, 32-42
1985年	緑豆・蚕豆澱粉の調製法および麺線調製法がハルサメの理化学的性質に与える影響(第5報)	共著	澱粉科学, 32, 257-266
1985年	馬鈴薯糊液の流動特性	共著	日本家政学会誌, 36, 10-17

【口頭発表】

発表年月	発表テーマ	学会名 (開催地)
2024年	ミックスナッツ間食がもたらす更年期障害症状への影響	第78回日本栄養・食糧学会 (福岡)
2023年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	Proceedings of the 14th International Sago Symposium, (東京)
2023年	Comparative study on the properties of various commercial sago starches, and examination of gluten-free pasta using sago starch	Proceedings of the 14th International Sago Symposium, (東京)
2023年	全国 (6支部) の多様な調理法と家庭料理の伝承調査	日本調理科学会 2023年度大会 (広島)
2023年	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: —全国調査: 祖父母と過ごした経験が食生活に与える影響—	日本調理科学会 2023年度大会 (広島)
2023年	夜遅い食事に適した「夜食パン」の開発 —時間栄養学	日本調理科学会 2023年度大会 (広島)

	の視点から、その生理作用を考えるー	島)
2022年	Suggestions for the use of Indonesia made sago starch products in Japan	サゴヤシ学会第31回講演会(名古屋大学オンライン)
2022年	米菓における水溶性食物繊維イソマルトデキストリン添加の検討	日本調理科学会2022年度大会(兵庫)
2022年	山形県の家庭料理 地域の特徴ー四季を楽しむ暮らしー	日本調理科学会2022年度大会(兵庫)
2022年	つくば産沖縄山芋のかるかんへの利用適性	日本応用糖質科学会2022年度大会(第71回)(東京)
2022年	加水分解分離大豆タンパク質によるエマルションの物性	日本食品科学工学会第69回大会(東京)
2022年	4種の間食と間食の摂取時間が夕食後の食後血糖値に及ぼす影響	76回 日本栄養・食糧学会(兵庫)
2022年	夕食後の血糖値に関わる栄養素の解明 摂取時刻を変えた4種類の間食による影響	第29回時間生物学会(栃木)
2021年	酸化サゴ澱粉の物性評価のための基礎的研究	日本応用糖質科学会2021年度大会(第70回) (札幌・オンライン)
2021年	間食摂取による夕食時セカンドミール効果への間食内容とインターバル時間検討	第8回日本時間栄養学会大会(東京)
2021年	間食にフルーツグラノーラを摂取した時の夕食時血糖値と睡眠の質に与える影響ーオープンラベルランダム化クロスオーバー試験ー	第73回日本家政学会(兵庫)
2021年	特別企画 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理 ポスター発表「山形県の家庭料理 行事食の特徴」	日本調理科学会2021年度大会(東京)
2020年	フルーツグラノーラ間食が夕食後血糖値及び睡眠の質に与える影響	第7回日本時間栄養学会大会(オンライン)
2020年	間食におけるフルーツグラノーラのセカンドミール効果	第72回日本家政学会大会(群馬)
2019年	レースクッキーの簡便な調理法の検討	令和元年度日本調理科学学会(東京)
2019年	特別企画 次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理 ポスター発表「山形県の家庭料理 副菜の特徴」	日本調理科学会令和元年度大会(福岡)
2019年	大豆タンパク質配合エマルションの物性	日本バイオレオロジー学会(北九州市)

