



研究者名※	飯田 文子 IIDA Fumiko	学位※	博士(応用生命科学) 修士(家政学)
所属※	食科学部 食科学科	職名※	教授
連絡先	iida-fu@fc.jwu.ac.jp		
URL	<a href="http://mcm-www.jwu.ac.jp/~iida/">http://mcm-www.jwu.ac.jp/~iida/</a>		
researchmap※	<a href="https://researchmap.jp/read0029313">https://researchmap.jp/read0029313</a>		
研究分野※	調理学 家政学 生活科学 動物生産科学		
研究キーワード※	官能評価 牛肉 豚肉 チョコレート おいしさ		
共同研究・競争的資金等の研究課題	<p>牛肉のおいしさ総合評価指標開発事業 和牛肉の優れた食味成分に関する網羅的分析と遺伝育種情報の収集 国産和牛肉の新たな差別化のための評価指標及び育種手法の開発 おいしさ総合評価指標の効率化と活用方法検討事業 国産豚肉生産性・品質向上のための緊急調査 経済産業省 関東経済産業局製造産業課 平成22年度戦略的基盤技術高度化支援事業「廃水産資源および食品加工残渣を原料とする高機能性発酵飼料製造技術の開発」研究開発推進委員会アドバイザー</p>		
社会貢献・産学官連携活動等	<p>委員・役員等 日本官能評価学会会長 2019年11月～ 日本調理科学会関東支部長2020-2021年 フードスペシャリスト専門委員 2017年6月～ ISO/TC34/SC12国内対策委員会委員2021年～独立行政法人農林水産消費安全技術センター 「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」1次(書面)審査専門評価委員 「イノベーション創出強化研究推進事業」評議委員</p> <p>講演等: 29年 飛騨高山畜産試験場講演 29年 Eテレ チャーハンQ 取材協力 30年 TBS 世界ふしぎ発見 チョコレートの知られざる魅力 30年 京都府畜産課講演会 および官能評価指導 兵庫県畜産課 但馬牛の魅力 30年 和食の神髄をデータ化せよ NHKBSプレミアム取材協力</p>		
受賞歴	<p>3年 名誉フードスペシャリスト 表彰 31年 Animal Science Journal Excellent Paper Award第65号日本畜産学会第125回大会 30年 日本官能評価学会2017年度優秀発表賞 受賞 29年 (一社)全国栄養士施設協会会長賞受賞 29年 日本官能評価学会2016年度優秀発表賞 受賞 22年 日本食品科学工学会第57回大会 第6回日本食品科学工学会若手の会ポスター発表優秀発表賞 17年 日本官能評価学会平成16年度大会「ポスターセッション優秀賞」受賞</p>		

<p>研究領域</p>	<p>複合領域 生活科学 食生活学 食嗜好と評価</p>	<p>(SDGs)</p> 
<p>研究テーマ※</p>	<p>健康食の美味しさ開発</p>	
<p>概要※ (概ね1000字以内) (写真・グラフ等自由)</p>	<p>【研究の背景・目的・内容】 日本の食事は世界的にみても健康的で栄養バランスが取れているとされている。しかし、ややもすれば計算上整っているものを並べたに過ぎないものも多々みられる。また、時間の無い現代人は、栄養バランスすら構わない食事をする若者も多い。つまり、健康的で簡便な食事でありながら、精神的にも満足感がえられる食事が重要である。そこで、栄養バランスの良い、簡便な食事を美味しく味わうための味の組み合わせ、調理方法、美味しく感じる仕組みについて研究を行い、その機序を明らかにすることを目的とする。</p> <p>【応用例、研究の展望】 美味しい味の組み合わせや調理方法の開発を応用して、未利用資源の利用、商品開発や施設等の食事の改善も期待できる。また、途上国・新興国の生活の質向上に寄与するノウハウを蓄積できると考える。また、調理の技術の学習は、学校に通わせてもらえない女子児童の小学校への導入教育へと進展させ、女子教育へも貢献出来れば幸いである。</p> <p>【研究方法の特色】 日本女子大学には、調理実技の伝統があり、また教室や道具も揃っているため、新たな食材の食し方や、味付けなどを研究する環境が整っている。また、女子大学生は味覚感度もよく、まじめに評価に取り組むため、官能評価の訓練パネルとして評価が高い。さらに日本人は古来より素材の持ち味を生かした繊細な味覚を育ててきた背景もあり、わが国の官能評価パネルは世界に誇れる資産と考える。その資源を生かし、食生活をリードしてきた日本女子大学が我が国の味覚を科学的にまとめる価値は高いと考える。</p> 	
<p>本研究関連 特許・論文等</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉ロースの食味性 Sensory Characteristics of Beef Loin Meat 日本調理科学会誌 Vol.50 No.3 p85-95(2017)</li> <li>・カカオ豆のロースト条件とビターチョコレート嗜好の関連性 日本官能評価学会誌 Vol.22 No.2 p98-107(2018)</li> <li>・大学における調理学実習指導および受講生の調理行動変化に関する検討 日本女子大学紀要家政学部第68号 Jpn.Women's Univ.J.Vol.68,51-61(2021)</li> <li>・日本女子大学流献立の変遷 日本女子大学紀要家政学部第68号 Jpn.Women's Univ.J.Vol.68,63-71(2021)</li> <li>・Development of Care Food Industry for the Elderly by Home Economics Professionals in Japan.The Journal of ARAHE(Asian Regional Association for Home Economics) Vol.27 (1) p54-61, (2020)</li> </ul>	
<p>共同研究・外部機関との連携への期待</p>	<p>・日本女子大学の歴史を誇る調理学の知識と技術をもって、日本の社会に貢献できることを期待しています。</p>	