

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
<b>700 利用及び加工</b>			
藤本滋生	1999	“農村加工のねらい”，加工の歴史・動向と農村加工．，サツマイモ．，第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物．，「食品加工総覧」（農文教編）．	農文協，東京，9：324-。（加除式）
永浜伴紀	1999	“加工の歴史・動向と農村加工”，サツマイモ．，第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物．，「食品加工総覧」（農文教編）．	農文協，東京，9：315-。（加除式）
永浜伴紀	1999	“加工特性と加工用途”，加工特性・加工用途．，サツマイモ．，第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物．，「食品加工総覧」（農文教編）．	農文協，東京，9：327-。（加除式）
志村玄一	1950	“薯類の加工．”，「甘藷馬鈴薯増産技術の基礎」（日本園藝中央會編）．	日本園藝中央會，社村（長野県北安曇郡），pp.345-
立川俱子	1999	“食品としての特性”，機能性と加工・利用，加工特性・加工用．，サツマイモ．，「食品加工総覧」（農文教編）．第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物．，「食品加工総覧」（農文教編）．	農文協，東京，9：331-。（加除式）

<b>710 飼料(論文)</b>			
赤田重治	1974	牛の黒斑病甘藷による中毒症について．	家畜診療 132: 37-38.
安藤文桜	1962	サツマイモの利用と牛の肥育について．(サツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 67-71.
安藤則秀・他	1957	老兔の甘藷飼養試験．	宮崎種禽場研報 2: 32-
青柳直二郎・那須恵二郎	1984	緑餌用カンショの品種比較と「ツルセンガン」の栽培．	群馬農業研究 A総合 1: 1-6.
Bake, G.G., Endo, M., Akimoto, A. and Takeuchi, T.	2009	Growth performance of Nile tilapia <i>Oreochromis niloticus</i> juveniles fed sweet potato and soy sauce by-product meal diet in a flow through system.	Aquaculture Science 57(2): 193-199.
Barroga, A.J., Pradhan, R. and Tobioka, H.	2001	Evaluation of fish silage-sweet potato mixed diet with Italian ryegrass silage as basal ration on nitrogen utilization and energy balance in growing lambs.	Anim. Sci. J. 72(3): 189-197.
藤下 薫・香月英夫	1972	甘しょ畑利用による豚の放牧肥育試験．	九州農業研究 34: 223.
布野秀忠・坂本洋一・安田康明	2010	焼酎粕を用いた発酵TMRの発酵品質と生乳生産性の検討．	島根畜技セ研報 41: 1-5.
古澤邦夫・藤井真理・須崎淑恵	2001	自給飼料利用向上対策試験(1) 飼料用甘しょ栽培及び利用試験．	宮崎畜試研報 14: 72-75.
古谷義人・木村貞夫・沢辺恵外雄	1956	甘藷の飼料利用に関する研究 第1報の3(和牛)．	九州農業研究 17: 149-150.
古谷 修・長野錬太郎	1985	カンショの品種・系統による栄養価の差異．	九州農業研究 47: 156.
古谷 修・長野錬太郎	1986	カンショの品種・系統およびカンショ，バレイショ，キャッサバの乾燥，煮熟処理による栄養価の差違．	日豚研誌 23(2): 62-67.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
古谷 修・梶 雄次	1987	(10) 甘藷畑への豚の放飼と肉質の改善 (予報).	日豚会誌 24(2): 127-128. (講要)
古谷 修・梶 雄次	1988	放飼場で甘藷を給与した豚の発育と脂肪の質.	日豚会誌 25(1): 45-46.
原田清弘・横山豪郎	1972	肉豚に対する脱汁処理甘しょ利用に関する研究.	九州農業研究 34: 226-227.
原田満弘・横山豪郎	1974	地域飼料の開発利用に関する研究 IV 肉豚に対する脱汁処理甘しょ利用に関する試験.	鹿児島畜試研報 7: 161-166.
橋本平九郎	1956	醗酵甘藷飼料と養豚.	農業技術研究 10(1): 67-69.
橋本平九郎	1956	醗酵甘藷飼料による養豚法.	畜産の研究 10(2): ???
橋本平九郎	1956	醗酵甘藷飼料の作り方とその二,三の問題.	畜産の研究 10(4): ???
橋本平九郎	1957	役肉牛の飼養経営のあり方と醗酵甘藷による肥育.	畜産の研究 11(10): ???
橋本平九郎	1959	繁殖豚の醗酵甘藷・馬鈴薯飼料による飼養 (1).	畜産の研究 13(10): ???
橋本平九郎	1959	繁殖豚の醗酵甘藷・馬鈴薯飼料による飼養 (2).	畜産の研究 13(11): ???
橋本平九郎	1964	高収益をあげる大規模甘藷養豚法 (1).	畜産の研究 18(11): ???
橋本平九郎	1964	高収益をあげる大規模甘藷養豚法 (2).	畜産の研究 18(12): ???
橋本平九郎	1956	醗酵甘藷飼料の製法と効果.	農業技術 11(10): ???
橋長 誠	1961	いも類(甘藷馬鈴薯)の飼料価値と給与法.	養鶏世界 259: 34-
波多野 正	1950	産卵用, 育雛用飼養標準と甘藷飼料.	畜産の研究 4(5): 40-41.
服部育男・佐藤健次・鈴木知之・神谷 充・加藤直樹	2010	原料および産出時期が焼酎粕濃縮液の飼料成分に及ぼす影響.	日暖畜報 53(2): 175-181.
服部育男・鈴木知之・神谷 充・佐藤健次・加藤直樹	2010	焼酎粕濃縮液の混合が発酵TMRの発酵品質と乾物回収率に及ぼす影響.	日草誌 55(4): 297-301.
服部育男・神谷 充・鈴木知之・西村和志・佐藤健次・加藤直樹	2012	焼酎粕濃縮液の混合割合および貯蔵季節, 貯蔵期間が発酵TMRの発酵品質に及ぼす影響.	日草誌 58(3): 173-182.
林 國興・大谷敬亨・上野倫睦・濱元 優・大塚 彰・吉永和美・中川一朗	2003	乳牛飼料ならびにサイレージ添加物としての固液分離甘藷焼酎粕の利用.	西日本畜産学会報 46: 35-37.
林 國興・前田真希・北原和弥・田子山 徹・大塚 彰	2009	焼酎粕上清濃縮液給与によるブロイラーの生産性および肉質の改善.	日畜会報 80(1): 35-39.
林 國興	2012	総説 焼酎粕の飼料利用.	日暖畜報 55(2): 101-107.
林 國興	2012	黒麹研究 (1) 黒豚と黒麹 (その1) 飼料としての甘藷と甘藷焼酎粕.	鶏卵肉情報 42(15): 122-124.
平山愛和・丸野弘幸・西川光博・川井田博・前原俊浩・大山英隆	1992	焼酎粕を利用したパイプライン・リキッドフィーディングについて.	西日本畜産学会報 35: 42-48.
平吉 功・加藤善二・松村正幸	1961	(19) 甘藷くずいもの直植え栽培試験 (1) 植付け材料, 植付け密度およびツル刈回数と収量.	日草誌 7(1): 79-80. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
平吉 功・加藤善二・松村正幸	1961	(20) 甘藷くずいもの直植え栽培試験 (2) 植付の深浅と塊根の肥大習性および品質.	日草誌 7(1): 80.(講要)
平吉 功・加藤善二・松村正幸	1962	サツマイモの飼料用直植え栽培試験. (サツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 55-58.
廣瀬 潤	2013	甘藷焼酎粕給与が黒毛和種繁殖牛の健康状態および繁殖性におよぼす影響.	鹿児島大農農場技術報告書 17: 33-34.
廣津美和・中田雄二	2000	甘しょ給与による豚肉の品質特性調査. (平成11年度 みやざき21世紀みらい新技術研究; 21世紀を担うハマユウスイートポテトン)	宮崎畜試研報 13: 171-173.
堀米隆男・中山法親・池田雅憲	1972	甘藷汁液蛋白質の栄養価.	日畜会報 43(8): 432-437.
細山田文男・児玉重方	1959	澱粉粕の養豚飼料としての価値試験 (第1, 2報).	九州農業研究 21: 218-220.
細山田文男・児玉重方	1959	甘藷の養豚飼料としての価値試験 (第3, 4, 5報).	九州農業研究 21: 220-222.
細山田文男・児玉重方・中島知道	1960	甘藷, 澱粉粕の養豚飼料としての価値試験 (第6報).	九州農業研究 22: 170-172.
細山田文男・中島知道	1961	甘藷, 澱粉粕の養豚飼料としての価値試験 (第7報) 7. 蛋白質飼料の給与量が発育及び肉質に及ぼす影響について.	九州農業研究 23: 253.
細山田文男・中島知道・鈴木祥夫	1962	甘藷, 澱粉粕の養豚飼料としての価値試験 (第8報) 8. 宮崎県標準飼料による肉豚の肥育について.	九州農業研究 24: 182-183.
細山田文男	1962	早期水稻跡の晩植サツマイモの栽培について. (サツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 59-63.
兵藤 勲	2010	“(10) 豚の飼料としてのサツマイモ.”, 6トピックス, VI サツマイモをめぐる文化, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.318-319.
市川勇次	1950	甘藷主餌五十羽飼育 -これからの畜産経営-.	農業世界 45(1): 108-1128.
今村照久・永尾達郎	1951	甘藷蔓の養豚飼料としての価値に関する試験.	九州農業研究 8: 119-120.
(いも類振興会)	1995	家畜飼料としてのサツマイモ.	いも類振興情報 44: 17.
(いも類振興会)	1997	中央検討会 鹿児島県黒豚の振興と甘しょの利用促進.	いも類振興情報 特: 1-10.
井上 廉・他	1955	甘藷養鶏に於ける体質耐病性の観察 (1・2).	宮崎種禽場研報 1: 30-
井上 廉・他	1957	甘藷養鶏に於ける体質耐病性の観察 (3)	宮崎種禽場研報 2: 1-
井上 廉	1960	甘藷養鶏における体質耐病性の観察 -4・5-.	宮崎種禽場研報 4: 1-
井上正四郎・安藤忠治・稲沢 昭・佐藤 勲	1965	(22) 豚の放飼による多頭飼育省力管理試験.	日豚研誌 2(1): 37.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
井上正四郎・安藤忠治・井上作平・稲沢 昭・佐藤 勲・和田 稔・室田 昇	1965	(15) 西南暖地における豚の放牧に関する研究 III 甘藷畑における肥育豚の多頭放牧が豚の発育およびその他の要因におよぼす影響について.	日豚研誌 2(2): 78-79.(講要)
伊折秋好・山口俊彦	1965	甘藷の周年利用による肉豚の肥育試験.	九州農業研究 27: 261-262.
井芹 徹・栗原 武・有井秀太	1956	甘藷の飼料利用に関する研究 第1報の1(豚).	九州農業研究 17: 145-147.
石田藍子・芦原 茜・勝俣昌也	2015	生産現場における肥育豚への飼料用玄米およびカンショ残さの併給が飼養成績および肉質に及ぼす影響.	日豚会誌 52(2): 64-72.
石黒浩二・森 弘・垂水啓二郎・黒木邦彦・岩切正芳・堀之内正次郎・安藤忠弘・長瀬朋子・六車三治男・竹之山慎一・吉元誠	2008	カンショ茎葉添加飼料による家畜の酸化ストレス軽減効果.	九州農業研究発表会要旨集 71: 52.(講要)
石黒浩二・森 弘・垂水啓二郎・黒木邦彦・岩切正芳・堀之内正次郎・安藤忠弘・長瀬朋子・六車三治男・竹之山慎一・吉元誠	2009	カンショ茎葉添加飼料による家畜の酸化ストレス軽減効果.	日作九州支報 75: 41-43.
石原盛衛・他	1954	甘藷及び尿素による和牛の肥育試験.	畜産の研究 8(2): 145-146.
石原康弘・小村喜久男・生駒エレナ・大小田勉	2013	かごしま黒豚に対する橙色系さつまいも配合飼料の給与試験.	九州農業研究発表会要旨集 76: (講要)
石井扱径・別府 成・中西あゆみ・森木 啓・安田 研・田原則雄・山中典子	2012	腐敗甘藷中毒事例におけるサツマイモからのイポメアマロンの検出.	日本獣医師会雑誌 65(5): 355-359.
梶 雄次・古谷 修	1988	(30) 甘藷の給与が豚の脂肪の質に及ぼす影響.	日豚会誌 25(2): 101-102.(講要)
梶 雄次・古谷 修	1989	栽培かんしょ利用による高品質豚肉の生産.	九州農試年報 1988: 45-48.
梶 雄次・古谷 修	1990	(6) 甘藷畑への肉豚の放飼期間が体脂肪の脂肪酸組成に及ぼす影響.	日豚会誌 27(2): 96.(講要)
神谷 充・服部育男・神谷裕子・佐藤健次・林 義朗	2013	カンショ焼酎粕濃縮液の給与が黒毛和種肥育牛における飼料摂取量, 消化率, 血漿中尿素窒素濃度および尿中窒素排泄量に及ぼす影響.	日畜会報 84(3): 395-401.
神谷 充・服部育男・佐藤健次・常石英作・神谷裕子・永濱誠一・日高明生・上村昌志・林 義朗	2013	カンショ焼酎粕濃縮液を利用した肉用牛肥育技術の開発.	栄養生理研究会報 57(2): 59-65.
神谷 充・神谷裕子・服部育男・林 義朗	2014	カンショ焼酎粕濃縮液の給与が肥育牛の尿中ミネラル濃度に及ぼす影響.	九州農業研究発表会要旨集 77: 87.(講要)
神谷 充・服部育男・常石英作・神谷裕子・林 義朗	2016	黒毛和種去勢牛の肥育後期におけるカンショ焼酎粕濃縮液の給与が胸最長筋中 $\alpha$ -トコフェロール含量に及ぼす影響.	日暖畜報 59(1): 23-28.
紙屋 茂	1998	焼酎蒸留粕の牧場での利用方法.	鹿児島大農農場技術報告書 6: 20-21.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
神谷裕子・神谷 充・服部育男・佐藤健次・鈴木知之・林 義朗	2011	カンショ焼酎粕濃縮液を含む発酵TMRの給与が肥育牛の尿中ミネラル排泄に及ぼす影響.	日暖畜報 54(2): 169-175.
亀井久生	1959	醗酵養鶏 (12)甘藷の有利な使い方.	養鶏之日本 44(1): 69-
菅野幸基・宮沢一男・田畑正彦	1965	(14) 乾燥甘藷の給与試験.	日豚研誌 2(2): 78. (講要)
片山外美雄	1914	甘藷蔓の飼料的利用に就て.	東京化学會誌 35(2): 147-166.
片山外美雄	1914	甘藷蔓の飼料的利用に就て.	大日本農會報 396: 14-21.
加藤義一	1967	畜産=サツマイモの養鶏飼料としての効果.	農業世界 62(12): 212-
勝俣昌也・芦原 茜・石田藍子・小林裕之	2015	玄米によるトウモロコシの全量代替および玄米とカンショの併給が肥育豚の飼養成績と肉質に及ぼす影響.	日豚会誌 52(1): 17-28.
勝俣沙智・鎌倉美彩子・磯島聖良・高橋俊浩・小林郁雄・河原 聡・坂本信介・新美光弘・川島知之	2018	カンショ由来生焼酎粕給与が肥育豚の飼養成績と肉質に及ぼす影響.	日畜会報 89(2): 199-206.
川口真奈・津末成太和・井尻大地・大塚 彰・神田享志・宮路光弘	2014	(II-1) 減圧加熱乾燥サツマイモ廃棄物残さ(サツマイモフィード)のニワトリ用配合飼料としての利用.	日本家禽学会2014年度秋季大会講演. (講要)
川井田博・実吉弘文・福元守衛・宮内泰千代・楠元繭男	1980	甘しょ等の飼料価値向上に関する研究 I 鹿児島パークシャーの飼料給与水準に関する試験.	鹿児島畜試研報 12: 136-147.
川井田 博	1982	甘しょ等の飼料価値向上に関する研究 II ケージ方式と平飼いにおけるパークシャーの飼料給与水準に関する試験 (黒豚肥育用完全配合飼料について) (第2報).	鹿児島畜試研報 14: 148-156.
川井田 博	1983	甘しょ等の飼料価値向上に関する研究 (III) 「黒豚肥育用」飼料(大麦飼料)と「大麦代替甘しょ」飼料(甘しょ飼料)の給与が肥育並びに肉質におよぼす影響について.	鹿児島畜試研報 15: 162-176.
川井田 博	1983	甘しょ等の飼料価値向上に関する研究 (IV) 甘しょ(サイレージ,粉末)の給与期間, 給与量が肥育並びに肉質, 特に脂肪の質におよぼす影響について.	鹿児島畜試研報 15: 177-188.
川井田 博・福永智明・横山純夫・上原修一・加香芳孝・富田裕一郎・田島真理子・山内 清	1988	(31) 鹿児島県の未利用資源 (甘しょ焼酎粕) 給与がBerkshireの肉豚の産肉性と肉質特性および消化率に及ぼす影響について.	日豚会誌 25(2): 102. (講要)
川井田 博・福永智明・松元計士・加横山純夫・牧内一男・上原修一・加香芳孝・田島真理子・山内 清	1989	(7) 養豚飼料としてのShôchû-lees利用について I.	日豚会誌 26(2): 123-124. (講要)
川井田 博・福永智明・松元計士・築瀬正雄・堀之内達男・上原修一・加香芳孝・富田裕一郎・田島真理子・山内 清	1989	(28) 養豚飼料としての焼酎粕利用について II.	日豚会誌 26(4): 301-302. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
川井田 博・福永智明・上山繁成・松元計士・築瀬正雄・堀之内達男・加香芳孝・富田裕一郎・福永隆生	1990	(5) 養豚飼料としての焼酎粕利用について [III].	日豚会誌 27(2): 95-96.(講要)
川井田 博・福永智明・平山愛和・築瀬正雄・前原俊浩・加香芳孝・吉野浩信	1991	(22) 甘藷焼酎粕給与が豚筋肉中の各種中性糖含量に及ぼす影響.	日豚会誌 28(4): 292.(講要)
川井田 博・平山愛和・福永智明・丸野弘幸・前原俊浩・大山英隆・加香芳孝・田島真理子・山内 清	1993	(12) さつまいも畑を利用した高品質黒豚肉生産に関する研究.	日豚会誌 30(2): 179-180.(講要)
川井田 博・平山愛和・福永智明	1993	さつまいも畑を利用した「おいしい」黒豚づくりに関する研究 (1) (予備試験).	鹿児島畜試研報 25: 106-115.
川井田 博・平山愛和・西川光博	1994	さつまいもの畑を利用した「おいしい」黒豚づくりに関する研究 (2).	鹿児島畜試研報 27: 70-78.
川井田 博・平山愛和・西川光博・丸野弘幸・松元計士・大山英隆・加香芳孝・田島真理子・山内 清	1994	(19) 「さつまいも畑を利用した高品質黒豚肉生産に関する研究」(2).	日豚会誌 31(2): 68-69.(講要)
川井田 博・下菌康伸・佐多孝一郎・永山裕也・樋渡誠也	1997	(3) 期限切れ牛乳および甘藷焼酎粕給与が肉豚の産肉性と肉質に及ぼす影響.	日豚会誌 34(2): 69.(講要)
木村和誠・飯田 勲・相馬清策	1949	乳牛の生産飼料として大豆粕と甘藷葉の比較試験.	日畜会報 20(4): 111-115.
木村和誠・飯田 勲・相馬清策	1950	乳牛の生産飼料として大豆粕と甘藷葉の比較試験.	日畜会報 21(2): 109.
金原一吉	1956	煮甘藷サイレージの給与が産卵鶏に与える影響.	養鶏世界 191: 46-
金原一吉	1957	試験報告 煮甘藷サイレージ給与が産卵鶏に与える影響.	養鶏之日本 42(11): 53-
木庭研二・江崎忠司・村上忠勝	1991	甘しょ利用による高品質豚肉生産技術確立試験.	熊本農研セ研報 2: 47-54
古賀克也・福永隆生・下玉利 勉・川井田 博	1983	甘藷粉末含有飼料で飼育された数品種の豚のロース, もも肉の遊離アミノ酸およびカルノシン含量.	鹿児島大農学術報告 33: 91-97.
古賀克也・福永隆生・内山耕太郎・川井田 博	1984	甘藷粉末含有飼料で飼育された数品種の豚のロース, もも肉の5'-イノシン酸, 5'-グアニル酸および乳酸含量.	鹿児島大農学術報告 34: 67-74.
小島正秋	1957	甘藷飼養成鶏の屠殺解体試験.	宮崎種禽場研報 2: 20-
小島正秋	1957	甘藷飼養成鶏肉の化学的組成.	宮崎種禽場研報 2: 25-
小島正秋	1958	いも糠飼養における鶏の屠殺解体試験	宮崎種禽場研報 3: 24-
小島正秋	1958	いも糠飼養における鶏肉の化学的組成.	宮崎種禽場研報 3: 28-
小島正秋	1958	いも糠飼養における鶏肉の窒素分布.	宮崎種禽場研報 3: 33-
小村洋美・原田直人・竹之内豊	2005	カンショツルサイレージ調製時の乳酸菌添加効果について. (地域特性を活かした粗飼料生産技術の確立)	鹿児島畜試研報 39: 127-130.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
小村洋美・原田直人・宮 菌 勉・竹之内豊・桑水郁 朗	2009	カンショツルサイレージの発酵品質と 栄養価.	鹿児島農総セ研報(畜産) 3: 27-31.
小中伸夫	1957	甘藷づるサイレージに関する研究.	農業技術 12(4): ???
小中伸夫・林 政衛・五十 嵐暁三	1958	甘藷づるサイレージに関する研究 第 I 報 添加物の種類について.	千葉農試研報 2: 69-70.
小中伸夫・林 政衛・五十 嵐暁三	1958	甘藷づるサイレージに関する研究 第 II 報 無機酸の添加量並びに熟成期 間について.	千葉農試研報 2: 70-72.
小中伸夫・林 政衛・五十 嵐暁三	1958	甘藷づるサイレージに関する研究 第 III 報 糖みつの添加量について.	千葉農試研報 2: 72-73.
小中伸夫	1962	サツマイモづるサイレージについて. (サツマイモの飼料向利用に関する特 集)	日草誌 8(1): 64-67.
近藤末男	1971	黒斑病罹患甘藷に起因する家畜の中 毒に関する研究.	東京農工大農報告 15: 1-31.
河野岩次郎	1951	甘藷ツルの乾燥飼料とその飼料価値.	畜産の研究 5(8): 499-500.
鴻江政雄	1962	飼料用サツマイモの品種と栽培法.(サ ツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 35-45.
鴻江政雄・村田幸穂	1964	(83) つるとりサツマイモ栽培における 刈取回数と栽培密度について.(青刈 作物の栽培などに関する問題)	日草誌 10(1): 66-67. (講要)
鴻江政雄	1965	(67) 青刈甘藷の機械栽培技術体系確 立のための素材試験 1.直播栽培にお ける切断種いもの大きさおよび切断部 位と生産力との関係について.	日草誌 11(2): 152-153. (講要)
鴻江政雄	1965	(68) 青刈甘藷の機械栽培技術体系確 立のための素材試験 2.苗播栽培にお ける, 切断苗の大きさおよび節位と生 産力との関係について.	日草誌 11(2): 153. (講要)
小山陽平	2015	未利用資源サツマイモ茎葉を飼料に 鹿児島県における実用化に向けた研 究・実証試験から.	畜産の情報 307: 40-49.
工藤多喜三	1958	簡易にできる甘藷の磨砕加水飼料の 作り方.	畜産の研究 12(11): ???
工藤多喜三	1963	養豚飼料としての甘藷の磨砕加水貯 蔵法.	畜産の研究 17(4): ???
倉田敏三	1955	飼料用甘藷苗の育て方.	養鶏之日本 40(4): ???
栗原 武・今村照久	1956	藷・麦糠サイレージ, 藷・麦糠飼料及び 切干甘藷による豚の飼養試験.	九州農業研究 17: 140-141.
栗原 武	1956	甘藷の経済的な飼料化について.	農業技術研究 10(10): 12-15.
栗原 武	1956	甘藷の経済的な飼料化について.	農業技術 10(10): ???
栗原 武・今村照久・坂井 穰・長野鍊太郎・永尾達 郎	1957	「いも」類の養豚飼料としての利用法に 関する試験.	九州農業研究 19: 5-8.
栗原 武	1957	養豚飼料としてのいも類,特に甘藷の 利用方法 (1).	畜産の研究 11(9): ???
栗原 武	1957	養豚飼料としてのいも類,特に甘藷の 利用方法 (2).	畜産の研究 11(10): ???
栗原 武・今村照久	1958	養豚飼料としての甘藷及び澱粉粕の 煮熟効果について(その2).	九州農業研究 20: 168-170.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
栗原 武・今村照久	1959	草類の養豚飼料としての利用法に関する試験 第1報 甘藷蔓利用による豚の育成試験.	九州農業研究 21: 216-218.
栗原 武・今村照久	1960	草類の養豚飼料としての利用法に関する試験 第2報 甘藷蔓利用による豚の育成試験 (その2).	九州農業研究 22: 195-196. (講要)
栗原 武・坂井 穰・長野鍊太郎	1963	養豚飼料としてのカンショと生澱粉粕の比較試験.	九州農業研究 25: 285-286.
黒木邦彦・工藤 寛・森弘・工藤哲三・水谷政美	2008	焼酎粕飼料化に関する試験.	宮崎畜試研報 21: 5-8.
蒔田徳義	1956	甘藷と甘藷蔓利用の養豚.	畜産の研究 10(1): ???
満岡 勝・甲斐光夫・内村忠道・足立照夫	1959	飼料用甘藷の貯蔵法に関する試験.	九州農業研究 21: 230-231.
丸峯正吉・井手義人	1978	かんしょのつる収量に関する事例試験.	九州農業研究 40: 54.
丸山由平	1962	飼料高時代と秋の自給飼料 甘藷の飼料化研究.	養鶏世界 264: 210-
松田義夫	1958	いも糠飼料による鶏の発育について -1-.	宮崎種禽場研報 3: 1-
松田義夫	1968	鶏の甘藷による飼養に関する研究 -1- カゼインおよびモミガラの影響.	宮崎大農研究時報 15(2): 176-
松田義夫	1969	鶏の甘藷による飼養に関する研究 -2,3-.	宮崎大農研究時報 16(2): 115-
松田祐一	1957	鶏飼料としての甘藷の利用試験.	琉球大農学術報 4: 201-206.
松窪敬介・家入誠二・加地雅也・勝俣昌也・鈴木邦夫・高橋圭二・村上徹哉・牛島章一	2007	カンショ給与が肉豚の発育と肉質に及ぼす影響.	九州農業研究発表会要旨集 70: 89. (講要)
松窪敬介・加地雅也・家入誠二	2009	カンショ残さを活用した高品質豚肉生産技術の開発.	熊本農研セ研報 17: 24-30.
松窪敬介・家入誠二・加地雅也・勝俣昌也	2010	カンショ残さを添加した低リジン飼料の給与時期が肉豚の生産性と肉質に及ぼす影響.	日豚会誌 47(1): 23-31.
松窪敬介・家入誠二・加地雅也・村上徹哉・勝俣昌也	2012	リジン不足飼料の給与時期およびカンショ残さ添加の有無が肉豚の背脂肪中脂肪酸組成および筋肉中脂質過酸化に及ぼす影響.	日豚会誌 49(2): 38-43.
松元計士・原田満弘・横山豪郎	1974	地域飼料の開発利用に関する研究 I 肉豚に対する甘しょつるミール給与試験 (総括).	鹿児島畜試研報 7: 67-72.
松元計士・横山豪郎・西原広己	1974	地域飼料の開発利用に関する研究 II 繁殖豚に対する甘しょ等の年間利用に関する試験.	鹿児島畜試研報 7: 73-129.
三原晴子	1953	養鶏飼料としての甘藷の佃作と貯蔵法	養鶏世界 155: 135-138.
三村 一	1955	宮崎県に於ける家禽家兔の甘藷飼養に関する研究.	宮崎種禽場研報 1: 13-
三村 一	1955	成鶏における甘藷飼養に関する研究.	宮崎種禽場研報 1: 15-
三村 一	1955	甘藷飼養成鶏の繁殖器官並びに内分泌器官の大きさについて.	宮崎種禽場研報 1: 26-
三村 一	1957	甘藷飼養雛の繁殖器官並に内分泌器官の大きさについて.	宮崎種禽場研報 2: 58-

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
三村 一	1958	いも糠飼養における鶏の繁殖器管並びに内分泌器管の大きさについて -1-	宮崎種禽場研報 3: 18-
味埜美紀・祐森誠司・池田周平	2013	カンショと緑茶屑を活用した飼料給与が梅山豚の肥育成績および血液性状に及ぼす影響.	日豚会誌 50(3): 119-127.
宮沢一男・田畑正彦・菅野幸基	1966	火力乾燥による乾燥甘藷の調製試験.	日豚研誌 3(1): 12-16.
Mokolensang, J.F., Yamasaki, S. and Onoue, Y.	2003	Utility of shochu distillery by-products (SDBP) as a feedstuff for the carp <i>Cyprinus carpio</i> L.	Aquaculture Sci. 51(2): 205-210.
森 弘・垂水啓二郎・竹之山慎一・河原 聡・Ahmed, A.・石黒浩二・吉元 誠・六車三治男	2007	黒毛和種去勢牛肥育におけるカンショ茎葉乾燥物の給与が発育及び肉質に及ぼす影響.	宮崎畜試研報 20: 5-10.
森本 宏	1950	飼料としての甘藷の利用と加工.	畜産の研究 4(1): 27-28.
森本 宏・他	1951	作物の食料と飼料との両面利用に関する研究 (2) - 甘藷に就て -.	農技研報告 G2: 115-118.
森本 宏	1951	甘藷の飼料的利用の諸問題 (1).	畜産の研究 5(7): 411-414.
森本 宏	1951	甘藷の飼料的利用の諸問題 (2).	畜産の研究 5(8): 493-494.
森本 宏・倉田陽平	1952	甘藷サイレージの調製方法に就て.	農技研報告 G4: 165-169.
森本 宏	1953	甘藷蔓, トウモロコシサイレージをつくる上の注意.	農業技術研究 7(11): 32-34.
森本 宏・他	1953	甘藷の生育的に於ける養分の分布について.	農技研報告 G6: 151-158.
森脇 潤・靄田洋一・西 博巳・坂下邦仁・磯部知弘	2019	抗酸化物質アントシアニン高含量の紫サツマイモ・紫トウモロコシ給与による黒毛和種での発育および酸化ストレス軽減効果の検証.	鹿児島農総セ研報 13: 91-98.
長友安雄・安藤忠治・稲沢 昭・佐藤 勲	1964	(11) 養豚経営合理化試験 (第2報) 甘藷畑による豚の放牧試験.	日豚研誌 1(1): 32. (講要)
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・長谷川信美・堀井洋一郎・藤代 剛・駒谷謙司・置本宗康・河野謙宗・北爪 惣・林 国興・中島一喜・山内清・六車三治男・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南	2001	焼酎粕ペレット飼料が離乳期子豚の成長および健康に及ぼす影響.	宮崎大農研報 48(1-2): 1-15.
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・長谷川信美・山内 清・六車三治男・堀井洋一郎・藤代 剛・林 国興・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南・竹之山慎一・上島良介・目 和典・堤 孝彦・駒谷謙司・置本宗康・河野謙宗・北爪 惣・佐藤玲史・高橋信也	2001	焼酎粕ペレット飼料が肉用豚の成長, 健康および肉質に及ぼす影響.	宮崎大農研報 48(1-2): 17-38.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・堀井洋一郎・山内 清・六車三治男・長谷川信美・藤代剛・林 国興・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南・上島良介・目 和典・堤 孝彦・佐藤玲史・高橋信也	2001	焼酎粕ペレット飼料が繁殖豚の健康, 同腹仔数, 分娩子豚の生存率に及ぼす影響.	宮崎大農研報 48(1-2): 39-47.
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・柏原浩・長谷川信美・堀井洋一郎・藤代 剛・山内 清・六車三治男・置本宗康・河野謙宗・北爪 惣・上島良介・目 和典・堤 孝彦・高橋俊浩・森田哲夫・林 国興・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南	2003	焼酎粕ペレット飼料が肉用牛の成長, 健康, 行動および肉質に及ぼす影響.	宮崎大農研報 49(1-2): 1-21.
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・柏原浩・長谷川信美・堀井洋一郎・藤代 剛・山内 清・六車三治男・高橋俊浩・森田哲夫・目 和典・堤 孝彦・佐藤玲史・高橋信也・林 国興・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南	2003	焼酎粕が哺乳子牛(交雑種)の健康および成長に及ぼす影響(フィールド試験).	宮崎大農研報 49(1-2): 23-30.
中尾信雄・小野寺良次・稲澤 昭・別納征欧・柏原浩・長谷川信美・堀井洋一郎・藤代 剛・山内 清・六車三治男・高橋俊浩・森田哲夫・目 和典・堤 孝彦・佐藤玲史・高橋信也・林 国興・森下敏朗・林 綾子・田原秀隆・高橋勝南	2003	焼酎粕乾燥脱水ケーキの給与が搾乳牛の乳量, 乳質, 風味等に及ぼす影響(フィールド試験).	宮崎大農研報 49(1-2): 31-40.
中武好美・森 弘・竹之山慎一	2009	乾燥焼酎粕飼料が黒毛和種肥育牛に及ぼす影響 (1).	宮崎畜試研報 22: 1-8.
中武好美・鍋倉弘良・竹之山慎一	2012	乾燥焼酎粕飼料が黒毛和種肥育牛に及ぼす影響 (2).	宮崎畜試研報 24: 21-25.
成田安彦・細山田文男・重永 隆	1956	甘藷の養豚飼料としての価値試験 (第1, 2報).	九州農業研究 17: 139-140.
西村慶子・東 政則・中原高士	2010	焼酎粕と自給粗飼料を混合したサイレージの発酵特性.	宮崎畜試研報 23: 13-16.
西村慶子・中原高士・大久津昌治・川本康博・中西良孝	2012	カンショ焼酎粕ケーキ混合サイレージを原料としたTMRの乳用牛への給与が栄養代謝と乳生産に及ぼす影響.	日畜会報 83(4): 335-343.
西村慶子・中原高士・大久津昌治・川本康博・中西良孝	2013	カンショ焼酎粕ケーキを添加した発酵TMR中の粗飼料の違いが乳用牛の栄養代謝と乳生産に及ぼす影響.	日畜会報 84(3): 341-348.
西 礼華・宮崎涼子・岩切正芳・竹之山慎一	2015	肥育豚への甘藷を添加した食品製造副産物給与試験.	宮崎畜試研報 27: 33-38.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
西村慶子・中原高士・中西良孝	2015	カンショ焼酎粕ケーキ混合発酵TMR中の粗飼料の違いが発酵品質, タンパク質ならびに繊維画分に及ぼす影響.	日暖畜報 58(2): 247-254.
小畑 寿・藤井真理・鈴木淑恵・溝辺敬美	2002	自給飼料利用向上対策試験 (1) 飼料用甘しょ栽培及び利用試験.	宮崎畜試研報 15: 60-64.
小畑 寿・藤井真理・鈴木淑恵・溝辺敬美	2003	飼料草地 自給飼料利用向上対策試験 (1) 飼料用カンショ栽培及び利用試験.	宮崎畜試研報 16: 57-53.
大川徳太郎	1952	牛の腐敗甘藷中毒とその手当法.	畜産の研究 6(1): 41-43.
大小田 勉・井之上 弘樹・高橋宏敬・喜田克憲・多田 司・井尻大地・大塚 彰	2020	肥育後期飼料の甘藷配合量がかごしま黒豚の飼養成績および肉質に及ぼす影響.	日暖畜報 63(2): 77-86.
大小田 勉・井之上 弘樹・高橋宏敬・喜田克憲・多田 司・井尻大地・大塚 彰	2021	肥育飼料の甘藷原料の違いが「かごしま黒豚」の成長と肉質に及ぼす影響.	鹿児島農総セ研報 15: 143-148.
大村陽志郎・井筒重樹	1965	(17) 基礎飼料と配合する藪, 大麦, 生甘藷の肥育効果.	日豚研誌 2(1): 35. (講要)
小野寺良次・長谷川信美・藤代 剛・稲澤 昭・駒谷謙司・六車三治男・山内 清・竹之山慎一・森下敏朗・矢野光紘・山下 實・高橋勝南	2000	焼酎粕ペレット飼料が肉用牛の成長および肉質に及ぼす影響 (予備試験).	宮崎大農研報 47(1-2): 1-11.
大島一郎・廣瀬 潤・富永輝・飯盛 葵・柳田大輝・石井大介・松元里志・片平清美・中村南美子・高山耕二・中西良孝	2020	焼酎粕発酵飼料給与が黒毛和種繁殖牛の繁殖性に及ぼす影響.	鹿児島大農場研報 41:11-15.
大塚 彰	2014	サツマイモ飼料による地鶏の高品質化への試み. (秋季大会号)	日本家禽学会誌 51(秋季大会): 5-8. (講要)
小沢達巳	1958	澱粉の飼料価値について.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 127-131.
相良長徳	1958	いも糠飼養における鶏の経済調査 -1-	宮崎種禽場研報 3: 12-
佐伯真菜美・内平倫義・安田 伸・村田達郎・芝田 猛・荒木朋洋・松田 靖・多賀直彦・本田憲昭・服部法文・岡本智伸・椛田 聖孝	2012	アントシアニン含有甘藷を活用した機能性成分の有効利用 (飼料化) に関する研究.	東海大紀要 31: 1-5.
齊藤道雄	1950	甘藷の飼料的利用法.	農業技術研究 4(6): 1-6.
坂本徳懿・細山田文男・鈴木祥夫・中島知道	1963	甘藷を主とした肉豚の肥育.	宮崎農試研報 2: 105-118.
讚井芳胤・諏訪園達男	1955	甘藷のカロチン含量差による肉色の濃淡が鶏雛の発育に及ぼす影響について.	九州農業研究 15: 48-50.
佐藤 勲・長友安雄・安藤忠治・稲沢 昭	1964	西南暖地における豚の放牧に関する研究 I. 甘藷畑における肥育豚の放牧について.	日豚研誌 1(1): 14-22.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
佐藤 勲・井上正四郎・安藤忠治・稲沢 昭	1965	西南暖地における豚の放牧に関する研究 II 甘藷畑における肥育豚多頭放牧の経済性について.	日豚研誌 2(2): 45-49.
澤田耕尚・武田 功・甲斐光夫・日高 操	1983	かんしょつるサイレージの飼料価値.	九州農業研究 45: 140.
志賀敏夫	1982	飼料用かんしょ"ツルセンガン" - その特性と栽培法および利用法.	畜産の研究 36(12): 1453-1460.
志垣 啓	1978	飼料用甘藷多収穫栽培試験について.	草地九州支報 8(2): 21-22.
白坂 進・坂井健吉	1962	飼料用甘藷の蔓刈時期試験.	日作九州支報 18: 25-27.
須藤 浩	1964	サツマイモの生育時期と飼料養分並びにイモづるサイレージの品質.	畜産の研究 18(12): ???
須藤 浩・内田仙二・金田清	1973	サイレージの調製に関する研究(第22報) サツマイモの生育時期と飼料養分ならびにイモヅルサイレージの品質.	岡山大農報告 80(1): 61-68.
祐森誠司・味埜美紀・池田周平	2014	カンショ茎葉サイレージを用いた肥育豚用飼料の検討.	日豚会誌 51(3): 176-182.
Sultana, M.S., Kamizono, T., Furusono, K. and Hayashi, K.	2011	Shochu distillery by-product loses growth promoting activity during preservation.	Journal of Warm Regional Society of Animal Science 54(1): 99-105.
須崎進二	1957	鶏雛の甘藷飼養に於ける経済調査.	宮崎種禽場研報 2: 41-
須崎進二	1957	鶏雛の甘藷飼養に於ける発育について.	宮崎種禽場研報 2: 53-
須崎進二	1960	いも糠飼料による鶏の発育について - 2-.	宮崎種禽場研報 4: 39-
鈴木知之・神谷裕子・田中正仁・服部育男・野中最子・佐藤健次	2010	カンショ焼酎粕濃縮液を添加した発酵TMRの発酵品質と乳牛における乳生産成績への影響.	日畜会報 81(4): 449-456.
鈴木知之・三谷朋弘・神谷裕子・田中正仁・服部育男・野中最子・佐藤健次	2018	発酵TMRに含まれるカンショ焼酎粕濃縮液の乳牛への給与が乳生産および生乳の風味に及ぼす影響.	日畜会報 89(1): 37-45.
田畑正彦・宮沢一男・菅野幸基	1965	(16) 火力乾燥による乾燥甘藷の調製試験 I .	日豚研誌 2(1): 34. (講要)
田淵眞一	1962	岡山県南部の水田地帯に於ける一酪農家の飼料作物栽培について つる取サツマイモについて. (サツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 71-77.
田口博信	1954	乾燥甘藷の飼料的利用.	畜産の研究 8(1): 712-714.
高林素比古	1962	養鶏の飼料として甘藷の利用.	養鶏世界 263: 86-
高林素比古	1964	自給飼料として甘藷の価値.	養鶏世界 286: 124-
高木良弘・千歳健一・幸野拓矢・桑水郁郎	2010	甘しょ焼酎粕を混合したアミノ酸調整低タンパク質飼料によるリキッドフィーディングが肥育豚の尿汚水量および窒素排せつ量におよぼす影響.	鹿児島農総セ研報(畜産) 4: 1-9.
高橋圭二	2009	[千葉]県産規格外カンショを利用した高品質豚肉の商品化と飼料自給率の向上. (特集 地域でつくる農の逸品)	農林水産技術研究ジャーナル 32(1): 34-36.
高橋俊浩・古川修平・森田哲夫・入江正和	2013	乾燥甘藷焼酎粕ケーキの年間を通じた成分変動解析.	日暖畜報 56(1): 49-54.
高杉五郎・足立平吉・白井末吉	1964	(14) 甘藷の乾燥貯蔵給与に関する試験成績.	日豚研誌 1(1): 33-34. (講要)

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
高杉五郎・足立平吉・松本迪夫	1965	(15) 乾燥甘藷の利用試験成績.	日豚研誌 2(1): 34.(講要)
高杉五郎	1975	豚に対する甘しょの乾燥, 貯蔵, 給与に関する試験.	日豚研誌 12(1): 57-60.
高山清子・水谷政美・山本英樹・越智洋・明石秀人・工藤寛利・工藤哲三	2007	甘藷製焼酎粕の乳酸発酵による保存性向上と給餌試験.	宮崎県工業技術セ・宮崎県食品開発セ研報 52: 103-106.
竹之山愼一・河原聡・林ひとみ・井本貴典・長瀬朋子・安藤忠弘・石黒浩二・吉元誠・六車三治男	2007	卵用鶏の産卵性および卵質に及ぼすカンショ茎葉添加飼料給与の影響.	宮崎大農研報 53(1-2): 93-99.
竹之山愼一・井本貴典・林ひとみ・河原聡・岩切正芳・来間太志・吉元誠・六車三治男	2008	肉用豚の産肉性および肉質に及ぼすカンショ茎葉添加飼料給与の影響.	日畜会報 79(4): 491-496.
竹之山愼一・河原聡・竹之山愼一・河原聡・アームド, アブドラティブ・森弘・垂水啓二郎・石黒浩二・吉元誠・六車三治男	2008	肉用牛の産肉性および肉質に及ぼすカンショ茎葉添加飼料給与の影響.	宮崎大農研報 54: 77-84.
田中正仁・鈴木知之	2009	乳用牛への焼酎粕濃縮液等の給与技術の開発.	草地九州支報 38(2):12-14.
谷山純有	1960	甘藷養鶏とサイレージ.	養鶏之日本 45(11): 53-
寺川正	1960	養豚飼料としての甘藷の栽培 (1).	畜産の研究 14(11): ???
寺川正	1960	養豚飼料としての甘藷の栽培 (2).	畜産の研究 14(12): ???
(渡嘉敷義浩・泉川寛・比嘉清幸・親川信春・新崎善秀)	1956	甘藷を主体とした豚肉の飼養試験.	球大農家政学術報 3: 312-319.
富田裕一郎・楠元薩男・宮内泰千代・恒吉利彦・原田満彦・黒江秀雄	1980	甘しょ等の乾燥化による飼料価値向上に関する研究 I 甘藷乾燥性に関する基礎的検討 (1) 蒸煮処理の乾燥速度に及ぼす影響.	鹿児島畜試研報 12: 75-135.
富田裕一郎・折田安行・恒吉利彦・原田満彦・黒江秀雄	1981	甘しょの乾燥化による飼料価値向上に関する試験 VIII 甘しの乾燥化試験.	鹿児島畜試研報 12: 99-119.
富田裕一郎・福元守衛・川井田博	1982	甘しょ等の飼料価値向上に関する研究 (委託研究).	鹿児島畜試研報 14: 157-176.
富田裕一郎・林国興・橋爪徳三	1985	豚の甘藷サイレージに対する嗜好性および消化試験法の検討.	鹿児島大農学術報告 35: 75-80.
殿内正芳	1955	甘藷利用による育雛試験.	鶏の研究 30(1): ???
殿内正芳	1955	甘藷利用の成鶏飼養試験.	鶏の研究 30(2): ???
土屋平四郎・他	1957	甘藷給与の肥育去勢牛に発生した飼料疹.	畜産の研究 11(2): ???
土屋平四郎・他	1957	醗酵甘藷飼料の利用とその後の研究.	畜産の研究 11(2): ???
築比地五三郎	1953	甘藷の飼料化について.	農村 31(10): 39-41.
常石英作・梶雄次・柴伸弥・松崎正敏・勝俣昌也・鳥居伸一郎	2002	肥育豚の筋肉中脂肪酸組成に及ぼすカンショ給与の影響.	西日本畜産学会報 45: 59-62.
恒吉利彦・折田安行	1978	甘しょのバッグサイロによるサイレージ調製試験.	鹿児島畜試研報 11: 109-112.
植田精一	1957	市場出荷と飼料用甘藷の作り方.	農業技術研究 11(5): 6-8.
上坂章次・他	1955	甘藷の青刈飼料作物としての一試験.	畜産の研究 9(5): ???

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
上山勝行・内村正幸・清川真千子・手塚博愛	2002	サツマイモ皮粉末の給与が採卵鶏の生産性等に及ぼす影響(第1報). (鶏卵の鮮度保持ならびに機能性向上に関する試験)	鹿児島畜試研報 36: 115-120.
上山勝行・内村正幸・清川真千子・手塚博愛	2003	サツマイモ皮粉末の給与が採卵鶏の生産性等に及ぼす影響(第2報). (鶏卵の鮮度保持ならびに機能性向上に関する試験)	鹿児島畜試研報 37: 120-126.
海塩義男・橋爪徳三	1950	養鶏飼料の研究(第2報) - 6・甘藷蔓及甘藷麴蔓 7・玉蜀黍種実皮(玉蜀黍種) 8・マイロ糖一.	日畜会報 21(2): 105.
渡辺鐵四郎・小川浄壽・清水 浩・福田正光	1951	甘藷蔓及び紫雲英の乾燥試験.	関東東山農試研報 1: 42-46.
渡邊洋一郎・石黒典子・検崎真司・平 徳雄・西岡輝美・大森英之・川島知之	2008	食品残さおよび焼酎粕を用いた発酵リキッド飼料の給与が肥育豚に及ぼす影響.	鹿児島農総セ研報(畜産) 2: 27-35.
渡邊洋一郎・今村修二・生駒エレナ・大平徳雄	2009	乾燥焼酎粕およびビートパルプ添加アミノ酸調整低タンパク飼料給与による肥育豚の窒素排せつ量および肉質への影響.	鹿児島農総セ研報(畜産) 3: 63-68.
八木満寿雄・河上尚実・栗原 武	1965	(20) カンショ畑における肉豚の放牧試験.	日豚研誌 2(1): 36.(講要)
山寺裕子・井尻大地・大塚 彰・神田享志・宮路光弘・多田 司	2014	(II-2) 減圧加熱乾燥サツマイモ廃棄物残さ(サツマイモフィード)の「黒さつま鶏」用配合飼料としての利用.	日本家禽学会2014年度秋季大会講演.(講要)
山田豊一・守屋直助・吉原 潔・星野正生	1962	サツマイモの飼料向栽培法に関する研究. (サツマイモの飼料向利用に関する特集)	日草誌 8(1): 45-54.
山領弥奈	2016	JA鹿児島きもつきにおけるかんしょでん粉粕を利用した飼料製造の現状と課題.	畜産の情報 2016(6): 61-71.
山崎繁久・末吉至誠	1996	ナノクロロプシスの増殖に及ぼす焼酎蒸留廃液および酢酸ナトリウムの効果.	水産増殖 44(3): 285-290.
横山 学・椿 満生・浅岡壮平・梅田剛利・古賀康弘	2008	乾燥カンショを含むTMRの給与が泌乳牛の乾物摂取量, 第一胃内性状および泌乳成績に及ぼす影響.	日草誌 54(2): 148-152.
吉田武夫・犬童幸人・中島憲秋	1956	甘藷の飼料利用に関する研究 第1報の2(乳牛).	九州農業研究 17: 147-148.
吉田 実・他	1957	サツマイモの養鶏用澱粉質飼料としての価値 (1).	農技研報告 G13: 151-158.
吉田 実・森本 宏	1962	澱粉の栄養価に関する研究(第3報) 各種処理によるサツマイモ澱粉の消化性の変化.	農化 36(7): 592-596.
吉田 実・星井 博・森本 宏	1963	サツマイモの養鶏用デンプン質飼料としての価値 IV ビタミンA多量添加の効果.	畜試研報 1: 191-196.
吉永 優・中谷 誠・山崎昭夫・山川 理	1997	(38) サツマイモ茎葉飼料化生産技術の開発: 直播種いもが茎葉収量に及ぼす影響.	日作紀 66(1): 76-77.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
張 曉霄・張 煜坤・井尻大 地・神田享志・大塚 彰	2019	ブロイラーの育成成績および肉質に及ぼす加熱乾燥サツマイモ加工残さ給与の影響.	日暖畜報 62(2)-107-114.

711 飼料(実用記事)			
足立 勉	1955	私の体験 ドラムカンの廃物利用で蒸し甘藷サイレージの作り方.	鶏友 17(11): 124-
浅枝 博	1950	育雛結果よりみた「甘藷の飼料的価値」.	養鶏之日本 35(8): 76-79.
千葉静郎	1952	甘藷育雛の飼料的価値について - ホームプロジェクト育雛体験 -.	養鶏世界 135: 31-33.
千葉静郎	1952	甘藷育雛飼料の価値について.	鶏の研究 27(5): 102-104.
榎本 誠	1952	野狐禅放談 - 日本には稗も甘藷も青菜もある -.	養鶏之日本 37(1): 112-117.
藤岡喜久	1950	甘藷と畜産.	農産:家庭と農藝 5(2): 2-3.
古谷 登	1957	失敗の少ない甘藷養鶏法 .	鶏友 19(7): 116-
古谷 登	1958	正しい草養鶏と甘藷養鶏とを推進させるために.	鶏友 20(11): 64-
古谷隆業	1953	甘藷育雛の実際的やり方.	養鶏世界 151: 24-25.
古谷隆業	1954	甘藷育雛の実際.	養鶏世界 166: 99-
古谷隆業	1957	甘藷育雛の実際.	養鶏世界 195: 146-
古谷 修	2013	日本養豚学会が養豚現場の問題にお答えします Q 小規模養豚におけるサツマイモ給与のメリットと実例を教えてください.	養豚の友 526: 62-65.
後藤栄次	1952	甘藷育雛について.	養鶏世界 142: 38-39.
後藤栄次	1953	甘藷養鶏と甘藷蔓の役割.	養鶏世界 148: 116-117.
後藤栄次	1958	甘藷の飼料的利用の考察と生煮の問題.	養鶏世界 207: 24-
花田武伸	1958	上手な甘藷育雛のやり方.	養鶏世界 213: 69-
花田武伸	1958	甘藷の上手な使い方.	養鶏世界 214: 143-
花田武伸	1959	甘藷の上手な使い方.	養鶏世界 226: 135-
花田武伸	1963	甘藷の上手な使い方.	養鶏世界 274: 141-
橋本 精	1950	サツマイモの飼料化 - [1]サイレージ(埋蔵飼料)の作り方 -.	農業朝日 5(11): 29.
日比野兼男	1952	甘藷養鶏の理論と実際 - 第1回甘藷養鶏研究会に聴く -.	鶏の研究 27(5): 32-36.
日比野兼男	1954	甘藷不能養鶏の失敗を現地に聴く.	鶏の研究 29(10): 100-106.
日比野秋一	1963	緑餌としてのイモヅルの利用.	養鶏世界 274: 130-
東 吉郎	1967	甘藷養鶏の概論.	養鶏世界 315: 282-
東 吉郎	1971	甘藷の合理的な使用法.	養鶏世界 363: 174-
火野秋一	1952	秋季に於ける甘藷育雛の要点.	養鶏世界 140: 58-60.
日野湖松	1950	厳寒期に於ける粃殻燃焼装置と甘藷育雛所見.	養鶏之日本 35(3): 33-34.
平井次郎	1952	サツマイモで有利な養豚 - 畜産講座(3) -.	農村文化 31(3): 36-40.
久松記者	1957	甘藷の上手な使い方.	養鶏世界 202: 143-
菱沼達也	1950	酪農と甘藷.	農業 800: 19-25.
本誌記者	1959	甘藷蔓の養鶏飼料化に就いて.	養鶏世界 218: 32-
市川勇治	1950	甘藷・馬鈴薯主餌の自給養鶏法.	養鶏之日本 35(6): 50-56.
市川勇治	1951	甘藷も立派な育雛飼料.	養鶏之日本 36(7): 46-51.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
井本 厚	1956	甘藷蔓の保存と利用(下) .	養鶏世界 192: 106-
加藤義一	1967	畜産=サツマイモ畑への豚の放牧.	農業世界 62(8): 220-
上川 徹	1952	甘藷飼料の加工について.	養鶏世界 137: 66-
川島秀雄	1952	黒斑病罹病甘藷は飼料にして何故家畜を死にいたらしめるか.	農業技術研究 6(3): 42.
木部 茂	1952	鶏飼料としての甘藷増収法.	養鶏之日本 37(5): 20-27.
城戸 昇	1954	甘藷養鶏の智識.	養鶏世界 164: 50-57.
金原一吉	1956	産卵鶏に対する煮甘藷サイレージの給与試験.	養鶏世界 181: ???
神崎 優	1952	甘藷の飼料的栽培.	農業 825: 23-24.
窪田みつる	1962	秋の甘藷育雛法.	養鶏世界 263: 173-
窪田美津留	1966	芋サイレージ養鶏.	養鶏世界 303: 98-
窪田みつる	1961	飼料科学 甘藷の価値と利用法.	養鶏之日本 46(542): 120-
熊谷重秋	1942	甘藷蔓サイレーヂの製り方.	農業世界 37(10): 82-
松岡尚二・新小田修一・川崎寿代・平原 実・久木元忠延・佐々木幸良・山内 清	1994	甘藷焼酎粕給与が薩摩鶏交雑ブロイラーの生産性と肉質に及ぼす影響.(鹿児島県養鶏試験場研究報告)	鶏友 678: 94-
宮崎県種禽場	1956	成鶏の甘藷飼養に関する研究 - 試験発表 - .	養鶏之日本 41(6): 35-
森本 宏	1952	自給飼料に有利なサツマイモの利用と貯蔵.	農耕と園芸 7(10): 93-95.
森本 宏	1952	飼料としての甘藷の利用法.	富民 24(10): 58-61.
森本 宏	1952	甘藷を養鶏飼料にする準備.	鶏友 14(5): 52-
森本 宏	1952	養鶏飼料として甘藷の利用 -1- .	鶏友 14(7): 32-
森本 宏	1952	飼料として甘藷の利用 (3) .	鶏友 14(9): 40-
森本 宏	1954	サツマイモの飼料としての利用.	農業世界 49(9): 66-
森本 宏	1954	飼料としてのサツマの利用.	農村文化 33(9): 69-71.
森本 宏	1957	有利なサツマイモの飼料化.	農業世界 52(10): 87-
守山淳一	1955	甘藷養鶏の智識.	養鶏世界 175: 54-
村田竜明	1960	甘藷や麦クズで飼う養鶏.	養鶏世界 241: 184-
長浜照雄	1956	甘藷蔓の貯蔵.	鶏友 18(12): 107-
中村邦治	1958	甘藷養鶏の反省.	養鶏之日本 43(11): 78-
中村享靖	1952	偉大なる実効あり! 大いに行うべし!! 甘藷育雛.	養鶏世界 139: 53-55.
中山 実	1955	甘藷育雛.	養鶏世界 176: 130-
中山 実	1955	甘藷養鶏.	養鶏世界 177: 130-
中山正威	1953	わたくしの農業経営での養鶏と馬鈴薯, 南瓜, 甘藷.	養鶏之日本 38(4): 38-43.
成沢不倒	1954	甘藷と甘藷蔓の保存と利用.	養鶏世界 165: 113-121.
成沢不倒	1955	甘藷蔓の上手な貯蔵法.	鶏の研究 30(11): ???
成沢不倒	1956	甘藷養鶏の研究.	養鶏世界 190: ???
成沢不倒	1957	自給飼料の増産策 (一)甘藷.	養鶏世界 199: 30-
西山太平	1952	甘藷による酪農とその合理化.	酪農事情 12(10): 22-24.
編集部(農文協)	1953	[経営診断] サツマイモを上手に使う農家養鶏.	農村文化 32(4): 16-20.
岡本正幹	1952	甘藷飼料化の実態 - 鹿児島県の場合 - .	農業毎日 6(3): 20-22.
大久保 満	1960	甘藷利用の飼料配合と栄養価.	養鶏世界 238: 59-

