

43—1 目次

1. 苺と覆盆子：日本における歴史  
関西大学化学生命工学部栄養化学研究室  
吉田 宗弘
9. 「アウトサイダーかく戦えり 42」～  
ある栄養士の奮闘記～  
玉川 眞奈美  
(株)インフィニバリュー代表取締役)
13. 梅干しの製造方法  
梅と梅干し (6)  
東海林 大介、濱田 朝康  
(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)
17. キッチンでパン作り —パン工房 F  
工房日誌—  
加藤 扶美子 (パン工房 F)
22. 原著  
NHK「きょうの料理」テキストからみた日本  
の食生活について  
2010 年度及び 2020 年度における「特集  
テーマ」及び「スープ・汁物」料理から  
の検討  
本多 恭子 (岐阜聖徳学園大学)
32. 原著  
大学生の農業及び養蜂の体験実態ならび  
に愛知伝統野菜への関心  
筒井 和美\* 宮下さくら 田中  
志歩 板倉 厚一  
(愛知教育大学 教育学部)
40. 原著  
ヘルスリテラシーと果物摂取行動との関  
連性  
堀田 千津子<sup>1)</sup> 大杉 領子<sup>1)</sup>  
澤田 樹美<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup> 鈴鹿医療科学大学 <sup>2)</sup> 常葉大学)

50 原著

- 他色と比較した時の染付皿における  
青色の食欲増進効果 —焼成皿によ  
る検証—  
川嶋 比野<sup>1)</sup>、海老原 誠治<sup>2)</sup>、  
数野 千恵子<sup>3)</sup>、  
(戸板女子短期大学食物栄養科 准教授<sup>1)</sup>、  
三信化工(株)<sup>2)</sup>、  
実践女子大学生生活科学部 教授<sup>3)</sup>)

66. 書評

43—2 目次

1. 食とカロテノイド  
- その2 海洋性カロテノイド、アス  
タキサンチン -  
西田 康宏\*・榊 秀之\*\*  
(\*富士化学工業(株)・\*\*関西福祉科学  
大学健康福祉学部福祉栄養学科)
7. 「アウトサイダーかく戦えり 42」  
～ある栄養士の奮闘記～  
玉川 眞奈美  
(株)インフィニバリュー代表取締役)
11. 原著  
ツバキ油の配合割合の異なるクッキーの  
性状と嗜好性  
山口 智子<sup>1\*</sup>・三富 郁恵<sup>1・</sup>  
坂井 淳一<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>新潟大学教育学部,<sup>2</sup>新潟大学工学部)
- 20 原著  
福井伝統野菜の認知向上と栽培を継承  
するための課題  
—越前白茎ごぼうと黒河マナの聞き取

り調査ならびに品質特性評価一

佐藤 真実\*・坂本 聡\*\*

(仁愛大学人間生活学部\*・元農林水産省  
北陸農政局\*\*)

日本食品標準成分表改訂が及ぼす学校給  
食栄養素等摂取量評価への影響

橘 陽子、神戸 美恵子

(桐生大学医療保健学部栄養学科)

### 36. 原著

保育所に通う子どもの保護者を対象とした食に関する意識の検討

曾我 郁恵<sup>1)</sup> 宮原 公子<sup>2)</sup>

(<sup>1)</sup> 松山東雲短期大学 <sup>2)</sup> 元桐生大学)

### 48. 資料

落下梅を活用した梅干し及びジャムの加工

筒井 和美\* 中元 亜優 西角 唯  
平野 愛佳 亀井 珠桜 太田 弘一

(愛知教育大学 教育学部)

### 41. 書評

43. 42 巻 1 号～6 号までの総目次

43-3 目次

#### 1. その 1 山菜の脂肪酸組成

広井 勝 (元郡山女子大学 教授)

#### 9. アジな奴

吉田 宗弘

(関西大学化学生命工学部栄養化学研究室)

#### 21. アウトサイダーかく戦えり 44]

～ある栄養士の奮闘記～

玉川 眞奈美

((株)インフィニバリュー代表取締役)

### 25. 原著

明治時代の教科書にみる牛乳・乳製品の記載内容についての調査

成田 公子<sup>1)</sup>, 松本 貴志子<sup>1)</sup>,

阪野 朋子<sup>1)</sup>, 間宮 貴代子<sup>2)</sup>

1) 名古屋女子大学短期大学部 /

2) 名古屋女子大学

### 35. 原著

### 52. 書評

43-4 目次

#### 1. 山菜シリーズ

その 2 福島県産山菜の放射性セシウム濃度の動向と問題点

広井 勝 (元郡山女子大学 教授)

#### 13. 食とカロテノイド

- その 3 □□-カロテンに関する話題 -

榊 秀之\*・本田真己\*\*・西田康宏\*\*\*

(\*関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科・\*\*名城大学理工学部化学教室・\*\*\*富 8.

