

# 一般社団法人日本官能評価学会 2021 年大会

主催：一般社団法人日本官能評価学会

メインテーマ：

「サステナビリティを考えるー伝統料理から培養肉 時代を変えるテクノロジーまでー」

1. 日時：2021 年 11 月 28 日（日）

2. 会場：オンライン

## 3. プログラム

- 8:45～ 入場開始
- 8:55～9:00 会長挨拶 飯田文子（日本女子大学）
- 9:00～9:50 特別講演 1 「フードテックの進化と食の未来」  
外村仁（スクラムベンチャーズ）  
座長：和田有史
- 10:00～10:48 口頭発表①（12分×4＝48分） 座長：早川文代
- 10:50～11:38 口頭発表②（12分×4＝48分） 座長：小田井英陽
- 11:40～12:40 口頭発表③（12分×5＝60分） 座長：井上裕光
- 12:40～13:20 昼休憩（展示企業紹介，昨年度優秀賞表彰式）
- 13:20～14:20 口頭発表④（12分×5＝60分） 座長：神宮英夫
- 14:20～15:05 口頭発表⑤（12分×4＝48分） 座長：永井 元
- 15:20～16:20 基調講演 1 「日本料理の持続可能性  
ー 日本料理アカデミーの活動の記録から ー」  
伏木亨（甲子園大学）  
座長：飯田 文子
- 16:30～17:20 特別講演 2 「未来の食料生産に向けて～培養肉開発の最前線～」  
五十嵐圭介（日本細胞農業協会）  
座長：中村 卓
- 17:25～18:25 基調講演 2 「アバターと未来社会」  
石黒 浩（大阪大学）  
座長：永井 元
- 18:25～18:45 企画者討論「サステナビリティを考える」  
伏木・五十嵐・永井・和田(予定)

## <参加費>

- ・事前参加費（11月5日まで）
    - 会員（賛助・学生以外）：2,000 円
    - 非会員（一般）：3,000 円
    - 学生（正会員・非会員ともに）：1,000 円
    - 賛助会員：2人目まで：無料
    - 3人目から：ご本人が正会員であれば正会員価格、非会員であれば非会員価格
  - ・直前参加費（11月6日以降当日まで）
    - 一律 5,000 円（peatix 利用）
- 問い合わせ先：一般社団法人日本官能評価学会 2021 年大会 実行委員会  
(e-mail: annualmeeting@jsse.net)  
大会実行委員長 和田有史(立命館大学食マネジメント学部認知デザイン研究室)

## <口頭発表> Zoom ミーティング

1 演題 12 分 (配分の目安：発表 10 分/質疑応答および画面設定 2 分)

10:00～10:48

口頭発表① 座長：三尋木健史

1. ストレート法食パンの老化感に関する官能特性と食感分析による評価  
○森田亜紀<sup>1)</sup>，大田原美保<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>三菱商事ライフサイエンス(株)，<sup>2)</sup>大妻女子大)
2. キヌア粉を用いたグルテンフリー含泡食品における大豆粉添加の影響  
○大塚春奈<sup>1)</sup>，小崎智恵<sup>2)</sup>，田中愛美<sup>2)</sup>，藤井恵子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院，<sup>2)</sup>日本女子大学)
3. 豆乳メレンゲの物性と食味に及ぼすキシリトール添加の影響  
○谷口柚衣，田中愛美，小崎智恵，藤井恵子  
(日本女子大学)
4. 加工適性が向上した低アミロース米「岩手 144 号」の食味官能評価と米飯物性の特徴  
○小館琢磨<sup>1)</sup>，藤岡智明<sup>1)</sup>，安江紘幸<sup>2)</sup>，仲條真介<sup>3)</sup>  
(<sup>1)</sup>岩手県農業研究センター，<sup>2)</sup>農研機構東北農業研究センター，<sup>3)</sup>岩手県立農業大学校)

10:50～11:38

口頭発表② (12 分×4=48 分) 座長：小田井英陽

1. カカオ産地の異なるチョコレート の 弁別 及 び 評 価 の 個 人 差 の 検 討  
横山和咲<sup>1)</sup>，堀井淳月<sup>1)</sup>，松本和久<sup>1)</sup>，二瓶真理子<sup>2)</sup>，高井めぐみ<sup>2)</sup>，那須 愛<sup>2)</sup>，  
和田有史<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>立命館大学，<sup>2)</sup>株式会社明治)
2. パプアニューギニア産カカオ豆のチョコレートと酸味嗜好について  
○富田璃花子，山内祐希，平井智美，飯田文子  
(日本女子大学)
3. 多彩な和柑橘の風味特徴マッピング (官能評価と香気分析データの統合解析)  
○中西紫乃，大森雄一郎，明賀博樹，長谷川詩歩，藤木文乃  
(長谷川香料株式会社)
4. 香り嗅ぎ法による焼成和牛香気成分の相互作用  
○水野友理香<sup>1)</sup>，平井智美<sup>2)</sup>，飯田文子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院，<sup>2)</sup>日本女子大学)