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
奥山 茂	1952	育雛温度の研究 -甘藷育雛餌とカロリー-	鶏の研究 27(10): 88-94.
大成 清	1956	自給養鶏を採る(4)甘藷養鶏の巻.	鶏友 18(12): 100-
大成 清	1960	甘藷と大麦を用いた養鶏飼料の配合法.	畜産の研究 14(6): ???
小野正敏	1950	秋の甘藷育雛.	鶏友 12(9): 28-
小野正敏	1950	秋の甘藷育雛(下).	鶏友 12(10): 38-
小野正敏	1950	甘藷利用の若雄仕立.	鶏友 12(11): 58-
小野正致	1951	秋の甘藷育雛法(1).	鶏の研究 26(10): 102-107.
小野正致	1951	秋の甘藷育雛法(完).	鶏の研究 26(11): 74-78.
小野正敏	1951	甘藷の大增産と自給養鶏 -上-.	鶏友 13(7): 32-
小野正敏	1951	甘藷の大增産と自給養鶏 -中-.	鶏友 13(8): 20-
小野正敏	1951	甘藷の大增産と自給養鶏 -下-.	鶏友 13(9): 38-
小野正敏	1952	是非必要な甘藷養鶏の知識 -上- .	鶏友 14(7): 38-
小野正敏	1952	是非必要な甘藷養鶏の知識(下) .	鶏友 14(9): 56-
小野正致	1953	飼料としての甘藷と馬鈴薯について.	養鶏世界 145: 44-47.
小野正致	1953	甘藷主餌養鶏法(上).	養鶏世界 152: 24-26.
小野正致	1953	甘藷主餌養鶏法(下).	養鶏世界 153: 25-27.
尾崎次郎	1968	甘藷利用養鶏法.	養鶏世界 337: 270-
大塚 彰	2015	サツマイモ飼料の可能性 地鶏の高品質・差別化への試み.	養鶏の友 635: 36-40.
齋藤 勇	1952	実利養鶏飼料としての甘藷.	養鶏世界 140: 96-98.
齋藤 勇	1954	甘藷育雛.	養鶏世界 164: 132-136.
齋藤 勇	1957	甘藷利用による育雛試験.	養鶏世界 193: 24-
西塔伊佐夫	1959	甘藷利用による育雛試験.	養鶏世界 218: 176-
西塔伊佐夫	1964	さつまいもの飼料的価値と正しい配合法.	養鶏世界 289: 199-
酒井 馨	1957	カボチャとサツマイモで 群を抜く産卵率.	農業世界 52(3): 68-
讚井芳胤・他	1955	甘藷のカロチン含量差による肉色の濃淡が鶏雛の発育に及ぼす影響.	養鶏世界 178: ???
笹井銀月	1949	甘藷馬鈴薯超多収穫法とその副産物養鶏.	鶏友 11(6): 50-
佐藤清次	1950	澱粉(甘藷)の鶏体消化に就いて.	養鶏之日本 35(4): 69-73.
佐藤清次	1951	腐敗甘藷と有毒物質.	養鶏之日本 36(1): 71.
佐藤清次	1951	腐敗(黒斑)甘藷による鶏の中毒症.	養鶏之日本 36(3): 90-94.
白藤昌国	1952	甘藷と養鶏.	養鶏之日本 37(5): 48-49.
白藤昌国	1953	自給飼料としての甘藷多収穫栽培法.	養鶏之日本 38(5): 52-56.
須藤武治	1952	養鶏飼料としての甘藷及馬鈴薯.	養鶏之日本 37(1): 26-31.
祐森誠司	2015	低利用飼料資源の活用 自給率向上を目指して(第1回) 根菜類/サツマイモ	養豚の友 555: 46-49.
祐森誠司	2015	低利用飼料資源の活用 自給率向上を目指して(第2回) 根菜類/続・サツマイモ.	養豚の友 556: 34-37
鈴木敏郎	1958	一年中サツマで飼える養豚法(1).	農村文化 37(10): 34-39.
鈴木敏郎	1958	一年中サツマで飼える養豚法 サツマイモ・サイレージの作り方.	農村文化 37(11): 11.
鈴木敏郎	1958	一年中サツマで飼える養豚法(2).	農村文化 37(11): 27-31.
高橋広治	1950	甘藷養鶏と甘藷蔓の役割.	養鶏之日本 35(5): 19-23.
高橋広治	1950	20ヶ月に亘る甘藷養鶏法の連産性.	養鶏之日本 35(6): 34-38.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
高橋広治	1951	飼料の値上りとこれからの養鶏 —サツマイモ養鶏法—.	農業朝日 6(8): 40-41.
高橋広治	1951	甘藷養鶏法 —講演要旨—.	農産:家庭と農藝 6(6): 4-5.
高橋広治	1952	玉蜀黍代用としての甘藷甘藷蔓の飼料的価値.	養鶏之日本 37(5): 14-19.
高橋広治	1952	甘藷主餌若雄仕立の試験成績.	養鶏之日本 37(9): 30-35.
高橋広治	1952	甘藷と甘藷蔓の保存と利用.	養鶏之日本 37(10): 14-20.
高橋広治	1952	合理化された甘藷主餌養鶏 —篤農家体験談—.	農業 826: 15-17.
高橋広治	1953	養鶏飼料として甘藷の生, 煮いづれを可とするか.	養鶏之日本 38(2): 14-21.
高橋広治	1953	廃鶏を出さない様な甘藷養鶏.	農業技術研究 7(4): 42.
田中隆三	1950	自給し得る甘藷を飼料に!!	鶏友 12(9): 46-
谷山純有	1957	自給飼料 甘藷の選び方と作り方.	養鶏之日本 42(4): 80-
谷山純有	1958	甘藷主養鶏の実際について.	鶏友 20(9): 132-
谷山純有	1960	大麦と甘藷の上手な使い方.	養鶏世界 238: 114-
土岐益見	1963	甘藷は生煮何れを可とするか.	養鶏世界 267: 189-
富田良男	1969	誰れでもできる甘藷養鶏.	養鶏世界 344: 311-
辻村栄一	1960	甘藷養鶏の研究.	鶏友 276: 128-
辻村栄一	1960	甘藷養鶏法.	養鶏世界 240: 180-
辻村栄一	1963	甘藷養鶏法.	養鶏世界 276: 175-
都築常雄	1956	甘藷を鶏の飼料に.	養鶏世界 191: 168-
渡辺 勇	1955	甘藷養鶏のすすめ.	養鶏之日本 40(9): 44-
吉川 啄	1969	甘藷養鶏概論.	養鶏世界 344: 318-
—	1952	飼料高に揺がず伸びてゆく甘藷養鶏 —愛知県西加茂郡猿投村鈴木菊種さんを訪ねて—.	養鶏世界 142: 66-69.
—	1952	甘藷の飼料価値.	農産:家庭と農藝 7(51): 21.
—	1955	生産費を安く上げた甘藷養鶏.	養鶏之日本 40(4): ???
—	1956	成鶏における甘藷飼養に関する研究.	養鶏之日本 41(6): ???
—	1957	サツマイモ醗酵飼料のつくり方.	農業世界 52(3): 165-
—	1958	サツマイモ飼料の養豚法.	農業世界 53(10): 116-
<b>720 澱粉</b>			
<b>721 澱粉, 糊化特性</b>			
安孫子孝一	1953	甘藷の加工と品種.	澱粉工業学会誌 1(2): 1-5.
Afifah, N., Indrianti, N., Desnilasari, D., Ratnawati, L. and Sarifudin, A.	2021	Effect of multi cycle heating-cooling treatment on the physical and morphological properties of white sweet potato flour.	Food Sci. Technol. Res. 27(4): 609-613.
Aoki, N.	2018	Sweet potato flour decreases firmness of gluten-free rice bread.	Food Sci. Technol. Res. 24(1): 105-110.
荒井克祐・吉川誠次・鈴木繁男	1956	Kett光電管白度計による甘藷澱粉の白度測定について.	澱粉工業学会誌 4(3): 133-136.
荒井克祐・半野敬夫・鈴木繁男	1960	澱粉の液化および糖化に関する研究 (第1報) 液化困難な澱粉のビスコグラフによる解析.	澱粉工業学会誌 8(3): 87-96.
荒井克祐・鈴木繁男	1965	光透過式粒度分布測定器による澱粉の粒度分布測定 (第1報) 測定条件の検討と各種澱粉の粒度分布 (その1).	澱粉工業学会誌 13(1): 5-12.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
朝國文香・上野敬一郎・宮原照昌・北原兼文・紙谷喜則・河野澄夫	2013	近赤外インタラクタンス法を用いた安納イモのデンプン含量及び各種糖含量の迅速測定法の開発.	農業食料工学会九州支部誌 62: 19-24.
綾野雄幸	1964	澱粉の加熱処理並びに糊化後の貯蔵温度が消化に及ぼす影響.	千葉大園学報 12: 45-49.
馬場 明・島林幸英・岩本喜一	1951	甘藷葉中のアミラーゼに就て(豫報)	農化 25(5): 252-254.
馬場 明・島林幸英	1952	緑葉中に於ける同化澱粉の分解機構(第1報) 甘藷の同化澱粉より純離せるAmyloseの電圧滴定に就て.	農化 26(3): 142-145.
馬場 明・島林幸英	1952	緑葉中に於ける同化澱粉の分解機構(第2報) 甘藷葉の同化澱粉より分別したAmylopectinに就て.	農化 26(10): 502-505.
馬場 明・島林幸英	1952	緑葉中に於ける同化澱粉の分解機構(第3報) 甘藷葉に於ける澱粉分解酵素活性度の変化.	農化 26(11): 561-564.
馬場 明	1954	緑葉中に於ける同化澱粉の分解機構(第4報) 甘藷葉より抽出したsaccharogenic activityを主とする酵素系のアミロースに対する作用.	農化 28(5): 372-376.
馬場 明	1954	澱粉の異常結合に関する研究(第1報) 甘藷アミロース中の $\beta$ -グルコシッド結合に就ての検討(1).	農化 28(8): 598-603.
馬場 明	1954	澱粉の異常結合に関する研究(第2報) 甘藷アミロース中の $\beta$ -グルコシッド結合に就ての検討(2).	農化 28(8): 603-608.
馬場 明・小島秀治郎	1958	澱粉の異常結合に関する研究(第4報) いわゆるZ-酸素についての考察.	農化 32(4): 291-298.
Baba, T. and Kainuma, K.	1987	Partial hydrolysis of sweet-potato starch with $\beta$ -Amylase.	Agric. Biol. Chem. 51(5): 1365-1371.
Boki, K., Hasegawa, M. and Ohno, S.	1989	Estimation of kudzu starch content in kudzu starch products by a methyl orange adsorption method.	J. Food Hyg. Soc. Japan 30(4): 324-327.
知識敬道・他	1963	甘しょ澱粉の白度について.	農及園 38(12): ???
Chiang, C.L., Lu, Y.L., Juang, R.H. Lee, P.D. and Su, J.C.	1991	Native and degraded forms of sweet potato starch phosphorylase.	Agric. Biol. Chem. 55(3): 641-646.
海老根英雄・中島路江	1955	澱粉定量に於ける加水分解の条件について.	澱粉工業学会誌 3(3): 124-126.
榎木輝男	1996	甘しょ澱粉生産の話(1).	いも類振興情報 49: 14-17.
榎木輝男	1997	甘しょ澱粉生産の話(2).	いも類振興情報 50: 9-12.
榎木輝男	1997	甘しょ及び甘しょでん粉の生産と工場再編への歩み.	いも類振興情報 53: 17-21.
藤井徹也・富山新一	1959	界面活性剤による甘藷澱粉の精製について(予報).	澱粉工業学会誌 7(2): 58-60.
藤井徹也・富山新一	1959	界面活性剤による澱粉の精製(第5報) 澱粉の糖化に及ぼす界面活性剤の影響.	澱粉工業学会誌 7(4): 135-138.
藤井徹也・富山新一	1960	界面活性剤に依る澱粉の精製(第4報) 界面活性剤に依る白度について.	農化 34(12): 990-994.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
藤井徹也・富山新一・大場健吉	1960	界面活性剤による澱粉の精製(第6報)各種界面活性剤の脱蛋白効果と変敗醗酵抑制効果.	澱粉工業学会誌 8(1): 1-8.
藤井徹也・大場健吉	1960	界面活性剤による澱粉の精製(第7報)界面活性剤処理澱粉のアミログラム.	澱粉工業学会誌 8(2): 60-63.
藤井徹也・富山新一	1960	界面活性剤に依る澱粉の精製(第二報)甘藷澱粉の変敗抑制効果.	栄養と食糧 12(5): 353-356.
藤井徹也・大場健吉	1962	界面活性剤によるデンプンの精製(第10報)ドデシルベンゼンスルホン酸ナトリウムの生デンプン変敗抑制の機構(その1) サツマイモ生デンプン貯蔵中におけるmicrofloraと変敗主要原因菌の検索.	農化 36(9): 728-734.
藤井徹也・大場健吉	1962	界面活性剤によるデンプンの精製(第12報) サツマイモデンプン中の油脂成分と界面活性剤による内部油脂の除去.	醗酵工學雑誌 40(8): 390-395.
藤井徹也・大場健吉・富山新一	1963	界面活性剤によるデンプンの精製(第15報) デンプン中に於ける微量の界面活性剤の分析法とその実施例及び酵素糖化に於る共存活性剤の不活性化について.	澱粉工業学会誌 10(3): 128-135.
藤本滋生・蟹江松雄	1966	甘藷切片からの希薄水酸化ナトリウム溶液による可溶性糖の向流抽出に関する研究.	鹿児島大農学術報告 17: 73-82.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1971	甘藷澱粉の内部油分に関する研究(第1報) 脂肪酸組成について.	農化 45(2): 62-67.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1971	甘藷澱粉の内部油分に関する研究(第2報) 部位別澱粉について.	農化 45(2): 68-74.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1971	甘藷澱粉の内部油分に関する研究(第3報) 時期別掘取甘藷について.	農化 45(3): 107-112.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1972	甘藷澱粉粒子の成長に伴う内部脂肪酸の変化について.	農化 46(5): 239-244.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1972	甘藷澱粉粒子の成長に伴うアミロースの変化について.	農化 46(11): 577-583.
藤本滋生	1972	甘藷澱粉の内部油分に関する研究.	澱粉科学 19(4): 169-177.
藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1974	部分分解した澱粉粒の内部脂肪酸について.	農化 48(12): 685-691.
藤本滋生	1976	甘藷澱粉の内部油分に関する研究 - 澱粉粒の成長と内部脂肪酸の変化 -.	鹿児島大農学術報告 26: 197-229.
伊藤知子	2018	サツマイモの細胞内デンプンの糊化特性.	帝塚山大学現代生活学部紀要 14: 1-7.
福井俊郎・二国二郎	1964	サツマイモデンプンの湿熱処理について.	農化 38(4): 226-230.
福井俊郎・唄能子・二国二郎	1964	液化不良の甘藷澱粉 VI. 粘度計による粘度図と温度図からみたその性質.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 25-28.
福岡一三	1960	アミログラムに現われた特性を中心とせる甘藷澱粉の利用面に関する一考察.	澱粉工業学会誌 8(3): 99-103.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
福岡一三・三輪泰造・伊奈竜夫	1965	自動粒度測定器並びに顕微鏡法による澱粉の粒度分布測定について.	澱粉工業学会誌 13(1): 1-5.
福田稔夫・前沢辰雄	1957	無機塩類の甘藷澱粉の白度に及ぼす影響について (第1報)甘藷澱粉の白度測定法の検討.	澱粉工業学会誌 5(1): 9-11.
福田稔夫・前沢辰雄	1957	無機塩類の甘藷澱粉の白度に及ぼす影響について (第2報) 鉄塩及びその他の塩類の影響.	澱粉工業学会誌 5(1): 11-12.
福田稔夫・前沢辰雄	1959	甘藷生澱粉の貯蔵について (第1報).	澱粉工業学会誌 7(3): 102-106.
福田稔夫・前沢辰雄	1960	甘藷生澱粉の貯蔵について (第2報).	澱粉工業学会誌 8(3): 83-86.
福田稔夫・前沢辰雄	1961	甘藷生澱粉の貯蔵について (第3報) すり込み生粉を貯蔵すること.	澱粉工業学会誌 9(2): 57-60.
福田稔夫・前沢辰雄	1961	甘藷生澱粉の貯蔵について (第1報).	千葉農試研報 4: 36-37.
福田稔夫・前沢辰雄	1961	甘藷生澱粉の貯蔵について (第2報).	千葉農試研報 4: 38-41.
福田稔夫・早川幸男・大久保増太郎・前沢辰雄	1961	甘藷塊根の生育中並びに堀り取り後の成分変化について (第2報).	千葉農試研報 4: 48-50.
後藤富士雄・福岡一三	1954	移動攪拌機に依る不良澱粉の製精.	澱粉工業学会誌 2(1): 27-29.
後藤富士雄	1955	摺込沈澱池に於ける澱粉の沈降 (第1報).	澱粉工業学会誌 3(3): 121-124.
後藤富士雄	1956	甘藷の澱粉含有量の簡易迅速定量法 (第1報).	澱粉工業学会誌 4(1): 12-16.
後藤富士雄	1956	澱粉工場の工程管理 (1).	澱粉工業学会誌 4(1): 32-35.
後藤富士雄	1956	澱粉工場の工程管理 (2).	澱粉工業学会誌 4(2): 93-97.
後藤富士雄	1956	澱粉工場の工程管理 (3).	澱粉工業学会誌 4(3): 143-148.
後藤富士雄	1956	澱粉工場の工程管理 (4).	澱粉工業学会誌 4(4): 109-112.
後藤富士雄	1957	澱粉工場の工程管理 (5).	澱粉工業学会誌 5(2): 89-93.
後藤富士雄	1959	澱粉製造関係. (技術研究会)	澱粉工業学会誌 7(1): 2-43.
後藤富士雄	1959	生澱粉貯蔵時の醗酵防止について.	澱粉工業学会誌 7(4): 149-151.
後藤富士雄・山口雅巳	1960	澱粉の酸度について.	澱粉工業学会誌 8(3): 97-98.
後藤富士雄・鈴木俊哉・杉本勝之・宇野参男・福島博夫	1963	水洗式遠心分離機による澱粉の精製.	澱粉工業学会誌 10(2): 84-92.
後藤富士雄・鈴木正男	1963	澱粉の平衡水分について 乾燥により水分含有量を低下させた澱粉の吸湿時の平衡水分の変化 (第1報).	澱粉工業学会誌 10(3): 124-127.
後藤富士雄・宇野秀男・志賀一三	1964	甘藷生澱粉貯蔵時の醗酵防止法に関する研究 (第4報) 新ニトロフラン誘導体の醗酵防止効果について.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 1-6.
後藤富士雄・宇野秀男	1964	甘藷生澱粉貯蔵時の醗酵防止法に関する研究 (第5報) 新ニトロフラン誘導体AF-2を主にした中間規模貯蔵試験.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 7-12.
後藤富士雄・奈良省三・前田 巖・福島博夫	1964	火力乾燥機の熱風温度による甘藷澱粉の損傷について.	澱粉工業学会誌 12(1): 22-27.
後藤富士雄・小原和紀	1968	澱粉の平衡水分について (第2報) 10℃の平衡水分から甘藷澱粉の水分規格の検討.	澱粉工業学会誌 16(3): 96-99.
浜崎幸男	1963	微生物酵素を利用する甘藷澱粉製造 <i>Clostridium acetobutyium</i> の利用について.	鹿児島工試年報 10: 42-43.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
浜崎幸男	1965	微生物酵素による甘藷でん粉の製造 (第2報) <i>Cl. acetobutylicum</i> S-1酵素によって得られたでん粉の性状について.	鹿児島工試年報 12: 37-38.
浜崎幸男・川原 一	1966	微生物酵素による甘藷澱粉の製造 (第2報) <i>Cl. acetobutylicum</i> S-1酵素によって得られた澱粉の性状について.	澱粉工業学会誌 13(4): 105-108.
橋本英一	1960	第三章 澱粉と甘藷. 馬鈴薯. 「栄養・食品・加工」.	明玄書房, 東京, pp.185-
林 徹・等々力節子	1994	甘藷中の澱粉に及ぼすガンマ線照射の影響.	食総研研報 58: 7-11.
日高輝夫・横山和男	1959	生澱粉貯藏中の変敗に関する研究 (第1報).	澱粉工業学会誌 7(2): 51-53.
日高輝夫・金丸和男	1961	生澱粉の変敗に関する研究 (第2報).	澱粉工業学会誌 9(3): 69-74.
日高輝夫・兵頭兼弘・浜川 悟・大坪邦資	1966	市販セルラーゼを用いた澱粉製造法の検討.	澱粉工業学会誌 13(3): 89-93.
平井源一	1957	甘藷の澱粉粒に関する研究.	大阪學藝大紀要 (B 自然科学) 5: 127-134.
檜作 進・二国二郎・服部保綱・和田収作	1959	X線ディフракトメーターによる澱粉の研究 (4) 試験管内でのアミロデキストリン球晶の生成について.	農化 33(7): 615-619.
檜作 進・竹田靖史・今村茂行	1972	甘藷でんぷん粒の酸分解とNägeli型アミロデキストリンの迅速調製に関する研究.	農化 46(3): 119-126.
檜作 進・伊藤恵子・前田巖・二国二郎	1972	でんぷん糊の老化の温度依存性.	澱粉科学 19(2): 70-75.
檜作 進・中原和子・田端司郎・竹田靖史	1975	(22) アミロペクチンの末端鎖長と甘藷β-アミラーゼの作用の関係.	澱粉科学 22(2): 55. (講要)
本坊慶吉	1954	鹿児島県澱粉工業の現況.	澱粉工業学会誌 2(3): 130-140.
本坊藏吉	1955	鹿児島県澱粉工業の現況.	澱粉工業学会誌 3(6): 271-275.
本坊慶吉, 大久保 猛	1958	澱粉のアルカリテストに関する二・三の知見.	澱粉工業学会誌 6(1): 30-33.
本坊慶吉・大久保 猛	1959	甘藷澱粉及び甘藷澱粉粕の火力乾燥について.	澱粉工業学会誌 7(4): 158-161.
本坊慶吉・大久保 猛・川西幸敏・佐多須賀子	1965	甘藷晒澱粉の粘性に関する研究 (第2報) 加工原料晒澱粉について.	澱粉工業学会誌 12(2): 48-57.
本坊慶吉・大久保 猛・佐多須賀子	1967	甘藷澱粉の粘性に関する研究 (第3報) 甘藷澱粉に対する磷酸塩の影響について.	澱粉工業学会誌 14(4): 137-143.
本坊慶吉	1980	澱粉資源 - サツマイモ.	澱粉科学 27(4): 219-227.
本江元吉・栗栖敏郎	1959	細胞膜分解による澱粉分離 (その1) 菌株について.	農化 33(4): 286-289.
Igura, N., Nakakawa, I. and Fujino, Y.	1997	Effect of water state on thermal properties of sweet potato starch.	J. Appl. Glycosci. 44(3): 329-332.
井川佳子	1993	(Aa-3) 市販サツマイモ澱粉(わらび餅粉)の性質に及ぼす粒子径と無機質の影響.	澱粉科学 40(3): 335. (講要)
井川佳子	1993	市販わらび餅粉(サツマイモ澱粉)の性質 (I) -ゲルの特性に及ぼす材料と加熱方法の影響-.	調理科学 26(2): 110-113.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
井川佳子	1994	市販わらび餅粉(サツマイモ澱粉)の性質 (II) -ゲルの特性に及ぼす粉の基本的性質と水洗の影響-	調理科学 27(1): 14-18.
今井愛子・齋藤總子	1952	甘藷澱粉粒子の分離について.	家政誌 3(1): 23-26.
今井 寛・山崎 潤・酒井 隆三	1959	無孔壁遠心分離機にて回収した澱粉の精製法に関する研究 (第1報) 回収澱粉の性状および精製法の検討.	澱粉工業学会誌 7(2): 61-67.
(いも類振興会)	2003	でん粉材料となる根菜2種.	いも類振興情報 76: 10.
Inaba, H., Hatanaka, Y., Adachi, T., Matsumura, Y. and Mori, T.	1994	Effects of conditions of gelatinization on the retrogradation of starches.	J. Appl. Glycosci. 41(2): 181-185.
石黒浩二・山川 理・野田高弘	2001	特徴的な特性をもつカンショでん粉.	九州農業研究 63: 25.
石川博美	1973	かんしょでん粉含量の簡易測定法に関する研究.	農事試研報 19: 167-181.
石川 勉	1955	四酸化窒素にて酸化せる澱粉よりD-グルクロン酸の製法.	日本化学雑誌 76(2): 130-133.
石山正夫	1953	Tablingに関する考察 (第1報).	澱粉工業学会誌 1(1): 7-10.
石山正夫・諏訪好孝	1953	テーブリングに関する考察 (第2報).	澱粉工業学会誌 1(2): 19-21.
伊藤(藤村)知子・釘宮正往	2000	(1P-19) サツマイモの細胞内デンプンの糊化.	家政学会大会要旨集 52回. (講要)
伊藤知子	2018	サツマイモの細胞内デンプンの糊化特性.	帝塚山大現代生活学部紀要 14: 1-7.
岩崎康男・他	1955	甘藷澱粉製造に於ける土肉分離改良法に関する研究.	日本農業研究所報告 5:
貝沼圭二・鈴木繁男	1965	澱粉の物性とその応用. [解説]	澱粉工業学会誌 12(2): 69-79.
蟹江松雄・後藤一洋・藤本滋生	1966	甘藷切片のアルカリ処理による澱粉製造法の検討.	澱粉工業学会誌 13(3): 81-88.
蟹江松雄・永浜伴紀・藤本滋生	1974	甘藷の温水処理に関する研究 汁液分離性について.	鹿児島大農学術報告 24: 155-164.
笠原文雄・小林 貢	1964	アルギン酸塩の食品工業への応用に関する研究 (第1報) アルギン酸ナトリウムによる各種澱粉糊化溶液の安定性.	日食工誌 11(9): 380-384.
片野豊彦	2014	新規さつまいもでん粉開発の取り組み.	いも類振興情報 119: 6-12.
片野豊彦	2018	5 低温糊化性澱粉の品質向上への取り組み.	いも類振興情報 137: 21-24.
片野豊彦	2010	低温糊化性さつまいもでん粉『みなづき』の特徴と利用.	食品工業 53(2): 68-73.
Katayama, K., Komaki, K., Tamiyajiji, S. and Takayanagi, K.	1999	Varietal and annual variations in pasting properties of sweet potato starch.	Breed. Sci. 49(3): 173-178.
片山健二・小巻克巳・田宮誠司・高柳謙治	1999	サツマイモ澱粉の糊化特性における品種間差および年次間変動.	育種学研究 1(3): 191. (講要)
片山健二・境 哲文・熊谷亨・甲斐由美・吉永 優	2007	直播栽培した原料用カンショのでん粉特性.	九州農業研究発表会要旨集 70: 30. (講要)
片山健二・北原兼文・境 哲文・甲斐由美・吉永 優	2008	サツマイモにおけるレジスタントスターチ含量および消化性澱粉含量の品種・系統間差異.	作物学会講要集 226: 312-313. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Katayama, K., Kitahara, K., Sakai, T., Kai, Y. and Yoshinaga, M.	2011	Resistant and digestible starch contents in sweet potato cultivars and lines.	J. Appl. Glycosci. 58(2): 53-59.
片山健二・小林 晃・時村金愛・片野豊彦・横山公一・北原兼文	2018	低温糊化性澱粉を有するサツマイモ品種「こなみずき」の育成, 特性解明, 澱粉製造および食品利用技術の開発。(受章論文)	応用糖質科学 8(1): 56-62.
加藤明子・井川佳子	1991	(C174) サツマイモ澱粉(市販「わらび餅粉」)の特性 - 乾燥方法, 及び粒子の大きさの影響 -.	家政学会大会要旨集 43回.(講要)
勝田常芳・川原 一・東 邦雄・松田大典	1953	甘藷の発酵精練による澱粉製造に関する研究(第1報) 基礎的培養条件の検討.	鹿児島工試年報 1: 27.
勝田常芳・堂原孝計・内理	1953	甘藷の発酵精練による澱粉製造に関する研究(第3報) 発酵に関する細菌の生理に就いて.	鹿児島工試年報 1: 28.
川原 一・松久保好太郎	1953	甘藷の発酵精練による澱粉製造に関する研究(第2報) 中間発酵試験.	鹿児島工試年報 1: 27-28.
川合浩一・有馬哲生・上山恵子	1958	甘藷根塊の蒸煮に依る澱粉の理化学的性質の変化(第1報) 蒸煮に依る一般化学成分の変化並びに澱粉の分解に就て.	醸酵工學雑誌 36(1): 1-4.
川合浩一・有馬哲生・上山恵子	1960	甘藷塊根の蒸煮に依る澱粉の理化学的性質の変化(第2報).	醸酵工學雑誌 38(4): 153-157.
川上 謙	1963	レシチンの澱粉糊特性におよぼす影響(第2報) 少量のレシチンを添加した場合の影響.	澱粉工業学会誌 10(3): 117-124.
川本福治	1955	30年度澱粉に期待す.	澱粉工業学会誌 3(2): 97.
川村信一郎	1957	澱粉の製造と精製 最近10年間の文献による総説.	澱粉工業学会誌 5(1): 1-8.
川島晴夫	1955	澱粉急速熱風乾燥機に就て.	澱粉工業学会誌 3(1): 33-36.
川島晴夫	1956	箱崎式高速度磨砕装置について.(機械紹介)	澱粉工業学会誌 4(2): 98-100.
河津園子・奥村幸子・高岡研一	1974	(A-92) サツマイモの糊化度と還元糖の生成量について.	家政学会大会要旨集 26回.(講要)
木原芳次郎	1953	澱粉工場の調査について.	澱粉工業学会誌 1(2): 44-49.
木原芳次郎	1954	農事試験場に於ける澱粉の研究の近況.	澱粉工業学会誌 2(1): 47-48.
木原芳次郎	1954	澱粉科学の新しい研究. [研究展望]	澱粉工業学会誌 2(3): 131.
木原芳次郎	1956	澱粉科学の最近の進歩.	澱粉工業学会誌 4(3): 130-132.
木原芳次郎	1957	澱粉に関する最近の研究. [学会展望]	澱粉工業学会誌 5(1): 28-30.
木原芳次郎	1959	最近の澱粉工業の研究から.	澱粉工業学会誌 7(3): 117-118.
木原芳次郎・粕谷道子・田中和子	1962	澱粉に対するアルデヒドの作用(その1).	澱粉工業学会誌 10(1): 1-6.
木原芳次郎	1963	最近10年間における澱粉工業の技術的進歩.(創立10周年記念講演要旨)	澱粉工業学会誌 10(2): 45-48.
岸本雅利・佐藤敬夫・鎌田通雄	1954	澱粉粕の再磨砕による増収試験.	澱粉工業学会誌 2(1): 25-26.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
北田善三・玉瀬喜久雄・佐々木美智子・上田保之・新井信義	1986	光遮断法及び沈降法による葛デンプン, 甘藷デンプンの混合割合の測定 葛デンプンの鑑別 第2報.	食衛誌 27(3): 224-228.
北田善三・松本光弘・永美大志・佐々木美智子・上田保之	1987	X線回折法及びアルカリ糊化法による葛澱粉, 甘藷澱粉の混合割合の測定.	日食工誌 34(7): 481-488.
北田善三・佐々木美智子・山添 胖・中澤裕之	1988	葛澱粉および甘藷澱粉の熱的性質とアミロース含量の測定.	日食工誌 35(3): 135-140.
北原兼文・大井義弘・菅沼俊彦・永浜伴紀	1994	(Aa-6) 品種別甘藷澱粉の特性 -アミロース含量とその評価法について-	応用糖質科学 41(3): 380.(講要)
北原兼文・合戸明美・西園研郎・菅沼俊彦・永浜伴紀	1995	(A-17) 甘藷澱粉の吸着特性について.	応用糖質科学 42(3): 314.(講要)
Kitahara, K., Ooi, Y., Mizukami, S., Suganuma, T. and Nagahama, T.	1996	Physicochemical properties of starches from sweetpotato cultivars.	J. Appl. Glycosci. 43(1): 59-66.
Kitahara, K. Mizukami, S., Suganuma, T., Nagahama, T., Yoshinaga, M., Kumagai, T. and Yamakawa, O.	1996	A new line of sweetpotato with a low amylose content.	J. Appl. Glycosci. 43(4): 551-554.
北原兼文・今村幸樹・菅沼俊彦	1997	(3B-10) サツマイモ近縁品種 <i>Ipomoea triloba</i> K121培養細胞における澱粉粒の形成.	応用糖質科学 44(3): 468.(講要)
Kitahara, K., Goto, A., Nishizono, K., Suganuma, T. and Nagahama, T.	1997	Characteristics of adsorption of some compounds into sweetpotato starch and their participation in starch quality.	J. Appl. Glycosci. 44(4): 497-504.
Kitahara, K., Imamura, K., Omae, Y. and Suganuma, T.	1998	Characterization of molecular structure of starch granules in suspension-cultured cells from <i>Ipomoea cordatotriloba</i> Denn..	Biosci. Biotechnol. Biochem. 62(10): 1962-1967.
Kitahara, K., Ueno, J., Suganuma, T., Ishiguro, K., Yamakawa, O.	1999	Physicochemical properties of root starches from new types of sweetpotato.	J. Appl. Glycosci. 46(4): 391-397.
Kitahara, K., Uchino, T., Okizono, I. and Suganuma, T.	2004	Diurnal-nocturnal changes of assimilated starch structures in sweetpotato leaves.	J. Appl. Glycosci. 51(2): 81-85.
Kitahara, K., Yamasaki, T., Fujita, K. and Suganuma, T.	2014	Physicochemical properties of starches from recently bred sweetpotatoes in Japan.	J. Appl. Glycosci. 61(3): 81-88.
Kitahara, K., Takahata, Y., Otani, M., Tanaka, M., Katayama, K., Yoshinaga, M., Fujita, K. and Suganuma, T.	2011	Starch properties of transgenic sweetpotato plants modified by RNA interference of the starch synthase II gene.	J. Appl. Glycosci. 58(3): 85-90.
北原兼文	2015	国内で育成されたサツマイモのでん粉特性.	いも類振興情報 123: 33-36.
小林次郎・小林千尋・富金原 孝	1959	澱粉糊化液の粘性について (第1報).	農化 33(13): 1123-1127.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小林次郎・小林千尋・富金原孝	1959	澱粉糊化液の粘性について(第2報).	農化 33(13): 1127-1130.
小泉英夫・安井明美・鈴木忠直・堤 忠一	1991	かんしょ塊根部および茎葉部中のビタミン, ポリフェノール, 無機成分の定量.	食総研研報 55-1-8.
Komaki, T.	1968	Studies on enzymatic liquefaction and saccharification of starch. Part VI. Preparation and properties of insoluble starch particle remained in saccharified liquid of starch after treatment with bacterial alpha-amylase and glucoamylase.	Agric. Biol. Chem. 32(2): 123-129.
近藤源吉	1959	澱粉原料甘藷について	澱粉工業学会誌 7(2): 84-88.
神山かおる・片山健二・小前幸三	2001	(1Y9p7) 低温糊化するサツマイモデンプンのDSC分析.	農化 75(別): 132. (講要)
久保明治	1956	赤外線含水率計の検討.	澱粉工業学会誌 4(3): 151-152.
久保明治	1957	赤外線含水率計による澱粉含量測定について.	澱粉工業学会誌 5(3): 115-118.
久保明治	1957	無孔壁バスケット型遠心機について.	澱粉工業学会誌 5(3): 120-121.
久保明治	1958	ズルゼット遠心分離機の給液管を太くした場合の性能.	澱粉工業学会誌 6(2): 77-79.
久保田明一	1953	過去の澱粉事業と今後の在り方.	澱粉工業学会誌 1(2): 51-53.
桑幡一郎	1956	甘藷澱粉工場における原料甘藷の流水輸送法.	澱粉工業学会誌 4(1): 28-31.
桑幡一郎	1960	甘藷澱粉の精製におけるテーブルと沈澱池の問題.	澱粉工業学会誌 8(1): 21-23.
Liu, X., Chen, M., Li, F. Zeng, J. and Li, G.	2020	Optimisation of the preparation of sweet potato resistant starch by dry heating with pectin.	Food Sci. Technol. Res. 26(1): 39-46.
前沢辰雄・大久保増太郎	1953	千葉県産甘藷澱粉含有量の地域的変異並びに環境条件と澱粉含有量との関係(第1報).	千葉農試研報 1: 159-.
前澤辰雄・大久保増太郎	1953	高速ミキサー(ワーリング・ブレンダー)を應用した甘藷澱粉定量法の検討.	農産加工研誌 1(1): 16-19.
前沢辰雄・大久保増太郎	1956	ワーリングブレンダーによる甘藷澱粉定量法の改良(容量法).	農産加工研誌 3(3): 107-109.
前沢辰雄・早川幸男・大久保増太郎	1957	ワーリングブレンダーによる甘藷澱粉定量法の検討(続).	農産加工研誌 4(3): 79-82.
前沢辰雄・大久保増太郎・早川幸男	1957	甘藷澱粉価の簡易測定法 水分を測定して澱粉価を推定する方法の検討.	醸酵工學雑誌 35(1): 9-12.
前沢辰雄	1957	甘藷澱粉含有量の簡易測定法.	農及園 32(10): ???
前沢辰雄・大久保増太郎・早川幸男	1958	甘藷澱粉価の簡易測定法(水分を測定して澱粉価を推定する方法の検討).	千葉農試研報 2: 184-188.
前沢辰雄・福田稔夫・早川幸男・大久保増太郎	1958	甘藷澱粉の品質に及ぼす使用水質の影響.	千葉農試研報 2: 197-200.
前沢辰雄・早川幸男・大久保増太郎・前沢富代	1959	甘藷澱粉価の簡易定量法(続) 数値の訂正.	醸酵工學雑誌 37(7): 290-292.
前沢辰雄・福田稔夫・早川幸男・大久保増太郎	1959	甘藷澱粉含有量の簡易測定法(第1報) 各種簡易測定法と化学分析値との関連.	澱粉工業学会誌 7(2): 45-50.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
前沢辰雄・福田稔夫・早川幸雄・大久保増太郎	1961	甘藷澱粉含有量の簡易測定法(第2報).	澱粉工業学会誌 9(1): 7-10.
前沢辰雄・福田稔夫・早川幸男・大久保増太郎	1961	甘藷澱粉含有量測定法の検討(第1報) 試料採取と調整について.	澱粉工業学会誌 9(4): 123-128.
前沢辰雄・大久保増太郎	1961	千葉県産甘藷澱粉含有量の地域的変異並びに環境条件と澱粉含有量との関係(第2報).	千葉農試研報 4: 1-3.
前沢辰雄・大久保増太郎・早川幸男	1961	千葉県産甘藷澱粉含有量の地域的変異並びに環境条件と澱粉含有量との関係(第3報).	千葉農試研報 4: 4-6.
前沢辰雄・早川幸男・大久保増太郎	1961	ワーリングブレンダーによる甘藷澱粉定量法の検討(第3報).	千葉農試研報 4: 7-9.
前沢辰雄/早川幸男/大久保増太郎/前沢富代	1961	甘藷澱粉価の簡易定量法(続報) 数値の訂正.	千葉農試研報 4: 23-24.
前沢辰雄・福田稔夫・早川幸男・大久保増太郎	1961	甘藷澱粉含有量の簡易測定法.	千葉農試研報 4: 25-28.
前沢辰雄・大久保増太郎	1963	澱粉糊の離水について.	澱粉工業学会誌 10(3): 111-116.
松田大典・山口 巖・川原一	1958	温泉熱による甘藷及び澱粉粕の乾燥試験.	鹿児島工試年報 6: 70-71..
松村晴之・藤木 巧	1955	渋処理に関する作業報告.	澱粉工業学会誌 3(1): 11-12.
宮地 昇	1948	生甘藷より澱粉の製造及び澱粉より酒精の製造に関する研究(第1報) 生甘藷より澱粉の製造に就て.	農化 22(3): 78-81.
森 勝美・柳本正勝・田中康夫	1986	固体培養法による甘藷デンプン粕の蛋白質強化.	食総研研報 49: 11-15.
Mohri, Z.	1980	Interaction between starch and fatty acid esters in frozen starch noodles.	Agric. Biol. Chem. 44(7): 1455-1459.
永浜伴紀	1992	甘藷澱粉利用の現状と将来方向(1).	農業技術 47(9): 414-418.
永浜伴紀	1992	甘藷澱粉利用の現状と将来方向(2).	農業技術 47(10): 454-456.
永浜伴紀	1999	“[さつまいも澱粉] 素材選択と製品開発”, 第4巻: 米飯, もち, 麵, パン, 澱粉, 穀粉, 麩, こんにやく, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 4: 531-(加除式)
永浜伴紀	1999	“[さつまいも澱粉] 加工方法と施設・資材”, 第4巻: 米飯, もち, 麵, パン, 澱粉, 穀粉, 麩, こんにやく, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 4: 533-(加除式)
永浜伴紀	1999	“澱粉”, 特徴的な加工品と加工方法, 加工特性・加工用途, サツマイモ, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 347-(加除式)
長瀬重蔵	1959	甘藷の澱粉粒径について.	三重大農学術報告 19: 59-65.
永島伸浩・川端晶子・中村道徳	1986	(29) クズ及びサツマイモ澱粉の理化学的性質.	澱粉科学 33(3): 228.(講要)
Nagashima, N., Yamazaki M. and Kawabata, A.	1989	Some physicochemical properties of starches from kuzu and sweet potato.	J. Home Econ. Jpn. 40(8): 683-690.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中島善郎	2014	さつまいもでん粉の食品用途拡大への取り組み.	いも類振興情報 119: 21-25.
中村善行	2008	いも類でん粉とバイオエタノール.	いも類振興情報 97: 29-34.
中村善行・高田明子・藏之内利和・増田亮一・片山健二	2014	糊化温度の低いデンプンを含むサツマイモ「クイックスweet」における加熱に伴うマルトース生成の機序.	食科工誌 61(2): 62-69.
中村善行・藏之内利和・高田明子・片山健二	2014	サツマイモを蒸した際のマルトース生成に及ぼす塊根の $\beta$ -アミラーゼ活性およびデンプン糊化温度の影響.	食科工誌 61(12): 577-585.
Nakamura, Y., Ohara-Takada, A., Kuranouchi, T., Kumagai, T. and Katayama, K.	2015	Maltose generation in “Quick Sweet” : Its starch-gelatinization at lower temperatures.	Sweetpotato Res. Front 31: 4.
中村善行・増田亮一・藏之内利和・片山健二	2016	蒸したサツマイモ塊根の総アスコルビン酸残存率に及ぼすデンプン糊化温度の影響.	食科工誌 63(10): 433-438.
中村善行・増田亮一・藏之内利和・片山健二	2017	蒸したサツマイモの肉質と未糖化残存デンプンに及ぼす $\beta$ -アミラーゼ活性の影響.	食科工誌 64(2): 59-65.
中村善行	2018	蒸したサツマイモにおけるビタミンCの残存とでん粉糊化温度.	いも類振興情報 134: 16-21.
中村善行	2018	サツマイモの $\beta$ -アミラーゼ活性と蒸しいもの肉質.	いも類振興情報 134: 22-26.
中村善行	2018	サツマイモの甘さや食感とでん粉の糖化.	いも類振興情報 136: 14-18.
中山大樹	1950	甘藷摺込貯蔵の細菌に就て.	農化 24(1): 9-10.
中沢義三郎	1951	甘藷の澱粉含量簡易測定法.	農業技術 6(8): (36-37.)
難波靖尚	1953	甘藷及馬鈴薯澱粉工場経営について(1).	農業 840: 2-6.
難波靖尚	1953	甘藷及馬鈴薯澱粉工場経営について(2).	農業 841: 11-16.
根本芳郎	1980	ジャガイモ澱粉とサツマイモ澱粉。(イモ類)	食の科学 53: 67-70.
日本応用糖質科学会	1957	研究会記録.(澱粉 製造関係中 沈澱池まで)	澱粉工業学会誌 5(1): 31-46.
二木雅行	1955	澱粉用亀型ポンプに就て.(機械紹介)	澱粉工業学会誌 3(2): 87-89.
二國二郎・高岡研一・不破英次	1951	酵素による澱粉のヨード反応反転現象に就て(第4報) 反転現象と其の機構.	農化 25(1): 37-43.
二國二郎・不破英次・高岡 研一	1951	酵素による甘藷澱粉のヨード反応反転現象に就て(第5報) 反転に關與する酵素とIsoamylaseとの差異.	農化 25(2): 71-75.
二國二郎・高岡研一・不破英次	1952	酵素による澱粉のヨード反応反転現象(第8報)「沈澱剤-酵素法」及び同法に依つて精製したアミロースの性質.	農化 26(4): 218-222.
二國二郎・檜作 進・藤井ミチ子・土井健二・長谷川浩・森脇 勉・奈良省三・前田 巖	1963	サツマイモデンプンの性質に及ぼす栽培地温の影響	農化 37(11): 673-676.
西田孝太郎	1938	甘藷の化學的研究(第3報) 甘藷澱粉の性質の品種的差異に就て.	醸造學雜誌 16(2): 94-99.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
西田孝太郎	1954	鹿児島県の澱粉工業.	飯初工業子云誌 2(3): 135-136
西出英一	1966	澱粉ノリの離水について(第1報) 離水に及ぼすアルギン酸ナトリウムの影響.	日食工誌 13(8): 334-338.
西村明美・唄 朋子・高岡研一	1960	(57) 甘藷澱粉糊の粘弾性に及ぼす各種添加剤の影響.	醸酵工学雑誌 38(11): 576-577.(講要)
西村資治	1933	澱粉に関する研究(第二報) アミロースとアミロペクチン(其の二).	農化 9(8): 767-780.
野田高弘・高畑康浩・佐藤哲生	1994	(Aa-5) 各種サツマイモアミロペクチンの単位鎖の分布.	応用糖質科学 41(3): 380.(講要)
Noda, T., Takahata, Y. and Sato, T.	1995	Distributions of the amylopectin chain length of sweet potatoes differing in stages of development, tissue zone and variety.	Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi 42(3): 200-206.
野田高弘・高畑康浩・須田郁夫・砂糖哲生・石黒浩二・山川 理	1998	カンショ澱粉糊化特性とアミロペクチン鎖長分布との関連性.	九州農業研究 60: 37.
Noda, T., Takahata, Y. sato, T., Tkumagai, T. and Yamakawa, O.	1998	Starch properties and cell-wall material contents in sweet potatoes as affected by flesh color, cultivation method and year.	J. Appl. Glycosci. 45(1): 1-9.
野田高弘	2001	サツマイモ澱粉特性と品種ならびに栽培環境要因に関する研究.(日本応用糖質学会奨励賞受賞講演)	J. Appl. Glycosci. 48(2): 233-238.
小原哲二郎	1950	甘藷澱粉の製造法.	農業世界 45(11): 96-100.
越智 洋・水谷政美・山本英樹・高山清子・工藤哲三	2006	甘藷でんぷん価の迅速測定.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 51: 119-122.
小笠原健人	2021	鹿児島県JAでん粉工場におけるISO22000の認証取得について.(特集: 労働力問題への対応)	砂糖類・でん粉情報 2021(2): 21-26.
緒方幹男	1955	甘藷澱粉製造時における次亜塩素酸ソーダの効果について.	澱粉工業学会誌 3(4): 168-170.
緒方幹男	1962	透視度による遊離澱粉の測定法.	澱粉工業学会誌 10(1): 19-20.
岡 啓次郎・他	1957	甘藷澱粉製造における土肉分離改良法に関する研究(3)	日本農業研究所報告 7:
岡 大貴・入澤友啓・野口智弘・内野昌孝・岡田早苗・高野克己	2010	(A-8) “せんだんご”の澱粉特性について.	日本食品保蔵科学会 59回大会(講要)
岡 大貴・西堀史也・内野昌孝・辻井良政・野口智弘・高野克己	2018	サツマイモを発酵させた対馬の伝統食品「せんだんご」のデンプン特性について.	日食保蔵誌 44(4): 173-178.
岡崎正一・岸本雅利	1955	甘藷澱粉製造に於ける晒粉の影響.	飯初工業子云誌 3(3): 120-122
大久保増太郎・福田稔夫・前沢辰雄	1960	甘藷塊根の生育にともなう澱粉の蓄積について.	澱粉工業学会誌 8(3): 77-82.
大久保増太郎・福田稔夫・前沢辰雄	1961	甘藷塊根の生育中並びに堀り取り後の成分変化について(第1報).	千葉農試研報 4: 42-47.
大野幸美	1953	工程管理上の澱粉乳濃度式について(第1報) 澱粉乳の理論濃度式の作製.	澱粉工業学会誌 1(2): 27-35.
大野幸美	1953	澱粉工業に関する発明, 考察の紹介.	澱粉工業学会誌 1(2): 67-68.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
大野幸美	1956	磨砕ロールに関する研究(第3報) 高速回転磨砕ロールの肉厚が振動発生に及ぼす影響について(その1).	澱粉工業学会誌 4(2): 56-60.
大野幸美	1956	澱粉の簡易定量に用いる遠心力沈澱管について(第1報) 市販沈澱管の目盛精度の検討.	澱粉工業学会誌 4(4): 158-162.
大野幸美	1957	澱粉の簡易定量に用いる遠心力沈澱管について(第3報) 目盛係数に関する一考察.	澱粉工業学会誌 5(2): 54-58.
大野幸美	1957	澱粉の簡易定量に用いる遠心力沈澱管の目盛係数等に関する補足.	澱粉工業学会誌 5(3): 119-120.
小野田正利	1955	ミキサ利用簡易澱粉検定に関する試験.	澱粉工業学会誌 3(2): 76-82.
大迫国博	1999	鹿児島県におけるサツマイモの現状と甘しよでん粉の検査について.	食糧月報 4(3): 22-30
大島康義・波田典正・白川正治	1953	$\beta$ -アミラーゼのアミロースに対する作用分解限度について.	九大農學藝誌 14(1): 73-84.
大田林右衛門	1988	甘藷澱粉乾燥のあれこれ.	いも類振興情報 16: 14-18.
鷺山俊郎・竹下安男	1955	甘藷澱粉の貯蔵中に於ける自然乾燥とその絶乾物の吸湿性に就て.	澱粉工業学会誌 3(4): 171-173.
埼玉澱粉工業株式会社 技術部	1955	化工澱粉に就て.	澱粉工業学会誌 3(2): 45-49.
坂井恵子・檜作 進・前田巖	1976	各種でんぷんの老化の濃度依存性.	農化 50(4): 191-192.
坂井健吉・白坂 道・広崎昭太・丸峯正吉	1960	甘藷澱粉歩留の簡易検定法に関する研究 第1報 比重と切干歩合の関係.	日作九州支報 15: 62-63.
坂井健吉・広崎昭太・白坂 進・丸峯正吉	1960	甘藷澱粉歩留の簡易検定法に関する研究 第2報 比重と切干歩合及び澱粉歩留の相互関係.	日作九州支報 15: 64-66.
坂井健吉・丸峯正吉・広崎昭太・白坂 進	1960	甘藷澱粉歩留の簡易検定法に関する研究 第3報 栽培条件並びに生育時期を異にした場合の比重と澱粉歩留との関係.	日作九州支報 15: 66-67.
坂井健吉・他	1970	甘しよでん粉含量の簡易測定法.	農及園 45(7): 1131-1132.
佐々木 堯・林 純子・石田信昭・貝沼圭二	1980	甘藷デンプン粒の尿素変性とプルラナーゼによる可溶化.	日食工誌 27(10): 489-497.
佐々木 堯・貝沼圭二	1981	甘藷の顆粒結合性デンプン合成酵素の可溶化.	日食工誌 28(12): 640-646.
佐々木 堯・貝沼圭二	1982	甘藷( <i>Ipomoea batatas</i> )澱粉粒内のUDP-グルコースに特異的な澱粉合成酵素の尿素/プルラナーゼ法による可溶化. [英文]	食総研研報 39: 100-102.
佐藤敬夫・鎌田通雄・山崎 章	1953	洪からの澱粉の分離および蛋白の回収.	澱粉工業学会誌 1(1): 10-16.
佐藤敬夫・鎌田通雄・山崎 章・大野光之・嵐 実・鈴木康治	1953	甘藷の磨砕歯と澱粉収率の研究.	澱粉工業学会誌 1(2): 40-44.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
佐藤敬夫・山崎 章・片岡宏・加藤 惇	1955	澱粉等のための真空連続濾過機の新しい簡便型 市販一等の甘藷澱粉と馬鈴薯澱粉および特等小麦澱粉で真空度を約400nmHgとした小型試作機の実験成績.	澱粉工業学会誌 3(4): 184-190.
渋谷新四郎	1959	今後の穀類澱粉と芋類澱粉の利用分野について.	澱粉工業学会誌 7(4): 165-168.
新堀二千男・福田稔夫・前沢辰雄	1970	甘しよでん粉含有量測定法の検討 第2報 各種定量法の比較.	千葉農試研報 10: 51-55.
新堀二千男・福田稔夫	1970	甘しよおよびそのでん粉の性状 特にコガネセンガンについて.	千葉農試研報 10: 56-61.
Shiono, K., Tsujii, Y., Noguchi, T., Sato, H. and Takano, K.	2016	Extraction and identification of rice, maize, wheat, sweet potato and potato starch granule surface protein.	Food Preser. Sci. 42(6): 237-242.
須田雄馬	1955	澱粉工業に於ける超遠心分離機に就て.	澱粉工業学会誌 3(1): 31-33.
菅沼俊彦・北原兼文	2008	サツマイモでん粉の特徴と発展に向けて.	いも類振興情報 97: 8-17.
菅原晃美・田中央彦	2001	カンショの加熱過程における熱移動解析とデンプンの観察.	九州農業研究 63: 148.
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉・後藤富士雄	1969	甘藷澱粉工場の廃水処理に関する研究 (第9報) パン酵母によるノズル廃液の連続処理について.	澱粉工業学会誌 17(2): 254-260.
杉本勝之・高木正敏・後藤富士雄	1979	澱粉の膨化に関する研究 (第4報) 各種澱粉の膨化について.	澱粉科学 26(4): 241-252.
杉浦 綾	2009	サツマイモデンプン製造時の消費エネルギー調査.	農業機械学会九州支部誌 58: 17-18.
鈴木繁男・広幡哲夫・根本芳郎	1955	澱粉の白度に関する研究 (第2報).	澱粉工業学会誌 2(3): 118-120.
鈴木繁男・広幡哲夫	1955	澱粉の白度に関する研究 (第3報).	澱粉工業学会誌 3(2): 66-69.
鈴木繁男・吉川誠次・広幡哲夫	1955	澱粉の白度に関する研究 (第4報) 官能審査と反射率との相関について (その1).	澱粉工業学会誌 3(3): 111-121.
鈴木繁男・広幡哲夫	1956	澱粉の白度に関する研究 (第5報) 澱粉の色度並に白色指数について.	澱粉工業学会誌 4(1): 17-23.
鈴木繁男・田村太郎・広幡哲夫・根本芳郎・荒井克祐	1956	甘藷堆積貯蔵中の澱粉及び糖類の変化について (予報).	澱粉工業学会誌 4(2): 46-49.
鈴木繁男・吉川誠次・荒井克祐	1956	澱粉の白度に関する研究 (第6報) 甘藷並澱粉の官能審査と明度との相関及び白色指数検討.	澱粉工業学会誌 4(2): 65-70.
鈴木繁男・吉川誠次・荒井克祐	1956	澱粉の白度に関する研究 (第7報) 甘藷晒澱粉の官能審査と明度との相関及び審査の背景色の検討.	澱粉工業学会誌 4(2): 70-74.
鈴木繁男・吉川誠次・荒井克祐	1956	澱粉の白度に関する研究 (第8報) 甘藷澱粉のトルオール試験法の改良と成分との相関について (その1).	澱粉工業学会誌 4(2): 74-79.
鈴木繁男・吉川誠次・荒井克祐	1956	澱粉の白度に関する研究 (第9報) 甘藷澱粉のトルオール試験法の改良と成分との相関について (その2).	澱粉工業学会誌 4(2): 79-82.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
鈴木繁男・吉川誠次・荒井克祐	1956	澱粉の白度に関する研究(第10報) 白度の各種表示法の検討.	澱粉工業学会誌 4(3): 120-124.
鈴木繁男・荒井克祐・渡辺忠弘	1958	澱粉の分離精製に関する研究(第2報) 甘藷澱粉製造に対する次亜塩素酸ソーダの効果とその使用限界について(その1) 次亜塩素酸ソーダ処理澱粉の品質について.	澱粉工業学会誌 6(1): 9-13.
鈴木繁男・荒井克祐・渡辺忠弘	1958	澱粉の分離精製に関する研究(第3報) 甘藷澱粉製造に対する次亜塩素酸ソーダの効果とその使用限界について(その2) 次亜塩素酸ソーダ処理澱粉のアミログラム.	澱粉工業学会誌 6(1): 14-17.
鈴木繁男・荒井克祐	1958	澱粉の白度に関する研究(第13報) 試料面にガラスをカバーした際の補正について.	澱粉工業学会誌 6(2): 70-76.
鈴木繁男・荒井克祐	1962	澱粉の白度に関する研究(第14報) 甘藷澱粉の白度に及ぼす鉄塩の影響.	澱粉工業学会誌 10(1): 30-33.
鈴木繁男・荒井克祐	1962	澱粉の分離, 精製に関する研究(第4報) 鉄塩処理澱粉の鉄分吸着量とアミログラム.	澱粉工業学会誌 10(1): 33-37.
鈴木繁男・荒井克祐・鈴木弘子・中沢秋雄・佐野洋・中山兼徳	1966	直播甘藷およびその澱粉の性状について.	澱粉工業学会誌 13(4): 117-123.
鈴木繁男	1980	総論 一戦後35年の澱粉関連産業の動向.	澱粉科学 27(4): 211-218.
高濱雅幹・野田智昭・植野玲一郎・宗形信也	2014	北海道産及び他県産サツマイモ澱粉における収量性及び老化特性の比較.	園学雑別冊(H26秋): 利007.(講要)
高橋礼治・岩田 章・池寛	1965	澱粉の粉塵爆発について.	澱粉工業学会誌 13(1): 12-21.
高桑正義・古川栄子・榎部政久	1973	甘藷澱粉製造における副産物の利用(第6報) 乾燥甘藷粉末からの澱粉の製造.	澱粉科学 20(3): 105-111.
高岡研一	1949	酵素による甘藷澱粉の沃度反応反転現象に就て(第1報) 反転現象の大略	農化 23(2): 56-60.
高岡研一	1950	酵素による甘藷澱粉の沃度反応反転現象に就て(第2報) 反転現象とアミラーゼ.	農化 23(9): 390-396.
高岡研一	1950	酵素による甘藷澱粉の沃度反応反転現象に就て(第3報) 反転現象に及ぼす水素イオン濃度及び磷酸鹽の影響.	農化 23(12): 528-532.
Takaoka, K.	1950	The specific change of iodine-reaction of sweet potato starch caused by some microbes.	Mem. Inst. Sci. Indust. Res., Osaka Univ. 7: 159-162.
高岡研一	1950	數種の天然澱粉及びそれより生成した新澱粉の電子顕微鏡圖型.	醱酵工學雜誌 28(4): 132-133.
高岡研一・二國二郎	1951	酵素による澱粉のヨード反応反転現象に就て(第6報) 澱粉の種類による反轉の型と甘藷澱粉の反轉に關與する成分.	農化 25(4): 220-223.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
高岡研一	1953	酵素による澱粉のヨード反応反転現象に就て(第9報) <i>Aspergillus candidus</i> var. <i>amylolyticus</i> アミラーゼ [a-型] の精製結晶化.	農化 27(3): 111-113.
竹田靖史	1987	澱粉の結合リン酸とアミラーゼ作用.(昭和61年度日本澱粉学会奨励賞受賞講演)	澱粉科学 34(3): 225-233.
武井 仁	1958	澱粉工場の質問に答える(1).	澱粉工業学会誌 6(1): 34-39.
武井 仁	1958	澱粉工場の質問に答える(2).	澱粉工業学会誌 6(2): 80-84.
武井 仁	1958	澱粉工場の質問に答える(3).	澱粉工業学会誌 6(3-4): 132-137.
武井 仁	1959	澱粉工場の質問に答える(4).	澱粉工業学会誌 7(2): 77-83.
武井 仁	1960	甘藷の磨砕と篩別.	澱粉工業学会誌 8(1): 11-16.
武井 仁	1960	甘藷澱粉の製造について.	澱粉工業学会誌 8(4): 109-114.
武井 仁	1961	各種遠心分離機使用の体験談.(技術研究会記録)	澱粉工業学会誌 9(3): 108-115.
武市一孝・池田早苗	1955	澱粉の簡易等級鑑別法について.	澱粉工業学会誌 3(3): 128-129.
瀧 基次・高橋一郎	1954	ハイドロメーターによる澱粉粒の粒度分析に就いて.	農産加工研誌 1(3): 129-131.
瀧 基次	1959	澱粉のクロマトグラフィーに関する研究(第4報) ペーパークロマトグラフィーによる各種澱粉のアミロースの定量について.	農化 33(6): 445-448.
田村太郎・半野敬夫・鈴木繁男	1957	澱粉のフォトペーストグラフィ(第2報) 澱粉の脱脂の影響について.	澱粉工業学会誌 5(1): 24-28.
田中芳男	1887	甘藷澱粉の説.	大日本農會報告 71: 9-18.
時村金愛・下園英俊・池田健一郎・田之上隼雄	2002	品種の異なるサツマイモ澱粉の澱粉ゲルの老化と澱粉の特性.	J. Appl. Glycosci. 49(3): 305-312.
時村金愛・下園英俊・池田健一郎・ほか1名	2004	品種の異なるサツマイモ澱粉の澱粉ゲルの老化と澱粉の特性.	鹿児島農試研報 32: 71-79.
時村金愛	2011	サツマイモでん粉利用の多様化に向けた取り組み.(特集 用途の多様化をめざすサツマイモ新品種)	農林水産技術研究ジャーナル 34(6): 31-35.
時村金愛・下園英俊・久米隆志・西原 悟・小山田耕作・福元伸一・藤田清貴・北原兼文	2014	栽培条件の異なるサツマイモ新品種「こなみずき」塊根の澱粉品質.	応用糖質科学 4(3): 234-240.
時村金愛	2014	「こなみずき」のでん粉特性と食品への利用.	いも類振興情報 119: 16-20.
時村金愛・久米隆志・藤田清貴・北原兼文	2017	サツマイモ品種「こなみずき」澱粉製造における pH調整が澱粉品質に与える影響.	応用糖質科学 7: 29-44.
Tokimura, K., Fujita, K. and Kitahara, K.	2017	Physicochemical properties and food uses of starch from the new sweetpotato cultivar Konamizuki.	J. Appl. Glycosci. 64(1): 1-8.
時村金愛	2018	4 「こなみずき」澱粉の高品質化および食品利用特性.	いも類振興情報 137: 15-20.
富岡佳奈絵・大友佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2012	加熱方法の違いによるサツマイモの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連.	修紅短大紀要 33 : 43-49.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
富岡佳奈絵・佐藤佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2016	加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連.	修紅短大紀要 36 : 5-13.
土屋国夫・石丸和男	1959	国内産澱粉の品質について.	澱粉工業子云誌 1(3): 107-112
土山守安	2018	6 「こなみずき」の特性を利用したアプリケーションの開発.	いも類振興情報 137: 25-28.
塚本富三郎	1949	昭和23年産生甘藷成分について.	工業技術院発酵研究所研報 4: 151-152.
塚本富三郎	1950	昭和24年産生甘藷成分について.	工業技術院発酵研究所研報 5: 154-156.
塚本富三郎	1951	昭和25年度産生甘藷成分に就て.	工業技術院発酵研究所研報 6: 222-227.
塚本富三郎	1953	昭和27年産生甘藷成分について.	工業技術院発酵研究所研報 9: 241-243.
津久井重紀夫	2008	”サツマイモデンプン”その抗メタボ食品への大変身.	いも類振興情報 97: 23-28.
鶴田秀二・堀井和男・久永周一郎	1960	生甘藷の水分含量より全糖分の推定について.	澱粉工業学会誌 8(1): 8-10.
土屋国夫	1953	本年産甘しよとでん粉の検査について.	食糧管理月報 5(12): 19-22.
上原 哲	1983	尿素糊化甘藷澱粉粒の可溶性および不溶性画分中のアミロース・アミロペクチン組成.	農化 57(6): 529-533.
宇野参男・鈴木俊哉	1959	甘藷生澱粉貯蔵時における醗酵防止法に関する研究 (第1報).	澱粉工業学会誌 7(2): 53-57.
渡辺静一	1954	広島県の澱粉生産事情について.	澱粉工業子云誌 2(3): 140-143
山田 清	1985	化工澱粉の現状と問題点.	いも類振興情報 4: 2-9.
山村 穎	1950	甘藷澱粉の水分定量に就いて(予報).	九州農業研究 7: 91-93.
山村 穎・河野利治	1953	生甘藷固形物の迅速測定法.	農業技術 8(6): (34-35.)
山村 穎・河野利治	1954	澱より澱粉の回収に関する試験.	農産加工研誌 1(2): 71-76.
山村 穎・河野利治・貴島元次郎	1954	澱粉用甘藷としての品種の検討 -(中紫について)-.	澱粉工業学会誌 2(3): 121-124.
山村 穎・貴島元次郎	1955	甘藷の微量成分が澱粉製造の際に製品々質に及ぼす影響 (第1報) 澱の生成条件に関する研究.	澱粉工業学会誌 3(1): 6-10.
山村 穎・河野利治	1955	澱粉工場に於ける篩の試験方法について 各篩の篩別率測定法 (第1報).	澱粉工業学会誌 3(4): 174-179.
山村 穎	1956	澱粉工場に於ける篩の試験方法について (第2報) 篩別分離率測定についての改良法.	澱粉工業学会誌 4(2): 41-46.
山村 穎・河野利治	1957	摺込沈澱に関する研究 (第2報) 摺込粗澱粉のチツ素含量に及ぼすpHの影響.	澱粉工業学会誌 5(2): 47-51.
山村 穎・河野利治	1957	摺込沈澱に関する研究 (第3報) 摺込・寄込沈澱各層における粗タンパクの配分関係についての試験.	澱粉工業学会誌 5(2): 51-54.
山村 穎・河野利治	1957	摺込沈澱における諸問題 (第4報) 摺込沈澱池における澱水への澱粉移行量について.	澱粉工業学会誌 5(3): 94-99.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山村 穎・河野利治	1957	摺込沈澱に於ける諸問題 (第5報) 摺込液の濃縮に用いたノズルゼット遠心機の効果.	澱粉工業学会誌 5(3): 99-105.
山村 穎・河野利治・中村英樹	1958	甘藷澱粉の汚染機構に関する研究 (第1報) 甘藷各部位の一般成分の相異が澱粉白度におよぼす影響.	澱粉工業学会誌 6(2): 60-64.
山村 穎・河野利治・中村英樹	1958	甘藷澱粉の汚染機構に関する研究 (第2報) 甘藷各部位の呼吸成分の相異が澱粉白度におよぼす影響.	澱粉工業学会誌 6(2): 64-69.
山村 穎・河野利治・中村英樹	1958	甘藷澱粉の汚染機構に関する研究 (第3報) 品種別甘藷の各成分の相異と澱粉白度との関係.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 105-108.
山村 穎	1960	甘藷澱粉の精製について.	澱粉工業学会誌 8(1): 17-21.
山村 穎・河野利治	1961	比重瓶による甘藷水分の迅速測定に関する研究.	澱粉工業学会誌 9(1): 10-17.
山村 穎・河野利治	1961	甘藷デンプンの汚染機構に関する研究 (第4報) ポリフェノール, オキシダーゼ, アスコルビン酸及びアミノ酸の添加によるデンプン白度の変化.	農化 35(9): 826-831.
山村 穎・河野利治	1961	甘藷デンプンの汚染機構に関する研究 (第5報) クロロゲン酸吸着のデンプン白度低下に及ぼす影響.	農化 35(11): 1090-1095.
山村 穎・河野利治	1961	デンプンの汚染機構に関する研究 (第6報) デンプン調製時のpHがデンプン白度におよぼす影響およびその機構について.	澱粉工業学会誌 9(2): 49-56.
山村 穎・河野利治・二木雅行・羽生貞男・橋口盛俊・本坊慶吉	1967	甘藷澱粉製造の篩別工程へのシーブ・バンドの利用.	澱粉工業学会誌 14(4): 128-136.
山村 穎	1979	甘藷澱粉製造技術の合理化と排水処理法. (昭和53年度農業技術功労賞受賞記 4)	農業技術 34(4): 156-160.
山根昭美	1953	キュアリング倉庫利用による澱粉の電熱乾燥の成績.	澱粉工業学会誌 1(2): 72-74.
山根昭美	1958	甘藷塊根の澱粉分布機構を基とした含有澱粉簡易定量法の研究 (第1報) ヨウ素着色した切片の透光度合と澱粉含量の関係.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 114-120.
山根昭美	1959	甘藷塊根の澱粉分布機構を基とした含有澱粉簡易定量法の研究 (第2報) ヨウ素着色した切片の遮光面積率と澱粉含量との相関々係.	澱粉工業学会誌 7(3): 97-101.
山根昭美	1963	甘藷塊根の澱粉分布機構を基とした含有澱粉簡易定量法の研究 (第3報) ヨウ素着色した切片の着色度と澱粉含量の関係.	澱粉工業学会誌 10(4): 157-162.
山崎 潤・今井 寛	1964	界面活性剤による微粒子澱粉の精製に関する研究 (第1報) シックナー処理した二三番粉の精製について.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 15-20.
柳井昭二・山田康郎・木村 進	1972	マイクロ波による澱粉の殺菌効果.	澱粉科学 19(4): 192-194.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Yokoi, Y., Saitsu, A., Uchida, H., Hirose, J., Hayashi, S. and Takasaki, Y.	2001	Microbial hydrogen production from sweet potato starch residue.	J. Biosci. Bioeng. 91(1): 58-63.
横田米吉	1956	甘藷澱粉製造法の批判.	大阪府立大農業短大 研究と資料 (1), pp.42-
横山公一	2014	「こなみずき」のでん粉特性を活かした 加工利用技術.	いも類振興情報 119: 13-15.
代永安美	1953	本年度の澱粉工業の動きと問題点.	澱粉工業学会誌 1(1): 26-33.
代永安美	1953	澱粉買上の法制化を渴望す.	澱粉工業学会誌 1(1): 45-47.
代永安美	1953	昭和27年度の甘藷澱粉工業の大きな 動き.	澱粉工業学会誌 1(2): 53-58.
代永安美	1954	澱粉業界の宿題.	澱粉工業学会誌 2(1): 42-45.
代永安美	1955	甘藷の増産を望む.	澱粉工業学会誌 3(1): 41-42.
頼富憲三郎・吉田 司	1955	生澱粉貯蔵法に就ての一考察.	澱粉工業学会誌 3(1): 13-15.
吉元 寧	2013	新規さつまいも品種「こなみずき」でん 粉の特徴と応用。(特集 食品開発のため の新素材)	ジャパンフードサイエンス 52(2): 19-24.
—	2005	転機を迎えた甘しょでん粉製造業.	地域経済情報 188: 20-23.

