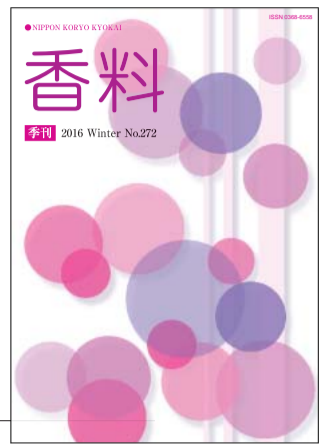


第271号 2016.9

〈巻頭雑感〉女性活躍社会について思うこと（澤田定秀）  
長谷川徳二郎氏 栄えの藍綬褒章を受章  
和食と日本文化（熊倉功夫）  
チタン反応を利用するムスク、ミント、ジャスミン系高級香料の実用的化学合成（田辺 陽）  
花が香る仕組み — ペチュニアを用いた花の香りの研究 —（大久保直美）  
被験者の内的要因が臭気評価に及ぼす影響（竹村明久）  
NIRS唾液腺活動記録法を利用したにおいの添加効果の評価（松本知奈）  
大阪産シークワーサーの香気成分（宮里博成）  
古来柑橘種の果皮精油成分（遠藤普克）  
ISO9001（品質マネジメントシステム）2015年の改訂について（飯島善男）

第272号 2016.12

〈巻頭雑感〉葉の町道修町と大阪（塩野秀作）  
シクロプロパン環を有する香気物質の創製（清田洋正）  
成分からみたエダマメの特徴（及川 彰）  
植物の香り生態系ネットワーク（有村源一郎・林 鎬俊・助川 聖）  
食品の香気成分の新しい抽出法Oiling-out effectに基づく抽出法（田村啓敏）  
アルファルファの生産地 米国ワシントン州視察（上杉 力・明石智行）  
小笠原の植物の香り（岡島佐知子・中山優子・菅原俊二）  
プルメリアの香りを求めて（原 美智子）  
抹茶のかおり（菊池圭祐）  
種村商会の歴史（富永 進）



第273号 2017.3

〈巻頭雑感〉故郷の味覚（柁村 聡）  
香りの評価における現状の課題と新心理生理学的評価法（矢田幸博）  
非平衡蒸気を検出するニオイセンサシステム（大熊廣一）  
分子の香気特性と最安定化構造との関連性（笠嶋義夫）  
龍涎香に関する研究（上田大次郎・佐藤 努）  
コーヒーの香り — 美味しいコーヒーの淹れ方 —（古賀晴信）  
フィンガーライムの香気成分（原田紘佑）  
界面前進凍結濃縮法の香料産業への応用（伊藤嘉浩）  
リンゴ品種サイフレッシュ（商標名ジャズ）の香気成分（澤野雅英）  
17th International Symposium on Olfaction and Taste（伊藤兼敏）  
第60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（金子 秀）

第274号 2017.6

〈巻頭雑感〉「香り」との新たな関わりについて（澤田定秀）  
特集「香りの技術・製品展2016」  
住環境における木素材の匂い分析（季節・乾燥方法の影響）  
ならびに、匂いのヒトへの生理・心理応答解析（本傳見義・清水邦義）  
新規香料物質について（勝山 賢）  
2016年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子・林 新茂・大木嘉子）  
2016年のIFRA活動について（松尾弘幸・鈴木 敦・武智正安）  
平成28年（1月～12月）香料統計

第275号 2017.9

創立70周年記念号

第276号 2017.12

〈巻頭雑感〉嗅覚と認知症予防（塩野秀作）  
シャネルNo.5の香りの文学的系譜 — プーシキンを手掛かりに —（大野斉子）  
新作薫物「富士」の香具「生脳」について  
— 東山御文庫伝来の薫物書の記述を中心に —（田中圭子）  
香気物質の両鏡像異性体の合成と香気評価（川崎正志）  
飲食中にリアルタイムに変化する匂いを捉える試み（大森 憲・伊藤慎一郎）  
柑橘果実の香り(4) — 柑橘品種‘はれひめ’の香気成分 —  
（大上將司・今吉有理子・野中圭介・濱田宏子・吉岡照高）  
シクロデキストリン製剤における調合香料の再構築方法の検討  
— 燃焼時の香気における検討 —（酒井奈緒）  
RIFM創立50年を迎えて（松尾弘幸・鈴木 敦）

