

【基本情報】

2024年5月1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	<ul style="list-style-type: none"> ・米菓に関する研究 ・かるかんの膨化 ・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	調理学実験、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、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

	(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)
2023 年	Application of Sago Starch in Karukan (Japanese Rice Flour Steamed Cake)	Proceedings of the 14th International Sago Symposium, Tokyo
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	エンセット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	日本調理科学会平成

	調理特性	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）
2021年4月24日 2021年11月9日	NHK e テレ「スイエンサー」 ①出演「せんべい」 ②和風スイーツスペシャル	
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～2024年3月	共立女子大学非常勤講師
2018年4月～2024年3月	愛国学園短期大学講師
2024年4月～現在	愛国学園短期大学准教授