722 糖化・糖化酵素			
安 龍根・飯塚 勝・南浦能 至	1989	(21p4) 甘藷 $\beta$ -amylaseのモノマーの調 製とその性質.	農化 63(3): 382.(講要)
Ann, Y.G., Iizuka, M., Minamiura, T. and Yamamoto, T.	1989	Evidence for the existence of an active monomer of sweet potato $\beta$ -amylase.	Agric. Biol. Chem. 53(11): 3109-3110.
安 龍根・飯塚 勝・南浦能 至・山本武彦	1990	(2Np14) $\alpha$ -Cyclodextrin ( $\alpha$ -CD)による 甘藷 $\beta$ -アミラーゼの活性モノマーの安 定化.	農化 64(3): 420.(講要)
Ann, Y.G., Iizuka, M., Yamamoto, T. and Minamiura, N.	1990	Preparation and some properties of active monomer of sweet potato $\beta$ - amylase.	Agric. Biol. Chem. 54(3): 769- 774.
荒井克祐・半野敬夫・鈴木 繁男	1961	澱粉の液化および糖化に関する研究 (第3報) 次亜塩素酸ソーダ処理澱粉の 液化および糖化.	澱粉工業学会誌 9(4): 129- 134.
有留友洋・北原兼文・菅 沼俊彦	2002	(Aa-16) サツマイモADPグルコースピロ フォスホリラーゼサブユニット 遺伝子のRT-PCR解析.	J. Appl. Glycosci. 49(3): 422. (講要)
麻生 清・柴崎一雄	1955	多糖類の酸糖化生成糖に関する研究 (第1報) 甘藷澱粉hydrolysisの糖組成に就 て.	農化 29(11): 856-861.
麻生 清・柴崎一雄・渡辺 敏幸・山内文男	1960	多糖類の酸及び酵素糖化生成糖に関 する研究 (第3報) 甘藷澱粉の酸及び 酵素糖化ブドウ糖製品について (其の 1) 糖組成について.	醸酵工學雑誌 38(10): 455- 459.
麻生 清・柴崎一雄・山内 文男・渡辺敏幸	1960	多糖類の酸及び酵素糖化生成糖に関 する研究 (第4報) 甘藷澱粉の酸及び 酵素糖化ブドウ糖製品について (其の 2) オリゴ糖区分中の $\beta$ -結合糖の検 討.	醸酵工學雑誌 38(10): 459- 464.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Aso, K. and Shibasaki, K.	1955	Sugars in the asid hydrolysates of polysaccharides. (Part I) Sugar composition of sweet potato starch hydrol.	Tohoku j. Agr. Res. 6(2): 159-169.
Aso, K., Shibasaki, K., Watanabe, T. and Yamauchi, F.	1960	Physiological factors in the tuberous root formation of the sweet potato plant.	Tohoku j. Agr. Res. 11(3): 245-254.
Aso, K., Shibasaki, K., Yamauchi, F. and Watanabe, T.	1960	Studies on sugars in acid and enzyme hydrolysates of polysaccharides III. On the sugar compisition of the commercial glucoses produced by asid or by enzyme hydrolysis from sweet potato starch.	Tohoku j. Agr. Res. 11(3): 255-264.
別所秀子	1954	甘藷 $\beta$ -Amylaseに對する L-Ascorbic AcidとCu Ionとの影響について.	農化 28(2): 143-148.
古川 毅	1970	ハイドロールの再糖化に関する研究 各種糖化酵素による加水分解率とリン酸の遊離について.	澱粉工業学会誌 18(1): 1-8.
服部保綱・和田收作	1959	(59) 甘藷澱粉の蔞酸糖化に依る葡萄糖着色の一考察.	醸酵工學雜誌 37(11): 517. (講要)
Hayashi, T., Sugimoto, T. and Kawashima, K.	1984	Effect of gamma-irradiation on the activities of sucrose synthase and sucrose phosphate synthase in potato tubers and sweet potato roots.	Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi 31(4): 281-284.
林田英一・久保研一・松本てつ士	1991	食用カンショの貯蔵中における糖成分の推移.	九州農業研究 53: 48.
伊藤正春・田辺喜子	1956	甘藷 $\beta$ -アミラーゼ精製過程の電気泳動及び超遠心について.	農化 30(12): 795-799.
伊藤正春	1957	$\beta$ -アミラーゼのアスコルビン酸による阻害に関する研究 (第6報) 阻害の二様性について.	農化 31(3): 195-200.
Ito, M. and Yoshida, S.	1958	Sulfhydryl groups in crystalline sweet potato $\beta$ -amylase. Part I. Interrelation between residual activity and remaining -SH groups in oxidized $\beta$ -amylase.	Bull. Agr. Chem. Soc. Japan 22(5): 287-293.
伊藤正春	1959	$\beta$ -アミラーゼのアスコルビン酸による阻害に関する研究 (第8報) 阻害除去物質の作用機構について.	農化 33(5): 347-350.
岩崎康男	1942	甘藷より分離せるマンニツト生成菌に就て.	千葉高等園芸学校學術報告 3: 21-
片山健二・小巻克巳・田宮誠司・高柳謙治	1998	サツマイモ塊根澱粉におけるアミロース含量の品種・系統間および収集地域間差異.	熱帯農業 42(4): 288-295.
加藤辨三郎	1926	甘藷の自己糖化. [論説]	醸造學雜誌 3(8): 741-752.
木戸めぐみ・三反田詩織・倉田理恵・寺原典彦・吉元 誠	2014	サツマイモ $\beta$ -アミラーゼに及ぼすポリフェノール類の影響.	南九州地域科学研究所所報 30: 7-12.
故木幡健五郎・室田晋次	1942	アミロ法の研究 (補遺) (第2報) 切干甘藷の酸糖化法との比較研究.	醸造學雜誌 20(8): 490-504.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小巻利章	1958	澱粉の酵素糖化に関する研究 (第2報) いわゆる「高温液化法」の最適条件について.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 91-94.
小巻利章・松葉 豊・岡本昇	1958	澱粉の酵素糖化に関する研究 (第3報) 水飴の糖化度と粘度について.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 94-98.
小巻利章・松葉 豊・岡本昇・佐藤時治	1958	澱粉の酵素糖化に関する研究 (第4報) 糸状菌糖化酵素によるグルコース生成.	澱粉工業学会誌 6(3-4): 98-105.
小巻利章・松葉 豊・岡本昇・山田哲也・沢田幸造	1959	澱粉の酵素糖化に関する研究 (第5報) <i>Rhizopus niveus</i> と <i>Asp. usamii</i> より得た酵素剤による澱粉糖化の比較.	澱粉工業学会誌 7(3): 89-96.
小巻利章	1959	酵素糖化法における問題点.	澱粉工業学会誌 7(4): 101-105.
Komaki, T.	1968	Studies on enzymatic liquefaction and saccharification of starch. Part VII. On the content of insoluble starch particles in some types of starch and increase of these materials by treatment under several conditions.	Agric. Biol. Chem. 32(3): 314-319.
小巻利章	2003	酵素法によるデンプンの高度変換利用技術の開発。(日本応用糖質科学会二國賞受賞講演)	J. Appl. Glycosci. 50(1): 55-60. (講要)
前田 豊	1937	切干甘藷の無機酸に依る糖化に就て.	醸造學雜誌 15(8): 676-683.
Matsuo, M., Matsuda, M., Ishibashi, T., Kikuchi, Y., Yamakita, I., Mori, N., Imamura, A., Sakamoto, T., Tashiro, Y., Sakai, T., Yamanaka, Y., Nishitaten, O. and Yuasa, T.	2015	Induction of $\beta$ -amylase and an environmental stress-responsive transcription factor in sweetpotato tuber under chilling stress. (Papers presented at the seminar, "Dormancy in organisms, its role as a survival strategy to adapt against cold/drought stresses")	Cryobiology and cryotechnology 61(1): 37-43.
養田泰治	1961	液内培養によるアミラーゼの生産について (第7報) 液体麹におけるpH規制について.	農化 35(5): 479-482.
村田孝雄・田仲可昌・赤沢 堯	1968	(A14) 甘藷デンプン合成酵素の力, およびmalto oligosaccharidesによる活性促進.	植物生理学会講要集9: 34.
Murata, T.	1971	Regulatory properties of sucrose synthetase in sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 35(2): 297-299.
中島文雄	1943	酸糖化醱酵法に関する研究 (第4報): 澱粉資源酸糖化の工業試験 (其1) 後期糖化温度相当時間の糖化成績に及ぼす効果.	醸造學雜誌 21(4): 238-243.
中島文雄	1943	酸糖化醱酵法に関する研究 (第5報): 澱粉資源酸糖化の工業試験 (其2) 中和槽に於ける糖化液還元力の變化.	醸造學雜誌 21(4): 244-250.
中村道徳	1952	青酸は $\beta$ -Amylaseを阻害しないことに就て.	農化 26(10): 495-502.
中村善行之・蔵之内利和・高田明子・石田信昭・鴻田一絵・岩澤紀生・松田智明・熊谷 亨	2010	サツマイモ塊根における蒸した後の肉質に関わる組織・細胞の形態, 水分およびデンプンの特性.	日作紀 79(3): 284-295.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中村善行・増田亮一・高田明子・藏之内利和・片山健二	2013	(1) 蒸したサツマイモの糖度に関わる塊根の $\beta$ -アミラーゼ活性およびデンプン含量.	日作関東支報 28: 12-13.(講要)
中村善行	2014	糊化温度の低いデンプンを含むサツマイモ「クイックスイート」におけるマルトース生成.	醸協 109(10): 720-725.
中村善行	2015	蒸したサツマイモのマルトース生成に及ぼす $\beta$ -アミラーゼ活性とでん粉糊化温度の影響.	いも類振興情報 125: 44-48.
中村善行	2016	糊化温度の低いでん粉を含むサツマイモ「クイックスイート」におけるマルトース生成の特徴.	いも類振興情報 126: 30-36.
中村善行	2020	サツマイモの甘さに関わる糖質成分.	食科工誌 67(9): 305-314.
中山 荘・河野美子	1956	アミラーゼの変性に影響する物質に関する研究(予報) 甘藷 $\beta$ -アミラーゼの熱失活に対する蔬菜汁液の保護作用.	農化 30(6): 340-342.
二国二郎	1954	澱粉の糊化及び老化について.	澱粉工業学会誌 2(1): 1-3.
野田高弘・大谷敏無・名和義彦	1990	(2Np4) <i>Chalara paradoxa</i> 酵素によるサツマイモ生澱粉の連続糖化 - 保存料と酵素安定性.	農化 64(3): 417.(講要)
野田高弘・古田 収・須田郁夫	2000	カンショ固定化 $\beta$ -アミラーゼを利用したマルトースの生産.	九州農業研究 62: 21.
小倉長雄・平戸八千代・風見大司	2001	サツマイモ中の耐熱性不溶型 $\beta$ -アミラーゼの存在.	食科工誌 48(3): 218-220.
大井嘉子・池宮正行	1968	(A-73) 甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第1報).	家政学会大会要旨集 20回.(講要)
大井嘉子・池宮正行	1970	(A-101) 甘藷のデンプン分解酵素に関する研究(第2報).	家政学会大会要旨集 22回.(講要)
大井嘉子	1971	甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第1報) 糊精化酵素の分離・精製について.	平安女学院短大紀要 2: 162-166.
大井嘉子	1972	甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第2報) 糊精化酵素の分離・精製について.	平安女学院短大紀要 3: 142-146.
大井嘉子	1973	甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第3報) 電子顕微鏡による酵素構造の直接観察についての予備的研究.	平安女学院短大紀要 4: 92-99.
大井嘉子	1974	甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第4報) 糊精化酵素精製溶液の超遠心について.	平安女学院短大紀要 5: 78-81.
大井嘉子	1974	(A-103) 甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第3報) ゲル透過で得た糊精化, 精化液についての物理化学的考察.	家政学会大会要旨集 26回.(講要)
大井嘉子	1977	甘藷の澱粉分解酵素に関する研究(第5報) 細管式等速電気泳動法による分離についての予備的研究.	平安女学院短大紀要 8: 84-90.
大宮満男	1952	ブランチした甘藷の品種と糖化率.	栄養と食糧 5(5): 193-194.
大内田 真・長谷 健	2016	サツマイモ「安納紅」の収量と糖度の関係.	日作九州支報 82: 14-18.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
齋藤和幸・荒木卓哉・森和一・窪田文武・中山 薫	1997	カンショにおけるショ糖合成酵素の発現様式に関する研究.	日作紀 66(4): 624-631.
仙波正重	1955	カラメル業界展望.	澱粉工業学会誌 3(1): 25.
七字三郎・大倉敬明	1950	アミロ菌麴に関する研究 (第2報) (アミロ菌麴使用の干甘藷糖化発酵試験).	工業技術院発酵研究所研報 5: 92-99.
菅沼俊彦・瀬戸口真治・藤本滋生・永浜伴紀	1986	(7) 甘藷新品種九州98号からのD-酵素について.	澱粉科学 33(3): 217.(講要)
菅原晃美・田中 勝・甲斐由美	2021	サツマイモ品種「ベにはるか」貯蔵中のでんぷん分解酵素活性の変化.	九州農業研究発表会要旨集(作物部会) 84: 15.(講要)
平 修・古田泰菜・佐藤絢夏・植松宏平・木元 久・片野 肇	2014	Direct molybdosilicate reduction (DMoR) 法による単糖の比色分析と糖化反応解析への応用.	日本食品工学会誌 15(3): 151-156.
高野一郎・矢吹 稔	1953	甘藷の $\beta$ -アミラーゼに関する研究.	千葉大園学報 1: 45-47.
高田亮平・佐々木博介・鈴木光通	1936	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第1報) 切干甘藷の硫酸糖化.	醸造學雑誌 14(10): 817-822.
高田亮平・佐々木博介	1941	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第2報) 切干甘藷の鹽酸糖化.	醸造學雑誌 19(5): 357-361.
高田亮平・佐々木博介	1941	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第3報) 酸糖化液に於ける酵母の糖同化率の測定.	醸造學雑誌 19(5): 362-365.
高田亮平・佐々木博介	1941	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第4報) 酸糖化液の色素除去法の1考察.	醸造學雑誌 19(5): 366-368.
高田亮平・佐々木博介	1941	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第5報) 加水分解剤としてグルタミン酸鹽酸鹽分離廢液の利用.	醸造學雑誌 19(7): 495-500.
高田亮平・川村市郎・佐々木博介・吉名富士人	1941	薬用酵母製造の基礎的研究 (第4報) 甘藷酸糖化液を以つてする酵母の培養.	醸造學雑誌 19(9): 684-687.
高田亮平・播磨好子	1942	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第6報) 甘藷の酸糖化に於ける溶出有機物量.	醸造學雑誌 20(9): 556-559.
高田亮平・播磨好子	1942	澱粉原料の酸糖化に関する研究 (第7報) 甘藷の弱酸分解液を以つてする酵母の培養.	醸造學雑誌 20(9): 559-565.
高山清子・工藤哲三・小玉 誠	2004	甘藷糖化液発酵適性の高い乳酸菌の選抜.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 48: 125-129.
竹田靖史・檜作 進・島田順子	1972	ドデシル硫酸ナトリウムによる甘藷 $\beta$ -アミラーゼの構造変化について.	農化 46(7): 367-371.
武井 仁・半野敬夫・鈴木繁男	1961	澱粉の液化および糖化に関する研究 (第2報) 各種濃度のサラシ粉で処理した甘藷澱粉の液化および糖化.	澱粉工業学会誌 9(3): 92-97.
田村太郎・半野敬夫・川瀬延也・徳永勝正・森下年男・糊中 忍・鈴木繁男	1961	澱粉の加水分解に関する研究 (第1報) 甘藷澱粉の連続酸糖化について.	澱粉工業学会誌 9(4): 149-154.
田邊 脩・福迫稔一・今井忠治・芝田榮藏・池田みつ子	1946	糸状菌に依る澱粉の液化並に糖化に関する研究 (第1報) 麴に関する研究 (その1) 切干甘藷を原料とする製麴に就て.	工業技術院発酵研究所研報 2: 157-169.
田邊 脩・中村忠夫・都留春夫・内田哲生・山口米子	1950	糸状菌による澱粉の液化並に糖化に関する研究 (第1報).	農化 23(6): 229-230.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
戸田弘子	1989	サツマイモ $\beta$ -アミラーゼの一次構造解析.	澱粉科学 36(2): 87-101.
Uehara, K., Mizoguchi, T., Kishida, K. and Mannen, S.	1971	Studies on sweet potato $\beta$ -amylase. II. Susceptibility of tryptophan to the riboflavin-sensitized photooxidation in the presence of adenine.	J. Biochem. 69(1): 27-33.
渡辺長男・吉川誠次・長谷 幸・太田輝夫	1956	粉末ぶどう糖を混入した車糖の品質に関する二、三の知見 (その2) 微生物の消長について.	澱粉工業学会誌 4(3): 124-131.
渡辺長男	1957	結晶ぶどう糖に関する諸問題 - 主として消費利用の立場から -.	農産加工研誌 4(2): 53-58.
山川 理・日高 操・熊谷 亨	1994	かんしょ塊根内の澱粉分解酵素活性における品種間差異.	九州農業研究 56: 37.
山崎貴子・赤塚千佳・古谷彩音・馬場彩佳・岩森大・伊藤直子	2017	(1P-3) さつまいも「シルクスweet」における $\beta$ -アミラーゼの熱安定性とマルトース生成量について.	日調科会大会講要集 H29. (講要)
矢野 拓・齋藤和幸・占部敦子・栗原あずさ・窪田文武	1997	カンショのスクロースシンターゼのアイソフォームに関する研究.	九大農學藝誌 52(1-2): 105-112.
吉田替彦・田代久美子・鄭 紹輝	1997	$\beta$ -アミラーゼ欠カンショの貯蔵中の遊離糖変化.	日作九州支報 63: 56-57.

723 糖類		(いも飴・異性化糖など)	
井邊秀男	1941	砂糖の代用になる 甘藷飴の拵へ方.	農業世界 36(2): 62-
飯塚凸凹	1918	甘藷飴の製法.	農業世界 13(1): 121-
門田寅太郎	1931	甘藷飴の製造.	農業世界 26(4): 54-
小巻利章	1956	酵素糖化水飴中の涵濁物質の成因について.	澱粉工業学会誌 4(1): 9-12.
小巻利章	1983	でん粉糖化工業における酵素の利用.	日食工誌 30(3): 181-189.
三浦邦彦	1942	甘藷の水飴と水飴用麥芽製造法.	農業の満洲 14(3): 58-61.
中島東吾	1951	穀類(米・粟)・甘藷・馬鈴薯・澱粉からの水飴の作り方.	農村 29(2): 15-17.
Noda, T., Takahata, Y. and Sato, T.	1994	Sugar composition of cell wall material from sweet potatoes differing in stages of development, tissue zone and variety.	J. Appl. Glycosci. 41(3): 311-316.
野崎能孝	1950	有利な甘藷の加工 - 水飴・ジャム・ケチャップの製造 -.	農業世界 45(11): 106-1091.
大友桂介	1956	澱粉糖製造に於ける二三の問題 - 特にイオン交換樹脂に依る糖液の精製に就て.	農化 30(1): A9-A13.
斎藤文三	1954	製飴業界の諸問題.	澱粉工業学会誌 2(1): 37-39.
塩川富三郎	1948	甘藷水飴の製造に就いて.	沖縄農業 (與儀農事試) 2(3):
鈴木繁男	1964	ブドウ糖工業の現状と今後の方向 とくに果糖への異性化と液状糖について.	日食工誌 11(2): 68-84.
頼富憲三郎	1987	異性化糖.	いも類振興情報 13: 2-6.
宇津木新平	1940	屑芋から砂糖代用の水飴を拵へる法.	農業世界 35(14): 118-

### 730 醸造・発酵

731 焼酎・発酵食品・酵母

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
秋山裕一・勝屋 登	1950	甘藷搾汁の酒精醱酵に就て.	醱酵協会誌 8(12): 19-22.
安藤義則	2012	本格焼酎の個性を追い求める. [解説]	醸協 107(5): 300-305.
安藤義則・富吉彩加・亀澤浩幸・瀬戸口眞治	2019	酵母混合醸造が芋焼酎の発酵と酒質に与える影響.	醸協 114(6):377-384.
朝霧重治	2010	“[地ビール] 地元のサツマイモを原料にした地ビール(発泡酒)「COEDO」”, 第7巻: 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 7: 548.2-(加除式)
大工原銀太郎	1902	農産製造 甘藷酒精製造ニ關スル試験.	農事試報 22: 135-137.
彈 輝男・木村篤平	1953	甘藷樹脂に關する研究 溶劑による分別及び糖化醱酵に對する影響.	醱酵工學雜誌 31(1): 11-14.
太宰宙郎・塚本富三郎	1950	甘藷麹発酵試験について.	工業技術院發酵研究所研報 5: 133-137.
土井新次	1938	最近に行はれたる酒精に關する研究に就て. [論説]	醸協雜誌 33(12): 1308-1320.
土井新次・山田武雄	1940	醱酵によるアセトン・ブタノールの製造に關する研究.	農化 16(10): 985-1006.
江田鎌治郎・小穴富司雄・有松嘉一	1927	澱粉應用清酒醸造試験 (第二報).	醸協雜誌 22(5): 9-17.
遠藤明仁・岡田早苗	2003	(2E14-3) 焼酎もろみに棲息する乳酸菌.	生物工学会大会 (55回) 講要集
藤井與次	1942	昭和十六酒造年度醸造に臨みて.	醸協雜誌 37(1): 22-24.
藤田剛嗣	2019	霧島酒造におけるいも焼酎の原料確保に向けた取組と商品開発.	いも類振興情報 141: 15-19.
藤田剛嗣	2021	(S1H3-0403) 霧島酒造における芋焼酎の原料確保に向けた取組.	日本生物工学会大会 (73回) 講要集
深井冬史	1937	化學醬油篇 (2). [通俗醸造講義]	醸協雜誌 32(11): 1202-1205.
深井冬史・野々村誠一	1938	甘藷澱粉粕 (甘藷殻) の利用に就て.	醸協雜誌 33(2): 164-167.
深井冬史	1939	小麥代用原料論 (2) 甘藷澱粉粕の仕込.	醸協雜誌 34(5): 472-475.
深井冬史	1939	小麥代用原料論 (3) 切干甘藷の仕込.	醸協雜誌 34(9): 884-888.
深井冬史	1940	二三小麥代用品事情.	醸協雜誌 35(1): 55-58.
富金原 孝・井出聰彦	1955	酒精醱酵に於ける糸状菌アミラーゼの作用に就て.	農化 29(1): 62-66.
富金原 孝	1958	酒精工業の最近の諸問題.	農化 32(7): A89-A97.
福田 央・韓 錦順	2014	固相マイクロ抽出法及びGC/MSによる本格焼酎に含まれるフルフラール類の分析.	醸協 109(3): 194-198.
福田 央	2015	本格焼酎・泡盛に含まれるフルフラール類の組成について.	醸協 110(3): 145-151.
福田 央・韓 錦順・水谷治・金井宗良・山田 修	2016	甘藷焼酎の揮発性成分組成の特性と簡易判別及びその利用.	醸協 111(8): 545-555.
福井敬一・杉田浩一・寺原典彦・須田郁夫	2015	高濃度仕込み法による紫甘しょの醸造酢への技術展開とその応用. (平成26年度日本食品科学工学会技術賞)	食科工誌 62(2): 69-78.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
福間成章(編)	1937	第十五節:原料(甘藷, 馬鈴薯, 糖蜜, 其他)., 参考表:各府縣別, 甘藷, 馬鈴薯, 産額表., 「液体燃料の基礎智識」.	液体燃料期成同盟, 東京, pp.?
浜田恭暢・竹迫寿一・米元俊一・鮫島吉広	1996	品種の異なる甘藷焼酎の製造とその製品の特徴.	醸協 91(9): 653.(講要)
浜崎幸男・山口 巖	1984	いも焼酎の原料甘藷に関する研究(第4報) 貯蔵中における成分の変化について.	鹿児島工試年報 31: 81-85.
浜崎幸男・山口 巖	1985	いも焼酎の原料甘藷に関する研究(第5報) 走査型電子顕微鏡による観察.	鹿児島工試年報 32: 123-126.
日高美哉・吉崎由美子・奥津果優・二神泰基・玉置尚徳・高峯和則	2015	(2P-143) サツマイモの蒸煮条件が芋焼酎の酒質に与える影響.	生物工学会大会(67回)講要集
日高照利・工藤哲三・水谷政美・柏田雅徳・加藤三郎	1998	芋・穀類混合仕込による焼酎の製造技術に関する研究.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 42: 145-147.
広瀬善雄・安封三枝子・関谷幸子	1961	甘藷フーゼル油成分の研究.	日本化学雑誌 82(6): 725-730.
久留ひろみ・吉崎(尾花)由美子・玉置尚徳・和田浩二・伊藤 清	2010	奄美大島の伝統飲料「ミキ」の分析.	醸協 105(3): 167-174.
久留ひろみ・玉置尚徳・和田浩二・伊藤 清	2010	奄美大島の伝統飲料「ミキ」中の乳酸菌.	醸協 105(11): 741-748.
久留ひろみ・吉崎(尾花)由美子・玉置尚徳・和田浩二・伊藤 清	2011	酒類としてのミキの製造.	醸協 106(3): 157-163.
本多紀元	1937	甘藷アルコールの製造を聴く.	現代農業 3(11): 21-24.
本江元吉・井口 博	1948	細菌Amylase利用に依るAmylo法の濃厚仕込(補遺) 粗碎切乾甘藷原料に就て.	応用菌学 3(1): 20-
本江元吉・長田 健・原田良造・赤星恭助・西村幸男	1959	ブタノール醗酵(第30報) ワイツマン型ブタノール菌株 <i>Clostridium acetobutylicum</i> 314の変株.	農化 33(4): 313-319.
市野一磨・北村周一・呉文讚	1938	アルコール資源に関する研究(第4報) 甘藷蔓.	醸造学雑誌 16(3): 214-225.
Iigatani, R., Ito, T., Fumiko F., Nagamine, M., Yoshihiro Suzuki, Y. and Inoue, K.	2019	Electricity generation from sweet potato-shochu waste using microbial fuel cells.	J. Biosci. Bioeng. 128(1): 56-63.
碓 醇・幡手泰雄・西野剛・浜崎幸男	1990	単式蒸留機によるエタノール水溶液の蒸留における香味成分の挙動.	化学工学論文集 16(4): 652-659.
碓 醇・幡手泰雄・西野剛・飯山慎哉・浜崎幸男	1991	棚段付単式蒸留機による焼酎もろみの蒸留試験.	化学工学論文集 17(1): 22-28.
池田 勉	1958	酒精及び飼料製造を目的とした腐敗甘藷の一利用法について.	醗酵協会誌 16(9): (1-7.)
池田浩二・中野隆之・藤井 信・侯 徳興・吉元 誠・倉田理恵・高峯和則・菅沼俊彦	2012	米麴を添加した芋焼酎粕飲料の生理作用.	醸協 107(5): 355-361.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
池田浩二・中野隆之・米元俊一・藤井 信・侯 徳興・吉元 誠・倉田理恵・高峯和則・菅沼俊彦	2012	米麴を添加した芋焼酎粕飲料の生理作用（第2報）生体防御能亢進効果について.	醸協 107(11): 875-881.
池田浩二・吉留朋尚・大迫美穂・吉元 誠・倉田理恵・藤井 信・侯 徳侯	2007	いも焼酎もろみ酢の実用化.	鹿児島大水産紀要(特別号): 56-60.
石上数雄	1936	甘藷切干の製造.	現代農業 2(1): 32-35.
石原昌信・与那覇和雄・当山清善	1982	微生物起源酵素剤による甘藷生澱粉および生甘藷の分解について.(澱粉物質を原料とするアルコール発酵に関する研究 第1報)	琉球大農学術報 29: 39-45.
石原昌信・大久保 勉・与那覇和雄・当山清善	1986	甘藷芋アルコール蒸留液のメタン発酵 第2報 大型発酵槽を用いた発酵.	琉球大農学術報 33: 95-102.
石原 饒	1913	甘藷焼酎速醸法.	醸造協会雑誌 8(8): 57-62.
石原 饒	1914	甘藷製焼酎製造法.	醸造協会雑誌 9(4): 24-36.
石丸義夫・久米 讓	1950	木材麴を使用して焼酎あるいは新清酒の製造.	醸協雑誌 45(7): 182-184.
伊藤恭五郎	1943	麩麴代用としての乾甘藷麴に就て.	醸協雑誌 38(1): 57-50.
伊藤恭五郎・佐藤正暢	1944	乾甘藷使用清酒醸造試験(豫備試験).	醸協雑誌 39(2): 85-89.
伊藤恭五郎	1949	代用味淋の研究 代用原料に依る酵素液仕込味淋製造試験並に該味淋の合成清酒調味料としての利用試験.	醸協雑誌 44(12): 89-95.
岩下小太郎・椛田聖孝・村田達郎・芝田 猛・荒木朋洋・安田 伸・松田 靖・本田憲昭・多賀直彦	2012	(3Ip02) 酢酸菌による紫芋焼酎粕液分のエタノール除去.(醸造学,醸造工学/ペプチド工学,一般講演)	生物工学会大会(64回)講要集 64: 162.(講要)
岩田 芳	1951	甘藷の完全利用に就ての一考察.	醱酵協会誌 9(4): 108-109.
岩屋あまね・瀬戸口眞治・亀沢浩幸・下野かおり・間瀬田春作	1998	有色素サツマイモを用いた新しい酒類に関する研究(IV)ーサツマイモを用いた醸造酒(さつまいもワイン)の抗酸化活性についてー.	鹿児島工技セ研報 12: 29-33.
岩崎 功・藤田 聡・長友正弘・垂水彰二・高橋康次郎	2003	純芋焼酎の製造に関する研究(第1報)芋麴の開発とその特性について.	醸協 98(5): 367-375.
岩崎 功・藤田 聡・長友正弘・垂水彰二・高橋康次郎	2003	純芋焼酎の製造に関する研究(第2報)芋麴製造における糖化系酵素活性の向上.	醸協 98(6): 456-459.
岩崎 功・山中寿城	2003	芋麴の利用による純芋焼酎の開発について.	醸協 98(10): 690-699.
Jeng, T.L., Ho, P.To., Shih, Y.J., Lai, C.C. and Sung, J.M.	2012	Chemicals contents in non-alcoholic and alcoholic beverages produced from purple-fleshed and orange-fleshed sweet potato varieties	Food Sci. Technol. Res. 18(5): 639-644.
勝目 英	1961	生甘藷消化の合理化.	醱酵協会誌 19(1): (33-35.)
鹿児島県工業試験場醸造部	1938	甘藷製焼酎製造試験報告.	醸協雑誌 33(5): 566-569.
上塘賀子・瀬戸口眞治・高峯和則・渡部由香・鮫島吉廣・八木史郎	2008	紫芋もろみ酢製造に用いる市販セラレーゼの選抜とアントシアニンに及ぼす影響.	醸協 103(3):193-200.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
神渡 巧・瀬戸口真治・緒方新一郎・間世田春作	2000	(127) マスカット様の香りを持つ新しいタイプの芋焼酎.	生物工学会大会 (52回) 講要集
神渡 巧・瀬戸口真治・緒方新一郎・間世田春作	2003	甘藷焼酎のモノテルペンアルコールの定量.	醸協 98(10): 729-736.
神渡 巧・瀬戸口真治・高峯和則・緒方新一郎	2005	ストレスを受けた焼酎原料サツマイモのモノテルペンアルコール含量と芋焼酎の香気特性.	醸協 100(7): 520-526.
神渡 巧・瀬戸口真治・上田次郎・瀬戸口智子・緒方新一郎	2006	芋焼酎の酒質に及ぼすサツマイモ品種の影響と特徴香成分の検索.	醸協 101(6): 437-445.
神渡 巧・瀬戸口智子・上田次郎・吉永 優・緒方新一郎・瀬戸口真治・高峯和則・鮫島吉廣	2009	原料サツマイモの特性と芋焼酎の特徴香成分.	醸協 104(1): 49-56.
神渡 巧	2009	サツマイモが関与する芋焼酎の香り. (特集 本格焼酎 その歴史、技術、文化)	FFIジャーナル 214(1): 24-29.
神渡 巧	2010	(2S-Aa03) 芋焼酎の香りに及ぼすサツマイモ品種の影響. (酒類の香気成分研究の新展開 - お酒の香りの基礎から最新研究まで -, シンポジウム, 伝統の技と先端科学技術の融合)	生物工学会大会 (62回) 講要集
神渡 巧・瀬戸口智子	2011	芋焼酎の香りに及ぼすサツマイモ品種の影響. (<特集>酒類の香気成分研究の新展開 - お酒の香りの基礎から最新研究まで -)	生物学 89(12): 724-727.
神渡 巧	2012	芋焼酎の香りに及ぼすサツマイモ品種の影響.	温古知新(秋田今野商店 編) 49: 55-60.
神戸健輔	1941	小麦使用甘藷焼酎製造試験.	醸協雑誌 36(1): 38-40.
神戸健輔	1942	鹿兒島縣に於ける甘藷焼酎製造法.	醸協雑誌 37(10): 671-679.
蟹江松雄・木佐貫 操	1949	甘藷焼酎醸造に関する研究 (第1報) 焼酎醸造に関する酵母の研究.	鹿兒島高農學術報告 15: 87-91.
蟹江松雄・木佐貫 操	1949	甘藷焼酎醸造に関する研究 (第2報) 焼酎醸造に純粹培養酵母添加の効果について.	鹿兒島高農學術報告 15: 92-96.
蟹江松雄・瀬戸山 弘	1949	甘藷焼酎醸造に関する研究 (第3報) 二次仕込に焼芋を使用して醸造する方法.	鹿兒島高農學術報告 15: 97-100.
蟹江松雄・木佐貫 操	1949	甘藷麴を用いた粕漬母料の製造についての試み.	鹿兒島高農學術報告 15: 111-120.
蟹江松雄	1963	黒麹菌に関して 焼酎用黒麹菌をめぐって.	醸協雑誌 58(8): 681-685.
蟹江松雄	1966	旧式しょうちゅうの工業的製造について その問題点.	醸協雑誌 61(8): 663-666.
蟹江松雄・松村悦男	1969	甘藷皮層部に由来する異臭を伴わない甘藷焼酎製造について.	醸協雑誌 64(12): 1089-1091.
鹿屋アルコール工場	1959	研究 生甘藷の加工, 貯蔵並びにアルコール製造.	醱酵協会誌 17(11): (40-46.)
鹿屋アルコール工場	1961	生甘藷の加工, 貯蔵ならびにアルコール製造について (2).	醱酵協会誌 19(3): (37-43.)

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
福岡通商産業局鹿屋アルコール工場	1961	生甘藷の加工、貯蔵並びにアルコール製造について(第3報).	醱酵協会誌 19(12): (33-36.)
福岡通商産業局出水アルコール工場	1968	生甘藷の市販酵素糖化法によるアルコール製造について.	醱酵協会誌 26(4): 164-172.
唐木 功	1983	生甘しょを原料とする低温蒸煮酵素糖化法によるアルコールの製造について.	発酵と工業 41(8) : 672-678.
柏木明久・紙谷喜則・高峯和則・八木健太郎・内田圭一・川内智裕	2011	焼酎製造工程における洗浄技術の開発 - 芋脂濃度の定量化及び芋脂の基礎的研究 - .	九州農業研究発表会要旨集 74: 99. (講要)
加藤百一	1956	旧式焼酎の収得歩合について [1].	醸協雑誌 51(2): 97-102.
加藤百一	1956	旧式焼酎の収得歩合について [2].	醸協雑誌 51(4): 258-254.
加藤百一	1961	旧式焼酎に関する研究 (第9報) 旧式焼酎の製造要因について.	醸協雑誌 56(7): 712-719.
加藤百一・椎原久昭	1961	旧式焼酎に関する研究 (第10報) 旧式焼酎工場における工程管理.	醸協雑誌 56(9): 922-912.
勝田常芳・西野勇実・池田直寛・前原喜義	1955	甘藷焼酎の発酵に栄養源添加試験 (第1報).	鹿児島工試年報 3: 35.
勝田常芳・西野勇実・池田直寛・前原喜義	1955	甘藷焼酎の発酵に栄養源添加試験 (第2報) (硫安及び石灰窒素添加).	鹿児島工試年報 3: 35.
河合司馬	1969	しょうちゅう乙類製造試験 (第2報) 各種主原料の1次廃止の仕込試験.	醸協雑誌 64(2): 169-171.
河合司馬	1969	しょうちゅう乙類製造試験 (第4報) その他の仕込および品質について.	醸協雑誌 64(8): 723-725.
川上八郎・鷲頭昇一・角田太郎	1947	清酒醸造家の生甘藷を原料とせる酒精製造に就て.	醸協雑誌 42(1-3): 13-16, 12.
河野邦晃・森村 茂・藤原誉司・奥野博紀・高瀬良和・木田建次	2008	ムラサキマサリを原料とした芋焼酎粕および米麴を用いた醸造酢の製造.	醸協 103(4): 301-307.
Kawano, K., Morimura, S., Mori, E., Matsushita, H., Ohta, H. and Kida, K.	2010	Isolation and identification by cytoprotection assay of antioxidative compound contained in vinegar produced from sweet potato-shochu post-distillation slurry.	Food Sci. Technol. Res. 16(4): 327-332.
川崎 甫	1927	後編四-(2) 甘藷酢. (3) 甘藷甘酒の仕方. , 「美味しい漬物と調味料」.	黎明社, 広島, pp.67, 81-.
木田建次・秋吉祐子・木下大輔・張 文学・森村 茂	1998	(34) 常圧蒸留残液を用いた返し仕込みによる芋焼酎製造の小仕込み試験.	醸協 93(9): 765. (講要)
木原芳次郎・佐藤友太郎・小松節子	1947	甘藷蔓を原料とする種麴に就て.	醸協雑誌 42(4-6): 51-52.
木原芳次郎	1953	アルコール原料としての甘藷.	醱酵協会誌 11(6): 215-222.
木村 徹・西 弘樹・三枝敬明・大庭理一郎	2004	(3K09-2) 高色素カンショを用いた発酵酒の開発 (第14報) : 白麴を用いた紫カンショ糖化液の作製.	生物工学会大会 (56回) 講要集
木下浅吉	1928	安價原料醬油醸造法 (三五) 第四章 炭水化物原料 第六節 甘藷 (さつまいも) (承前).	醸協雑誌 23(8): 30-34.
木下浅吉・伊澤 仁・谷川 澗	1929	甘藷使用試験.	醸造學雑誌 6(12): 927-933.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
木下浅吉・伊澤 仁・谷川 澗	1929	甘藷使用試験.	醸協雑誌 24(7): 33-40.
木下敏昭	1971	アルコールのできるまで. [副原料・副材料]	醸協雑誌 66(8): 769-771.
小林次郎	1956	アルコール醗酵における原料の蒸煮.	化学工学 20(3): 132-135.
小玉健吉・大地友彌	1949	黒麹菌に依る合成清酒用酸液製造に関する研究 (第一報).	醸協雑誌 44(3): 37-39.
小玉確治・小玉健吉	1949	酒類製造原料生甘藷の一加工貯藏法に関する工業的試験 (第一報).	醸協雑誌 44(4-5): 67-69.
小玉健吉・大地友彌	1950	酒類製造原料生甘藷の一加工貯藏法に関する工業的試験 (第二報).	醸協雑誌 45(1-2): 17, 29.
小玉 誠・高山 清子・工藤 哲三・他	2004	甘藷を利用した乳酸発酵食品の開発.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 48: 99-104.
木暮正祐・相良治美・下飯 仁・蓼沼 誠・原 昌道・吉沢 淑・田村学造	1989	(2Pp3) 芋焼酎蒸留排液のろ過性改善物質生産菌の検索.	農化 63(3): 438. (講要)
木幡健五郎	1922	我國に於ける酒桶装垣素の状況 (m)	醸協雑誌 17(2): 37-38.
木幡健五郎・室田晋次	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第1報).	醸造學雑誌 15(7): 580-596.
木幡健五郎・室田晋次	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第2報).	醸造學雑誌 15(8): 645-667.
木幡健五郎・室田晋次	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第2報續).	醸造學雑誌 15(9): 789-797.
木幡健五郎・室田晋次	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第3報).	醸造學雑誌 15(10): 874-891.
木幡健五郎・室田晋次	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第4報) 第4編 中間工業試験.	醸造學雑誌 15(11): 956-977.
木幡健五郎・室田晋次・柴崎 要	1937	甘藷を原料とするアミロ法の研究 (第5報).	醸造學雑誌 15(12): 1055-1078.
小池嘉之	1938	戦時下に於ける酒精工業に就て.	醸協雑誌 33(4): 398-401.
小泉武夫・角田潔和・中島雅毅・野白喜久雄	1982	本格焼酎の微量成分と糖について.	醸協雑誌 77(3): 191-192.
小島 舞・吉崎由美子・奥津果優・玉置尚徳・高峯和則	2015	(2P-135) 芋焼酎の酒質に及ぼすもろみpHの影響.	生物工学会大会 (67回) 講要集
小境敏揮・野別亮・章超・河野邦晃・岩井謙一・高瀬良和・西山和夫・山崎正夫	2019	麹菌を用いたサツマイモ焼酎粕発酵物の体脂肪蓄積抑制効果及び血清コレステロール低下効果.	醸協 114(5): 294-301.
工藤哲三・浜川 悟・中山貫三・日高輝夫	1979	減圧蒸留機を使用した本格焼酎の試作.	醸協雑誌 74(7): 484-486.
工藤哲三・金丸一平・都築太左衛門	1983	還流機能を有する単式蒸留機による本格焼酎モロミの蒸留試験.	醸協雑誌 78(12): 977-980.
工藤哲三・日高照利	1984	黒斑病甘藷焼酎に含まれる苦味成分の活性炭素による除去.	醸協雑誌 79(12): 900-901.
隈 太郎	1942	兼業合成清酒製造に関する一経験.	醸協雑誌 37(11): 760-723.
隈 太郎	1945	甘藷麹及び甘藷清酒製造に関する一経験.	醸協雑誌 40(11-12): 140-142.139.
熊本国税局鑑定官室	1969	Ⅲ モロミ.	醸協雑誌 64(3): 217-215.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
熊本財務局鑑定部	1947	酒類中に含有するメチルアルコールの調査.	醸協雑誌 42(1-3): 6-12.
熊谷浩一・岡 大貴・梶川揚申・佐藤英一・田中尚人・岡田早苗	2015	「せんだんご」製造工程中に生息する糸状菌のサツマイモの発酵における役割.	日本微生物資源学会誌 31(1): 11-17.
栗山謙一・長友正弘・山中寿城・吉浜義雄・渡辺西造	2005	焼酎の官能評価と揮発成分について.	醸協 100(11): 817-823.
黒野勘六・瀧澤澄江・岩下信雄	1935	アミロ醱酵法を説く. [説苑]	醸協雑誌 30(2): 112-123.
黒野勘六	1939	我國の酒精問題.	醸協雑誌 34(2): 188-190.
朽木綱貞	1909	甘藷を原料とする酒精発酵に就て.	醸造協會雑誌 4(7): 8-23.
町田文雄	1947	甘藷に関する研究(第1報) 甘藷の壓搾に関する研究.	醱酵工學雑誌 25(4-6): 38-42.
前沢辰雄・大久保増太郎・早川幸男・小野英男・吉田 豊	1957	醱酵工業原料としての摺込貯蔵甘藷について.	醱酵工學雑誌 35(11): 427-431.
前沢辰雄・大久保増太郎	1961	発酵工業原料としての摺込貯蔵甘藷について.	千葉農試研報 4: 14-16.
槇 光章	1955	甘藷焼酎の苦味成分に関する研究(第1報) 苦味成分の検索について.	醱酵工學雑誌 33(11): 470-474.
松原英隆・浦野紘平	2019	樹脂吸着・加熱脱離法による芋焼酎と清酒に含まれる香气成分のGC-MS分析.	醸協 114(4): 238-245.
松本憲次	1936	最近醬界談叢(五九).	醸協雑誌 31(4): 278-283.
松本憲次・三浦徳一	1944	干甘藷味噌製造小試験.	醸協雑誌 39(3): 133-135.
松本憲次	1945	甘藷味噌製造に就て(其の一).	醸協雑誌 40(11-12): 145-148.
松本憲次	1946	甘藷使用味噌製造試験に就て.	醸協雑誌 41(1-2): 19-25.
松本憲次・柏 計介・關根彰	1946	甘藷使用の醤油諸味増量試験.	醸協雑誌 41(7-8): 94-97.
松本憲次・柏 計助・井上純郎	1948	甘藷使用の醤油諸味増量試験(前承).	醸協雑誌 43(3-4): 43-48.
松村悦男・蔵前照夫・出来三男・大林 晃・蟹江松雄	1973	旧式焼酎の香气成分に関する研究(第2報) 高級脂肪酸エチルエステルについて.	醸協雑誌 68(9): 699-704.
松尾義之・南波 章	1958	(44) 切干甘藷のヘミセルローズに関する研究. (大阪醸造学会第10回講演会研究発表要旨)	醱酵工學雑誌 36(10): 19. (講要)
松尾義之・南波 章	1958	(44) 切干甘藷のヘミセルローズに関する研究	醱酵工學雑誌 36(11): 489-490. (講要)
松尾義之	1959	切干甘藷のヘミセルローズに関する研究.	醱酵協會誌 17(1): 23-27.
松島欽一・新良貞雄	1951	切干甘藷粉を原料とするlextrin醱酵性酵母利用による酒精製造に関する研究.	三重大農学術報告 2: 133-139.
三上重明・園田 直・増田達也・岩野君夫・木崎康造	1998	(14) 新規な芋焼酎製造法に適した酵素剤の開発.	醸協 93(9): 755. (講要)
宮路憲二	1939	エントコニデオフオラ フィンブリアタの生理. 附カラメルの生成に就て.	醸協雑誌 34(5): 470-471.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
宮地 昇	1949	酒精製造及び酒類に於けるMethylalcoholに就て(第1~3報).	農化 23(4): 149-153.
宮地 昇・河野景明	1953	イオン変換樹脂による酒精蒸溜廢液の精製に就て.	農化 27(7): 465-469.
宮川博士・鈴木恵利香・小境敏揮・河野邦晃・岩井謙一・高瀬良和	2016	芋焼酎醪に生息している乳酸菌の単離と酒質に与える影響.	醸協 111(6): 405-410.
宮川博士・小境敏揮・鈴木恵利香・河野邦晃・岩井謙一・高瀬良和	2016	(2P-1p081) 芋焼酎醪中に生息している乳酸菌に関する研究.	生物工学会大会(68回)講要集
宮田 章	1986	III. 焼酎(その3) 本格焼酎の減圧蒸留について(2).	醸協雑誌 81(4): 218-224.
水谷政美・祝園秀樹・福良奈津子・喜田珠光・山本英樹	2021	芋焼酎のメタノール量を低減化するための麴の改質.	醸協 116(11): 761-768.
水谷政美・祝園秀樹・福良奈津子・喜田珠光・山本英樹	2021	芋焼酎のメタノール量を提言化するための麴の改質.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)66: 66: 65-72.
茂木正利・中島茂次	1942	味噌醸造試験「ほまれ白味噌」の研究(第27報): 代用原料(其6) 芋類特に生甘藷, 干甘藷, 馬鈴薯, 里芋, 八頭, 菊芋及びタピオカに就て.	醸造學雑誌 20(12): 743-759.
茂木正利	1950	甘藷味噌と南瓜味噌 甘藷及び南瓜による味噌増量試験.	醸協雑誌 45(6): 166-168.
森村 茂・河野邦晃・韓 蓮淑・関 孝弘・重松 亨・木田建次	2004	芋焼酎蒸留残渣からの醸造酢の製造および醸造酢凍結乾燥物の食餌投与による抗腫瘍活性評価.	生物工学 82(12): 573-578.
森田菊次	1932	廢物利用 柿酢・甘藷酢の製造法.	農業世界 27(14): 165-
森田三郎	1950	酸糖化アミロ折衷法に関する研究 一切干甘藷を原料とする場合一.	醱酵協会誌 8(10): 5-9.
務台藏人	1958	工業アルコールの立場から.	醸協雑誌 53(1): 12-13.
向井伸彦・韓 錦順・山田修・家藤治幸	2015	ヘッドスペース固相マイクロ抽出とガスクロマトグラフ質量分析計による単式蒸留焼酎中の2,4,6-トリクロロアニソール(TCA)の分析と汚染状況.	醸協 110(6): 453-458.
向井伸彦・森本朋子・福家成美・上佐古大貴・水谷 治・西堀奈穂子・金井宗良・山田 修・藤井 力	2018	甘藷焼酎醸造工程中の葉酸含量の推移.	醸協 113(2): 115-122.
向井伸彦・武藤彰宣・芳村俊広・小野寺かおり・利田賢次・韓 錦順・長船行雄	2021	イモ類焼酎のメタノール含量調査.	醸協 115(5): 347-351.
村田孝雄	1971	甘しょ塊根のショ糖代謝 ショ糖合成酵素の役割.(今日の話)	化学と生物 9(8): 505-507.
務臺藏人・岩本博道・松尾義之・石井 圭	1946	甘藷の水中浸漬による貯藏法に就て.	工業技術院發酵研究所研報 2: 128-136.
武藤貴史・稲橋正明・万膳博幸・木崎康造・岡崎直人・石川雄章・佐藤和夫	2016	カプロン酸エチル高生成焼酎酵母の育種および実用化に関する研究(第2報) カプロン酸エチル高生成焼酎酵母NS2-16による焼酎製造試験.	醸協 111(9): 625-632.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
武藤始太郎	1945	焼酎醪の研究 第4報 蒸溜残渣を應用する焼酎製進試験.	醸協雑誌 40(5-8): 19-20.
武藤始太郎	1945	焼酎醪の研究 第5報 黒麹並黄麹使用焼酎製造比較試験.	醸協雑誌 40(5-8): 21-23.
武藤始太郎	1945	焼酎醪の研究 第6報 赤糠混用芋黒麹と芋黒麹を使用する焼酎製造比較試験.	醸協雑誌 40(5-8): 23-24.
武藤始太郎	1945	焼酎の黒麹に就いて.	醸協雑誌 40(9-10): 92-94.
武藤始太郎・井原辰男	1946	焼酎黒麹の研究 (其の3) 麹原料の浸漬と生酸量並糠化力との關係に就いて.	醸協雑誌 41(1-2): 1-6.
武藤始太郎	1948	劃期的な酒造を經へて.	醸協雑誌 43(5-7): 51-54.
武藤 浩・井原辰男・広瀬竜也・石井元三・吉沢純一・藤井竜二・齋上竹次郎・榎 徹・利根川 幹	1955	甘藷澱粉使用清酒醸造試験.	醸協雑誌 50(6): 364-365.
永浜伴紀・井上啓子・昇吉継・藤本滋生・蟹江松雄	1977	甘藷の水蒸気蒸溜成分について.	農化 51(10): 597-602.
永浜伴紀・藤本滋生・菅沼俊彦・日永 茂	1989	(2Pp4) 本格焼酎蒸溜廢液の有効利用に関する研究 (その2) 糖質組成と資化性.	農化 63(3): 438. (講要)
永浜伴紀	1993	原料用甘藷の用途適性と品質.	醸協 88(11): 830-838.
長尾悦造	1922	酒精式焼酎製造方法 (一).	醸協雑誌 17(11): 22-27.
永田典夫・蟹江松雄	1960	旧式焼酎醸造に関する研究 甘藷焼酎醸造法の改良について.	醸協雑誌 55(7): 447-449.
永田典夫	1964	旧式焼酎の技術的諸問題について.	醸協雑誌 59(4): 287-290.
中川一郎	1938	切干甘藷の炭水化物に就て (豫報).	醸造學雜誌 16(1): 38-42.
中村 静	1929	甘藷の酒精醱酵に就て (第一報) 酒精醱酵醪中「フオルムアルデヒド」の存在.	醸造學雜誌 7(3): 175-197.
中村 静・石谷雄顯	1929	甘藷の酒精醱酵に就て (第二報) 原料甘藷の澱粉価測定.	醸造學雜誌 7(5): 351-382.
中村 静	1930	甘藷の酒精醱酵に就て (第3報) 高温仕込操作の型式.	醸造學雜誌 8(1): 17-41.
中村 静	1930	甘藷の酒精醱酵に就て (第4報) 高温仕込操作の型式 II 酒母の製造.	醸造學雜誌 8(2): 92-131.
中村 静	1930	甘藷の酒精醱酵に就て (第5報) 高温仕込操作の型式 III 本仕込.	醸造學雜誌 8(3): 173-208.
中村 静・大谷義夫	1930	甘藷の酒精醱酵に就て (第6報) 日本麹菌の澱分糖化力比較.	醸造學雜誌 8(5): 378-385.
中村 静	1931	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第8報) 飲料酒精の蒸溜.	醸造學雜誌 10(5): 343-354.
中村 静	1932	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (續) 飲料酒精の蒸溜.	醸造學雜誌 10(7): 519-527.
中村 静	1932	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第10報) 飲料酒精の蒸溜.	醸造學雜誌 10(10): 806-819.
中村 静	1932	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第11報) 飲料酒精の蒸溜.	醸造學雜誌 10(11): 911-933.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中村 静	1932	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第12報) 第二 フェーゼル油の分離.	醸造學雜誌 10(12): 993-1003.
中村 静	1933	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第13報) 第二 フェーゼル油の分離 (續).	醸造學雜誌 11(1): 29-43.
中村 静	1933	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第14報) 第四 蒸溜に関する二三重要な事項.	醸造學雜誌 11(2): 114-126.
中村 静	1933	甘藷の酒精醱酵及び飲料酒精の蒸溜に関する研究 (第15報) 第五 蒸溜機製作に対する著者の意見.	醸造學雜誌 11(3): 199-213.
中村 静・中島文雄	1939	酒精醱製造の改良に関する研究 (第1報) 切干甘藷酸糖化の條件決定に就て.	醸造學雜誌 17(3): 155-161.
中村 静・中島文雄	1939	酒精醱製造の改良に関する研究 (第2報) 切干甘藷粉砕度と糖化率との關係に就て.	醸造學雜誌 17(4): 249-252.
中村 静・中島文雄	1939	酒精醱製造の改良に関する研究 (第5報) 切干甘藷酸糖化液の醱酵に及ぼす窒素源及び磷酸源添加の影響に就て.	醸造學雜誌 17(12): 879-885.
中村忠夫	1959	生甘藷加工原料によるアルコール製造試験 (1).	醱酵協會誌 17(10): (9-13.)
中村忠夫	1959	生甘藷加工原料によるアルコール製造試験 (2).	醱酵協會誌 17(12): (30-)
中村忠夫	1960	アルコール原料生甘藷の原材料管理 (1).	醱酵協會誌 18(4): (23-30.)
中村忠夫	1960	生甘藷加工原料によるアルコール製造試験 (3).	醱酵協會誌 18(5): (21-24.)
中西志郎	1986	III 焼酎 (その5) しょうちゅうのイオン交換樹脂による精製について.	醸協雜誌 81(7): 458-463.
中野政弘・小林喜三郎・竹下正雄	1938	甘藷生芋よりアルコールの製造 (續報) 酸糖化法とpH緩衝法及澱粉粕の酸糖化醱酵に就て.	農化 14(5): 532-541.
中野政弘・日高頼勝	1944	甘藷生芋よりアルコールの製造 (第3報) 酸糖化法に関する研究補遺.	農化 20(11): 581-586.
Nakano, T., Kikuchi, Y., Yonemoto, T., Takamine, K., Fujii, M. and Aoki, T.	2010	Effects of sweet potato- <i>shochu</i> distillery wastewater on growth of <i>Bifidobacterium</i> .	Food Sci. Technol. Res. 16(5): 431-436.
中山保之・坂宮章世・船木健司・栗田 修・矢野竹男	2015	干芋ならびに未利用表層部を活用した2種類の新規芋焼酎の開発とそれらの香気成分特性評価.	日本食品工学会誌 16(2): 133-143.
中澤亮治	1917	臺灣生蕃の酒造法.	醸協雜誌 12(4): 37-41.
中澤亮治・中野政弘・小林喜三郎	1937	甘藷生芋よりアルコールの製造 酸糖化法及びアミロ法.	農化 13(9): 815-828.
奈良彩加・安藤義則・亀澤浩幸・瀬戸口眞治	2016	芋焼酎に含まれる硫黄系ガス除去装置の試作開発及び性能評価.	鹿児島工技セ研報 30: 21-26.
根元 茂	1958	ブタノール醱酵に於ける阻害因子に関する研究 (第2報) 各種の醱酵条件に関する検討.	農化 32(2): 128-132.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Nishida, K.	1933	On the so-called “Imo-Shochû” the sweet potato spirit by old method.	Bull. Agr. Chem. Soc. Japan 9(4-6): 54-57.
Nishida, O., Kuwazaki, S., Suzuki, C. and Shima, J.	2004	Superior molasses assimilation, stress tolerance, and trehalose accumulation of baker's yeast isolated from dried sweet potatoes (hoshi-imo).	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(7): 1442-1448.
西野勇実・永浜伴紀・山口力	1954	地区別品種別甘藷分析試験.	鹿児島工試年報 2: 32-33.
西野勇実・長谷場彰・原田孝一	1961	旧式焼酎に関する試験研究 (第10報) 二次原料甘藷の磨砕処理程度について.	鹿児島工試年報 8: 18-19.
西野勇実・長谷場彰	1962	旧式焼酎の原料処理条件追試 甘藷の破碎程度が醗酵に及ぼす影響について (旧式焼酎第12報).	鹿児島工試年報 9: 29-30.
西谷尚道	1977	第2章 製品成分. [醸造成分・本格焼酎]	醸協雑誌 72(6): 415-432.
西谷尚道・荒巻 功・久保井雅男・菅間誠之助	1978	油臭発現を防止するための貯蔵管理法の検討. (本格焼酎の熟成に関する研究 第7報)	醸協雑誌 73(4): 318-320.
西谷尚道・荒巻 功・菅間誠之助	1978	本格焼酎の貯蔵過程で生成する油臭物質の同定 1. (本格焼酎の熟成に関する研究 第2報)	醗酵工学 56(3): 182-187.
西谷尚道	1979	焼酎.	醸協雑誌 74(12): 784-789.
西谷尚道	1980	焼酎の色.	醸協雑誌 75(5): 371-374.
西谷尚道	1980	本格焼酎の香味 (I). [特集 醸造飲食品の味 その1]	醸協雑誌 75(8): 641-649.
西谷尚道	1980	本格焼酎の香味 (II).	醸協雑誌 75(12): 944-952.
西谷尚道	1982	焼酎酵母研究のあゆみ (III).	醸協雑誌 77(12): 872-880.
西谷尚道	1994	焼酎の商品知識 (I).	醸協 89(4): 250-255.
西谷尚道	1994	焼酎の商品知識 (II).	醸協 89(5): 330-340.
野田幸男	1990	本格しょうちゅうの現状と展望.	醸協 85(7): 460-467.
野口寶司	1952	澱粉質を原料とする酒精醗酵の残糖について.	醗酵工學雑誌 30(4): 169-174.
野白金一	1953	最近の酒造界について.	醸協雑誌 48(5): 153-154.
野白喜久雄	1956	旧式焼酎の製造に関する研究 (第1報) 各種醪の経過と製造歩合について.	醸協雑誌 51(11): 803-808.
野白喜久雄・山崎 武・奥義信・塚田定清	1956	旧式焼酎の製造に関する研究 (第2報) 各蒸溜区分の成分と品質について及び蒸溜方法に関する考察.	醸協雑誌 51(12): 906-898.
野白喜久雄	1968	しょうちゅうと外米.	醸協雑誌 63(3): 268-270.
野崎技手(鹿児島)	1917	甘藷及甘藷醪の部分的研究.	醸協雑誌 12(4): 41-44.
(農文教 編)	2006	イモで酒をつくろう. (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 102-111., 11-13.
小穴富司雄	1921	九州地方酒精工場視察記.	醸協雑誌 16(6): 18-25.
大庭理一郎・三枝敬明・堀井 恒	2000	発酵酒に適するカンショの選抜と発酵酒の評価.	醸協 95(3): 207-213.
大庭理一郎・田中慶典・平出裕貴	2007	(IH10-3) 紫甘藷を用いた乳酸菌飲料の開発に関する研究 -紫甘藷と乳酸菌スターターの選抜-	生物工学会大会 (59回) 講要集