2018年	大豆たん白質エマルションの形成機作の研究とスプレッド食品への応用	大豆たん白質研究(東京)
2018年	食品成分表 2015年版による原材料と摂取時の栄養量の比較	日本栄養改善学会(新潟)
2018年	米菓の澱粉配合比および副原料が嗜好性の向上に及ぼす影響	日本官能評価学会 2018年大会(東京)
2018年	大豆加工素材を用いた食パンの膨化および物性が官能評価に及ぼす影響	日本官能評価学会 2018年大会(東京)
2018年	山形県の家庭料理 主菜の特徴: 自然の恵みを楽しむ	日本調理科学会平成 30 年度大会(兵庫)
2018年	大豆加工素材の添加が食パンの膨化に及ぼす影響	日本調理科学会平成 30 年度大会(兵庫)
2018年	大豆タンパク質エマルションの形成機作の研究と食品への応用	日本食品科学工学会第 65 回大会(仙台)
2018年	山形県庄内地方における「笹巻」に関する調査	日本家政学会第 70 回大会(東京)
2018年	わらび餅に適した加工タピオカ澱粉の適正配合比率の検討	第 72 回日本栄養・食糧学会(岡山)
2017年	わらび餅に適した加工タピオカ澱粉の適正配合比率の検討	日本官能評価学会 2017年大会(東京)
2017年	官能評価から考えるオリーブ油の特性と短期大学生の嗜好性	日本官能評価学会 2017年大会(東京)
2017年	官能評価を用いた小松菜米粉蒸しパンの開発と教育効果	日本官能評価学会 2017年大会(東京)
2017年	せんべいの小規模製造モデル実験における官能評価	日本官能評価学会 2017年大会(東京)
2017年	官能評価を用いたせんべいの適正材料配合比の検討	日本官能評価学会 2017年大会(東京)
2017年	せんべいの物性および官能評価に及ぼす材料配合比の影響	日本応用糖質科学会平成 29 年度大会(神奈川)
2017年	せんべいの小規模製造過程のためのモデル実験の検討	日本応用糖質科学会平成 29 年度大会(神奈川)
2017年	山形県の家庭料理 おやつの特徴 工夫を凝らした「ケ」と「ハレ」のおやつ	日本調理科学会平成 28 年度大会(東京)

2017年	小松菜粉末を用いた米粉蒸しパンの開発とその教育効果	日本調理科学会平成 28 年度大会(東京)
2017年	加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリームのおどけに関する研究	日本調理科学会平成 28 年度大会(東京)
2017年	加工タピオカ澱粉の種類がわらび餅の物性および官能評価に及ぼす影響	日本調理科学会平成 28 年度大会(東京)
2017年	調理法の異なる大麦の朝夕投与がマウスの血糖値に与える影響	第 71 回 日本栄養・食糧学会大会(沖縄)
2016年	分離大豆タンパク質エマルションの流動特性	日本バイオレオロジー学会(東京)
2016年	山形県の家庭料理特別企画 I 主食の特徴: 飯、餅、そばを中心として	日本調理科学会平成 28 年度大会(名古屋)
2016年	大豆たん白エマルションを用いた洋菓子調製法の開発	第 19 回不二たん白質研究報告会・報告会(大阪)
2015年	Physical Properties and Sensory Attributes of Japanese Udon Noodles Made From Sago Starch	THE 12TH INTERNATIONAL SAGO SYMPOSIUM, 15-17, September 2015, (Rikkyo University) Book of Abstracts p.43, SAGO PALM, 23(1), 46
2015年	官能評価を用いた大麦粉置換食パン調製法の検討	日本官能評価学会 2015 年度大会(東京)
2015年	官能評価を用いた大麦混合飯の調味料添加効果の検討	日本官能評価学会 2015 年度大会(東京)
2015年	大麦のパンへの利用	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)
2015年	大麦置換の醤油添加による影響	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)
2015年	押麦飯の特性および利用適性	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)
2015年	加工タピオカ澱粉を用いたカスタードクリームの物性および食味特性	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)
2015年	加工タピオカ澱粉の理化学的性質	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)
2015年	大麦由来β-グルカンを効率化に摂取する調理法の提案	日本調理科学会平成 27 年度大会(静岡)

