

【基本情報】

| | |
|----------|--|
| 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(エンセット、サゴ、加工、他)および澱粉質食品を用いた調理科学的研究(特性および利用特性) ・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(特性および利用特性) ・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)の調理科学的研究(特性および利用特性) |
| 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、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 |
| 担当科目 | 調理学、調理学実習、調理学実験、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 |
|-------|--|-------|------------------|
| 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」, 山形県「黒豆なます」部分担当 (p.48) | 共著 | (一社)農山漁村文化協会(東京) |
| 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』 | 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—』 | 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－基礎から応用まで－』(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－基礎から応用まで－』(第二 次改訂版) | 共著 | 時事通信出版(東 京) |
| 2010年 | 『サゴヤシ－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－澱粉研究懇談会 50年の歩みと 展望－』 | 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 3 冊 | | |

【学術論文等】

| 発行年 | 論文名 | 単著/共著 | 掲載誌,巻,頁 |
|-------|---|-------|--|
| 2021年 | Taking Fruit Granola as a Snacks can Affect Post-Dinner Glucose Levels and Sleep Quality | 共著 | <i>J. Food and Nutrition</i> , 7(204) , 1-15. |
| 2021年 | Primary Volatile Aroma Compounds in Phka Rumduol, Cambodia | 共著 | <i>J. Food and Nutrition Sciences</i> , 9(1) , 10-15. |
| 2021年 | Starch gel foods in cookery science : application of native starch and modified starches | 共著 | <i>J. Biorheol</i> , 5(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 |
| 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 |
| 2020年 | Studies on Growth characteristics and Starch productivity of the Sago Palm(<i>Metroxylon sago</i> Rottb.) Folk Varieties in Seram and Amdon Islands, Maluku, Indonesia | 共著 | <i>Trop. Agr. Develop.</i> 64(3) , 125-134 |
| 2020年 | Cooking and Eating Quality of Phka Rumduol; A Leading Variety of Cambodian Rice | 共著 | <i>Food Science and Technology Research</i> , 26(5) , 223-233 |
| 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ションの調製条件 | 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) | 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おどけに関する研究 | 共著 | 日本調理科学会誌, 52(5) , 308-317 |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 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シ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シ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 |
| 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, <i>alic</i> (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, 7(10) , 15-26 |
| 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 | 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 | <i>Nutrition Research</i> , 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 | <i>SAGO PALM</i> , 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: Scheffé 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 | <i>J. Appl. Glycosci.</i> , 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 |
| 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検索, | 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 |
| 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 | <i>J.Appl. Glycosci.</i> , 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 | <i>J.Appl. Glycosci.</i> , 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(<i>Metoxylon sagu</i>)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 | <i>SAGO PALM</i> , 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 |
| 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 | ブラマンジェ様澱粉ゲルの物性および官能 | 共著 | 日本家政学会誌, 54, 469-476 |

| | | | |
|--------|---|----|--|
| | 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 | | |
| 2003 年 | Effects of Sago Starch Content in the Diet on Lipid Peroxidation and Antioxidative Enzyme Activities in Rats, | 共著 | <i>J. Nutr. Sci. taminol.</i> 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ようかんの調理・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 |
| 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 | <i>Universal Academy Press, INC., Tokyo, Japan</i> , 261-264 |
| 2001 年 | Physicochemical Properties of Sago Starch Compared with Various Commercial Starches, | 共著 | <i>Universal Academy Press, INC., Tokyo, Japan</i> , 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 | <i>New Frontiers of Sago Palm Studies, Universal Academy Press, INC.</i> , 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 | <i>J. Nutr. Sci. itaminol.</i> , 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 | 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 | 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 | <i>SAGO PALM</i> , 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 |
| 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 | サゴパールの加熱方法について | 共著 | <i>SAGO PALM</i> , 4 , 14-20 |
| 1995年 | サゴ澱粉の物性と調理特性， | 共著 | <i>SAGO PALM</i> , 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 | Effects of the Addition of Sugar to Tapioca Pearls | 共著 | <i>J. Home Econ. Jpn.</i> , 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， | 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 | 共著 | 澱粉科学， 34 , 21-30 |
| 1986年 | ハイア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 | 共著 | 澱粉科学， 33 , 15-24 |

| | | | |
|--------|---------------------------------------|----|------------------------|
| 1985 年 | 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 | 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】

| 発行年 | 論文名 | 学会名(開催地) |
|--------|--|--------------------------------|
| 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) |
| 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 —オープンラベルランダム化クロスオーバー試験— | 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 | 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 | 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) |
| 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) |

| | | |
|-------|---|--|
| 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リドげに関する研究 | 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 | 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シ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シ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 | 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ット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動澱粉の性質と分類 | 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)すかいらー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 | 日本サゴヤシ学会第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) |
|-------------|-------------------------------------|---|
| 2020年12月22日 | (招待講演)「でん粉の基礎と応用」 | Tech Design(東京) |
| 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-澱粉の調理・加工研究から-」 | 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 一笹を中心として— | 第5回笹巻きサミット記念大会 一伝えよう食の心翼にのせて—(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 |
|-----------------|--------------------------------|---|
| 2018年～ 2020年 | 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 | 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 | 大豆たん白質配合エマルシ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ションの特性および利用適性の解明 | 平成 26 年度財団法人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 | 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 | 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 | 飯島記念食品科学振興財団平成 14 年度年報, 237-246 |
| 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 | 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 |
|---------------------------|--|-------|
| 2020 年 6 月～現在 | (一社) 日本調理科学会 | 副会長 |
| 2019 年 9 月～現在 | (一社) 日本応用糖質科学会 | 監事 |
| 2019 年 5 月～現在 | (一社) 東京都短期大学協会 | 監事 |
| 2018 年 1 月～現在 | (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～現在 | (一社) 日本応用糖質学会東日本支部 | 監事 |
| 2009 年 11 月～現在 | (一社) 日本官能評価学会 | 評議員 |
| 2009 年 9 月～現在 | (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 |