11:40～12:40

口頭発表③ (12 分×5=60 分) 座長：井上裕光

1. 但馬牛における熟成中の表層微生物生菌数と食味の関連性  
○平井智美<sup>1)</sup>，水野友理香<sup>2)</sup>，加藤謙一<sup>3)</sup>，飯田文子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学，<sup>2)</sup>日本女子大学大学院，<sup>3)</sup>京中)

2. 豚ロースの食味に寄与する脂肪の質を反映する物性測定  
○川井麻衣<sup>1)</sup>, 宇佐見涼乃<sup>2)</sup>, 西谷春香<sup>2)</sup>, 平井智美<sup>2)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>  
(<sup>1)</sup>日本女子大学大学院, <sup>2)</sup>日本女子大学)
3. 牛肉の成分分析値から分析型官能評価値を予測する手法の検討  
○佐々木整輝<sup>1)</sup>, 平井智美<sup>2)</sup>, 飯田文子<sup>2)</sup>, 内山京子<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>一般社団法人家畜改良事業団, <sup>2)</sup>日本女子大学)
4. 3点推定法による最適物性値の特定 ー適切な評価指標とは?ー  
○小田島祐平<sup>1)</sup>, 伊藤賢治<sup>2)</sup>, 松田優子<sup>2)</sup>, 安達 晋<sup>2)</sup>, 神宮英夫<sup>3)</sup>  
(<sup>1)</sup>金沢工業大学大学院, <sup>2)</sup>ハウス食品株式会社, <sup>3)</sup>金沢工業大学)
5. 分光技術を用いた非破壊・非接触の鮮度判別技術の確立  
○金丸愛望, 佐藤可奈, 廣瀬理紗子, 青田湧介, 小澤拓実, 井口花音,  
松山友美, 江南恵子  
(株式会社生活品質科学研究所)

13:20~14:20

口頭発表④ (12分×5=60分) 座長: 神宮 英夫

1. 粒子サイズが異なるミルクチョコレート<sup>1)</sup>の官能評価  
○須貝英理子, 加藤雅樹, 永安弘宜, 高橋大輔, 杉本沙紀, 黒田玲子  
(株式会社ロッテ)
2. カップ形状がコーヒーの味わいに与える影響  
○半澤 拓, 垣内美紗子, 福永泰司, 高畑 理  
(UCC 上島珈琲株式会社 R&D 本部)
3. 緑茶飲料における Check-All-That-Apply (CATA) 評価と CATA Penalty Analysis  
○瀧本拓央, 田手早苗, 鈴木 慈, 稲葉裕貴, 池上有希子  
(アサヒ飲料株式会社)
4. コーヒー飲料会場調査 (CLT) での対応のないデータにおける  
CATA Penalty Analysis の活用展開  
○紺野玲未, 田手早苗, 初川淳一, 小野田早穂子  
(アサヒ飲料株式会社)
5. Temporal dominance of sensations カーブのブートストラップ・リサンプリング  
○岡本正吾<sup>1), 2)</sup>  
(<sup>1)</sup>東京都立大学, <sup>2)</sup>名古屋大学)

14:20~15:05

口頭発表⑤ 座長: 永井 元

1. 咀嚼運動および食品の風味刺激が人の生理心理状態に及ぼす影響の探索的検討  
○黒木菜々子<sup>1)</sup>, 橋本佳穂里<sup>2)</sup>, 崎山加奈子<sup>2)</sup>, 外山義雄<sup>2)</sup>, 大岩孝輔<sup>1)</sup>, 野澤昭雄<sup>1)</sup>  
(<sup>1)</sup>青山学院大学, <sup>2)</sup>株式会社明治)

2. 香りによる味覚増強効果と呼吸の関連を調べるための研究手法の開発  
○天野祥吾<sup>1)</sup>, 鳴海拓志<sup>2)</sup>, 小早川達<sup>3)</sup>, 小林正佳<sup>4)</sup>, 田村昌彦<sup>1)</sup>, 和田有史<sup>5)</sup>  
(<sup>1)</sup>立命館大学 BKC 社系研究機構, <sup>2)</sup>東京大学大学院, <sup>3)</sup>産業技術総合研究所,  
<sup>4)</sup>三重大学大学院医学系研究科, <sup>5)</sup>立命館大学食マネジメント学部)
  
3. フランス語とドイツ語に存在する慣用味名の試行的探索、および慣用味名の七ヶ国語間比較  
○柳本正勝  
(食品と味研究所)
  
4. 多様な飲食店についての感性タグシステムの開発  
○和田有史<sup>1,2)</sup>, 門上武司<sup>2,3)</sup>, 高岡哲郎<sup>2,4)</sup>, 渡邊淳司<sup>5)</sup>, 山寺純<sup>6)</sup>,  
高橋裕行<sup>1)</sup>, 久住嘉和<sup>5)</sup>, 村山卓弥<sup>5)</sup>  
(<sup>1)</sup>立命館大学, <sup>2)</sup>全日本・食学会, <sup>3)</sup>株式会社ジオード, <sup>4)</sup>株式会社人形町今半,  
<sup>5)</sup>日本電信電話株式会社, <sup>6)</sup>株式会社 Eyes, Japan)