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
大庭理一郎	2008	“[サツマイモ] 紫いもアヤマラサキによる抗酸化能の強い醸造酒”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 350.8-(加除式)
大庭理一郎	2010	“[サツマイモ] 紫いもアヤマラサキによる抗酸化能の強い醸造酒”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 350.14-(加除式)
小幡弥太郎	1963	醸造物の香り.	醸協雑誌 58(6): 494-499.
大船美枝子	1943	蒟切干の製り方.	農業世界 38(11): 56-
小川三枝子・広瀬善雄	1962	甘藷フーゼル油中に含まれるフラン化合物の構造.	日本化学雑誌 83(6): 747-748.
尾尻修平	1951	工業原料としての甘藷.	醱酵協会誌 9(9): 243-250.
岡部忠吉	1961	生甘藷の加工, 貯蔵並びにアルコール製造について.	醱酵協会誌 19(11): (13-18.)
桶田秀雄・曾和徳雄・渡部 篤・橋本芳則	1942	醱酵法に依るアセトン及びブタノール製造に関する研究 (第1報) 切干甘藷を原料とするアセトン・ブタノール醱酵の基礎的研究.	農化 18(6): 607-618.
桶田秀雄・曾和徳雄・渡部 篤・橋本芳則	1942	醱酵法に依るアセトン及びブタノールの製造に関する研究 (第3報) 切干甘藷のアセトン・ブタノール醱酵 (其の1).	農化 18(8): 785-792.
奥田将生・水谷 治・金井宗良・住広匡謙・上用みどり・後藤奈美・福田 央・山田 修	2014	焼酎製造におけるセシウム等の無機元素の挙動.	醸協 109(11): 808-812.
奥野博紀	2013	霧島酒造におけるいも焼酎製造・販売の特徴.	いも類振興情報 114: 25-28.
奥津果優・吉崎由美子・高峯和則	2017	栽培期間がサツマイモの品質及び芋焼酎の酒質に及ぼす影響.	醸協 112(8): 543-549.
奥津果優	2018	芋焼酎づくりはサツマイモ栽培から サツマイモの栽培期間が芋焼酎の酒質に与える影響について.	温古知新 (55): 93-98.
大宮満男	1953	甘藷の乾燥に関する研究.	栄養と食糧 5(6): 217-219.
小野英男・前田豊・石井昌長・鈴木太郎	1943	アセトン・ブタノール醱酵に関する研究 (第3報) 甘藷醪の醱酵に関する研究.	工業技術院発酵研究所研報 1: 123-140.
小野英男・塚本富三郎・高原義昌・御園光信・田中正男	1948	アミロ法に関する研究 (第1法) (續) 醪経過中の各種成分の變化に就て.	醱酵工学雑誌 26(7): 240-252.
小野英男・塚本富三郎・高原義昌・御園光信・田中正男	1948	アミロ法に関する研究 (第2報) 蒸煮醪の比粒度に就て.	醱酵工学雑誌 26(8): 267-276.
小野英男・塚本富三郎・高原義昌・御園光信・田中正男	1948	アミロ法に関する研究 (第3報) 麩麴を應用する濃厚仕込の蒸煮とその糖化醱酵.	醱酵工学雑誌 26(9): 306-315.
小野英男・高原義昌	1952	甘藷アミラーゼの性質と之を糖化剤とするアルコール醱酵に就て.	醱酵協会誌 10(4): 115-121.
小野英男	1958	メタン醱酵について.	農化 32(6): A71-A77.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小瀬伊俊	1939	甘藷切干ノ白粉ニ關スル化學的研究.	各務研究報告 20: (発行:岐阜高等農林学校)
大島其月	1921	甘藷切干の製法.	農業世界 16(16): 33-
太田剛雄・中島雅毅・生田六也・佐無田 隆・岡崎直人・依伯 宏	1988	(3Gp1) 甘藷焼酎の原料特性香に関する研究.	農化 62(3): 423.(講要)
太田剛雄・盛満裕造・佐無田 隆・佐伯 宏	1989	(2Pp2) 甘藷焼酎中のテルペンアルコール.	農化 63(3): 438.(講要)
太田剛雄・大森俊郎・佐無田 隆・大場俊輝	1990	(3G2a16) 甘藷中のテルペンアルコールグリコシド.	農化 64(3): 805.(講要)
Ohta, T., Ikuta, R. Nakashima, M. Morimitsu Y. Samuta, T. and Sakai, H.	1990	Characteristic flavor of <i>Kansho-shochu</i> (sweet potato spirit).	Agric. Biol. Chem. 54(6): 1353-1357.
Ohta, T., Omori, T., Shimojo, H., Hashimoto, K., Samuta, T. and Ohba, T.	1991	Identification of monoterpene alcohol $\beta$ -glucosides in sweet potatoes and purification of a <i>shiro-koji</i> $\beta$ -glucosidase.	Agric. Biol. Chem. 55(7): 1811-1816.
太田剛雄	1991	甘藷焼酎の香気.	醸協 86(4): 250-254.
太田剛雄・下條寛和・橋本憲治・近藤洋大・佐無田 隆・大場俊輝	1991	白麴の $\beta$ -グルコシダーゼ活性と甘藷焼酎香気への寄与.	醸協 86(7): 536-539.
大谷義夫・高橋 慧	1956	酒精醪の改良に関する研究(第7報) 各種菌類の $\alpha$ -及び $\beta$ -アミラーゼの混合と甘藷澱粉の糖化について(其の1).	醸酵工學雑誌 34(9): 435-440.
大山修一・熊谷勇一	2013	“[焼酎] 事例 いも焼酎”, 第7巻: 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 7: 525-(加除式)
六所文三・長島善次	1953	アセトン・ブタノール醱酵に関する研究(第17報) 黒斑病甘藷苦味質イポメアマロンの醱酵に及ぼす影響.	農化 27(8): 503-506.
三枝敬明・堀尾 恭・堀井恒・山川 理・寺本祐司・大庭理一郎・上田誠之助	1998	(2A7p2) 高色素カンショを用いたワイン風発酵酒の開発(第3報) -酒適カンショの検索とアヤムラサキとの混合発酵-.	農化 72(別): 39.(講要)
三枝敬明・堀井 恒・大庭理一郎	2000	(5) 高色素カンショを用いたワイン風発酵酒の開発(第8報) -紫カンショ(アヤムラサキ)の蒸煮・無蒸煮工程による色質の保持と退色-.	醸協 95(9): 687.(講要)
三枝敬明・堀井 恒・大庭理一郎	2000	発酵酒の品質に及ぼす蒸煮工程の影響カンショを用いた発酵酒の開発(第2報).	醸協 95(10): 771-775.
Saigusa, N., Terahara, N. and Ohba, R.	2005	Evaluation of DPPH-radical-scavenging activity and antimutagenicity and analysis of anthocyanins in an alcoholic fermented beverage produced from cooked or raw purple-fleshed sweet potato ( <i>Ipomoea Batatas</i> cv. Ayamurasaki) roots.	Food Sci. Technol. Res. 11(4): 390-394.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Saigusa, N. and Ohba, R.	2006	Healthy alcoholic beverage "Pa-Puru" from purple-fleshed sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 20: 2.
Saigusa, N., Kawashima, N. and Ohba, R.	2007	Maintaining the anthocyanin content and improvement of the aroma of an alcoholic fermented beverage produced from raw purple-fleshed sweet potato.	Food Sci. Technol. Res. 13(1): 23-27.
三枝敬明・大庭理一郎	2008	産学官連携による紫サツマイモ発酵醸造酒の開発.	醸協 103(10): 750-756.
佐治恒二	1946	甘藷焼酎談議.	醸協雑誌 41(4-6): 47-65.
坂口謹一郎・岡崎 浩・岩崎孝志	1950	糸状菌による蛋白質合成に関する研究 (第1報).	農化 24(2): 77-79.
坂口謹一郎・飯塚 廣・山崎千二	1950	黒麹菌に関する研究 (總括).	農化 24(3): 138-142.
坂口謹一郎・飯塚 廣・山口辰良	1950	黒麹菌の耐久性に就て.	農化 24(7): 317-320.
Sakai, Y. and Ohba, H.	2004	Antioxidant activity and optimal manufacturing conditions of purple sweet potato lactic acid bacteria drink.	Food Sci. Technol. Res. 10(4): 447-452.
鮫島吉廣	1989	本格焼酎製造方法の成立過程に関する考察 (その1).	醸協 84(11): 746-755.
鮫島吉廣	1989	本格焼酎製造方法の成立過程に関する考察 (その2).	醸協 84(12): 829-835.
鮫島吉廣・中島雅樹	1998	サツマイモ発泡酒の開発.	醸協 93(8): 615-620.
鮫島吉廣	2001	焼酎づくりにみるサツマイモ活用の知恵.	日調科誌 34(2): 230-235.
鮫島吉廣	2004	本格焼酎の技術的変遷と21世紀の課題.	醸協 99(7): 495-500.
鮫島吉廣	2010	“4 いも焼酎.”, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.254-258.
鮫島吉廣	2014	鹿児島大学ルネッサンスアカデミー「焼酎マイスター養成コース」設立経緯と現状.	鹿児島大学生涯学習教育研究センター年報 11: 37-41.
佐々木 定	1960	焼酎(いも類)製造の現状と今後の課題	醸協雑誌 55(8): 488-491.
佐藤敬夫	1948	いも類加工の設備と技術の研究.	化学機械 12(3・4): 133.(講要)
佐藤敬夫	1949	生甘藷の壓搾脱水性に関する実験的研究.	化学機械 13(2): 57-58.
佐藤敬夫・山崎 章	1956	回転円筒型真空連続濾過機の回転数と処理能力との関係について (実験的検証).	化学工学 1920(10): 541-546.
佐藤敬夫・山崎 章	1957	真空連続濾過機の操作方程式の常数決定法.	化学工学 1921(6): 391-393.
佐藤保吉	1942	研究二篇。(甘藷飴粕より焼酎の製造試験. 再び鹽化石灰浸漬に就て.)	醸協雑誌 37(6): 377-378.
Sato, Y., Han, J., Fukuda, H. and Mikami, S.	2018	Enhancing monoterpene alcohols in sweet potato shochu using the diglycoside-specific $\beta$ -primeverosidase.	J. Biosci. Bioeng. 125(2): 218-213.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
澤田和敬・中畑絵里子・ 柘植圭介・平田みよ・高 峯和則・永尾晃治・北垣 浩志	2014	エレクトロスプレーイオン化質量分析 (ESI-MS/MS)による芋焼酎粕に含ま れるグルコシルセラミドの構造決定.	醸協 109(7): 535-542.
瀬戸口真治・山口 巖・浜 崎幸男	1986	甘藷焼酎仕込みにおける有機酸・酵 素等の推移.	鹿児島工試年報 33: 33-35.
瀬戸口真治・高峯和則・ 亀澤浩幸・浜崎幸男	1993	サツマイモ麴に関する研究.	鹿児島工技セ研報 7: 13-19.
瀬戸口真治・上山貞茂・ 安藤浩幸・高峯和則・亀 澤浩幸・濱崎幸男	1996	有色素サツマイモを用いた新しい酒類 に関する研究 (I) -紫サツマイモの色 素成分について.	鹿児島工技セ研報 10: 27-30.
瀬戸口真治・上山貞茂・ 安藤浩幸・高峯和則・亀 澤浩幸・濱崎幸男	1996	有色素サツマイモを用いた新しい酒類 に関する研究 (II) -紫サツマイモを用 いた発酵飲料の製造方法について.	鹿児島工技セ研報 10: 31-34.
瀬戸口真治・亀澤浩幸・ 間世田春作・熊谷 亨・山 川 理	1997	有色素甘藷を用いた新しい酒類に関 する研究 (III) -原料さつまいもの選 抜-.	鹿児島工技セ研報 11: (13-)
瀬戸口真治	1999	“発酵食品”, 特徴的な加工品と加工 方法, 加工特性・加工用途., サツマイ モ., 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イ モ類, 油脂作物., 「食品加工総覧(農 文教編)」.	農文協, 東京, 9: 344-(加除 式)
瀬戸口真治	2007	“[サツマイモ] サツマイモこうじによる 純芋焼酎と味噌様食品.”, 第9巻: 穀 類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文 教編).	農文協, 東京, 9: 350.2-(加除 式)
瀬戸口真治・亀澤浩幸・ 米元俊一・宿口修一・池 田浩二・児玉 剛・原 健二 郎	2009	乾燥サツマイモダイスを用いた全量芋 仕込み焼酎の開発.	鹿児島工技セ研報 23: 13-18.
瀬戸口真二	2013	いも焼酎製造工程と良質生産のポイント.	いも類振興情報 114: 21-24.
Setoguchi, S., Mizutani, O., Yamada, O., Futagami, T., Iwai, K., Takase, Y. and Hisanori Tamaki	2019	Effect of <i>pep A</i> deletion and overexpression in <i>Aspergillus</i> <i>luchuensis</i> on sweet potato <i>shochu</i> brewing.	J. Biosci. Bioeng. 128(4): 456- 462.
瀬戸口智子・神渡 巧	2016	芋焼酎と黒糖焼酎における微量香气 成分. -市販本格焼酎の分析(第3 報)-	醸協 111(5): 345-353.
瀬戸口智子・神渡 巧	2018	芋焼酎の一次もろみ酸度がもろみと酒 質に与える影響.	醸協 113(1): 47-55.
瀬戸口智子・神渡 巧	2020	芋焼酎における蒸留時の各種成分の 留出挙動.	醸協 115(8): 479-492.
Shichi, H. and Uritani, I.	1956	Phytopathological chemistry of black rot sweet potato.	Bull. Agr. Chem. Soc. Japan 20(4): 211-214.
芝田喜之代	1945	焼酎製造試験速報.	醸協雑誌 40(5-8): 49-53.
七字三郎・前田 豊・田中 正雄・芝田榮藏・加藤勝 弘・田邊正二・川島達雄・ 寺澤常代・三浦ツナ	1946	アミロ法による甘藷砂糖併用醗酵に関 する試験(第1報)(其の1)小試験の 部.	工業技術院発酵研究所研報 2: 70-76.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
七字三郎・前田 豊・田中正雄・芝田榮藏・加藤勝・田邊正二・川島達男・寺澤常代・三浦ツナ・千葉工場職員	1946	アミロ法による甘藷砂糖併用醱酵に関する試験(第2報)(其の2)工場試験之部.	工業技術院発酵研究所研報 2: 77-83.
七字三郎・大倉敬明	1950	アミロ菌麴に関する研究(第2報)ー其の2,アミロ菌麴使用の干甘藷糖醱酵試験ー.	醱酵協会誌 8(7): 7-11.
下田雅彦	1995	本格焼酎の技術研究動向(I).	醸協 90(7): 524-528.
下田雅彦	1995	本格焼酎の技術研究動向(II).	醸協 90(8): 606-611.
下田雅彦	1995	本格焼酎の技術研究動向(II).	醸協 90(8): 906-911.
志村玄一	1942	代用甘藷味噌の製り方.	農業世界 37(5): 98-
志村玄一・本橋保男・吉田文郎	1950	甘藷の摺込貯蔵に関する試験成績.	栄養学雑誌 8(1-2): 53-54.
志村玄一・久我欣吾	1950	甘藷利用速醸醤油醸造試験成績.	栄養学雑誌 8(1-2): 54-55.
篠原 久・和田正雄	1955	芋類の乾燥について.	化学工学 19(11): 568-573.
白石洋平・二神泰基・奥津果優・吉崎由美子・和久 豊・玉置尚・徳高峯和則	2015	(1P-158) 麴菌菌種が芋焼酎の香味形成に及ぼす影響.	生物工学会大会(67回)講要集
白石洋平・安藤有加・奥津果優・吉崎由美子・二神泰基・玉置尚徳・和久豊・高峯和則	2017	芋焼酎醪へのプロテアーゼ剤添加による揮発成分と官能評価への影響.	醸協 112(7): 517-523.
白石洋平・安藤有加・奥津果優・吉崎由美子・二神泰基・玉置尚徳・和久豊・高峯和則	2017	芋焼酎の香气形成に及ぼすアミノ酸の影響.	醸協 112(8): 563-568.
白石洋平・竹浦 滂・奥津果優・吉崎由美子・二神泰基・玉置尚徳・和久豊・高峯和則	2021	麴菌菌種の違いが芋焼酎の香味形成に及ぼす影響(第1報)酵素活性と芋焼酎醪の差異.	醸協 116(1): 39-48.
白石洋平・奥津果優・吉崎由美子・二神泰基・玉置尚徳・和久 豊・高峯和則	2021	麴菌菌種の違いが芋焼酎の香味形成に及ぼす影響(第2報)香气成分と官能評価での差異.	醸協 116(1): 49-58.
志々目義紀・米谷吉雄	1950	切干甘藷を原料とする折衷法酒精製造に白麴菌使用試験.	醱酵工學雑誌 28(12): 450-454.
章 超・坂尾こず枝・小野友愛・高瀬良和・岩井謙一・侯 徳興	2015	サツマイモ焼酎の冬虫夏草スピリッツの抽出物の機能性解析① ヒト大腸癌細胞における細胞増殖抑制及びアポトーシス誘導作用.	醸協 110(2): 110-116.
章 超・久永絢美・坂尾こず枝・廣 眞梨子・高瀬良和・岩井謙一・侯 徳興	2015	サツマイモ焼酎の冬虫夏草スピリッツの抽出物の機能性解析② 培養細胞及びマウスモデルにおける抗炎症作用.	醸協 110(3): 165-169.
章 超・坂尾こず枝・矢野敏史・久永絢美・高瀬良和・岩井謙一・侯 徳興	2015	サツマイモ焼酎の冬虫夏草スピリッツの抽出物の機能性解析③ ヒト急性前骨髄性白血病細胞に対する抗癌活性.	醸協 110(6): 444-452.
章 超	2016	芋焼酎から造られた冬虫夏草スピリッツの機能性解析. [解説]	醸協 111(6): 371-380.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
章 超・村上 愛・坂尾こず 枝・久永絢美・河野邦晃・ 岩井謙一・高瀬良和・侯 徳興	2018	サツマイモ焼酎チャーガスピリッツの抗 炎症機能の解析.	醸協 113(12): 766-775.
章 超・河野邦晃・岩井謙 一	2019	(2Ha09) 芋焼酎由来成分の脳機能改 善作用.	生物工学会大会(71回)講要集
Sho, C., Kawano, K., Kurata, R., Yoshimoto, M. and Okuno, H.	2021	Hair growth-promoting activity of components derived from sweet potato shochu.	J. Biosci. Bioeng.131(4): 405- 411.
塩盛弘一郎・藤原誉司・ 高瀬良和・奥野博紀・幡 手泰雄・柏田雅典・河野 恵宣	2008	多段定常蒸留装置によるモデル焼酎 もろみの蒸留.	宮崎大工紀要 37: 51-55.
Suda, I. and Oki, T.	2005	Purple-fleshed sweetpotato vinegar as a health drink.	Sweetpotato Res. Front 19: 2.
末松勝利・打越 實	1942	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第3報)甘藷の二, 三理化學的性 質(主要成分, pH 及び醪粘度)に及ぼ す栽培条件の影響(豫報).	農化 18(5): 507-520.
末松勝利・打越 實・松村 利二	1942	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第6報)アミロ法式糖化及び醪酵工 程に於ける原料甘藷の2, 3理化學的 性質(主要成分, PH 及び醪粘度)の影 響(其の1)主として醪粘度の影響に就 て.	農化 18(9): 819-826.
末松勝利・打越 實・松村 利二	1942	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第7報)アミロ法式糖化及醪酵工程 に於ける甘藷の二, 三理化學的性質の 影響(其の2)醪粘度の影響並に之に 關聯する攪拌の影響に就て.	農化 18(11): 1119-1122.
末松勝利・小早川利次	1943	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第8報)甘藷の二, 三理化學的性 質(主要成分, pH 及び醪粘度)に及ぼす 栽培条件の影響(其の1)主として氣象 条件影響に就て.	農化 19(2): 115-126.
末松勝利・打越 實	1943	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第9報)アミロ法式糖化及醪酵工 程に於ける甘藷の二, 三理化學的性質の 影響(其の3)醪濃度の増加並びに之 に伴ふ醪粘度遞増の影響に就て.	農化 19(6): 399-404.
菅間誠之助・西谷尚道・ 河内邦英	1975	本格焼酎の熟成に関する研究(第1報) 貯蔵過程における成分変化.	醸協雑誌 70(10): 739-742.
菅間誠之助	1977	第1章 原料成分. [醸造成分・本格焼 酎]	醸協雑誌 72(5): 361-371.
菅間誠之助・西谷尚道・ 山口征夫	1979	蒸留廃液の排出量低減のための甘藷 焼酎製造法.	醸協雑誌 74(10): 692-696.
菅沼俊彦・沖園清忠	2007	新規ゼロエミッション製造法による新焼 酎と食品素材開発.	鹿児島大水产紀要(特別号): 47-50.
菅沼俊彦・沖園清忠・瀬 戸口眞治	2012	焼酎粕ゼロを目指す新規焼酎製造法 と食品素材開発.	におい・かおり環境学会誌 43(2): 120-127.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
杉山正雄・川野義男・宇野眞造	1944	ブタノール・アセトン醗酵工業に関する研究 (第4報) T.1 號菌に依る澱粉粕, 玉蜀黍, 切干甘藷及び生干藷の醗酵試験.	醸造學雜誌 22(1): 42-56.
杉山晋朔・藤田 英	1926	干甘藷を原料として「アルコール」製造に就て(上).	醸協雜誌 21(1): 66-69.
杉山晋朔・藤田 英	1926	干甘藷を原料として「アルコール」製造に就て(下).	醸協雜誌 21(2): 53-55.
杉山晋朔	1928	酒精製造原料論 (五).	醸協雜誌 23(12): 68-72.
杉山晋朔・大岩源吾	1930	甘藷酒精醗酵に於ける酵母の選擇.	醸協雜誌 25(11): 22-29.
杉山晋朔・田邊 脩・福迫稔一	1946	麴に関する研究 (第一報) 切干甘藷を原料とする製麴に就て.	醸協雜誌 41(4-6): 44-52.
須見洋行	2015	(1S-Cp03) 焼酎香氣成分が持つ血栓溶解能.	生物工学会大会 (67回) 講要集
住江金之・浅井 剛	1944	日 藷 産 業 の 工 業 的 利 用 に 関 する 研 究	醸協雜誌 39(2): 70-72.
住江金之・米山 幸・川戸龍夫	1947	甘藷粉よりビール製造試験.	醸協雜誌 42(10-12): 83-84.
住江金之・松家芳範	1950	微生物による蛋白質食料, 飼料の製造 (第2報) 特に甘藷麴を利用せる場合に就て.	農化 23(11): 507-511.
故鈴木 彰・土井新次・植村定治郎・王 寅章・多田靖次・高橋力三	1939	酒精原料甘藷に及ぼす施肥の影響に就て (第1報).	農化 15(10): 989-1005.
平 友恒	1933	Fusel oilの脂肪酸に就て.	農化 9(1): 7-18.
平 友恒・舛島恒夫	1934	「フーゼル」油の高沸点不飽和物 (其一)	農化 10(3): 232-247.
平 友恒	1935	「フーゼル」油の「セスキテルペンアルコール」より「アズレン」の生成.	農化 11(7): 594-599.
平 友恒・深川矢弥子	1958	甘藷酒精蒸留の際に分離する苦味成分に就て.	農化 32(7): 513-514.
平 友恒	1963	ガスクロマトグラフィーによる酒精醗酵副産物の研究 (第2報) フーゼル油中の高沸点不飽和物.	農化 37(1): 49-52.
平 友恒	1971	酒精醗酵におけるイソプレノイドの生成	農化 45(5): 242-245.
高原義昌・小野英男	1953	甘藷アミラーゼの性質と之を糖化剤とするアルコール醗酵について.	工業技術院醗酵研究所研報 9: 37-47.
高橋浩司・白井邦郎・和田敬三・川村 亮	1978	示差熱分析による食品中澱粉の熱的性質の検討 食品関連高分子の熱的性質 (第2報).	農化 52(10): 441-448.
高橋康次郎	2009	単式蒸留焼酎業に係わる委託調査研究結果について (I).	醸協 104(3): 195-205.
高橋康次郎	2013	いも焼酎生産の推移と今後の展望.	いも類振興情報 114: 9-12.
高橋偵造・朝井勇宣	1934	乾甘藷より分離せるマンニツト生産菌に就て.	農化 10(1): 60-66.
高峯和則・木田建次・園田頼和・生田六也・塚田定清	1989	糖化酵素を用いた芋焼酎製造法について.	醸協 84(8): 560-567.
高峯和則・木田建次・園田頼和・生田六也・塚田定清	1990	糖化酵素を用いた芋焼酎製造における香味成分の検討. (新規プロセスによる本格焼酎の製造 第2報)	醸協 85(11): 825-830.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
高峯和則・瀬戸口真治・ 間世田春作・浜崎幸男・ 武宮重人・小幡孝之	1994	<i>Trichosporon</i> M111株を用いた甘藷焼 酎蒸留排液の固液分離.	醸協 89(4): 315-320.
高峯和則・安藤義則・児 玉 剛・原健次郎・亀澤浩 幸・間世田春作	2000	本格いも焼酎用原料甘藷の特性に関 する研究 ヤニおよびタンパク質含量 と酒質の関係一.	鹿児島工技セ研報 14: 25-30.
高峯和則・亀澤浩幸・下 野かおり・間世田春作	2001	甘藷のエクストルーダ加工特性および 加工甘藷を用いた本格いも焼酎の製 造に関する研究.	鹿児島工技セ研報 15: 5-9.
高峯和則・鮫島吉廣	2008	芋焼酎の風味に寄与する因子につい て.	醸協 103(8): 601-606.
高峯和則	2008	何が芋焼酎の品質を決定するのか. (バイオメディア)	生物工学 86(1): 20.
高峯和則・吉崎由美子・ 島田翔吾・高屋総一郎・ 玉置尚徳・伊藤 清・鮫島 吉廣	2011	芋焼酎に検出されたローズオキサイド の生成機構.	醸協 106(1): 50-57.
高峯和則・吉崎由美子・ 山本 優・吉竹一哉・橋本 文雄・玉置尚徳・鮫島吉 廣	2012	サツマイモに含まれるモノテルペン配 糖体の分布.	醸協 107(10): 782-787.
高峯和則	2013	芋焼酎原料サツマイモ品種と焼酎の香 味成分との関係.	いも類振興情報 114: 34-38.
高峯和則	2015	サツマイモの収穫時期とサイズが芋焼 酎の酒質に与える影響.	サンケイ科学振興財団研究報 告 25: 59-71.
高峯和則・小島 舞・奥津 果優・二神泰基・玉置尚 徳・吉崎由美子	2018	芋焼酎の発酵および酒質に及ぼす二 次醗pHの影響.	醸協 113(6): 375-382.
高峯和則	2019	鹿児島県における焼酎生産の現状と 展望.	いも類振興情報 141: 2-6.
高峯和則	2020	華やかで濃厚な香味の低アルコール 芋焼酎の製造法.	醸協 115(11): 623-630.
高宮義治	1982	焼酎醗における生酸菌の分布と性質.	醸協雑誌 77(12): 907-910.
高岡研一・田中達郎	1948	澱粉原料の“麴-アロミ法”並びに“酵素 仕込-アロミ法”に関する研究.	醗酵工學雑誌 26(3): 97-104.
高山清子・竹下淳子・水 谷政美・山本英樹・越智 洋・工藤哲三	2008	焼酎醗から分離した乳酸菌のジアセチ ル生産性とクエン酸資化性.	醸協 103(5): 393-400.
武田義人・末松勝利・打 越 實	1940	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第1報) 各品種切干甘藷の一般成 分と夫等を原料とせる醗の比粘度に就 て(其の1).	農化 16(11): 1107-1129.
武田義人・末松勝利・打 越 實	1941	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第2報) 各品種切干甘藷の一般成 分(澱粉及直接還元糖)と夫等を原料 とせる醗の比粘度に就て(其の2).	農化 17(2): 71-90.
武田義人・末松勝利・打 越 實	1942	酒精製造を目的とする甘藷に関する研 究(第4報) 切干甘藷の2, 3理化學的 性質(主要成分, pH及び醗粘度)に及 ぼる切干調製条件の影響(其の1).	農化 18(6): 531-534.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
武田義人・末松勝利・打越實	1942	酒精製造を目的とする甘藷に関する研究(第5報) アミロ法式糖化及び醱酵工程に於ける原料甘藷の2, 3理化的性質(主要成分, pH 及び醱粘度)の影響(豫報) 選抜品種試料の糖化及醱酵試験結果に就て.	農化 18(7): 655-664.
武田義人・島田四郎・木下祝郎	1943	アセトン・ブタノール醱酵に関する研究第1報 切干甘藷を原料とする場合の助成剤について.	農化 19(2): 91-101.
武田義人・島田四郎・木下祝郎	1943	アセトン・ブタノール醱酵に関する研究(第2報) 廣東, 海南島方面土壤より分離せる細菌による醱酵試験.	農化 19(5): 331-336.
武田義人・高松 旦	1949	アミロ法用強力糖化菌.	農化 23(2): 74-78.
瀧 正古・町田實則	1882	甘藷ヲ以テ燒酎ヲ製スル法質問並答.	大日本農會報告 13: 32-33.
玉岡 寿・田辺幾之助・小林武一・大林 晃・松村悦男	1971	旧式燒酎醸造の微生物学的研究(第1報) 米麴・甘藷仕込過程中の微生物相の変遷.	醸協雑誌 66(8): 810-815.
玉岡 寿・田辺幾之助・小林武一・大林 晃・松村悦男	1971	旧式燒酎醸造の微生物学的研究(第2報) 米麴・生白糠仕込過程中の微生物相の変遷.	醸協雑誌 66(8): 816-818.
田邊幾之助・音地龍夫・二石真智子・迫間敬子・志々目義紀	1982	甘藷燒酎醸造における酒母, 醱中の乳酸菌について.	鹿児島大農学術報告 32: 69-77.
田邊 脩・中村忠夫・今井忠治・山口米子	1946	甘藷澱粉を原料とせるアミロ法.	工業技術院發酵研究所研報 2: 114-127.
田邊 脩・松尾義之・岡本昇	1946	黒斑病罹病甘藷の苦味物質に関する研究(第1報) 苦味物質の糖化酵素及微生物に對する影響.	工業技術院發酵研究所研報 2: 150-156.
田邊 脩・松尾義之・小野健太郎・山口米子	1946	黒斑病罹病甘藷の苦味物質に関する研究(第2報) 樹脂狀に得た黒斑苦味物質の諸性質.	工業技術院發酵研究所研報 2: 204-205.
田中智彦	2015	(1S-Cp02) 本格芋燒酎の造りと味わい.(学生および市民フォーラム九州学生本格燒酎プログラム)	生物工学会大会(67回)講要集
田中終太郎	1946	甘藷燒酎造りあれこれ.	醸協雑誌 41(1-2): 12-15.
谷村 健・濱田明美・鬼束楠里・野崎直樹・甲斐孝憲・小川喜八郎	2005	宮崎県沿岸日向灘海域からの燒酎用酵母の分離とその特性.	醸協 101(1): 56-64.
垂水彰二	2007	芋麴の利用による全量芋燒酎「一刻者(いっこもん)」の開発.(特集: 日本酒の復活、燒酎の復権)	食品工業 50(7): 45-48.
寺原典彦	2016	紫甘しょ紅酢の開発とその機能性.	日本食品保藏科学会 65回大会, シンポジウム(講要)
寺本四郎・市野一磨・北村周一	1937	アルコール資源に関する研究(第1報) 切干甘藷.	醸造學雑誌 15(7): 597-607.
寺本四郎・松井藤次・飯田休太郎	1944	農産廢資源の利用に関する研究(第1~2報) 第1報 甘藷蔓を原料とする麴の製造に就て, 第2報 酒精製造用麴として藷蔓麴の利用.	醸造學雑誌 22(4-5): 132-137.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
寺本四郎・田口久治・橋田 渡・上田隆蔵・三崎旭・吉川光一・吉井宗平	1959	日本産食品に關与する微生物に対する $\gamma$ 線の影響とその応用(第2報) 生甘藷の貯蔵と腐敗菌に対する $\gamma$ 線の影響並びに発酵への応用.	醸酵工學雜誌 37(3): 107-110.
Tomimoto, K., Osafune, Y., Kakizono, D., Han, J. and Mukai, N.	2020	Isolation methods of high glycosidase-producing mutants of <i>Aspergillus luchuensis</i> and its mutated genes.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 84(1): 198-207.
Terahara, N., Matsui, T., Fukui, K., Matsugano, K., Sugita, K. and Matsumoto, K.	2007	Caffeoylsophorose in red vinegar produced through fermentation with purple sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 21: 2.
富安行雄	1943	甘藷の完全利用に就て.	醸協雜誌 38(1): 38-39.
富安行雄	1946	食糧増産と農村に於ける酒精製造に就て.	醸協雜誌 41(4-6): 43-44.
富吉彩加・安藤義則・亀澤浩幸	2019	冷凍生芋を使用した焼酎製造技術の開発.	鹿児島工技セ研報 33: 1-12.
友田亘孝・中村亦夫・吉弘芳郎・渡邊鋼市郎・山本 寛・丸山 隆	1952	アルコールの新しい製造法.	生産研究 4(7): 282-284. (発行:東京大生産技術研究所)
外池良三・萩原直方	1945	黒麹使用焼酎製造工業試験.	醸協雜誌 40(5-8): 37-43.
外池良三・萩原直方・佐藤正暢	1945	甘藷清酒試醸報告.	醸協雜誌 40(9-10): 46-48.
外池良三	1945	焼酎製造要論.	醸協雜誌 40(11-12): 136-139.
外池良三・横山和夫	1946	酒類中のメチル・アルコールに就て.	醸協雜誌 41(7-8): 13-19.
外池良三・堀 薫・浦田克二	1948	黒麹菌の應用に關する研究(第一報) 菌種の比較試験.	醸協雜誌 43(3-4): 9-12.
外池良三・野白喜久雄・堀 薫	1948	黒麹菌の應用に關する研究(第一報の續) <i>Asp. Usamii</i> (R-15-0636) を用いた澱粉粕の糠化醱酵に就て.	醸協雜誌 43(10-11): 63-65.
外池良三	1950	アルコール・焼酎.	醸協雜誌 45(3): 43-45.
外池良三・太田三郎・鈴木邦春・大野善志郎・内田貞吉・山中静樹	1952	アルコール原料甘藷に就いて(生及び切干甘藷と切干歩留).	醸協雜誌 47(1): 54-52.
当山清善・大久保 勉・石原昌信・与那覇和雄	1983	甘藷茎葉のメタン発酵 第1報 小型容器を用いた発酵.	琉球大農学術報 30: 177-183.
当山清善・石原昌信・与那覇和雄・大久保 勉	1983	生甘藷の酵素による糖化とアルコール発酵.(澱粉物質を原料とするアルコール発酵に關する研究 第2報)	琉球大農学術報 30: 185-191.
当山清善・大久保 勉・石原昌信・与那覇和雄	1984	甘藷茎葉のメタン発酵 第2報 大型発酵槽を用いた発酵.	琉球大農学術報 31: 29-34.
当山清善・石原昌信・与那覇和雄・大久保 勉	1984	酵素剤利用による甘藷芋からのエタノール生産.(澱粉物質を原料とするアルコール発酵に關する研究 第3報)	琉球大農学術報 31: 35-42.
当山清善・石原昌信・大久保 勉・与那覇和雄	1985	甘藷芋アルコール蒸留廢液のメタン発酵 第1報 小型容器を用いた発酵.(農産廢棄物を原料とするメタン発酵に關する研究 第3報)	琉球大農学術報 32: 55-62.
当山清善・石原昌信・与那覇和雄	1988	酵素による生甘藷組織の分解.	琉球大農学術報 35: 37-44.
当山清善・石原昌信	1989	生甘藷組織の酵素的分解.	琉球大農学術報 36: 51-57.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
外山英男・関森 梓・石井朝裕・外山信男	2006	(1B11-4) 重層選択培地による甘藷粉末上で良好に増殖する麹菌の迅速選択法.	生物工学会大会 (58回) 講要集
塚原寅次・中村善吉	1947	甘藷より食酢及び乳酸の製造 (第一報) 脱灰切干甘藷麹の開放醗酵.	醸協雑誌 42(4-6): 7-9.
塚原寅次・中村善吉	1947	甘藷より食酢及び乳酸の製造 (第二報) 脱灰切干甘藷麹より食酢の製造 (其一).	醸協雑誌 42(7-9): 18-19.
塚原寅次・中村善吉・田中八右衛門	1947	甘藷より食酢製造 (第三報) 脱灰切干甘藷麹より食酢の製造 (其二).	醸協雑誌 42(10-12): 29-30.
塚原寅次	1948	黒斑病甘藷より食酢の製造.	醸協雑誌 43(1-2): 13-15.
塚原寅次	1948	黒斑病イモから食酢.	農業日本 3(10): 36-37.
塚原寅次・佐藤繁雄	1948	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第一報) 苦味物質の醋酸菌に及す影響及び苦味の消失に就いて.	醸協雑誌 43(3-4): 14-17.
塚原寅次・田中八右衛門	1948	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第二報) 黒斑病甘藷以外の副原料を必要とするや否や.	醸協雑誌 43(5-7): 22-24.
塚原寅次・中村善吉	1948	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第三報) 製麹, 麹歩合, 糠化試験.	醸協雑誌 43(10-11): 68-70.
塚原寅次・中村善吉・佐藤繁雄・山田 稔	1949	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第5報) 上槽の時期と粕の成分.	醸協雑誌 44(1-2): 1-2.
塚原寅次・日吉 明・中村善吉	1949	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第六報) 黒麹菌 ( <i>Asp. Usamii</i> ) による食酢製造及び麹歩合試験.	醸協雑誌 44(6): 20-21.
塚原寅次・芦川智資・日吉 明・中村善吉	1949	黒斑病甘藷より食酢の製造 (第7報) 酒精酢助剤としての甘藷酢.	醸協雑誌 44(10): 64-65.
上田清基	1955	連続醗酵に関する研究 (第4報) 酸糖化醪のアルコール醗酵に於てアルコール収率及ぼす液体麹の影響.	農化 29(2): 101-104.
上田清基	1955	連続醗酵に関する研究 (第5報) 切干甘藷酸糖化醪の実験室的規模に依る連続醗酵.	農化 29(2): 105-109.
上田誠之助	1957	黒麹菌の <i>Amyolytic System</i> に関する研究 (第3報) 各種生澱粉の糖化とアマラーゼ吸着との関係について.	農化 31(12): 898-902.
上田誠之助	1982	澱粉質原料を用いての無蒸煮エタノール醗酵.	澱粉科学 29(2): 123-130.
上田誠之助	1987	生澱粉の直接アルコール発酵の発見とその後の研究について.	澱粉科学 34(2): 113-118.
鶴木隆文・瀬戸口眞治	2007	有色サツマイモ発酵食品の開発.	醸協 102(12): 879-886.
漆谷虎之助	1915	川上七郎右衛門氏の『甘藷焼酎の勃興と酒造業の爾來』を讀みて.	醸協雑誌 10(9): 48-62.
宇佐美桂一郎	1922	燃料問題と燃料酒精.	醸協雑誌 17(5): 2-8.
若林三郎	2001	酵素の酒類利用への新たな展開.	醸協 96(1): 52-54..(講要)
渡部健太郎	2016	甘藷製しょうちゅうの原料品種と現状.	いも類振興情報 128: 26-29.
山崎何恵	1952	甘藷生澱粉の酒精醗酵.	醗酵協会誌 10(9): 319-324.
山田正一	1928	焼酎, 泡盛の成分に就て.	醸協雑誌 23(7): 53-57.
山田正一・乳井正一郎	1931	酒精醗酵副生産物の研究 (第一報の二) 本邦産二三「フーゼル」油の組成に就て (承前).	醸協雑誌 26(2): 41-44.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山田正一	1931	酒精醱酵副生産物の研究(第二報の一)採取法を異にするフーゼル油の組成.	醸協雑誌 26(5): 36-38.
山田正一	1931	酒精醱酵副生産物の研究(第二報の二)採取法を異にするフーゼル油の組成.	醸協雑誌 26(6): 20-23.
山田正一	1935	フーゼル油高沸點溜分に就て.	醸協雑誌 30(1): 10-28.
山田正一・齋藤照雄	1945	焼酎醪の研究 第1報 麴の力の比較法.	醸協雑誌 40(5-8): 15-16.
山田正一・齋藤照雄	1945	焼酎醪の研究 第2報 乾甘藷浸出液.	醸協雑誌 40(5-8): 16-18.
山田正一・齋藤照雄	1945	焼酎醪の研究 第3報 焼酎醪のアルコール定量に就て.	醸協雑誌 40(5-8): 18.
山田正一	1945	焼酎の製造に就て.	醸協雑誌 40(5-8): 44-48.
山田正一・齋藤照雄	1945	焼酎醪の研究 第11報 高粱麴使用試験.	醸協雑誌 40(9-10): 60-61.
山田正一	1945	来るべき醸造期を前に(二〇・九・一)	醸協雑誌 40(9-10): 90-91.
山田正一・外池良三・野白喜久雄・齋藤照雄・堀薫	1947	甘藷壓搾汁利用焼酎製造試験.	醸協雑誌 42(10-12): 24-26.
山田正一	1948	甘藷と醱酵工業.	醸協雑誌 43(10-11): 125-126.
山本英樹・水谷政美・越智洋・黒木加奈子・工藤哲三・河野健次郎	2008	焼酎用カンショ新系統の醸造特性評価ー焼酎原料カンショ有望系統九州160号,九州144号の焼酎試験醸造ー.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)53: 87-89.
山本英樹・森村茂・水谷政美・山田和史・越智洋・高山清子・工藤哲三・太田広人・木田建次	2013	焼酎もろみから分離した酵母(MF062)の工場規模での実用性評価と特性把握.	醸協 108(1): 45-51.
山本英樹・水谷政美・山田和史・祝園秀樹・高山清子・福元啓介	2014	(1P-188) 新品種甘藷「コガネマサリ」を用いた焼酎製造.	生物工学会大会(66回)講要集
山本英樹・水谷政美・祝園秀樹・高山清子・藤田依里	2015	新しい加工用米(み系358)を用いた芋焼酎試験醸造と実用化.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)60: 51-55.
山本英樹・水谷政美・祝園秀樹・高山清子・藤田依里・喜田珠光	2016	新しい加工用米(み系358)を用いた芋焼酎試験醸造と実用化(第2報).	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)61: 69-75.
山本英樹・水谷政美・祝園秀樹・福良奈津子・喜田珠光・菊池祐一郎・小林晃	2020	新系統甘藷の焼酎醸造特性評価: 九州200号および九州194号について.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)64: 45-50.
山元正博・藤井貴明・安藤昭一・矢吹稔・小倉長雄	1988	焼酎もろみに含まれる生育阻止物質について.	千葉大園学報 41: 51-55.
山本武彦・松村芳一・角谷和生・上中居和男	1982	イモの酵素によるマセレーションとアルコール発酵.	澱粉科学 29(2): 117-122.
山崎何恵・上田誠之助	1950	生澱粉に對する黒麴アミラーゼ作用の研究(第1報)	農化 24(4): 181-185.
山下庄介	1946	腐敗甘藷成分の菌發育阻害作用に就て.	醸協雑誌 41(7-8): 88-93.
山内山彦・牛島善人	1942	合成清酒原料としての舊式甘藷焼酎の脱臭方法について.	醸協雑誌 37(1): 25-27,48.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Ye, X.J., Morimura, S., Han, L.S., Shigematsu, T. and Kida, K.	2004	<i>In vitro</i> evaluation of physiological activity of vinegar produced from barley-, sweet potato-, and rice- <i>shochu</i> post-distillation slurry.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(3): 551-556.
米元俊一・中野智木・竹迫寿一・中治十成・高峯和則・青木孝良・藤井 信	2009	サツマイモ発酵エキスと乳成分を利用した新しい乳酸菌飲料の開発.	醸協 104(12): 969-977.
米元俊一・中野智木・竹迫寿一・中野隆之・侯 徳興・藤井 信	2010	サツマイモ発酵エキスと乳成分を利用した新しい乳酸菌飲料の成分特徴と機能性 (第2報).	醸協 105(12): 793-803.
米元俊一	2013	芋焼酎の成分組成とその効用及び焼酎粕の機能性.	いも類振興情報 114: 29-33.
吉田 豊	1958	貯蔵甘藷のアルコール発酵試験.	工業技術院発酵研究所研報 15: 89-92.
吉本幸芳・大迫美穂・上田勝則・瀬戸口眞治・亀澤浩幸・下野かおり・上菌剛・久保 敦・山之内清竜	2009	焼酎原料用サツマイモの簡易デンプン価測定装置の開発.	鹿児島工技セ研報 23: 19-22.
Yoshinaga, M.	2004	Newfound sweetpotato spirits"AKA-KIRISHIMA" made from purple-fleshed variety "Murasakimasari".	Sweetpotato Res. Front 17: 2.
義永正明	1967	しょうちゅう乙類製造工場のレイアウトについて.	醸協雑誌 62(11): 1161-1164.
吉崎由美子・松山晃佑・大庭暁紘・園田 舟・奥津果優・玉置尚徳・高峯和則	2015	サツマイモの加熱方法が芋焼酎香気に与える影響.	醸協 110(5): 349-356.
吉崎由美子	2020	12月恒例!地方名産品の化学 3 芋焼酎らしさが生まれるところ 芋焼酎の香りを化学で紐解く.	化学と工業 73: 926-928.
—	1951	生甘藷を原料とするアミロ法に就いて.	醱酵協会誌 9(4): 104-108.

740 澱粉粕, 蒸留粕, 廃液・バイオマス			
安藤浩毅・米元俊一	2011	サツマイモ焼酎粕からの機能性糖の抽出による健康食品の創製 —機能性糖の抽出条件および工業的製法の検討—.	鹿児島工技セ研報 25: 21-26.
青山虎彦・山口和夫・鈴木守郎・中島昭雄	1962	甘藷澱粉工場廃水の汚濁の実態調査並びに廃水処理方法に関する基礎的研究.	茨城大農報 9: 43-54.
Bhaskaran, T.R.・他	1967	甘しょ糖排水処理のパイロットプラント.	空気調和・衛生工学 41(5): 525-529.
茅野博美・後藤富士雄	1963	愛知県境川水系における澱粉工場廃水について.	澱粉工業学会誌 10(4): 162-167.
江幡恵吾・吉川 毅・坂田泰造・岡部 翔・佐藤周平・吉永圭作・丸儀雅孝・谷 和博・宇野誠一・小山次朗	2006	甘藷焼酎蒸留粕を利用したモルタル表面に付着する海洋性細菌特性に関する研究.	鹿児島科学研究所研報 16: 41-45.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
江幡恵吾・宇野誠一・吉川 毅・丸儀雅孝・東 輝・谷 和博・塩満暁洋・税所誠一・池田利光・若松憲二郎・達山智成・川井田博	2007	焼酎粕を有効活用したコンクリート魚礁の開発.	鹿児島大水産紀要(特別号): 66-71.
江幡恵吾・安楽和彦・横田和晃・他	2009	(P124) 甘藷焼酎蒸留粕を固化したかご漁具用餌料のマガコに対する誘引効果. (2009年度日本味と匂学会第43回大会)	日本味と匂学会誌 16(3): 589-592. (講要)
江幡恵吾・竹本 牧・安楽和彦	2010	(P-120) 焼酎蒸留粕に対するトコブシ <i>Haliotis diversicolor</i> の摂餌特性. (2010年度日本味と匂学会44回大会)	日本味と匂学会誌 17(3): 495-498. (講要)
江幡恵吾	2014	「焼酎粕」を有効利用したアミノ酸コンクリートの開発.	コンクリートテクノ 33(10): 14-21.
江幡恵吾	2016	漁業用餌料およびコンクリート魚礁での焼酎かすの有効活用.	醸協 111(3): 141-149.
藤井 力	2009	焼酎粕の機能性及び焼酎粕利用処理技術の現状と課題.	醸協 104(2): 111-118.
藤原誉司	2019	甘藷製焼酎粕のメタン発酵処理によるリサイクルシステム. (特集 食品由来廃棄物の再資源化技術に寄与する化学工学)	化学工学 83(2): 100-102.
後藤富士雄・杉本勝之	1965	沈澱池方式による澱粉工場廃水の浄化について.	澱粉工業学会誌 12(4): 131-134.
濱川 悟・日高照利・工藤哲三・中山貫三	1983	焼酎蒸留廃液のメタン発酵.	醸協雑誌 78(7): 564-565.
原口 泉	2007	薩摩藩の焼酎とリサイクル事情.	鹿児島大水産紀要(特別号): 6-7.
原口 泉・木場信人・鮫島吉廣・尾堂 紀・高峯和則	2007	総合討論「焼酎粕の有効活用に向けて: 産学官の役割と機能」.	鹿児島大水産紀要(特別号): 72-75.
林 久喜・松下 文・坂井直樹	1999	(B-2) 燃料用サツマイモの低投入生産における堆肥および施肥の効果.	農作業研究 34(2): 144. (講要)
日高輝夫・金丸和男	1964	澱粉粕の2.3の性質について.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 28-31.
東 孝行・宮下茂樹・溝口一郎	1989	焼酎廃液の畑地還元技術 第1報 カンショ原料焼酎廃液の施用効果.	九州農業研究 51: 39.
廣橋和己	2007	生まれ変わる焼酎粕: 焼酎粕から入浴剤・石鹼.	鹿児島大水産紀要(特別号): 43-46.
廣瀬大介	2011	焼酎もろみ粕より製造した有機質肥料がサツマイモの収量と品質に及ぼす影響.	日作九州支報 77: 51-53.
福田博業	1965	甘藷澱粉廃液の流入による河川汚濁の機構について 特に大淀川水系における汚濁を例として.	宮崎大農研究時報 11(1-2): 118-
家藤治幸・城至純治・飯村 穰・小幡孝之	1994	セルロース系固形物に対し凝集促進性を有する酵母の分離とその芋焼酎蒸留排液処理への利用.	農化 68(1): 33-42.
石黒浩二・吉元 誠	2008	サツマイモでん粉廃液中蛋白質のナカジロシタバ幼虫に対する抗害虫効果.	日作九州支報 74: 52-55.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
石黒浩二	2013	生産地からかんしょでん粉廃液の有効利用 サツマイモペプチドの機能性.	砂糖類・でん粉情報 4: 74-78.
石原昌信・与那覇和雄・当山清善	1983	バガスの前処理とバガスセルロースの酵素的分解. [甘藷バガスの微生物学的利用に関する研究 (7)]	琉球大農学術報 30: 193-200.
石丸義夫	1956	甘藷澱粉粕の微生物による変質について.	澱粉工業学会誌 4(2): 53-56.
上村幸廣・鳩野哲也・西菌直生子	1994	甘しょ焼酎廃液の農耕地還元技術.	鹿児島農試研報 22: 105-111.
上村幸廣・上之園茂・西菌直生子	1995	甘しょでん粉粕の迅速堆肥化技術.	鹿児島農試研報 23: 27-32.
神谷 充・塩谷 繁・岩間裕子・田中正仁	2002	カンショジュース粕の泌乳牛への給与と飼料特性.	九州農業研究 64: 105.
柏木伸哉・原田昭夫・横田博志	2006	サツマイモでん粉粕を原材料とした紙マルチの作物適応性.	九州農業研究発表会要旨集 69: 47. (講要)
川井田 博・平山愛和・福永智明・丸野弘幸	2007	養豚飼料としての焼酎粕利用 ～パイプライン・フィーディングシステムによる肉豚の産肉および肉質への影響～.	鹿児島大水産紀要 (特別号): 8-22.
木場信人	2007	鹿児島県における焼酎粕の現状と今後の課題 ～鹿児島県焼酎産業の持続的発展のために～.	鹿児島大水産紀要 (特別号): 1-5.
小林 透・田中章浩	2008	サツマイモ焼酎蒸留粕堆肥の施用がハウレンソウの生育および品質に及ぼす影響.	日作九州支報 74: 59-61.
小林 透・奥野成倫	2010	サツマイモ焼酎蒸留粕利用による雑草制御.	農及園 85(2): 235-244.
Kobayashi T.	2011	Effect of application of condensed liquid made from sweetpotato Shochu distiller waste on emergence of upland weeds.	Sweetpotato Res. Front 25: 5.
小林 努	2015	霧島酒造のサツマイモ発電事業について.	クリーンエネルギー 24(1): 55-58.
小玉 誠・森谷亜希・高橋克嘉・林 雅弘	2019	焼酎粕を用いた油糧微生物ラビリンチュラの培養によるDHA生産.	研究報告 (宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 63: 1-5.
小宮山晶子・小林元太・園元謙二	2001	焼酎蒸留廃液処理としてのアセトン・ブタノール発酵.	九大農学芸誌 55(2): 185-191.
小宮山晶子・江藤晃嗣・小林元太	2001	焼酎蒸留廃液を原料とするアセトン・ブタノール発酵における食用廃油メチルエステル(COME)による最終生産物阻害解除.	九大農学芸誌 55(2): 193-198.
小境敏揮・藤田依里・河野邦晃・松本公彦・久木崎雅人・岩井謙一・高瀬良和	2015	(2P-101) サツマイモ焼酎粕で培養した麹菌によるセラミド生産.	生物工学会大会 (67回) 講要集
小境敏揮・小玉 誠・宮成亮太・森谷亜希・坂口武則・河野邦晃・松本公彦・久木崎雅人・岩井謙一・高瀬良和	2017	(2P-H090) サツマイモ焼酎粕培地におけるセラミド生産に適した麹菌のスクリーニング.	生物工学会大会 (69回) 講要集

