

一般社団法人日本官能評価学会第 30 回（2025 年）記念大会

会 期：2025 年 11 月 22 日（土）（受付 13:00～，開会 13:30～）

23 日（祝・日）（受付 8:45～，開会 9:15～）

会 場：日本女子大学目白キャンパス（東京都文京区目白台 2-8-1）百年館低層棟，成瀬記念講堂
<https://www.jwu.ac.jp/unv/access/campusmap/index.html>

交 通：JR 山手線「目白」駅下車徒歩 15 分，都バス白 61 系統新宿駅西口行き（日本女子大前下車）8 分，東京メトロ副都心線「雑司が谷」駅下車徒歩 8 分，有楽町線「護国寺」駅下車徒歩 10 分

メインテーマ：「官能評価の世界－現在・過去・未来－」

主 催：一般社団法人日本官能評価学会

共 催：日本女子大学 食科学部

プログラム：

11 月 22 日（土）

13:00～ 受付開始

13:30～13:35 会長挨拶

13:35～14:45 記念講演「香りと言葉－蘭奢待の香り再現を通じて香木の「銘」と「聞」を考える－」
鈴木 隆（高砂香料工業株式会社）
座長：大森 雄一郎（長谷川香料株式会社）

14:45～15:15 休憩

15:15～17:15 記念講演「感覚研究の現在・過去・未来－おいしさをデザインする－」
川崎 寛也（味の素株式会社）
座長 小早川 達（産業技術総合研究所）

18:15～20:15 研究交流会 アルカディア市ヶ谷（私学会館）
有楽町線「市ヶ谷」駅下車徒歩 2 分
※有楽町線「護国寺」駅から「市ヶ谷」駅まで 7 分

11 月 23 日（祝・日）

8:45～ 受付開始（ポスター掲示）

9:15～9:45 特別講演「官能評価－現在・過去・未来－」
井上 裕光（千葉県立保健医療大学）
座長 田手 早苗（アサヒ飲料株式会社）

10:00～11:00 オンライン基調講演「Understanding Cross Cultural Differences in Sensory Perception」
Joanne Hort（ニュージーランド Massey University）
座長 永井 元（株式会社ゼンショーホールディングス）

11:00～11:10 休憩

11:10～13:10 ポスターセッション
説明責任時間：奇数番号 11:10～11:50, 偶数番号 12:10～12:50

13:10～14:10 昼休憩
(13:20～14:00 評議委員会)

14:10～14:40 総会・表彰式

14:50～17:20 シンポジウム「五感の世界－現在・過去・未来－」
総合司会 和田 有史（立命館大学）

14:50～15:30 話題提供①「お客様のおいしさを考える－現在・過去・未来－」
横向 慶子（日本女子大学）

15:30～16:10 話題提供②「クロスモーダル効果がもたらす五感の共鳴
－過去から未来へ－」
岡嶋 克典（横浜国立大学大学院）

16:10～16:50 話題提供③「味嗅覚を中心とした官能評価とテクノロジーの今後」
小早川 達（産業技術総合研究所）

16:50～17:20 ディスカッション

17:20 閉会挨拶

参加費（要旨集 1 冊を含む）：

正会員	前納： 6,000 円 前納期日～当日： 8,000 円
非会員	前納： 10,000 円 前納期日～当日： 12,000 円
学生（学生会員・非会員ともに）	1,000 円 ※当日、学生証をご提示ください。
賛助会員	2 人目まで 無料（参加申込時に、別途お送りする「参加費コード」 を入力してください。） 3 人目から ご本人の会員種別により正会員または非会員（一般） と同じ。ご本人の会員種別で申込を行ってください。会員種 別として「賛助会員」を選んでの参加申込はできません。

- ・当日参加の場合は、当日クレジットカード決済で参加費をお支払いいただきますので、データを送受信できる端末機器（スマートフォン、タブレットなど）をお持ちください。
- ・要旨は、事前にデータで配信し、当日会場で要旨集（印刷物）をお渡しいたします。
- ・請求書を希望される場合は、大会申込システムから自動発行できます。
- ・領収書は、支払完了後に大会申込システムから自動発行できます。
(なお、当学会は免税事業者であり（登録番号無し）、インボイス制度に対応した領収書は発行できませんことをご了承ください。)