2015年	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルジョンの利用適性の解明	第18回不二たん白質研究報告会・報告会(大阪)
2015年	クッキーの香気成分	日本家政学会第67回大会(岩手)
2014年	異なる材料配合比で調製したクッキーの官能評価における推定曲線描画法	日本官能評価学会 2014年度大会(東京)
2014年	官能評価を用いた大麦混合飯の炊飯条件	日本官能評価学会 2014年度大会(東京)
2014年	炊飯器を用いた大麦飯の炊飯条件の検討	日本応用糖質科学会平成26年度大会(新潟)
2014年	全粒小麦を用いた食パンに及ぼす添加材料の影響	日本応用糖質科学会平成26年度大会(新潟)
2014年	製粉法の異なる米粉で調製した揚げ衣の吸油量および物性に及ぼす卵の影響	日本応用糖質科学会平成26年度大会(新潟)
2014年	分離大豆タンパク質を用いたエマルジョンの流動特性	日本バイオレオロジー学会年会第37回(埼玉)
2014年	クッキーの物性に及ぼす各種糖類の影響	日本バイオレオロジー学会年会第37回(埼玉)
2014年	クッキーの物性および官能評価の特性値を用いた推定曲線の二次元・三次元描画法	日本家政学会第66回大会(福岡)
2013年	米粉を用いた揚げ衣の配合および吸油量が官能評価に及ぼす影響	日本官能評価学会 2013年度大会(東京)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルジョンの官能評価に及ぼす材料配合比の影響	日本官能評価学会 2013年度大会(東京)
2013年	大豆たん白クッキーの官能評価および物性に及ぼす各種糖類の影響	日本官能評価学会 2013年度大会(東京)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルジョンの性状に及ぼす材料配合比の影響	日本調理科学会平成25年度大会(奈良)
2013年	大豆たん白クッキーの物性および官能評価に及ぼす各種糖類の影響	日本調理科学会平成25年度大会(奈良)
2013年	分離大豆タンパク質を用いたエマルジョンの調製条件の検討	日本家政学会第65回大会(東京)
2012年	官能評価を用いた大豆たん白クッキー調整法の検討	日本官能評価学会 2012年度大会(東京)
2012年	官能評価に及ぼす分離大豆たん白クッキーの材料配合比の影響	日本官能評価学会 2012年度大会(東京)
2012年	米の種類と炊飯特性に及ぼすアルカリイオン水の影響	日本応用糖質科学会平成24年度大会(東京)
2012年	米粉スポンジケーキの焼成温度が官能評価に及ぼす影響	日本調理科学会平成24年度大会(秋田)
2012年	大豆臭の少ない分離大豆たん白クッキーの調整法	日本調理科学会平成24年度大会(秋田)

2012年	大豆たん白クッキーの物性および官能評価に及ぼす材料配合比の影響	日本調理科学会平成 24 年度大会(秋田)
2012年	大豆臭の少ない大豆タンパククッキー製造に関する調理学的研究	第 15 回不二たん白質研究報告会・報告会(大阪)
2012年	和菓子用米粉スポンジケーキのテクスチャー特性と調理法に関する研究	日本バイオレオロジー学会年会第 35 回(新潟)
2012年	焼成温度の異なる米粉スポンジケーキのテクスチャー特性	日本バイオレオロジー学会年会第 35 回(新潟)
2011年	粉末状分離大豆たんぱくを用いたクッキーの物性および官能評価	日本官能評価学会 2011 年度大会(東京)
2011年	米粉スポンジケーキの焼成温度が官能評価に及ぼす影響	日本官能評価学会 2011 年度大会(東京)
2011年	竹炭の使用法が米飯の官能評価に及ぼす影響	日本官能評価学会 2011 年度大会(東京)
2011年	玄米飯の物性に及ぼす加水温度の影響	第 59 回日本レオロジー討論会(群馬)
2011年	エンセツ澱粉の理化学的ならびにレオロジー的特性	第 59 回日本レオロジー討論会(群馬)
2011年	分離大豆たんぱく質の添加量および加水量がパンの物性および官能評価に与える影響	日本調理科学会平成 23 年度大会(群馬)
2011年	米粉を用いたスポンジケーキの適性焼成温度の検討	日本調理科学会平成 23 年度大会(群馬)
2011年	竹炭の使用法が米飯の物性および官能評価に及ぼす影響	日本調理科学会平成 23 年度大会(群馬)
2011年	和菓子用米粉の調理特性	日本調理科学会平成 23 年度大会(群馬)
2011年	サゴ澱粉のロールケーキへの利用	日本サゴヤシ学会第 20 回討論会(東京)
2011年	幹に蓄積されたエンセツ澱粉とサゴ澱粉の特性の比較	日本サゴヤシ学会第 20 回討論会(東京)
2011年	各澱粉含有食がマウス肝臓に及ぼす体内時計リセット効果	第 65 回日本栄養・食糧学会大会(東京)
2010年	粉末状分離大豆たんぱくを用いたクッキーの物性および官能評価	日本官能評価学会 2010 年度大会(東京)
2010年	玄米飯の物性に及ぼす加水温度の影響	第 58 回日本レオロジー討論会(仙台)
2010年	Effects of the Addition of Trehalose on Physical Properties and Sensory Attributes of Marshmallows	5th Pacific Rim Conference on Rheology(札幌)
2010年	もち米飯を用いた食パンの調理特性	日本調理科学会平成 22 年度大会(福岡)
2010年	米粉を用いた揚げ衣の重量変化と食味特性	日本調理科学会平成 22 年度大会(福岡)

