

第221号 2004.3

香料の新たな可能性に挑戦（長谷川憲二郎）
イランの香りの思い出（西川恵）
最近の食品添加物行政の動向について（蛭田浩一）
食品企業の社会的責任とコンプライアンス（日和佐信子）
最近の香料問題に対する日本香料工業会の対応（川村洋）
平安時代の薫香（13）（尾崎左永子）
フレグランス今昔物語（細川隼人）
最近の女性用フレグランスの傾向（遠藤宏造）
冷凍食品の成分変動と食味（小塚彦明）
ナノテクノロジーの化粧品への応用（福井寛）
サカナ16種の加熱香氣特性の比較（森田香絵・相島鐵郎・久保田紀久枝）
2003年日本味と匂学会第37回大会（國枝里美）
第47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（辻弘之）



第222号 2004.6

最近思うこと（塩野秀作）
スローフードについて（中村靖彦）
飲料用フレーバーの変遷—炭酸飲料から茶飲料の誕生まで—（伴野文男）
2003年のIOFI活動について（岡村弘之・立場秀樹・関谷史子）
2003年のIFRA活動について（鈴木潤・粟野健一・松尾弘幸）
チーズ（田中穂積）
メイク落とし用洗剤について～最近のクレンジングの進化～（増田政彦・渡辺啓）
新規香料物質について（和田善行）
発酵食品について（豊永進）
香氣成分セドロールの自律神経系に対する作用及び睡眠に与える効果について（永嶋義直）
現代バラの香り研究（蓬田勝之）
化粧品の香りのトレンド（櫻井和俊）
汎用型GC-MSを用いた同位体分析法による香料原料の評価（佐竹敦司）

第223号 2004.9

巻頭雑感（小林米治郎）
デパ地下を楽しむ（羽鳥昇兵）
平安時代の薫香（14）（尾崎左永子）
「もののけ」の香（福井栄一）
WPC2004に参加して（山本芳邦）
香と香料の保存の科学（6）（米田該典）
香りの古典『香乗』（張替均・高木興順・●宇）
ムスク香料化合物に関する最近の研究（松倉十一）
タマネギのフレーバー成分と調理による変化（時友裕紀子）
部屋干し臭を抑制する洗剤について（埴原敏行・園田明子）
茶カテキンの機能（村瀬孝利・時光一郎）
ジャスミン茶の香り（伊藤百合子・久保田紀久枝）
石鹼中の揮発性化合物の比較分析（藤原隆志）
ビールフレーバー（富士原義徳）
マダガスカル天然資源の特徴と固有種植物（ディディエ・ルブレー）

第224号 2004.12

特集号「その他の食品の香り」の発刊に際して（稲畑謙一郎）

第225号 2005.3

食品香料原料の使用規制が順次改正へ（塩野秀作）
香りグラフィティ（武部俊一）
シルクロードに香と色を訪ねる（1）赤を求めて（米田該典）
カレーとタクシーの国、インド（田代浩平）
香りの古典『香乗』その2（張替均・高木興順・●宇）
2004年国際O-CHA学術会議（川上美智子）
2004年嗅覚・味覚国際シンポジウム第14回大会および日本味と匂学会第38回大会（國枝里美）
においを識別する嗅覚の仕組み（佐藤孝明）
最近の香水の傾向（鈴木文香・佐野孝太）
ゆずの香り（小木啓子）
きのこのにおい（柴田靖）
調理したいけの香氣成分（中原一見）
咽頭領域病原性細菌に対する香氣成分の抗菌活性（田中康雄）
第48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（石原正和）

第226号 2005.6

梅雨の風景（稲畑謙一郎）
日本人の香りへの優雅なるアプローチ（西川恵）
シルクロードに香と色を訪ねる（2）古代の香と香料は（米田該典）
森の力（前川喜美）
香りの古典『香乗』その3（張替均・高木興順・●宇）
2004年のIOFI活動について（岡村弘之・立場秀樹・関谷史子）
2004年のIFRA活動について（鈴木潤・浅越亨・松尾弘幸）
香水トレンドとマス市場商品（中山明）
高級化粧品の新しい香り（駒木亮一）
新規香料物質について（和田繁）
チョコレートの香りについて—カカオ豆の産地と香気の特徴—（芦谷浩明・上脇達也）
光学活性ラクトン類の香気—マンジアラクトン両鏡像体の合成と香気の研究—（渡辺広幸）
乳香について（古川靖）
挽き立てのコショウの香り（鍾旭東・大崎和彦）