※大会参加費の税区分は、正会員は不課税、賛助・学生会員、非会員は課税（上記金額に消費税含む）です。詳細は後述をご確認ください。

研究交流会：アルカディア市ヶ谷（私学会館）11月22日（土） 18:15～20:15

会費：参加者（学生以外）10,000円，学生 3,000円

なお，会費の税区分は課税（上記金額に消費税(10%)含む）です．

申込方法：大会申込システムからお申込と決済をお願いいたします．

参加申込期間：11月10日（月）まで

領収書：領収書は，支払完了後に大会申込システムから自動発行できます．

なお，当学会は免税事業者であり（登録番号無し），インボイス制度に対応した領収書は発行できませんことをご了承ください．）

キャンセルについて：申込締め切り前のキャンセルについてはキャンセル料をいただきません．

申込締め切り後については，キャンセル料 100%とさせていただきます．

大会参加証（名札）：今大会では，大会参加証は受付でお配りいたしません．大会申込システムからご自身で事前にダウンロードして印刷して持参してください．

大会申込システムから大会参加申込を行い，参加費の支払が完了しますと大会参加証がダウンロードできるようになります．参加費が無料の方は参加申込が完了した時点で，大会参加証がダウンロードできるようになります．大会参加証（名札）を入れるカードホルダーは，発表要旨集と一緒に受付でお渡しいたします．

優秀発表賞：優秀発表賞規程に従い，優秀発表賞審査にエントリーした発表につきましては，投票数に基づいた選考を行い，「優秀発表賞」を決定します．受賞発表の代表者には，次年度の大会において表彰状と副賞※が授与されます．なお，受賞発表の代表者には日本官能評価学会投稿原稿執筆要領に従い，発表の詳細を優秀発表賞抄録として執筆していただきます．

昼食：大会当日大学構内の食堂は営業をしておりません．近隣で食事ができるお店も非常に限られていますので，必要に応じて昼食はご持参いただきますようお願い申し上げます．飲食は休憩室をご利用ください．

Wi-Fiの利用について：休憩室のみ利用可能です．SSID とパスワードは当日掲示いたします．

大会専用 HP：<https://www.jsse.net/net/taikai/>

お問い合わせ先：一般社団法人日本官能評価学会第30回（2025年）記念大会実行委員会
（e-mail:annualmeeting@jsse.net）

大会実行委員長 藤井 恵子（日本女子大学）

大会参加費の税区分：

会員種別		税区分	入金納期	支払額 (円)	税抜額	消費税 (10%)
正会員		不課税	前納	6,000	—	
			前納期日～当日	8,000		
非会員（一般）		課税	前納	10,000	9,091	909
			前納期日～当日	12,000	10,909	1,091
学生（学生会員・非会員とも）		課税	前納	1,000	910	90
			前納期日～当日			
賛助会員	2名まで無料	—				
	3名目から	正会員に従う				
		非会員（一般）に従う				

<ポスター発表>

説明責任時間：奇数番号 11：10～11：50、偶数番号 12：10～12：50

- 1 産地の異なる鹿肉の官能評価と成分分析値との関連性
○宮島 ありさ¹，前 明日美²，西村 敏英²，飯田 文子²
(¹日本女子大学大学院，²日本女子大学)
- 2 食味評価の高い牛肉の香りについて
○高梨 今日子¹，吉岡 莉菜¹，佐々木 整輝²，前 明日美¹，飯田 文子¹
(¹日本女子大学，²一般社団法人家畜改良事業団)
- 3 鶏の唐揚げの咀嚼過程における食塊変化と食感・嗜好性との関係
○野々部(竹島) 領子¹，貝谷 幹太²，重本 真愛²，今泉 鉄平³，西津 貴久³
(¹株式会社ニチレイフーズ，²岐阜大学大学院，³岐阜大学)
- 4 パウンドケーキの長期保存における品質変化と老化過程の評価
○山田 悠人，中静 泰生，森田 亜紀
(三菱商事ライフサイエンス株式会社)
- 5 モロヘイヤ添加米粉パンの物理的特性に及ぼす油脂添加と加水量の影響
○北村 友理奈¹，小崎 智恵²，大須賀 彰子²，藤井 恵子²
(¹日本女子大学(現：株式会社タカキベーカリー)，²日本女子大学)
- 6 天然着色料（紅藍色素粉末）を使用したサツマイモパンの感覚評価
○MinJi Eom，JuHyeon Kim
(韓国食品産業振興機構)
- 7 味覚センサーを利用した市販食パンの評価
武藤 盛恭，成島 典子，○森田 亜紀
(三菱商事ライフサイエンス株式会社)
- 8 multi-sip TDS 法・TCATA 法を用いた炒飯の味風味評価と嗜好変化に関与する要因の検討
○門間 礼子，野々部(竹島) 領子
(株式会社ニチレイフーズ・研究開発部)
- 9 馬鈴しょ新品種「ゆめいころ」の品質特性について
○福田 朋彦¹，田中 由紀¹，武田 貴宏¹，品田 博史²
(¹ホクレン農業総合研究所，²北海道立総合研究機構・北見農業試験場)

