

【基本情報】

氏名（フリガナ）	米山 陽子（ヨネヤマ ヨウコ）
職名	講師
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	調理学実験、調理学実習、製菓製パン、食品の官能評価・鑑別論、フードコーディネート論

○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
2016年	『新 調理学実習・実験－基礎から応用まで－』（第3次改訂版）	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
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
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）
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	日本官能評価学会

	ぼす影響	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	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	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	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)
2017年7月	F1トレー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