

研究業績等に関する事項

著書, 学術論文等の名称	単著, 共著の別	発行又は発表の年月	発行所, 発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書(欧文)) 1.				
(著書(和文)) 1.				
(学術論文(欧文)) 1.				
(学術論文(和文)) 1. 湿熱処理を行ったダッタンソバ粉添加クッキーの物性, 嗜好性, および抗酸化性の検討	共著	2011年12月	日本食生活学会誌, 22(3), p222-229	湿熱処理を行いルチナーゼを失活させたダッタンソバ粉の添加量を変えたクッキーを調製し, ダッタンソバ粉添加クッキーの製造における最適な配合割合を明らかにした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松 裕子, 栗津原 理恵, 土田 幸一, 長尾 慶子) (査読有)
2. 調理性・嗜好性および抗酸化性から検討した干し野菜の調製条件	単著	2012年3月	東京家政大学大学院	野菜摂取量を増加させるための加工方法として半乾燥加工が確立することを目指し, その基礎研究を行った。茹で加熱する場合の適切な野菜の選出と加工方法について追究した。(修士論文) (査読有)
3. 調理性・嗜好性および抗酸化性から検討した半乾燥干し野菜の調製条件	共著	2013年3月	日本家政学会誌, 64(3), p137-146	半乾燥野菜の調製方法の検討とその茹で加熱調理時の基礎特性を追究した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松 裕子, 遠藤 伸之, 長尾 慶子) (査読有)
4. 抗酸化能を高める中国料理献立の食事設計法の提案	共著	2013年10月	日本調理科学会誌, 46(5), p324-334	栄養・嗜好面に配慮した基本献立と食材や調理手法を変えて抗酸化能を高めたモデル献立の抗酸化能を評価した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(長尾 慶子, 久松 裕子, 栗津原 理恵, 遠藤 伸之, 原田 和樹) (査読有)
5. 「食」に関連した省エネ教育の省エネ行動変容効果と評価法の検討	共著	2015年3月	日本家政学会誌, 66(3), p102-112	買い物, 調理, 片付けの食行動における省エネルギー行動を分析及び定量化し, どのような省エネルギー教育により促進されるかを検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(三神彩子, 長尾慶子, 赤石記子, 久松裕子, 杉浦淳吉, 松葉口玲子) (査読有)
6. 調製条件の異なる半乾燥キノコの茹で加熱調理時における品質及び抗酸化性の検討	共著	2015年8月	日本調理科学会誌, 48(4), p277-284	半乾燥キノコを取り上げて茹で加熱調理における品質と機能性の評価を行い, 最適な乾燥条件を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子, 重村泰毅, 小林(栗津原)理恵, 長尾慶子) (査読有)

7. 半乾燥野菜の構造の解明と調理特性の追究	単著	2017年3月	東京家政大学大学院	天日乾燥による半乾燥加工で、野菜に良好な品質特性が現れることが分かった。そこから新たに工業的な半乾燥の手法と、具体的な調理に用いるための基礎研究として調味方法の追究を行った。(博士論文) (査読有)
8. 半乾燥野菜の抗酸化能、物性及び味に及ぼす組織構造の影響	共著	2017年4月	日本家政学会誌, 68(4), p159-166	天日乾燥処理により良好な品質特性が生ずる要因を探るため、組織構造について検討し、乾燥方法による組織構造の違いを解明した。[共同研究につき担当部分抽出不可能] (久松裕子, 長尾慶子, 小林理恵) (査読有)
9. 茨城県の家庭料理:一けんちん汁で食べるそば・うどんの実態調査	共著	2021年4月	日本調理科学会誌, 54(2), p99-106	茨城県の郷土料理であるけんちんそばは、地域によって食べ方が異なる。その違いを解明した。[共同研究につき担当部分抽出不可能] (吉田 恵子, 飯村 裕子, 野口 元子, 石島 恵美子, 荒田 玲子, 渡辺 敦子) (査読有)
(紀要論文)				
1. An Investigation into the Cause of Change in the Antioxidant Activity of Half-dried Mushrooms.	共著	2016年3月	東京家政大学研究紀要, 56(2), p75-79	茹で加熱した半乾燥キノコは抗酸化能が高くなったことから、キノコのゆで汁の色、ポリフェノール量、抗酸化能を評価し、その原因を追究した。[共同研究につき担当部分抽出不可能] (Hisamatsu Yuko, Nagao Keiko, Kobayashi Rie) (査読有)