- 10 品種および熟度の異なるドリアン果実の風味特性の官能評価
○平岩 尚樹¹, 山根 久代¹, Luengwilai Kietsuda², 田尾 龍太郎¹
(¹京都大学大学院, ²カセサート大学カンペンセン校)
- 11 ゼル〜ゲル域の杏仁豆腐様試料の物性特性と食感表現
○小林 史幸, 小竹 佐知子
(日本獣医生命科学大学)
- 12 TDS 法によるコーティングチョコの融解特性がチョコバーアイスの官能特性に及ぼす影響の評価
○清野 蘭, 渡部 加苗, 佐藤 由康, 高橋 加奈, 小田巻 伊都子, 阿部 忠博
(森永乳業株式会社)
- 13 ビターチョコレートの味と香りの関連性
○松尾 栞奈¹, 前 明日美², 飯田 文子²
(¹日本女子大学大学院, ²日本女子大学)
- 14 チョコレートの風味がもたらす心理的効果に関する研究
○山本 歩実¹, 黒田 玲子², 永安 弘宜², 前 明日美³, 飯田 文子³
(¹日本女子大学大学院, ²株式会社ロッテ, ³日本女子大学)
- 15 チョコレートの「濃厚」食感の要因解析〜時系列的なおいしい食感の変化〜
○牛腸 涼花¹, 原本 奈知¹, 田原 佐衣子², 中野 克哉², 中川 泰治², 中村 卓¹
(¹明治大学, ²クラシエ株式会社)
- 16 季節におけるバニラアイスの香りの嗜好性
○石田 真穂, 小野 真由子, 前 明日美, 飯田 文子
(日本女子大学)
- 17 VR を使用した夏情景の提示によるアイス喫食時の官能特性, 嗜好性, 感情への影響
○須貝 英理子
(株式会社ロッテ)
- 18 6 種のバニラビーンズとその調理品の食味特性
○新村 菜月¹, 小川 紗和¹, 清水 慎太郎², 前 明日美¹, 飯田 文子¹
(¹日本女子大学, ²ハウス食品株式会社)

