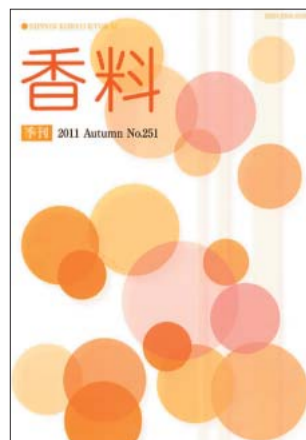


第251号 2011.9

会長就任のご挨拶 (稲畑謙一郎)  
 〈巻頭雑感〉放射線殺菌の必要性 (塩野秀作)  
 ファッションと香り (百々 徹)  
 フレーバー調合素材としてのシトラスオイル (大崎和彦)  
 山椒の香気成分 (佐藤知子)  
 日本で人気のあるマンゴーの品種と香り (下島麻里子)  
 スイートスプリング(Sweet Spring)果皮の香気成分 (金井裕貴)  
 香りとの出会い 一天然精油の産地を訪ねて一 (冨永 進)  
 植物エキスへの酵素の利用 (駒井 強)  
 香りと係わって50年 一調香師としての回顧録一 (渋谷正幸)  
 『雪窓夜話抄』にみる香りはなし (福井栄一)



第252号 2011.12

特集号「葉・根・幹・樹脂の香り」

第253号 2012.3

〈巻頭雑感〉近頃、徒然に思うこと (中地俊朗)  
 亜熱帯性植物・ノニ (Morinda citrifolia) の伝統的薬能とその薬理学的研究  
 (松田秀秋・阿部友美・増田めぐみ・村田和也)  
 近現代の俳句における香りの表現 (竹岡一郎)  
 梅干の特徴香成分について (矢野詩子)  
 Clausena willdenovii の精油成分 一 $\alpha$ -Clausenanの化学一 (司 英隆)  
 当社のルーツ 一神戸・鈴木商店の樟脳事業一 (小野昭夫)  
 豆乳の香り (中野宏哉)  
 新規香料物質について (斎藤慎也)  
 バニリンの合成について (古川 靖)  
 2011年日本味と匂学会第45回大会 (中村明朗)  
 第55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 (松木 敦)  
 藤袴の文化誌 (福井栄一)

第254号 2012.6

〈巻頭雑感〉香りの効果 (塩野秀作)  
 香気研究におけるレトロネーザルアロマと咀嚼特性 (小竹佐知子)  
 酸味および辛み受容のメカニズム (冨永真琴)  
 ワサビの新鮮なグリーン香り (今関友実)  
 アジアの香り嗜好性 (長野真砂)  
 柑橘果実の香り(2) 一ミカンの香気成分一 (伊藤友彦・大崎和彦)  
 香りの故郷を巡って (山本芳邦)  
 新規香料化合物について (豊玉香料(株) 合成技術部)  
 2011年のIFRA活動について (松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨)  
 2011年のIOFI活動について (岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子)  
 平成23年(1月~12月)香料統計  
 僧 惠南のこと (福井栄一)

第255号 2012.9

〈巻頭雑感〉曼珠沙華 (稲畑謙一郎)  
 泡盛の魅力 一その味と香り一 (玉村隆子)  
 ベトナム料理に欠かせない三種のコリアンダーハーブ (クン・テイ・トゥ・クイン・久保田紀久枝)  
 米とブドウ:酒造原料の特性について (後藤奈美)  
 匂いセンサと嗅覚ディスプレイ (中本高道)  
 チョウの食物選択をつかさどる香気成分 (大村 尚)  
 香料によるストレス調節効果を遺伝子科学から検証する  
 一(R)-リナロールの効果を例にして一 (阿部啓子・藤原 聡)  
 最近のみかん事情と柑橘の香りについて (近藤章生)  
 線香とその香りについて (尾形博文)  
 温故知新 一香気物質開発におけるバイオ技術の変遷一 (池上陽紀)  
 『今昔物語集』にみる芳香奇談 (福井栄一)

第256号 2012.12

〈巻頭雑感〉2012年を振り返って (中地俊朗)  
 サイプレス(豪州ヒノキ)材精油の吸入が肥満抑制および交感神経活動に及ぼす効果 (光永 徹)  
 匂いと感覚を結ぶメカニズム (小早川 高)  
 無添加はかえって危ない 一風評被害の発生の経済構造と有効な対策方法一 (有路昌彦)  
 カツオだし汁の香り (杉本小百合)  
 桑の魅力と可能性 (近藤ひかり・松井義樹)  
 乳化香料と結晶分散剤 (吉田祥吾)  
 キンモクセイやバラ中のC13 -ノルイソプレノイド系微量香気成分  
 一テアスピラン誘導体と前駆体一 (櫻井和俊)  
 第43回国際精油シンポジウム(43rd ISEO)に参加して (櫻井和俊)  
 バニラエキストラクトの香気とバニラフレーバー (森本 猛)  
 香りの古典『香乗』その22 (張替 均・佐々木則嗣・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳)  
 茗荷を食べたら起こること (福井栄一)

