

第201号 1999.3

新しき時代に向かって（曾田義二郎）  
 春は梅の香りと共に（羽鳥昇兵）  
 十五年前のグラス（米谷健）  
 アロマテラピーとフレーバー（儀賀利信・齊藤靖樹）  
 最近の女性用フレグランスの傾向（遠藤宏造）  
 IOFIの活動（近藤康洋）  
 「IFRA」25周年に当たって（和智進一）  
 植物の香りと植物地理学（関太郎）  
 セイボリーフレーバーについて（石川雅司）  
 蓮の花の香気成分（中西秀夫・蓬田勝之）  
 超臨界二酸化炭素のスライスフレーバー抽出への応用（白石悟）  
 第42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）  
 1998年日本味と匂学会第32回大会（川崎通昭）



第202号 1999.6

会長就任のご挨拶（小川欣三）  
 会長退任の辞（曾田義二郎）  
 香りの効用あれこれ（石戸谷豊昌）  
 マレーシア食文化紀行（藤森幹三）  
 ハーブの不思議な力（前川喜美）  
 コーヒーの風味とその評価法（諏訪部英俊）  
 食品に利用される機能性素材（森田仁人）  
 新規香料物質について（高岡秀明）  
 香料合成技術の発展(7)（浅井治海）  
 ヘッドスペースとアクアスペース（粟野健一）  
 GLP-エームス試験を例として（梶浦裕一）  
 女性パフューマーの進出について（上保明彦）

第203号 1999.9

香り思う儘（小川欣三）  
 シャーロック・ホームズの匂い（武部俊一）  
 曾田義二郎氏を偲んで（長谷川正三）  
 高島主馬氏を偲んで（富樫英一）  
 幽かな匂い（小泉武夫）  
 ラオス、香の旅(1)（米田該典）  
 世界のお茶とその飲み方（大森正司）  
 平安時代の薫香(8)（尾崎左永子）  
 グラスの空気（大平原一高）  
 浴用剤について（網川光男・藤原敏雄）  
 スパイスの機能性について（澤田玄道）  
 ピワ果実の香気成分（中本英喜）  
 女王物質(Queen Substance)（司英隆）

第204号 1999.12

一里塚・百里塚・千里塚（稲畑謙一郎）  
 香りの手帖(7)（広山均）  
 ラオスの香の旅(2)（米田該典）  
 茶の品質鑑別方法(茶の品質評価法)（高橋宇正）  
 腋の下という名の迷宮（鈴木隆）  
 香りに関する一般向け書籍の紹介（栗田研）  
 治療食における味と香り（中村丁次）  
 染毛剤の香りについて（渋谷文夫）  
 レトルトカレーの市場動向とその開発について（速水宏）  
 お茶(せん茶)の香りと品種（中村順行）  
 食品に利用されるオーラルケア素材（松村晋一）

第205号 2000.3

西暦2000年に思う（小林米治郎）  
 文明学としての匂いと香り（北山晴一）  
 ラオスの香の旅(3)（米田該典）  
 フランス調香師協会の「香りの道」マダガスカル旅行に参加して（島崎直樹）  
 イランイラン（ウィリアム・ベカー）  
 化粧品香料の最近の香りの傾向（桜井公夫）  
 育毛剤について（横幕敦司）  
 ヨーグルト（武田邦弘）  
 嗜好性と機能性を兼ね備えた香料の開発（中野公洋）  
 日本料理を支える薬味料（仁井皓迪）  
 香りの手帖(8)（広山均）  
 第43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（大島康介）  
 1999年日本味と匂学会第33回大会（川崎通昭）

第206号 2000.6

香料の正しい理解と認識を（塩野秀作）  
 香り記憶（阿川佐和子）  
 香と香材の保存の科学(1)（米田該典）  
 エスプレッソコーヒーをめぐる旅（村田奈子）  
 ミレニアムフレグランスの香り（酒井宏之）  
 香りの手帖(9)（広山均）  
 海洋深層水の利用について（伊藤美保・鈴木平光）  
 新規香料化合物について（司英隆）  
 ブバリアの花の香気成分の分析と評価に関する基礎的研究（藤原弘史・松浦則義）  
 ストーンフルーツの香り(1)（大崎和彦・岩淵久克・今吉有里子）  
 アリウム属植物の香りと機能（長橋久哉）  
 新しい調香素材を求めてIII（児玉達哉・笠原香織）

第207号 2000.9

残香（富樫英一）  
 「アラビアンナイト」の香り（武部俊一）  
 香と香材の保存の科学(2)（米田該典）  
 最近のフレーバーの傾向について（石川雅司）  
 メキシコ料理とアメリカに渡ったメキシコ料理（野林美一）  
 官能評価における評価用語について（酒井一博・宮澤利男）  
 ニアウォーターについて（藤井圭介）  
 香を考える（畑正高）  
 中国香料植物資源（●●董・(訳)王哲）  
 最近のフレグランスの傾向（張替均）  
 健康茶としてのブレンド茶の機能性について（武井靖治）

第208号 2000.12

時の流れに感じること（小川欣三）  
 中国香料産業五十年の発展（劉樹莖）  
 Excelによる官能評価調査の解析（湯川智之）  
 最近の食品トレンド（片岡康之）  
 ペパーミント（井上俊夫）  
 香りの手帖(10)（広山均）  
 ニンニクのおいと機能性（有賀豊彦・関泰一郎）  
 体臭について（土師信一郎）  
 においの感じ方とにおいの効用（川崎通昭）  
 セラミドの機能と応用（石田賢哉・城山健一郎・川田泉）  
 第44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（篠原麻男）  
 2000年日本味と匂学会第34回大会（川崎通昭）

第209号 2001.3

特集号「果物の香り」の発刊に際して（稲畑謙一郎）

第210号 2001.6

20世紀から21世紀へ（小林米治郎）  
 香と香材の保存の科学(3)（米田該典）  
 ワインとは何か（清水健二）  
 日本の四季を彩る香り（亀岡弘）  
 江戸川柳に見る薬味・香辛料（古屋賢治）  
 おいしさ・情報刺激・食物選択（青木宏）  
 新規香料物質について（北浦太郎）  
 新規香料素材開発へのアプローチ（児玉達哉・中西秀夫・蓬田勝之）  
 2000年のIFRA活動について（和智進一・鈴木潤）  
 2000年のIOFI活動について（野崎倫生・岡村弘之・立場秀樹）