

【基本情報】

2025 年 5 月 31 日現在

氏名（フリガナ）	米山 陽子（ヨネヤマ ヨウコ）
職名	准教授
学位	学士（家政学）
専門分野	調理学、調理科学
現在の研究課題	・米菓に関する研究、 ・米、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、）の調理特性
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、日本官能評価学会
担当科目	基礎調理学実習、調理学実習、パティシエ実習Ⅰ、ベーカリー実習、食品の官能評価・鑑別論、食文化論、フードデザインマネジメント論、商品開発・企画演習、教養基礎演習、フード系資格支援講座

○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－』	共著	時事通信出版
2021 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

【学術論文】

発行年	論 文 名	単著/共著	掲載誌,巻,頁
2024 年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	共著	SAGO PALM, 31, (2),106－113
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態面型授業の比較	共著	愛国学園短期大学紀要, 39, 1-1, 2021
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
2018 年	大豆加工素地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.No12
2018	米菓の品質特性に及ぼす調製法および副原料の	共著	飯島藤十郎記念食品

年	影響（その2）		科学振興財団平成 29 年度年報, 33, 395- 401
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
2015 年	病院給食における高 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、1-32
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、19-32
2005 年	サゴ澱粉の物性に及ぼす卵黄粉末添加の影響	共著	日本家政学会誌第 56 巻 1 号
2004 年	サゴ澱粉を用いたビスケットの物性と食味特性	共著	日本家政学会誌第 53 巻 9 号
2004 年	化工小麦澱粉を用いたパイフィリングの調理特 性	共著	共立女子大学家政学 部紀要 第 50 巻

【口頭発表】

発 行 年	論 文 名	学会名（開催地）
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（於：兵 庫県立大学、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（於： タワーホール船橋、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（於：明治 大学、東京）
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（於：明治 大学、東京）
2018 年	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

		(於：秋田大学、秋田)
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（於：武庫川女子大学、兵庫）
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 年度大会（於：大妻女子大学、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（於：大妻女子大学、東京）
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（於：大妻女子大学、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 29 年度大会（於：お茶の水女子大学、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 29 年度大会（於：お茶の水女子大学、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（第 66 回）（於、日本大学、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（第 66 回）（於、日本大学、神奈川）
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（於日本獣医生命科学大学、東京）
2015 年	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(於日本 獣医生命科学大学、東 京)
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(於静岡県 立大学、静岡)
2015 年	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(於静岡県 立大学、静岡)
2015 年	大麦粉のパンへの利用	日本調理科学会，平成 27 年度大会(於静岡県 立大学、静岡)
2015 年	クッキーの香気成分	日本家政学会，第 67 回 大会(アイーナいわて 県民情報交流センタ ー、岩手)
2014 年	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)(於、朱鷺メッ セ新潟コンベンショ ンセンター、新潟)
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、第 37 回年会 (於大宮ソニックシテ ィビル、埼玉)
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(於東京 農業大学、東京)
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(於奈良女 子大学、奈良)
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(於東京 農業大学、東京)

2012 年	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(於東京 農業大学、東京)
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(於秋田大 学、秋田)
2012 年	大豆臭の少ない分離大豆たん白クッキーの開発	日本調理科学会平成 24 年度大会(於秋田大 学、秋田)
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 回レオロジー討 論会(会場:群馬県桐 生市市民文化会館)
2010 年	玄米飯の物性に及ぼす加水温度の影響	第 58 回レオロジー討 論会(於:仙台国際セ ンター)
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(於:朱鷺 メッセ 新潟コンベンシ ョンセンター)
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(於:東 京農業大学世田谷キ ャンパス)
2004 年	化工小麦澱粉を用いたみたらし団子用たれの特性	日本調理科学会平成 16 年度大会(於:北海 道浅井学園大学)
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(於:関東 学院大学)
2002 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	日本調理科学会平成 14 年度大会(於:大阪 市立大学)

【講演等】

講演日	タイトル	講演会名等（開催地）
2024 年 11 月	「メティを使って」メティチャパティ	「えどがわメティ」で つながる多文化交流 東京(江戸川グリーン パレス)
2017 年 7 月	F1 トレーププレミアム利用方法	パティスリー&ブーラ ンジェリージャパン 2017（国際展示場、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
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	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

【社会における活動】

期 間	機 関 名	委 員 名

【教育・職務に関する履歴】

期 間	職 名
1994 年 4 月～2007 年 4 月	共立女子大学家政学部非常勤教務職員
2009 年 4 月～2017 年 3 月	愛国学園短期大学非常勤講師
2011 年 4 月～現在	共立女子大学非常勤講師
2018 年 4 月～現在	愛国学園短期大学講師