2010年	サゴ澱粉を用いた生八つ橋の物性および食味特性	日本サゴヤシ学会第19回討論会(茨城)
2010年	玄米飯の物性と官能評価に及ぼす加水量ならびに精白米混合比の影響	日本バイオレオロジー学会年会第33回(東京)
2009年	無洗米米飯の保温保存による影響	フード・テクノフェア in つくば 2009 展示発表, (社)食品需給研究センター(茨城)
2009年	サゴ澱粉の中華麺への利用	(社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究所/(独)食品総合研究所「フード・テクノフェア in つくば 2009」(茨城)
2009年	無洗米米飯の保温保存による影響	(社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究所/(独)食品総合研究所「フード・テクノフェア in つくば 2009」(茨城)
2009年	粉末状分離大豆たんぱくを用いたクッキーの開発	(社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究所/(独)食品総合研究所「フード・テクノフェア in つくば 2009」(茨城)
2009年	エンセーテ澱粉の理化学的性質と利用特性	日本応用糖質科学会平成21年度大会(弘前)
2009年	粉末状分離大豆たんぱくを用いたクッキーの物性および官能評価	日本家政学会第61回大会(兵庫)
2009年	無洗米飯の物性および食味特性に及ぼす保温保存の影響	日本家政学会第61回大会(兵庫)
2009年	サゴ澱粉の中華麺への利用	日本サゴヤシ学会第18回討論会(東京)
2009年	新米質米粉およびトレハロースを用いた蒸しカステラの物性および凍結・解凍安定性に及ぼす影響	日本バイオレオロジー学会年会第32回(群馬)
2008年	米粉を用いたとろみ剤の物性に及ぼす増粘多糖類の影響	平成20年度日本調理科学会大会, p. 86
2008年	無洗米飯の物性および食味特性に及ぼす炊飯・保温保存の影響	(財)すかいらくフードサイエンス研究所第20回学術助成金による研究