第277号 2018.3

〈巻頭雑感〉仕事への取り掛かり方は人それぞれ（柁村 聡）  
香りの科学とメタボロミクス技術の融合を目指して（草野 都）  
新食料・食品の開発における香料化学のすすめ（赤壁善彦）  
新規用途開発を目指した果実種子油の基礎研究（邊見篤史・野村正人）  
DHSシステムによる食品香気分析（石川基樹）  
梨の香気分析（山際浩輝）  
入浴剤製品の分類とトレンドについて（龍山 恭）  
第61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）  
2017年日本味と匂学会第51回大会（高井英司）

第278号 2018.6

〈巻頭雑感〉まだ見ぬ鮎の香り（林 收一）  
香りが脳に及ぼす影響 — ストレス抑制効果の解析 —（増尾好則）  
和牛肉の食味関連成分と官能特性（小松智彦）  
食品の加熱香気が示す生理作用  
— おいしい香りの新たな機能性とその可能性 —（大畑素子）  
ワインの香りについて — 原料ブドウに由来する品種特徴香の研究 —  
（佐々木佳菜子・高瀬秀樹・小林弘憲）  
直鎖不飽和アルデヒド — 油脂から生まれる微量重要香気成分 —（小西俊介）  
分取GCを用いた簡易なオMISSIONテスト法の確立  
（村田有明・瓦谷明宏・春日久栄・矢口善博）  
徳島産柑橘の新芽および花の香気成分（前田真哉）  
新規香料物質について（北浦太郎）  
2017年のIFRA活動について（松尾弘幸・鈴木 敦・武智正安）  
2017年のIOFI活動について（岡村弘之・齊藤憲二・関谷史子・林 新茂・大木嘉子）

第279号 2018.9

〈巻頭雑感〉インドネシアに住んでみて（石村昭彦）  
数種の芳香植物や昆虫の香気・呈味特性  
および微生物代謝による香気成分の一段階創製（浅川義範）  
カンキツ品種の系譜研究から見えてきた香気多様性拡大過程（清水徳朗）  
植物と香り化合物の新しい関係  
— 香り化合物の香料以外の用途開発へのヒント —（松井健二）  
日本に自生する香りナシ（梨）遺伝資源のイワテヤマナシ（片山寛則）  
品種の異なる緑茶の香気特性の官能評価（木下朋美）  
ポルチーニのダシの香気成分（堀井美歌）  
リンゴにおける蜜あり部分と蜜なし部分の香気成分の比較（澤野雅英・土井翔太）  
食品用消臭素材（三吉和之）  
香料物質の香料産業以外における使用  
— 浮遊選鉱剤から電子材料用途まで —（山本雅之）

第280号 2018.12

〈巻頭雑感〉西日本大震災に備えよ（塩野秀作）  
木材香気成分の活用に向けた基礎的検討  
— 人の生理心理応答を指標に —（松原恵理）  
酵素反応により生成する含硫フレーバーおよびその前駆体の生理効果  
（山口勇将・熊谷日登美）  
醤油の特徴香成分EHMF生成経路について（渡部 潤）  
ボディークリームソープの消臭に関する心理的効果（神宮英夫）  
青葉アルコール、アルデヒドの今昔(1)（畑中顯和）  
乳の美味しさ・脂肪感・コクを付与する乳系フレーバー素材（延廣昭夫）  
バニラ豆の外観とその香気の関係（竹内 亮）  
モモ交雑品種‘ワッサー’の香りとモモ果実の形質と香りに関する考察  
（高橋晴香・今吉有理子）  
インドネシアの香る植物（大谷明子）