

42—1 目次

1. 豆腐の誕生と普及

関西大学化学生命工学部栄養化学研究室 吉田 宗弘

11. 人間生活ときのこ

その6 きのこの発光

元郡山女子大学 教授 広井 勝

18. アウトサイダーかく戦えり 36」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役

玉川 眞奈美

22. 原 著

大学生の和食の調理経験とレシピ難解箇所との関係

筒井 和美*

(愛知教育大学 教育学部)

31. 原 著 魚介類を用いた煮物料理における

繰り返し調理作業の教育効果

筒井 和美* 杉浦 美音 田岡 奈々

(愛知教育大学 教育学部)

43. 原著

給食施設における「超低塩味噌」の活用の検討 ～超低塩味噌の必要性調査と試作味噌の評価～

藤田 静子^{1,2)}, 小南 結菜³⁾, 小森 椋太³⁾, 宮西 雪乃³⁾,
北川 学⁴⁾, 石原 健吾^{2,3)}, 伏木 亨^{2,3)}, 朝見 祐也^{2,3)}

- 1) 至学館大学健康科学部栄養科学科,
- 2) 龍谷大学大学院農学研究科食農科学専攻,
- 3) 龍谷大学農学部食品栄養学科,

4) マルコメ株式会社開発部研究開発課

56. 資料

西洋わさび葉・茎の喫食経験
に関する調査研究

-北海道内と道外における喫食経験の比較- (1)

長嶋 泰生^{*1}, 笠井 寛和^{*1}, 下坂 彩^{*1}, 山中 珠美^{*2},

^{*1} 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科

^{*2} 大学大学院連合農学研究科

1. Birth and spread of tofu

Munehiro Yoshida,
(Kansai University)

11. Light emission of Mushrooms

Masaru Hiroi

18The outsider fought ~Account of war of dietician~
Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

22.Relationship between Cooking Experience of Japanese Food and Difficult Points
of the Recipe among Undergraduate Students

Kazumi TSUTSUI*
*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education,
Kariya, Aichi 448-8542, Japan*

31. Educational Effects of Repeated Cooking Operation
for Boiled and Seasoned Food using Seafood

Kazumi TSUTSUI*, Mine SUGIURA, and Nana TAOKA
*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education,
Kariya, Aichi 448-8542, Japan*

43 Utilization of miso prepared with ultra-low salt content in the mass food-service institutions

Seiko Fujita^{1,2)}, Yuina Kominami³⁾, Ryota Komori³⁾, Yukino Miyanishi³⁾, Manabu Kitagawa⁴⁾, Kengo Ishihara^{2,3)}, Tohru Fushiki^{2,3)}, Yuya Asami^{2,3)}

- 1) Sigakkan University, Faculty of wellness, Department of Nutrition,
- 2) Ryukoku University, Graduate School of Agriculture, Department of Food and Agricultural Science,
- 3) Ryukoku University, Faculty of Agriculture, Department of Food Science and Human Nutrition
- 4) MARUKOME Co.Ltd., Research and Development Division, Development Department

56. Research Study on eating experience of horseradish leaves and stems -Comparison of eating experience in Hokkaido and other prefectures-

Yasuo Nagashima*¹, Hirokazu Kasai*¹, Aya Shimosaka*¹, Tamami Yamanaka*²

*¹ Department of Nutrition, Faculty of Health and Welfare, Nayoro City University

*² The United Graduate School of Agricultural Sciences, Tottori University

42-2 目次

1. 人間生活とこのこ

その7 福島県産野生きのこの放射性セシウム濃度の動向と問題点(1)

広井 勝
(元郡山女子大学 教授)

9. 植物由来原料に基づく食生活の健康リスクとメリット

～ベジタリアン・ビーガンの健康への影響について～

レンマーマン・ダニエラ
(一般財団法人日本アジア振興財団)

0. アウトサイダーかく戦えり 36」

～ある栄養士の奮闘記～
(株)インフィニバリュー代表取締役
玉川 眞奈美

15. 梅と梅干し(1) 健康と美容に良い梅干し

東海林 大介、濱田 朝康
(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

23. 原著

福井市の学校給食におけるアレルギー特定原材料
7品目と大豆・大豆加工品の利用実態

佐藤 真実
(仁愛大学)