		成果発表会(東京)
2008年	米粉を用いたクッキー調製法の検討	日本官能評価学会 2008 年度大会(東京)
2008年	米粉を用いた高粘度糊液の物性および官能評価に及ぼす増粘多糖類の影響	第56回日本レオロジー討論会(新潟)
2008年	米粉を用いたとろみ剤の物性に及ぼす増粘多糖類の影響	日本調理科学会平成20年度大会(東京)
2008年	インドネシア、リアウ州におけるサゴ澱粉利用の現状と加工品について	日本サゴヤシ学会第17回討論会(三重)
2008年	インドネシア、マルク州セラム島におけるサゴヤシ変種澱粉の性質と分類	日本サゴヤシ学会第17回討論会(三重)
2008年	インドネシア、マルク州アンボン、セラム島におけるサゴヤシとその利用	日本サゴヤシ学会第17回討論会(三重)
2008年	インドネシア、リアウ州におけるサゴ澱粉利用の現状と加工品について	(社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究所「フード・テクノフェア in つくば2008」(茨城)
2008年	インドネシア、マルク州セラム島におけるサゴヤシ変種澱粉の性質と分類	(社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究所「フード・テクノフェア in つくば2008」(茨城)
2008年	柿渋利用文化の歴史と現代食生活にみる活用法	財団法人アサヒビール研究振興財団研究成果報告会(東京)
2008年	インドネシア、マルク州セラム島におけるサゴヤシ変種の特性とデンプン生産性	日本熱帯農業学会第103回講演会(東京)
2007年	各種澱粉のとろみ剤への利用適性	関東農政局/(独)食品総合研究所/(財)食品産業センター「フード・テクノフェア in つくば2007」(茨城)
2007年	サゴヤシ変種澱粉の性質と分類	関東農政局/(独)食品総合研究所/(財)食品産業センター「フード・テクノフェア in つくば2007」(茨城)
2007年	各種澱粉のとろみ剤への利用適性	第55回日本レオロジー討論会(石川)
2007年	日本における柿渋利用の歴史と現代食生活にみる活用法	日本家政学会食文化研部会(東京)
2007年	各種澱粉のとろみ剤への利用適性	日本応用糖質科学会平成19年度大会(神奈川)

2007年	サゴヤシ変種澱粉の性質と分類	日本サゴヤシ学会第16回討論会(東京)
2007年	フィリピンにおけるサゴヤシの生態分布と特性	日本サゴヤシ学会第16回討論会(東京)
2006年	サゴヤシ変種澱粉の物性と食味特性との関連,	フード・テクノフェア in つくば, (社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究, p.63
2006年	サゴヤシ変種澱粉の粘度およびゲルの物性	フード・テクノフェア in つくば, (社)食品需給研究センター/関東農政局/(独)食品総合研究, p.62
2006年	玄米リゾットの簡易調製法の検討	第54回日本レオロジー討論会(福岡)
2006年	収穫適期におけるサゴヤシ8変種澱粉の物性ならびに利用特性	日本応用糖質科学会平成18年度大会(大阪)
2006年	サゴヤシ変種澱粉の理化学的性質および物性	日本サゴヤシ学会第15回討論会(仙台)
2005年	玄米の調理学的研究	株式会社いらくフードサイエンス研究所報告会
2005年	低濃度澱粉ゾルの物性と食味特性	第53回日本レオロジー討論会(愛知)
2005年	米粉、雑穀および各種澱粉を用いたスープの物性と食味特性	第53回日本レオロジー討論会(愛知)
2005年	玄米を用いたリゾットの物性および食味特性	日本調理科学会平成17年度大会(新潟)
2005年	玄米の炊飯に及ぼす加水温度の影響	日本調理科学会平成17年度大会(新潟)
2005年	玄米の物性と官能評価に及ぼす精白米混合比ならびに加水量の影響	日本調理科学会平成17年度大会(新潟)
2005年	澱粉質食品の物性・保存性に及ぼすトレハロース添加の影響	「食品へのトレハロース利用」展望シンポジウム—トレハロースの誕生から食品産業利用の将来まで—(東京)
2005年	米飯添加食パンの物性および食味特性	日本家政学会第57回大会(福岡)
2005年	どんぐり澱粉の理化学的性質と食味特性	日本家政学会第57回大会(福岡)
2004年	絹フィブロイン気泡の性状とメレンゲの食味特性	日本官能評価学会2004年度大会(東京)