2. 半乾燥キウイのフルーツソースとしての抗酸化能と品質における評価	共著	2017年3月	東京家政大学研究紀要, 57(2), p21-26	キウイを試料として半乾燥処理果物の実用化の可能性を検討し、フルーツソースとして実用可能であることがわかった。[共同研究につき担当部分抽出不可能] (久松裕子, 長尾慶子, 小林理恵) (査読有)
3. 女子学生の骨量と生活習慣の関係	共著	2021年3月	常磐大学人間科学部紀要、第38巻第2号	2017年～2019年に「唾液を用いた骨粗鬆症診断に向けての検討」の学内課題研究助成(共同)を受けた成果を報告した。対象となった女子学生211名の体格・骨量及び栄養摂取状況の結果をまとめた。[共同研究につき担当部分抽出不可能] (大津(松崎)美紀・小池亜紀子・住吉克彦・服部浩子・飯村裕子・竹村彩・齋藤慎二) (査読無)
(辞書・翻訳書等)				
1.				
(報告書・会報等)				
1. 干し野菜(キノコ)の品質と抗酸化性の検討	単著	2013年7月	東京家政大学生活科学研究報告第36集	東京家政大学生活科学研究所からの自主研究活動支援費の研究報告書
2. 聞き書き調査報告書「茨城県県西担当」	共著	2014年6月	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	茨城県結城市における聞き書き調査報告書(久松裕子, 吉田恵子)

3. 半乾燥野菜の品質、抗酸化性、環境面を考慮した最適調製条件の検討	共著	2014年7月	東京家政大学生活科学研究報告第37集	東京家政大学生活科学研究所からの温故知新プロジェクト研究助成費の研究報告書（久松裕子、遠藤伸之、長尾慶子）
4. 調理における半乾燥野菜の品質・機能性の変化	単著	2015年1月	フードケミカル (vol. 357, p12-15)	温故知新をテーマに、乾燥野菜の歴史と半乾燥野菜の基礎特性について
5. 食生活における省エネ行動変容の研究	共著	2015年2月	東京家政大学共同研究報告書	東京家政大学と東京ガスの共同研究における成果報告書（長尾慶子、赤石紀子、久松裕子、三神彩子）
6. 聞き書き調査報告書「茨城県県南担当」	共著	2015年7月	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	茨城県石岡市、土浦市における聞き書き調査報告書（土浦市担当：吉田恵子、久松裕子）
7. 半乾燥野菜の調理における変化	単著	2015年10月	調理食品と技術 (vol. 21(4), p141-145) 日本調理食品研究会	半乾燥野菜の基礎特性として、調理時の機能性や嗜好性の変化について
8. 省エネ行動変容ステージモデルに応じた行動変容効果検証	共著	2016年2月	東京家政大学大学院共同研究報告書	東京家政大学大学院と東京ガスの共同研究における成果報告書（長尾慶子、赤石紀子、久松裕子、三神彩子、藤本ひろみ）
9. 雑穀粉を利用した揚げ調理品の力学特性、嗜好性、および抗酸化能の評価	共著	2016年7月	東京家政大学生活科学研究報告第39集	東京家政大学生活科学研究所からの温故知新プロジェクト研究助成費の研究報告書（小林理恵、渡辺裕子、京極奈美、久松裕子、長尾慶子）
10. 次世代に次ぐ日本の家庭料理 関東支部 茨城県結城市の「すだれ麩」の製法と料理	共著	2016年12月	日本調理科学会誌 クッキングルーム 49(6), p381-385	茨城県の県西地方の伝統料理であるすだれ麩を取り上げ、伝統料理となった歴史的背景や、製造方法、調理方法などについてまとめた（久松裕子、栗津原（野口）元子）
11. 省エネ行動変容ステージモデルに応じた行動変容効果と汎用性	共著	2017年2月	東京家政大学大学院共同研究報告書	東京家政大学大学院と東京ガスの共同研究における成果報告書（長尾慶子、赤石紀子、久松裕子、小池温子、三神彩子、藤本ひろみ）
12. 雑穀粉を利用した揚げ調理品の力学特性、嗜好性、および抗酸化能の評価（第2報）	共著	2017年3月	東京家政大学生活科学研究報告第40集	東京家政大学生活科学研究所からの温故知新プロジェクト研究助成費の研究報告書（小林理恵、渡辺裕子、京極奈美、久松裕子、長尾慶子）
13. 野菜の風味向上	単著	2018年3月	ニチレイフーズ共同研究報告書	常磐大学とニチレイフーズ株式会社との共同研究報告書（飯村裕子）
14. 野菜の風味向上	単著	2019年3月	ニチレイフーズ共同研究報告書	常磐大学とニチレイフーズ株式会社との共同研究報告書（飯村裕子）
15. 乾燥野菜の加工・利用方法の変遷	単著	2021年4月	フードケミカル 4月号 (vol. 37, p47-50) 食品科学新聞	伝統食品の知恵をテーマに、昔ながらの乾燥野菜、新しい加工方法である半乾燥野菜について解説した（飯村裕子）