34. 原著 微細米粉を用いたカステラの製菓特性

野口 聡子¹⁾、徳永 みな子²⁾、大喜多 祥子³⁾、中谷 梢⁴⁾
八木 千鶴²⁾、山本 悦子⁵⁾、米田 泰子⁶⁾

(1) 龍谷大短大、2) 千里金蘭大、3) 元大阪大谷大、4) 関西福祉科学大、5) 元大阪夕陽丘
学園短大、6) 元京都ノートルダム女子大・院)

46. 原 著

46. 天然だしを用いた汁もの料理に関するデジタル教材開発

とその活用を通したうま味認知への働きかけ

筒井 和美* 井深 美咲
(愛知教育大学 教育学部)

54. 原著

茶類に含まれるカテキンによるカビの生育抑制作用

～ティータイムは健康をつくる～

小林 貴咲¹, 村田 鈴², 湯川 歩美², 浜田 信夫³
(¹帝塚山高校 ²大阪教育大学附属高校平野校舎 ³大阪市立自然史博物館)

61. 短報

食味向上を目的としたアユの脂質代謝の調査

服部 賢志
(元東北大学)

67. 資料 西洋わさび葉・茎の喫食経験に関する調査研究

-北海道内と道外における喫食経験の比較- (2)

長嶋 泰生*¹, 笠井 寛和*¹, 下坂 彩*¹, 山中 珠美*²,
*¹ 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科
*² 鳥取大学大学院連合農学研究科

1. Trends of radiocesium concentration of wild mushroom in Fukushima prefecture and problematic point(1)

Masaru Hiroi

9. Health risks and benefits of plant-based diets

- Are vegetarianism and veganism bad for our health? -

Daniela Lemmermann (Japan Asia Promotion Foundation)

20.The outsider fought ~Account of war of dietician~

Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

15.Japanese apricot and umeboshi(pickled plum) (1)

Umeboshi, which is good for health and beauty

Daisuke Shoji , Tomoyasu Hamada

Hamada Co.,Ltd , Ishigamimura Co.,Ltd , Hamada Farm Co.,Ltd

23.Original Articles

Actual use of seven items of allergic specific raw materials and soybean foods in school lunch in Fukui city

Mami Sato

Department of Health and Nutrition, Jin-ai university

34. Original Articles

The Confectionery Characteristics of Castella Made with Fine Rice Flour

Satoko Noguchi ¹⁾ , Minako Tokunaga ²⁾ , Sachiko Ohkita ³⁾ , Kozue Nakatani ⁴⁾ ,
Chizuru Yagi ²⁾ , Etsuko Yamamoto ⁵⁾ , Yasuko Yoneda⁶⁾

1) Ryukoku University Junior College, 2) Senri Kinran University,

3) Former Osaka Ohtani University, 4) Kansai University of Welfare Sciences

5) Former Osaka uhigaoka Gakuen College, 6) Former Kyoto NotreDam University

46. Original Articles

Development and Utilization of Digital Teaching Materials for Japanese Soup Dishes made from *Niboshi*, *Dried Bonita*, and *Kelp* to identify Umami

Kazumi TSUTSUI* and Misaki IBUKA

*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education,
Kariya, Aichi 448-8542, Japan*

54. Original Articles

Growth inhibition to fungi by catechins included in tea products.

—Teatime contributes to our health—

Kisaki KOBAYASHI¹, Suzu MURATA², Ayumi YUKAWA² and Nobuo HAMADA³

(¹Tezukayama High School, ²Hirano Senior High School attached to Osaka Kyoiku University, ³Osaka Museum of Natural History)

61. Short Communications

Investigation of Lipid Metabolism in Ayu Fish for the Purpose of Improving Food Quality

Satoshi HATTORI

(Former Tohoku University)

67. Notes

Research Study on eating experience of horseradish leaves and stems -Comparison of eating experience in Hokkaido and other prefectures—

Yasuo Nagashima*¹, Hirokazu Kasai*¹, Aya Shimosaka*¹, Tamami Yamanaka*²

*1 Department of Nutrition, Faculty of Health and Welfare, Nayoro City University

*2 **The United Graduate School of
Agricultural Sciences, Tottori University**

42-3 目次

1. キュウリの伝来と普及

吉田 宗 (関西大学化学生命工学部栄養化学研究室)

10. 人間生活ときのこ

その8 福島県産野生きのこの放射性セシウム濃度の動向と問題点(2)

広井 勝 (元郡山女子大学 教授)