2004年	サゴ澱粉ゲルの物性に及ぼすタンパク質および脂質の影響	第52回日本レオロジー討論会(弘前)
2004年	低濃度澱粉ゾルの物性と食味特性	日本応用糖質科学会平成16年度大会(鹿児島)
2004年	絹フィブロインゲルの添加が澱粉の糊化特性に及ぼす影響	日本応用糖質科学会平成16年度大会(鹿児島)
2004年	パイ生地におけるバター代替としての澱粉の利用	日本調理科学会平成16年度大会(北海道)
2004年	アワ粉・ヒエ粉の添加がスコーンの物性ならびに食味特性に及ぼす影響	日本調理科学会平成16年度大会(北海道)
2004年	化工小麦澱粉を用いたみたらし団子用たれの調理特性	日本調理科学会平成16年度大会(北海道)
2004年	糖の種類がサゴ澱粉を用いたくず餅の物性ならびに食味特性に及ぼす影響	日本サゴヤン学会第13回討論会(東京)
2003年	澱粉質食品の老化抑制に及ぼすトレハロース添加の影響	第7回トレハロースシンポジウム(東京)
2003年	サゴ澱粉ゲルの物性に及ぼすタンパク質および脂質の影響	第51回日本レオロジー討論会(奈良)
2003年	マシュマロの物性ならびに食味特性に及ぼすトレハロース添加の影響	日本応用糖質科学会平成15年度大会(仙台)
2003年	サゴ澱粉を用いたくず餅の調理・加工特性	日本調理科学会平成15年度大会(神奈川)
2003年	アワ粉添加が団子の物性ならびに食味特性に及ぼす影響	日本調理科学会平成15年度大会(神奈川)
2003年	蒸しカステラの調製に及ぼすアワ粉とトレハロースの添加の影響	日本調理科学会平成15年度大会(神奈川)
2003年	麺への絹フィブロインゲルの添加効果	日本家政学会第55回大会(東京)
2003年	絹フィブロイン溶液の調製方法ならびに淡雪羹への利用	日本家政学会第55回大会(東京)
	その他 22編	

【講演等】

講演日	タイトル	講演会名等(開催地)
2024年2月14日	(招待講演)「澱粉の調理特性と加工食品への利用」	Tech Design(東京)
2024年1月12日 2024年1月19日	(招待講演)「調理学における調理操作のコツと糖質含有食品の魅力」	江戸川区子ども家庭部保育課講演会(東京)
2023年11月16日	(招待講演)「調理科学的視点でみた糖質・機能性糖質」	(株)林原社員対象講演会(岡山)

	の特性と魅力」	
2023年9月2日	(招待講演)「調理科学的視点でみる糖質の魅力ー糖質・機能性糖質の利用適性」	日本食品保健指導士会関西支部 研修会(岡山)
2023年5月19日	(招待講演)「調理科学でみる機能性糖質・甘味料の利用適性」(「機能性糖質・オリゴ糖で実現するおいしく健康な食生活」セッション)	ifia/HFE JAPAN 2023/ 日本食品化学新聞社(東京ビックサイト)
2022年9月9日	(招待講演)「調理学にみる糖質含有素材の機能と利用」	CGA 日本支部講演会(つくば)
2022年6月11日	(招待講演)Cookery science approach to the characteristics and application of carbohydrate foods	サゴヤシ学会第31回会講演会, オンライン(名古屋大学)
2021年12月23日	(招待講演)「でん粉の基礎と応用ー基礎から応用までー」	Tech Design(東京)
2020年12月22日	(招待講演)「でん粉の基礎と応用」	Tech Design(東京)
2020年9月10日	(学会賞受賞講演)「調理科学的視点による糖質含有食品の特性と利用適性に関する研究」	日本応用糖質科学会 2020 年度 大会(長野)
2017年12月21日	(招待講演)「でん粉の特性と調理・加工への利用」	Tech Design(東京)
2016年11月18日	(招待講演)「栃木の特産品と糖質の関わりー澱粉の調理・加工研究からー」	日本応用糖質科学会東日本支部 ミニシンポジウム(栃木)
2016年9月30日	(招待講演)でん粉の調理特性と加工食品への応用	Tech Design(東京)
2014年11月7日	(招待講演)澱粉質食品の老化抑制に及ぼすトレハロース添加の影響	第18回トレハロースシンポジウム(東京)
2013年2月21日	(招待講演)米粉の性質と利用法	農学部と鶴岡市との連携協定事業「庄内水田フォーラム2013 コメ作り!ユメ創り!~ふくらむ米粉の可能性~」(山形)
2012年6月8日	(招待講演)澱粉質素材で作る sweets	日本澱粉研究懇談会(兵庫), SRT 要旨集 p. 55-59
2011年9月7日	(招待講演)生活の中の葉っぱの利用ー笹を中心としてー	第5回笹巻きサミット記念大会ー伝えよう食の心翼にのせてー(山形)
2010年7月4日	(招待講演)絹のある食品をつくってみよう、食べてみよう	第28回日本農芸化学会サイエンスカフェ in 鶴岡(山形)
2009年11月24日	(招待講演)打倒メタボリックシンドローム	東江戸川ロータリークラブ(東京)
2005年8月6日	(招待講演)澱粉質食品の物性・保存性に及ぼすトレハロース添加の影響	(株)サイエンスフォーラム(東京)
2004年11月13日	サゴ澱粉の物性に及ぼすタンパク質および脂質の影響	第31回食品の物性に関するシンポジウム(東京)

