

第281号 2019.3

〈巻頭雑感〉もうすぐ平成が終わる（榊村 聡）  
 植物の香りが創出する生物間相互作用を用いた害虫管理（上船雅義）  
 香りを分子からとらえる（長谷川登志夫）  
 農産物の揮発性成分プロファイリング ― 風味解析とモニタリングと ―（田中福代）  
 多変量解析によるカンキツ類の香気成分の特性解明:カンキツ分類への応用  
 （山本健太・武曾（矢羽田）歩・太田英明）  
 青葉アルコール, アルデヒドの今昔(2)（畑中顯和）  
 月下美人の香り（尾曲美緒）  
 食用ギクの香気特性（小林祐子）  
 タチバナの香気成分（宮里博成）  
 第62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（黒林淑子）  
 2018年日本味と匂学会 第52回大会（安藤史織・藤川誠二）

第282号 2019.6

〈巻頭雑感〉本をめぐる不思議なご縁（林 收一）  
 食べ物の味を感じる分子メカニズム（三坂 巧）  
 トマト枝葉を利用した空気質改善剤の開発（大平辰朗）  
 香りと分子の相関性解明に重要な特徴  
 ― 分子の柔軟性と電子構造 ―（吉井文子）  
 新規香料物質について（田沼健司）  
 生活者の感情に訴える「香り」の提案を目指して  
 ― 色を用いた香りの表現手法Aroma Rainbow®の活用 ―（野尻健介）  
 熟成したナチュラルチーズにおける新しい香気成分  
 “分岐鎖アルデヒド類”の発見とその特性（稲垣さつき）  
 機能性表示食品における生理機能性フレーバー利用の可能性（富 研一）  
 2018年のIFRA活動について（松尾弘幸・鈴木 敦・平井孝昌）  
 2018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）  
 平成30年（1月～12月）香料統計



第283号 2019.9

〈巻頭雑感〉人生100年?時代（石村昭彦）  
 バーチャルリアリティが拓く五感の時代（鳴海拓志）  
 キノコの美味しさ ― 呈味と香気の生成 ―（城 斗志夫）  
 伝統医学に学ぶ香気生薬の科学（池上文雄）  
 リナロール香気による鎮痛および抗不安作用（柏谷英樹）  
 天然ヒノキチオールのグローバル展開に向けて（東 昌弘）  
 デザート、冷菓類の市場動向ならびにそれらに用いられる乳系フレーバー（梅澤順也）  
 芳香消臭剤の香りとお臭機能（桑原裕香理）  
 レザーウッドハニーの香気に寄与する成分（高村亮寛）  
 Grasse Institute of Perfumeryで香りの勉強を通して得た経験（小笠原勇人）

第284号 2019.12

〈巻頭雑感〉ラグビーワールドカップ日本開催を終えて（塩野秀作）  
 植物の香り戦略とそれを利用した農業技術（塩尻かおり）  
 茶の「香り」の貯蔵と生成のメカニズム（大西利幸）  
 茶の香り「香り緑茶」の開発から明らかになった生成機構（勝野 剛）  
 香りを感じする嗅神経細胞の多様性創出のメカニズム（廣田順二）  
 チーズタイプの酵素フレーバーの開発とその官能特性の可視化（戸田千秋）  
 飲食品の相性の官能評価（細川陽子・後藤幸生）  
 柑橘果実の香り(5) ― 柑橘品種「あすみ」の香気成分 ―  
 （幸野将也・伊藤友彦・野中圭介・濱田宏子・清水徳朗・吉岡照高）  
 平成の三十年間におけるフレーバー事業環境の変遷  
 ― 法規制改正と社会の要求に応じて ―（横山千秋）  
 フレグランス研究員として40年間を振り返って（築比地 保）

第285号 2020.3

〈巻頭雑感〉「持続可能な食卓」（榊村聡）  
 匂いが行動を導く嗅覚メカニズム（山口正洋）  
 芋焼酎の香気成分生成に及ぼす要因について（高峯和則）  
 食品にまつわるオフフレーバー問題（佐藤吉朗）  
 尿や糞のにおいを介したネコの化学コミュニケーション（宮崎雅雄）  
 バターがクロワッサンの香味に与える影響の解明と香料開発への応用  
 （坂井宣子・大和礼奈）  
 春めき（桜）の香り（大森祥弘）  
 パンダンの香り（梅崎友哉）  
 当社マーケティング部のご紹介―海外市場調査を中心に（塩野太一）  
 第63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（黒須利一）  
 2019年度日本味と匂学会 第53回大会（中村明朗）

第286号 2020.6

〈巻頭雑感〉マニュアル&アナログも大切に（林 收一）  
 清酒の老香（ひねか）について（磯谷敦子）  
 風味改善香料の開発に向けたヒト嗅覚受容体応答評価系の利用（伊藤圭祐）  
 新規香料物質について（小林宗隆）  
 環境にやさしいフレグランス原料とは?～生分解性という視点からの考察～  
 （佐々木 聡）  
 天然感あふれる香りを目指して～果物からのrotundoneの発見～（中西啓）  
 スパークリングワインの香り（高萩直人）  
 2019年のIFRA活動について（松尾弘幸、鈴木敦、平井孝昌）  
 2019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・小柳美穂子）

第287号 2020.9

〈巻頭雑感〉コロナ肺炎に思う（永井孝彦）  
 においの知覚に伴う心理・生理的反応（小林剛史）  
 出汁（だし）の香りと気分状態（山崎英恵）  
 脳科学で挑む嗅覚（岡本剛）  
 加賀棒茶の香り（笹木哲也）  
 東日本大震災からの復興を目指した山元産イチゴを用いたワインの開発  
 （金内 誠・庄子真樹）  
 植物の香り物質のアレロパシーにおける役割（藤井義晴）  
 ルバーブジャムのトロピカルフルーツ様香気成分（新まと）  
 最近のブドウの香りについて（古賀晴信）  
 セイヨウミツバチから得られたハチミツと  
 ニホンミツバチから得られたハチミツの香気成分の比較（小野 翼・澤野雅英）

第288号 2020.12

〈巻頭雑感〉食糧自給（石村昭彦）  
 鱗翅目幼虫由来エリシターFACs をめぐる植物-昆虫の対抗適応戦略（吉永直子）  
 食の風味形成に関わるニオイ受容機構とその構造的基盤（村本和世）  
 『万葉集』における香りの感性（宮崎薫）  
 メタボロミクスの高品質な作物品種開発への応用（福田朋彦）  
 調理食品中のコク影響因子と評価方法の考察（馬淵信久・後藤幸生・大田黒晴樹）  
 レモン（Citrus limon (L.)）の果皮感を増強する香気成分（朝比奈尚紀）  
 青森県産クロスグリの香気成分（古谷千晴・大上将司）  
 ハーブキャンディについて（武井靖治）