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小境敏揮・野別 亮・章超・河野邦晃・岩井謙一・高瀬良和・西山和夫・山崎正夫	2019	麹菌を用いたサツマイモ焼酎粕発酵物の体脂肪蓄積抑制効果及び血清コレステロール低下効果.	醸協 114(5): 294-301.
越塩俊介	2007	焼酎粕の養魚飼料への応用.	鹿児島大水産紀要(特別号): 61-65.
工藤哲三・甲斐邦熙・高橋勝南・森山和之・柏田雅徳	1999	発酵熱を利用した焼酎粕処理技術の開発.	醸協 94(9): 721-725.
工藤哲三	2001	焼酎粕のコンポスト化技術の開発.	醸協 96(5): 307-313.
工藤哲三・横山朝明・小玉 誠・水谷政美・今野次雄	2001	中空糸膜を利用した甘藷製焼酎粕液部の再利用.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)45: 159-163.
桑原 博	2007	焼酎粕未利用資源再生プラントについて.	鹿児島大水産紀要(特別号): 23-27.
町田喜弘・里見至弘・山内典子・矢口正直・須能正美	1954	北浦北部に於ける澱粉工場廃水の影響.	水産増殖 2(1): 23-38.
前屋義孝・馬場 透・田之上隼雄	1989	活性汚泥法による甘しょデンプン排水処理.	鹿児島農試研報 17: 93-99.
前沢辰雄・福田稔夫・本橋保男・早川幸男・大久保増太郎	1961	澱粉製造廃水から甘藷蛋白の回収について.	千葉農試研報 4: 17-19.
間世田春作・新村孝善・向吉郁朗	1990	甘藷焼酎蒸留廃液の嫌気処理について.	鹿児島工技セ研報 4: 29-35.
松久保好太郎・水元弘二・沖園清忠・前田フキ	1985	種々の酵母による甘藷焼酎蒸留粕の処理.	鹿児島工試年報 32: 65-67.
松元 順・馬場 透・寺師公夫・久米隆志・清本なぎさ	1998	(2) デンプン糖化工程で産出するケイソウ土ろ過残渣の堆肥化.	土肥要旨集 44: 341.(講要)
松元 順・田之上隼雄	2002	甘しょ澱粉粕の有効利用技術.	食品の試験と研究(37): 94-96
松元 順・田之上隼雄	2003	(20) 甘しょでん粉粕の食品素材としての利用.	土肥要旨集 49: 304.(講要)
松本憲次・飯田徹一	1941	焼酎粕と酒精蒸餾粕及其の廃液の利用.	醸協雑誌 36(6): 401-405.
松村晴之	1963	澱粉粕を原料としたクエン酸発酵工業について.	澱粉工業学会誌 10(2): 98-101.
三森 惇・岩崎浩一・守田和夫・末吉武志	2009	甘藷由来のデンプン粕を利用した高機能マルチシートの開発.	九州農業研究発表会要旨集 72: 121.(講要)
三森 惇・岩崎浩一・守田和夫・末吉武志	2009	(21) 甘藷由来のデンプン粕を利用した高機能マルチシートの開発.	農機九州支講要集 63.(講要)
水谷政美・高山清子・山本英樹・越智 洋・加藤聡・黒木邦彦	2011	焼酎粕の乳酸発酵による飼料化.	醸協 106(11): 785-790.
Mochida, H.	2005	Development of sweetpotato waste recycling system in Southern Kyushu.	Sweetpotato Res. Front 19: 1.
茂木和三郎・長友武夫	1941	酒精蒸溜廃液の利用に就て.	農化 17(8): 652-654.
森 絵実子・松下洋和・森村 茂・木田建次	2006	(1J14-2) 紫芋焼酎蒸留残渣から製造した醸造酢の抗ラジカル活性評価.	生物工学会大会(58回)講要集
森永 樹・山田和史・高山清子・山本英樹・越智 洋・水谷政美	2013	乳酸菌を利用した食品廃棄物のリサイクルに関する研究.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ)56: 91-94.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
森山和之・高瀬良和	2008	“[排水・廃棄物の処理と有効利用] 焼酎かすからのメタンガスを飼料化のエネルギーに”, 第3巻:加工共通技術, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 3: 732.2-(加除式)
向井伸彦・森本朋子・福家成美・吉田聡子・熊崎努・寺本拓生・上佐古大貴・佐藤龍一・西堀奈穂子・金井宗良・山田修・藤井力	2017	焼酎粕の栄養成分及び機能性成分の含量調査.	醸協 112(7): 517-523.
長瀬重藏	1950	サツマイモ澱粉粕の活用.	農業日本 5(1): 32-33.
永谷正治・久芳良則・高宮義治・菅間誠之助	1970	しょうちゅう乙類製造の合理化に関する研究(第2報) 蒸留廃液の資源化について.	醸協雑誌 65(4): 344-346.
中濱敏雄・石田博之	1952	微生物の油脂生成(第3報) 甘藷搾汁に繁殖せしめたる分離菌の油脂生成.	醸酵工学雑誌 30(3): 100-103.
新美 洋	2009	焼酎用サツマイモおよび春ダイコンに対する焼酎廃液濃縮液の肥効.	九州農業研究発表会要旨集 72: 55.(講要)
新美 洋	2010	(7) 焼酎用サツマイモおよび春ダイコンに対する焼酎廃液濃縮液の肥効.	土肥要旨集 56: 299.(講要)
小幡孝之	1994	甘藷焼酎蒸留粕の生物的处理方法の開発.	醸協 89(5): 349-354.
大橋一二	1959	甘藷澱粉工場の廃水について.	微初工業子云誌 1(4): 108-171
Okuno, S., Yoshinaga, M., Nakatani, M., Ishiguro, K., Yoshimoto, M., Morishita, T., Uehara, T. and Kawano, M.	2002	Extraction of antioxidants in sweetpotato waste powder with supercritical carbon dioxide.	Food Sci. Technol. Res. 8(2): 154-157.
奥野成倫・浮田和貴・田原秀隆・森山和之・平井伸博・小林透・吉元誠	2006	サツマイモ焼酎廃液および関連資材に含まれる生理活性物質カフェ酸エチル.	九州農業研究発表会要旨集 69: 48.(講要)
奥野成倫・田原秀隆・浮田和貴・森山和之・平井伸博・吉元誠	2006	サツマイモ焼酎廃液に含まれる植物生長阻害物質カフェ酸エチルの単離と同定.	食科工誌 53(4): 207-213.
奥野成倫・小林透・平井伸博・浮田和貴・田原秀隆・森山和之・奥野博紀・章超・吉元誠	2007	サツマイモ焼酎製造工程で生成する生理活性物質2-フランカルボン酸.	九州農業研究発表会要旨集 70: 47.(講要)
大谷敏郎・大井透・堀北弘之・中嶋光敏・鍋谷浩志・渡辺敦夫	1987	自己阻止型ダイナミック膜による甘藷澱粉製造廃水からのβ-アミラーゼの回収.	日食工誌 34(10): 640-646.
大塚舞・大森英之・田島清・川島知之	2007	ギ酸添加による甘しょ焼酎粕の保存性改善.	日畜会報 78(3): 349-354.
大山憲一郎・田中康雄・園田佳代子・鶴田来美・根本清次・小林太一・福山華子	2013	芋焼酎粕を用いた排泄物処理材の開発研究.	醸協 108(6): 394-400.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Sasaki, T., Abe, M., Nakayama, S., Moriyama, K., Tahara, H. and Takita, T.	2005	Novel application of Shochu distillery by-products to prophylaxis against mammary carcinogenesis induced by 7,12-dimethylbenz[a]anthracene in rats.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 69(10): 1898-1904.
坂井直樹・林久喜・松浦美保・佐々木克典・大宮秀昭	1998	(C-5) 燃料用サツマイモの低投入生産における栽植密度と追肥の効果.	農作業研究 33(2): 112. (講要)
佐藤敬夫・山崎 章	1953	甘藷澱粉工場廃液からの回収蛋白の生物実験.	澱粉工業学会誌 1(2): 39-40.
芹田 智	2012	生産地からさつまいもでん粉工場排水処理対策のポイント.	でん粉情報 55: 28-32.
瀬戸口眞治・渡悦美・亀澤浩幸・下野かおり・間世田春作	2007	焼酎粕の栄養成分評価と飲用への利用.	鹿児島大水産紀要(特別号): 51-55.
新堀二千男・前沢辰雄・福田稔夫	1969	甘しよでん粉粕の連続的脱水乾燥処理方法.	千葉農試研報 9: 86-93.
Shinke, R., Nanmori, T., Aoki, K., Nishira, H., Nishikawa, K., Yamane, K. and Nishida, K.	1984	Studies on biomass utilization by microbiological activities. Part III Raw starch digestion by microbial and plant $\beta$ -amylases.	Sci. Rept. Fac. Agr. Kobe Univ. 16(1) : 309-316.
Shinke, R., Nanmori, T., Nakanishi, A., Aoki, K., Nishira, H. and Nishikawa, K.	1985	Studies on biomass utilization by microbiological activities. Part IV : Effects of protease or pullulanase on raw starch digestion by bacterial $\beta$ -amylase.	Sci. Rept. Fac. Agr. Kobe Univ. 16(2) : 523-528.
章 超・倉田理恵・奥野博紀・高瀬良和・吉元 誠	2008	サツマイモ焼酎粕固液分離液を利用したパンの特性.	食科工誌 55(6): 287-292.
杉本勝之・志賀一三・後藤富士雄	1967	甘藷澱粉工場の廃液処理に関する研究(第3報) 栄養源添加の効果について.	澱粉工業学会誌 14(4): 120-127.
杉本勝之・志賀一三・鈴木俊哉・後藤富士雄	1968	甘藷澱粉工場の廃水処理に関する研究(第4報) 甘藷汁を使用した振とう培養による酵母の比較試験について.	澱粉工業学会誌 16(1): 9-15.
杉本勝之・志賀一三・鈴木俊哉・後藤富士雄	1968	甘藷澱粉工場の廃液処理に関する研究(第5報) パン酵母を使用した甘藷汁の連続処理について.	澱粉工業学会誌 16(3): 100-108.
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉・後藤富士雄	1968	甘藷澱粉工場の廃液処理に関する研究(第6報) 酸素移動係数と発泡性の検討.	澱粉工業学会誌 16(3): 109-115.
杉本勝之	1969	甘藷澱粉工場の廃水処理に関する研究(第8報) 処理効果に与える培養条件の影響.	澱粉工業学会誌 16(4): 144-149.
杉浦 綾	2009	サツマイモ加工残さの乾燥効率の評価と工場廃熱利用時の乾燥能力.	九州農業研究発表会要旨集 72: 113. (講要)
杉浦 綾	2009	(13) サツマイモ加工残さの乾燥効率の評価と工場廃熱利用時の乾燥能力.	農機九州支講要集 63. (講要)
鈴木晴男・長堀智計・斎藤太嘉志	1958	甘藷澱粉およびクズ澱粉の二、三の性質について.	澱粉工業学会誌 6(1): 24-26.
鈴木 修・下飯 仁・家藤治幸・飯村 穰・小幡孝之	1994	酵母による甘藷製焼酎蒸留排液の処理.	醸協 89(4): 321-323.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
鈴木高広	2014	燃料用サツマイモの大量栽培技術の開発.	太陽/風力エネルギー講演論文 集, pp.255-258.
鈴木高広	2015	地球環境とバイオリクター 基礎から 応用まで(第9回) サツマイモ燃料社会 構想の概要.	化学装置 57(5):65-69.
鈴木高広	2017	地球環境とバイオリクター 基礎から 応用まで(第36回)イモ燃料の大量生産 技術開発(2) 甘藷の密集ポット栽培に おけるイモと茎葉の重量比.	化学装置 59(12): 64-68.
鈴木高広	2018	地球環境とバイオリクター 基礎から 応用まで(第37回) イモ燃料の大量生 産技術開発(3) 沖縄における甘藷の 冬季ポット栽培.	化学装置 60(1): 61-66.
鈴木高広	2020	地球環境とバイオリクター: 基礎から 応用まで(第51回)救荒作物サツマイモ の光合成能力と平均気温上昇による 増産効果.	化学装置 62(6): 74-77.
鈴木高広	2020	地球環境とバイオリクター: 基礎から 応用まで(第52回)日射エネルギーを山 林の50倍の効率でバイオマスに変換 するサツマイモの光合成能力.	化学装置 62(10): 75-79.
鈴木高広	2021	地球環境とバイオリクター: 基礎から 応用まで(第54回)脱炭素・水素社会の 基幹バイオ燃料開発の動向(2)下水道 ネットワークを活用するサツマイモの超 大量生産.	化学装置 63(10): 107-111.
鈴木知之・神谷裕子・田 中正仁・服部育男・野中 最子・佐藤健次	2011	米, 麦およびカンショ焼酎粕濃縮液の 化学成分および栄養価.	日暖畜報 54(1): 79-86.
多賀直彦・岩下小太郎・ 小林直幹・椛田聖孝・村 田達郎・芝田 猛・荒木朋 洋・安田 伸・松田 靖・本 田憲昭	2014	酢酸発酵による紫芋焼酎粕のエタノール 除去.	東海大紀要(農) 33: 13-16.
多賀直彦・岩下小太郎・ 越智大起・椛田聖孝・村 田達郎・芝田 猛・荒木朋 洋・安田 伸・松田 靖・本 田憲昭	2016	(2P-1p079) 紫芋焼酎粕を原料とした デザートソースの開発と機能性.	生物工学会大会(68回)講要集
多賀直彦・椛田聖孝・村 田達郎・芝田 猛・荒木朋 洋・安田 伸・松田 靖・本 田憲昭	2017	(3P-N100) 紫芋焼酎粕を原料とする機 能性飲料および食品開発.	生物工学会大会(69回)講要集
田川一郎・鈴木喜代志・ 牧 慧	1967	甘藷澱粉廃水の耕地内放流に関する 研究(第1報) 2, 3の作物に対する影 響.	九州農業研究 29: 143-144.
田川一郎	1969	宮崎県における甘藷澱粉工場廃水の 耕地内放流について. [総説]	澱粉工業学会誌 17(4): 350- 355.
平 友恒	1963	ガスクロマトグラフィーによる酒精醗酵 副産物の研究(第3報) フーゼル油中 のゼラニオールおよびメチルアミル カービノールの証明.	農化 37(10): 630-631.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
高桑正義・白戸美登里	1963	甘藷デンプン製造における副産物の利用(第1報) 甘藷汁のパン酵母製造原料としての検討.	澱粉工業学会誌 10(4): 168-172.
高桑正義・田中俊輔	1964	甘藷デンプン製造における副産物の利用(第2報) 廃液によるパン酵母培養.	澱粉工業学会誌 11(1-2): 20-25.
高桑正義	1967	甘藷澱粉製造における副産物の利用(第3報) 廃液の貯蔵.	澱粉工業学会誌 15(1): 7-10.
高桑正義・池田一美・村上 徹	1972	甘藷澱粉製造における副産物の利用(第4報) 甘藷汁で培養した酵母の核酸原料, 飼料としての検討.	澱粉科学 19(3): 117-121.
高桑正義・古川栄子	1973	甘藷澱粉製造における副産物の利用(第5報) 甘藷汁による <i>Candida utilis</i> , <i>Lentinus edodes</i> の培養.	日食工誌 20(9): 405-410.
高峯和則・瀬戸口真治・間世田春作・浜崎幸男・武宮重人・小幡孝之	1993	(2Ep17) 焼酎蒸留排液の高度処理に関する研究 - <i>Trichosporon M111</i> 株を用いた甘藷焼酎蒸留排液の固液分離 -.	農化 67(3): 264.(講要)
高峯和則・岩屋あまね・下野かおり・間世田春作・安部淳一・檜作 進	1999	甘藷澱粉粕の高度利用に関する研究 - 食物繊維の新規製造法とその物理的特性 -.	鹿児島工技セ研報 13: 5-8.
高峯和則・岩屋あまね・下野かおり・間世田春作・安部淳一・檜作 進	2000	甘藷澱粉粉の高度利用に関する研究 - 澱粉粉からペクチンの抽出とその性状に関する研究 -.	鹿児島工技セ研報 14: 21-24.
高峯和則・安部淳一・岩屋あまね・間世田春作・檜作 進	2000	甘藷澱粉粕から食物繊維の新しい製造方法とその物理的特性. (甘藷澱粉粕の高度利用に関する研究 第1報)	J. Appl. Glycosci. 47(1): 67-72.
高峯和則・安部淳一・岩屋あまね・下野かおり・間世田春作・檜作 進	2000	甘藷澱粉粕からペクチンの調製とその性状. (甘藷澱粉粕の高度利用に関する研究 第2報)	J. Appl. Glycosci. 47(2): 201-206.
Takamine, K., Hotta, H., Degawa, Y., Morimura, S. and Kida, K.	2005	Effects of dietary fiber prepared from sweet potato pulp on cecal fermentation products and microflora in rats.	J. Appl. Glycosci. 52(1): 1-5.
Takamine, K., Abe, J., Shimono, K., Samejima, Y. and Kida, K.	2007	Physicochemical and gelling characterization of pectin extracted from sweet potato pulp.	J. Appl. Glycosci. 54(4): 211-216.
高田亮平	1941	生化学工業工場廃液の利用に関する研究(第1報) 甘藷を原料とする酒精製造工場蒸溜廃液の酵母原料としての利用法.	醸造学雑誌 19(6): 389-398.
高山清子・水谷政美・山本英樹・越智 洋・明石秀人・工藤 寛・工藤哲三	2009	甘藷製焼酎粕の乳酸発酵による保存性向上と給餌試験.	研究報告(宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 52: 103-106.
土屋一成・住吉 正・古畑昌巳	2008	サツマイモ焼酎蒸留粕濃縮液の施用が水稻「ヒノヒカリ」の生育 収量 品質に及ぼす影響.	日作九州支報 74: 1-5.
土屋一成	2010	サツマイモ焼酎蒸留粕濃縮液の水稻に対する肥料効果.	農及園 85(2): 245-251.
上蘭一郎・中園充紀・井上健一・上村幸廣	2006	(9) 甘しょ澱粉滓の特性と家畜ふんとの混合堆肥化.	土肥要旨集 52: 298.(講要)
渡辺音二・井出哲夫	1971	いもでんぷん(甘しょ,馬れいしょ)製造工場廃水とその処理.	用水と廃水 13(6): 707-719.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
渡辺音二	1972	いもでんぷん廃水における生物的処理.	用水と廃水 14(7): 818-821.
渡部貴志・藤井 力・家藤治幸・北本宏子	2014	飼料用酵母 <i>Candida utilis</i> による焼酎蒸留粕排水の窒素除去と資源化の検討.	醸協 109(2): 82-88.
山田真義・山内正仁・西本将明・北川政美・大橋晶良・原田秀樹	2007	焼酎粕からの世界最高速のメタン回収技術の開発.	鹿児島大水産紀要 (特別号): 35-42
山本喜男・富田裕一郎	1964	甘藷澱粉工場廃水による河川の汚濁に関する研究 鹿児島県肝付川水系について.	日食工誌 11(4): 157-164.
山村 穎・河野利治	1953	澱粉製造過程に於て生成する澱よりの澱粉分離試験 (第1報).	九州農業研究 12: 77-78.
山下博史・Mokolensang J.F.・山崎繁久・尾上義夫	2002	焼酎蒸留廃液中に増殖する細菌の特性.	鹿児島大水産紀要 51: 35-40.
山下博史・モコレンサンジェフリーF.・山崎繁久・尾上義夫	2002	タマミジンコによる焼酎廃液細菌の捕食量	鹿児島大水産紀要 51: 41-43.
山下純一・脇本賢三・加治俊幸	1993	(14) 焼酎廃液の畑地還元技術 畑作物の生育・収量及び品質に及ぼす影響	土肥要旨集 39: 353.(講要)
山内正仁・平田登基男・三原めぐみ・他	1998	甘藷焼酎蒸留粕を用いた蘇生紙作製法とその最適条件について.	鹿児島工専研報 33: 55-62.
山内正仁・平田登基男・前野祐二・他	1998	甘藷焼酎蒸留粕を用いた蘇生紙の物理・力学的特性.	鹿児島工専研報 33: 63-68.
山内正仁・今屋竜一・増田純雄・山田真義・木原正人・米山兼二郎・原田秀樹	2007	焼酎粕に含まれる固形画分の高度有効利用に関する研究 一焼酎蒸留粕乾燥固形分を用いたきのこ菌床の開発一.	鹿児島大水産紀要 (特別号): 28-34.
安田 伸・多賀直彦・本田憲昭・村田達郎・松田靖・芝田 猛・荒木朋洋・椛田聖孝	2014	アントシアニン含有イモを活用した機能性成分の有効利用.	醸協 109(8): 557-564.
Yoshimoto, M., Kurata-Azuma, R., Fujii, M. Hou, D.X. Ikeda, K., Yoshidome, T. and Osako, M.	2004	Phenolic composition and radical scavenging activity of sweetpotato-derived shochu distillery by-products treated with koji.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(12): 2477-2483.
Yoshimoto, M., Kurata-Azuma, R., Fujii, M., Hou, D.X., Ikeda, K., Yoshidome, T. and Osako, M.	2005	Enzymatic production of caffeic acid by koji from plant resources containing caffeoylquinic acid derivatives.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 69(9): 1777-1781.
米元俊一・森山正宗・竹迫寿一・安藤浩毅・侯 徳興・藤井 信	2010	水熱反応によるサツマイモ焼酎粕の機能性の向上.	醸協 105(7): 477-487.
米元俊一	2012	サツマイモ焼酎粕中のオリゴ糖のアレルギー抑制効果.	醸協 107(9): 638-646.
米元俊一	2012	サツマイモ焼酎粕の生理機能とその増強及び応用.	温古知新 (秋田今野商店 編) 49: 41-54.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Yonemoto, T., Nakano, T., Kawahara, C., Ishi-i, K., Nakano, T., Ando, H., Hou, D.X. and Fujii, M.	2013	Allergy-suppressing activity of oligosaccharides in sweet potato-shochu distillery by-product.	Food Sci. Technol. Res. 19(2): 287-293.
吉元 誠・山川 理	2002	サツマイモの加工残渣および副産物のバイオリサイクル. [技術解説]	Techno innovation 12(3): 21-25.
吉元 誠・山川 理	2004	サツマイモの加工残渣および副産物のバイオリサイクル.	農林水産技術研究ジャーナル 27(9): 41-45.
吉永 優	2010	“4) バイオマスとしての利用.”, (4) 省力化に向けた取り組み, 2 栽培・貯蔵, III サツマイモの生産と普及, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.184-185.
吉沢 淑・百瀬洋夫・丹野一雄・鈴木 修	1980	酵母を用いる食品工業廃水の処理(第1報) しょうちゅう蒸留廃液の処理.	醸協雑誌 75(1): 64-67.
—	1964	調査報告 三重県甘藷澱粉工場廃液処理対策について.	工業立地 3(11): 48-53.
—	2015	うちのeco力 企業の環境貢献 サツマイモ発電快調 年1億5000万円超売電へ 霧島酒造.	グリーン・パワー 433: 31.

750 加工・半加工食品			
751 干しいも(蒸切干)			
青木隆治	2011	茨城県の新しいサツマイモ蒸切干し用準奨励品種「ほしキラリ」.(特集 用途の多様化をめざすサツマイモ新品種)	農林水産技術研究ジャーナル 34(6): 36-39.
荒木田尚広	2016	干しいも用品種「タマユタカ」の優良系統選定の取組みと今後の産地のあり方.	いも類振興情報 126: 6-10.
荒木田尚広	2016	“1節 干しいも用サツマイモの栽培・管理.”, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.120-126.
荒木田尚広	2016	“(1) 茨城県.”, 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.134-138.
浅野智絵美・伊藤輝子・永田忠博・藏之内利和・高田明子・熊谷 亨	2011	女子大生における干しいもの嗜好性に関する研究.	日本味と匂学会誌 18(3): 393-396.
福田雅文	2016	“10 有限会社福田商店.”, 4節 干しいもの生産・販売の実際.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.183-184.
橋本俊郎	1975	甘藷蒸切干の機械乾燥に関する基礎試験 甘藷蒸切干の水分吸着特性について.	茨城県食品試験所報告 22: 37-45.
平野 豊・他	1967	蒸切干用甘しよの選抜に関する研究.	静岡農試研報 12: 62-69.
本庄利実	1999	“[サツマイモ] 事例 冷凍焼きいも”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 359-(加除式)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
堀尾英弘	2007	干し芋の世界.	いも類振興情報 93: 6-13.
堀尾英弘	2010	“1) わが国の干しいも.”, (1) 干しいも, 3 伝統的いも菓子, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp245-246.
茨城県県央農林事務所 経営普及部門	2010	茨城県における干しいも生産. (産地情報 特集 甘しょ)	特産種苗 6: 42-44.
茨城県農産加工指導センター	2016	“3節 干しいも料理レシピ.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.193-204.
猪飼のぞみ・松田智明・ 中谷 誠・新田洋司	2002	(22) 蒸切干しサツマイモにおける「シロタ」の構造的特徴と白色不透明化の要因.	日作関東支報 17: 56-57.(講要)
池羽智子	2013	干しいもの製造工程と良品生産のポイント.	いも類振興情報 117: 25-28.
池羽智子	2016	干しいもの高品質化.	いも類振興情報 126: 2-5.
池羽智子	2016	“章の概説. 1節 干しいもの美味しさの構成要素.”, II 章 干しいもの美味しさ, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.43-46.
池羽智子	2016	“1節 家内工業における小規模製造.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.162-164.
池羽智子	2016	“章の概説. 1節 家庭でできる干しいもの作り方. 2節 干しいもの食べ方. 3節 干しいも料理レシピ.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.187-192.
池羽智子	2016	“1 ほしいもの白い粉.”, 3節 干しいものトピックス, IX章 干しいものをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.225-226.
井上 浩	2010	“3) 静岡県の軍人いも.”, (1) 干しいも, 3 伝統的いも菓子, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.246-247.
石谷幸祐	2014	『干しいもはハイテクの塊である』～甘藷蒸切干しの品質向上の試み～.	いも類振興情報 120: 32-37.
泉沢 直・小川吉雄・高井昭	1987	(27) カンショ蒸切干における品質低下(クロタ・シロタ)の発生原因と対策 第1報 クロタ・シロタの発生原因について.	日作関東支報 2: 63-64.(講要)
泉澤 直	1989	茨城の干いも・過去・現在・未来.	いも類振興情報 18: 20-25.
泉澤 直	1991	茨城県の干いも ー現状を中心にー.	いも類振興情報 27: 13-17.
泉澤 直	2010	“2) 茨城県の干しいも.”, (1) 干しいも, 3 伝統的いも菓子, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.246.
泉澤 直	2013	茨城県における干しいも産地発展のための技術的な提案.	いも類振興情報 117: 13-16.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
泉澤 直	2016	“章の概説. 4 主な生理障害.”, 2節 病害虫・生理障害, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.119, 132-133.
甲斐憲郎	2016	“(7) 宮崎県.”, 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.152-153.
狩谷昭男	2013	干しいもの需給状況と課題.	いも類振興情報 117: 2-8.
狩谷昭男	2016	“章の概説. I 章 干しいもの定義と生産・消費動向.”, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.27-41.
狩谷昭男	2016	“章の概説. 1節 サツマイモの起源と伝播.”, IV章 干しいもの歴史, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.75-81.
狩谷昭男	2016	“5節 平成時代の干しいも. 6節 干しいもの将来.”, IV章 干しいもの歴史, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.94-97.
狩谷昭男	2016	“章の概説.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, p.161.
狩谷昭男	2016	I 有限会社大塚ファーム., 4節 干しいもの生産・販売の実際.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.170-171.
狩谷昭男	2016	“章の概説.”, IX章 干しいもをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, p.211.
加藤史歩・荒木尚広	2013	干しいも産地の現状と方向 - 消費者に信頼される干しいも産地を目指して -.	いも類振興情報 117: 21-24.
加藤史歩	2016	“2 ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会. 4 干しいも生産の三ツ星運動.”, 2節 干しいもの振興活動, IX章 干しいもをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.217-219, 220-222.
川瀬益栄	2016	“2 徳島県小松島市のゆで干し芋のきんとん.”, 4節 干しいも活用の郷土料理.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.206-207.
清川光輝	2016	(3) 長崎県のゆでかんころ.”, 2 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.159-160.
小泉力男	2016	“5 ほしいも学校の誕生と活動.”, 2節 干しいもの振興活動, IX章 干しいもをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.222-223.
藏之内利和・片山健二・田宮誠司・中谷 誠	2002	(21) サツマイモ低糊化温度系統の蒸切干加工への利用.	日作関東支報 17: 54-55.(講要)
藏之内利和・中村善行・田宮誠司・片山健二・中谷 誠	2002	サツマイモ蒸切干加工時の品質関連特性における品種・系統間差.	育種学研究 4(別2): 424.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
藏之内利和・中村善行・田宮誠司・中谷 誠	2003	サツマイモ蒸切干の中白(シロタ)発生に影響する要因について.	日作紀 72(1): 190-191.(講要)
藏之内利和・中村善行・田宮誠司・中谷 誠	2004	(17) サツマイモ蒸切干の硬度・糖度等品質特性における加工時乾燥過程での経時変化.	日作関東支報 19: 46-47.(講要)
藏之内利和・中村善行・田宮誠司・中谷 誠	2006	サツマイモ品種・系統の蒸切干(干しいも)加工過程における品質特性の経時変化.	日作紀 75(1): 44-50.
藏之内利和・中村善行・高田明子・藤田敏郎・片山健二・熊谷 亨・田宮誠司・中谷 誠	2012	サツマイモ蒸切干の色調改善に向けた取り組み.	作物学会講要集 234: 302.(講要)
藏之内利和・田宮誠司・中谷 誠	2013	Lアスコルビン酸処理を用いた紫サツマイモ蒸切干の色調改善.	日作紀 82(3): 275-282.
藏之内利和	2016	“2節 干しいもの食感.”, II章 干しいもの美味しさ, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.47-49.
藏之内利和	2016	“5節 干しいもの外観.”, II章 干しいもの美味しさ, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.56-58.
藏之内利和	2016	“V章 干しいも用のサツマイモ品種.”, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.99-117.
前波清隆	1999	“[干しいも] 加工方法と施設・資材”, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 83-(加除式)
前波清隆・石川寛子	1999	“[干しいも] 製品開発の着眼点”, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 471-(加除式)
前波清隆	1999	“[干しいも] 素材選択と製品開発”, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 481-(加除式)
前波清隆	1999	“[干しいも] 低温調湿乾燥装置の開発と利用”, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 491-(加除式)
前波清隆・石谷孝佑・佐藤 劉	2005	甘藷蒸切干し製造における中白の発生防止とマルトース生成制御.	食科工誌 52(4): 172-177.
間庭慶典	2016	“(3) 群馬県吉岡町小倉地区.”, 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.140-142.
先崎千尋	2016	“2節 江戸時代の干しいも. 3節 明治・大正時代の干しいも. 4節 昭和時代の干しいも.”, IV章 干しいもの歴史, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.82-93.
森 直子・浅野智絵美・永田忠博・伊藤輝子	2014	干しいも摂取が女子学生の排便に及ぼす影響.	食科工誌 61(3): 144-149.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
森 直子・永田忠博	2016	“章の概説.”，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，p.59.
森 直子	2016	“1節 干しいもの栄養成分.(「3」を除く)”，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.60-63.
森 直子	2016	“2 食物繊維，2節 干しいもの成分と機能，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.65-68.
森 直子	2016	“(2) ビタミンB6. ビタミンC.”，3 機能性表示のできる栄養素.，2節 干しいもの成分と機能，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.69-70.
森川まさる・澤田晶子	2016	“10 芋の館.”，4節 干しいもの生産・販売の実際.”，Ⅶ章 干しいもの製造と販売，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.184-185.
長野眞康・大橋慶勸	2007	干し芋加工産業の現状と高齢化社会に対応した振興策.	茨城工業高専研究彙報 42: 83-89.
永嶋芳樹	2016	“(4) 静岡県.”，1 蒸切干，3節 干しいもの主な産地，Ⅵ章 干しいもの用サツマイモの栽培・管理と産地，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.142-150.
永田忠博	2016	“3 ビタミンとミネラル.”，1節 干しいもの栄養成分，“1 生活習慣病の予防と食品成分.”，“(1) ビタミンA. (4) カリウム. (5) マグネシウム，カルシウム，鉄.”，3 機能性表示のできる栄養素，2節 干しいもの成分と機能，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.64-65, 68-69, 70-71.
永田忠博	2016	“4 非栄養素，2節 干しいもの成分と機能，Ⅲ章 干しいもの成分と健康，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，p.72.
中平定男	2016	“(2) 高知県のひがしやま.”，2 煮切干，3節 干しいもの主な産地，Ⅵ章 干しいもの用サツマイモの栽培・管理と産地，「干しいもの事典」(いも類振興会編)	いも類振興会，東京，pp.157-159.
中嶋昭雄	1970	蒸し切り干しいもの製造に関する研究(第1報) 白粉中の糖類と生成条件について.	日食工誌 17(10): 431-436.
中村善行・藏之内利和・石田信昭・田宮誠司・松田智明・中谷 誠	2003	蒸切干しサツマイモの中白障害(「シロタ」)に関する組織化学的および生化学的検討.	日作紀 77(2): 120-121.(講要)
中村善行・藏之内利和・田宮誠司・松田智明・中谷 誠	2005	(36) 異なる品種のサツマイモ蒸切干しにおける中白障害(「シロタ」)に関わる塊根組織の澱粉特性(品質).	日作紀 74(1): 72-73.(講要)
中村善行・藏之内利和・熊谷 亨・松田智明・中谷 誠	2006	蒸切干しサツマイモの中白障害(「シロタ」)発生に関わる塊根の澱粉および水分含量.	作物学会講要集 221: 252-253.(講要)

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
中村善行・藏之内利和・高田明子・石田信昭・鴻田一絵・松田智明・熊谷亨	2007	サツマイモ蒸煮塊根の肉質に関わる組織・細胞の構造ならびにでん粉および水分含有率.	作物学会講要集 223: 302-303. (講要)
中村善行・藏之内利和・石田信昭・熊谷亨・中谷誠	2007	サツマイモ蒸切干の中白障害「シロタ」発生に関わる塊根のでん粉および水分の含量.	日作紀 76(4): 576-585.
中村善行・藏之内利和	2007	サツマイモ蒸切干における“シロタ”障害の発生要因解明と防止技術.	農業技術 62(1): 17-20.
奈良省三	1951	甘藷の加工貯蔵に関する一, 二の基礎的研究.	三重大学芸教育研紀要 6: 31-37.
奈良省三	1952	蒸甘藷加工に関する研究 (1).	三重大農学術報告 5: 131-134.
奈良省三	1954	蒸甘藷加工に関する研究 (第2報) 蒸煮甘藷の糖量増大に就いて.	三重大農学術報告 8: 100-105.
奈良省三	1957	蒸甘藷加工に関する研究 (第3報) 粉質と粘質の差異 (1).	園芸学研究集録 (京都大農園芸学研究室) 8: 99-100.
奈良省三	1957	蒸甘藷加工に関する研究 (第4報) 粉質と粘質との差異 (2).	三重大農学術報告 14: 141-143
奈良省三	1957	蒸甘藷加工に関する研究 (第5報) 粉質と粘質との差異 (3).	三重大農学術報告 14: 145-147.
奈良省三	1958	蒸甘藷加工に関する研究 (第6報) 蒸煮によるペクチン物質の変化.	三重大農学術報告 18: 41-46.
奈良省三	1959	蒸甘藷加工に関する研究 (第7報) 蒸切干製造における糖の変化について.	農化 33(12): 1072-1076.
奈良省三	1959	蒸甘藷加工に関する研究 (第8報) 蒸切干の糖及び澱粉含量と品質との関係.	農化 33(12): 1077-1080.
西 幸子・山本富治・泉 省吾	1988	蒸切干し用サツマイモの品種間差と貯蔵条件による糖化促進.	九州農業研究 50: 220.
西尾精二	2016	“(6) 岐阜県恵那市岩村町.”, 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」 (いも類振興会編)	いも類振興会, 東京, pp.151-152
新田洋司・渡邊さゆり・浅木直美・塩津文隆	2016	(19) サツマイモ塊根および“サツマイモ蒸切干”における貯蔵物質の蓄積構造に関する形態学的解析.	日作関東支報 31: 48-49. (講要)
小原哲二郎	1950	生産農家の甘藷加工 一生切干と蒸切干甘藷飴の製造一.	農業世界 45(1): 64-68.
沖 寿弘	2010	“4) 御前崎の干しいも.”, (1) 干しいも, 3 伝統的いも菓子, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」 (いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, p.247.
大西麻衣子・松田智明・新田洋司・藏之内利和・中村善行・中谷誠	2006	栽培土壌水分の違いが蒸切干しサツマイモの「シロタ」発生とその構造に及ぼす影響.	作物学会講要集 221: 250-251. (講要)
鬼澤宏幸	2013	干しいもの流通と販売戦略.	いも類振興情報 117: 29-34.
鬼澤宏幸	2016	“2節 工場における大規模製造. 3節 干しいもの流通・販売.”, VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」 (いも類振興会編)	いも類振興会, 東京, pp.165-169.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
鬼澤宏幸	2016	“3 茨城中央ほしいも協同組合.” , 2節 干しいもの振興活動, IX章 干しいものをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.219-220.
鬼澤宏幸	2016	“3 ねるねるほしいも(干しいもパウダー). 4 干しいも焼酎.” , 3節 干しいものトピックス, IX章 干しいものをめぐる文化・トピックス, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.226-227.
大曾根一毅	2016	“4 マルダイフレッシュフーズ株式会社.” , 4節 干しいもの生産・販売の実際.” , VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.173-174.
齋藤卯実・岩下英基・阿部信一郎	2020	乾燥いもの水ポテンシャルと平衡含水率の関係.	茨城大教育紀要(自然科学) 69: 55-59.
佐藤光徳	2016	“9 鳴沢村さつまいも生産組合.” , 4節 干しいもの生産・販売の実際.” , VII章 干しいもの製造と販売, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.182-183.
澤田晶子	2016	“(1) 三重県のきんこ.” , 2 煮切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.153-157.
塩田富子	2006	これぞ! 究極の干しイモ. (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 89-91.
塩谷 格	2010	“5) 志摩半島の‘きんこ’.” , (1) 干しいも, 3 伝統的いも菓子, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.247-249.
荘司浩史	2016	「べにはるか」, 「ほしこがね」の糖化および成分の品種特性. (特集:干しいもの科学)	いも類振興情報 126: 11-14.
荘司浩史	2016	加工方法の違いによる干しいもの香り成分, 食味, 色の変化. (特集:干しいもの科学)	いも類振興情報 126: 15-18.
荘司浩史	2016	“3節 干しいもの甘味成分. 4節 干しいもの香り.” , II章 干しいもの美味しさ, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.50-55.
鈴木健司・小林 久	2016	“(2) 千葉県.” , 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.138-140.
竹下栄伸	2016	“(5) 石川県.” , 1 蒸切干, 3節 干しいもの主な産地, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.150-151.
田村一秀	2015	群馬からの干しいもへの挑戦.	いも類振興情報 122: 28-31.
上田康郎	2016	“2 主なセンチュウ害と防除”, “(2) いもの害虫.” , 3 主な害虫と防除, 2節 病害虫・生理障害, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.129-130, 131-132.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
渡邊 健	2016	“1 主な病害と防除”, 2節 病害虫・生理障害, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.127-129.
山田健雄	2001	国際化に対応した高品質ほしいもの生産活動 - 茨城ほしいも対策協議会の現状と課題 -.	農及園 76(11): 1169-1180.
横須賀知之	2016	“茎葉の害虫.”, 3 主な害虫と防除, 2節 病害虫・生理障害, VI章 干しいも用サツマイモの栽培・管理と産地, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.130-131.

#### 752 スナック菓子(ケンピ・チップ・かりんどう)

馬場 透・河野利治・山村 穎	1981	スイートポテトチップの硬さと変色に関係する要因について 甘藷を素材とするスナック食品の開発 (第1報).	日食工誌 28(6): 318-324.
馬場 透・山村 穎	1981	スイートポテトチップ製造におけるブランピングならびに凍結条件について.	日食工誌 28(7): 355-359.
馬場 透・河野利治・田之上隼雄・前屋義孝・田丸保夫・山村 穎	1985	いもかりん糖のテクスチャーにおよぼすブランピング-凍結処理の影響. (甘藷を素材とするスナック食品の開発 第3報).	日食工誌 32(2): 133-137.
馬場 透・田丸保夫・河野利治・渡辺敦夫	1987	いも粉の $\alpha$ -および $\beta$ -アミラーゼ活性におよぼすマイクロ波照射の影響. (甘藷を素材とするスナック食品の開発 第4報).	日食工誌 34(3): 178-184.
馬場 透・中間洋征・田丸保夫・河野利治	1987	低 $\beta$ -アミラーゼ活性サツマイモの貯蔵中における糖類およびデンプンの変化. (甘藷を素材とするスナック食品の開発 第5報)	日食工誌 34(4): 249-253.
馬場 透	1992	サツマイモの新規食品素材および加工品開発に関する技術開発. (平成4年度学会賞)	日食工誌 39(11): 1050-1055.
知識敬道	1992	甘しょ加工工程上の諸問題.	農業技術 47(5): 199-201.
狩谷昭男	2015	いもけんぴの歴史と生産・販売概況.	いも類振興情報 125: 2-5.
加藤 晃	1942	甘藷で菓子を製る.	農業世界 37(10): 85-
幸本郁夫	2015	岩城島の芋菓子製造の歴史と現状.	いも類振興情報 125: 13-15.
香山勇一	2007	“[サツマイモ] 事例 いきなり団子”, 芋チップス”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 358.2-(加除式)
南 辰次	1935	甘藷菓子六種の製法.	農業世界 30(10): 80-
澁谷伸一	2015	澁谷食品(株)における芋けんぴ生産の現状と今後の方向.	いも類振興情報 125: 9-12.
嶋田義一・下園英俊, 有村恭平・西場洋一・田中史彦	2018	(GS19-1) サツマイモの減圧フライ特性に関する研究 - カットサイズが含水率および品質に及ぼす影響.	農業環境工学関連5学会2018年合同大会. (講要)
下園英俊	2015	サツマイモフライ加工技術の現況と方向.	いも類振興情報 125: 6-8.
渡辺幸太郎	1988	川越芋菓子考.	いも類振興情報 16: 24-26.
山田英次	2020	カルビー(株)のサツマイモ系スナック商品の取組み ~年々進化し続け、味のクオリティーもレベルアップ~.	いも類振興情報 142: 57-60.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山口直彦・本村志穂・中川泰代	2004	(2-1-32) 紫芋チップスの酸化安定性について.	家政学会大会要旨集 56回. (講要)

### 753 焼きいも

安藤利夫・家壽多正樹・日坂弘行	2018	焼きいもの食味が異なるサツマイモ6品種の遊離糖およびデンプン含量に対する貯蔵期間の影響ならびにこれら成分値による甘味, 肉質の数値化.	園学研 17(4): 449-457.
安藤利夫・家壽多正樹	2019	サツマイモ「べにはるか」における収穫後約2か月以内の短期貯蔵時の貯蔵温度が焼きいもの甘味及び肉質に及ぼす影響.	千葉農林総研研報 11: 41-48.
安藤利夫	2019	「べにはるか」の貯蔵期間および貯蔵温度と焼きいもの食味.	いも類振興情報 139: 22-27.
圓藤勝義	2014	“4 JA里浦のなると金時‘里むすめ’ 徳島県鳴門市里浦町.” , 4節 焼きいも用サツマイモの産地, VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地. , 焼きいも事典 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.139-141.
藤本滋生	2014	“3節 焼きいも工場での製造.” , VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」 (いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.159-163.
福田淳子	2021	しっとり, ほくほく! 焼き芋とさつま芋のおやつ.	栄養と料理 87(1): 41-49.
福田 豊	2006	焼きイモ焼く道具 炭を熱源にゼオライトで. (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 77-79.
郷原茂樹	2014	焼きいも屋の最新情報.	いも類振興情報 121: 60-62.
橋本 篤・高橋 誠・本多太次郎・清水 賢・渡辺敦夫・柴田行男	1991	サツマイモの充填層加熱におけるマルトースの生成量と伝熱機構.	化学工学論文集 17(3): 634-638.
本庄利実	1999	“鹿児島県・冷凍焼きいも”, 事例, サツマイモ. , 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物. , 「食品加工総覧」 (農文教編).	農文協, 東京, 9: 359-. (加除式)
(いも類振興会)	2007	韓国式焼きいも.	いも類振興情報 90: 19.
井上 浩	2010	“5 江戸・東京のやきいもの移り変り.” , V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」 (いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.259-262.
井上 浩	2014	“(4) 平本屋の壺焼き 埼玉県川越市.” , 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売. ” , VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」 (いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.170-172.
井上 浩	2014	“章の概説. , 2節 焼きいもを好んだ人たち. (「1」を除く) , IX章 焼きいもをめぐる文化, 「焼きいも事典」 (いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.195, 202-205.
井上 浩	2014	“3節 江戸・明治・大正期の焼きいも用サツマイモ産地. 4節 焼きいも屋.” , IX章 焼きいもをめぐる文化, 焼きいも事典 (いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.206-213.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
井上 浩	2014	“6 消費者が求める焼きいもの好みの変化.”, 6節トピックス, IX章 焼きいものをめぐる文化, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.221-222.
井上俊彦	2014	(3) 辛子の街頭販売 埼玉県川越市.”, 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売.”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.169-170.
角田遼平	2014	“(2) ポテトかいつか 茨城県かすみがうら市.”, 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.167-169.
狩谷昭男	2014	“ I 章 生産・消費からみた焼きいも.”, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.27-35.
狩谷昭男	2014	“章の概説.”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.149.
狩谷昭男	2014	“1節 焼きいものに貢献した人たち.”, IX章 焼きいものをめぐる文化, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.196-200.
狩谷昭男	2014	“1 サツマイモの日. 2 女性の焼きいも好き.”, 6節トピックス, IX章 焼きいものをめぐる文化, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, p.218.
片山健二	2019	もごつぱりこ子問「焼き芋」の日の秘密	化学と教育 67(7): 318-319.
片寄眞木子	2014	“2節 家庭での焼きいもの作り方.”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.155-158.
河内三雄	1943	旨い焼藪の焼き方.	農業世界 38(9): 39-
菊井壽男	1943	甘藪の壺焼.	農業世界 38(12): 94.
北崎順一	2014	“2 日本一の焼きいも広場 千葉県香取氏栗源.”, 4節 焼きいも用サツマイモの産地, VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地., 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.132-135.
河野恵信・荒木田尚広・西中未央・中村善行・此村 瞬・河野隆徳	2019	焼き芋の製品テストによるかんしょ貯蔵技術の評価.	農研機構研報 食農ビジネス推進センター 3:15-26.
工藤育男	2014	“(1) やきいも工藤 北海道札幌市.”, 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売.”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.166-167.
森田有紀	2013	おいしい焼き芋の周年安定供給技術の確立.(特集 農村の6次産業化を支える地域特産作物と利用加工技術)	JATAFFジャーナル(農林水産技術) 1(8): 10-14.
森田有紀・金田富雄	2014	“1 JAなめがたの大産地形成 茨城県行方市.”, 4節 焼きいも用サツマイモの産地, VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地., 「焼きいもの事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.128-132.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
森田有紀・金田富雄	2014	“1節 焼きを美味しく焼くポイント.” , VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.150-154.
森園 弘	2014	“(7) 沖縄の冷めてもうまい焼きいも 沖縄市宜野湾市.” , 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.177-180.
根岸由紀子	2014	“VIII章 焼きいもの食べ方と料理レシピ.” , 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.181-193.
西田春樹	2014	“(6) 西田農産の焼きいも 鹿児島市西之表市.” , 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.177-179.
西田春樹	2014	“5 焼きいも焼酎.” , 6節 トピックス, IX章 焼きいもをめぐる文化, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.220-221.
西原 悟	2014	“6 「べにはるか」による産地の活性化 鹿児島県穎娃町.” , 4節 焼きいも用サツマイモの産地, VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地. , 「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.143-145.
西村和正	2014	“1 焼きいもがお好きだった昭和天皇.” , 2節 焼きいもを好んだ人たち, IX章 焼きいもをめぐる文化, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, p.201.
西山隆央	2014	“(5) なんとやの焼きいも 大阪府中央卸売市場内.” , 2 多様な市場販売, 4節 焼きいもの販売”, VII章 焼きいもの作り方と販売, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.173-177.
西山隆央	2015	焼きいもの新しい販売方法.	いも類振興情報 124: 8-10.
新田洋司・木村 薫・浅木直美	2017	(16) 「焼きイモ」における貯蔵物質の動態に関する形態学的観察.	日作関東支報 32: 42-43.(講要)
(農文協編集部)	2006	しっとり系 安納芋 焼きイモ四姉妹が届ける極甘スイーツ(鹿児島・種子島より). (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 62-67.
(農文協編集部)	2006	ホクホク系 五郎島金時 袋のままレンジでチン, 焼きイモペーストも(石川・河二敏雄さん). (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 68-73.
(農文協編集部)	2012	「日本一焼きイモ好き」の男が選んだベスト3品種 茨城県行方(なめがた)市・渋谷俊雄さん. (みんな大好き! イモ品種大全; 焼きイモ 干しイモ 大流行! サツマイモ)	現代農業 91(2): 78-83.
小川 藍	2017	加熱による焼き芋香気の生成. (特集 加熱と香気成分 Part2)	におい・かおり環境学会誌 48(1): 9-17.
齋藤泰宏・本多裕司	2021	焼きいもの味質が異なるサツマイモのキュアリングによる澱粉の性質変化.	応用糖質科学 11(2): 87-93.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
斉藤ユカリ	2014	“3 焼きいも用‘五郎島金時’石川県金沢市五郎島町・栗崎町.”，4節 焼きいも用サツマイモの産地，VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地.，「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会，東京，pp.135-139.
佐藤 淳	2014	“(2) みやぎ生活協同組合.”，1 スーパーマーケット，生協での販売，4節 焼きいもの販売”，VII章 焼きいもの作り方と販売，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.165-166.
品川弘子・根本勢子	2012	鍋加熱による焼き芋の簡易調理法の開発 ガスコンロの場合.	紀要(東京聖栄大学紀要編集委員会 編)4: 15-20.
品川弘子・哥 亜紀・山中咲・樋山直美	2013	石を使わずにつくる焼き芋の簡易調理法の開発 IHヒーターの場合.	紀要(東京聖栄大学紀要編集委員会 編)5: 31-35.
高峯和則	2014	“3節 焼きいもの香気成分.”，II章 焼きいもの美味しさ，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.47-51.
武田英之	2014	“2 俳句に詠まれたサツマイモ，焼きいも.”，5節 焼きいもの文化，IX章 焼きいもをめぐる文化，「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会，東京，pp.215-216.
豊福博記	2014	“5 ‘甘太くん’の焼きいも 大分県臼杵市・豊後大野市.”，4節 焼きいも用サツマイモの産地，VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地.，「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会，東京，pp.141-143.
津久井亜紀夫	2014	“章の概説. 2節 焼きいもの甘味成分.”，II章 焼きいもの美味しさ，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.37, 41-46.
津久井亜紀夫	2014	“III章 焼きいもの栄養・機能成分と健康.”，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.55-66.
潮 恵	2014	“7 糖度検査による‘安納いも’産地の育成 鹿児島県西之表市.”，4節 焼きいも用サツマイモの産地，VI章 焼きいも用サツマイモの栽培・管理と産地.，「焼きいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会，東京，pp.145-148.
柳本正勝	2016	焼きいもにおける基本味の好ましさ.	いも類振興情報 126: 37-43.
吉永 優	2014	“1節 焼きいもの美味しさの構成要素.”，II章 焼きいもの美味しさ，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.38-40.
吉永 優	2014	“4節 焼きいもの食感.”，II章 焼きいもの美味しさ，「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.52-54.
<b>754 大学いも・いもようかん</b>			
平尾和子・松永直子・高橋節子	2002	芋羊羹へのトレハロースおよびシルクゲルの添加効果.	家政学会大会要旨集 54回. P.183.(講要)
井上 浩	2010	“(2) 東京のいもようかん.(3) 川越のいもせんべい.”，3 伝統的いも菓子，V サツマイモの食べ方，「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会，東京，pp.249-250.
久木野治明	2015	舟和と芋ようかん・みつ豆の歴史.	いも類振興情報 124: 11-13.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
小口悦子・小林恵子・津久井亜紀夫・永山スミ・樽本 勲	1992	いも羊羹の物性と官能検査.	家政誌 43(9): 879-886.
斎藤公章	2017	サツマイモ加工品の現状と今後 — 大学いもを中心に—.	いも類振興情報 132: 9-14.
鈴木又三郎	1936	スイートポテト., 薩摩芋餡., 甘藷羊羹., 「お菓子とパンの作り方 美味しくて手軽に出来る」. (家庭料理叢書第1輯)	三耕社, 東京, pp.26, 37, 43.
寺元芳子	1975	(A-71) さつまいもきんとんの調理に関する一考察.	家政学会大会要旨集 27回. (講要)
梅田矯菓	1906	食道楽. (一 煉芋羊羹~九十八 豪傑芋田樂餅)	月刊食道楽 2: 3-147.

755 ペースト, パウダー, 色素(菓子・パン・飲料)			
遠藤久次郎	1943	甘藷餅の製り方.	農業世界 38(11): 76-
郷原拓東	2013	芋菓子とローカリゼーション.	いも類振興情報 116: 14-19.
郷原拓東	2014	農業・農村の現場から サツマイモを用いた新しいお菓子開発とその発展.	農業 1586: 63-67.
郷原茂樹	2007	“[サツマイモ] 事例 唐芋レアケーキ”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 372.2-(加除式)
橋本多美子	2014	(3P-22) 芋焼酎粕添加パンの製パン性.	家政学会大会要旨集 66回. (講要)
(いも類振興会)	1996	サツマイモのパン.	いも類振興情報 47: 26.
(いも類振興会)	1996	帯広のさつまいも菓子.	いも類振興情報 49: 17.
石田 裕・鈴野弘子・印南敏・前川昭男・田所忠弘	2003	サツマイモ葉乾燥粉末配合クッキーの品質と嗜好特性および保存安定性.	日本食品保蔵科学会誌 29(2): 75-81.
石川文保・工藤辰幸・狩野光芳・藺田良一・坂谷洋一郎	2010	肝機能改善効果を有する紫サツマイモジュースの開発. (特集 第10回民間部門研究開発功績者の業績)	農林水産技術研究ジャーナル 33(2): 32-35.
伊藤聖子・木川梨沙・新井映子	2013	米粉パンの老化に及ぼすイモ類粉末の影響.	日調科誌 46(4): 254-261.
鹿児島県農産物加工研究指導センター	2008	さつまいもでん粉を使った冷麺の開発.	でん粉情報 2008(7):
甲斐由美・吉永 優・中谷誠	1999	サツマイモ乾燥パウダーを混合しためんの官能評価.	日作九州支報 65: 59-62.
亀和田光男	1989	甘藷パウダーについて.	いも類振興情報 19: 16-20.
小松澤正徳	1943	甘藷粉と利用法.	農業世界 38(12): 93.
熊崎稔子・小野真知子	1998	(1Cp-9) 新品種の甘しょ粉末を添加した麺の性状と食味.	家政学会大会要旨集 50回. (講要)
熊崎稔子・小野真知子・山川 理・石黒浩二・甲斐由美	2002	生カンショパウダーを添加した麺の性状と食味.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 45: 119-126.
西村和正	2012	幻の南蛮菓子「ハルテ」 — 日本初のスイートポテトカー.	いも類振興情報 112: 27-32.
大橋登美男・杉田浩一・松ヶ野一郷	2010	高アントシアニンカンショペースト添加酸乳飲料の製造と評価.	九州栄養福祉大学研究紀要 7: 37-44.
奥村晃美・深澤秀夫・渡辺輝夫	1999	白色カンショパウダー加工における乾燥条件と品質について.	九州農業研究 61: 150.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
奥野成倫・吉元 誠・熊谷亨・山川 理	1996	カンショ「ジョイホワイト」粉末の食中毒細菌に及ぼす影響.	九州農業研究 58: 34.
小野真知子・小塚陽子・山川 理・吉永 優・酒井直子	1995	甘しょの調理開発に関する研究 (3) ジュースへの利用について.	名古屋女子大学紀要 (家政・自然編) 41: 93-100.
三枝静江・磯野未来・松下裕美・細井知弘・小林恭介・宮森清勝	2018	東京都新島産サツマイモ「七福」ペーストの品質に対するキュアリングおよび貯蔵方法の影響.	東京農総研研報 13: 71-79.
桜井純一・大司トシ子・大竹美枝子	1959	製菓原料としての甘藷の利用.	農産加工研誌 6(5): 235-238.
Santiago, D.M., Matsushita, K., Tsuboi, K., Yamada, D., Murayama, D., Kawakami, S., Shimada, K., Koaze, H., Yamauchi, H.	2015	Effect of purple sweet potato powder substitution and enzymatic treatments on bread making quality.	Food Sci. Technol. Res. 21(2): 159-165.
Santiago, D.M., Matsushita, K., Tsuboi, K., Yamada, D., Murayama, D., Kawakami, S., Shimada, K., Koaze, H. and Yamauchi, H.	2015	Texture and structure of bread supplemented with purple sweet potato powder and treated with enzymes.	Food Sci. Technol. Res. 21(4): 537-548.
Santiago, D.M., Kawashima, Y., Matsushita, K., Noda, T., Pelpolage, S., Tsuboi, K., Kawakami, S., Koaze, H. and Yamauchi, H.	2016	Noodle qualities of fresh pasta supplemented with various amounts of purple sweet potato powder.	Food Sci. Technol. Res. 22(3): 307-316.
施 孝徳	1941	屑藷利用 團子と餅の拵へ方.	農業世界 36(10): 86-
瀬戸口真治・亀澤浩幸・松永一彦・安藤義則・下野かおり・中村寿一	2010	米麴の糖化力を利用したサツマイモペースト製造技術の開発.	鹿児島工技セ研報 24: 7-12.
島田良子・西村響子・吉村美紀	2020	原料デンプンの異なるレジスタントスターチ・タイプ4添加パンの物性および嗜好性.	家政誌 71(8): 532-541.
Sugawara, T.	2001	Extrusion processing for sweetpotato powder to improve product quality.	Sweetpotato Res. Front 12: 4.
杉田浩一	1998	カンショ飲料の開発とその機能性.	いも類振興情報 56: 1-5.
杉田浩一	2001	紫色カンショ飲料の開発と機能性.	いも類振興情報 66: 17-19.
鈴野弘子・石田 裕・印南敏・前川昭男・田所忠弘	2004	サツマイモ葉凍結乾燥粉末配合パンの製パン性と品質.	日本食生活学会誌 15(1): 29-34.
立川俱子・吉元 誠	1999	“[サツマイモ] 機能性と加工・利用”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 331-(加除式)
田口時義	1932	屑藷利用「芋の粉」製造法に就いて.	農業世界 27(14): 162-

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
田島 眞	2000	“[着色料] 紫サツマイモを原料とした赤色素の生産”, 第7巻: 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 7: 301-(加除式)
高木龍男	2008	“[サツマイモ] 事例 かんころ餅”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 358.1.2-(加除式)
高橋秀子・阿部明奈・板垣千尋・本間真彦・青山裕二	2007	低分子水溶性食物繊維を添加したモチおよびサツマイモ菓子類の総食物繊維量.	修紅短大紀要 28: 83-88.
高野幸成・猪野 誠	2012	青果用サツマイモ品種のペースト加工特性.	千葉農林総研研報 4: 63-70.
Tamaki, K., Ehara, K., Tamaki, T. and Yamazaki, T.	2007	Determination of aroma changes in sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam) during sweet potato juice production.	Food Preser. Sci. 32(2): 51-61.
田丸保夫・馬場 透・時村金愛	1998	サツマイモを原料とした飲料の製造法.	鹿児島農試研報 26: 21-27.
鳥丸正勝	1999	“鹿児島県・あん入りかるかん”, 事例, サツマイモ. 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物., 「食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 363-(加除式)
山崎エミ	1999	“鹿児島県・ペースト”, 事例, サツマイモ., 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物., 「食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 369-(加除式)
横田米吉	1958	甘藷塊根汁の発色に及ぼすpHの影響.	農産加工研誌 5(2): 69-71.
横山ハル子	2005	“[菓子類] 有色カンショの色と機能性をあんに生かしたアヤマラサキまんじゅう”, 第7巻: 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 7: 726-(加除式)
横山ハル子	-	“有色カンショ入りのあんを使ったまんじゅう加工と自前の直売所経営で法人化をめざす”, [菓子類] 事例 まんじゅう, ぼたもち, 第7巻: 味噌, 醤油, 調味料, 油脂, 酒類, 菓子, ジャム, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 7: 751-(加除式)
吉元 誠・奥野成倫・熊谷亨・山川 理	1996	カンショ粉末の酵母増殖促進効果.	九州農業研究 58: 33.
吉元 誠・倉田理恵	2005	サツマイモポリフェノール類のパン酵母増殖阻害作用.	九州農業研究発表会要旨集 68: 24.(講要)

756 惣菜・カット野菜

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小清水正美	2005	“[惣菜] サツマイモの風味を生かした大学いも“, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 106.6-(加除式)
久保美栄子	1999	“[惣菜] 事例 サツマイモのつるの佃煮“, 第5巻: 漬物, 惣菜, 豆腐, 納豆, 缶・びん詰, 乾燥食品, 飲料. 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 109-(加除式)
李 哉法	2012	マーケティング・コンセプトに基づく加工食品開発のプロセス さつまいも惣菜開発の経過とその成果.	地域経済情報 263: 2-7.
岡田大士・瀬戸口眞治・田之上隼雄	2003	高温処理およびガス環境制御によるカットサツマイモの品質保持技術.	鹿児島農試研報 31: 49-56.
志賀岩男・岡屋忠治	1950	罐詰甘藷の試験結果.	研究報告書(東洋食品工業短大, 東洋食品研究所 編) 1: 1-8.