- 19 においによって惹起される感情と個人特性：J-GEOS を用いた日本人の分析
○平間 宏忠，三浦 貴大
(国立研究開発法人・産業技術総合研究所)
- 20 多種の花の官能評価
○飯田 久瑠美，富田 直己，野尻 健介，坂巻 憲佐，藤木 文乃
(長谷川香料株式会社)
- 21 再構成出汁による塩味増強の定量的評価
○作田 ひかり¹，郷田 竜生²，北島 誠司²，林 由佳子¹
(¹京都大学大学院，²味の素株式会社・食品研究所)
- 22 フラクトオリゴ糖による甘味料の甘味増強
○石田 葵，荒川 実穂，ウドムソム ニリン，鷹阪 龍太，尾関 峻輔，永井 元
(株式会社ゼンショーホールディングス)
- 23 甘・塩・うま味添加が酸味混合液の官能特性に及ぼす影響
○加藤 優依¹，前 明日美²，飯田 文子²
(¹日本女子大学大学院，²日本女子大学)
- 24 10～70 代男女を対象とした酸性域の酸味・甘味の強度評価
○高橋 加奈¹，横山 いずみ¹，小田巻 伊都子¹，柳澤 詠子¹，阿部 忠博¹，
宇田川 陽秀²，土田 美登世²，中島 滋²
(¹森永乳業株式会社，²文教大学)
- 25 紅茶の呈味性に対する浸出温度と水の硬度の影響
○上床 彩夏，國本 ひかる，加藤 亜也奈，貝沼 綾香，佐藤 天衣，清田 茜，高田 珠里，
中島 有美子，大佐古 葵，鈴木 瑞彩，高橋 ひとみ，河内 公恵
(鎌倉女子大学)
- 26 スムージーにおけるおいしい感性食感の見える化
—官能評価・物性測定・構造観察による解析—
○千綿 巴南¹，中村 卓²
(¹明治大学大学院，²明治大学)
- 27 りんごジュースの味風味に及ぼす視覚・嗅覚（鼻先香）の影響
○笠松 千夏¹，辻 龍一²，山口 敬司³
(¹東京家政学院大学，²物産フードマテリアル株式会社，³三井物産株式会社)

- 28 炭酸飲料の飲用体験における感情と風味の変化：TDE/TDS 法による検証
○藤井 智¹，田手 早苗¹，伊東 日出世¹，佐竹 望¹，豊田 哲彰²，西山 東希²，鈴木 徳子²
(¹アサヒ飲料株式会社・商品研究所，²アサヒ飲料株式会社・商品開発部)
- 29 タンナーゼ処理ロブスタコーヒーの官能評価
○佐藤 敬子，土屋 敦子，長谷川 実穂，笠谷 聡，松浦 傳史
(三菱ケミカル株式会社)
- 30 焙煎度の異なるほうじ茶が味覚に与える影響
○柴田 貴子^{1, 2}，小林 三智子³，佐川 岳人⁴，渡辺 章夫^{2, 3}
(¹埼玉県茶業研究所，²十文字学園女子大学大学院，³十文字学園女子大学，
⁴エスビー食品株式会社)
- 31 甘味料の違いが酸性飲料の嗜好性に及ぼす影響
○横山 いずみ¹，高橋 加奈¹，小田巻 伊都子¹，細井 瑳耶佳¹，柳澤 詠子¹，阿部 忠博¹，
土田 美登世²，宇田川 陽秀²，中島 滋²
(¹森永乳業株式会社，²文教大学)
- 32 食べ合わせにおける TDS データからの Temporal Liking カーブの予測
○夏目 滉大，岡本 正吾
(東京都立大学)
- 33 RATA 法を用いたコーヒー飲料の食べ合わせ評価の検討
○瀧本 拓央，田手 早苗，大松澤 知加
(アサヒ飲料株式会社)
- 34 味分析値と官能評価を利用したフードペアリング可視化の試み
○大取 靖秀，朝田 圭，木野 博康
(サッポロビール株式会社)
- 35 製品の特性把握を目的とした消費者パネルによる CATA と RATA の比較
○関根 有紀，好村 和歌子，谷阪 理子
(味の素株式会社・食品研究所)
- 36 A I 官能評価機器 profile print を使用した消費者の官能評価予測精度の検証について
○金谷 知華，村上 園実，加藤 真美，篠原 祐平，江口 諒
(キリンホールディングス株式会社)

37 触感の階層構造と物性との関係における性差の検討

○池島 俊季¹, 水越 興治¹, 野々村 美宗²

(¹ポーラ化成工業株式会社, ²山形大学)

38 味覚に及ぼす視覚の影響

○城田 直子¹, 城山 結衣², 寺口 陽菜², 井上 果琳², 大岩 芽衣², 鈴木 杏実²

(¹東京家政学院大学 人間栄養学部人間栄養学科, ²東京家政学院大学 元臨床栄養管理学研究室)

39 作業工程ごとの動画像での情報呈示が手続き理解に及ぼす効果の検討

○尾川 悠真¹, 増田 知尋²

(¹文教大学大学院, ²文教大学)

40 スマートフォン搭載 3D スキャナによる咀嚼動作の 4D 計測と官能評価への応用

○志村 和真, 武政 誠

(東京電機大学大学院)