2003年11月7日	(招待講演) 澱粉質食品の老化抑制に及ぼすトレハロース添加の影響	第7回トレハロースシンポジウム(東京)
------------	----------------------------------	---------------------

【学外からの研究費等資金導入状況】

年度	研究テーマ	財源先
2024年度	いんげんまめの新規加工食品調製のための研究	公益財団法人日本豆類協会
2023年度	えんどうタンパク質のゲル化、乳化等特性を利用した食品加工品の調製	公益財団法人日本豆類協会
2018年度 ～ 2020年度	インターディシプリナリーアプローチによるサゴヤシの商品作物化	日本学術振興会 科学研究費助成事業 学術研究 助成基金助成金 基盤研究(B) (特設分野研究)
2018年度	山形県庄内地方の「笹巻」の調理・加工に関する食文化的研究,	食生活化学・文化、環境に関する 研究助成研究紀要, アサヒグル ープ学術振興財団, 第31巻 (2016年度), 107-124
2017年度	大豆たん白質配合エマルジョンの形成機作の研究と食品への応用	平成29年度財団法人不たん白質研 究振興財団
2017年度	米菓の品質特性に及ぼす調製法および副原料の影響(その2)	平成28年度公益財団法人飯島 藤十郎記念食品科学振興財団
2016年度	山形県庄内地方の「笹巻」の調理・加工に関する食文化的研究	平成28年度公益財団法人アサ ヒグループ学術振興財団
2016年度	米菓の品質特性に及ぼす調整法および副原料の影響	平成27年度公益財団法人飯島 藤十郎記念食品科学振興財団
2015年度	大豆たん白エマルジョンを用いた洋菓子調製法の開発	平成27年度財団法人不たん白質 研究振興財団
2015年度	分離大豆たん白質を用いたエマルジョンの食品への利用	平成27年度財団法人不たん白質 研究振興財団
2014年度	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルジョンの特性および利用適性の解明	平成26年度財団法人不たん白質 研究振興財団
2011年度	大豆臭の少ない大豆タンパククッキー製造に関する調理学的研究	平成23年度(財)不二たん白質 研究振興財団
2011年度	マウス体内時計遺伝子をリセットする食餌内容の研究	平成23年度(財)飯島記念食品

