【基本情報】　2026年5月1日現在

氏名（フリガナ）	三星　沙織　（ミツボシ　サオリ）
職名	教授
学位	2008年　博士(学術)
専門分野	食品加工学
現在の研究課題	米・米粉の利用加工に関する研究，大豆たんぱく質の利用特性に関する研究
所属学会	日本家政学会，日本食品科学工学会，日本防菌防黴学会，日本調理科学会，日本応用糖質科学会，CGA日本支部
担当科目	食品学総論、食品学各論，食品加工学実習，調理学実験，調理学実習Ｉ，食品衛生学，食品衛生学実験ほか

○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
2025年	澱粉の事典	共著	朝倉書店，p.502-503，551
2025年	伝統食品のおいしさの科学	共著	（株）エヌ・ティー・エス pp.153-161
2024年	食べ物と健康　よくわかる食品学各論・食品加工学	共著	㈱朝倉書店，p.147-149，162-173
2024年	食べ物と健康　よくわかる食品学総論	共著	㈱朝倉書店，p.103-109，146-151
2024年	よくわかる食品加工学 ―理論・実習・実験―	共著	㈱朝倉書店，p.46,50,71,117,122 128,146,152,157
2024年	食べ物健康　食品学総論　第3版　[演習問題付]	共著	光生館 p.103-109，146-151
2023年	改訂調理学実習・実験―基礎から応用まで―	共著	㈱時事通信出版局 p.185-209
2022年	食べ物と健康　食品学各論･食品加工学　第2版[演習問題付]	共著	光生館 p.147-149，162-173
2022年	食べ物と健康　食品学総論　第2版　[演習問題付]	共著	光生館 p.103-109，146-151
2017年	食べ物と健康　食品学総論[演習問題付]	共著	光生館 p.102-108，145-150
2017年	食べ物と健康　食品学各論・食品加工学[演習問題付]	共著	光生館 p.145-147，157-168
2016年	食品加工学と実習・実験　第2版	共著	㈱光生館 p.46,50,71,117,122 128,146,152,157
2013年	新調理学実習・実験―基礎から応用まで―	共著	㈱時事通信出版局　p.181～197
2013年	食品加工学と実習・実験	共著	㈱光生館 p.44,48,69,115,120 126,144,150,155
2010年	納豆の研究法	共著	㈱恒星社厚生閣 p.1～3，54-

			57
2008 年	食品と微生物（光琳選書 9）	共著	㈱光琳 p.191～205
2008 年	納豆の科学―最新情報による総合的考察―	共著	㈱建帛社 p.16-17，150-152，253-255

【学術論文等】

発行年	論文名	単著/共著	掲載誌，巻，頁
2024 年	一般社団法人日本家政学会第 7 回家政学夏季セミナー報告「防災と生活」	共著	日本家政学会誌，75
2024 年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	共著	SAGO PALM，31，(2),106－113
2023 年	2023 年度日本家政学会若手の会企画「次世代の家政学の研究を見据えた活動計画とその資金獲得への道」開催報告	共著	日本家政学会誌，74，460
2023 年	2022 年度若手の会「競争的活動に向けた学術交流セミナー」開催報告	共著	日本家政学会誌，74(5)，283
2022 年	日本家政学会度若手の会交流イベント「未来の家政学を担う若手研究者交流会」開催報告	共著	日本家政学会誌, 73, 500
2022 年	2021 年度若手の会「科研費・学振獲得セミナー」開催報告	共著	日本家政学会誌，73，225 - 226
2022 年	2021 年度若手学術交流会の開催報告,	共著	日本家政学会誌, 73， 58
2021 年	家政系食物領域の実験･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
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，67（5）, 171-175, 2020
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
2019 年	大豆加工素材を用いた食パンの膨化とおいしさ	単著	おいしさの科学ニュース，Vol.78，2.
2019 年	納豆	単著	日本調理科学会誌 Vol.52，No.1，33-37
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, Vol.60, No.12, 8-18.
2018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
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	共著	食生活化学・文化、環境に関する研究助成、研究紀要，第31巻(2016年度), 107-124
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	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	大豆たん白質エマルションを用いた洋菓子の調製法の開発	共著	大豆たん白質研究，19(通巻37），35-43
2016年	シェッ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
2015年	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルションの利用適性の解明	共著	大豆たん白質研究，18(通巻36），50-57
2015年	置換量の異なる押し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, 33，1-18
2013年	新規納豆の開発　―高齢者向け納豆の開発を中心に―	共著	日本食品科学工学会誌 60(8)，381-386
2012年	冷蔵中における糸引き納豆のにおいの変化,	共著	日本食品科学工学会誌, 59(4)，167-174
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	愛国学園短期大学紀要，29,

