

第231号 2006.9

- 旧暦の効用 (塩野秀作)
- チベットの香り (中村雅美)
- 鼻のハナシ (福井栄一)
- 平安時代の薫香・拾遺 (尾崎左永子)
- 香と香材の保存の科学(10) 一文化財としての麝香の調査一 (米田該典)
- 香りの古典「香乗」その8 (張替均・高木興順・鄧宇・張佳佳)
- 味噌の香りの生成と微生物 (菅原悦子)
- 日本の洗髪商品の香り (田中吉聡)
- 敏感肌 一敏感肌の測定法一 (桑原裕史・荒木大作)
- 香りの単純接触効果 一運用による香りの嗜好変化について一 (庄司健)
- インドネシア伝承生薬ジャムウの化粧品分野での利用の検索 (加藤千香・作田圭亮)
- アイスクリーム 一早すぎた栄光と挫折、そして再生へ一 (二村英彰)
- コーヒーフレーバーの調合開発 (宮武尚登)
- 煮たカボチャの香り (堀内政宏)
- 香り紀行 世界で一番美しい「星の王子さま」のバラ 一人生で真に追うに値する香り一 (相良嘉美)



第232号 2006.12

特集号「花の香り」

第233号 2007.3

- 〈巻頭雑感〉暖冬を憂う (小林米治郎)
- みりんについて 一主として食品の香気への役割一 (森田日出男)
- 琉球の香り、泡盛 (杵畑充治)
- 最近のアロマコロジーについて (土師信一郎)
- 香りのある野草 (林義三・岩淵梨沙)
- 香りの古典「香乗」その9 (張替均・高木興順・鄧宇・張佳佳)
- ショウガ科植物の化学成分 (菊●泰枝)
- エッセンシャルオイル(植物精油)の口臭抑制効果について (角田衣理加)
- シト랄由来の新規オフフレーバー成分 (高井英司・安田真紀・富川善彦)
- 酸性飲料中でのシト랄の劣化とその制御方法 (植野壽夫)
- アレルギー物質の表示について (竹内弘明)
- 2006年日本味と匂学会第40回大会 (米重新)
- 第50回香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会(TEAC)に出席して (小林昭一・三原智)

第234号 2007.5 日本香料協会創立60周年記念号

- 創立60周年を迎えて (小林米治郎)
- 日本香料協会創立60周年を祝って
  - 藤嶋昭(日本化学会会長) 會田勝美(日本水産学会会長) 北里一郎(全日本菓子協会会長)
  - 古川紘一(日本アイスクリーム協会会長) 鈴木武(日本食品添加物協会会長) 長谷川徳次郎(日本香料工業会会長) 矢澤方茂(日本香料貿易協会会長) Don Hartman(IOFI会長)
  - Richard Carraher(IFRA会長) 張鉄誠(中国香料香精化粧品工业协会理事長) 黄根在(台湾中華香料協合理事長) 浪江秋生(香料産業新聞社取締役社長) 津野田勲(フレグランスジャーナル社代表取締役) 落合慶一郎(食品化学新聞社社長)
- 随筆 香り・香料に託す夢
  - その瞬間の生活をより豊かに楽しく(稲畑敬一郎) 果てしなく続く夢(塩野秀作) 香りて包む、科学と雅の世界(安宅精三) 香りの力で心の豊かさを(今井俊郎) 五感に訴える香りのシステム開発を(井上治三郎) 新しい世代の活力と英知を結集して(井上富夫) 美しく健やかな暮らしに惜しみない努力を(小川裕) 思い通りの香りを創る(田中清文) 新しい発想と感覚を持って(故富永孝) 香りの壺(永井孝彦) より豊かで幸せな社会造りに貢献する(長沼健) 「快眠芳香」「満腹芳香」「日本初香水の世界的ヒット」香りが持つ無限の可能性に挑戦(長谷川徳二郎)
  - 香料は主役を引き立てるバイプレイヤー(原田昇) 香料の輝ける道一美しく希望の持てる国一への一助に(光安哲夫) ミクロ化して嗅上皮の様子を見る(南純) 香料および情報伝達物質の未来(宮脇英昭) 香料は織りなす人類の歴史の横糸(山本芳邦) 次の世代にかける夢(横山吉雄)
- 創立60周年を迎えて (小林米治郎)
- 特別寄稿
  - 匂いの受容機構に関する最近の進歩 (栗原堅三・柏柳誠)
  - 香りの科学と食感性工学 (相良泰行)
  - 時空を超えて 一五感で楽しむアート一 (廣瀬智央)
  - わが国香料、最近10年の歩み
  - 天然香料
    - 天然香料この10年 柑橘精油を主体とした動向(ユズなど国産柑橘を含む) (三京敦裕)
    - 天然精油この10年(柑橘類を除く) (武田康子)
  - 合成香料
    - 合成香料この10年 (司英隆)
    - 光学活性この10年 (相田高)
  - 食品香料
    - 食品香料この10年 (永島久雄)
    - 食品香料の法的規制(食品添加物を含む) (岸田耕一)
    - 飲料用香料この10年 (大崎和彦)
    - 菓子、この10年 (橋本清二)
    - 冷菓デザート、この10年 (木村公子)
    - セイボリーフレーバーこの10年 (清水祐二)
    - 調理食品この10年 (石川孝士)
    - たばこ、この10年 (石塚健)
    - 飼料フレーバー、この10年 (立花和久)
  - 化粧品香料
    - 化粧品香料、この10年 (永野純子)
    - ファインフレグランスこの10年 (佐々木久美子)
  - ヘアケア(シャンプー・コンディショナー・トリートメント・ヘアカラー)この10年 (鈴木文香)
  - 石鹸とボディソープこの10年 (丸藤公靖・鈴木克誠)
  - 浴用剤この10年 (佐久間克也・加藤千香)
  - 芳香剤・消臭剤・脱臭剤、この10年 (小林滋子)
- 分析技術
  - 香料の分析技術、この10年(新しい香気の採取および濃縮法を含む) (松浦則義)
  - 機器分析、この10年 (中原一晃・堀内政宏)
  - 香料関係図書目録 (延明美)
  - 日本香料協会最近10年の歩み