		科学振興財団
2009 年度	大豆たんぱく質製品の家庭調理食品への利用適性	(財)高橋産業経済研究財団
2009 年度	サゴ澱粉の中華麺への利用	平成 20 年度日本学術振興会熱帯生物資源研究助成
2008 年度	粉末大豆を使用した栄養素強化食品の開発	(財)高橋産業経済研究財団(平成 19 年度)
2008 年度	マルク諸島及びその近隣島嶼部に生育するサゴヤシ変種 の澱粉生産性と理化学的特性に関する研究	平成 19 年度日本学術振興会熱帯生物資源研究助成事業(海外現地調査報告書, pp. 26-37)
2008 年度	米粉を用いたとろみ剤の物性に及ぼす増粘多糖類の影響	(財)高橋産業経済研究財団(平成 19 年度)
2008 年度	無洗米飯の物性および食味特性に及ぼす炊飯・保温保存の影響	(財)すかいらくフードサイエンス研究所
2008 年度	柿渋利用文化の歴史と食品加工への導入に関する基礎研究	平成 20 年度公益財団法人アサヒグループ学術振興財団
2007 年度	各種デキストリンおよび米粉のとろみ剤への利用効果	(財)高橋産業経済研究財団(平成 18 年度)
2007 年度	各種天然澱粉のとろみ剤への応用検索	(財)高橋産業経済研究財団((平成 18 年度)
2003 年度	雑穀(ヒエ・アワ)の理化学的性質と調理・加工適性に関する研究	財団法人 すかいらくフードサイエンス研究所, (平成 14 年度食に関する研究調査報告書 No. 16, 71-80)
2002 年度	絹フィブロインおよびトレハロースが澱粉質食品素材の調理・加工適性に及ぼす影響	飯島記念食品科学振興財団平成 14 年度年報, 237-246
2000 年度	砂糖がゼラチン・寒天を素材とするゲル状調理食品の物性および食味に与える効果	平成 11 年度砂糖の調理科学的調査研究事業, (社)糖業協会・日本調理科学会, (報告書 p. 34-38)

【社会における活動】

期 間	機 関 名	委 員 名
2022 年 7 月～現在	(一社)大学・短期大学基準協会	監事
2022 年 4 月～現在	(一社)東京都短期大学協会	理事
2021 年 9 月～現在	(一社)日本応用糖質科学会	副会長
2021 年 7 月～現在	日本私立短期大学協会	常任理事
2021 年 6 月～現在	(一社)日本応用糖質学会東日本支部	監事
2020 年 6 月～現在	(一社)日本調理科学会	副会長
2019 年 9 月～ 2021 年 8 月	(一社)日本応用糖質科学会	監事
2019 年 5 月～ 2019 年 5 月	(一社)東京都短期大学協会	監事

2018年1月～ 2020年3月	(一社)日本家政学会	代議員
2012年9月～ 2020年8月	(一社)日本応用糖質科学会	理事
2011年6月～ 2015年5月	小岩警察署協議会	委員
2010年5月～ 2017年4月	日本バイオレオロジー学会	評議員
2010年6月～ 2020年5月	(一社)日本調理科学会	理事
2010年6月～ 2021年5月	(一社)日本応用糖質学会東日本支部	理事
2009年11月～現在	(一社)日本官能評価学会	評議員
2009年9月～ 2021年8月	(一社)日本応用糖質科学会	評議員
2008年6月～現在	サゴヤシ学会	理事
2008年4月～現在	Cereals & Grains Association 日本支部 (旧 AACC International 日本支部)	運営委員
2006年6月～ 2010年5月	(一社)日本応用糖質学会東日本支部	理事
2002年4月～現在	サゴヤシ学会	評議員

【教育・職務に関する履歴】

期 間	職 名
1981年4月～ 1984年12月	共立女子大学家政学部 教育助手
1997年4月～現在	共立女子大学家政学部 非常勤講師
2003年4月～現在	共立女子大学大学院家政学研究科 非常勤講師
2005年4月～ 2009年8月	愛国学園短期大学家政科 教授
2009年9月～ 2017年3月	愛国学園短期大学家政科 副学長兼教授
2010年4月～現在	日本大学生物資源科学部 非常勤講師
2011年4月～現在	学校法人愛国学園 評議員
2017年4月～現在	愛国学園短期大学家政科 学長兼教授
2017年9月～現在	学校法人愛国学園 理事
2019年4月～現在	学校法人共立女子学園 評議員

【受賞・表彰に関する履歴】

年月	受 賞 ・ 表 彰
----	-----------

1980年5月	成瀬仁蔵先生記念賞受賞
2020年9月	日本応用糖質科学会学会賞
2020年12月	栄養士・管理栄養士養成施設の教員に対する会長顕彰
2022年9月	栄養関係功労者の厚生労働大臣表彰