

第161号 1989.3

- 座談会：「香りと花の文化について」（安達瞳子・熊井明子・諸江辰男）
 ゴルフ場のおい（入江義人）
 タイのハーブと食品マーケット雑感（三上杏平）
 流行歌の中の「におい」と「香り」（吉原正明）
 最近10年間に見るフレグランス製品の動向（広山均）
 お茶（山西貞）
 食品中のフレーバー分析（原田公博・立場秀樹・中村修一・三原智）
 カロチノイド由来のテアスピランおよびエデュラン類の香気と化学構造について
 （衛藤英男・伊奈和夫）
 Roman Chamomileの精油成分（長谷部昭雄・大村隆）
 果実の熟度にとまなう香気の変化（畠山忠英）
 第32回香料、テルペンおよび精油化学に関する討論会（司英隆）
 第22回味と匂のシンポジウム（川崎通昭）



第162号 1989.6

- 第42回 定時総会における会長挨拶（富樫英一）
 菅原文文氏 褒章の栄
 幻の香り一柿（諸江辰男）
 七香園に思う（林屋慶三）
 フレグランスの流れから（網代勇）
 香りの空間演出（吉武利文・川上智子）
 甘味料とその機能（伊藤汎）
 中国におけるテルペン化学およびその応用研究の現況（程芝著：松原義治訳）
 ガスセンサとにおいの可視化（平中幸雄）
 清涼飲料水と香りについて（吉田正弘）
 たばこの特徴成分norsolanadioneのモデル加熱反応（天野章）
 即席めん類とフレーバー（赤井達男）
 昭和63年（1月～12月）香料統計

第163号 1989.9

- 機能性食品について（荒井綜一）
 化粧品品の香り（徳田勝彦）
 最近10年間に見るフレグランス製品の動向（広山均）
 最近のIOFI（秋山孝）
 化粧品品の分析（長谷部昭雄・辻弘之）
 島ミカンの香りに魅せられて（塩田晴康）
 水産物の香気成分（石塚茂樹）

第164号 1989.12

- 「乳香樹と世界一高価な香水」見聞記（濱吉正純）
 山西貞先生 叙勲の栄（小林彰夫）
 香りと生活（諸江辰男）
 女優と香り（平田幸子・橋本光恵）
 第10回 国際味と匂いのシンポジウム（和智進一）
 バイオ技術による香料生産の展望と問題点（杉沢博）
 乳製品におけるプロセスフレーバーリングと物理的フレーバー（中澤勇二）
 桜、梅、桃の花の香りについて（堀内哲嗣郎・三隅佳明）
 柑橘類の特徴香気成分（市村信友・内山隆）
 第33回香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会に出席して（伊藤仙次郎）
 平成元年（1月～6月）香料統計

第165号 1990.3

- 私と昭和文学（諸江辰男）
 バニラ雑感（戸矢千明）
 匂いと言葉II（米谷健）
 グルメブームの現状（金子雅）
 総説：食欲と性欲の生理機構について（大村裕）
 スナック菓子における香料の役割について（西沢健治）
 イソホロンから誘導されるカロチノイド代謝産物の合成（伊藤信彦）
 ゴマ油の香気成分の同定（西村修・増田秀樹・三原智）
 第11回International Congress of Essential Oils, Fragrances and Flavors
 （国際香料会議）に参加して（佐藤敏弥）
 第23回味と匂のシンポジウム（川崎通昭）

第166号 1990.6

- 第43回 定時総会における会長挨拶（富樫英一）
 今井信行氏 叙勲の栄
 香りのある快適空間（徳弘知也）
 香り製品の最近の動き（黒田能子）
 生物の最も大切な香り セミオケミカルの話（山岡亮平）
 感性の時代—香りとデザイン（日高啓介）
 飼料フレーバーとその周辺（山下宗昭・神楽清三）
 総説：苦味の化学構造と機能（芝哲夫）
 総説：スパイス（伊東昭・小沼篤）
 ハーブについて（佐竹元吉）
 タ張メロンの香り（岩淵久克・大崎和彦）

第167号 1990.9

- 香りの好み（熊井明子）
 香りと味を虫にきく（深海浩）
 コーヒー（松木順一）
 男性における香り選びの心理学（ハーマンアンドライマージャパン株式会社）
 総説：最近のインブレンからの合成について（糸井和男）
 総説：環境フレグランス（吉原正明・川喜多晶行・山原勝）
 香料について（司英隆）
 ローズヒップ（工藤由紀子）
 平成元年（1月～12月）香料統計

第168号 1990.12

- 私の中の香りのオムニバス（安達瞳子）
 コーシャー食品（川村洋）
 香料史、その周辺（本間延実）
 女性における香り選びの心理学（ハーマンアンドライマージャパン株式会社）
 総説：見直されつつあるにおいの機能（印藤元一）
 総説：消臭・脱臭について（西田耕之助）
 浴用剤における香りの役割について（川崎義巳・綱川光男）
 植物起源の抗菌性物質（中杉徹）
 化粧品と花の香り、その成分（植山嘉隆・橋本清二・古川靖）
 第34回香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会に出席して（立場秀樹）

第169号 1991.3

- 香薬「返魂香」に就いて（諸江辰男）
 香りの四季（尾崎左永子）
 小川嘉治氏を偲ぶ（富樫英一）
 芸術の背後にある科学性の考察（藤田豊）
 香料史、その周辺（本間延実）
 総説：花の色（近藤忠雄・故）後藤俊夫）
 紅茶のブレンドのちがいと香気成分（森本寛治）
 ラム（仔羊肉）のフレーバー（鈴木潤）
 第4回国際香水会議レポート（伊藤道雄）
 第24回味と匂のシンポジウム（川崎通昭）

第170号 1991.6

- 食品香料特集号の発行に際して（富樫英一）
 香りと食文化（諸江辰男）
 A. 食品香料の概要（川崎通昭）
 B. 香料の用途別解説
 1. 炭酸飲料（前田貴）
 2. 果実飲料（大倉修）
 3. 嗜好飲料（庄田雅樹・為平倫之・加藤龍夫）
 4. 機能性飲料（石塚茂樹）
 5. 乳酸菌飲料、発酵乳（長田洋・長谷川博）
 6. 乳飲料、マーガリン（佐無田靖・高垣仁志）
 7. 冷菓（鷺尾章三）
 8. プリン、カップゼリー（堀池幸夫）
 9. チューインガム（田島昇・大久保征彦）
 10. キャンディ、ゼリー（横田泉）
 11. ビスケット、クッキー（大石登）
 12. スナック（茂木弘之）
 13. チョコレート（戸矢千明）
 14. 和洋生菓子（鈴木純子）
 15. 水産加工品（安藤政之・大沢直人）
 16. 畜産加工品（竹内鐸也）
 17. スープ（平野勝久・東田敏久）
 18. 調味料（坂上祥一郎）
 19. 調理食品（下泉雅有）
 20. 洋酒（富沢政仁）
 21. 歯磨き（内山隆・今城聖三）
 22. たばこ（佐々木則嗣）
 23. 飼料（石川雅司・牟田秀都）
 第44回 定時総会における会長挨拶（富樫英一）