757 茎葉利用			
後藤一寿	2012	「すいおう」市場の現状と普及拡大のブランドデザイン.	いも類振興情報 109: 12-18.
波多野哲也・石黒浩二・吉元 誠・氏原邦博・佐藤哲生	2011	表面プラズモン共鳴バイオセンサーによるサツマイモ品種すいおうの茎葉由来のカフェオイルキナ酸誘導体類と酵素との相互作用解析.	日作九州支報 77: 57-59.
本田政之助	1931	甘藷ゼンマイの製法 .	農業世界 26(13): 17-
石田 裕・古庄 律・鈴野弘子・山本祐司・印南 敏・田所忠弘	2004	サツマイモ ( <i>Ipomoea batatas</i> Poiret) 葉はラットの血糖上昇を抑制する.	食生活学会誌 15(2): 111-117.
石田 裕	2009	サツマイモ ( <i>Ipomoea batatas</i> Poiret) 葉の機能性および食品への応用.	日調科誌 42(4): 215-224.
石黒 浩二	2004	茎葉利用品種「すいおう」等機能性に優れるサツマイモ . (総合特集 知って得する! 注目の農産物パワー 野菜・果実の機能性と栽培技術)	農耕と園芸 59(9): 40-43.
石黒浩二・外山 潤・吉元 誠	2004	茎葉利用サツマイモ「すいおう」における部位別の栄養 機能性の差異.	日作九州支報 70: 36-39.
佐藤康光	1943	甘藷葉柄の煮干製法.	農業世界 38(10): 28.
泉 清	1958	甘藷蔓利用の研究.	別府大紀要 8: 13-15.
Kai, Y.	2012	The state of sweetpotato breeding for top use in Japan.	Sweetpotato Res. Front 27: 3.
Kurata, R., Kobayashi, T., Ishii, T., Niimi, H., Niisaka, S., Kubo, M. and Kishimoto, M.	2017	Influence of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaf consumption on rat lipid metabolism.	Food Sci. Technol. Res. 23(1): 57-62.
倉田理恵・吉元 誠	2005	サツマイモ茎葉のホルムアルデヒド減少作用に関する研究.	九州農業研究発表会要旨集 68: 25.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
前原五男	1999	“[茶] 事例 サツマイモの茎葉茶. 栄養と食物繊維に富むシモン1号の茎葉利用”, 第5巻: 漬物”, 惣菜”, 豆腐”, 納豆”, 缶・びん詰”, 乾燥食品”, 飲料, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 5: 677-(加除式)
根岸由紀子	2012	ツブマイモ茎葉の長材利用方法と料理	いも類振興情報 109: 19-23.
根角厚司・武田善行・山川 理	1998	飲料原料としての甘しょ茎葉の利用について.	九州農業研究 60: 42.
西場洋一・甲斐由美	2013	サツマイモ茎葉に含まれるルテイン, $\beta$ -カロテンの品種・系統における変動および加熱処理に対する安定性.	九州農業研究発表会要旨集 76: 29.(講要)
西場洋一・甲斐由美	2014	サツマイモ葉身カロテノイドの品種・系統間差および繰り返し収穫における変動.	九州農業研究発表会要旨集 77: 52.(講要)
奥村晃美・深澤秀夫・渡辺輝夫	2000	カンショ茎葉パウダーの加工方法.	九州農業研究 62: 148.
大嶋保夫	1998	葉柄食用サツマイモ‘エレガントサマー’の生育収量と品質.	神奈川農総研研報 138: 15-20.
Sasaki, K, Oki, T. and Okuno, S.	2015	Ca eic acid and seven ca eoylquinic acids contents in Aojiru powder products containing sweetpotato cultivar “Suioh” leaves determined by single-laboratory validated HPLC	Sweetpotato Res. Front 31: 5.
佐藤哲生・波多野哲也・奥野成倫	2011	近赤外分光分析法によるサツマイモ葉中のカフェオイルキナ酸誘導体含量の推定.	日作九州支報 77: 54-56.
須田郁夫	2012	サツマイモ茎葉利用の現状と課題.	いも類振興情報 109: 1-11.
菅原晃美・根岸由紀子・甲斐由美・石黒浩二・沖智之・須田郁夫	2011	葉を食用とするサツマイモ「すいおう」葉部のルテイン, ポリフェノール含量に及ぼす加熱調理法の影響.	日調科誌 44(4): 291-298.
Sugawara, T., Negishi, Y., Kai, Y., Ishiguro, K., Oki, T. and Suda, I.	2012	Contents of lutein and polyphenol in Suioh leaf blades with different cooking methods.	Sweetpotato Res. Front 27: 4.
鮫島まゆ・高垣欣也	2009	「すいおう(甘藷若葉末)」の機能性と利用分野.(特集 機能性食品素材の近況)	ジャパンフードサイエンス 48(7): 49-52.
鈴野弘子・石田裕・印南敏・前川昭男・田所忠弘	2004	サツマイモ葉凍結乾燥粉末配合パンの製パン性と品質.	食生活学会誌 15(1): 29-34.
高田亮平・陳 秩宗・勝井五一郎・杉田 登	1948	甘藷蔓の利用に関する研究(第1~4報).	応用菌学 2(3-4): 88-
田村盈之輔	1944	乾燥甘藷葉並に葉柄の栄養價並に調理方法.	栄養学雑誌 4(4): 353-355.
鏗田仁人・小野裕之・高垣欣也	2009	機能性研究レポート すいおう(甘藷若葉末) --期待される研究開発.	Food style 21 13(3): 31-33.
津久井亜紀夫・鈴木敦子・小口悦子・永山スミ	1993	甘藷葉柄の食物繊維および一般成分.	家政誌 44(10): 887-891.
鶴永陽子・斉藤真苗・門脇正行	2020	採取時期の違いがサツマイモ( <i>Ipomoea batatas</i> Lam.)の葉ならびに葉柄の品質に及ぼす影響.	家政誌 71(5): 302-309.
山川 理・吉元 誠	1998	カンショ茎葉のポリフェノール含量および総窒素含量の品種間差異.	九州農業研究 60: 40.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山川 理	1999	“茎葉利用”，特徴的な加工品と加工方法，加工特性・加工用途.，サツマイモ.，第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物.，「食品加工総覧」(農文教編).	農文協，東京，9: 348-350.(加除式)
吉元 誠・奥野成倫・山川理	1998	カンショ茎葉の抗菌作用.	九州農業研究 60: 41.
—	2012	調べてなっとく！食の実験簿(第11回) 葉もおいしいさつま芋!?	栄養と料理 78(11): 120-123.

758 屋上緑化			
足立文彦・犬飼正光・門脇正行・岩城一考	2006	限定灌水量条件下での数種サツマイモ品種による効率的屋上熱低減.	作物学会講要集 222: 306-307.(講要)
足立文彦・前野祐輝	2009	サツマイモ屋上緑化における熱低減効果最大化の品種条件.	作物学会講要集 228: 230-231.(講要)
足立文彦・前野祐輝	2009	サツマイモ屋上緑化における熱低減効果の最大化の条件	日作中国支集 50: 7-8.(講要)
圓谷加陽子・井原一恵	2009	サツマイモによる屋上緑化と食農教育に関する知見.	清和大学短期大学部紀要 38: 41-43.
圓谷加陽子・井原一恵	2012	サツマイモによる屋上緑化と食農教育に関する知見(第2報).	清和大学短期大学部紀要 41: 423-26.
上田里絵	2010	“(9) サツマイモによる屋上緑化.”，6トピックス，VI サツマイモをめぐる文化，「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会，東京，pp.317-318.
山崎 功・葛生 伸	2011	植物による「ヒートアイランド現象の抑止効果」の学習 水耕栽培によるサツマイモの屋上緑化効果から学ぶ植物の役割.	エネルギー環境教育研究 6(1): 89-96.
—	2015	屋上室外機置場でサツマイモ栽培.(特集 都市緑化最新事例 都心オフィス街に次々生まれる豊富な緑ビルと人・街を結ぶ「都市緑化」の存在価値)	不動産ソリューションbook：不動産経営虎の巻 21: 79-81.

759 全般・その他			
阿部 申・滝本修史・陶慧・竹永章生・鈴木公一・小田宗宏	2009	(B-7) サツマイモ凍結乾燥への圧力前処理の利用.	日本食品保蔵科学会 58回大会(講要)
馬場 透	1990	サツマイモの高度加工利用に関する研究.	鹿児島農試研報 18: 61-122.
侯 徳興	2002	サツマイモを原料とした癌予防食品の開発研究.	食に関する助成研究調査報告書 15: 39-44.
(いも類振興会)	1995	こんなにあるサツマイモ製品.	いも類振興情報 45: 25-26.
神戸久子	1998	甘藷と語らい相談しながらの制作 諸版染めの尽きない魅力と技法.	月刊染織 α：染めと織りを楽しむ人の生活情報誌 209: 23-26.
金田靖之	2008	“[サツマイモ] 一次加工業者からみたサツマイモの生産と加工”，第9巻：穀類，雑穀，マメ類，イモ類，油脂作物，「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協，東京，9: 326.2-(加除式)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Koide, S., Murata, S., Uchino, T. and Amaratunga, K.S.P.	1996	Drying characteristics of sweet potato.	J. Fac. Agr., Kyushu Univ. 41(1-2): 125-132.
上妻道紀・田之上隼雄	1999	“[サツマイモ] 栽培の留意点と副産物・食品以外の利用”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 335-(加除式)
Kubota, K., Oshita, K., Hosokawa, Y., Suzuki, K. and Hosaka, H.	1978	Studies of cooking-rate equations of potato and sweet potato slices.	J.Fac. Fish. Anim. Husb., Hiroshima Univ. 17(2): 97-106.
前沢辰雄・岡本 健	1953	カロチン甘藷利用に関する研究 (第1報).	千葉農試研報 1: 154-.
松井角平	1943	いも米に就て.	農業の満洲 15(11): 61-65.
永浜伴紀・藤本滋生	1999	“[サツマイモ] 加工の歴史・動向と農村加工”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 315-(加除式)
永浜伴紀	1999	“[サツマイモ] 加工特性と加工用途”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 327-(加除式)
農業技術通信社(編)	2001	サツマイモ関連商品カタログ.	農業経営者 9(10) 44-47.
(農業日本)編集部	1949	サツマイモの高度加工.	農業日本 4(6): 2-3.
(農文教 編)	2006	特集 サツマイモ vs ジャガイモ …イモの100%楽しみ方大全.	現代農業 85(11): 58-123.,11-13.
農商務省食糧局	1924	米の代用としての甘藷.	藝備醫事 第29年(11)(338): 296-297.
小原哲二郎	1950	生産農家の甘藷加工 一生切干と蒸切干甘藷飴の製造一.	農業世界 45(1): 61-
小野真知子・田之上隼雄 雄・瀬戸口眞治・永浜伴紀 ・山川 理	1999	“[サツマイモ] 特徴的な加工品と加工方法”, 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物, 「地域資源活用 食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 335-(加除式)
齊藤昌子・笠作奈樹・軽部幸恵	2007	紫いもによる絹の染色とその堅牢性.	共立女子大家政紀要 53: 13-23.
立花親賢	1946	誰にも出来る甘藷の加工.	農業世界 41(11): 2-
田原迫 昭爾	1984	切断甘藷を連続乾燥する場合の乾燥能率の計算.	鹿兒島大農学術報告 34: 179-187.
高橋武雄	1950	甘藷の新加工.	農村 28(4): 23-24.
田之上隼雄	1999	“加工食品”, 特徴的な加工品と加工方法, 加工特性・加工用途., サツマイモ., 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物., 「食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 339-(加除式)
田之上隼雄	1999	“副産物・食品以外の利用”, 栽培の留意点と副産物・食品以外の利用, サツマイモ., 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物., 「食品加工総覧」(農文教編).	農文協, 東京, 9: 356-(加除式)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
時村金愛	2016	新規サツマイモ澱粉を利用した加工食品の特性解明.	年報(飯島藤十郎記念食品科学振興財団 編) 32: 431-436.
時村金愛・八丸珠恵・三浦伸之・河野澄夫	2017	新規サツマイモ澱粉を利用した加工食品の特性解明.	年報(飯島藤十郎記念食品科学振興財団 編) 33: 402-407.
渡辺敦夫・馬場 透・大谷敏郎・安井明美	1983	熱塩化カルシウム溶液によるサツマイモならびにサトイモの剥皮について.	日食工誌 30(1): 1-7.
山川理	1998	カンショ加工食品が続々登場.	農林水産技術研究ジャーナル 21(3): 32-36.
山川 理	2010	食品素材としてのサツマイモ ー新品種開発によるブレイクスルー. (特集 種から見直すこれからの食品開発)	食品と開発 45(10): 8-10.
—	1918	甘藷製造の副産物としての「カラメル」.	大日本農會報 448: 38.
—	1995	座談会 さつまいも加工食品の現状と将来.	いも類振興情報 特: 1-12.

## 760 栄養・料理

### 761 栄養・料理

足立晃太郎・亀井光子・桑村宇喜子	1962	薯類のタンニンに就いて.	食物学会誌(京都女子大) 12: 37-46.
足立晃太郎・井窪茂子・亀井光子・霊山満佐子	1963	乳液の褐変現象について.	食物学会誌(京都女子大) 13: 7-12.
安藤利夫・日坂弘行・飯嶋直人・森本 進・家壽多正樹	2018	(利015) 近赤外分光法によるサツマイモの充実度を簡易測定するための検量線の作成および評価.	園学雑別冊(H30秋): 利016.(講要)
有本邦太郎	1949	“甘藷”, 「栄養展望」.	国民栄養協會, 東京, pp.313-
足利千枝・小清水正子	1950	甘藷中のビタミンB <sub>1</sub> に関する研究.	栄養と食糧 3(1): 22.(講要)
伴野太平・小森ゆみ子・鈴木聡美・田辺可奈・笠岡誠一・辨野義己	2016	さつまいもの摂取が女子大学生の排便状況ならびに腸内常在菌構成に及ぼす影響.	栄食誌 69(5): 229-235.
大工原銀太郎	1902	農藝化学 第一 甘藷の種類ト炭水化物含量トノ關係.	農事試報 22: 139-140.
江口 瞳	1969	サツマイモ中のポリおよびメタホスファターゼについて.	聖徳学園女子短大紀要 創刊号, pp.44-46.
藤瀬一馬	1971	甘しょの品種特性と栄養. (特集 植物栄養と栽培新説)	農及園 46(1): 177-182.
福田晴美・大田美紀・大野信子	1999	イモ類細胞内の加水分解酵素とデンプン顆粒.	和洋女子大紀要(家政系編) 39: 1-6.
福尾剛志・宮本美子・尾崎俊行・荒川隆一	2005	低沸点揮発性成分のSPME-GC/MS分析によるサツマイモの識別への応用.	J. Mass Spectrom. Soc. Jpn. 53(5): 241-245.
原田麗子・藤原 孟	1970	(A-102) サツマイモのトリプシンインヒビターについて(第1報).	家政学会大会要旨集 22回.(講要)
原田麗子・藤原 孟	1972	(A-62) サツマイモのトリプシン・インヒビターについて(第2報).	家政学会大会要旨集 24回.(講要)
Hayase, F. and Kato, H.	1984	Antioxidative components of sweet potatoes.	J. Nutr. Sci. Vitaminol. 30(1): 37-46.
日比香子	2020	(P-033) 自作センサを用いたさつまいものグルコース変動のモニタリング.	家政学会大会要旨集 72回: p.60.(講要)
平井源一	1953	甘藷の栄養生理に関する研究.	大阪学芸大学紀要 B(自然科学) 1: 196-203.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
平井源一	1956	甘藷の栄養生理に関する研究 (4)	大阪学芸大学紀要 B(自然科学) 4:
平田保三・藤本滋生・永浜伴紀・蟹江松雄	1969	希アルカリ処理による甘藷切片の可溶性成分と固形物の分離 ケネディー型連続向流抽出機による実験.	澱粉工業学会誌 17(3): 310-314.
堀金 彰・小巻克巳・田宮誠司・勝見明美・松倉潮・藤岡重蔵・原 亘	1998	カンショの黒変化の迅速評価法の開発.	日作紀 67(1): 24-25.(講要)
一瀬義文	1958	甘藷 $\beta$ -アミラーゼに及ぼすビタミンB類の影響 (第1報) ビタミンB <sub>1</sub> の影響.	栄養と食糧 11(3): 153-155.
一瀬義文・馬場輝子	1958	甘藷 $\beta$ -アミラーゼに及ぼすビタミンB類の影響 (第2報) ビタミンB <sub>2</sub> , B <sub>6</sub> , ニコチン酸B <sub>12</sub> 及びB <sub>1</sub> と此等ビタミンの各々との混合物の影響.	栄養と食糧 11(3): 156-158.
今堀義洋・カンタック チアラ・湯浅ふらの・築瀬雅則	2020	(P230) サツマイモ塊根のアスコルビン酸-グルタチオンサイクルについて.	園学雑別冊(R2春): P230.(講要)
印南 敏・久我達郎・松沢九二雄	1958	高カロチン含有甘藷に関する研究 (第4報) 貯蔵甘藷のカロチン含量と糖含量との関係.	栄養学雑誌 16(6): 179-182.
飯盛キヨ	1953	調理と食品ビタミンの関係 (第三報) 甘藷各品種の貯蔵によるV.B <sub>1</sub> の消長.	家政誌 3(3): 1-5.
石黒浩二	2006	サツマイモの葉にはルテインが豊富に含まれる.	農及園 81(3): 345-349.
石黒浩二	2010	“1) クロロゲン酸などカフェオイルキナ酸.”, (3) ポリフェノール, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.118-119.
石黒浩二	2010	“(6) その他の成分.”, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.123-124.
石黒弘三	1987	HPLCによる甘藷のサイアミンおよびアスコルビン酸含量の定量. [英文]	金沢大教紀要(自然科学編) 36: 1-5.
石黒弘三・鯨 幸夫	1986	甘藷の糖質含量に及ぼす栽培条件と収穫時期の影響.	農及園 61(8): 992-994.
泉 秀実・辰巳保夫・邨田卓夫	1984	キュウリ, カボチャ, サツマイモ及びジャガイモのアスコルビン酸含量の変化に及ぼす温度の影響.	日食工誌 31(1): 47-49.
泉 清	1964	サツマイモの食品化学的研究. 第4報 サツマイモの品種育成.	中村学園大学研究紀要 3: 94-98.
金森正雄	1953	生食糧品の貯蔵中に於ける各種成分の消長に関する研究 I. 甘藷の貯蔵中に於ける各種成分の消長 (其の 1). / II. 甘藷の貯蔵中に於ける各種成分の消長 (其の 2). / III. 里芋の貯蔵中に於けるアスコルビン酸の消長.	西京大報告(農学) 4: 86-97.
金子正寿・中山敏文・福田 守	2006	蒸しイモにおけるブリックスの測定部位.	九州農業研究発表会要旨集 69: 46.(講要)
木戸めぐみ・三反田詩織・倉田理恵・寺原典彦・吉元 誠	2014	サツマイモ $\beta$ -アミラーゼに及ぼすポリフェノール類の影響.	南九州地域科学研究所所報 30: 7-12.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
木村真美・佐藤 郁・田中滝二	2009	高糖系カンショ「べにはるか」の貯蔵期間と品質変化.	九州農業研究発表会要旨集 72: 31.(講要)
木村和彦・梅津元昌	1961	甘藷給与時の血中尿素量低下に及ぼす因子について.	栄養と食糧 14(2): 93-96.
桐渕壽子・川嶋かほる	1979	甘藷の加熱調理に関する研究(第4報) 甘藷の加熱過程におけるアスコルビン酸酸化酵素活性とアスコルビン酸量との関係.	家政誌 30(3): 217-222.
北原兼文	2010	“1) でん粉.”, (1) 炭水化物, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.112-115.
小林章代・藤原 孟	1974	(A-105) サツマイモのトリプシン・インヒビターについて(第3報).	家政学会大会要旨集 26回.(講要)
小林 透・安達克樹・鈴木崇之	2005	サツマイモ品種サニーレッドのβ-カロテン含量に与えるウイルス感染の影響.	日作九州支報 71: 42-43.
小林 透・倉田理恵・甲斐由美	2012	栽培環境がサツマイモ葉身に含まれるカフェオイルキナ酸類に与える影響.	園学雑別冊(H24春): 利016.(講要)
小林 透・倉田理恵・甲斐由美	2012	栽培環境がサツマイモ茎葉部ポリフェノール含量に与える影響.	園学雑別冊(H24秋): 利002.(講要)
小林 透・倉田理恵・甲斐由美	2013	サツマイモ葉身ポリフェノール含量の季節変動および品種間差異.	園学雑別冊(H25秋): 利004.(講要)
小林 透・倉田理恵・細川隆史・三田村康弘	2017	窒素, リン酸, カリ施肥量がサツマイモ茎葉のポリフェノール含量に与える影響.	園学雑別冊(H29秋): 利014.(講要)
小山田耕作・福元伸一	2012	サツマイモ「べにはるか」の貯蔵日数が蒸しいものBrix, 硬度に及ぼす影響.	九州農業研究発表会要旨集 75: 19.(講要)
久保田紀久枝・桐渕壽子	1978	甘藷の加熱調理に関する研究(第3報) 甘藷を加熱調理した際のビタミンCの変化.	家政誌 29(3): 144-147.
工藤洋男・世戸口信雄	1952	甘藷の生産地別炭水化物及ビタミンCの含量について.	九州農業研究 10: 176.
鯨 幸夫	1986	甘藷のL-アスコルビン酸含量に及ぼす栽培条件の影響.	栄食誌 39(3): 234-237.
久米隆志・池田健一郎・松崎哲士・柏木伸哉	2010	青果用サツマイモ「ベニサツマ」の食味に關与する要因の解明.	鹿児島農総セ研報(耕種) 4: 23-31.
倉田理恵・小林 透・甲斐由美	2012	サツマイモ茎葉に含まれるポリフェノール類の品種間差.	園学雑別冊(H24春): 利015.(講要)
倉田理恵・小林 透・甲斐由美	2012	光環境がサツマイモ茎葉に含まれるカフェオイルキナ酸類に及ぼす影響.	園学雑別冊(H24秋): 利003.(講要)
倉田理恵・小林 透・甲斐由美	2015	サツマイモ葉の葉位別カフェオイルキナ酸含量.	園学雑別冊(H27秋): 利026.(講要)
倉田理恵・小林 透・甲斐由美・邑上 健・竹内 潔・佐藤幸蔵	2017	サツマイモ茎葉の保蔵条件がカフェオイルキナ酸含量に与える影響.	園学雑別冊(H29秋): 利013.(講要)
黒木梨加・倉田理恵・田中那朋・倉田裕文・吉元誠・足立 勝	2008	サツマイモに含まれる3,4-,3,5-,4,5-ジカフェオイルキナ酸の精製.	園学雑別冊(H20秋): 2aK 利05.(講要)
前沢辰雄	1955	千葉県産の甘藷の成分について.	農業技術 10(6): ???

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
前田節子・浅井辰夫・富田涼都・花森功仁子・松浦直毅・柴田康佑・柴田美穂・望月裕子	2019	(P184) 在来品種を含むサツマイモのカロテノイドおよびアスコルビン酸含量の品種間差.	園学雑別冊(R1秋): P184.(講要)
前田節子・浅井辰夫・富田涼都・花森功仁子・松浦直毅・柴田康祐・柴田美穂・加藤雅也	2021	(P198) 在来サツマイモ品種‘にんじん芋’のカロテノイドおよびアスコルビン酸含量の年次間差.	園学雑別冊(R3秋): P198.(講要)
松本 淳	2002	砂丘地におけるサツマイモの食味関連成分とその向上技術.	今月の農業 46(1): 86-90.
松本宗人	1960	貯蔵中における生甘藷の成分の消長に関する研究 第1報 成分の分析法.	島根農大研報 8: (A) 88-89.
松尾眞砂子・東 和子・森本茂美	1986	イモ類に含まれるアスコルビン酸の加熱分解に対する調味料の抑制効果.	栄食誌 39(6): 479-483.
松尾美紅・長谷 健・宮原照昌・北原兼文・紙谷喜則・河野澄夫	2014	近赤外分光法による安納イモ糖度の迅速測定に関する基礎的研究.	農業食料工学会九州支部誌 63: 6-12.
松尾美紅・長谷 健・宮原照昌・北原兼文・紙谷喜則・河野澄夫	2015	プロトタイプ近赤外装置による蒸し安納イモの糖度の迅速測定技術の開発ープロトタイプ近赤外装置の精度比較	農業食料工学会九州支部誌 64: 1-5.
松沢九二雄・印南 敏・久我達郎	1958	高カロチン含有甘藷に関する研究(第2報) 一般成分並びにその貯蔵中の変化について.	栄養学雑誌 16(5): 145-148.
松沢九二雄・印南 敏・久我達郎	1958	高カロチン含有甘藷に関する研究(第3報) 甘藷カロチンの分離法について.	栄養学雑誌 16(5): 149-152.
松沢九二雄・印南 敏・久我 達郎	1958	カロチン藷に関する研究(第1報).	栄養学雑誌 10(6): 184-186.
宮崎丈史	1993	近赤外分光分析法によるサツマイモ塊根成分含量の推定.	千葉農試研報 34: 77-84.
宮崎由子・松田知子	2004	(TA-102) インスリン抵抗性改善効果を示す白甘藷の効率的な摂取方法の検討.	第51回日本栄養改善学会学術総会(講要)
永田雅輝・小林太一	2008	スペクトロフォトメーターを用いた紫イモのアントシアニン色素評価.	宮崎大農研報 54: 33-37.
中村三幸	1952	甘藷の消化吸収率に就て.(日本食の研究 第6報)	栄養と食糧 5(3): 91-92.
中村善行・高田明子・藏之内利和・石田信昭・鴻田一絵・松田智明・熊谷亨	2008	サツマイモ蒸煮塊根の肉質ならびに組織・細胞形態に関わる塊根の水分およびでん粉特性.	作物学会講要集 225: 312-313.(講要)
中村善行・藏之内利和・高田明子・鴻田一絵・松田智明・熊谷 亨	2009	低温貯蔵したサツマイモ塊根の肉質および糖度の変化とそれらに関与する形態的ならびに生化学的要因.	作物学会講要集 227: 184-185.(講要)
中村善行	2010	“2) 遊離糖類”, (1) 炭水化物, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.115-116.
中村善行・藏之内利和・高田明子・藤田敏郎・熊谷 亨	2011	蒸したサツマイモ塊根の肉質の違いに関わる細胞の分離性ならびに細胞壁多糖類.	作物学会講要集 231: 462-463.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中里トシ子・田中礼子・浅川寿恵	1997	コンビネーションレンジによる甘藷の加熱 甘藷の加熱調理によるビタミンC量の変化.	大妻女子大紀要(家政系) 33: 35-41.
西 宏	1949	甘藷蛋白質について.	農化 23(2): 52-56.
西場洋一・古田 収・須田郁夫	1994	甘しょの新規品質劣化判定法の開発.	九州農業研究 56: 56.
西田孝太郎・市來政邦	1950	甘藷カロチンの安定度に関する研究(第1報) カロチンの破壊因子に就て.	醸酵工學雑誌 28(5): 169-173.
西田孝太郎	1950	甘藷の特殊成分に就て(1).	農産製造 4(1): 27-30.
西田孝太郎	1950	甘藷の特殊成分に就て(2).	農産製造 4(2): 1-4.
西田孝太郎・山本喜男	1951	甘藷カロチンの安定度に関する研究(第2報) 甘藷のカロチン破壊酵素に就て.	醸酵工學雑誌 29(8): 282-287.
西田孝太郎・山本喜男	1952	甘藷カロチンの安定度に関する研究(第3報) カロチン蓄によるカロチン強化味噌について.	醸酵工學雑誌 30(4): 133-136.
Nishida, K.	1952	I. Introduction. (Studies on the stability of carotene in sweet potatoes.)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 55-56.
Nishida, K. and Ichiki, M.	1952	II. Factors influencing the destruction of sweet potato-carotene. (Studies on the stability of carotene in sweet potatoes.)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 56-62.
Nishida, K. and Yamamoto, Y.	1952	III. On the carotene-destructive enzyme in sweet potato. (Studies on the stability of carotene in sweet potatoes.)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 62-71.
Nishida, K. and Yamamoto, Y.	1952	IV. Trial brewing of the carotene-enriched Miso (Fermented bean paste). (Studies on the stability of carotene in sweet potatoes/)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 71-75.
Nishida, K., Yamamoto, Y. and Kobayashi, A.	1952	V. On the substances that prevent the oxidation of sweet potato-carotene. (Studies on the stability of carotene in sweet potatoes.)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 75-82.
Nishida, K., Kobayashi, A. and Yamamoto, K.	1952	VI. On the constitution of sweet potato-tannin. (Studies on the stability of carotene in sSweet potatoes/)	Mem. Fac. Agr. Kagoshima Univ. 1(2): 82-84.
西田孝太郎・山本喜男・小林 昭・山元和子	1953	甘藷カロチンの安定度に関する研究(第4報) 甘藷中のカロチン酸化防止物質について.	醸酵工學雑誌 31(3): 77-81.
西中未央	2020	サツマイモにおける蒸しいもの甘さの簡易推定法。(特集:経営体強化プロジェクト・青果かんしょ貯蔵の概要)	いも類振興情報 145: 24-29.
西中未央・荒木田尚広・上西良廣	2021	タイにおけるサツマイモの品質に関する調査.	作物学会講要集 251: 149.(講要)
Noda, N. and Horiuchi, Y.	2008	The resin glycosides from the sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L. Lam.).	Chemical and pharmaceutical bulletin 56(11): 1607-1610.
野田高弘	2010	“3) 細胞壁多糖類”, (1) 炭水化物, 3いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.116-117.
落合浩英	2015	青果用サツマイモのBRIXに関する調査	いも類振興情報 122: 23-27.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小口悦子・小林恵子・津久井重紀夫・永山スミ	1990	甘藷のクロロゲン酸量について.	東京家政学院大紀要 30: 29-32.
大川博徳	1995	ガスクロマトグラフィーによる食品中のシュウ酸の定量 3. 野菜に含まれるシュウ酸量 (III) 4. いも及びでん粉に含まれるシュウ酸量.	三重大教育紀要 (自然科学) 46: 51-56.
沖 智之	2010	“2) アントシアニン. ”, (3) ポリフェノール, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.119-120.
奥野成倫	2010	“(4) ミネラル. (5) ビタミン. ”, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.120-123.
大内田 真・上野敬一郎	2012	サツマイモ「安納紅」のBrix のばらつき.	九州農業研究発表会要旨集 75: 20. (講要)
Orikasa, T., Shiina, T. and Tagawa, A.	2011	Analysis of changes in moisture content and L-ascorbic acid of sweet potatoes during hot air drying.	J. Miyagi Univ. Sch. Food Agri. Environ. Sci. 5(1): 35-42.
小瀬伊俊・松原弘道	1943	甘藷の微量成分に関する化学的研究 (第二報).	岐阜高等農林報告 50: 1-.
大谷貴美子・三崎 旭	1985	いも類のデンプンの消化性に及ぼすその細胞壁の影響 <i>in vitro</i> での検討.	栄食誌 54(4):
境 哲文・片山健二・甲斐由美・吉永 優	2008	直播栽培したサツマイモにおける成分特性の変動.	作物学会講要集 226: 310. (講要)
鮫島陽人・新小田あづさ 1・上之 蘭 茂	2019	(C-12) 近赤外分光法によるさつまいも内容成分の非破壊評価.	日本食品保蔵科学会 68回大会, C-12. (講要)
鮫島陽人	2010	“1) アミラーゼ. ”, (2) タンパク質, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, p.117.
佐々木一憲・沖 智之・奥野成倫	2015	サツマイモ葉身中のカフェオイルキナ酸類分析法の単一試験室での妥当性確認とその活用.	ニューフードインダストリー 57(10): 35-42.
澤村 眞	1927	一七 甘藷について. , 「栄養講話」.	成美堂書店, 東京, pp.140-
柴田圭子・渡邊容子・根岸由紀子・安原安代	2005	サツマイモのクロロゲン酸誘導体およびDPPHラジカル捕捉活性に及ぼす加熱調理の影響.	日調科誌 38(4): 324-332.
下園英俊・下蘭かおり・東孝行	1994	加工用サツマイモの成分変化と調理後黒変に及ぼす貯蔵の影響.	鹿兒島農試研報 22: 113-120.
進藤祥子	2008	品種別サツマイモの食物繊維量.	第55回日本栄養改善学会学術総会 (講要)
神成節子・上住南八男・鈴木達雄	1957	多糖類の合成分解に関する知見補遺 (1) 生育中の甘藷成分, とくにアミラーゼおよびフォスフォリラーゼの消長について.	栄養と食糧 10(2): 68-71.
園田俊郎・福司山エツ子・山下積徳・山口太美雄・園田純子・前田善彦・大坪誠治・牧 美輝・市來征勝	2009	自然農法で栽培した茶およびサツマイモの成分特性, 嗜好特性および生理機能特性の評価.	MOA健康科学センター研究報告集 13: 17-35.
須見洋行・長田国彦・矢田貝智恵子・内藤佐和・柳澤泰任	2003	海藻および甘藷葉部中に高濃度含まれるビタミンK <sub>1</sub> .	食科工誌 50(2): 63-66.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
住江金之	1942	中支産甘藷成分に就て 附記南支の甘藷成分.	醸協雑誌 37(1): 43.
鈴木敦子・永山スミ・津久井亜紀夫	1996	甘藷の品種別, 部位別および加熱調理中のビタミンC量.	食生活学会誌 7(3): 53-57.
鈴木雅博・永田忠博・小巻克己	1998	X線分析顕微鏡によるサツマイモ塊根中のカリウム, カルシウムの分布測定.	食科工誌 45(12): 735-739.
鈴木達雄・神成節子	1954	(19) 甘藷の生化学的研究 第1報 貯藏中における諸成分, とくにアミラーゼの變化について.	栄養と食糧 7(1): 8. (講要)
平 宏和・平 春枝	1963	食用作物のアミノ酸組成 (第4報) 本邦産芋類 (甘藷および馬鈴薯) のアミノ酸.	栄養と食糧 16(1): 48-48.
高橋徹三・高田通徳	1949	甘藷のビタミン 第1報 ビタミンC給源としての蒸甘藷の價値について.	栄養・食糧學會誌 1(5-6): 162-163.
高畑康浩・野田高弘・永田忠博	1993	カンショ塊根遊離糖類組成の地域間比較及び遊離糖類組成と食味との関連.	九州農業研究 55: 43.
Takahata, Y., Noda, T. and Nagata, T.	1995	Varietal differences in crude protein, and free and hydrolyzed amino acid compositions of sweetpotato roots.	Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaish 42(5): 362-368.
高畑康浩	1995	カンショ主要品質成分の品種間差異遊離糖とカロテノイドについて.	九州農試年報 1994: 36-39.
高畑康浩	2010	“節の概説. (1) 炭水化物, ”, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.111.
富岡佳奈絵・大友佳織・阿部真弓・鈴木 惇・伊藤久美子・大和田修一	2012	加熱したサツマイモの表皮の近くにカルシウムが偏在.	修紅短大紀要 33 : 51-56.
富田絹子・曾根節子	1949	甘藷の糖含量と V.C 含量との関係.	醸酵工學雜誌 27(10): 272-277
富田絹子	1950	發芽, 生育 貯藏に於ける甘藷成分の變化 (第1報) 發芽時の成分變化.	醸酵工學雜誌 28(11): 432-437.
富田絹子	1950	發芽, 生育 貯藏に於ける甘藷成分の變化 (第2報) 成育時の成分變化.	醸酵工學雜誌 28(11): 437-440.
富田絹子	1950	發芽, 生育 貯藏に於ける甘藷成分の變化 (第3報) 貯藏時の成分變化.	醸酵工學雜誌 28(11): 440-444.
鳥越三笠・他	1970	甘藷に関する生化学的研究 (2) イモつる中の無機塩類の定量に就て.	鹿児島工專研報 4: 87-89.
外山 潤	2010	“2) スポラミンとトリプトシンインヒター”, (2) タンパク質, 3 いもの成分, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.118.
豊泉友康・神谷径明・望月麻衣	2016	低温スチーム加熱が野菜中のアスコルビン酸含量に及ぼす影響.	食科工誌 63(8): 351-355.
津久井亜紀夫・酒巻千波・桑野和民・三田村敏男	1984	さつまいも中の一般成分, 粗デンプンおよび遊離糖含量の塊根肉色別, 收穫年度別, 栽培地別および品種別比較.	東京家政学院大紀要 24: 35-40.
津久井亜紀夫・酒巻千波・桑野和民・三田村敏男	1984	(A127) 甘藷の栄養食品学的研究 (2) 一般成分, 遊離糖, 粗デンプンについて.	家政学会大会要旨集 36回. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
津久井亜紀夫・酒巻千波・桑野和民・三田村敏男	1984	(A128) 甘藷の栄養食品学的研究 (3) 食物繊維含量について.	家政学会大会要旨集 36回. (講要)
津久井亜紀夫・酒巻千波・桑野和民・三田村敏男	1985	いも類の不溶性食物繊維含量.	東京家政学院大紀要 25: 47-49.
津久井亜紀夫	1988	甘藷中の食物繊維含量の塊根肉色別, 収穫年度別, 栽培地別および品種別比較.	家政誌 39(2): 89-97.
津久井亜紀夫	1989	(C157) 甘藷の栄養食品学的研究 (6) -糖脂質(ヤラピン)について-.	家政学会大会要旨集 41回. (講要)
津久井亜紀夫・鈴木敦子・小口悦子・樽本 勲	1990	(C84) 甘藷の栄養食品学的研究 (7) -葉柄の一般成分と食物繊維について-.	家政学会大会要旨集 42回. (講要)
津久井亜紀夫	1990	甘藷に含まれる植物繊維について.	いも類振興情報 23: 19-23.
津久井亜紀夫・鈴木敦子・永山スミ・小口悦子・樽本 勲	1991	(C89) 甘藷の栄養食品学的研究(8)加熱調理に伴ういも類の食物繊維量の変化.	家政学会大会要旨集 43回. (講要)
津久井亜紀夫・鈴木敦子・永山スミ・小口悦子	1993	(2Lp-17) 甘藷の栄養食品学的研究 (9) -甘藷の品種別, 部位別および加熱調理中のビタミンC量-.	家政学会大会要旨集 45回. (講要)
津久井亜紀夫・鈴木敦子・小口悦子・永山スミ	1994	いも類の食物繊維量の加熱調理による変化.	家政誌 45(11): 1029-1034.
津久井亜紀夫	2002	さつまいもの食物繊維量とクロロゲン酸について.	いも類振興情報 72: 5-9.
津久井亜紀夫	2009	健康食品“サツマイモ”.	いも類振興情報 100: 30-31.
津久井亜紀夫・長谷川真由美・熊谷 亨	2010	(A-7) 従来の食用さつまいも品種と新品種・有望系統の糖含量と甘味度について.	日本食品保蔵科学会 59回大会 (講要)
植場昭子・村田希久・奥田淳子	1951	甘藷のビタミンBに関する研究 (保存と調理中変化の一端).	家政誌 1(1): 11-14.
Uehara, K. and Makita, M.	1961	Studies on vitamin K <sub>3</sub> reductase from sweet potato. 1. Purification of enzyme.	J. Vitaminol. 7(4): 299-303.
梅津雅裕	1953	ペーパークロマトグラフィーによる甘藷の遊離アミノ酸の研究.	鳥取大学芸研報(自然科学) 4: 35-37.
渡辺慶一・土岐知久・猪野 誠・廣田才之・高橋文次郎	1999	サツマイモ塊根の貯蔵中におけるβ-カロテン含量の変化およびβ-カロテン異性体について	園学雑 68(5): 1044-1046.
渡辺静雄・伊藤英治・竹内五男・近藤 敏	1953	甘藷のフオスファターゼ.	日本化学雑誌 74(5): 361-363.
山本喜男	1954	甘藷の栄養化学的研究 第1報 甘藷蛋白質の分離とアミノ酸組成.	栄養と食糧 7(3): 112-114.
山本喜男・富田裕一郎	1954	甘藷の栄養価に関する研究 (第2報) フルオロメーターによる甘藷のビタミンB <sub>2</sub> 定量について.	鹿児島大農学術報告 3: 144-121.
山本喜男・富田裕一郎	1955	生体色素とビタミンに関する研究 (第1報) 甘藷中のCarotenoid Pigmentsについて.	鹿児島大農学術報告 4: 169-153.
山村 顕・小野五百子・河野利治	1986	甘藷でん粉を用いた晒しでん粉の製造技術に関する研究.	鹿児島純心女子短大紀要 16: 20-33.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山崎貴子	2021	(P23) さつまいも「シルクスweet」の加熱後マルトース量とでんぷんの糊化度ーベニアズマ, ベにはるかとの比較ー.	日調科会大会講要集(2021年度) 31: 2D-7. (講要)
谷津麻子・中西洋子・湯川夏子・梁川 正	2012	サツマイモの貯蔵にともなう品質変化調理実習での使用に向けて.	京都教育大学環境教育研究年報 20: 109-117.
Yin, Y.Q., Huang, X.F., Kong, L.Y. Niwa, M.	2008	Three new pentasaccharide resin glycosides from the roots of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ).	Chemical and pharmaceutical bulletin 56(12) : 1670-1674.
Yoshida, M., Hoshii, H. and Morimoto, H.	1962	Nutritive value of sweet potato as carbohydrate source in poultry feed. Part IV. Biological estimation of available energy of sweet potato by starting chicks.	Agric. Biol. Chem. 26(10): 679-682.
Yoshida, M., Hoshii, H. and Morimoto, H.	1962	Nutritive value of sweet potato as carbohydrate source in poultry feed. Part V. Reliability of available energy value of sweet potato estimated by feeding experiment	Agric. Biol. Chem. 26(10): 683-688.
吉田照雄・田高明典	1967	サツマイモの塊根における糖・アミノ酸のペーパークロマトグラフィ.	日作四国支紀事 4: 19. (講要)
吉元 誠	2002	サツマイモ葉のミネラル, ビタミン含量.	農業技術 57(12): 529-533.
吉元 誠・木戸めぐみ・倉田理恵・小林 透	2011	サツマイモ繊維の食品衛生細菌に対する抗菌活性.	南九州地域科学研究所所報 27: 5-17.
吉元 誠・木戸めぐみ	2014	サツマイモと魚の組み合わせは長寿食.	鹿児島女子短大紀要 49: 35-45.
吉村清尚	1929	甘藷の化学的組成特にイノシットに就て.	鹿児島高農學術報告 7: 125-130.
吉永 優・山川 理	1992	かんしょ蒸しいもにおけるBrixの測定法.	九州農業研究 54: 49.
吉永 優・山川 理・日高操	1993	カンショ蒸しいものBrixと糖含量との関係.	九州農業研究 55: 45.
吉永 優・山川 理	1994	かんしょの蒸し時間とBrix及び全糖量との関係.	九州農業研究 56: 38.
吉永 優・中谷 誠	1998	ギ酸を用いた紫カンショからのアントシアニン色素抽出法.	九州農試年報 1997: 42-43.
鄭 紹輝・山崎菜穂子・中元博明・吉門方子・有馬進	2008	カンショ塊根のポリフェノール含量と栽培環境の関係.	Coastal bioenvironment 11: 37-42.
—	1880	甘藷分析表.	交詢雑誌 26: 16-17.

762 機能性		アントシアニン, $\beta$ -カロテン, ヤラピンなど	
荒木朋洋・小林弘昌・椛田聖孝・村田達郎・多賀直彦・安田 伸・本田憲昭	2008	ムラサキマサリを用いた高度循環型醸造に関する産官学研究.	東海大農総研所報 24: 1-6.
荒木朋洋・芝田 猛・椛田聖孝・村田達郎・多賀直彦・安田 伸・本田憲昭	2009	ムラサキマサリを用いた高度循環型醸造に関する産官学研究 (2).	東海大農総研所報 25: 1-7.
辨野義己	2012	食物繊維の大量摂取が腸内環境コントロールに有効である.	いも類振興情報 111: 34-38.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
福井敬一・松ヶ野一郷・寺原典彦・松井利郎・松本 清	2005	紫かんしょ由来アシル化アントシアニンの弱酸性加水分解による 6-O-Caffeoylsophorose の生成.	食科工誌 52(7): 306-310.
福井敬一・松ヶ野一郷・杉田浩一・寺原典彦・松井利郎・松本 清	2006	紫かんしょのアシル化アントシアニン由来6-O-Caffeoylsophoroseの大量調製法.	食科工誌 53(4): 214-217.
古田 収・薬師堂謙一・西場洋一・須田郁夫	1996	有色系甘しょ粉末の貯蔵特性.	九州農業研究 58: 30.
古田 収・須田郁夫・西場洋一・山川 理	1996	高アントシアニン甘しょの抗酸化能.	九州農業研究 58: 32.
古田 収・須田郁夫・西場洋一・山川 理・家坂正光	1997	紫甘しょに認められる強い抗酸化能・ラジカル消去能.	九州農業研究 59: 24.
Hagiwara, A., Yoshino, H., Ichihara, T., Kawabe, M., Tamano, S., Aoki, H., Koda, T., Nakamura, M., Imaida, K., Ito, N. and Shirai, T.	2001	Prevention by natural food anthocyanins, purple sweet potato color and red cabbage color, of 2-amino-1-methyl-6-phenylimidazo[4,5-b] pyridine (PhIP)-associated colorectal carcinogenesis in rats initiated with 1,2-dimethylhydrazine.	J. Toxicol. Sci. 1: 57-68.
濱島一郎・山口直彦・榊原住枝	2002	紫芋パウダーの抗酸化性.	愛知学泉大学研究論集 37: 47-51.
Harada K., Kano, M. Takayanagi, T., Yamakawa, O. and Ishikawa, F.	2004	Absorption of acylated anthocyanins in rats and humans after ingesting an extract of <i>Ipomoea batatas</i> purple sweet potato tuber.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(7): 1500-1507.
林 一也	2011	サツマイモ色素の機能性.	いも類振興情報 107: 25-28.
弘中和憲・尾本円武	2012	(C-8) 電気処理による紅イモの抗酸化活性の増強.	日本食品保蔵科学会 61回大会 (講要)
弘中和憲・中山雄介	2013	(A-7) 紅イモの電気処理における電気量および通電時間が抗酸化活性におよぼす影響.	日本食品保蔵科学会 64回大会 (講要)
池田倫子・山中なつみ	2021	加熱方法の違いによるさつまいもの食物繊維の腸内発酵性に及ぼす影響.	名古屋文理大学紀要 21: 55-61.
石田 裕・古庄 律・鈴野弘子	2004	サツマイモ ( <i>Ipomoea batatas</i> Poiret) 葉はラットの血糖上昇を抑制する.	日本食生活学会誌 15(2): 111-117.
Ishiguro, K., Yamakawa, O. and Yoshimoto, M.	2003	Physiological functions of 'Suioh' leaves.	Sweetpotato Res. Front 15: 4.
Ishiguro, K. and Yoshimoto, M.	2006	Lutein content of sweetpotato leaves.	Sweetpotato Res. Front 20: 4.
Ishiguro, K. and Yoshimoto, M.	2007	Lutein content of sweetpotato leaves II. Cultivar differences, distribution in leaves at different positions, and changes during storage.	Sweetpotato Res. Front 21: 5.
石黒浩二・吉元 誠・鏑田仁人・高垣欣也	2007	サツマイモ茎葉の血圧降下作用.	食科工誌 54(1): 45-49.
Ishiguro, K., Yoshinaga, M., Kai, Y., Maoka, T. and Yoshimoto, M.	2010	Composition, content and antioxidative activity of the carotenoids in yellow-fleshed sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.).	Breed. Sci. 60(4): 324-329.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
石黒浩二	2010	“1) 加工素材としての地上部. 3) ルテイン. (2) 茎葉に含まれる成分とその機能性.”, 4 機能性, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, p.127, p.129.
Ishiguro, K., Yoshinaga, M., Kai, Y., Maoka, T. and Yoshimoto, M.	2011	Carotenoids in yellow-fleshed sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 26: 4.
石黒浩二	2018	4 カロテノイド. (特集 サツマイモの機能性成分)	いも類振興情報 135: 24-30.
Islam, Md.S., Yoshimoto, M., Terahara, N. and Yamakawa, O.	2002	Anthocyanin compositions in sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaves.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 66(11): 2483-2486.
Islam, Md. S., Yoshimoto, M., Yamakawa, O. and Ishiguro, K.	2002	Antioxidative compounds in the leaves of different sweetpotato cultivars.	Sweetpotato Res. Front 13: 4.
梶田聖孝・芝田 猛・村田達郎・多賀直彦・安田伸・松田 靖・本田憲昭・荒木朋洋	2010	ムラサキマサリを用いた高度循環型醸造に関する産官学研究 (3).	東海大農総研所報 25: 1-17.
梶田聖孝・芝田 猛・村田達郎・多賀直彦・安田伸・松田 靖・本田憲昭・荒木朋洋	2011	アントシアニン含有イモを活用した機能性成分の有効利用に関する研究 (1).	東海大農総研所報 27: (21p.)
梶田聖孝・芝田 猛・村田達郎・多賀 彦・安田 伸・松田 靖・本田憲昭・荒木朋洋	2012	アントシアニン含有イモを活用した機能性成分の有効利用に関する研究 (2).	東海大農総研所報 28: (8p.)
梶田聖孝・芝田 猛・村田達郎・多賀直彦・安田伸・松田 靖・本田憲昭・荒木朋洋	2013	アントシアニン含有イモを活用した機能性成分の有効利用に関する研究 (3).	東海大農総研所報 29: 1-9.
梶本修身・高橋 励・高橋丈生	2000	冬虫夏草菌糸体エキスおよびアヤマラサキアントシアニン配合飲料の精神機能向上に及ぼす効果について.	新薬と臨床 49: 857-866.
梶本修身・高橋丈生・糸川嘉則	2001	白甘藷糖タンパクの境界型および軽症2型糖尿病患者に対する空腹時血糖値改善効果の検討.	栄食誌 54(4): 213-220.
Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K. and Ishikawa, F.	2005	Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, <i>Ipomoea batatas</i> cultivar Ayamurasaki.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 69(5): 979-988.
狩野光芳・原田勝寿	2008	アントシアニン高含有紫サツマイモの機能性食品素材としての可能性 アントシアニンの体内吸収性と健康機能性.	化学と生物 46(10): 670-672.
狩野光芳	2008	アヤマラサキアントシアニンおよび大豆イソフラボンの生体利用性に関する研究.	ヤクルト研究所研報 27: 1-14.
齋藤泰宏・本多裕司	2021	焼きいもの味質が異なるサツマイモのキュアリングによる澱粉の性質変化.	応用糖質科学 11(2): 87-93.
加藤 淳・高濱雅幹・野田智昭	2021	紫さつまいものアントシアニン発現量に及ぼす生育環境の影響.	地域と住民 (コミュニティケア教育研究センター年報) 5: 1-8.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
川西秀樹・浜田博喜・益岡典芳	2005	紫芋およびピオーネ成分中の抗酸化酵素活性促進物質の解明 食品機能性簡易評価法の自然食品への応用.	岡山理科大紀要 (A,自然科学) 41: 23-31.
故木幡健五郎・山下益男	1943	甘藷樹脂の利用法 薬効に就て.	醸造学雑誌 21(1): 26-34.
小林 透・倉田理恵・甲斐由美	2012	水分ストレスがサツマイモ地上部のポリフェノール含量に与える影響.	九州農業研究発表会要旨集 75: 22.(講要)
Kobayashi, T., Kurata, R. and Kai, Y.	2019	Seasonal variation in the yield and polyphenol content of sweet potato ( <i>Ipomoea batata</i> s L.) foliage.	Hort. J. 88(2): 270-275.
幸地貞子・上江洲榮子	2007	(P-157) 白甘藷の葉を活用した葉茶の抗酸化能について.	家政学会大会要旨集 59回.(講要)
古我 匠・鈴木優香	2018	赤シソと紫サツマイモの色・健康機能に関する取り組み. (特集 健康カラー [アントシアニン編])	フードケミカル 34(9): 21-24.
小巻克巳・山川 理・日高操・熊谷 亨	1992	カンショ塊根中のポリフェノールと品質劣化に関する2,3の知見.	九州農業研究 54: 48.
工藤康文・松田茂樹	2000	サツマイモヨーグルトの色調及びアントシアニン含量に及ぼす乳酸菌の影響.	食科工誌 47(8): 619-625.
工藤康文・松田茂樹	2000	サツマイモヨーグルトの抗酸化能に対する乳酸菌の影響.	食科工誌 47(9): 727-730.
熊谷 亨・山川 理・日高操	1993	カンショ塊根中ポリフェノール含量の加熱調理,凍結及び貯蔵による変化.	九州農業研究 55: 44.
Kusano, S., Tamasu, S. and Nakatsugawa, S.	2005	Effects of the white-skinned sweet potato ( <i>Ipomoea batata</i> L.) on the expression of adipocytokine in adipose tissue of genetic type 2 diabetic mice.	Food Sci. Technol. Res. 11(4): 369-372.
倉田理恵	2010	“4) 茎葉の持つ各種機能性.”, 4 機能性, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.129-130.
Kurata, R., Adachi, M., Yamakawa, O. and Yoshimoto, M.	2010	Apoptosis induction of human cancer cells by polyphenolics from sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaves.	Sweetpotato Res. Front 23: 3.
Kurata, R., Yahara, S., Yamakawa, O. and Yoshimoto, M.	2011	Simple high-yield purification of 3,4,5-tri- <i>O</i> -caffeoylquinic acid from sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaf and its inhibitory effects on aldose	Food Sci. Technol. Res. 17(2): 87-92.
Kurata, R., and Yoshimoto, M.	2012	Purification of polyphenols from sweetpotato ( <i>Ipomoea batata</i> s L.) leaves.	Sweetpotato Res. Front 28: 2.
倉田理恵・黒木梨加・小林 透・久保誠臣・新坂誠司	2012	サツマイモ茎葉由来ポリフェノール抽出液の安定的大量作出に関する研究.	九州農業研究発表会要旨集 75: 21.(講要)
倉田理恵	2019	サツマイモ葉の機能性：脂質代謝に関する検討.	いも類振興情報 138: 19-24.
倉田理恵・田中 勝・境哲文・高畑康浩	2021	(P178) 赤系肉色のサツマイモ系統のアントシアニン組成について.	園学雑別冊(R3春): P178.(講要)
Kurata, R., Kobayashi, T. and Kai, Y.	2021	Varietal differences in the yield and polyphenol content of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) foliage.	Food Sci. Technol. Res. 27(4): 587-597.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
桑田 晃・山本喜良	1956	甘藷のカロチノイド類色素の存在様式及びカロチン含有量.	香川大農報 8: 15-18.
Liu, X.・Ishiki, K.	2002	(228) Plant regeneration method for studying on anthocyanin pigmentation in sweet potato.	育種学会102回講演会プログラム
宮丸直子・芳村裕之・大城徳夫	2017	接触型接写カメラによるカンショ肉色の画像データとアントシアニン色価との関係.	九州農業研究発表会要旨集 80: 35.(講要)
宮崎丈史・都築和香子・鈴木建夫	1991	サツマイモに含まれるアントシアニンの組成と構造について.	園学雑 60(1): 217-224.
宮崎丈史	1992	サツマイモの表皮色および表皮に含まれるアントシアニンの生育中と貯蔵中における変化.	園学雑 61(1): 191-197.
宮崎由子・日山智華子・中田知子	2009	白甘藷の栄養機能性食品としての可能性の探索.	食品・臨床栄養 5: 51-66.
三好弘子・平井和子・奥田豊子・小石秀夫	1986	(A138) さつまいもの大量摂取における食物繊維の影響 (パプアニューギニア高地人と日本人の比較).	家政学会大会要旨集 38回.(講要)
森山三千江・大羽和子	2005	(2P-21) 新鮮野菜の機能性成分およびラジカル捕捉活性の局在性.	家政学会大会要旨集 57回.(講要)
永井沙樹・沖 智之・吉永優・須田郁夫	2005	オレンジ色・濃黄色サツマイモのABTSラジカル消去活性.	九州農業研究 67: 39.
仲川侑希・松田 靖・多賀直彦・安田 伸・本田憲昭・岡本智伸・服部法文・芝田 猛・村田達郎・荒木朋洋・椛田聖孝	2014	阿蘇地域におけるムラサキマサリの栽培および包括的活用に関する研究.	東海大紀要(農) 33: 7-11.
中村尚夫・浅山清治・和田 翼・吉澤みな子	2001	(1Y9p5) 白甘藷 ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) 水溶性食物繊維の血糖上昇抑制効果.	農化 75(別): 131.(講要)
中山裕介	2009	調理が甘藷と大根の抗酸化能と抗酸化成分に及ぼす影響.	九州農業研究発表会要旨集 72: 147.(講要)
西場洋一・鶴木隆文・沖智之・菅原晃美・須田郁夫	2007	有色サツマイモ味噌の機能性について.	農及園 82(8): 852-856.
西場洋一・鶴木隆文・沖智之・菅原晃美・須田郁夫	2008	有色サツマイモ味噌製造におけるアントシアニン, ポリフェノールおよびβ-カロテンの変化.	食科工誌 55(2): 69-75.
Nishiba, Y., Umeki, T., Oki, T., Sugawara, T. and Suda, I.	2009	Radical-scavenging activity of purple-fleshed sweetpotato Miso and related compounds.	Sweetpotato Res. Front 22: 3.
野口博司	2000	ムラサキイモのカルコン合成酵素.	FFIジャーナル 187: 30-37.
緒方幹男	1953	甘藷樹脂の応用について.	九州農業研究 12: 45-46.
小口悦子・永山スミ・津久井亜紀夫・小林恵子・樽本 勲	1988	(C185) 甘藷の栄養食品学的研究 (4) -ポリフェノール含量とポリフェノール酸化酵素活性について-.	家政学会大会要旨集 40回.(講要)
沖 智之・増田真美・須田郁夫・熊谷 亨	2002	紫カンショのラジカル消去活性とその簡易評価.	九州農業研究 64: 49.
沖 智之・増田真美・納美由紀・小林美緒・古田 収・西場洋一・須田郁夫	2002	サツマイモ「シモン1号」葉部熱水抽出液のラジカル消去活性.	食科工誌 49(10): 683-687.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
沖 智之・増田真美・納美由紀・小林美緒・須田郁夫	2003	収穫時期の異なるカンショ葉部のラジカル消去活性とポリフェノール含量.	九州農業研究 65: 52.
Oki, T., Masuda, M. and Suda, I.	2003	Radical-scavenging components in sweetpotato "Simon-1" leaves.	Sweetpotato Res. Front 16: 2.
沖 智之・須田郁夫	2004	紫サツマイモに含まれる抗酸化成分.	農業技術 59(12): 299-304.
Oki, T., Suda, I., Terahara, N., Sato, M. and Hatakeyama, M.	2006	Determination of acylated anthocyanin in human urine after ingesting a purple-fleshed sweet potato beverage with various contents of anthocyanin by LC-ESI-MS/MS.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(10): 2540-2543.
Oki, T., Nagai, S., Yoshinaga, M., Nishiba, Y. and Suda, I.	2006	Contribution of $\beta$ -carotene to radical scavenging capacity varies among orange-fleshed sweet potato cultivars.	Food Sci. Technol. Res. 12(2): 156-160.
Oki, T., Masuda, M., Takeichi, M. and Suda, I.	2007	Anthocyanins in purple-fleshed sweetpotato improve whole blood	Sweetpotato Res. Front 21: 4.
沖 智之・佐藤麻紀・吉永優・境 哲文・菅原晃美・寺原典彦・須田郁夫	2009	有色サツマイモのDPPHラジカル消去能とORAC (活性酸素吸収能).	食科工誌 56(12): 655-659.
沖 智之・三好絢子・後藤一寿・佐藤麻紀・白土英樹・寺原典彦・須田郁夫	2010	紫サツマイモの加工食品に含まれる主要アントシアニンの定量.	食科工誌 57(3): 128-133.
Oki, T., Sato, M., Yoshinaga, M., Sakai, T., Sugawara, T., Terahara, N. and Suda, I.	2010	Oxygen radical absorbance capacity and anthocyanin content of purple-fleshed sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 23: 5.
沖 智之	2010	“(1) いもの機能性. ”, 4 機能性, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.125-127.
沖 智之・古川(佐藤)麻紀	2016	異なる分析法で測定した紫サツマイモ濃縮汁のアントシアニン量の比較.	九州農業研究発表会要旨集 79: 23.(講要)
沖 智之・古川(佐藤)麻紀	2017	紫サツマイモ濃縮汁のアントシアニン量を測定する分析法の比較.	日作九州支報 83: 35-39.
Oki, T., Sato-Furukwa, M. and Terahara, N.	2017	A modified method for the determination of acylated anthocyanins in purple-fleshed sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.)) tubers by high-performance liquid chromatography with visible absorption.	Food Sci. Technol. Res. 23(6): 855-862.
沖 智之・謝花 治・古川(佐藤)麻紀・宮丸直子・境 哲文	2018	沖縄地域における作型が異なる紫カンショ塊根中のアントシアニン量の比較.	日作九州支報 84: 20-30.
沖 智之・狩野光芳・石川文保・後藤一寿・渡邊治・須田郁夫	2019	紫サツマイモ飲料の摂取が白色人種の血清肝機能マーカーに及ぼす効果.	果汁協会報 729: 10-22.
Okuno, S., Ishiguro, K., Toyama, J., Nakazawa, Y. and Yoshimoto, M.	2007	Phenolic composition of sweetpotato tops harvested at different times.	Sweetpotato Res. Front 21: 6.
奥野成倫・吉元 誠・吉永優	2008	サツマイモ茎葉ポリフェノールの高速液体クロマトグラフィー(HPLC)分析におけるショートカラム使用による効率化.	農業技術 63(9): 413-417.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
奥野成倫	2018	3 クロロゲン酸類. (特集 サツマイモの機能性成分)	いも類振興情報 135: 14-23.
奥野成倫	2010	“2) ポリフェノール.”, 4 機能性, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.127-129.
Sakatani, M., Suda, I., Oki, T., Kobayashi, S., Kobayashi, S. Takahashi, M.	2004	Purple sweetpotato anthocyanin reduces the intracellular hydrogen-peroxide (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ) level in bovine embryos caused by heat stress.	Sweetpotato Res. Front 18: 2.
Sakatani, M., Suda, I., Oki, T., Kobayashi, Shu-ichi, Kobayashi, Shuji and Takahashi, M.	2007	Effects of purple sweet potato anthocyanins on development and intracellular redox status of bovine preimplantation embryos exposed to heat shock.	The journal of reproduction and development 53(3) : 605-614.
佐々木一憲・沖 智之・甲斐由美・奥野成倫	2015	サツマイモ「すいおう」葉身中のカフェオイルキナ酸類の茹で処理による変動.	食科工誌 62(9): 470-476.
佐々木一憲・五月女 格・岡留博司・甲斐由美・沖智之・奥野成倫	2016	サツマイモ葉身中のポリフェノールオキシダーゼのアクアガス加熱処理による失活.	食科工誌 63(2): 86-92.
椎名隆次郎	2011	ムラサキサツマイモ色素の現状と将来ーアカキャベツ色素と比較してー.	いも類振興情報 107: 36-40.
嶋田義一・久米隆志・石黒浩二・倉田理恵・木村陽二・椎名隆次郎	2010	サツマイモ茎葉からのポリフェノール大量抽出法と製品特性.	食科工誌 57(4): 143-149.
下園英俊・小堀真珠子・新本洋士・津志田藤二郎	1996	サツマイモ抽出物によるマウスメラノーマ細胞のメラニン生成抑制.	食科工誌 43(3): 313-317.
下菌かおり・田丸保夫・中島光敏	1999	ルーズ逆浸透膜によるサツマイモアントシアニン色素の濃縮.	鹿児島農試研報 26: 29-34.
須田郁夫・古田 收・西場洋一・杉田浩一・松ヶ野一郷	1997	紫甘しょジュース飲用ラットにおける肝障害軽減効果.	九州農業研究 59: 25.
須田郁夫	1997	紫色の肉色を持つカンショの強い抗酸化能と急性肝障害軽減効果.	九州農試年報 1996: 34-36.
須田郁夫・古田 收・西場洋一・野田高弘・山川理・杉田浩一・松ヶ野一郷	1998	カンショジュースのスーパーオキサイド消去活性.	九州農業研究 60: 36.
須田郁夫・山川 理・松ヶ野一郷・杉田浩一・竹熊宜孝・入佐孝三・徳丸文康	1998	高アントシアニンカンショジュース飲用による血清γ-GTP, GOT, GPT値の変動.	食科工誌 45(10): 611-617.
須田郁夫	1999	(S-12-7) 高アントシアニン含有カンショジュースの栄養性, 嗜好性, 機能性. (シンポジウム)	農化 73(別): 526. (講要)
須田郁夫・松ヶ野一郷・杉田浩一	2000	アントシアニン含有カンショ酢のラジカル消去活性.	九州農業研究 62: 20.
須田郁夫	2001	4. 健康機能性を活用した甘しょと大豆の高付加価値化. 「地域振興のための農畜産物の高付加価値化技術」.	九州農業研究 63: 29-34.
須田郁夫	2002	アントシアニン・プロアントシアニン含有農作物の機能性と利用.	農林水産技術研究ジャーナル 25(7): 30-35.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Nishiba, Y., Furuta, S., Matsugano, K., Sugita, K. and Terahara, N.	2002	Direct absorption of acylated anthocyanin contained in purple-fleshed "Ayamurasaki" sweetpotato cultivars by rats.	Sweetpotato Res. Front 14: 3.
須田郁夫	2006	紫サツマイモの健康パワー.	いも類振興情報 87: 13-17.
須田郁夫	2008	“紫サツマイモの機能性と製品開発の動向.”, 「アントシアニンの科学」(津田孝範ら編).	建帛社, 東京, pp.228-247.
杉田浩一	2011	有色サツマイモ利用の現状と将来.	いも類振興情報 107: 29-35.
平良淳誠・大見のり子・上地邦彦	2007	沖縄産カンショ茎葉部の葉酸とポリフェノール含量.	食科工誌 54(52): 215-221.
平良淳誠・大嶺和可奈	2011	沖縄産カンショ茎葉のカフェ酸誘導体含量と抗LDL酸化作用.	食科工誌 58(1): 16-20.
平良淳誠・大嶺和可奈・大見のり子・平良和代・永田純一	2012	沖縄産カンショ茎葉の一酸化窒素ラジカル消去作用.	食科工誌 59(6): 295-300.
高橋秀子・板垣千尋	2006	(2P-20) 餅菓子とサツマイモ菓子の総食物繊維量.	家政学会大会要旨集 58回. (講要)
高畑康浩・野田高弘・佐藤哲生	1995	カンショ塊根中 $\beta$ -カロテンの簡易定量法.	九州農業研究 57: 45.
高畑康浩・吉永 優・田中勝	2002	(747) 紫サツマイモのアントシアニン組成とラジカル消去活性との関係.	育種学会102回講演会プログラム
高畑康浩	2010	“節の概説.”, 4 機能性, II サツマイモの特性, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.125.
玉城和彦・玉城 武・其木茂則	2008	甘藷を原料とした機能性食品の整腸効果について.	麻布大学雑誌 17・18巻: 17-24.
田中福代・山本幸洋・寺門純子・藤原伸介	2002	(12-3) 植物における機能性成分の代謝および組成の解析(予報) アントシアニン生成過程への新規同化炭素の取込み.	土肥要旨集 48: 82.(講要)
田中福代・寺門純子・藤原伸介	2003	(12-16) 高アントシアニン作物における炭素代謝の特性.	土肥要旨集 49: 109.(講要)
寺原典彦・沖 智之・松井利郎・福井敬一・杉田浩一・松本 清・須田郁夫	2007	紫甘しょに含まれる主要アントシアニンの一斉定量.	食科工誌 54(1): 33-38.
寺原典彦	2011	紫サツマイモアントシアニン色素の構造と性質.	いも類振興情報 107: 20-24.
寺原典彦	2018	2 アントシアニン. (特集 サツマイモの機能性成分)	いも類振興情報 135: 8-13.
富田裕一郎	1961	甘藷ステロールの定量法について.	鹿児島大農学術報告 10: 79-87.
鏑田仁人・小野裕之・高垣欣也	2009	機能性研究レポート すいおう(甘藷若葉末) 一期待される研究開発.	Food style 21 13(3): 31-33.
津久井亜紀夫・桑野和民・三田村敏男	1983	紫色甘藷塊根のアントシアニン色素について.	家政誌 34(3): 153-159.
津久井亜紀夫・酒巻千波・桑野和民・谷丸恵美子・三田村敏男	1983	(A10) 甘藷塊根の食物繊維について.	家政学会大会要旨集 35回. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
津久井亜紀夫・鈴木敦子・椎名隆次郎・林 一也	2000	酢酸発酵のアントシアニン色素安定性に及ぼす影響.	食科工誌 47(4): 311-316.
Tsukui, A., Murakami, T., Shiina, R. and Hayashi, K.	2002	Effect of alcoholic fermentation on the stability of purple sweet potato anthocyanins.	Food Sci. Technol. Res. 8(1): 4-7.
津久井亜紀夫	2005	紫サツマイモアントシアニンの加工特性.	食生活学会誌 15(4): 222-228.
津久井亜紀夫	2009	いも類の機能性“食物繊維と健康”.	いも類振興情報 101: 34-40.
津久井亜紀夫	2010	いも類の機能性“アントシアニン色素と健康”.	いも類振興情報 102: 39-46.
津久井亜紀夫	2012	サツマイモの樹脂配糖体「ヤラピン」.	いも類振興情報 111: 52-53.
津久井亜典夫	2018	1 食物繊維. (特集 サツマイモの機能性成分)	いも類振興情報 135: 2-7.
Wu, C.Y. and Lin, K.W.	2017	The antioxidative characteristics of taro and sweet potato protein hydrolysates and their inhibitory capability on angiotensin converting enzyme.	Food Sci. Technol. Res. 23(6): 845-853.
安田 伸・多賀直彦・椛田聖孝・荒木朋洋	2013	ムラサキイモ等に含まれるアントシアニンの効果. (特集 機能性食品と健康長寿)	内分泌・糖尿病・代謝内科 36(4): 309-316.
吉元 誠	1997	カンショ塊根のアンギオテンシン I 変換酵素阻害.	九州農試年報 1996: 46-48.
吉元 誠・山川 理・須田郁夫	1998	紫サツマイモの生理機能. (特集 機能性色素による食品のデザイン)	食品と開発 33(8):15-17.
吉元 誠・奥野成倫・山川理	1999	カンショ食物繊維の抗う蝕作用.	九州農業研究 61: 18.
吉元 誠	1999	“機能性食品としての利用”, 機能性と加工・利用, 加工特性・加工用途., サツマイモ., 第9巻: 穀類, 雑穀, マメ類, イモ類, 油脂作物., 「食品加工総覧(農文教編)」.	農文協, 東京, 9: 332-. (加除式)
Yoshimoto, M., Okuno, S., Yoshinaga, M., Yamakawa, O., Yamaguchi, M. and	1999	Antimutagenicity of sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> ) roots.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 63(3): 537-541.
Yoshimoto, M., Okuno, S., Yamaguchi, S. and Yamakawa, O.	2001	Antimutagenicity of deacylated anthocyanins in purple-fleshed sweetpotato.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 65(7): 1652-1655.
吉元 誠・奥野成倫・諏訪一勇・山川 理・田之上隼雄	2001	カンショ塊根食物繊維の腸内細菌および病原性大腸菌の増殖に及ぼす影響.	九州農業研究 63: 26.
吉元 誠・奥野成倫・山川理・菅沼俊彦	2002	食品衛生細菌の増殖に及ぼすカンショ葉の熱水抽出画分の影響.	九州農業研究 64: 48.
Yoshimoto, M., Yahara, S., Okuno, S., Islam, Md.S., Ishiguro, K. and Yamakawa, O.	2002	Antimutagenicity of mono-, di-, and tricaffeoylquinic acid derivatives isolated from sweetpotato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaf.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 66(11): 2336-2341.
吉元 誠	2004	地域特産物利用の新たな視点 (11) サツマイモの機能性とその利用.	食料と安全 9(8): 31-37.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
吉本 誠・奥野成倫・山川理	2004	“サツマイモの機能性と利用.” , サツマイモ, 「野菜園芸大百科 12 サツマイモ・ジャガイモ 第2版」(農文協 編).	農文教, 東京, pp.87-91.
Yoshimoto, M. and Kurata, R.	2004	Effect of Koji extract on polyphenolic components.	Sweetpotato Res. Front 17: 3.
Yoshimoto, M., Yamakawa, O. and Tanoue, H.	2005	Water- and oil-holding capacity and mutagen absorption of dietary fiber from sweetpotato root.	Sweetpotato Res. Front 19: 3.
吉元 誠	2005	サツマイモ茎葉に含まれるポリフェノール類の薬理作用.	食品工業 48(6): 69-74.
吉永 優・中谷 誠・山崎昭夫・山川 理	1998	ギ酸を用いたカンショからのアントシアニン色素抽出と抽出残渣の利用.	九州農業研究 60: 38.
Yoshinaga, M., Tanaka, M. and Nakatani, M.	2000	Changes in anthocyanin content and composition of developing storage root of purple-fleshed sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam).	Breed. Sci. 50(1): 59-64.
四元哲二・中川義五郎	1948	農作物のカロチン生成に関する研究(第1報) カロチン含量に及ぼす肥料三要素の影響について.	農化 22(1): 12-13.
鄭 紹輝・山崎菜穂子・中元博明・吉門方子・有馬進	2008	カンショ塊根のポリフェノール含量と栽培環境の関係.	Coastal bioenvironment 11: 37-42.
玉城和彦・玉城 武・其木茂則	2008	甘藷を原料とした機能性食品の整腸効果について.	麻布大学雑誌 17・18: 17-24.