16. 野菜の納豆菌添加における食物繊維組成の変化と腸内有用菌の増殖促進活性の検討	単著	2021年5月	タカノ農芸化学研究報告書	タカノ農芸化学研究助成の成果報告書。野菜の未利用部位の、有効利用性を検討した。（飯村裕子）

(国際学会発表)				
1.				
(国内学会発表)				
1. ダツタンソバ粉添加クッキーの物性とラジカル捕捉活性	共同	2010年5月	日本家政学会第62回大会(広島)	ダツタンソバの食品への利用法としてクッキー製造への適性を検討し、小麦粉クッキーよりも高い嗜好性と抗酸化性を示すことを明らかにした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子, 栗津原理恵, 土田幸一, 長尾慶子)
2. 調理性・嗜好性および省エネルギー面から検討した干し野菜の調製条件	共同	2010年8月	日本調理科学会平成22年度大会(福岡)	野菜を半乾燥状態にし、その茹で加熱調理品の加熱時のエネルギー、物性、官能評価から検討を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子, 長尾慶子)
3. 調理性・嗜好性および省エネルギー面から検討した干し野菜の調製条件(第2報)	共同	2011年5月	日本家政学会第63回大会(千葉)	水で戻さずに使える適度な半乾燥野菜を作成し、今回は匂い識別装置を用いて、生から干し野菜までの過程で変化する匂いの識別評価を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子, 長尾慶子)
4. 調理性・嗜好性および省エネルギー面から検討した干し野菜の調製条件(第3報)	共同	2011年8月	日本調理科学会平成23年大会(群馬)	乾燥方法(天日と恒温庫)別に、糖類と各種アミノ酸の含有量を測定し、成分の面から良好な乾燥法を野菜ごとに検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子, 長尾慶子)
5. 咀嚼・嚥下困難者の食事におけるフレーバリリース	共同	2012年8月	日本調理科学会平成24年大会(秋田)	においが特徴的な“煮干し”と“わさび”にとろみ調整剤を添加した場合のフレーバリリースを比較した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(荒井恵美子, 久松裕子, 長尾慶子)
6. 奄美大島伝統食品のヨモギ餅(フティムチ)に関する研究:調整条件が品質および抗酸化性に及ぼす影響	共同	2012年8月	日本調理科学会平成24年大会(秋田)	ヨモギ餅を取り上げ、調製条件を変えた製品の品質および抗酸化面からの検討を行なった。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(大倉洋代, 林あつみ, 久松裕子, 原田和樹, 長尾慶子)
7. 中国料理大菜“紅焼白菜”での食材の置換による抗酸化能を高める調理法の提案	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会(奈良)	“紅焼白菜”をとりあげ、具材の種類を変えて抗酸化能をそれぞれ検討し、食材の組み合わせにより抗酸化能を高める調理法を見出し提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(英晴香, 長尾慶子, 久松裕子, 栗津原理恵, 遠藤伸之, 原田和樹)
8. 中国料理大菜“木樨肉”での調味料と食材の組み合わせによる抗酸化能を高める調理法の提案	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会(奈良)	“木樨肉”をとりあげ、抗酸化能の高い調味料と食材を組み合わせ、抗酸化能をより高めた中国料理“木樨肉”の調理法として提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(藤澤優香, 長尾慶子, 久松裕子, 栗津原理恵, 遠藤伸之, 原田和樹)
9. だしの素材を変えた味噌汁のヒドロキシラジカル捕捉活性の特徴	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会(奈良)	和食の中でも味噌汁に注目し、だしの素材を変えることで、味噌汁の抗酸化能がどのように変化するか調べた結果を報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(和田律子, 福田翼, 原田和樹, 酒井真友子, 石谷久美, 遠藤伸之, 栗津原理恵, 久松裕子, 長尾慶子)