第227号 2005.9

「タバコの煙が目にしみる」（小林米治郎）
雷煙さん安らかに（稲畑謙一郎）
香と香料の保存の科学（7）文化財の保存と桂皮類香料について（米田該典）
（一）-musconeとサフランの香り（駒木亮一）
バンザイ・サンショウ（相良嘉美）
香りの古典『香乗』その4（張替均・高木興順・●宇・張佳佳）
緑茶の香りについて（川上美智子）
育毛料（田島正裕）
最近のシャンプー、リンスの技術動向（渡部俊輔）
加熱による味の変化（畑江敬子）
防臭機能と香りの持続を特徴とした衣料用柔軟仕上げ剤の開発（高橋典子・川口直）
人気のあるハーブ（武井靖治・富澤政仁）
イチゴジャムのフレーバー成分（遠藤普克）

第228号 2005.12

嗅覚メカニズムの解明がもたらすもの（塩野秀作）
団子好き（羽鳥昇兵）
香と香料の保存の科学（8）—文化財としての大黃の調査—（米田該典）
香り紀行—ここは遠きブルガリア—若者たちが未来を築く（相良嘉美）
バラの谷、カザンルク冬景色（井上晃）
香りの古典『香乗』その5（張替均・高木興順・張佳佳）
アメリカにおける食生活・食品一般（クライエドラー・眞理子）
おいしさの食感性モデルによる緑茶飲料の開発（相良泰行）
アシラジカルの付加反応を用いる天然物の合成（司英隆）
感覚・知覚に及ぼす香りの効果（庄司健）
注目される南米のフルーツ—アサイ、カムカム、クプアス、ペキ—（福本隆行）
漢方方剤の化粧品科学的な研究（佐久間克也）
いちごの品種と香り（三吉和之・岩淵梨沙・坂口稔）
各種台湾産マンゴーの香り（秋山靖）

第229号 2006.3

泡盛（稲畑謙一郎）
モーツァルトは美しい（武部俊一）
香りの古典『香乗』その6（張替均・高木興順・●宇・張佳佳）
2005環太平洋国際化学会議における食品フレーバーシンポジウムを開催して（田村啓敏）
2005年日本味と匂学会第39回大会（小林剛）
第49回香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会（49TEAC）に出席して（大崎和彦）
キシリトールシュガーレスガム（鈴木義久）
生活の中のニオイ（島田俊哉）
新規バラの香り成分（駒木亮一）
東方美人茶の香りの秘密（木下朋美・坂田完三）
ホイップソープの開発（梅木勲）
サンショウの辛味とサンショオールとの性質（菅井恵津子・久保田紀久枝）
蓮（近藤智裕）

第230号 2006.6

巻頭雑感（小林米治郎）
悪臭のバリ—華のバリ—（熊川恵）
諸江辰男氏の思い出（熊井明子）
香り紀行—オート・プロヴァンスに6度来て一色・味・香りが響きあう—（相良嘉美）
香りの古典『香乗』その7（張替均・高木興順・●宇・張佳佳）
2005年のIOFI活動について（岡村弘之・関谷史子・立場秀樹）
2005年のIFRA活動について（鈴木潤・浅越亨・松尾弘幸）
乳製品の製造と機能性（齋藤仁志）
新規香料化合物について（司英隆）
テンペの香氣組成と抗酸化活性（川上美智子・日水敦子）
合成香料の幕開け（1）（駒木亮一）
香りの嗜好性とフレーバー開発（大崎和彦）
香料の機能性について—最近の研究開発動向—（石田賢哉）
花、果実等の揮発性成分の比較（松浦則義）
エゴマの香り（山上敦）