

### 論 説

- ゲニステインによるインスリン誘導性転写因子  
SHARP-2 の発現調節機構の解析  
..... 羽石 歩美、高木 勝広、浅野 公介、山田 一哉 1
- ゼル状およびゲル状モデル食品の  
咽頭部における食塊の移動特性  
..... 森高 初恵 9
- 疲労軽減効果を有する食品成分  
..... 渡辺 睦行 20
- $\beta$  グルカンの機能-1  
..... 酒本 秀一、糟谷 健二 27
- 人体への寄生虫感染を警戒すべき食材 (3)  
— 日本海裂頭条虫の感染源となりうるもの (ノート)  
..... 牧 純、関谷 洋志、玉井 栄治、坂上 宏 37
- 関西が造りあげた発酵食品  
..... 田畑 麻里子、松井 徳光 41

### 連載 ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品

- 第11回 バルカン半島  
— ブルガリア南部の定住化移牧民の事例  
..... 平田 昌弘 50

### エッセイ

- 伝える心・伝えられたもの — 焼畑が教えてくれたこと —  
..... 宮尾 茂雄 61

### Report

- 持続可能な食と農を目指して  
..... 庄司 一郎 69

### 連載

- 薬膳の知恵 (62)  
..... 荒 勝俊 82
- 築地市場魚貝辞典 (アワビ)  
..... 山田 和彦 88

### News Release

- UMAMI エンハンサ (酒粕加工粉末) 発売について  
..... ユニテックフーズ株式会社 広告 4

## おいしさと健康に真剣です。

酵素分解調味料なら  
大日本明治製糖へ



新発売! 乳製品にベストマッチな調味料

**JKB-E**

ラクティックイーストエキス

乳加工品・製パン・菓子・チーズ・バターへの  
コクづけ、味や風味の底上げなど、ユニークな  
特長がある乳酸菌エキスです。



大日本明治製糖株式会社

食品事業部