第257号 2013.3

〈巻頭雑感〉持続可能な社会を目指して (塩野秀作)  
 “みどりの香り” 一その学際研究一 (畑中顯和)  
 女王フェロモンはワインの香り 一シロアリの繁殖分業と化学コミュニケーション一 (松浦健二)  
 脳機能に影響を与える食品の香り成分 (陽東 藍・横越英彦)  
 天然資源とアロマケミカル開発の歴史 (田中 茂)  
 イチゴの品種別香気成分について (有本歳昭)  
 加熱したチーズ香気成分の分析 (中本幸志)  
 ヒドロキシル脂肪酸多価アルコールエステルの抗菌性について (金谷秀治)  
 抽出方法の違いに起因する関山桜の香気成分の差異の解析 (梅本 勉)  
 2012年日本味と匂学会第46回大会 (齊藤憲二)  
 第56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 (田中康雄)  
 香りの古典『香乗』その23 (張替 均・佐々木則嗣・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳)  
 香りの名句30選・芭蕉篇 (福井栄一)

第258号 2013.6

〈巻頭雑感〉日本の景気は… (中地俊朗)  
 “みどりの香り” 第11章その生理活性とアロマ-サイコロジー-/フィジオロジー (畑中顯和)  
 ニオイ成分の人へ与える影響 (赤壁善彦)  
 鳥類の嗅覚について 一単一嗅球をもつトリの形態的特性一 (横須賀誠)  
 伽羅の香り (石原正和)  
 手作り料理の風味再現を目指した新たな取り組み 一海老・鶏一  
 (高砂香料シンポジウム2012) (中藤あずさ)  
 食パンの焼成プロセスにおける香り (大西正展)  
 シクロデキストリン製剤中における調合香料の再構築方法の検討 (三小田千穂)  
 新規香料物質について (野見山謙太)  
 2012年のIFRA活動について (松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨)  
 2012年のIOFI活動について (岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子)  
 平成24年(1月~12月)香料統計  
 香りの古典『香乗』その24 (張替 均・佐々木則嗣・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳)  
 香りの名句30選・蕪村篇 (福井栄一)

第259号 2013.9

巻頭雑感 酷暑と豪雨 (稲畑謙一郎)  
 五感で楽しむスイーツ (辻口博啓)  
 血液の流動性を向上させて生活習慣病を予防するタイ国伝承薬物“黒ショウガ”  
 (松田秀秋・村田和也・出口貴浩)  
 食品用ゲル(寒天ゲル)の破壊によるフレーバーリリース (山田恭正)  
 食品の機能としてのにおいとその分析 (白土英樹)  
 化学物質規制と香料 (松尾 弘幸)  
 メロンの香り (澤村隆治)  
 商業施設(KITTE・ソラマチ・ヒカリエ)にみるスイーツ及び  
 コンビニエンススイーツ類のフレーバーと傾向 (戸張淳子・菅原貴子)  
 調香における天然香料の役割 一天然香料を使いこなそう一 (渋谷正幸)  
 最近15年間の食品香料をとりまく変化 (彌勒地義治)  
 香りの古典『香乗』その25 (張替 均・佐々木則嗣・林 楊娣・鄧 宇・張 佳佳)  
 「諸州採薬記」にみる異香のはなし (福井栄一)

第260号 2013.12

〈巻頭雑感〉地球温暖化に思う (塩野秀作)  
 故山崎邦郎先生を偲ぶ会に参加して (江村 誠・宮澤利男)  
 グリーンエクストラクション 一ユズ搾汁後残渣からの精油抽出 一 (沢村正義)  
 MentholのCytochrome P450sによるヒト体内動態 (宮澤三雄・中橋 浩)  
 沖縄在来柑橘シークワーサーの香り、味と機能性 (和田浩二)  
 カロテノイド由来のアロマ化合物と分解物 (宮澤陽夫)  
 最近の日本の香りトレンドとテクノロジー (丸山賢次)  
 日本の野生バラの香り (岡木健太郎)  
 レモン精油の香気成分 (吉村奈津枝)  
 アスכולピン酸と不飽和アルデヒドより生成する薬品様異臭成分に関する研究 (坂巻憲佐)