

## 食生活研究誌 総目次

42 巻 1 号～6 号

42—1

## 1. 豆腐の誕生と普及

関西大学化学生命工学部栄養化学研究  
吉田 宗弘

## 11. 人間生活ときのこと

その 6 きこの発光

元郡山女子大学 教授 広井 勝

## 18. アウトサイダーかく戦えり 36」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役  
玉川 眞奈美

## 22. 原著

大学生の和食の調理経験とレシピ難解箇所  
との関係

筒井 和美\* (愛知教育大学 教育学部)

## 31. 原著

魚介類を用いた煮物料理における繰り返し  
調理作業の教育効果

筒井 和美\*・杉浦 美音・田岡 奈々  
(愛知教育大学 教育学部)

## 43. 原著

給食施設における「超低塩味噌」の活用の  
検討

～超低塩味噌の必要性調査と試作味噌の評  
価藤田 静子<sup>1,2)</sup>, 小南 結菜<sup>3)</sup>, 小森 椋  
<sup>3)</sup>, 宮西 雪乃<sup>3)</sup>, 北川 学<sup>4)</sup>, 石原 健  
吾<sup>2,3)</sup>, 伏木 亨<sup>2,3)</sup>, 朝見 祐也<sup>2,3)</sup>

- 1) 至学館大学健康科学部栄養科学科,
- 2) 龍谷大学大学院農学研究科食農科学  
専攻,
- 3) 龍谷大学農学部食品栄養学科,
- 4) マルコメ株式会社開発部研究開発課

## 56. 資料

西洋わさび葉・茎の喫食経験に関する調査  
研究

～北海道内と道外における喫食経験の比較  
～ (1)

長嶋 泰生<sup>\*1</sup>, 笠井 寛和<sup>\*1</sup>, 下坂 彩<sup>\*1</sup>,  
山中 珠美<sup>\*2</sup>,

\*1 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科

\*2 大学大学院連合農学研究科

42—2

## 1. 人間生活ときのこと

その 7 福島県産野生きのこの放射性セ  
シウム濃度の動向と問題点 (1)

元郡山女子大学 教授 広井 勝

9. 植物由来原料に基づく食生活の健康リスク  
とメリット

～ベジタリアン・ビーガンの健康への影響につ  
いて～

レンマーマン・ダニエラ

(一般財団法人日本アジア振興財団)

## 13. アウトサイダーかく戦えり 36」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役  
玉川 眞奈美

15. 梅と梅干し (1) 健康と美容に良い梅干  
し

東海林 大介、濱田 朝康

(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

## 23. 原著

福井市の学校給食におけるアレルギー特定  
原材料 7 品目と大豆・大豆加工品の利用実態

佐藤 真実(仁愛大学)

## 34. 原著

微細米粉を用いたカステラの製菓特性

野口 聡子<sup>1)</sup>、徳永 みな子<sup>2)</sup>、大喜多  
祥子<sup>3)</sup>、中谷 梢<sup>4)</sup>、八木 千鶴<sup>2)</sup>、  
山本 悦子<sup>5)</sup>、米田 泰子<sup>6)</sup>