10. 咀嚼・嚥下困難者の食事におけるフレーバリーリリース（第2報）：咀嚼動作時の圧縮応力によるフレーバリーリリース	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会（奈良）	咀嚼動作時の圧縮応力を想定したにおいて測定し、GC/MSで試料の特徴的な香氣成分を捉え分析し、具体的な調理上の工夫を提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（荒井 恵美子，久松 裕子，佐藤 吉朗，長尾 慶子）
11. ハトムギ粉を用いた小麦粉代替食品の適応性の検討	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会（奈良）	ハトムギ粉の小麦粉代替食品としての適応性を検討することを目的とし、クッキー作成時の物性と嗜好性について検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（渡辺 裕子，久松 裕子，赤石 記子，永塚 規衣，長尾 慶子）
12. 乾物魚介類で調製した中国粥の抗酸化能を高める調製方法の検討	共同	2013年8月	日本調理科学会平成25年大会（奈良）	保存しやすい乾物の魚介類を加えて調製した中国粥数種をとりあげ、抗酸化能を高める海鮮粥の調製方法を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（虞 申佳，久松 裕子，永塚 規衣，長尾 慶子）
13. 抗酸化能を高める中国料理“湯”の最適調製条件の検討	共同	2013年9月	第60回日本栄養改善学会学術総会（神戸）	中国料理のだし汁である“湯”の抽出に使用する食材の選択や加熱時間の変化、具材の有無による抗酸化能をそれぞれ測定比較した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子，粟津原理恵，原田和樹，遠藤伸之，長尾慶子）
14. 調製条件の異なる半乾燥キノコの品質及び機能性の検討	共同	2013年10月	日本食生活学会第47回大会（岩手）	半乾燥野菜と同様に機能性の高いキノコを用いて、半乾燥品の品質について検討を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子，重村泰毅，遠藤伸之，長尾慶子）
15. 「食教育」を通しての省エネ行動変容効果と評価法の検討	共同	2014年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2014（東京）	省エネによる教育と食生活における工夫を教授し、調理時のガス、水使用量やゴミ量を実測しそれらの行動変容効果をアンケートにより評価する。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（三神彩子，長尾慶子，赤石記子，久松裕子，杉浦淳吉，松葉口玲子）
16. 機能性に視点をおいた半乾燥キノコの調製条件の検討	共同	2014年11月	日本食生活学会第49回大会（金沢）	半乾燥キノコの基礎特性の変化について、茹で汁への溶出が関係していると推察し、抗酸化能を中心に検討を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子，小林（栗津原）理恵，長尾慶子）
17. 抗酸化能を高める果物の最適調理条件の提案	共同	2015年5月	第67回日本家政学会（岩手）	キウイを用い、生試料と加熱した試料を作成し、キウイ単体とヨーグルトと混合した時の抗酸化能の変化を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子，齋藤優美，長尾慶子，小林（栗津原）理恵）
18. 半乾燥果物とその調理品の抗酸化能の評価	共同	2015年8月	日本調理科学会平成27年度大会（静岡）	キウイを試料として半乾燥果物を調製し、その機能性評価として抗酸化能を測定した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子，長尾慶子，小林（栗津原）理恵）

19. ごみ減量啓発活動による環境・省エネ行動変容効果-東京都北区リデュースクッキング推進への協力-	共同	2015年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2015 (東京)	東京都北区区民を対象に行ったりデュースクッキング講習会による意識及び行動変容効果をアンケート調査から検証した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子、赤石記子、長尾慶子)
20. 食生活から見る行動変容ステージモデルに応じた省エネ行動支援策の在り方	共同	2015年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2015 (東京)	教育における行動変容への阻害要因の抽出と、省エネ行動変容ステージに応じたような省エネ行動支援策が必要か検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(赤石記子、久松裕子、長尾慶子)