			21-34
2012 年	教育現場における教育メディア活用の実態調査と本学への応用の検討	共著	愛国学園短期大学紀要，29，169-176
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
2010 年	魚肉練製品におけるシナモン精油とモノグリセリドによる腐敗カビの生育阻止効果	共著	防菌防黴，38(12)， 789-795
2010 年	照葉樹林文化帯とその周辺地域における, 発酵食品の製造利用に関する科学的・文化的研究とその応用について（第 3 報）ペーポから分離された細菌を用いた糸引納豆の製造について	共著	共立女子大学総合文化研究所紀要，16，19－25
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
2008 年	新規納豆の開発に関する研究	単著	共立女子大学大学院博士(学術)授与論文，博乙第 16 号
2008 年	東南アジア産無塩大豆発酵食品の食文化に関する研究(第 2 報)カンボジアのシエンからの細菌の分離とその分離菌株による糸引き納豆の製造	共著	平成 17～19 年度科学研究費補助金(基盤研究(B))研究成果報告書
2008 年	東南アジア産無塩大豆発酵食品の食文化に関する研究(第 1 報)各地域における無塩醗酵大豆食品の製造・利用について	共著	平成 17～19 年度科学研究費補助金(基盤研究(B))研究成果報告書
2007 年	単細胞化大豆粉を利用した咀嚼･えん下困難者向け介護食品用ペースト状納豆の開発	共著	日本食品科学工学会誌，54(10)， 436-441
2007 年	高橋菌から分離した KFP 4 の食品エキスによる胞子形成	共著	日本食品科学工学会誌，

			54(9), 406-411
2007 年	Growth Inhibitory Effect of Shelf Life Extending Agents on *Bacillus subtilis* IAM 1026	共著	Biocontrol Science, 12(27), 1-75
2007 年	納豆って，どんな食品？	共著	食生活，101(6), 16-21
2007 年	新規糸引納豆の開発と納豆類のにおい	共著	におい･かおり環境学会誌，38(3), 151-162
2007 年	納豆　―最近の研究―	共著	食品と容器，48(5), 256-263
2007 年	東南アジアにおける伝統的方法で製造されている大豆醗酵食品とその応用に関する研究　（第 2 報）ミャンマーの大豆醗酵食品，ペーポから分離された細菌を用いた糸引き納豆の開発	共著	共立女子大学総合文化研究所紀要，13，7-18
2007 年	東南アジアにおける伝統的方法で製造されている大豆醗酵食品とその応用に関する研究　（第 1 報）ミャンマー東北部における無塩醗酵大豆の製造と利用について	共著	共立女子大学総合文化研究所紀要，13，1-6
2007 年	女子大生における納豆の嗜好調査	共著	新潟県生活文化研究会誌, 新潟の生活文化, 13，11-12
2006 年	軟らかく糸引きの良い高齢者向け納豆の開発	共著	日本食品科学工学会誌，53(9), 466-473
2006 年	環境ストレス下における納豆菌の胞子形成	共著	日本食品科学工学会誌，53(3), 165-171
2005 年	ジャム腐敗菌に対するフルフラールの生育阻止効果	共著	防菌防黴，33(11)，579-588
2005 年	豆豉から分離した *Bacillus subtilis* KFP 843 株をスターターとする軟らかい納豆	共著	日本食品科学工学会誌，52(10)，454-461
2005 年	新規大豆醗酵食品に関する納豆菌についての基礎的研究　（第 2 報）豆豉菌を利用した軟らかい納豆の開発	共著	共立女子大学総合文化研究所紀要, 11, 87-94
2005 年	新規大豆醗酵食品に関する納豆菌についての基礎的研究（第 1 報）微量固相抽出法と二次元ガスクロマトグラフによる納豆中の	共著	共立女子大学総合文化研究

	2-メチル酪酸と 3-メチル酪酸の分別定量		所紀要, 11, 81-85
2004 年	ジャム腐敗菌 *Aspergillus flavus* に対するフルフラールの生育阻止効果	共著	防菌防黴, 32(7), 349-356
2004 年	*Streptococci* 対する天然日持向上剤の生育阻止効果	共著	防菌防黴, 32(2), 53-61

