

第241号 2009.3

〈巻頭雑感〉春來たる（小林米治郎）  
 缶コーヒーの文化と技術（高橋賢蔵）  
 コーヒー系飲料（乳飲料除く）の商品設計動向（佐野公平）  
 唐柚子（Dangyooja）の香気成分（宮里博成）  
 マリゴールドのかおりー3-メチル-5-(2-メチルプロピル)-  
 2-フランカルバルデヒドの化学ー（司 英隆）  
 短歌に聞く日本の四季（II）花橘にほととぎす（尾崎左永子）  
 天然香料の国内生産ーラベンダー、ゼラニウム、ハマナス精油ー  
 （鈴木 敦・宇田川亜希）  
 新規香料物質について（吉川啓輔）  
 2008年日本味と匂学会第42回大会（三原 智）  
 第52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（橋本清二）  
 植物が香気成分を作り出す仕組みー植物代謝の立場からとらえたメカニズムー  
 （飯島陽子）  
 香りの古典『香乘』その15（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 香煎と香頭（福井栄一）



第242号 2009.6

〈巻頭雑感〉新型インフルエンザへの対処（塩野秀作）  
 ワインは香りが決め手（小飼一至）  
 食物、敵味方の匂い情報の感知メカニズム（東原和成）  
 りんご栽培品種と香りの特性（島田正輝・大崎和彦）  
 プール茶の特徴香気成分ー伝統的製法による生茶と一般的製法による熟茶ー（馬場朱希）  
 短歌に聞く日本の四季（III）秋の歌の種々相（尾崎左永子）  
 第23回日本香辛料研究会に出席して（羽田欣成）  
 2008年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子）  
 2008年のIFRA活動について（鈴木 潤・松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨）  
 平成20年（1月～12月）香料統計  
 国色天香に酔う（福井栄一）  
 香りの古典『香乘』その16（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）

第243号 2009.9

〈巻頭雑感〉一酔之夢（稲畑謙一郎）  
 醸ぐわしきもの話（小泉武夫）  
 香り文化の創造（畑 利和）  
 即席カップめん用調理フレーバー開発の最近（瀧川 聡）  
 サラノキ（Shorea robusta Gaertn.f.）の花の香気成分ー仏陀涅槃の香りー（岡島佐知子）  
 短歌に聞く日本の四季（IV）冬の歌・そして歌枕（尾崎左永子）  
 植物精油の昆虫忌避活性とその化学的特性（駒井功一郎）  
 閩下濃度成分の香気寄与ーニオイ成分間での相互作用ー（宮澤利男・ワイズ ポール）  
 医療機関で実施するアロマセラピーの位置付け（徳田真理子）  
 香りの古典『香乘』その17（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 鼠と香（福井栄一）

第244号 2009.12

〈巻頭雑感〉それは正に私の好みの香りでした（小林米治郎）  
 みどりの香り研究の最前線ーその多機能性の発見と応用への期待ー（松井健二・杉本貢一）  
 麹菌の力ー日本の文化の香りのするサイエンスー（北本勝ひこ）  
 ホオズキの香り（稲畑謙一郎・中島克子）  
 醤油の歴史と文化（笠原 貢）  
 日本のカレーとその香り（山森雅也）  
 中国の食品添加物に関する法律について（御田村 哲）  
 ナギナタコウジュとエゴマのかおりーエルシオルチアケトンの化学ー（司 英隆）  
 新規香料物質について（氏原秀雄）  
 香りの古典『香乘』その18（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 「芸」は「藝」ならず（福井栄一）

第245号 2010.3

〈巻頭雑感〉新型インフルエンザの現況と香料の有用性（塩野秀作）  
 解ってきた香りの力（青島 均）  
 口臭の科学と予防ー日本歯科大学生命歯学部衛生学講座ー（八重垣健）  
 近年のフレグランスの傾向（大森 弘）  
 桃の品種別香気成分分析（岩淵梨沙）  
 漢方の処方から生まれた外用美肌作用エキス（佐久間克也）  
 イチゴの部位別香気成分（笠松久美）  
 2009年度日本味と匂学会第43回大会（飯 忠司）  
 第53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（川上幸宏）  
 香りの古典『香乘』その19（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 薊子訓と芳香（福井栄一）

