

特定非営利活動法人日本咀嚼学会優秀学会賞受賞者一覧

※所属は発表時のもの

表彰年度	受賞者名・所属	表題名・掲載頁
2005	塩澤 光一 鶴見大学歯学部生理学教室	米飯咀嚼時の食塊物性と嚥下閾値との関係 13巻2号 58～66頁、2003年
	西成 勝好 大阪市立大学インキュベータ 食品ハイドロコロイド研究所	キサントガムを添加したきざみ食の嗜好特性について 14巻2号、50～61頁、2004年
2006	松田 秀人 名古屋文理大学	破砕食摂取と普通食摂取によるインスリン分泌の差 14巻2号、35～42頁、2004年
2007	石山 育朗 国学院大学栃木短期大学	心拍変動、唾液成分および脳波による咀嚼時交感・副交感神経系活動の評価 16巻2号、55～69頁、2006年
	塩澤 光一 鶴見大学歯学部生理学教室	米飯咀嚼時の食塊物性変化 15巻1号、37～42頁、2005年
2008	柳澤 慧二 鶴見大学	嚥下閾値に及ぼすトロミ剤の影響 17巻1号、27～34頁、2007年
2009	受賞者なし	
2010	高橋 肇 亀田製菓(株)お米科学研究室	米菓の硬さによる分類 19巻1号、29～38頁、2009年
	安富 和子 番木第二小学校・松本歯科大学 大学院歯学独立研究科顎口腔機能制御学講座	小学校での咀嚼訓練による咬合力と食嗜好の変化 —嚙み応えのある食品を毎日食べることで— 19巻1号、29～38頁、2009年
2011	野首 孝祠 大阪大学先端科学 イノベーションセンター	検査用グミゼリーを用いた咀嚼機能スコア法の考案 20巻1号、11頁～17頁、2010年
2012	森戸 光彦 鶴見大学歯学部 高齢者歯科学講座	摂食回復支援用食品米飯と普通米飯がヒトの咀嚼行動に及ぼす影響の比較 21巻1号、49～56頁、2011年 刺激唾液分泌量測定法における各種被験試料の検討 21巻1号、57～67頁、2011年
2013	受賞者なし	
2014	小野高裕 大阪大学大学院歯学研究科 顎口腔機能再建学講座	咀嚼能力関連因子と食行動との関係:吹田研究 23巻2号、81～89頁、2013年
2015	受賞者なし	
2016	高西淳夫 早稲田大学創造理工学部 総合機械工学科	歯科患者ロボットにおける呼吸機能と口腔内温湿度 25巻1号、2～7頁、2015年
2017	神山かおる 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品物理機能ユニット	精米法と調理法が異なる米飯の咀嚼特性 26巻1号、14～19頁、2016年
		白米用条件で炊飯した精米法が異なる米飯の咀嚼特性 26巻2号、56～61頁、2016年

2018	塩澤 光一 鶴見大学歯学部生理学教室	傾斜計を用いた食塊物性の測定 27巻2号、65～71頁、2017年
2019	受賞者なし	
2020	柳沢幸江 和洋女子大学家政学部健康栄養学科	咀嚼・咬合状況と食品別摂取量との関連についての検討 —若年者を対象として— 29巻1号 8～16頁、2019年
2021	越野 寿 北海道医療大学歯学部咬合再建補綴学	認知機能の低下が疑われる自立高齢者の口腔機能 30巻1号 2～11頁、2020年
	坂ノ下典正 株式会社ロッテ	選抜された被験者による各種食品の咀嚼回数の検証 30巻2号 66～78頁、2020年