21. 東京都北区における家庭でのごみ削減に関するレシピの開発ーリデュースクッキング推進への協力ー(第2報)	共同	2016年5月	日本家政学会第68回大会(愛知)	北区と協働で行っているごみ減量啓発活動における生ごみ減量のためのリデュースレシピの開発について報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(三神彩子、赤石記子、久松裕子、藤本ひろみ、長尾慶子)
22. 半乾燥野菜における組織の変化が物性に及ぼす影響	共同	2016年6月	日本食生活学会第52回大会(埼玉)	半乾燥野菜を茹で加熱した際に生じた生野菜との変化を組織観察から検討し、その原因を追究した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子、長尾慶子、小林理恵)
23. 女子大生の「食」に関する省エネ行動研究課題における分類と特徴	共同	2016年7月	日本家庭科教育学会第59回大会(新潟)	演習授業にて班ごとに設定した省エネ行動研究課題により、それぞれの行動変容を促すための教育の方法からその条件を検討し、行動変容効果を確認した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子、三神彩子、赤石記子、長尾慶子)
24. 環境問題への低関心層に対する省エネ教育の効果	共同	2016年7月	日本家庭科教育学会第59回大会(新潟)	これまでの研究から省エネ行動低関心層への教育は環境問題への関心を持たせた上での教育が必要であるという仮説から、その教育効果を実証した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(赤石記子、三神彩子、久松裕子、長尾慶子)
25. 省エネ行動変容促進のための新聞作成課題にみる分類と特徴	共同	2016年7月	日本家庭科教育学会第59回大会(新潟)	自分の考えを文章にまとめ、省エネ行動の大切さに気付くことをねらいとし、新聞作成課題を導入し、その傾向を分析した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(三神彩子、赤石記子、久松裕子、長尾慶子)
26. 半乾燥野菜の味の特性と調味による変化	共同	2016年8月	日本調理科学会平成28年度大会(愛知)	半乾燥野菜の構造変化から、茹で加熱調理時に調味を行った際の変化を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(久松裕子、長尾慶子、小林理恵)
27. 水浸漬時間とホタテ干し貝柱の形状が浸漬液の性状に及ぼす影響	共同	2016年8月	日本調理科学会平成28年度大会(愛知)	水浸漬で貝柱を効率良く軟化させる条件、及び浸漬液の性状に及ぼす浸漬時間と貝柱の形状について検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕(荒木萌、久松裕子、小林理恵)

28. 雑穀粉を利用した天ぷら用バターの力学特性および糊化特性の評価	共同	2016年8月	日本調理科学会平成28年度大会（愛知）	雑穀粉を利用し、天ぷらの衣として用いるため、雑穀粉バターの基礎特性を小麦粉で作ったバターと比較検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（渡辺裕子、谷口明日香、丸山里菜、京極奈美、久松裕子、矢島裕子、長尾慶子、小林理恵）
29. 茨城県の家庭料理 主食の特徴 - けんちん汁で食べるそば・うどん -	共同	2016年8月	日本調理科学会平成28年度大会（愛知）	聞き取り調査から茨城県ではけんちん汁を様々な方法で食していることがわかった。ここから、さらにその地域性や食事形態の実態について調査した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（渡辺敦子、荒田玲子、吉田恵子、石島恵美子、久松裕子、粟津原（野口）元子）
30. 東京都北区「ごみ減量モニタリング調査」から見るごみ削減に関する行動変容効果	共同	2016年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2016（東京）	東京都北区区民を対象に行っているリデュースクッキング講習会における教育が実際の家庭での調理時にどの程度効果が得られるかをモニタリング調査した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久松裕子、赤石記子、長尾慶子、三神彩子）
