

第261号 2014.3

〈巻頭雑感〉春の訪れの香り（中地俊朗）
 SPME法による後発酵茶の香り解明（川上美智子・高梨豊明・桑原隆明）
 室内の臭気に関する諸問題 — 介護環境におけるにおい —（光田 恵）
 画像と香りの関係からみえる人の香りに対する感性（大島千佳・中山功一）
 ステーキの香ばしい香りの正体を求めて
 — 分析からのアプローチ 新しい前処理法の開発 —
 （服部祥治・佐無田 靖）
 焙煎したアーモンドの特徴香り成分（大西堅司）
 芳香消臭剤の傾向と消費者の嗜好性について（安酸明子）
 ゴーヤ（ニガウリ・ツルレイシ）の香り成分と抽出液の総ビタミンC含量（松浦則義）
 2013年日本味と匂学会 第47回大会（佐無田 靖）
 第57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（堀内政宏）
 「香料」索引第241～第260

第262号 2014.6

〈巻頭雑感〉南国への憧れ（稲畑謙一郎）
 味覚刺激と生体の応答
 — 唾液分泌および自律神経・脳活動を中心に —（杉本久美子）
 食品中化学物質のリスクについて（畝山智香子）
 中国における香料集積の概略
 — 国産香草・香木から外来香料渡来の時代へ —（千葉恭子）
 粉末香料の造粒とフレーバーリリース（須藤 剛）
 ケンボナシの香り（石田晴香・今吉有理子・大崎和彦）
 ヨーロッパ研修紀行（大神田倫之）
 新規香料物質について（大久保康隆）
 2013年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子）
 2013年のIFRA活動について（松尾弘幸・尾崎昌章・浅越 亨）
 平成25年（1月～12月）香料統計
 香りの古典『香乗』補完 その1（張替均・佐々木則嗣・林楊娣・鄧宇・張佳佳）



第263号 2014.9

〈巻頭雑感〉当協会ホームページ開設に寄せて（塩野秀作）
 植物は人類最強の相棒である（田中 修）
 蕨類の香りおよび呈味（浅川義範）
 香りと味の相互作用と融合（坂井信之）
 山梨県産モモの香り（時友裕紀子）
 呈味に関する香り成分（早瀬文孝・渡辺寛人）
 香りの有用性（佐野孝太）
 トウモロコシの香り（野谷靖啓）
 男性の体臭とニオイケア製品の動向（林 晶）
 フュザンショウの精油成分（宮里博成）
 コルテの論文と特許を読む（宮本茂実）

第264号 2014.12

特集号「果物の香り」

第265号 2015.3

〈巻頭雑感〉愛犬の供養とお香（澤田定秀）
 フレーバー（アロマ）粉末の作製とその徐放特性（吉井英文・四日洋和）
 インクジェット方式の嗅覚ディスプレイ開発と香り提示手法（岡田謙一）
 日常生活におけるニオイの影響について（上村浩信）
 ブルガリアの香料紹介（安田有希）
 焼いたホッケの香り成分（高木剛志）
 近年のコーヒー事情について（浅野浩孝）
 土佐文旦と日向夏（小夏みかん）の香り成分（梅本 勉）
 2014年日本味と匂学会 第48回大会（藤原 聡）
 第58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（飯田拓爾）

第266号 2015.6

〈巻頭雑感〉この道はいつか来た道（塩野秀作）
 葉のかおりの生態学（高林純示）
 嗅覚の生態学的意味—食べ物の好みと安全性認知（阿部恒之）
 食肉の美味しさと呈味成分（藤村 忍）
 TDS, Nappingを用いたコーヒー風味に関する一考察（國枝里美）
 ニガウリの花の香り（石田晴香・大西正展）
 インドネシアにおける香辛料植物の栽培について
 — キバナオランダセンニチの栽培条件の検討 —（戸川 真）
 新規香料物質について（北條一馬）
 2014年のIFRA活動について（松尾弘幸・尾崎昌章・鈴木 敦・浅越 亨）
 2014年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子）
 平成26年（1月～12月）香料統計

第267号 2015.9

〈巻頭雑感〉食欲の秋（榊村 聡）
 産地消と食育について 一味覚は心と気持ちを豊かにする —（三國清三）
 醤油醸造におけるアミノ酸生成（館 博）
 ゴマの香り分析（田村 仁）
 見えない香りの消費者への伝え方（神谷基香）
 カカオの産地別香味特性とその比較（日林 陵）
 目黒から大崎へ（市川 宏）
 香りの古典『香乗』補完 その2（張替均・佐々木則嗣・林楊娣・鄧宇・張佳佳）

第268号 2015.12

〈巻頭雑感〉被災地福島を訪ねて（澤田定秀）
 においは薬になりますか？（伊藤美千穂）
 低温真空技術を用いて作製した春ウコン及び
 実生柚子皮乾燥粉末の香り特性及び抗酸化活性（石川洋哉）
 トピックス ピエスの“香階”と Perfumery Organ（香調オルガン）（吉武利文）
 葉膳スープの効能とその香り成分（中島克子）
 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—
 （S）-リナロールの効果を例にして（山本直人）
 冷涼感を感じる仕組みと冷感剤（寺田育生）
 クローブの魅力（満月眞寿）
 天然物化学の草分けとなった真島利行先生と理化学ガラス器具（板倉啓祐）
 100年前—日本香料工業の夜明け—（甲斐荘龍夫）

第269号 2016.3

〈巻頭雑感〉香料の出前授業と香りの認知症予防（塩野秀作）
 香料の合成生物学（古林真衣子・梅野太輔）
 チーズの多様性にかかわる味や香りの起源（根岸晴夫・水田尊大）
 “みどりの香り”第III章研究余滴（畑中顯和）
 暮らしを豊かにする香り（菅沼 薫）
 短歌に見る匂いの表現 — 白秋と塚本邦雄を中心に —（鈴木 隆）
 マンゴーの香り成分（笠松久美）
 柑橘の花の香り（小山梨沙）
 第59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（春日久栄）
 2015年日本味と匂学会 第49回大会（三木あずさ）

第270号 2016.6

〈巻頭雑感〉食わず嫌い（榊村 聡）
 光学活性なラクトン類の様々な合成方法と応用（霜鳥慈岳・宮腰哲雄）
 香辛植物の香りの生合成とバイオテクノロジー（飯島陽子・肥塚崇男）
 フレーバー調香への提言（AROMATCHYの活用を視野に）（佐無田靖）
 アオノリの香りについて — スジアオノリとウスバアオノリの比較 —（春日久栄）
 柑橘果実の香り(3) — レモン新品種‘璃の香’の香り成分 —
 （大上將司・今吉有理子・太田 智・吉岡照高）
 トイレットペーパー、ハウスホールド製品の香りトレンド（石津武士）
 「第1回香料の出前授業」を行って（渡辺洋三）
 新規香料物質について（和田善行）
 2015年のIFRA活動について（松尾弘幸・鈴木 敦・浅越 亨・武智正安）
 2015年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子・林 新茂）
 平成27年（1月～12月）香料統計