

【基本情報】

2023年5月10日現在

| | |
|----------|--|
| 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、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ージメント論、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 |
|-------|--|-------|-------------------------------------|
| 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（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 |
| 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 |