31. 中学生の食生活に関する省エネ教育による意識・行動変容効果	共同	2016年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2016（東京）	省エネ行動ステージにおけるどの段階での教育が効果的かを確認するため、中学生を対象に省エネ教育を行い、その変化を確認した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（奈良英代、赤石記子、久松裕子、長尾慶子、三神彩子、藤本ひろみ）
32. 食生活における省エネ行動ステージモデルに応じた教育・支援策による行動変容効果	共同	2016年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2016（東京）	省エネ行動ステージに合わせた教育内容で、その実践度がどのように変化するかを確認し、教育及び情報提供の在り方を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、久松裕子、小池温子、長尾慶子、三神彩子、藤本ひろみ）
33. 破断試験と電子顕微鏡観察とから推察される最適な半乾燥野菜製品での構造変化の要因	共同	2017年5月	日本食生活学会第54回大会（茨城）	電子顕微鏡観察により観察された半乾燥野菜における組織の変化の原因を追究するため、乾燥方法を変えた半乾燥野菜を調整し検討を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（飯村（久松）裕子、長尾慶子、小林理恵）
34. 雑穀粉を利用した天ぷら衣の力学特性及び嗜好性の客観的評価	共同	2017年5月	日本家政学会第69回大会（奈良）	雑穀粉を利用し、天ぷらの衣として用いるため、天ぷら衣の力学特性、外観、吸油量から嗜好性を客観的に評価した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（谷口明日香、丸山里菜、京極奈美、渡辺裕子、飯村（久松）裕子、長尾慶子、小林理恵）
35. 「持続可能な社会の実現に向けたライフスタイル」に焦点を当てた授業による行動変容効果	共同	2017年5月	日本家政学会第69回大会（奈良）	持続可能な社会の実現に向けたライフスタイルの確立を目指して、家庭科教育における高校生の意識、行動がどう変化していくかをもとに、教育効果を見ることとした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（三神彩子、権藤真理子、和田八代里、針生貞子、長尾慶子、赤石記子、飯村（久松）裕子、小池温子、松葉口玲子、岩瀬正幸、藤本ひろみ）

36. 食生活における省エネ行動の難易度評価の検討	共同	2017年5月	日本家政学会第69回大会（奈良）	ステージに応じた難易度の省エネ行動を提案することが望ましいことがわかっている。そこで、ステージに応じた省エネ行動の難易度評価法を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、三神彩子、 <u>飯村（久松）裕子</u> 、小池温子、藤本ひろみ、長尾慶子）
37. 東京都北区におけるリデュースクッキングの普及啓発による家庭ごみ削減の効果	共同	2017年5月	日本家政学会第69回大会（奈良）	これまでに行ってきたリデュースクッキングの講習会が実際の家庭でのごみ削減にどの程度寄与できるのかを計測するため、モニタリング調査を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（ <u>飯村（久松）裕子</u> 、三神彩子、赤石記子、小池温子、藤本ひろみ、長尾慶子）
38. 中・高・大における省エネ教育による行動変容効果の違い	共同	2017年6月	日本家庭科教育学会第60回大会（東京）	中学、高校、大学生に省エネ教育を行い、教育前後のアンケート調査結果から、各対象における教育効果の違いを明らかにし、情報提供のあり方について検討することとした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（ <u>飯村（久松）裕子</u> 、三神彩子、赤石記子、長尾慶子）
39. 行動変容を促す省エネ買い物指導教材の開発と教育効果	共同	2017年6月	日本家庭科教育学会第60回大会（東京）	調理とは異なり、教育内容に実践を組み込むことの難しい買い物について、教育効果が低くなることを報告してきた。そこで、買い物を疑似体験できるゲームを開発し、その教材としての可能性を検討することとした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（三神彩子、赤石記子、 <u>飯村（久松）裕子</u> 、長尾慶子）