### 763 調理特性・テクスチャー

阿部浩人	2011	短時間の調理でも甘くておいしい「クイックスイート」の事業展開と技術的課題. (特集 用途の多様化をめざすサツマイモ新品種)	農林水産技術研究ジャーナル 34(6): 21-26.
阿部一博・新村 藍・嘉悦佳子・丹後裕子・阿知波信夫	2012	(A-3) サツマイモ切片の加熱調理時における糖含量増加に及ぼす加熱温度・時間の影響に関する研究.	日本食品保蔵科学会 61回大会(講要)
阿部成美・熊谷美智世・佐藤瑤子・香西みどり	2015	(3P-15) 根菜類の物性や成分に及ぼす長時間加熱の影響.	家政学会大会要旨集 67回: p.69.(講要)
足立文彦・峰 孝介・本田裕基・氏家和広・小林和広	2019	サツマイモ塊根の大きさが調理糖度に及ぼす影響.	作物学会講要集 248: 151.(講要)
安藤利夫・家壽多正樹・日坂弘行	2013	サツマイモ品種における食味特性の解明および食味官能値による食味関連要素の予測.	園学雑別冊(H25秋): 利006.(講要)
伴 みずほ・杉崎 香・仲佐輝子	2011	(2pK-26) グリル専用ダッチオーブン鍋による乾式加熱のサツマイモに及ぼす調理効果.	第58回日本栄養改善学会学術総会(講要)
Chen, Y., Xu, Y., Cao, Y., Fang, K., Xia, W. and Jiang, Q.	2017	Combined effect of microwave and steam cooking on phytochemical compounds and antioxidant activity of purple sweet potatoes.	Food Sci. Technol. Res. 23(2): 193-201.
Fuchigami, M., Teramoto, A. and Sasaki, A.	2002	Changes in firmness, pectic substances and histological structure of sweet potatoes during cooking, preheating or pressurization.	J. Cookey Sci. Jpn. 35(4): 343-356.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
藤井宏融・中村友美	2012	加熱調理におけるサツマイモのL-アスコルビン酸の安定性 (第1報) L-アスコルビン酸の熱に対する安定性.	広島文化学園短大紀要 45: 1-4.
藤井宏融・中村友美	2016	加熱調理におけるサツマイモのアスコルビン酸の安定性 貯蔵物と, 新物との比較.	広島文化学園短大紀要 49: 17-20.
後藤昌弘・西川和孝	2009	(2P-20) 業務用過熱水蒸気オーブンを 用いた食品の調理特性について -サ ツマイモを用いたスチームコンベクシ ョンオーブン加熱との比較-.	家政学会大会要旨集 61回. (講要)
橋本 篤・高橋 誠・本多太 次郎・清水 賢・渡辺敦夫	1990	サツマイモ内における赤外線エネル ギーの浸透性.	日食工誌 37(11): 887-893.
肥後温子・島崎通夫	1982	イモ類の硬さとでんぷん成分の変化 マイクロ波加熱による食品の硬化現象 について (第7報).	家政誌 33(11): 597-605.
樋口キヨ	1957	調理時に於ける無機質の損失につい ても類について.	家政誌 8(5): 194-196.
平原文子・小池佳子	1989	品種や収穫場所が異なるさつまいも中 のトコフェロール含有量と調理による変 動について.	栄養学雑誌 47(2): 85-91.
平山静子・松元文子	1973	電子レンジによる加熱について.	調理科学 6(1): 20-26.
池田倫子・山中なつみ・ 小川宣子	2020	加熱方法の違いがさつまいもの食物繊 維量と物理的性質に及ぼす影響.	家政誌 71(11): 719-726.
石田 裕・鈴野弘子・印南 敏・前川昭男・田所忠弘	2003	サツマイモ葉乾燥粉末配合クッキーの 品質と嗜好特性および保存安定性.	日食保蔵誌 29(2): 75-81.
伊東哲代・安藤孝雄・市 川邦介	1968	甘藷の糖化におよぼす調理法の影響 について (第1報) 加熱温度と糖生成 との関係.	家政誌 19(3): 170-173.
伊東哲代・安藤孝雄・市 川邦介	1968	甘藷の糖化におよぼす調理法の影響 について (第2報) 蒸いもと石焼いも との比較.	家政誌 19(3): 174-175.
亀井 文・渡邊明恵	2013	(1P-54) さつまいもの加熱調理方法の 違いによるレジスタントスターチ量と不 溶性食物繊維量について.	日調科会大会講要集 H25. (講 要)
亀井 文・渡邊明恵	2016	さつまいもの加熱調理におけるレジス タントスターチ量と食物繊維量との関 係.	宮城教育大学紀要 51: 103- 108.
亀井 文・高橋 遥	2017	(P-032) さつまいもの加熱調理直後, 冷蔵保存及び再加熱によるレジスタ ントスターチ量の変化.	家政学会大会要旨集 69回: 67. (講要)
金指洋紀	2012	(2P-23) マイクロ波加熱の調理特性 ~ サツマイモの糖度変化~.	日調科会大会講要集 H24. (講 要)
春日景太・石黒志実・忍 田真一郎・小嶋優常・寒 河江侑加・鈴木雅史・平 井奈実・大谷真広・筒浦 さとみ・西海理之・山口智 子	2020	(P-003) 新潟砂丘さつまいも”いもジェ ンヌ”の冷蔵及び常温保存における品 質変化.	家政学会大会要旨集 72回: p.50. (講要)
桐渕壽子・久保田紀久枝	1976	甘藷の加熱調理に関する研究 (第1 報) 生成糖と $\beta$ -アミラーゼ活性.	家政誌 27(6): 418-422.
桐渕壽子・桐渕滋雄	1976	甘藷の加熱調理に関する研究 (第2報) 走査電子顕微鏡による観察.	家政誌 27(6): 423-427.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小林由実・和田 真・山田和・加藤邦人・上田善博・小川宣子	2012	(2P-36) 揚げ油の温度が天ぷらの衣の品質に及ぼす影響.	日調科会大会講要集 H24. (講要)
小林由実・内方文朗・上田善博・加藤邦人・小川宣子	2014	(3P-18) 天ぷらのおいしさの評価について.	家政学会大会要旨集 66回: (講要)
小林由実・上田善博・加藤邦人・小川宣子	2015	(2P-17) 天ぷらのおいしさの評価について II 水分挙動から.	家政学会大会要旨集 67回: 49. (講要)
小林由実・上田善博・加藤邦人・石田康行・小川宣子	2016	(1P-28) 天ぷらのおいしさの評価について III 水分挙動から.	日調科会大会講要集 H16. (講要)
小林由実・上田善博・加藤邦人・石田康行・小川宣子	2017	(P-046) 天ぷらのおいしさの評価について IV ー水分挙動からー.	家政学会大会要旨集 69回: 70. (講要)
小林由実・上田善博・加藤邦人・石田康行・河村益徳・小川宣子	2018	(P-034) 天ぷらのおいしさの評価 澱粉性食品について.	家政学会大会要旨集 70回: (講要)
梶本五郎	1960	変敗油の調理に及ぼす影響について.	栄養と食糧 12(6): 385-390.
梶本五郎・岡 玲子	1963	変敗油の調理に及ぼす影響 (第19報) 澱粉の消化性について.	栄養と食糧 16(3): 173-175.
梶本五郎・向井克憲	1969	変敗油の調理に及ぼす影響 (第37報) 油脂の変質度と澱粉の $\alpha$ 化度.	栄養と食糧 22(9): 601-606.
亀井 文・高橋 遥	2017	(P-032) さつまいもの加熱調理直後、冷蔵保存及び再加熱によるレジスタントスターチ量の変化.	家政学会大会要旨集 69回: P-032. (講要)
片山健二	2013	個性を知る. (特集 甘藷 さつまいも)	食生活 107(11): 12-14.
久野 (永田)一恵・江頭美和・久藤麻子・水沼俊美	1998	調理法の違いがさつまいも摂食後の血糖値に及ぼす影響.	栄養学雑誌 56(5): 285-290.
桑原正典・森山三千江・山本淳子・大羽和子	2011	(3B-3) 調理食品の抗酸化機能および嗜好性におよぼす添加糖質の影響.	家政学会大会要旨集 63回. (講要)
牧野秀子・吉松藤子	1981	加熱じゃがいもの硬さに及ぼす牛乳の影響.	調理科学 14(1): 59-63.
松元文子・平山静子・大竹蓉子	1965	電子レンジによる甘藷の加熱について.	家政誌 16(5): 284-287.
松尾真砂子・高谷とし子	1983	甘藷の加熱糖化に及ぼす各種添加物の影響.	調理科学 16(3): 188-192.
Minari, Y., Egashira, M., Kusunoki, K., Hashimoto, K., Tanaka, M. and Sugawara, T.	1996	Cooking effect achieved by heating sweet potatoes on an advanced ceramic plate radiating far-infrared rays.	J. Home Econ. Jpn. 47(12): 1201-1211.
三成由美・江頭美和・楠喜久枝・本啓一・田中正己・石松早三	1995	(2Ga-9) 甘藷の焼き操作におけるニューセラミックプレートの調理特性について.	家政学会大会要旨集 47回. (講要)
森下敏朗・上原 剛・岩崎あやの	1999	急速加熱冷却法によるサツマイモの調理・殺菌.	研究報告 (宮崎工業セ, 宮崎食開セ) 44: 115-117.
中川 (岩崎) 裕子・高橋智子・大越ひろ	2018	(1P-30) 加熱方法の違いがさつまいもの食べやすさに及ぼす影響.	日調科会大会講要集 H30. (講要)
中村善行・高田明子・藏之内利和・藤田敏郎・片山健二	2012	(27) サツマイモのデンプン含量や蒸した組織の堅牢性に基づく肉質の簡易な定量的評価.	日作関東支報 27: 64-65. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中村善行・高田明子・藏之内利和・片山健二	2014	(13) 蒸したサツマイモの食感に関わる塊根のデンプン, ペクチン質およびCaの含量.	日作関東支報 29: 36-37.(講要)
中村善行・高田明子・藏之内利和・片山健二	2015	蒸したサツマイモのテクスチャーに係わる塊根の組織崩壊性ならびにそのデンプン, カルシウムおよびペクチン質含量との関係.	食科工誌 62(12): 555-562.
中村善行・鈴木啓太郎・藏之内利和・高田明子・片山健二	2015	北海道産サツマイモの食味品質特性.	北農 82(4): 352-358.
中谷 誠・藏之内利和・田宮誠司・小巻克己・片山健二	2002	(23) 青果用サツマイモ新品種「クイックスイート」の迅速調理特性.	日作関東支報 17: 58-59.(講要)
中里トシ子・中田恵子・曾田武富	1994	コンビネーションレンジによる甘藷の加熱.	家政誌 45(1): 69-73.
大場君枝・山中なつみ・小川宣子	2007	さつまいもの加熱調理及び保存による食物繊維の性状変化.	岐阜女子大紀要 36: 115-120.
尾立純子・藤田忠雄・神戸保・大柴 恵一	1980	圧力鍋調理後のビタミン残存量と煮汁中へのアミノ酸溶出量.	栄養学雑誌 38(5): 267-273.
岡 大貴・入澤友啓・野口智弘・内野昌孝・岡田早苗・高野克己	2011	サツマイモを原料とする対馬の伝統食品『せんだんご』より調製する麵帯「ろくべえ」のテクスチャー.	日食保蔵誌 37(3): 121-125.
小野真知子・菅沼早苗・増地聡子・石田亜里	1989	調理からみたサツマイモの利用(第1報).	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 35: 99-106.
小野真知子・菅沼早苗・梅村芳樹	1990	調理からみたサツマイモの利用(第2報).	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 36: 109-118.
大内田 真・上野敬一郎	2014	安納いも蒸しモBrixの変異と諸特性との関係.	日作九州支報 80: 22-25.
大須賀彰子・岩崎裕子・高橋智子・大越ひろ	2013	さつまいもマッシュの力学的特性と飲み込みやすさに及ぼす油脂の影響.	日本女子大学大学院紀要(家政学研究科・人間生活学研究科) 19: 41-49.
島田淳巳	2013	地獄蒸し調理の食品特性.	安田女子大紀要 41: 467-475.
下園英俊・時村金愛・池田健一郎・馬場 透・津志田藤二郎	2000	酵素処理によるサツマイモの調理後黒変の抑制.	食科工誌 47(7): 503-508.
白石香代子・永島伸浩・澤山 茂・川端晶子	1991	澱粉ゲルの物性による類別化の試み.	澱粉科学 38(3): 227-234.
鈴木綾子・堀越フサエ・小菅富美子・北村禎三	1972	超高速ガスレンジと電子レンジによる食品加熱の比較.	調理科学 5(4): 225-229.
高橋節子・平尾和子・小林理恵子・川端晶子・中村道徳	1987	ハルサメ調製工程中の組織および澱粉の糊化度の変化.(澱粉の調理に関する研究 第8報).	澱粉科学 34(1): 21-30.
高橋静枝	1951	甘藷澱粉の加工・調理に就いて 甘藷澱粉を主材料とする乾麺類の加工工程に関する実験(第1報).	家政誌 1(3): 6-8.
高畑康浩	2014	サツマイモの様々な色とおいしさ、健康。(特集 色のもつ多彩な食機能)	FFIジャーナル 219(2): 108-113.
高久明美・山崎貴子・伊藤直子・堀田康雄・村山篤子・平山一政	2002	いも類および根菜類の低温スチーミング調理.	日調科会大会講要集 H14: 82.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Tamaki, K., Tamaki, T. and Matsuo, Y.	2008	Aroma characteristics of steamed sweet potato. - Comparison with apple juice aroma characteristics -.	Food Preser. Sci. 34(2): 65-70.
谷口明日香・京極奈美・ 長尾慶子・小林理恵	2017	(2A-1) におい識別測定及び官能評価から検討した天ぷら衣への雑穀粉の利用適性.	日調科会大会講要集 H29. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
谷口明日香・京極奈美・長尾慶子・小林理恵	2018	(P-042) 雑穀粉天ぷら衣における物性の経時的変化に及ぼす水分量の影響.	家政学会大会要旨集 70回: (講要)
竜口和恵・原武幸子・吉元 誠・石黒浩二・山川 理	2002	サツマイモからのピューレー作成とその調理.	日調科会大会講要集 H14: 72. (講要)
富岡佳奈絵・大友佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2012	(2P-15) 加熱処理の違いによるサツマイモの糊化デンプンの性状と甘味との関連.	日調科会大会講要集 H24. (講要)
富岡佳奈絵・大友佳織・阿部真弓・鈴木 惇・伊藤久美子・大和田修一	2013	(2P-33) 加熱したサツマイモの表皮におけるカルシウムの偏在.	日調科会大会講要集 H25. (講要)
富岡佳奈絵・佐藤佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2014	(1P-15) 加熱方法の違いによる安納イモの糊化デンプンの性状の差異.	日調科会大会講要集 H26. (講要)
富岡佳奈絵・佐藤佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2015	(1P-06) 電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンの性状.	日調科会大会講要集 H27. (講要)
富岡佳奈絵・佐藤佳織・阿部真弓・鈴木 惇	2016	電子レンジの加熱によるクイックスイートの糊化デンプンのヨウ素による呈色と甘味との関連.	修紅短大紀要 36: 14-22.
辻 昭二郎	1981	さつまいもの調理方法によるテクスチャーの差と食感との関連.	調理科学 14(4): 258-262.
大富あき子・進藤智子・徳田和子・竹原小菊・福司山エツ子・山崎歌織・木戸めぐみ・外西壽鶴子	2012	(2D-a3) 油量の違いが揚げ物の揚げ具合に及ぼす影響.	日調科会大会講要集 H24. (講要)
津田毅彦	2021	マレーシア人を対象とした日本産サツマイモの嗜好性調査.	徳島農セ研報 8: 47-56.
津田毅彦	2021	マレーシア人を対象とした日本産サツマイモの嗜好性調査.	食農と環境 27: 3-12.
津久井亜紀夫	1989	(C156) 甘藷の栄養食品学的研究 (5) -いも羊羹の物性と官能検査-.	家政学会大会要旨集 41回. (講要)
露久保美夏・石井克枝	2011	サツマイモ飯および粥の調理におけるサツマイモ $\beta$ -アミラーゼの影響.	日調科誌 44(1): 15-20.
山口美代子・樋上純子・北村由香理	1994	さつまいもの加熱調理について.	園田学園女子大学論文集 29: 329.
山口智子・田村麻美子	2018	(iP-9) 新潟砂丘さつまいも“いもジェンヌ”の特性と食味の評価.	日調科会大会講要集 H30. (講要)
山口智子・廣川遥香・金熙濬・大谷憲邦	2021	(P024) 資源循環型社会の実現を可能とする溶融スラグ資材で栽培したさつまいもの食味評価.	家政学会大会要旨集 73回: p.54. (講要)
山本淳子・森山三千江	2019	(2D-7) いも類の異なる調理操作における物理的特性と機能性成分変化.	日調科会大会要旨集 H31 (講要)
山中なつみ・大場君枝・小川宣子	2010	さつまいもの加熱調理が食物繊維の生理作用に及ぼす影響.	岐阜女子大学紀要 39: 49-58.
谷津麻子・中西洋子・湯川夏子・梁川 正	2012	サツマイモの貯蔵にもなう品質変化調理実習での使用に向けて.	京都教育大学環境教育研究年報 20: 109-117.
吉永 優・山川 理	1995	かんしょ蒸しいもにおけるブリックス及び全糖量と食味との関係.	九州農業研究 57: 44.
—	2015	紫サツマイモが持つ色と機能性を活かした食品素材について. (FFI Reports)	FFIジャーナル 220(3) : 278-283.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
<b>764 料理・レシピ</b>			
秋元道子	2010	“(1) ヨーロッパ. (3) その他. ”, 6 海外の料理, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.263-267. 268-274.
荒井隆宏	2013	食材塾 料理人に教わる素材の力 甘藷の料理. (特集 甘藷 さつまいも)	食生活 107(11): 16-21.
知久聡史	1987	洗練されたさつまいもづくしの味わい「いも膳」.	食生活 81(11): 3.
ドゥエル ベーリ	2010	“(2) アメリカ. ”, 6 海外の料理, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.267-268.
五島淑子・弘中淳一	2019	中国・四国地方におけるそらまめ料理とさつまいも料理の地図化の試み 日本調理科学会特別研究「豆・いも類利用の地域性」の活用例.	山口大教研究論叢 68: 245-248.
萩原マリエ	1980	ジャガイモ・サツマイモ料理の変遷. (イモ類)	食の科学 53: 79-84.
橋本美好	1952	甘藷の栄養おやつ作り方.	二豊農業 5(12): 43-44.
一戸伊勢子	1923	甘藷料理. , 「栄養料理法」. (アルス婦人叢書 第6)	アルス, 東京, pp.71-
川崎 甫	1931	甘藷の漬物. , 「おいしい漬物のつけかた」.	泰文館, 東京, pp.44-
川崎 甫	1940	甘藷の漬物. , 「おいしい漬物のつけかた」.	泰文館, 東京, pp.63-
小平泰子・川端浩湖	2020	スピード献立つき とことん使うレシピカード(第70回) 今月の素材 さつまいも.	栄養と料理 86(10): 150-155.
国立栄養研究所・国民栄養振興会 (編)	1950	四-12 甘藷の加工法. , 五-8 甘藷粉のおいしい食べ方. , 「栄養宝典: 問答」.	第一出版, 東京, pp.165-, pp.180-
小谷光貞	1883	蕃薯葉ヲ食用ニ供スルノ法.	大日本農會報告 30: 35-36.
小塚陽子・小野真知子	1994	甘しょの調理開発に関する研究 (2) 低でんぷん・低糖分品種について.	名古屋女子大学紀要 (家政・自然編) 40: 39-46.
蔵之内利和	2017	生育中のストレスに強いサツマイモ品種を目指して - 低温耐性およびサツマイモネコブセンチュウ抵抗性の向上を例に - .	いも類振興情報 132: 32-34.
牧野直子 (料理・文)	2013	ふだん着の料理 (第1回) サツマイモ. (特集 甘藷 さつまいも)	食生活 107(11): 22-25.
三宅沙知・武政睦子	2016	透析患者さんのFood & Drink コンビニも! スーパーも! 上手にえらんで快適生活 どちらの食品ショー (第16回) さといもの煮物とさつまいもの甘煮.	透析ケア 22(10) : 909-911.
村田孝子	1927	甘藷料理. , 「おいしい四季の野菜料理」.	富文館, 東京, pp.86-
武蔵裕子 (料理)	2007	ほくほく, ほっくり 栗とさつまいもで秋にひたる.	栄養と料理 73(10): 37-47.
中島東吾	1952	さつまいものたべかた.	農村 30(10): 22-23..
中沢哲男・中島東吾	1951	甘藷の食べ方.	農村 29(12): 20-21.
成瀬佐智子	2015	気軽にできるお菓子 さつまいもとココナッツのケーキ.	婦人之友 109(1): 53-55.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
根岸由紀子	2010	“章の概説. 1 調理法. 2 料理. (うち, レシピ:石川裕子)”, V サツマイモの食べ方, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp225-244.
(農文教 編)	2006	うまい おもしろい イモの食べ方. (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 82-101.
小川美智子	2016	子どもがよろこぶ 豆とさつまいものレシピ集. (特集 さつまいもと豆は秋の味覚)	食べもの文化 505: 17-25.
小林陽子・中野淳子・小野真知子	1992	甘しよの調理開発に関する研究(1) 甘しよ入り鶏肉ソーセージについて.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 38: 91-98.
小野真知子・小塚陽子・山川 理・吉永 優・熊崎稔子・酒井直子	1996	甘しよの調理開発に関する研究(第4報) カロテン, アントシアン, フラボン系統のジュース, ポタージュ, コロッケへの利用について.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 42: 85-92.
小野真知子・熊崎稔子・山川 理・吉永 優	1997	甘しよの調理開発に関する研究(第5報) アントシアン, カロテン, フラボン系統を用いたコロッケの特性および副材料の検討.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 43: 109-115.
小野真知子・熊崎稔子・山川 理・吉永 優	1999	甘しよの調理開発に関する研究(第6報) 紫色, 橙色, 黄色系の甘しよを用いたポタージュの性状と食味.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 45: 119-126.
長 美咲	2012	でん粉のあれこれ サツマイモが原料の対馬の郷土料理.	でん粉情報 53: 23-26.
下青木文子(料理)	2006	2人分のおかずカード さつま芋.	栄養と料理 68(9) : 117-121.
進藤智子・徳田和子・竹原小菊・福司山エツ子・木戸めぐみ・外西壽鶴子	2008	鹿児島のだつまいもの変遷と活用 ー地域によるさつまいもの使用状況と調理形態(3)ー.	鹿児島純心女子短大紀要 38: 209-220.
田伏中子	1968	食品ガイド(7) かぼちゃ・とうもろこし・さつまいも.	食生活 62(8): 47-48.
竜口和恵・吉元 誠・石黒浩二・山川 理	2003	(1C-a4) アントシアン系サツマイモピューレーを用いた調理.	日調科会大会講要集 H15.(講要)
塚本 登	1948	第十三章第十節 甘藷料理. , 「栄養と病人食」.	隆文堂, 東京, pp.125- (全260p.)
上田淳子	2021	やさい上手のおかずとキッチン さつま芋と里芋で秋を満喫!	婦人之友 115(11): 54-63.
若林昌英	2013	紫サツマイモの西洋料理.	いも類振興情報 116: 52-57.
若林昌英	2014	サツマイモの西洋料理 ー高温短時間加熱で甘味を抑制した主菜・具材・おやつ・デザート.	いも類振興情報 118: 43-47.
若林昌英	2014	賄いが生み出したサツマイモの偶然料理.	いも類振興情報 119: 51-55.
若林昌英	2014	ちょっと贅沢なサツマイモの西洋料理.	いも類振興情報 120: 47-51.
若林昌英	2014	サツマイモの西洋料理 ーサツマイモ料理の意外性と可能性ー.	いも類振興情報 121: 55-59.
若林昌英	2015	サツマイモの西洋料理 ーエレガントなサツマイモスイーツー.	いも類振興情報 122: 44-47.
若林昌英	2015	サツマイモの西洋料理 ーヨーロッパの大衆料理に仕上げたサツマイモー.	いも類振興情報 123: 46-49.
若林昌英	2015	サツマイモの西洋料理 ー洋食屋さんの料理に仕上げたサツマイモ料理(一部中華料理)ー.	いも類振興情報 124: 50-53.

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
若林昌英	2015	サツマイモの西洋料理－オードブルに仕上げたサツマイモ－.	いも類振興情報 125: 60-63.
若林昌英	2016	サツマイモの西洋料理－乳製品と合わせたサツマイモの西洋料理－.	いも類振興情報 126: 51-54.
若林昌英	2016	サツマイモの西洋料理－主食となるサツマイモの西洋料理－.	いも類振興情報 127: 51-55.
若林昌英	2016	サツマイモの西洋料理－洋食屋さん定番メニューに仕上げたサツマイモ－.	いも類振興情報 128: 40-44.
若林昌英	2016	サツマイモの西洋料理－切り揃え、高温加熱を応用した料理－.	いも類振興情報 129: 47-51.
若林昌英	2017	さつまいもの西洋料理－手軽に作れるサツマイモの西洋料理－.	いも類振興情報 130: 50-53.
吉元 誠・木戸めぐみ	2014	サツマイモと魚の組み合わせは長寿食.	鹿児島女子短大紀要 (49): 35-45.
—	2006	おばあちゃんの台所仕事 (第23回) 高知県の横山礼子さん りゅうきゅうの酢の物 さつま芋の茎と油揚げのいため煮 青菜のお白(しら)あえ.	栄養と料理 72(11): 133-137.
—	2015	ちょっと薬膳 (9) 9月のテーマ 美肌づくりや生活習慣病予防にかぼちゃと食物繊維が多く、便秘解消に効くさつまいも.	女性のひろば 439: 4-5, 12-13.
—	2017	ジャガイモ、カボチャ、サツマイモ、イチゴ 野菜で作る絶品・手作りアイス 新潟県三条市・高橋芙蓉子さん。(すぐに作れて、すごくおいしい 手作りアイス&シャーベット)	現代農業 96(8): 296-301.
—	2019	まるごと さつまいもとかぼちゃのお菓子.	うかたま 56(10):
<b>765 その他 (医療・衛生・健康など)</b>			
有本邦太郎	1941	甘藷の效能・代用食として 馬鈴薯. , 「栄養探究」.	明治書房, 東京, pp. 257-
伴野太平・小森ゆみ子・鈴木聡美・田辺可奈・笠岡誠一・辨野義己	2016	さつまいもの摂取が女子大学生の排便状況ならびに腸内常在菌構成に及ぼす影響.	日本栄養・食糧学会誌 69(5) : 229-235.
Chen Y.Y., Lai, M.H., Hung, H.Y. and Liu, J.F.	2013	Sweet potato [ <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. "Tainong 57"] starch improves insulin sensitivity in high-fructose diet-fed rats by ameliorating Adipocytokine levels, pro-inflammatory status, and insulin signaling.	Journal of nutritional science and vitaminology 59(4): 272-280. Japanese Society of Nutrition & Food Science and the Vitamin Society of Japan
下島直子・添田英里・広田直子・高沢文枝・嶋田祐子・伊澤順子・徳田節子	2004	4種のイモ類デンプンがラットの血漿コレステロールレベルに及ぼす影響.	栄食誌 57(3): 141-145.
郷原茂樹	2015	帝国ホテルのステーキ店で唐芋の皮を提供.	いも類振興情報 124: 59.
Hagenimana V. et al.	2006	ビタミンA欠乏症対策としてのさつまいもの価値.	いも類振興情報 89: 1-6.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
石井択径・別府 成・中西あゆみ・森木 啓・安田 研・田原則雄・山中典子	2012	腐敗甘薯中毒事例におけるサツマイモからのイポメアマロンの検出.	日本獣医師会雑誌 65(5): 355-359.
笠森 茂	1952	甲状腺微細構造に関する実験的研究 (1) - 甘藷蔓投与による甲状腺腫について.	和歌山医学 3(2): 80-84.
加藤正吉・井上憲政・若月館一・大島 仁・鶴園龜助	1934	腸内細菌に関する研究 其二 甘藷を以てせる減食に於ける腸内細菌に就て.	栄養研究所報告 5(2): 21-35.
小林洋輔・石原 元・都丸昌人・中島憲治・信澤敏夫・武井祥一	2018	芋加工品における化学物質様異臭苦情の原因究明と再発防止について. (全国食品衛生監視員研修会受賞演題)	食品衛生研究 68(3): 43-47
栗原康文	2014	甘藷の論理 うまい, うますぎる!	仕事文脈 4: 4-7.
Kusano, S. and Abe, H.	2000	Antidiabetic activity of white skinned sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) in obese zucker fatty rats.	Biol. Phrm. Bull. 23(1): 23-26.
松田弁吉	1964	(5) 異物えん下症に対する甘しょ療法について.	矯正医学 14(特): 50-51. (講要)
松岡麻男・古場一哲	2008	高温加熱調理における植物性食品のアクリルアミドの生成とその制御 - テンペ, ジャガイモ, サツマイモのフライー.	活水論文集(活水女子大) 51: 97-106.
Mori, N.	2014	Effect of steamed and cured slices of sweetpotato intake on bowel movement. ~ Regulatory systems of health claims in Japan ~.	Sweetpotato Res. Front 30: 6.
中村 誠・日高遼太郎・北原尚英・岩尾 俊・平島宜昌・古川雅浩・千歳健一・山中典子	2020	黒毛和種繁殖牛で発生した傷害サツマイモ中毒.	日本獣医師会雑誌 73(5): 253-258.
(農文教 編)	2006	絵とき イモの健康力 - イモは畑からとれるクスリ. (特集 サツマイモvsジャガイモ)	現代農業 85(11): 98-101.
Okuno, S., Ishiguro, K., Yoshimoto, M., Ono, H., Chuda, Y., Yada, H., Yoshida, M. and Kai, Y.	2007	Relationships between acrylamide formed during heating and components of sweetpotato roots.	Sweetpotato Res. Front 21: 3.
小野佳祐・牧田拓自・検崎真司・運天朝哉・藏菌光輝	2020	症例報告 管内の黒毛和種繁殖農場で発生した傷害サツマイモ中毒.	家畜診療 67(4): 233-239.
斎藤 勝・渡辺啓子	1994	白サツマイモが効いた! 肝炎, 白血病, アトピー, リウマチと難病退治の不思議な白いイモを発見!. (ビタミン文庫)	マキノ出版, 東京, 202p.
坂井健吉	2002	サツマイモの食べ方 (代替え食から、間食、菓子、ジュースまで).	食の科学 291: 4-11.
杉本好一・吉本 満・黒田理	1941	玄米の消化吸収率に就て 其の五 甘藷入玄米飯.	栄養研究所報告 7(2): 76-83.
坪井澄也	1950	甘藷主食の人体に及ぼす影響.	日本内科学会雑誌 39(6): 185.
堤田公平・乗富香奈恵・四元博晃	2007	シモン芋のラット血清脂質濃度に及ぼす影響.	永原学園佐賀短大紀要 38: 43-46.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
津久井重紀夫	2014	“2 焼きいもと胸焼け. , 3 焼きいもとオナラ. ”, 6節トピックス, IX章 焼きいもをめぐる文化, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, p.219.
上江洲 香代子	2008	紫芋投与が若齢マウスの記憶に及ぼす影響.	活水論文集(活水女子大) 51: 81-86.
和田歌吉	1925	甘藷食三年有半.	大日本農會報 535-70-71.
吉元 誠・山川 理・須田 郁夫	1999	近年の食スタイルから見たサツマイモの生活習慣病予防効果.	FFIジャーナル 181: 59-69.