【口頭発表】

発表年月	発表テーマ	学会名（開催地）
2025 年 8 月	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 －伊達巻の調製法の違いが物性および食味特性に及ぼす影響－	日本調理科学会，2025 年度大会(愛知)
2025 年 8 月	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 －伊達巻の加熱方法の違いが物性および食味特性に及ぼす影響－	日本調理科学会，2025 年度大会(愛知)
2024 年 9 月	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るかんの物性および食味特性－	日本調理科学会，2024 年度大会(神奈川)
2024 年 9 月	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 ―玉ねぎの切砕方法の違いによる肉だねの物性および食味の比較―	日本調理科学会，2024 年度大会(神奈川)
2024 年 9 月	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―	日本調理科学会，2024 年度大会(神奈川)
2024 年 9 月	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－	日本調理科学会，2024 年度大会(神奈川)
2023 年 7 月	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	第 14 回国際サゴシンポジウム The 14th International Sago Symposium（東京）
2023 年 3 月	ここまでの歩み	日本家政学会若手の会 2022 年度若手学術交流会（東京：ハイブリット開催）
2022 年 9 月	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影響	日本調理科学会，2022 年度大会(兵庫)
2022 年 9 月	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)
2018 年 11 月	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 年度大会(東京)
2018 年 11 月	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 年度大会(東京)
2018 年 9 月	米菓の品質特性に及ぼす澱粉配合比および副原料の影響	日本応用糖質科学会，平成 30 年度大会（第 67 回）(秋田)
2018 年 8 月	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 5 月	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)
2017 年 11 月	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 年度大会(東京)
2017 年 11 月	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 年度大会(東京)
2017 年 11 月	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 年度大会(東京)
2017 年 11 月	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 年度大会(東京)
2017 年 9 月	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（第 66 回）（神奈川）
2017 年 9 月	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（第 66 回）（神奈川）
2017 年 8 月	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 29 年度大会（東京）
2017 年 8 月	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 29 年度大会（東京）
2015 年 11 月	官能評価を用いた大麦粉置換パン調製法の検討	日本官能評価学会，2015 年度大会(東京)
2015 年 11 月	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 8 月	大麦粉のパンへの利用	日本調理科学会, 平成 27 年度大会（静岡）
2015 年 8 月	大麦置換飯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 8 月	大麦由来β-グルカンを効率的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 8 月	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 5 月	クッキーの香気成分	日本家政学会, 第 67 回大会(岩手)
2014 年 11 月	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 9 月	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（第 63 回）（新潟）
2014 年 9 月	全粒小麦粉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（第 63 回）（新

		潟)
2014 年 6 月	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，第 37 回年会(埼玉)
2014 年 5 月	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 11 月	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 11 月	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 8 月	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)
2012 年 11 月	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 11 月	官能評価を用いた大豆たん白クッキー調製法の検討	日本官能評価学会，2012 年度大会(東京)
2012 年 8 月	ラオス産トゥアナオの揮発性物質	日本食品科学工学会，第 59 回大会(北海道)
2012 年 8 月	大豆臭の少ない分離大豆たん白クッキーの調製法	日本調理科学会平成 24 年度大会(秋田)
2012 年 8 月	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)
2011 年 11 月	魚肉練り製品の新しい保存方法の開発	「FOOD MESSE in NIIGATA 2011―より良い食を求めて・・・。」(新潟)
2010 年 9 月	水産練製品に対する香辛料エキス等のカビ生育阻止効果	日本防菌防黴学会第 37 回年次大会(東京)
2010 年 9 月	糸引き納豆製造時における冷蔵中の揮発性物質の変化	日本食品科学工学会，第 57 回大会（東京）
2010 年 8 月	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）
2009 年 9 月	水産練製品に対する香辛料エキス等のカビ生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 36 回年次大会（大阪）
2008 年 11 月	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 9 月	食品腐敗カビに対するモノグリセリドの生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 35 回年次大会（静岡）
2008 年 9 月	豆豉菌のスターター化に関する研究	日本防菌防黴学会，第 35 回年次大会（静岡）
2007 年 9 月	納豆および納豆菌体のミネラル（微量元素）含量	日本食品科学工学会，第 54 回大会（福岡）