40. 省エネ行動変容ステージモデルに応じた教育支援策による意識・行動変容効果	共同	2017年6月	日本家庭科教育学会第60回大会（東京）	行動変容ステージモデルを省エネ教育にも適用できることを確認してきた。そこから、教育におけるステージの上昇に関与する要素を抽出することを目的とした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、三神彩子、 <u>飯村（久松）裕子</u> 、長尾慶子）
41. 機器測定と官能評価から抽出される半乾燥野菜の感覚特性	共同	2017年8月	日本調理科学会平成29年度大会（東京）	これまでに半乾燥野菜における研究を行い、最適な調整方法を報告してきた。今回はその方法で調製された半乾燥野菜の機器測定結果と官能評価を照らし合わせ、半乾燥野菜の感覚特性について検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（ <u>飯村（久松）裕子</u> 、笹倉仁美、長尾慶子、小林理恵）
42. 食生活における省エネ行動の難易度評価法の汎用性と妥当性の検討	共同	2017年8月	日本調理科学会平成29年度大会（東京）	食生活に関する行動変容に関して、その行動の難易度に影響すると考え、行動の難易度を評価し、そこから教育方法を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、三神彩子、 <u>飯村（久松）裕子</u> 、小池温子、長尾慶子）

43. 東京都北区におけるリデュースクッキングレシピの開発－家庭でのごみ削減推進の協力－	共同	2017年8月	日本調理科学会平成29年度大会（東京）	東京都北区と共にごみ減量啓発活動の一環としてリデュースレシピを開発し、区民へ配布を行ってきた。今回は、季節の行事食をテーマにレシピの提案を行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、三神彩子、飯村（久松）裕子、小池温子、長尾慶子）
44. 茨城県の家庭料理 おやつの特徴 調査地域におけるおやつの特徴	共同	2017年8月	日本調理科学会平成29年度大会（東京）	「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の茨城県での調査において、昭和30～40年代に食されていたおかしを報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（渡辺敦子、荒田玲子、石島恵美子、飯村（久松）裕子）
45. 東京都北区におけるごみ削減普及啓発による行動変容効果	共同	2017年9月	Behavior, Energy & Climate Change JAPAN 2017（東京）	東京都北区では、東京家政大学と協働で、ごみ削減に関する普及啓発活動がごみ削減にどの程度寄与できるのかを測定することとした。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（赤石記子、三神彩子、飯村（久松）裕子、小池温子、長尾慶子）
46. 半乾燥野菜を用いた調理品における嗜好性の検討	共同	2018年8月	日本調理科学会平成30年度大会（兵庫）	野菜摂取量増加を目指すにあたり、野菜の風味を強くすることが有効であると考えた。この研究はニチレイフーズとの共同研究で行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（飯村裕子、長尾慶子、小林理恵、笹原由雅）
47. 茨城県の家庭料理 主菜の特徴 調査地における特色のある主菜	共同	2018年8月	日本調理科学会平成30年度大会（兵庫）	「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の茨城県での調査において、昭和30～40年代に食されていた主菜を報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（荒田玲子、石島恵美子、飯村裕子、渡辺敦子、野口元子）
48. 納豆菌発酵によるブロッコリー茎部の有効利用の可能性	共同	2019年5月	日本食生活学会（東京）	野菜の未利用部位を有効活用することで、野菜の摂取量を増加させることに繋がるのではないかと考え、納豆菌による加工を提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久米汐美、飯村裕子、齋藤慎二）
49. 半乾燥野菜を用いた調理及び加工品における嗜好性の検討	共同	2019年8月	日本調理科学会2019年度大会（福岡）	野菜摂取量増加を目指すにあたり、野菜の風味を強くすることが有効であると考えた。この研究はニチレイフーズとの共同研究で行った。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（飯村裕子、長尾慶子、笹原由雅）