### 770 生化学・生物工学

Akazawa, T. and Uritani, I.	1954	Respiratory oxidation and oxidative phosphorylation by cytoplasmic particles of sweet potato.	J. Biochem. 41(5): 631-638.
Asahi, T., Sakano, K., Nomura, T. Ogawa, H. and Uritani, I.	1967	Isolation and properties of acid phosphatases of sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 31(12): 1394-1400.
Asahi, T. and Majima, R.	1969	Effect of antibiotics on biogenesis of mitochondria during aging of sliced sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 10(2): 317-323.
馬場茂治・北村有里・徐文新・塩入秀成・小島峯雄・野末雅之	2002	(1pI13) サツマイモ懸濁培養細胞の新規液胞タンパク質, VP24 のアミノペプチダーゼ活性ドメインについて.	植物生理学会講要集42
Carmelii, C. and Blale, J.B.	1970	The nature of the oxidation states of sweet potato mitochondria.	Plant & Cell Physiol. 11(1): 65-81.
Chang, T.C., Lee, S.C. and Su, J.C.	1987	Sweet potato starch phosphorylase-purification and characterization.	Agric. Biol. Chem. 51(1): 187-195.
Chen, G.H., Huang, L.T, Yap, M.N., Lee, R.H., Huang, Y.J., Cheng, M.C. and Chen, S.C.	2002	Molecular characterization of a senescence-associated gene encoding cysteine proteinase and its gene expression during leaf senescence in sweet potato.	Plant & Cell Physiology 43(9): 984-991.
Chen, Y.Y., Lai, M.H., Hung, H.Y. and Liu, J.F.	2013	Sweet potato [ <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. “Tainong 57”] starch improves insulin sensitivity in high-fructose diet-fed rats by ameliorating adipocytokine levels, pro-inflammatory status, and insulin signaling.	J. Nutr. Sci. Vitaminol. 59(4): 272-280.
Chen, Y.Y., Lai, M.H., Hung, H.Y. and Liu, J.F.	2013	Sweet Potato [ <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam. “Tainong 57”] starch improves insulin sensitivity in high-fructose diet-fed rats by ameliorating adipocytokine levels, pro-inflammatory status, and insulin signaling.	J. Vitaminol. 59(4): 272-280.
Esaka, M. and Asahi, T.	1979	Isolation of microbodies from, sweet potato root tissue and their development during aging of slices.	Plant & Cell Physio. 20(7): 1433-1440.
江坂宗春・高橋 剛・棚橋直子・旭 正	1982	(3Cp-3) サツマイモ塊根ミクロボディ膜の分離と性質.	植物生理学会講要集22: 244.
Esaka, M. and Asahi, T.	1982	Purification and properties of catalase from sweet potato root microbodies.	Plant & Cell Physiol. 23(2): 315-322.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Esakai, M., Takahashi, T. and Asahi, T.	1982	Studies on microbody development in wounded sweet potato root tissue : Proposal for the post-translational transport of catalase into preexisting microbodies.	Plant & Cell Physiol. 23(8): 1463-1466.
Esakai, M., Takahashi, T. and Asahi, T.	1983	Effect of ethylene on the increase in catalase activity through microbody development in wounded sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 24(1): 625-633.
Esakai, M., Maeshima, M. and Asahi, T.	1983	Mechanism of the increase in catalase activity through microbody development in wounded sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 24(4): 615-623.
Fujimoto, S., Ohara, A. and Uehara, K.	1980	Carbohydrate and metal analyses of violet-colored acid phosphatase of sweet potato.	Agric. Biol. Chem. 44(7): 1659-1660.
Fujimoto, S., Murakami, K. and Ohara, A.	1985	The presence of essential histidine residues in manganese (III) - Containing acid phosphatase from sweet potato.	J. Biochem. 97(6): 1777-1784.
藤本貞毅・山田健司・黒田隆治・田中 徹・小原 晃	1986	サツマイモに含まれる2種の酸性ホスファターゼの酵素学的, 物理化学的, 免疫学的性質の比較.	農化 60(8): 605-608.
Fujita, M.	1985	Stimulation of cytochrome P-450 synthesis in sliced sweet potato root tissue by chemicals applied to surface.	Agric. Biol. Chem. 49(10): 3045-3047.
Fujita, M. and Asahi, T.	1985	Different intracellular localization of two cytochrome P-450 systems, ipomeamarone 15-hydroxylase and cinnamic acid 4-hydroxylase, in sweet potato root tissue infected with <i>Ceratocystis fimbriata</i> .	Plant & Cell Physio. 26(3): 389-395.
Fujita, M. Asahi, T.	1985	Purification and properties of sweet potato NADPH-cytochrome c (P-450) reductase.	Plant & Cell Physiol. 26(3): 397-405.
藤田政之	1986	サツマイモ塊根組織のチトクロムP-450系酵素に関する研究.	香川大農紀要 48: 1-60.
藤田政之・芳沢宅実	1989	サツマイモ塊根組織での種々のマイコトキシンによるフィトアレキシン誘導及びそれらマイコトキシンの代謝変換.	食衛誌 30(6): 501-505.
Greksak, M., Asahi, T. and Uritani, I.	1972	Increase in mitochondrial activity in diseased sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 13(6): 1117-1121.
Harn, C.H., Bae, J.M., Lee, S.S. and Min, S.R. and Liu, J.R.	2000	Presence of multiple cDNAs encoding an isoform of ADP-glucose pyrophosphorylase large subunit from sweet potato and characterization of expression levels.	Plant & Cell Physiology 41(11): 1235-1242.
Hashizume, T., Suye, S. and Sugiyama, T.	1982	Isolation and identification of cis-Zeatin riboside from tubers of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.)	Agric. Biol. Chem. 46(3): 663-665.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Hattori, T. and Asahi, T.	1982	The presence of two forms of succinate dehydrogenase in sweet potato root mitochondria.	Plant & Cell Physiol. 23(3): 515-523.
Hattori, T. and Asahi, T.	1982	Mechanism of the increase in succinate dehydrogenase activity in wounded sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 23(3): 525-532.
服部東穂・中川 強・前島正義・中村研三・旭 正	1985	(1Ba-7) サツマイモ塊根貯蔵タンパク質(スポラミン)遺伝子の発現制御：スポラミンmRNAのcDNAクローニング.	植物生理学会講要集25: 82.
服部東穂・石黒澄衛・村上茂樹・中村研三	1987	(2Aa-6) サツマイモ塊根貯蔵タンパク質スポラミン遺伝子の器官特異的発現制御：核遺伝子の単離とその構造解析.	植物生理学会講要集27: 141.
Hattori, T., Matsuoka, K. and Nakamura, K.	1988	Subcellular localization of the sweet potato tuberous root storage protein.	Agric. Biol. Chem. 52(4): 1057-1059.
Hattori, T., Fukumoto, H., Nakagawa, S. and Nakamura, K.	1991	Sucrose-induced expression of genes coding for the tuberous root storage protein, sporamin, of sweet potato in leaves and petioles.	Plant & Cell Physiol. 32(1): 79-86.
林 金雄・近藤 弘・水野卓	1951	甘藷の抽臺に関する生化学的研究(予報).	農化 25(10): 533-534.
Hayek, S.A., Shahbazi, A., Awaisheh, S.S., Sgah, N.P. and Ibrahim, S.A.	2013	Sweet potatoes as a basic component in developing a medium for the cultivation of <i>Lactobacilli</i> .	Biosci. Biotechnol. Biochem. 77(11): 2248-2254.
Hayashi, T. and Kawashima, K.	1982	The effect of gamma-irradiation on the sucrose content in sweet potato roots and potato tubers.	Agric. Biol. Chem. 46(6): 1475-1479.
本間洋平・山川 隆	2015	(P-69) サツマイモ塊根における異種タンパク質の蓄積量の向上の検討.	第33回日本植物細胞分子生物学会大会・シンポジウム(東京)
Hyodo, H. and Uritani, I.	1965	Purification and properties of o-diphenol oxidases in sweet potato.	J. Biochem. 58(4): 388-395.
Hyodo, H. and Uritani, I.	1966	The inhibitory effect of some antibiotics on increase in o-diphenol oxidase activity during incubation of sliced sweet potato tissue.	Agric. Biol. Chem. 30(11): 1083-1086
Hyodo, H. and Uritani, I.	1966	A study on increase in o-diphenol oxidase activity during incubation of sliced sweet potato tissue.	Plant & Cell Physiol. 7(1): 137-144.
井堀信行・岩船美都・松本 泉・蘇武 毅・葛西身延・澤田信一	2003	Sink-limit状態に置かれたサツマイモ葉からのRuBPcase活性阻害物質の精製.	日本植物生理学会講要集 43回: 629. (講要)
市川佳伸・林 健一・野川優洋・小島峯雄・野末雅之	2006	サツマイモ培養細胞のクロロゲン酸合成に関与する2つのフェニルプロパノイド経路とその意義.	植物生理学会講要集47
井戸 豊・今関英雅・瓜谷郁三	1970	サツマイモ薄片中のペルオキシダーゼに関する2, 3の生化学的観察.	日食工誌 17(10): 443-446.
池宮正行・山田 潤	1950	甘藷の生化学的研究(第1報) 生育期間中の諸変化.	醸酵工学雑誌 28(7): 265-267.
池宮正行	1950	甘藷の生化学的研究(第2報) 貯蔵中の諸変化.	醸酵工学雑誌 28(10): 392-396.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
池宮正行	1951	甘藷の生化学的研究(第3報) 甘藷發芽時の諸變化.	醱酵工學雜誌 29(7): 241-244.
Imanishi, S., Kito-Nakamura, K., Matsuoka, K., Morikami, A. and Nakamura, K.	1997	A major jasmonate-inducible protein of sweet potato, ipomoelin, is an ABA-independent wound-inducible protein.	Plant & Cell Physiology 38(6): 643-652.
Imai, T., Karita, S., Shiratori, G., Hattori, M., Nunome, T., Ôba, K. and Hirai, M.	1998	L-galactono- $\gamma$ -lactone dehydrogenase from sweet potato: Purification and cDNA sequence analysis.	Plant & Cell Physiology 39(12): 1350-1358.
Imaseki, H., Uchiyama, M. Uritani, I.	1968	Effect of ethylene on the inductive increase in metabolic activities in sliced sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 32(3): 387-389.
Ishiguro, S., Tanaka, M., Kojimoto, A., Kato, M., Iwabuchi, M. and Nakamura, K.	1993	A nuclear factor that binds to a dyad-symmetric sequence with a CGTCA motif in the 5'-upstream region of the sweet potato $\beta$ -amylase gene.	Plant & Cell Physiol. 34(4): 567-576.
石井摂径・別府 成・中西あゆみ・森木 啓・安田 研・田原則雄・山中典子	2012	腐敗甘藷中毒事例におけるサツマイモからのイポメアマロンの検出.	日本獣医師会雑誌 65(5): 355-359.
Ito, E., Kondo, S. and Watanabe, S.	1955	Studies on sweet potato phosphatase. I. Specificity.	J. Biochem. 42(6): 793-803.
Ito, I., Kato, N. and Uritani, I.	1984	Biochemistry of two new sesquiterpenoid phytoalexins from sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 48(1): 159-164.
Ito, R., Oba, K. and Uritani, I.	1979	Mechanism for the induction of 3-hydroxy-3-methylglutaryl coenzyme A reductase in HgCl <sub>2</sub> -treated sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 20(5): 867-874.
Iwata-Inoue, M., Matsui, R., Fukuyama, M. and Sakaguchi, K.	2002	Changing point of chilling sensitivity in arrhenius plots of NMR relaxation times ( $T_1, T_2$ ) in sweet potato tubers.	Cryobiology and Cryotechnology 48(2) : 101-108.
Iwasaki, Y.	1935	On the mannitol-forming bacteria isolated from sweet potatoes ( <i>Ipomoea edulis</i> , Makino).	Bull. Agr. Chem. Soc. Japan 11(12): 159-164.
岩崎行玄・旭 正	1985	(1Bp-8) サツマイモミトコンドリアF <sub>1</sub> ATPaseサブユニットの生合成部位.	植物生理学会講要集25: 95.
Kahl, G., Furuta, M., Oba, K. and Uritani, I.	1982	Wounding-induced enhancement of the activity of chromatin-bound DNA-dependent RNA polymerases in sweet potato root.	Agric. Biol. Chem. 46(10): 2457-2463.
Kanazawa, Y., Shichi, H. and Uritani, I.	1965	Biosynthesis of peroxidases in sliced or black rot-infected sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 29(9): 840-847.
Kanazawa, Y., Asahi, T. and Uritani, I.	1967	Change of B-type haem content in relation to peroxidase biosynthesis in injured sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 8(2): 249-262.
蟹江松雄・永浜伴紀・藤本滋生	1976	温水処理甘藷の膜システムによる塊根成分の分画.	農化 50(4): 163-168.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Kato, Y. and Uritani, I.	1972	Ethylene biosynthesis in diseased sweet potato root tissue with special reference to the methionine system.	Agric. Biol. Chem. 36(13): 2601-2604.
Kato, N., Imaseki, H., Nakashima, N., Akazawa, T. and Uritani, I.	1973	Isolation of a new phytoalexin-like compound, ipomeamaranol, from black-rot fungus infected sweet potato root tissue, and its structural elucidation.	Plant & Cell Physiol. 14(3): 597-606.
Kim, S.H., Mizuno, K. and Fujimura, T.	2002	Isolation of MADS-box genes from sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) expressed specifically in vegetative tissues.	Plant & Cell Physiology 43(3): 314-322.
Kim, W.K., Oguni, I. and Uritani, I.	1974	Phytoalexin induction in sweet potato roots by amino acids.	Agric. Biol. Chem. 38(12): 2567-2568.
木村貴志・斎藤 彰	2006	サツマイモのデンプン粒結合型スターチシンターゼI遺伝子にみられる多型性.	植物生理学会講要集47
木村哲哉・梶浦弘子・服部宏之・N. Nelson・中村研三・旭 正	1988	(2Fa12) サツマイモF1ATPaseサブユニットのN末端アミノ酸配列と免疫学的比較.	植物生理学会講要集28: 234.
Kimura, T., Takeda, S., Kyozuka, K., Asahi, T., Shimamoto, K. and Nakamura, K.	1993	The presequence of a precursor to the ( $\delta$ -subunit of sweet potato mitochondrial F <sub>1</sub> ATPase is not sufficient for the transport of $\beta$ -glucuronidase (GUS) into mitochondria of tobacco, rice and yeast cells.	Plant & Cell Physiol. 34(2): 345-355.
小林裕希・井上和義・野末雅之・田口悟朗	2007	(ZBa-U3) サツマイモ <i>Ipomoea batatas</i> の $\alpha$ -桂皮酸類配糖化酵素の純化	第25回日本植物細胞分子生物学会大会・シンポジウム(千葉)
Kojima, M., Minamikawa, T. and Uritani, I.	1969	Some properties of shikimate : NADP oxidoreductase produced in sweet potato root tissue after slicing.	Plant & Cell Physiol. 10(2): 245-257.
Kojima, M., Minamikawa, T., Hyodo, H. and Uritani, I.	1969	Incorporation of some possible radioactive intermediates into chlorogenic acid in sliced sweet potato tissue.	Plant & Cell Physiol. 10(2): 471-474.
Kojima, M. and Uritani, I.	1971	Isolation of possible intermediate of chlorogenic acid biosynthesis in sweet potato root tissue.	Agric. Biol. Chem. 35(4): 632-635.
Kojima, M. and Uritani, I.	1972	Structure of possible intermediate of chlorogenic acid biosynthesis in sweet potato root tissue.	Agric. Biol. Chem. 36(9): 1643-1645.
Kojima, M. and Uritani, I.	1972	Studies on chlorogenic acid biosynthesis in sweet potato root tissue using trans-cinnamic acid-2- <sup>14</sup> C and elucidation of the structure of a	Plant & Cell Physiol. 13(2): 311-319.
Kojima, M. and Uritani, I.	1972	possible intermediate in chlorogenic acid biosynthesis in sweet potato root tissue	Plant & Cell Physiol. 13(6): 1075-1084.
Kojima, M. and Uritani, I.	1978	Studies on factor(s) in sweet potato root which induce spore germination of <i>Ceratocystis fimbriata</i> .	Plant & Cell Physiol. 19(1): 91-97.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小島峯雄	1982	植物防御反応に關与する細胞内高, 低分子性物質の生物化学的研究.	農化 56(8): 675-683.
Kojima, M. and Villegas, R.J.A.	1984	Detection of the enzyme in sweet potato root which catalyzes <i>trans</i> -esterification between 1- <i>O-p</i> -coumaroyl-D-glucose and D-quinic	Agric. Biol. Chem. 48(9): 2397-2399.
Kojima, M. and Kondo, T.	1985	An enzyme in sweet potato root which catalyzes the conversion of chlorogenic acid, 3-caffeoylquinic acid, to isochlorogenic acid, 3, 5-dicaffeoylquinic acid.	Agric. Biol. Chem. 49(8): 2467-2469.
Kondo, K., Uritani, I. and Oba, K.	2003	Induction mechanism of 3-hydroxy-3-methylglutaryl-CoA reductase in potato tuber and sweet potato root tissues.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 67(5): 1007-1017.
神山康夫・服部東穂・神代 隆・中村研三	1989	(2Aa12) サツマイモ貯蔵タンパク質スボラミン多重遺伝子族のゲノミックサザンハイブリダイゼーションによる解析.	植物生理学会講要集29: 234.
Kozuka Y. and Uritani, I.	1973	Changes in glutamate dehydrogenase activity in cut-injured sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 14(1): 193-196.
久保田尚志・松浦輝男	1952	イポメアマロンのケト基の位置について.	日本化学雑誌 73(7): 530.
草野崇一・阿部浩之・岡田篤典	1998	白甘藷 ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) の抗糖尿病作用. - 正常ラット, スレプトゾトシン糖尿病ラット, および自然発症糖尿病マウスに対する作用比較 -.	農化 72(9): 1045-1052.
Kusano, S. and Abe, H.	2000	Antidiabetic activity of white skinned sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) in Obese Zucker Fatty Rats.	Biol. Pharm. Bull. 23(1): 23-26.
Kusudo, T., Sakaki, T. and Inouye, K.	2003	Purification and characterization of purple acid phosphatase PAP1 from dry powder of sweet potato.	Plant & Cell Physiology 44(6): 630-636.
Li, H.S. and Ōba, K.	1985	Major soluble proteins of sweet potato roots and changes in proteins after cutting, infection, or storage.	Agric. Biol. Chem. 49(3): 737-744.
Li, X.Q. and Zhang, D.	2003	Gene expression activity and pathway selection for sucrose metabolism in developing storage root of sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 44(6): 630-636.
前尾健一郎・林 浩司・中村研三	1993	(3Da11) サツマイモ $\beta$ -アミラーゼ遺伝子プロモーターのショ糖による発現制御領域の解析.	農化 67(3): 434. (講要)
Maeo, K., Morikami, A., Soga, M., Imanishi, S. and Nakamura, K.	1999	Expression patterns of two genes for the delta-subunit of mitochondrial F1-ATP synthase from sweet potato in transgenic tobacco plants and cells.	Plant & Cell Physiology 40(8): 866-873.
前尾健一郎・磯村元岐・中村研三	2005	サツマイモ塊根主要タンパク質遺伝子の糖応答性最少プロモーター領域に結合する HD-Zip 因子の機能解析.	植物生理学会講要集46: 608.
前島正義・旭 正	1978	(3B-23) サツマイモ傷害組織におけるチトクロムオキシダーゼの生合成機構について.	植物生理学会講要集19: 194.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Matsushita, K. and Uritani, I.	1975	Effects of cycloheximide, actinomycin D and ethylene on the increase and subsequent decrease in acid invertase activity in wounded sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 16(2): 203-210.
Maeshima, M., Asahi, T. and Uritani, I.	1980	Effect of temperature on the activity and stability of plant cytochrome <i>c</i> oxidase.	Agric. Biol. Chem. 44(10): 2351-2356.
Maeshima, M. and Asahi, T.	1981	Mechanism of increase in cytochrome <i>c</i> oxidase activity in sweet potato root tissue during aging of slices.	J. Biochem. 90(2): 391-397.
Maeshima, M. and Asahi, T.	1981	Presence of an inactive protein immunologically analogous to cytochrome <i>c</i> oxidase in the inner membrane of sweet potato root mitochondria.	J. Biochem. 90(2): 399-406.
前島正義・旭 正	1983	(1Aa-12) サツマイモチトクロム酸化酵素の生合成と免疫学的類似タンパク質の関連について.	植物生理学会講要集23: 63.
Maeshima, M., Li, H.S. and Asahi, T.	1984	Suppression by exogenous phospholipid of cyanide-insensitive respiration of submitochondrial particles from sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 25(6): 999-1007.
Maeshima, M., Nakagawa, T. and Asahi, T.	1989	N-terminal amino acid sequence and processing site of sweet potato cytochrome <i>c</i> oxidase subunit II.	Plant & Cell Physiol. 30(8): 1187-1188.
Makimoto, N. and Asahi, T.	1981	Stimulation by ethylene of mitochondrial development in wounded sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 22(6): 1051-1058.
Matsui, T., Ebuchi, S., Fukui, K., Matsugano, K., Terahara, N. and Matsumoto, K.	2004	Caffeoylsophorose, a new natural $\alpha$ -glucosidase inhibitor, from red vinegar by fermented purple-fleshed sweet potato.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(11): 2239-2246.
Matsuo, M., Matsuda, M., Ishibashi, T., Kikuchi, Y., Yamakita, I., Mori, N., Imamura, A., Sakamoto, T., Tashiro, Y., Sakai, T., Yamanaka, Y., Nishitateno, O. and	2015	Induction of $\beta$ -amylase and an environmental stress-responsive transcription factor in sweetpotato tuber under chilling stress.	Cryobiology and Cryotechnology 61(1) : 37-43.
松岡 健・中村研三	1988	(3Jp16) サツマイモ貯蔵タンパク質スポラミン前駆体の大腸菌でのプロセッシングと分泌.	農化 62(3): 505.(講要)
松本征太郎・田口悟朗・山本亮太郎・甲斐光輔・水谷正治・清水文一	2008	サツマイモおよびタバコの桂皮酸類オルト位水酸化酵素遺伝子のクローニング.	植物生理学会講要集49
松本征太郎・水谷正治・清水文一	2009	サツマイモにおけるクマリン生合成鍵段階を触媒する桂皮酸類オルト水酸化酵素.	植物生理学会講要集50
Matsuno, H. and Uritani, I.	1972	Physiological behavior of peroxidase isozymes in sweet potato root tissue injured by cutting or with black rot.	Plant & Cell Physiol. 13(6): 1091-1101.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Matsuo, T., Yoneda, T. and Ito, S.	1983	Identification of free cytokinins and the changes in endogenous levels during tuber development of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> Lam.)	Plant & Cell Physiol. 24(7): 1305-1312.
Matsuoka, K. and Nakamura, K.	1992	Transport of a sweet potato storage protein, sporamin, to the vacuole in yeast cells.	Plant & Cell Physiol. 33(4): 453-462.
Matsushita, K. and Uritani, I.	1976	Isolation and characterization of acid invertase inhibitor from sweet potato.	J. Biochem. 79(3): 633-639.
Minamikawa, T. and Uritani, I.	1965	Phenylalanine ammonia-lyase in sliced sweet potato roots. Effect of antibiotics on the enzyme formation and its relation to the polyphenol biosynthesis	Agric. Biol. Chem. 29(11): 1021-1026.
Minamikawa, T. and Uritani, I.	1965	Phenylalanine ammonia-lyase in sweet potato roots: Inhibition by phenylpropanoids.	J. Biochem. 58(1): 53-59.
Minamikawa, T. and Uritani, I.	1965	Phenylalanine ammonia-lyase in sliced sweet potato roots.	J. Biochem. 57(5): 678-688.
Minamikawa, T., Kojima, M. and Uritani, I.	1966	Changes in activities of 5-dehydroquinase hydro-lyase and shikimate-NADP oxidoreductase in sliced sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 7(4): 583-591.
Minamikawa, T. and Uritani, I.	1967	3-deoxy-d-arabino-heptulosonic acid 7-phosphate synthase in sweet potato	J. Biochem. 61(3): 367-372.
Minamikawa, T.	1967	The occurrence of quinic acid in sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 31(1): 124-126.
Moriguchi, T., Villegasi, R.J.A., Kondo, T. and Kojima, M.	1988	Isolation of 1-O-trans-p-coumaroyl- $\beta$ -D-glucopyranose from sweet potato roots and examination of its role in chlorogenic acid biosynthesis.	Plant & Cell Physiol. 29(7): 1221-1226.
森上 敦・服部東穂・中村研三	1991	(S-11-4) 塊根主要タンパク質遺伝子の組織的及び代謝的発現制御機構.	農化 65(3): 687.(講要)
村上茂樹・服部東穂・中村研三	1986	(1Bp-10) サツマイモ塊根主要タンパク質・スポラミン・multigene family の構成.	植物生理学会講要集26: 81.
村田孝雄	1970	甘しょ塊根におけるデンプン生合成に関する研究. (第3報) 塊根の発育にともなう炭水化物およびヌクレオチド量の変化について.	農化 44(9): 412-421.
村田孝推	1971	甘しょ塊根におけるデンプン生合成に関する研究 (第4報) 甘しょ塊根のショ糖合成酵素 (その1) 塊根の発育にともなう活性の変動と2,3の性質.	農化 45(10): 441-448.
Murata, T.	1971	Sucrose synthetase of sweet potato roots. Part II. A kinetic study.	Agric. Biol. Chem. 35(9): 1441-1448.
村田孝雄	1973	サツマイモ切片におけるインベルターゼの誘導.	農化 47(9): 557-562.
睦野耕司・安楽 洋・本間洋平・申英變・山川 隆	2010	(1Da-13) サツマイモにおける糖誘導性プロモーターを利用したGUSの発現.	第28回日本植物細胞分子生物学会大会・シンポジウム(仙台)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Muto, S., Asahi, T. and Uritani, I.	1969	Increase in the dehydrogenase activities of the pentose phosphate pathway in sweet potato root tissue after slicing.	Agric. Biol. Chem. 33(2): 176-189.
Muto, S. and Uritani, I.	1970	Glucose 6-phosphate dehydrogenase from sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 11(1): 767-776.
Muto, S. and Uritani, I.	1971	The effect of NADP <sup>+</sup> on electrophoretic behavior of glucose 6-phosphate dehydrogenase from sweet potato.	Agric. Biol. Chem. 35(9): 1459-1460.
Muto, S. and Uritani, I.	1972	Glucose 6-phosphate dehydrogenase from sweet potato : Effect of various ions and their ionic strength on enzyme activity.	Plant & Cell Physiol. 13(1): 111-118.
Muto, S. and Uritani, I.	1972	Behaviors on gel-filtration and electrophoresis of 6-phosphogluconate dehydrogenase isozymes isolated from sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 13(5): 931-936.
Muto, S. and Uritani, I.	1972	Glucose-6-phosphate dehydrogenase from sweet potato: Substrate-induced change in the sedimentation coefficient of the enzyme.	J. Biochem. 71(6): 981-985.
中川 強・関 信彦・中川 強・旭 正	1988	(2Ep03) サツマイモチトクロムオキシダーゼのミトコンドリア由来サブユニットの構造と生合成.	植物生理学会講要集28; 273.
中川 強・前島正義・中村 研三・旭 正	1988	(3Da01) サツマイモチトクロムオキシダーゼ最小サブユニットVcの遺伝子構造.	植物生理学会講要集28: 319.
中川 強	1991	高等植物チトクロムオキシダーゼサブユニット遺伝子発現制御の分子機構.	農化 65(6): 1028-1029.
Nakagawa, T., Maeshima, M. and Asahi, T.	1992	Properties of the dicyclohexylcarbodiimide-binding subunit of cytochrome c oxidase from sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 33(4): 489-491.
Nakagawai, T., Maeshim, M., Nakamura, K. and Asahi, T.	1993	The nuclear gene for subunit Vc of sweet potato cytochrome c oxidase.	Plant & Cell Physiol. 34(4): 621-626.
Nakajima, T., Maeshima, M. and Asahi, T.	1984	The subunit composition of sweet potato cytochrome <i>b-c<sub>1</sub></i> complex.	Agric. Biol. Chem. 48(12): 3019-3025.
中島悠介・戎 拓斗・野末 はつみ・野川優洋・野末 雅之	2009	サツマイモ培養細胞の液胞におけるカフェ酸エステル生合成とポリフェノールオキシダーゼの関与.	植物生理学会講要集50
中村研三・服部東穂・松岡 健	1988	5. サツマイモ塊根における蛋白質の蓄積機構とその制御。(高等植物における物質の移動と蓄積 4)	化学と生物 26(6): 391-398.
中村道徳・丸尾文治	1950	植物に於けるPhosphorylase, Phosphatase及びβ-Amylaseの分布(第2報) β-Amylaseが存在する際のPhosphorylase作用の検出法.	農化 24(7): 299-302.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中村道徳	1950	植物に於けるPhosphorylase, Phosphatase及び $\beta$ -Amylaseの分布(第3報) $\beta$ -AmylaseによるPhosphorylase作用の阻害機構.	農化 24(7): 302-309.
中村道徳	1951	甘藷のphosphorylase.	農化 25(8): 413-417.
Nakamura, M.	1959	Determination of phosphorylase activity in the presence of $\beta$ -amylase.	J. Biochem. 46(6): 799-806.
Nakashima, T., Matsumoto, Y., Kohno, M. and Nitta, Y.	1996	Kinetic study on maltal binding site of sweet potato $\beta$ -amylase.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 60(6): 1033-1035.
Nakayama, S.	1963	Properties of a substance in Japanese radish leaf ( <i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>acanthiformis</i> Makino) which protects sweet potato $\beta$ -amylase.	Agric. Biol. Chem. 27(5): 326-331.
Nakayama, S. and Amagase, S.	1963	An improved method for the purification of sweet potato $\beta$ -amylase.	J. Biochem. 54(4): 375-377.
Nawa, Y., Asahi, T. and Uritani, I.	1970	Modification of OGUR-ROSEN method for estimation of RNA in fresh and wounded sweet potato root tissues and change in RNA contents after the cutting.	Plant & Cell Physiol. 11(4): 531-539.
西田孝太郎・富永直友	1949	甘藷の酵素化学的研究(第1報) 甘藷 Polyphenolase 系基質に就て(その1) 酸化酵素模型による研究.	鹿児島高農學術報告 15: 76-81.
西多功一・Kim Sun-Hyung・藤村達人	2004	サツマイモの新規MADS-box遺伝子のクローニング.	植物生理学会講要集45
Noda, N. and Horiuchi, Y.	2008	The resin glycosides from the sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L. LAM.).	Chem. Pharm. Bull. 56(11): 1607-1610.
野末雅之・小島峯雄	1989	(1Cp12) サツマイモ塊根切断組織の Hydroxycinnamoyl-CoA: quinate hydroxycinnamoyl transferaseの精製とクロロゲン酸生成における役割.	植物生理学会講要集29: 165.
Nozue, M., Kubo, H., Nishimura, M., Katou, A., Hattori, C., Usuda, N., Nagata, T. and Yasuda, H.	1993	Characterization of intravacuolar pigmented structures in anthocyanin-containing cells of sweet potato suspension cultures.	Plant & Cell Physiol. 34(6): 803-808.
Nozue, M., Kubo, H., Nishimura, M. and Yasuda, H.	1995	Detection and characterization of a vacuolar protein (VP24) in anthocyanin producing cells of sweet potato in suspension culture.	Plant & Cell Physiol. 36(5): 833-839.
Nozue, M., Tanaka, I., Kanazawa, T., Haruna, K., Shioiri, K. and Kojima, N.	2001	(638) Expression and activation of polyphenol oxidase isoforms in sweet potato cells in suspension culture.	Plant & Cell Physiol. 42(suppl.): s194. (abs)
野末雅之・田中一平・金沢孝治・春名一樹・塩入秀成・小島峯雄	2001	(F714) サツマイモ懸濁培養細胞のポリフェノールオキシダーゼアイソザイムの発現と活性化.	植物生理学会講要集41
Ôba, K. and Uritani, I	1975	Purification and characterization of pyruvate decarboxylase from sweet potato roots.	J. Biochem. 77(6): 1205-1213.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Ôba, K., Murakami, S. and Uritani, I.	1977	Partial purification and characterization of L-lactate dehydrogenase isozymes from sweet potato roots.	J. Biochem. 81(5): 1193-1201.
大羽和子・瓜谷郁三	1978	(3B-20) サツマイモ培養細胞におけるテルペン類の生合成.	植物生理学会講要集19: 191.
Oba, K., Furuse, K. and Uritani, I.	1978	Synthesis of RNA in tissue discs of sweet potato roots after cutting or mercuric chloride treatment.	Plant & Cell Physiol. 19(5): 741-747.
Oba, K. and Uritani, I.	1979	Biosynthesis of furano-terpenes by sweet potato cell culture.	Plant & Cell Physiol. 20(4): 819-826.
Oba, K. and Uritani, I.	1981	Mechanism of furano-terpene production in sweet potato root tissue injured by chemical agents.	Agric. Biol. Chem. 45(7): 1635-1639.
Oba, K., Makimoto, N. Hattori, T. and Uritani, I.	1982	Induction of polysome formation in sweet potato root tissue in response to wounding.	Agric. Biol. Chem. 46(7): 1929-1931.
Ôba, K., Nakamura, A. and Iwaikawa, Y.	1984	Isolation of furanoterpene-containing particles from <i>Ceratocystis fimbriata</i> -infected sweet potato root tissue.	J. Biochem. 96(6): 1951-1954.
Ôba, K., Ishikawa, S., Nishikawa, M., Mizuno, H. and Yamamoto, T.	1995	Purification and properties of L-galactono- $\gamma$ -lactone dehydrogenase, a key enzyme for ascorbic acid biosynthesis, from sweet potato roots.	J. Biochem. 117(1): 120-124.
Ogawa, M., Hyodo, H. and Uritani, I.	1969	Biochemical effects of gamma radiation on potato and sweet potato tissues.	Agric. Biol. Chem. 33(8): 1220-1222.
Ogiso, T., Tamura, S., Koto, Y. and Sugiura, M.	1974	Studies on trypsin inhibitors in sweet potato II. Modification of amino acid residues in inhibitor III.	J. Biochem. 76(1): 147-156.
Oguni, I. and Uritani, I.	1971	Effect of monofluoroacetate on pyruvate-3- $^{14}$ C and glucose-U- $^{14}$ C incorporation into ipomeamarone.	Agric. Biol. Chem. 35(12): 1980-1983.
Oguni, I. and Uritani, I.	1973	Isolation of dehydro-ipomeamarone, a new sesqui-terpenoid from the black-rot fungus infected sweet potato root tissue and its relation to the biosynthesis of ipomeamarone.	Agric. Biol. Chem. 37(10): 2443-2444.
Oguni, I., Suzuki, K. and Uritani, I.	1976	Terpenoid induction in sweet potato roots by cyclic-3', 5'-adenosine monophosphate.	Agric. Biol. Chem. 40(6): 1251-1252.
Oguni, I., Suzuki-Nasu, K. and Masui, T.	1977	A new prescreening method for identifying environmental toxicants such as carcinogens and mutagens, using terpenoids, a metabolite induced newly in the injured sweet potato roots, as an indicator.	Ann. Rep. Shizuoka Women's College 25: 67-71.
Oguni, I., Suzuki-Nasu, K. and Masui, T.	1978	Effects of environmental toxicants on ethylene production in the injured sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 42(7): 1425-1426.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Ohashi, H. and Uritani, I.	1972	The mechanism of chilling injury in sweet potato IX. The relation of chilling to changes in mitochondrial respiratory activities.	Plant & Cell Physiol. 13(6): 1065-1073.
Oki, N., Nonaka, S. and Ozaki, S.	2011	The effects of an arabinogalactan-protein from the white-skinned sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) on blood glucose in spontaneous diabetic mice.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 75(34): 596-598.
大野 孝・竹内敏夫	1949	黒斑病甘藷の苦味質に関する研究 I.	防虫科学 12: 26-29.
大塚公人・岩槻紀夫・旭正	1976	(1B-23) 傷害サツマイモ塊根でのミトコンドリア膜形成とシアン非感受性呼吸の出現との関連.	植物生理学会講要集17: 51.
小瀬伊俊	1931	甘藷塊並に甘藷蔓の一新利用法に就て.	農化 7(4): 340-363.
小瀬伊俊	1933	甘藷の微量成分に関する化学的研究(第一報).	農化 9(2): 165-179.
小瀬伊俊	1939	甘藷の樹脂質に就いて.	農化 15(1): A3-A6.
Rabah, I.O., Hou, D.X., Komine, S., Shono, M. and Fujii, M.	2005	Increase in antioxidant and cytotoxicity through apoptosis-induction on HL-60 of sweet potato ( <i>Ipomoea Batatas</i> Lam. cv. Koganesengan) by sub-critical water treatment.	Food Sci. Technol. Res. 11(1): 122-126.
齋藤和幸・日高達也・縣和一・窪田文武	2005	カンショ ( <i>Ipomoea batatas</i> Lam.)におけるピロリン酸依存ホスホフルクトキナーゼの役割.	九大農学芸誌 60(1): 9-12.
Sakai, S., Imaseki, H. and Uritani, I.	1970	Biosynthesis of ethylene in sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 11(5): 735-745.
坂上 茂・江坂宗春・旭正	1983	(3Dp-3) サツマイモ塊根組織におけるカタラーゼの生合成について.	植物生理学会講要集23: 303.
坂上 茂・服部東穂・中村研三・旭 正	1985	(1Ba5) サツマイモカタラーゼmRNAのcDNAクローニング.	植物生理学会講要集25: 80.
坂上 茂・中村研三・旭正	1987	(2Aa-7) 傷害サツマイモ塊根組織におけるカタラーゼ活性の上昇機構: RNA量の変化について.	植物生理学会講要集27: 142.
Sakajo, S., Nakamura, K. and Asahi, T.	1987	Increase in catalase mRNA in wounded sweet potato tuberous root tissue.	Plant & Cell Physiol. 28(5): 919-924.
Sakano, K., Asahi, T. and Uritani, I.	1968	Heterogeneity of mitochondrial particles in fresh and wounded tissues of sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 9(1): 49-60.
Sakano, K. and Asahi, T.	1969	Activation of protein synthesis and biogenesis of mitochondrial particles during aging of discs of sweet potato root tissue.	Agric. Biol. Chem. 33(10): 1433-1439.
Sakano, K., Hirai, M. and Asahi, T.	1971	Induced synthesis of mitochondrial RNA in sweet potato root after	Agric. Biol. Chem. 35(6): 953-955.
Sakano, K. and Asahi, T.	1971	Biochemical studies on biogenesis of mitochondria in wounded sweet potato root tissue. I. Time course analysis of increase in mitochondrial enzymes.	Plant & Cell Physiol. 12(3): 417-426.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Sakano, K. and Asahi, T.	1971	Biochemical studies on biogenesis of mitochondria in wounded sweet potato root tissue. II. Active synthesis of membrane-bound protein of mitochondria.	Plant & Cell Physiol. 12(3): 427-436.
佐々木一憲・五月女格・岡留博司・甲斐由美・沖智之・奥野成倫	2015	サツマイモ葉身中のポリフェノールオキシダーゼ活性に及ぼすアクアガス加熱処理の影響.	九州農業研究発表会要旨集 78: 24. (講要)
Sawada, S., Sato, M., Kasai, A., Yauchi, D., Kameya, Y., Matsumoto, I. and Kasai, M.	2003	Analysis of the feed-forward effects of sink activity on the photosynthetic source-sink balance in single-rooted sweet potato leaves. (1) Activation of RuBPCase through the development of	Plant & Cell Physiology 44(2): 190-197.
Shigematsu, T., Takamine, K., Kitazato, M., Morita, T., Naritomi, T., Morimura, S. and Kida, K.	2005	Cellulose production from glucose using a glucose dehydrogenase gene ( <i>gdh</i> )-deficient mutant of <i>Gluconacetobacter xylinus</i> and its use for bioconversion of sweet potato pulp.	J. Biosci. Bioeng. 99(4): 415-422.
島 佳久・永浜伴紀・菅沼俊彦・北原兼文	1995	各種ストレスによる甘藷成分の動向(その4) 傷害による異常2次代謝物誘導因子の生成.	農化 69: 294. (講要)
島 佳久・永浜伴紀・菅沼俊彦・北原兼文	1997	機械的傷害によるサツマイモの内生フラノテルペン誘導因子の検索.	農化 71(12): 1265-1272.
清水 力・小島峯雄	1982	(3Bp-2) サツマイモ塊根中のt-cinnamoyl-D-glucose合成酵素.	植物生理学会講要集22: 219.
Shimizu, T. and Kojima, M.	1982	Detection and some properties of the enzyme in sweet potato root which catalyzes the formation of t-cinnamoyl-D-glucose.	Agric. Biol. Chem. 46(10): 2617-2619.
Shimizu, T. and Kojima, M.	1984	Partial purification and characterization of UDPG: t-cinnamate glucosyltransferase in the root of sweet potato, <i>Ipomoea batatas</i> Lam.	J. Biochem. 95(1): 205-212.
Shindo, M., Kasai, T., Abe, A. and Kondo, Y.	2007	Effects of dietary administration of plant-derived anthocyanin-rich colors to spontaneously hypertensive rats.	J. Nutr. Sci. Vitaminol. 53(1): 90-93.
Sue, S., Sugiyama, T. and Hashizume, T.	1983	Mass spectrometric determination of ribosyl trans-zeatin from sweet potato tubers ( <i>Ipomoea batatas</i> L. cv. Kohkei No.14),	Agric. Biol. Chem. 47(7): 1665-1666.
末西宏規・菅沼俊彦・北原兼文・永浜伴紀	1993	(31p7) 甘藷細胞壁多糖のマセレーション酵素による可溶化.	農化 67(3): 458. (講要)
Suetsugu, N., Takeo, K., Sanai, Y. and Kuge, T.	1978	Hydrolysis of aryl $\beta$ -maltotriosides by sweet potato $\beta$ -amylase and soybean $\beta$ -amylase.	J. Biochem. 83(2): 473-478.
菅沼俊彦・福元哲郎・池水陽子・中間勝之・藤本滋生・永浜伴紀	1987	甘藷より分離した <i>Bacillus</i> 属のマセレーション酵素について(第1報) <i>Bacillus</i> sp. KYS-7によるマセレーション酵素の生産とその2,3の性質	鹿児島大農学術報告 37: 89-98.
杉山民二・橋爪 斌	1983	(3Ap-3) 甘藷塊根の発芽過程におけるサイトカイニンレベルの解析.	植物生理学会講要集23: 242.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
杉山民二・橋爪文武	1985	(1Ca-12) サツマイモ塊根の発芽過程における内生サイトカイニンレベルの経過的変動.	植物生理学会講要集25: 117.
杉山民二・橋爪 斌	1987	(3Ea-1) サツマイモ根溢液に含まれるサイトカイニンの動的解析.	植物生理学会講要集27: 264.
Suzuki, T., Tada, H., Sato, E. and Sagae, Y.	1996	Application of sweet potato fiber to skin wound in rat.	Biol. Pharm. Bull. 19(7): 977-983.
Suzuki, H., Oba, K. and Uritani, I.	1974	Occurrence of 3-hydroxy-3-methylglutaryl coenzyme A reductase in sweet potato.	Agric. Biol. Chem. 38(10): 2053-2055.
Suzuki, H. and Uritani, I.	1976	Subcellular localization of 3-hydroxy-3-methylglutaryl coenzyme A reductase and other membrane-bound enzymes in sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 17(4): 691-700.
Suzuki, H. and Uritani, I.	1977	Effects of bovine serum albumin and phospholipids on activity of microsomal 3-hydroxy-3-methylglutaryl coenzyme A reductase in sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 18(3): 417-426.
Suzuki, H. and Uritani, I.	1977	EFFECTS OF BOVINE SERUM ALBUMIN AND PHOSPHOLIPIDS ON ACTIVITY OF MICROSO-MAL 3-HYDROXY-3-METHYLGLUTARYL COENZYME A REDUCTASE IN SWEET POTATO ROOTS.	Plant & Cell Physiol. 18(3): 485-495.
Suzuki, K. and Oguni, I.	1976	Effect of cycloheximide on terpenoid induction in sweet potato roots by cyclic-3', 5' -adenosine monophosphate.	Ann. Rep. Shizuoka Women's College 23: 43-45.
鈴木繁男・田村太郎・広幡哲夫・根本芳郎・荒井克祐	1957	甘藷の成長・肥大に関する生化学的研究 (第1報) 生育中の塊根の肥大と澱粉含量の変化.	農化 31(10): 762-767.
鈴木繁男・田村太郎・広幡哲夫・根本芳郎・荒井克祐	1957	甘藷の生長・肥大に関する生化学的研究 (第2報) 生育中の塊根の糖類及び蛋白質の変化.	農化 31(10): 768-771.
鈴木繁男・田村太郎・広幡哲夫・根本芳郎・荒井克祐	1957	甘藷の生長・肥大に関する生化学的研究 (第3報) 塊根生育中のフォスホリラーゼ・ $\beta$ -アミラーゼ・フォスファターゼおよびpHの変化.	農化 31(11): 859-864.
鈴木繁男・田村太郎・広幡哲夫・根本芳郎・荒井克祐	1958	甘藷の生長・肥大に関する生化学的研究 (第4報) 塊根生育中のL-アスコルビン酸, デヒドロL-アスコルビン酸及び2,3-ジケトL-グルコン酸の変化.	農化 32(2): 151-155.
鈴木繁男・田村太郎・根本芳郎・荒井克祐	1959	甘藷の生長・肥大に関する生化学的研究 (第5報) 澱粉のアミロース含量, ヨード青価, ヨード澱粉吸光曲線及び無機成分の変化.	農化 33(11): 990-996.
鈴木繁男・田村太郎・根本芳郎・荒井克祐・小野田正利・大田陽一郎	1959	甘藷の生長・肥大に関する研究 (第7報) 肥培条件の異なる生育と澱粉の無機成分およびフォトペーストグラフィ.	農化 33(12): 1080-1087.
鈴木繁男・荒井克祐・鈴木弘子・宇高京子	1965	甘藷塊根の生長・肥大に関する生化学的研究 (第8報) 生育時期別澱粉の性状について.	澱粉工業学会誌 12(2): 61-68.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Takahashi, K.	1966	Calorimetric studies on $\alpha$ -1,4-glucosidic linkage content in sweet potato starches at two different stages of development.	Agric. Biol. Chem. 30(7): 629-633.
Takamura, T. and Uritani, I.	1973	Changes in acid-soluble nucleotides in cut-injured sweet potato root tissue.	Agric. Biol. Chem. 37(7): 1511-1515.
Takeda, Y., Hizukuri, S. and Murakami, T.	1971	On the molecular weight of polypeptide chain of sweet potato $\beta$ -amylase.	Agric. Biol. Chem. 35(5): 778-780.
田中 勝・中山博貴・高畑康浩	2006	サツマイモ塊根中で発現するKnotted 1型ホメオボックス遺伝子の解析.	植物生理学会講要集 47: 615.
Tanaka, Y., Kojima, M. and Uritani, I.	1974	Properties, development and cellular-localization of cinnamic acid 4-hydroxylase in cut-injured sweet potato.	Plant & Cell Physiol. 15(5): 843-854.
田中喜之・瓜谷郁三	1976	(1B-26) サツマイモ切断組織における, ポリフェノール成分の合成および酵素形成の極性.	植物生理学会講要集17: 61.
Tanaka, Y., Matsushita, K. and Uritani, I.	1977	Some investigations on inactivation of phenylalanine ammonia-lyase in cut-injured sweet potato root tissue.	Plant & Cell Physiol. 18(6): 1209-1216.
Tanaka, Y. and Uritani, I.	1979	Polar transport and content of indole-3-acetic acid in wounded sweet potato root tissues.	Plant & Cell Physiol. 20(6): 1087-1096.
Tanaka, Y. and Uritani, I.	1979	Effect of auxin and other hormones on the metabolic response to wounding in sweet potato roots.	Plant & Cell Physiol. 20(7): 1557-1564.
田中喜之・松岡 信・山本直樹・大橋裕子・村上(嘉納)ゆり・戸籍良宏	1987	(2Aa-8) サツマイモ塊根におけるフェニルプロパノイドの代謝調節: フェニルアラニンアンモニアリアーゼのcDNAのクローニング.	植物生理学会講要集27: 143.
Takenaka, M., Nanayama, K., Isobe, S. and Murata, M.	2006	Changes in caffeic acid derivatives in sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) during cooking and processing.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(1): 172-177.
Takeuchi, A., Ôba, K. and Uritani, I.	1977	Change in acetyl CoA synthetase activity of sweet potato in response to infection by <i>Ceratocystis fimbriata</i> and injury.	Agric. Biol. Chem. 41(7): 1141-1145.
Takeuchi, A. and Uritani, I.	1981	Partial purification and characterization of aldehyde dehydrogenase from sweet potato roots.	Agric. Biol. Chem. 45(8): 1753-1759.
宅見賢二・森永倫代・宇高順子	1994	イモ類蛋白質のサブユニット解析とナス科野菜間の抗原相同性.	愛媛大教育紀要(第III部 自然科学) 15(1): 111-117.
田中美穂・小島峯雄	1990	(2Hp13) サツマイモ塊根中のフェニルプロパノイド水酸化酵素について.	農化 64(3): 370.(講要)
Tanaka, Y. and Uritani, I.	1974	Cellular localization of t-cinnamic acid 4-hydroxylase produced in sweet potato in response to cut injury.	Agric. Biol. Chem. 38(8): 1547-1548.
Tanaka, Y. and Uritani, I.	1976	Immunochemical studies on fluctuation of phenylalanine ammonia-lyase activity in sweet potato in response to cut injury.	J. Biochem. 79(1): 217-219.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Tanaka, Y. and Uritani, I.	1977	Purification and properties of phenylalanine ammonia-lyase in cut-injured sweet potato.	J. Biochem. 81(4): 963-970.
Tao, X., Gu, Y.H., Jiang, Y.S. Zhang, Y.Z. and Wang, H.Y.	2013	Transcriptome analysis to identify putative floral-specific genes and flowering regulatory-related genes of sweet potato.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 77(11): 2169-2174.
Terahara, N., Shimizu, T., Kato, Y., Nakamura, M., Maitani, T., Yamaguchi, M. and Goda, Y.	1999	Six diacylated anthocyanins from the storage roots of purple sweet potato, <i>Ipomoea batatas</i> .	Biosci. Biotechnol. Biochem. 63(8): 1420-1424.
戸田弘子・崎山文夫・金俊平	1988	(2Np9) サツマイモ $\beta$ -アミラーゼの一次構造解析.	農化 62(3): 342. (講要)
宇田川知穂・本間洋平・山川 隆	2016	(P-095) サツマイモ毛状根培養で発現させたGUSタンパク質の漏出.	第34回日本植物細胞分子生物学会大会(上田)
Uehara, K., Midoguchi, T. and Mannen, S.	1970	Studies on sweet potato $\beta$ -amylase. I. Amino acid composition and terminal amino acid analysis.	J. Biochem. 68(3): 359-367.
Uehara, K., Fujimoto, S. and Taniguchi, T.	1971	Isolation of violet-colored acid phosphatase from sweet potato.	J. Biochem. 70(1): 183-185.
Uehara, K., Fujimoto, S. and Taniguchi, T.	1974	Studies on violet-colored acid phosphatase of sweet potato. I. Purification and some physical properties.	J. Biochem. 75(3): 627-638.
Uehara, K., Fujimoto, S., Taniguchi, T. and Nakai, K.	1974	Studies on violet-colored acid phosphatase of sweet potato. II. Enzymatic properties and amino acid composition.	J. Biochem. 75(3): 639-649.
Uehara, K. and Mannen, S.	1979	Interaction of sweet potato $\beta$ -amylase with its reaction product, maltose.	J. Biochem. 85(1): 105-113.
瓜谷郁三	1954	日 語からワラスハフギンの間効効離法	農産加工研誌 1(4): 200.
瓜谷郁三・志 知均	1955	甘藷冷害の生化学.	日植病報 20(2-3): 106. (講要)
瓜谷郁三・大羽和子・小島峯雄・小国伊太郎・加藤夏樹・滝口洋佑・赤井重恭	1969	(3A6L) 植物-寄生者複合系における代謝異常の発現: サツマイモ-黒斑病菌系を中心として.	植物生理学会講要集12: 80.
Uritani, I. and Yamaki, S.	1969	Mechanism of chilling injury in sweet potatoes. Part III. Biochemical mechanism of chilling injury with special reference to mitochondrial lipid components.	Agric. Biol. Chem. 33(4): 480-487.
Uritani, I., Hyodo, H. and Kuwano, M.	1971	Mechanism of cold injury in sweet potatoes. Part IV. Biochemical mechanism of cold injury with special reference to mitochondrial activities.	Agric. Biol. Chem. 35(8): 1248-1253.
Villegas, R.J. and Kojima, M.	1985	Sweet potato root enzyme which catalyzes the formation of chlorogenic acid from 1-O-caffeoyl-D-glucose and D-quinic acid.	Agric. Biol. Chem. 49(1): 263-265.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Wang, H.L., Lee, P.D., Rong-Huay Juang, R.H. and Su, J.C.	1993	Starch-accumulating sweet potato callus tissue devoid of $\beta$ -amylase but with two starch phosphorylase isozymes	Biosci. Biotechnol. Biochem. 57(8): 1311-1315.
渡辺静雄・今宮明男・南波 哲	1952	甘藷の所謂 "Apyrase" について.	日本化学雑誌 73(1): 31-35.
Xu, W., Moriya, K., Shioiri, H., Kojima, M. Nozue, M.	2000	(495) Primary structure and functional analysis of 24-KDA vucolar protein in anthocyanin-producing sweet potato cells in suspension culture.	Plant & Cell Physiol. 41(suppl.): s165. (abs.)
Yamaki, S. and Uritani, I.	1972	The mechanism of chilling injury in sweet potato. VI. Changes of lipid components in the mitochondrial membrane during chilling storage.	Plant & Cell Physiol. 13(1): 67-79.
Yamaki, S. and Uritani, I.	1972	Mechanism of chilling injury in sweet potato. VII. Changes in mitochondrial structure during chilling storage.	Plant & Cell Physiol. 13(5): 795-805.
Yamaki, S. and Uritani, I.	1972	Mechanism of chilling injury in sweet potatoes. Part V Biochemical mechanism of chilling injury with special reference to mitochondrial lipid components.	Agric. Biol. Chem. 36(1): 47-55.
Yamaki, S. and Uritani, I.	1973	Morphological changes in chilling injured sweet potato root. (Mechanism of chilling injury in sweet potato Part VIII.)	Agric. Biol. Chem. 37(1): 183-186.
Yamaki, S. and Uritani, I.	1974	Mechanism of chilling injury in sweet potato. XI. Irreversibility of physiological deterioration.	Plant & Cell Physiol. 15(2): 385-388.
山本喜男	1953	甘藷のPhenolaseに関する研究 (第1報) Phenolaseの単離実験.	鹿児島大農学術報告 2: 121-129.
Yamato, S., Kawakami, N., Shimada, K., Ono, M., Idei, N., Itoh, Y. and Tachikawa, E.	2004	Sweet potato acid phosphatase immobilized on glutaraldehyde-activated aminopropyl controlled-pore glass: Activation, repeated use and enzyme fatigue.	Biological & pharmaceutical bulletin 27(2) : 210-215.
Yin, Y.Q., Huang, X.F., Kong, L.Y. and Niwa, M.	2008	Three new pentasaccharide resin glycosides from the roots of sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> ).	Chem. Pharm. Bull. 56(12): 1670-1674.
吉田存方・中村研三	1988	(1Ba09) サツマイモ塊根 $\beta$ -アミラーゼのcDNAクローニング.	植物生理学会講要集28: 46.
吉田存方・中村研三	1989	(2Aa10) サツマイモ塊根 $\beta$ -アミラーゼ核遺伝子の構造と発現.	植物生理学会講要集29: 232.
Yoshida, N. and Nakamura, K.	1991	Molecular cloning and expression in <i>Escherichia coli</i> of cDNA encoding the subunit of sweet potato $\beta$ -amylase.	J. Biochem. 110(2): 196-201.
Yoshida, Y., Kanazawa, T., Hashimoto, H., Tanaka, I., Shioiri, H., Kojima, M. and Nozue,	2000	(494) Characterization of polyphenol oxidase-processing enzyme in sweet potato cells in suspension culture.	Plant & Cell Physiol. 41(suppl.): s165. (abs.)

著者名	年	表題	掲載誌・巻号頁
Yoshii, H., Furuta, T., Ikeda, M., Ito, T., Iefuji, H. and Linko, P.	2001	Characterization of the cellulose-binding ability of <i>Geotrichum</i> sp. M111 cells and its application to dehydration of the distilled waste of	Biosci. Biotechnol. Biochem. 65(10): 2187-2192.
吉富英助・副島亮次・井本明治	1922	日本産フーズル油 サツマイモを原料とせるフーズル油に就て(豫報).	薬学雑誌 1922(486): 661-666.
湯浅高志・松尾光弘・西立野興文	2014	サツマイモ塊根の低温傷害応答に伴うデンプン・糖代謝関連遺伝子の発現変動.	奨励研究報告書(東和食品研究振興会 編)2014: 127-132.
Yu-Ito, R., Oba, K. and Uritani, I.	1982	Some problems in the assay method of HMG-CoA reductase activity in sweet potato in the presence of other HMG-CoA utilizing enzymes.	Agric. Biol. Chem. 46(8): 2087-2091.
結城 雄	1948	甘藷酵素抽出法の一新知見.	栄養学雑誌 6(4): 95-96.
結城 雄	1948	甘藷カタラーゼの抽出と温度との関係.	栄養学雑誌 6(4): 97-98.

### 780 その他

伏原勝司	1921	化学工業用途に就て世界的価値を有する甘藷.	工業評論 7(6): 12-15.
橋詰直美・牛木 純・早川嘉彦・梅村芳樹・但野利木原芳次郎	1996	(1) サツマイモ前作によるジャガイモそうか病制御の可能性.	土肥要旨集 42: 283.(講要)
	1948	甘藷の加工の最近の進歩.	農業技術研究 2(12): 5-7.
松本熊市・緒方安世・樽谷薩之	1949	黒斑病甘藷の苦味除去に関する研究(第2報) 園藝学研究集録(並河 功・小林 章 監輯)	養賢堂, 東京, pp.47-
宮本常一	2006	“甘藷加工法”, 「宮本常一著作集 46」(田村善次郎 編)	未来社, 東京, pp.252-254.
村田達郎	2017	イモ類の魅力を探る 「サツマイモ」と新規導入根菜類「ヤーコン」を事例として.	Bio九州 218: 1-4.
瀬戸房子	1992	さつまいもの葉茎による染色.	鹿児島大教研紀要(自然科学) 43: 99-108.
食糧廳食糧研究所	1950	甘藷処理封策(特に加工を中心として). [資料]	栄養と食糧 2(5-6): 210-220.
住江金之・鈴木榮子	1948	甘藷麴汁培養基に就て.	応用菌学 2(3-4): 84-
高田明子	2015	糖度とBrixの違い.	いも類振興情報 123: 51.

### 800 海外事情

#### 810 海外のサツマイモ

安 正純	1953	甘藷縮芽病防除について.	日植病報 17(3-4): 166.(講要)
荒木田尚広	2020	サツマイモ海外需要調査報告.	いも類振興情報 142: 45-49.
ブワン セング プダシニ・夏秋啓子	2011	続 空の旅, 時々 地のいも ネパール編.	いも類振興情報 107: 59-64.
Somchai Chakhatrak an・桑野淳一	2012	続 空の旅, 時々 地のいも タイ王国編.	いも類振興情報 111: 43-47.
Chandrika, U.G., Basnayake, B.M.L.B., Athukorala, I., Colombagama, P.W.N.M. and Goonetilleke, A.	2010	Carotenoid content and <i>in vitro</i> bioaccessibility of lutein in some leafy vegetables popular in Sri Lanka.	J. Nutr. Sci. Vitaminol. 56(3): 203-207.
Mrs. S. Dhanapala	2011	スリランカのいも料理.	いも類振興情報 106: 39-41.
ベーリ・ドゥエル	1995	海外からの新しいいも類情報.	いも類振興情報 45: 20-21.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
ベリー・ドウエル	1997	「米国さつまいも振興会」あれこれ.	いも類振興情報 52: 14-17.
Duell, Barry	2004	Dissemination of sweet potato information: The case of the United States of America.	東京国際大学論叢 (商学部編) 69: 35-49.
ドウエル ベーリ	2010	“(3) アメリカ. ”, III 世界のサツマイモ事情. . 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.325-327.
Duell, Barry	2012	Roasted sweet potatoes in China A brief survey.	東京国際大学論叢 (商学部編) 85: 107-125.
ドウエル・ベーリ	2014	アメリカにおけるサツマイモの生産・消費状況.	いも類振興情報 120: 15-27.
ドウエル ベーリ	2014	“1 中国. ”, 1節 アジア, X章 世界の焼きいも事情, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.224-228.
ドウエル ベーリ	2014	“2節 米国 (USA). ”, X章 世界の焼きいも事情, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.232-235.
ドウエル ベーリ	2018	アメリカのさつまいもアイスクリーム史 (1).	いも類振興情報 135: 48-51.
ドウエル・ベーリ	2018	アメリカのさつまいもアイスクリーム史 (2).	いも類振興情報 136: 41-44.
ドウエル ベーリ	2019	長寿とサツマイモ(米国) —ほぼ毎日サツマイモをたべた米国最高齢者が114才で死去—.	いも類振興情報 139: 47-49.
Barry Duell	2021	米国でのさつまいもウォッカ製造.	いも類振興情報 148: 53-56.
江崎春雄	1951	サツマイモ栽培の機械化 —海外の研究—.	農及園 26(5): 580-590.
藤咲恵美子	2016	“(6) 皮脂いも製造企業の事例. ”, 2 韓国, 1節 東アジア, X章 世界の干しいも事情, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.234-237.
郷原茂樹	2011	東アジアの唐芋事情.	でん粉情報 46: 1-3.
郷原茂樹	2014	“3 韓国. ”, 1節 アジア, X章 世界の焼きいも事情, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.229-231.
郷原茂樹	2020	中国の唐芋事情.	いも類振興情報 142: 42-44.
(いも類振興会)	1995	モンゴルでのサツマイモ試作.	いも類振興情報 45: 19.
(いも類振興会)	1997	開発途上地域でのサツマイモ加工.	いも類振興情報 51: 19-26.
井上 浩	1997	韓国の海南いも.	いも類振興情報 50: 13-14.
石谷孝佑	2014	フィリピンの甘藷の栽培と利用.	いも類振興情報 121: 46-54.
劉 慶昌	2017	中国における甘藷産業の発展と変化.	いも類振興情報 131: 11-13.
金田考示	2013	続 空の旅, 時々 地のいも モルディブ共和国編.	いも類振興情報 116: 46-51.
狩谷昭男	2014	“節の概説. ”, 2 台湾. ”, X章 世界の焼きいも事情, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.223, 228-229.
狩谷昭男	2016	“章の概説. ”, X章 世界の干しいも事情, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, p.229.
キム オッキョン・夏秋啓子	2010	続 空の旅, 時々 地のいも 韓国編.	いも類振興情報 103: 42-46.
小林 晃	2021	令和2年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 148: 23-27.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小巻克巳・レイモンド P. シー・ダニエル J. カントリフ	1989	フロリダ大学におけるかんしょ人工種子の開発.	農業技術 44(5): 204-207.
小巻克巳	1996	韓国のサツマイモ.	いも類振興情報 48: 9-15.
小巻克巳	2010	“Ⅲ 世界のサツマイモ事情. ([ (3) アメリカを除く) ”. 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.321-325, 327-330.
久木村 久・高柳謙治	1984	パプアニューギニア, ソロモン, フィジーにおける農業事情と地下作物. (熱研資料 No.64)	熱帯農業研究セ, 128p.
欒 雨時・渡邊和男	2004	中国でのサツマイモの生産および育種研究の現状.	育種学研究 6(2): 87-93.
エマニュエル M. ムゴンジャ・夏秋啓子	2010	続 旅の空, 時々 地のいも タンザニア編.	いも類振興情報 104: 24-28.
Feld E. Miller(著), 名城堯(訳)	1948	アメリカの甘藷栽培に就いて.	沖縄農業 (與儀農事試) 2(1):
Feld E. Miller(著), 名城堯(訳)	1948	アメリカの甘藷栽培に就いて(其の二).	沖縄農業 (與儀農事試) 2(2):
水口 哲	2018	海外レポート チーズ国の民主制, サツマイモ国の官僚制.	日本農業の動き 197:122-130.
木 泰華・石谷孝祐	2015	中国における甘藷の利用と課題.	いも類振興情報 122: 32-40.
南宮基東	2016	“2 韓国. (「6」を除く)”, 1節 東アジア, X 章 世界の干しいも事情, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.232-234.
夏秋啓子	2005	空の旅, 時々 地の芋 -インドネシア編-	いも類振興情報 83: 7-10.
夏秋啓子	2005	空の旅, 時々 地の芋 -インドネシア編-	いも類振興情報 84: 6-10.
鬼澤宏幸	2016	“1 中国. ”, 1節 東アジア, X 章 世界の干しいも事情, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.230-232.
小野真知子・平野年秋	1990	中国南部における甘藷の利用.	名古屋女子大学紀要(家政・自然編) 36: 119-129.
Dai Peters	2003	多様化する中国の食生活といも類.	いも類振興情報 75: 20-26.
マリタ サンフェゴ ピニリ・夏秋啓子	2010	続 空の旅, 時々 地のいも フィリピン編.	いも類振興情報 105: 36-40.
坂本 敏	1995	スリランカのいも作事情.	いも類振興情報 45: 14-19.
坂本 敏	1999	インドネシア・サツマイモ物語(1).	いも類振興情報 59: 11-15.
坂本 敏	2000	インドネシア・サツマイモ物語(2).	いも類振興情報 62: 7-10.
アルマンド サントスコイ・夏秋啓子	2012	続 空の旅, 時々 地のいも メキシコ編.	いも類振興情報 113: 30-35.
Scott, G.J. & L. Maldonado	2004	新世紀のさつまいも展望 -開発途上国での生産消費の動向-	いも類振興情報 81: 12-17.
志賀敏夫・入倉幸雄・知識敬道・中西建夫	1982	タイ, インドネシアにおける地下作物の栽培様式と品種特性調査報告書. (熱研資料 No.57)	熱帯農業研究セ, 138p.
志賀敏夫・小巻克巳	1983	フィリピンにおける地下作物の栽培様式と品種特性に関する調査報告書. (熱研資料 No.61)	熱帯農業研究セ, 68p.
椎名隆次郎	2015	中国におけるジャガイモ・サツマイモ・焼きいものコストパフォーマンス.	いも類振興情報 125: 57-59.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
宋 海安	2017	韓国における甘藷産業の現況と発展方向.	いも類振興情報 131: 14-16.
末松恵祐	2019	アメリカ合衆国のサツマイモ育種事情.	いも類振興情報 140: 37-42.
高橋 修	2010	アフガン・サチュマイモ誕生物語.	いも類振興情報 105: 41-46.
樽本 勲	1993	インドネシアのサツマイモ事情と遺伝資源.	いも類振興情報 34: 2-8.
照沼勝治	2016	“2節 アフリカ.”, X章 世界の干しいも事情, 「干しいも事典」(いも類振興会編)	いも類振興会, 東京, pp.238-239.
豊原秀和	2006	空の旅, 時々 地の芋 ー台湾編ー.	いも類振興情報 87: 18-20.
上西良廣	2020	海外における日本産焼き芋に対する消費者評価 ーシンガポール人を対象とした調査報告ー.	いも類振興情報 144: 39-45.
上西良廣	2020	海外におけるサツマイモと焼き芋の販売状況 ータイ・バンコクにおける店頭販売状況ー.	いも類振興情報 145: 48-54.
上西良廣	2021	海外における日本産焼き芋の評価 ータイ・バンコクにおける嗜好性調査の報	いも類振興情報 147: 41-44.
ヴ・ヴァン・チュラ	2000	ヴェトナムのサツマイモ.	いも類振興情報 63: 12-15.
山田英次	1991	中国のサツマイモ視察記(序) ー「日中甘藷文化表裏一体説」ー.	いも類振興情報 26: 24-26.
山田英次	1991	中国のサツマイモ視察記(2) ー「日中甘藷文化表裏一体説」ー.	いも類振興情報 27: 18-23.
山田英次	1991	中国のサツマイモ視察記(3) ー「日中甘藷文化表裏一体説」ー.	いも類振興情報 28: 22-24.
山田英次	1991	中国のサツマイモ視察記(4) ー「日中甘藷文化表裏一体説」ー.	いも類振興情報 29: 17-22.
山田英次	1992	中国のサツマイモ視察記(5) ー「日中甘藷文化表裏一体説」ー.	いも類振興情報 30: 18-22.
ー	1954	第5章 甘藷澱粉. (編者注: 米国の甘藷澱粉を紹介)	澱粉工業学会誌 1(特): 31-34.
ー	1996	農業技術交流団訪中報告 中国のいも事情.	いも類振興情報 特: 1-48.

## 900 その他

### 910 文献

堀尾英弘	2010	“サツマイモの文献・資料.”, 「サツマイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.331-335.
(いも類振興会)	2009	いも類振興情報 総目次 (1~100号).	いも類振興情報 100: 45-79.
狩谷昭男	2014	“焼きいもの文献・年表.”, 「焼きいも事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.237-246.
狩谷昭男	2016	“干しいもの文献・年表.”, 「干しいも事典」(いも類振興会 編)	いも類振興会, 東京, pp.241-253.
永松土己	1945	本邦に於ける甘藷に関する文献.	農及園 20(4): 169-172
樽本 勲・竹股知久・湯ノ上 忠(編)	1992	農業研究センター育成・保存甘しょの来歴-特性一覧ならびに指宿市立図書館所蔵甘しょ文献目録.	農水省農業研究センター研究資料第23: 158-237.
樽本 勲	2012	「サツマイモ文庫」の紹介.	いも類振興情報 110: 44-48.
湯の上 忠	1994	指宿市立図書館に集められたカンショの単行書の紹介.	いも類振興情報 39: 18-20.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
湯の上 忠	1994	指宿市立図書館に集められたカンショの単行書の紹介 ②.	いも類振興情報 41: 23-26.
—	1995	いも類振興情報 総目次.	いも類振興情報 特: 1-12.

920 サツマイモ全般			
長谷川 浩	1951	暖地サツマイモの諸問題.	農業技術 6(3): (17-20.)
長谷川 浩・杉野 守	1982	付果記号 カンショ研究見本書さ果(1)	近畿大学農場報告 4: 89-131.
児玉敏夫	1980	サツマイモ. (イモ類)	食の科学 53: 33-39.
古在豊樹・久保田智恵利・北宅善昭	1996	サツマイモ技術と21世紀の食糧, エネルギー・資源および環境問題.	生物環境調節 34(2): 105-114.
大谷光瑞	1940	第十五篇-三-一 <i>Ipomoea Batatas</i> . (甘藷). 「大谷光瑞興亜計画 7」.	大乘社, 大阪, pp.1-
埼玉縣立農事試験場 (編)	1928	第一編 - 第一 - 三九 甘藷(さつまいも). 「園藝指針」. (踏霜會叢書 第2編)	踏霜會, 浦和町 (埼玉県), pp.84-88.
下境敏弘・三浦良江・葵和みどり	2017	特集 じゃがいも さつまいも.	aff (あふ) 48(11): 4-17.
杉野 守・長谷川 浩	1990	カンショ研究覚え書き集 (II).	近畿大農紀要 23: 67-89.
鈴木文次郎	1890	上巻-第二編-第五章 甘藷. 「園芸論」.	伊藤活版所出版部, 水戸, pp.30-32.
高橋広樹	2019	野菜を見る, 測る, 対話する (21) サツマイモ.	現代農業 98(9): 164-167.
吉田書店編輯所	1935	第五十一 甘藷と馬鈴薯. 「岡山縣農業教本指導書 上巻」.	吉田書店, 岡山, pp.196-200.
—	1924	前編 甘藷ニ關スル研究成績. 後編 甘藷ニ關スル試験成績.	沖縄農事試成績報告 (2), pp.1-45, 47-96.

930 会議・研究会			
ベアリ・ドウエル	1992	フィリピンでのさつまいもシンポジウム.	いも類振興情報 32: 10-13.
ベアリ・ドウエル	1995	国際熱帯いも類学会に参加して.	いも類振興情報 44: 18.
郷原茂樹	2010	中国・韓国の唐芋事情 東アジア唐芋ワークショップの開催.	いも類振興情報 103: 36-41.
郷原茂樹	2015	第5回東アジア唐芋友好ワークショップ.	いも類振興情報 122: 41-43.
後藤英次	2018	北海道さつまいも懇話会現地見学会を開催!	農家の友 70(1): 73-75.
Ishiguro, K.	2002	International workshop of Asian Network for Sweetpotato Genetic Resources was held in Indonesia, October 2-4, 2001.	Sweetpotato Res. Front 13: 5.
甲斐由美	2017	平成28年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 132: 28-31.
甲斐由美	2019	平成30年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 140: 26-30.
狩谷昭男	2007	第2回焼き芋シンポジウムの概要.	いも類振興情報 91: 10-14.
狩谷昭男	2012	第1回国際焼き芋フォーラムの概要.	いも類振興情報 111: 28-33.
狩谷昭男	2016	第1回世界ほしいも大会の概要.	いも類振興情報 128: 47-48.
狩谷昭男	2017	東アジア唐芋友好ワークショップ開催の目的と経緯.	いも類振興情報 131: 2-3.
片山健二	2014	平成25年度かんしょ品質評価会の概要.	いも類振興情報 120: 28-31.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
片山健二	2016	平成27年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 128: 22-25.
片山健二	2018	平成29年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 136: 24-28.
片山健二	2020	令和元年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 144: 2-6.
川又 章	1998	いも類シンポジウム - 新たなかんしょへの挑戦 in宮崎.	いも類振興情報 55: 13-16.
(文責:小林 仁)	1979	座談会 かんしょの過去と未来を語る(古谷義人ほか12名).	農業技術 34(7): 323-328.
(文責:小林 仁)	1979	座談会 かんしょの過去と未来を語る(2). (古谷義人ほか12名).	農業技術 34(8): 373-379.
小林泰宏	2018	第8回東アジア唐芋友好ワークショップの概要.	いも類振興情報 135: 42-47.
小林泰宏	2019	第9回東アジア唐芋友好ワークショップの概要.	いも類振興情報 138: 32-37.
小林泰宏	2020	第10回東アジア唐芋友好ワークショップの概要.	いも類振興情報 143: 35-43.
小巻克巳	2013	第5回日中韓サツマイモワークショップに参加して.	いも類振興情報 114: 48-51.
小巻克巳	2017	第7回日中韓サツマイモワークショップの概要.	いも類振興情報 130: 45-49.
永濱伴紀	1992	国際シンポジウム 21世紀へ向けたスイートポテトテクノロジーの話題から.	いも類振興情報 30: 7-121.
中村善行	2011	第4回中日韓サツマイモワークショップ(中国徐州第4回国際サツマイモシンポジウム)参加報告.	いも類振興情報 107: 65-68.
中谷 誠	2001	第12回国際熱帯いも類学会シンポジウムについて.	いも類振興情報 67: 14-17.
Nakazawa, Y.	2002	Report on the 15th Meeting on Root Crop Research held in Ooita Prefecture.	Sweetpotato Res. Front 13: 7.
Nakazawa, Y.	2003	Report of the 16th meeting on root-crop research held in Saga Prefecture.	Sweetpotato Res. Front 15: 1.
(日本熱帯農業学会)	1985	シンポジウム: 熱帯におけるイモ類の生産. 総合討論.	熱帯農業 29(1): 64-68.
農畜産業振興機構特産業務部・農畜産業振興機構鹿兒島事業所	2012	かんしょでん粉製造事業者と実需者との交流会: “国産食材で健康づくり!! 活用しませんか、かんしょでん粉”の開催結果について.	でん粉情報 2012(3): 31-35.
農畜産業振興機構特産業務部	2015	「平成26年度かんしょでん粉製造事業者と実需者との交流会」の開催について.	砂糖類・でん粉情報 2015(3): 74-76.
Okuno, S.	2012	Report of the agri-outlook-forum, KARC caravan: development of new sweetpotato foliage applications.	Sweetpotato Res. Front 28: 5.
坂井健吉・吉永 優	2013	第4回東アジア唐芋友好ワークショップに参加して.	いも類振興情報 116: 38-45.
Suda, I.	2003	Report of the Saga Forum on the utilization of sweetpotatoes and potatoes.	Sweetpotato Res. Front 16: 1.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
高橋雅幹	2016	道南さつまいもフォーラム ー道南さつまいもの生産拡大の可能性を探るー.	いも類振興情報 128: 36-39.
Takahata, Y.	2013	Report of the 5th Korea-China-Japan workshop on sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 29: 6.
Takahata, Y.	2015	Report of the 6th Japan -China- Korea workshop on sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 31: 6.
高畑康浩	2015	第6回日中韓サツマイモワークショップの概要.	いも類振興情報 123: 3-6.
高畑康浩	2015	平成26年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 124: 21-24.
Tanaka, M.	2006	Report of the 2nd international symposium on sweetpotato & cassava.	Sweetpotato Res. Front 20: 5.
田中 勝	2019	第8回国際サツマイモシンポジウムの概要.	いも類振興情報 139: 42-46.
植野玲一郎	2018	北海道さつまいも懇話会 現地見学会 2018 in道南.	農家の友 70(11): 36-39.
Yamakawa, O.	2001	Report on the 14th Meeting on Root Crop Research Held in Nagasaki Prefecture	Sweetpotato Res. Front 12: 1.
Yamakawa, O.	2002	Report of the International Symposium Sweetpotato: Food and health for the future.	Sweetpotato Res. Front 13: 6.
Yoshinaga, M.	2004	Report of 17th annual meeting on root-crop research.	Sweetpotato Res. Front 17: 6.
Yoshinaga, M.	2005	Report of 18th annual meeting on root-crop research.	Sweetpotato Res. Front 19: 5.
吉永 優	2007	日中韓 サツマイモワークショップを振り返って.	いも類振興情報 92: 1-3.
Yoshinaga, M.	2009	The 3rd China-Japan-Korea workshop on sweetpotato in China.	Sweetpotato Res. Front 22: 5.
Yoshinaga, M.	2011	Report of the 4th China-Japan-Korea workshop on sweetpotato.	Sweetpotato Res. Front 26: 5.
吉永 優	2013	平成24年度かんしょ品質評価研究会の概要.	いも類振興情報 116: 22-26.

940 その他			
愛善みずほ会(編)	1953	甘藷の実態をさぐる.	みづほ日本 91: 22-23.
北原兼文	2018	1 受賞研究の概要 ー産学官連携いも仲間の成果が日本応用糖質科学会技術開発賞を受賞ー.	いも類振興情報 137: 2-5.
久木村 久	1991	サツマイモにおけるバイオテクノロジー.	いも類振興情報 28: 10-12.
鞠子佳香・金子嘉徳・長谷川千里	2012	芋美体操(さつまいも健康体操) ー食と運動を通じた健康づくりのためのオリジナル体操の考案ー.	いも類振興情報 111: 48-51.
Matsuzawa, T.	2015	Sweet-potato washing revisited 50th anniversary of the primates article. (EDITORIAL)	Primates (Japan Monkey Centre) 56(4): 285-287.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
中野和敬	2003	“サツマイモは多年草なり”, イモとヒト —人類の生存を支えた根栽農耕 (吉 田集而・堀田 満・印東道子 編).	平凡社, 東京, pp.113-120.
田中 進	1950	埋蔵甘藷の利用について.	農産:家庭と農藝 5(11): 17-19.