第246号 2010.6

〈巻頭雑感〉自分のにおいは（稲畑謙一郎）  
 食のパターンと地域の食文化ー食文化の背景にある人間の知恵ー（木村修一）  
 食欲を調節する香りーその生理的メカニズムー（永井克也）  
 高甘味度甘味料とフレーバーリリース（2）（大崎和彦）  
 香料の高付加価値化ーフレーバーリストにできることー（追川 岳）  
 アメリカの食文化（東 理夫）  
 新規香料物質について（和田善行）  
 平成21年（1月～12月）香料統計  
 2009年のIFRA活動について（松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨）  
 2009年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子）  
 香りの古典『香乘』その20（張替 均・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 煙草の香り 狂詩曲（福井栄一）

第247号 2010.9

〈巻頭雑感〉8月に思う（小林米治郎）  
 食文化についてー調味料・香辛料を中心にー（石毛直道）  
 マクロファージの機能に着目した香料の科学の新たな展開に向けて（天野富美夫）  
 わが国固有の柑橘類果実の薬史的考証から見出された有用性について  
 （松田秀秋・伊藤仁久・増田めぐみ・村田和也）  
 殺虫剤・防虫剤における香料素材の付加価値（橋本真哉）  
 生化学的手法による香料化合物の生産（駒井 強）  
 ニンニク香気成分前駆体 allicin (diallyl thiosulfinate) の抗菌活性について（藤澤浩之）  
 日本ーうまい魚の食べ方（生田興克）  
 私の仕事ー夢はかなうー（竹内 妙）  
 香りの古典『香乘』その21（張替 均・佐々木則嗣・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳）  
 頭香・腕香のはなし（福井栄一）

第248号 2010.12

〈巻頭雑感〉冬を迎えて思うこと（塩野秀作）  
 味と匂いの連携応答ー食品開発の新たな視点ー（下田満哉）  
 最近の天然香料研究ー香りに影響を与える構造要因ー（長谷川登志夫）  
 レモン・ボンデローザの精油成分（藤田真一・梶山久美子・高林美穂・後藤可奈子・野中厚義）  
 天然物の口臭抑制効果ー消臭作用からのアプローチー（渋谷耕司・石川正夫）  
 ユズノン®(YUZUNONE®)の発見とその類縁体について（富田直己）  
 冷菓・デザート用のフレーバーとその市場（飯田拓爾・根岸 淳）  
 芳香性スイートピーの香気成分（石川貴大）  
 鰻談義（福井栄一）

第249号 2011.3

〈巻頭雑感〉巻頭雑記（稲畑謙一郎）  
 ニンニクの実力（有賀豊彦）  
 日本酒の楽しみ、爛でよし、冷でよし（佐浦弘一・横山直行）  
 健康社会における香料（木村公子）  
 芳香・消臭剤の市場と技術（清水 宏）  
 品種交配によるりんご香気成分の違い（古川瑞樹）  
 ヨモギ水の季節による香気成分の変動（松浦則義）  
 2010年度日本味と匂学会第44回大会（江村 誠）  
 第54回香料・テルペン及び精油化学に関する討論会に出席して（黒林淑子）  
 「袖香炉」考（福井栄一）

第250号 2011.6

〈巻頭雑感〉東日本大震災に思うこと（小林米治郎）  
 故イアン・マンロー博士を偲んで（岡村弘之）  
 バラ、キンモクセイ、チャの香りの生成メカニズム（渡辺修治）  
 クローン技術を用いた香料生産についてー植物毛状根から香りがする！ー（澤邊昭義）  
 紅茶香気に寄与する新規含硫化合物とその特性（熊沢賢二）  
 2010年のIFRA活動について（松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨）  
 2010年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子）  
 平成22年（1月～12月）香料統計  
 香りの仏さまのはなし（福井栄一）