- (1)龍谷大短大、2)千里金蘭大、3)元大阪大谷大、4)関西福祉科学大、5)元大阪夕陽丘学園短大、6)元京都ノートルダム女子大・院)
46. 原著  
天然だしを用いた汁もの料理に関するデジタル教材開発とその活用を通じたうま味認知への働きかけ  
筒井 和美\*・井深 美咲  
(愛知教育大学 教育学部)
54. 原著  
茶類に含まれるカテキンによるカビの生育抑制作用  
～ティータイムは健康をつくる～  
小林 貴咲<sup>1</sup>, 村田 鈴<sup>2</sup>, 湯川 歩美<sup>2</sup>, 浜田 信夫<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>帝塚山高校 <sup>2</sup>大阪教育大学附属高校平野校舎 <sup>3</sup>大阪市立自然史博物館)
61. 短報  
食味向上を目的としたアユの脂質代謝の調査  
服部 賢志(元東北大学)
67. 資料  
西洋わさび葉・茎の喫食経験に関する調査研究  
-北海道内と道外における喫食経験の比較-(2)  
長嶋 泰生\*<sup>1</sup>, 笠井 寛和\*<sup>1</sup>, 下坂 彩\*<sup>1</sup>, 山中 珠美\*<sup>2</sup>,  
\*1 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科  
\*2 鳥取大学大学院連合農学研究科
- 42-3
1. キュウリの伝来と普及  
関西大学化学生命工学部栄養化学研究  
吉田 宗弘
10. 人間生活ときのこ  
その8 福島県産野生きのこの放射性セシウム濃度の動向と問題点(2)
- 広井 勝(元郡山女子大学 教授)
20. 梅と梅干し(2) 健康と美容に良い梅干し  
東海林 大介、濱田 朝康  
(㈱濱田、(株)石神邑、㈱濱田農園)
25. アウトサイダーかく戦えり38」  
～ある栄養士の奮闘記～  
(株)インフィニバリュー代表取締役  
玉川 眞奈美
28. 原著  
管理栄養士・栄養士養成機関が取得支援している資格に関する調査  
堀内 容子<sup>1)</sup>, 中野 夏菜<sup>1)</sup>  
(<sup>1</sup>愛知学院大学 心身科学部 健康栄養学科)
37. 原著  
加熱を併用した高圧処理と pH 調整及び温度制御による *Bacillus subtilis* 芽胞の不活化及び増殖抑制  
筒浦 さとみ<sup>1)</sup>, 喜多川 優<sup>2)</sup>, 五十嵐拓斗<sup>3)</sup>, 西海 理之<sup>3)</sup>  
(<sup>1</sup>新潟大学 研究推進機構 超域学術院,<sup>2,3)</sup>)
48. 原著  
非肥満女性における発芽穀物および大豆たんぱく質含有低エネルギー食品の体脂肪低減効果  
曾川 美佐子<sup>1)</sup>, 原田 晃子<sup>2,3)</sup>  
(<sup>1</sup>四国大学生生活科学部・<sup>2</sup>アース・バイオケミカル株式会社 <sup>3</sup>アース製薬株式会社)
59. 資料 スケトウダラすり身の加熱ゲル形成と筋原線維タンパク質の挙動  
橋本 昭彦(仁丹謝恩会)
68. 九州地方の食品工場見学会報告  
濱中大介 鹿児島大学農学部
71. 書評

42-4

## 1. 人間生活とときのこ

その9 きのこの嗜好性とイメージ

広井 勝 (元郡山女子大学 教授)

## 9. 培養肉と食肉消費の未来

～最近の技術がベジタリアニズムに与える影響について～

一般財団法人日本アジア振興財団

レンマーマン・ダニエラ

## 17. 開花から収穫 健康と美容に良い梅干し

(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園

東海林 大介、濱田 朝康

## 22. アウトサイダーかく戦えり 39」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役

玉川 眞奈美

## 25. 原著

保育士における食育スキルの現状と食育研修の有用性

生川 美江\*・磯部 由香\*\*・平島 円\*\*

(\*三重大学教育学研究科・\*\*三重大学教育学部)

## 37. 原著

大学生運動部女子強化チームにおける運動中の飽摂取の持久力維持効果

勝川 路子・青砥 聡子・山上かなえ

新野 弘美・福田 ひとみ

(帝塚山学院大学 人間科学部 食物栄養学科)

## 48. 原著

夜間定時制高等学校の生徒における肥満と主観的健康感との関連—横断研究

兒島 茜<sup>1</sup>、亀山 良子<sup>2</sup>、梶浦 茜<sup>3</sup>、村山優騎<sup>4</sup>、加藤 昌彦<sup>5</sup><sup>1</sup> 京都栄養医療専門学校管理栄養士科<sup>2</sup> 島根県立大学看護栄養学部健康栄養学科<sup>3</sup> 名古屋経済大学人間生活科学部管理栄養学科<sup>4</sup> 社会福祉法人 同朋福祉会 同朋学園<sup>5</sup> 椋山女学園大学生生活科学部管理栄養学科

## 55. 原著

『和洋菓子製法独案内』西洋菓子製法の引用元に関する調査

川口 真規子\*<sup>1</sup> 水嶋 彩乃<sup>2</sup> 田中 まき<sup>3</sup>)

