

番号	題目	著者	号	頁
1	塩辛と魚醤油	石毛直道	4	1
2	雪菜	高垣順子	4	10
3	滋賀県栗東町三輪神社の神饌について	小菅富美子・中山伊紗子	4	16
4	アマン(壺酢)の伝統的な製法	小泉幸道・柳田藤治・小崎道雄	5	1
5	栃木県の郷土行事料理「しもつかれ」について—その由来と製法の検討—	阿部憲治	5	4
6	手造り時代のかまぼこの製法	志水寛	5	12
7	ナスの土漬けについて	近藤栄昭・藤田仁子・鎌野信子・山田明子・前田安彦・佐藤紀雄	5	18
8	讃岐の凝煎鮎について	松井年行	6	1
9	小野川のアサツキ	佐藤幸夫	6	6
10	幻の魚醤油—山形県飛鳥産『イカの塩辛』—	石谷考佑	7	1
11	ゆべしについて	漆谷純子・伊藤清枝	7	6
12	柿の塩漬—塩漬による柿の脱渋法—	近藤栄昭・鎌野信子	9	1
13	消える天野屋の糍土室	吉田よし子	10	1
14	福島県における生活習慣の中の甘酒	鎌野信子・近藤栄昭	12	1
15	タイ北部の伝統発酵食品—トウアナオ—	岡田憲幸	12	10
16	甘酒の伝統的な製法	鎌野信子・近藤栄昭	14	45
17	会津地方及び中通り地方(郡山湖南)のすし(漬)に関する研究—1 すし(漬)と調査地の背景	佐原昊・菊池節子	14	55
18	会津地方及び中通り地方(郡山湖南)のすし(漬)に関する研究—2 すしに関する文献調査	佐原昊・菊池節子	14	62
19	餅甘酒について	鎌野信子・近藤栄昭	15	12
20	伝統食品に見られる魚の生食と調味(1)太平洋沿岸地域	森一雄・山本泰男	15	19
21	黒川の王祇祭における凍み豆腐について	下村道子・高垣順子	16	27
22	鮎うるかについて	高松伸枝・樋田宣英・望月聡	16	36
23	Chemical and Bacteriological Composition of Tauco, A Traditional fermented Food in Indonesia	Usman・Akiyoshi HOSONO	16	41
24	滋賀県の馴れずしI	小島朝子	17	26
25	滋賀県の馴れずしII	小島朝子	17	43
26	レトルトパウチ詰加賀伝承料理—加賀野菜を主体に—	近藤哲司・横山理雄	18	19
27	駄菓子の食文化に関する一考察	森一雄・小原章祐・渡辺篤二	18	24
28	山形県置賜地方のひじき(オカヒジキ)	松本時子	19	19
29	薬味の食文化に関する一考察	森一雄・富永しのぶ・山本泰男	19	24
30	沖縄における豚肉料理と食文化	奥田弘枝・添田麻記子	19	32
31	滋賀県の馴れずしIII	小島朝子	20	21
32	東播磨地方の塩田就労者の食生活	小原章祐	20	31
33	煎酒の再現とその現代的評価(1)煎酒の食文化と試作検討	森一雄・富永しのぶ・松尾千鶴子・小原章祐	21	10
34	丹後半島のおせち料理	河野篤子	23	8
35	挟み焼きのユニークな米パン・・・ビビンカ・・・	小崎道雄・岡田早苗・Erlind I. DIZON・Priscilla C. SANCHEZ	23	15
36	雑煮の喫食文化と伝承の変化—兵庫・愛知を中心とした地域間の比較—	福本恭子・小原章祐	24	12
37	伝統食品に見られる魚の生食と調味(2)瀬戸内海沿岸地域その1	松尾千鶴子・森一雄・細川敬三・真鍋篤行	24	23
38	ヤシの樹液を採集するとき—叩くか挟むかまたは揺らすか—	小崎道雄	25	17
39	節分の煎り大豆の今昔とその組織学的特性	豊沢功・上中登紀子	25	24
40	中国の乾燥食品素材のもどし方—「かん水」の役割とその調理効果—	福永淑子	25	33
41	古代の能登・加賀より税(調)として収められた甘葛煎	横山理雄	26	25
42	中国小麦粉調理における伝統技法	福永淑子	26	29
43	塘路地域におけるヒシの実に関する研究	村上知子	26	39
44	九州地方のおせち料理の実態	河野篤子	27	7
45	酪農家に伝わる牛乳豆腐に関する研究	村上知子・松村美穂・平山雄二	27	16
46	厚岸町におけるカキの利用と高校生の意識	村上知子・松田麻子	27	24
47	漁獲時期の異なる天然・養殖鮎を用いた鮎うるかの熟成に伴う遊離アミノ酸量の変化	高松伸枝・望月聡・樋田宣英	27	34
48	奥会津のウグイの利用について	近藤栄昭・野沢謙治	28	21
49	カツオの食べ方に関する調査研究	河野一世・清浦恵理子・香西みどり・畑江敬子	28	27
50	中国清朝時代の豆腐の加工と調理文化	陳美慧	29	17
51	縄文時代からの機能性食品・荳胡麻	横山理雄	30	6
52	豆腐製造の副産物オカラの有効利用に関する研究	松尾千鶴子・沖由美子・松川紋子・森一雄	30	10
53	愛媛県宇和島市の「じゃこてん」について	高松伸枝・藤岡朋子・渡邊紀子・富士野典子・望月聡	31	26
54	渤海国の客に饗応された穴と蒜等の謎に迫る	横山理雄	32	12
55	北海道における冬の“しばれ”を利用した食物	村上知子	33	30
56	若狭小鯛製造誌	横山芳博・吉中禮二	35	34
57	黄ニラの遮光筒栽培	大久長範・齋藤義雄・松田亜優・石亀拓	36	23
58	台湾における伝統菓子文化	陳美慧	36	27
59	中国古代の飯類および粥類の再現に関する研究	陳美慧・大阪佳保里・福永淑子	38	7
60	紫外線を用いた黄ニラの緑化防止	大久長範・松田亜優・佐藤祐香・齋藤義雄	39	19
61	沖縄におけるカツオの食べ方に関する調査研究	河野一世・熊谷美智世・畑江敬子	39	23
62	走査型電子顕微鏡による油不入「手延べうどん」の伝播に関する一考察	山本実香・鈴木直樹・大久長範	41	17

63	日本と韓国のユズ利用法の比較	松井年行	43	31
64	我が国で製造される手延素麺の産地間の違いについて	細川敬三・山崎一諒・黒岩亜細希彦、森田尚文	44	39
65	稲庭風うどんと伝統的な稲庭うどん	大久長範・Nguyen Ha Phuong・毛利 哲	44	53
66	福島県会津地方における「こづゆ」の伝承状況を踏まえた今後の課題	荒木 萌・榎本俊樹・小林理恵	44	29
67	小麦粉熟成生地から作った酵母無添加パン	大久長範	44	45
68	熟成小麦粉を添加した直捏ねパンの試み	星 由美子・大久長範・菰田俊一	44	44