#### 18. アウトサイダーかく戦えり 45]

～ある栄養士の奮闘記～

玉川 眞奈美

((株)インフィニバリュー代表取締役)

#### 22. 管理栄養士をめざす女子大生における

抑うつ傾向と食品摂取頻度の関連性

原田 亜依/本田 香奈実/南幅 理菜/

神田 あづさ (仙台白百合女子大学人間学部) 士化学工業 (株))

浜田 信夫

33. 原著

コロナ禍における栄養士養成課程の  
「校外実習」(給食の運営)についての検  
討

有村 恵美 木下 朋美  
(鹿児島県立短期大学 生活科学科)

44. 原 著

教員養成課程の大学生を対象とした  
和食の調理実習における調理者及び観  
察者による料理の出来映えと調理工程の評  
価

筒井 和美<sup>1</sup>\* 山口 智子<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>愛知教育大学 教育学部, <sup>2</sup>新潟大学 教  
育学部)

56. 原著

市販味噌の抗糖化性と関与成分の推定

瀬戸山 央、橋本 知子  
(地方独立行政法人神奈川県立産業技術  
総合研究所)

70. 書評

43-5 目次

1. 日本におけるタマネギ発祥の碑  
大阪公立大学大学院 客員教授  
米虫 節夫

8. 特産シリーズ

その エゴマの成分と利用  
元郡山女子大学 教授 広井 勝

18. 焼売と父

関西大学化学生命工学部栄養  
化学研究室 吉田 宗弘

26. 今日のカビ問題と対策 その1

カビは憎めない悪玉  
大阪市立自然史博物館・外来研究員

32. 食とカロテノイド

- その4 □リコピンの吸収性を高める効果  
的な摂取方法 -

本田 真己\*・西田 康宏\*\*・榊 秀之\*\*\*  
(\*名城大学理工学部化学教室・\*\*富士化  
学工業(株)

・\*\*\*関西福祉科学大学健康福祉学部福祉  
栄養学科)

37. アウトサイダーかく戦えり 46」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役・山梨  
大学生命環境学部非常勤講師  
玉川 眞奈美

43-6 目次

1. 特産シリーズ

その4 炭の効用  
-炭の油脂劣化防止効果を中心に-  
元郡山女子大学 教授 広井 勝

11. 今日のカビ問題と対策 その2

エアコンのカビ対策の歴史と現状  
大阪市立自然史博物館・外来研究員  
浜田 信夫

18. 食とカロテノイド

- その5 目の健康(1)、“見る”とは? -  
榊 秀之\*・本田 真己\*\*・西田 康宏  
\*\*\* (\*関西福祉科学大学健康福祉学部  
福祉栄養学科・\*\*名城大学理工学部化  
学教室・\*\*\*富士化学工業(株))

22. アウトサイダーかく戦えり 47」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役・山梨  
大学生命環境学部非常勤講師  
玉川 眞奈美

26. 原著

遠隔授業における大量調理の作業管理と衛生  
管理の学び

～ グループワークシートを活用して ～

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)

33. 原著

染付食器の青色の L\*a\*b\*値の分布

川嶋 比野<sup>1)</sup>、数野 千恵子<sup>2)</sup>

(戸板女子短期大学食物栄養

科<sup>1)</sup>、実践女子大学生生活科学部<sup>2)</sup>)

43. 原著

食事場を「楽しむ」子どもの育成

～保育所における「味見当番」を用いた  
覚教育の検討～

境田 可奈子<sup>1)</sup>、作田 はるみ<sup>2)</sup>、大友  
章司<sup>3)</sup>、濱口 郁枝<sup>4)</sup>

1) 甲南女子大学 人間科学部生活環境学  
科 (非常勤講師)

2) 神戸松蔭女子学院大学 人間科学部食  
物栄養学科

3) 関東学院大学 人間共生学部コミュニ  
ケーション学科

4) 甲南女子大学 人間科学部生活環境学  
科

55. 書評