(1 神戸松蔭女子学院大学人間科学部都市生活学科 2 神戸市立博物館

3 神戸松蔭女子学院大学文学部日本語日本文化学科)

## 68. 短報

『和洋菓子製法独案内』西洋菓子の再現

川口真規子\*<sup>1</sup> 松木宏美<sup>1</sup> 水嶋彩乃<sup>2</sup>)

(1 神戸松蔭女子学院大学人間科学部都市生活学科 2 神戸市立博物館)

## 75. 短報

野菜の栽培と調理を通した大学生への食農教育

筒井 和美<sup>1\*</sup>・高畑 晶子<sup>2</sup>

(1 愛知教育大学, 2 元・近畿大学)

## 81. 書評

42-5

## 1. 最古の栽培植物かもしれないイチジク

関西大学化学生命工学部栄養化学研究室

吉田 宗弘

## 11. 人間生活とときのこ

最終回 きのこの食文化

広井 勝 (元郡山女子大学 教授)

## 17. 新型コロナウイルス感染拡大に負けない

- 大学教育現場の闘い その2 -

関西福祉科学大学 健康福祉学部

福祉栄養学科 教授 榊 秀之

## 20. 梅干しの製造方法 梅と梅干し (4)

東海林 大介、濱田 朝康

(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

## 24. アウトサイダーかく戦えり 40」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役

玉川 眞奈美

## 28. 原著

遠隔授業の調理実習における繰り返し調理  
作業の効果

筒井 和美<sup>1\*</sup>・高畑 晶子<sup>2</sup>

(1 愛知教育大学, 2 元・近畿大学)

## 38. 原著

新潟県におけるくじら汁の認知度と喫食状  
況に関する調査

山口 智子<sup>1\*</sup>・安藤 友里恵<sup>1</sup>・高橋 洋  
子<sup>1</sup>・筒浦 さとみ<sup>2</sup>

(<sup>1</sup>新潟大学教育学部, <sup>2</sup>新潟大学研究推進機  
構超越学院)

## 51. 原著

学生支援における食に関する教育のため  
の基礎資料の作成

一朝食欠食習慣に及ぼす要因一

神田 あづさ、吉田 あきは、渡邊  
さくら、高松 菜々子、渡邊 美久、  
遠藤 安未

(仙台白百合女子大学 人間学部 健康  
栄養学科)

## 60. 資料

鹿児島県指宿市鰻地区における火山性蒸気  
カマド「スメ」の現状

中熊 美和・有村 恵美

(鹿児島県立短期大学 生活科学科)

42-6

## 1. 食とカロテノイド

- その1 ニンジンのオレンジ色 -

榊 秀之\*・西田康宏\*\*

(\*関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学  
科・\*\*富士化学工業㈱)

## 7. 梅干し の製造方法 梅と梅干し (5)

東海林 大介、濱田 朝康

(㈱濱田、(株)石神邑、㈱濱田農園)

## 11. アウトサイダーかく戦えり 40」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役

玉川 眞奈美

## 14. 原著

和食伝承のための動画教材の活用とペア指  
導

～魚介類を用いた煮物料理を題材として～

筒井 和美\*・田岡 奈々・杉浦 美音

(愛知教育大学 教育学部)

## 27. 原著

学校給食の食材における経年変化に関する  
研究

新澤 祥恵<sup>1)</sup>・中安 章<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup>北陸学院大学短期大学部 <sup>2)</sup>中国学  
園大学)

## 41. 原著

保育所における食物アレルギー児支援の課  
題と食教育の立場からの関わりについて

駒田 聡子 (皇學館大学)

## 57. 原著

微細米粉を用いたシフォンケーキの特性

徳永 みな子<sup>1)</sup>、中谷 梢<sup>2)</sup>、

中本 恵子<sup>1)</sup>、野口 聡子<sup>3)</sup>、

八木 千鶴<sup>1)</sup>、山本 悦子<sup>4)</sup>、

米田 泰子<sup>5)</sup>

1) 千里金蘭大、2) 関西福祉科学大、3)

龍谷大短大、4) 元大阪夕陽丘学園短

大、5) 元京都ノートルダム女子大・

院

## 67. 書評