2007 年 9 月	カンボジアの大豆醗酵食品「シエン」の遊離アミノ酸組成	日本食品科学工学会，第 54 回大会（福岡）
2007 年 9 月	ミャンマーの大豆醗酵食品ペーポの現地調査とペーポから分離された細菌を用いた糸引き納豆の開発	日本食品科学工学会，第 54 回大会（福岡）
2007 年 8 月	真菌の培養期間と抗真菌活性試験	日本防菌防黴学会，第 34 回年次大会（大阪）
2007 年 8 月	低温下での *Streptococcus* 属細菌に対する日持向上剤の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 34 回年次大会（大阪）
2006 年 10 月	女子大生における納豆の嗜好調査	新潟県生活文化研究会，2006 年度年次大会（新潟）
2006 年 8 月	女子大生における納豆の嗜好調査	日本食品科学工学会，第 53 回大会（神奈川）
2006 年 8 月	カンボジアの大豆発酵食品「シエン」中の揮発性物質	日本食品科学工学会，第 53 回大会（神奈川）
2006 年 8 月	ペースト状納豆の開発	日本食品科学工学会，第 53 回大会（神奈川）
2006 年 5 月	真菌胞子の超低温（-80℃）長期保存による生残性	日本防菌防黴学会，第 33 回年次大会（東京）
2006 年 5 月	*Bacillus subtilis* に対する天然日持向上剤と乳化剤の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 33 回年次大会（東京）
2006 年 5 月	低温下での *Streptococcus thermophilus* に対する日持ち向上剤の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 33 回年次大会（東京）
2005 年 8 月	軟らかく糸引きのよい納豆の開発	日本食品科学工学会，第 52 回大会（北海道）
2005 年 5 月	*Aspergillus ochraceus* に対する食品添加物の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 32 回年次大会（大阪）
2005 年 5 月	日持ち向上剤による腐敗乳酸菌 *Enterococcus faecalis* に対する生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 32 回年次大会（大阪）
2004 年 9 月	中国雲南省の豆豉菌を用いた糸引き納豆スターターの開発	日本食品科学工学会，第 51 回大会（岩手）
2004 年 8 月	軟らかい糸引き納豆の開発	日本家政学会，第 56 回大会（京都）
2004 年 5 月	ジャム腐敗菌に対するヒドロキシメチルフルフラールの生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 31 回年次大会（東京）
2004 年 5 月	食肉等の腐敗菌，*Lactococcus* 属細菌に対する天然抗菌剤の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 31 回年次大会（東京）
2003 年 9 月	納豆スターター製造に及ぼす Mn^{2+} の効果	日本食品科学工学会，第 50 回大会（東京）
2003 年 5 月	食肉等の腐敗菌，*Streptococcus* 属乳酸菌対する天然抗菌剤の生育阻止効果	日本防菌防黴学会，第 30 回年次大会（大阪）

【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
平成 29 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) (研究分担者)	公益財団法人　飯島藤十郎記念食品科学振興財団
平成 28 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(共同研究者)	公益財団法人　アサヒグループ学術振興財団
平成 28 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 (研究分担者)	公益財団法人　飯島藤十郎記念食品科学振興財団
平成 27 年度	大豆たん白エマルションを用いた洋菓子調製法の開発 (共同研究者)	公益財団法人不二たん白質研究振興財団
平成 26 年度	分離大豆たん白質の乳化性を用いたエマルションの利用適性の解明(共同研究者)	公益財団法人不二たん白質研究振興財団
平成 17～19 年度	東南アジア産無塩大豆発酵食品の食文化に関する研究	科学研究費補助金(基盤研究(B))

【社会における活動】（学会役員・公的機関の審議委員等）

期間	機関名	委員名
2013 年 4 月～2015 年 3 月	日本家政学会関東支部若手の会	幹事
2019 年 9 月～2025 年 3 月	日本家政学会若手の会	幹事
2023 年 4 月～2025 年 3 月	東京都私短期大学協会　募集・広報小委員会	委員

【教育・職務に関する履歴】

期間	職名
2003 年 4 月～2008 年 3 月	共立女子大学家政学部教育助手
2008 年 4 月～2012 年 3 月	愛国学園短期大学教育助手
2012 年 4 月～2015 年 3 月	愛国学園短期大学助教
2013 年 4 月～	共立女子大学家政学部非常勤講師
2015 年 4 月～2018 年 3 月	愛国学園短期大学講師
2018 年 4 月～2026 年 3 月	愛国学園短期大学准教授
2025 年 4 月～	日本大学理工学部非常勤講師
2026 年 4 月～	愛国学園短期大学教授