50. 茨城県の家庭料理 副菜の特徴 調査地における特色のある副菜	共同	2019年8月	日本調理科学会2019年度大会（福岡）	「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の茨城県での調査において、昭和30～40年代に食されていた副菜を報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（飯村裕子、荒田玲子、石島恵美子、渡辺敦子、野口元子）
51. 女子大学生の骨量と生活習慣の現状	共同	2019年9月	第66回日本栄養改善学会学術総会（富山）	若年期からの骨粗鬆症予防を目指し、女子大学生を対象に骨量と過去および現在の生活習慣の関連を検討し、骨強度を保つ要因を追究した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（小池亜紀子、大津美紀、服部浩子、住吉克彦、飯村裕子、田地陽一）

52. 納豆菌発酵によるブロッコリー茎部のアミノ酸組成の変化	共同	2019年12月	日本食生活学会（東京）	野菜の未利用部位を有効活用することで、野菜の摂取量を増加させることに繋がるのではないかと考え、納豆菌による加工を提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（腰塚はるか、久米汐美、飯村裕子、齋藤慎二）
53. 納豆菌発酵によるブロッコリー茎部の加工-水分、食物繊維-	共同	2020年9月	第67回日本栄養改善学会学術総会（誌上開催）	野菜の未利用部位を有効活用を目指して、納豆菌による加工を提案した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（久米汐美、飯村裕子、齋藤慎二）
54. 女子大学生の過去の生活習慣および運動習慣と骨量の関係	共同	2020年9月	第67回日本栄養改善学会学術総会（誌上開催）	唾液を用いた骨粗鬆症診断に向けて、生活習慣と骨量の関係について検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（小池亜紀子、大津美紀、服部浩子、飯村裕子、住吉克彦）
55. 茨城県の家庭料理 行事食の特徴:-調査地における特色のある行事食-	共同	2021年9月	日本調理科学会2021年度大会（オンライン）	「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」の茨城県での調査において、昭和30～40年代に食されていた行事食を報告した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（石島恵美子、渡辺敦子、飯村裕子、荒田玲子、野口元子）
56. 野菜未利用部位の納豆菌添加による食物繊維組成の変化	共同	2021年10月	第68回日本栄養改善学会総会（誌上開催）	野菜の未利用部位を有効活用することで、野菜の摂取量を増加させることに繋がるのではないかと考え、納豆菌による加工を提案し、食物繊維組成の変化を検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（飯村裕子、齋藤慎二）
57. 女子大学生の習慣的欠食者の栄養学的特徴と骨量	共同	2021年10月	第68回日本栄養改善学会総会（誌上開催）	唾液を用いた骨粗鬆症診断に向けて、習慣的な欠食と骨量の関係について検討した。〔共同研究につき担当部分抽出不可能〕（大津美紀、小池亜紀子、服部浩子、飯村裕子、住吉克彦、齋藤慎二）
(演奏会・展覧会等)				
1.				
(招待講演・基調講演)				
1.				
(受賞(学術賞等))				
1.				

研 究 活 動 項 目

助成を受けた研究等の名称	代表, 分担等の別	種 類	採択年度	交付・受入元	交付・受入額	概 要
(科学研究費採択)						
1.						

(競争的研究助成費獲得(科研費除く)) 1. 野菜の納豆菌添加における食物繊維組成の変化と腸内有用菌の増殖促進活性の検討	代表	研究助成	2020年度	タカノ農芸化学研究助成財団	50万円	野菜に納豆菌を添加が、食物繊維組成の変化を引き起こすことによる、腸内有用菌の増殖促進活性を検討する。
(共同研究・受託研究受入れ) 1. 野菜の風味向上	代表	共同研究	2017年	ニチレイフーズ株式会社	21万	加工処理を施した野菜の成分分析・官能評価を実施し、加工処理が野菜の風味にどのような影響を与えるか解明する
2. 野菜の風味向上	代表	共同研究	2018年	ニチレイフーズ株式会社	30万	加工処理を施した野菜の成分分析・官能評価を実施し、加工処理が野菜の風味にどのような影響を与えるか解明する、またその工業生産が可能かの検討
(奨学・指定寄付金受入れ) 1.						
(学内課題研究(共同研究)) 1.						
(学内課題研究(各個研究)) 1.						
(知的財産(特許・実用新案等)) 1.						