第235号 2007.9

- 〈巻頭雑感〉原油高騰とバイオレメディエーション (塩野秀作)
- 岩茶の魅力を探る (左能典代)
- “チャングムの誓い”に見る韓国の食文化 (朝倉敏夫)
- 香りの日本文化史 (大森亮尚)
- 「異香」考 (福井栄一)
- 香りの古典「香乗」その10 (張替均・林楊娣・鄧宇・張佳佳)
- 2006年のIOFI活動について (岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子)
- 2006年のIFRA活動について (鈴木潤・浅越亨・松尾弘幸)
- 新規香料物質について (北浦太郎)
- エンレパターの香気成分 (菅原康文・大崎和彦・岩淵久克)
- 食品分野で使用される消臭素材 (山本太一)
- 柑橘(みかん・オレンジ等)について (松浦則義)
- 光学異性体と花の香り (田母神成行)

第236号 2007.12

- 〈巻頭雑感〉年末に想うこと (稲畑謙一郎)
- 感性を計る 一味覚と嗅覚を中心として一 (都甲潔)
- ヨーグルト、その歴史と最近の動向 (福井宗徳・伊澤佳久平)
- 石鹸の魅力、その歴史と香りの変遷 (廣瀬孝博)
- 記紀にみるにんにく (福井栄一)
- 光学活性γ-ラクトン類における近年の技術動向 (霜島慈岳・宮腰哲雄)
- 世界調香師会議に参加して (山井 充)
- 幸福の木の花の香り (石川基樹・谷 絹子)
- レモンの精油成分 (遠藤普克・北浦太郎)
- 香りの古典「香乗」その11 (張替均・林楊娣・鄧宇・張佳佳)

第237号 2008.3

- 〈巻頭雑感〉春に思うこと (小林米治郎)
- 米のにおいについて (大坪研一)
- バラの香りの生成・発散 一分子機構一 (渡辺修治)
- 食品の脂質酸化による風味変化 (高村仁知)
- 合成香料の幕開け(2) (駒木亮一)
- ユリ顔 (福井栄一)
- アロマスコピーー花のヘッドスペース分析一 (石川貴大)
- フィリピン産パイナップルの香気成分 (穂岡 崇)
- フレーバリストの頭の中 (原島 望)
- 雲南省の魅力ある花 (松木 敦・孫 漢董)
- 香りの古典「香乗」その12 (張替均・林楊娣・鄧宇・張佳佳)
- 第51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 (司 英隆)
- 2007年日本味と匂学会第41回大会 (高柳深雪)

第238号 2008.6

- 〈巻頭雑感〉暮らしを香りのあるLOHASへ (塩野秀作)
- おいしさの科学 (伏木 亨)
- ウイスキーを創る (興水精一)
- パーマネントウェーブ剤の香料と消臭 (平野京子)
- レモンの香り (川合俊司・中村哲也)
- ショウガ科植物の香気成分 (平瀬創太)
- 光学活性2-メチル酪酸を利用した光学活性香料物質の合成 (立原 徹)
- 柑橘果実の香り一「せとか」と「オレンジ」の香気成分一 (伊藤友彦・大崎和彦)
- 平成19年(1月～12月)香料統計
- 2007年のIOFI活動について (岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子)
- 2007年のIFRA活動について (鈴木 潤・浅越 亨・松尾弘幸)
- 香りの古典「香乗」その13 (張替均・林楊娣・鄧宇・張佳佳)
- 文藝に薫る反魂香 (福井栄一)

第239号 2008.9

- 〈巻頭雑感〉金木犀 (稲畑謙一郎)
- においの系譜 一万葉集から源氏物語、そして現代へ一 (朱 捷)
- ニュートリゲノミクス現状と将来展望 (阿部啓子)
- ポテトチップスの香り (春日久榮・浅田真悟・飯吉鉄郎・本田聡)
- 短歌に聞く日本の四季(I) 春のころを (尾崎左永子)
- IOFI-JFFMAシンポジウム「フレーバーの安全性評価の国際的動向」 (岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子)
- わさび成分 ω-メチルチオアルキルイソシアナートの機能性 (増田秀樹)
- ヘアカラーの香り (近藤智裕)
- 〈随筆〉香食(香)が国の食文化の忘れられた香りへの期待 (岡本千代)
- コリアンダー、セロリーの果実香気と精油成分および亜硝酸ナトリウム消去作用の研究 (陸 占国)
- 香りの古典「香乗」その14 (張替均・林楊娣・鄧宇・張佳佳)
- 切り札は蒲焼のにおい (福井栄一)

第240号 2008.12

特集号「新香料用語説明集」