20. 梅と梅干し(2) 健康と美容に良い梅干し

東海林 大介、濱田 朝康
(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

25. アウトサイダーかく戦えり 38」

～ある栄養士の奮闘記～

玉川 真奈美((株)インフィニバリュー代表取締役)

28.原著

管理栄養士・栄養士養成機関が取得支援している
資格に関する調査堀内 容子¹⁾、中野 夏菜¹⁾¹⁾ 愛知学院大学 心身科学部 健康栄養学科)

37.原著

加熱を併用した高圧処理と pH 調整及び温度制御による *Bacillus subtilis* 芽胞の不活化及び増殖抑制筒浦 さとみ^{1*}、喜多川 優²、五十嵐 拓斗³、西海 理之³¹⁾新潟大学 研究推進機構 超域学術院,^{2,3)}

(

48. 非肥満女性における発芽穀物および大豆たんぱく質含有低エネルギー食品の体脂肪低減効果

曾川 美佐子¹、原田 晃子^{2,3}¹⁾四国大学生生活科学部・²⁾アース・バイオケミカル株式会社 ³⁾アース製薬株式会社)

59. 資料 スケトウダラすり身の加熱ゲル形成と筋原線維タンパク質の挙動

橋本 昭彦 (仁丹謝恩会)

68. 九州地方の食品工場見学会報告

濱中大介 鹿児島大学農学部

71. 書評

1. Introduction and Spread of Cucumbers

Munehiro Yoshida (Kansai University)

10. Trends of radiocesium concentration of wild mushroom

in Fukushima prefecture and problematic point(2)

Masaru Hiroi

20. Japanese apricot and umeboshi(pickled plum) (2)

Umeboshi, which is good for health and beauty

Daisuke Shoji , Tomoyasu Hamada

Hamada Co.,Ltd , Ishigamimura Co.,Ltd , Hamada Farm Co.,Ltd

25. The outsider fought ~Account of war of dietician~

Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

28. Original Articles

Survey on qualifications supported by registered dietitian and dietitian training facilities

Yoko Horiuchi, Kana Nakano

Department of Health and Nutrition, Faculty of Psychological and Physical Science, Aichi Gakuin University

37. Original Articles

Inactivation and inhibition of *Bacillus subtilis* spores by combined thermal-high hydrostatic pressure treatment, pH adjustment and temperature control

Satomi TSUTSUURA^{1*}, Yu KITAGAWA², Takuto IGARASHI³ and Tadayuki NISHIUMI³

¹Institute for Research Promotion, Niigata University, 8050 Ikarashi-2, Nishi-ku, Niigata

37. Inactivation and inhibition of *Bacillus subtilis* spores by combined thermal-high hydrostatic pressure treatment, pH adjustment and temperature control

Satomi TSUTSUURA^{1*}, Yu KITAGAWA², Takuto IGARASHI³ and Tadayuki NISHIUMI³

¹Institute for Research Promotion, Niigata University, 8050 Ikarashi-2, Nishi-ku, Niigata

48. Original Articles

Low-energy Diet Containing Pre-germinated Cereals and Soy Protein Decreases Body Fat in Non-obesity Women

Misako Sogawa¹, and Akiko Harada^{2,3}

¹Faculty of Human Life Science, Shikoku University

²Earth Biochemical Co.,Ltd.

³Earth Corporation

59. Notes

Heat-induced gel formation of walleye pollack surimi and behavior of myofibril proteins

Akihiko HASHIMOTO

Jintan Shaonkai, Tamatsukuri, Chuoh-ku, Osaka, 540-8566, Japan

68. Tour Report of Several Food Factories in the Kyushu Region

Daisuke HAMANAKA (Fac. Agriculture, Kagoshima Univ.)

42-4 目次

1. 人間生活とときのこ

その9 きのこの嗜好性とイメージ

元郡山女子大学 教授 広井 勝

9. 培養肉と食肉消費の未来

～最近の技術がベジタリアニズムに与える影響について～

一般財団法人日本アジア振興財団 レンマーマン・ダニエラ

17. 開花から収穫 健康と美容に良い梅干し

(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園 東海林 大介、濱田 朝康

22. アウトサイダーかく戦えり 39」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役 玉川 真奈美

25. 原著 保育士における食育スキルの現状と食育研修の有用性

生川 美江*・磯部 由香**・平島 円**

(*三重大学教育学研究科・**三重大学教育学部)

37. 原著 大学生運動部女子強化チームにおける運動中の餡摂取の持久力維持効果

勝川 路子・青砥 聡子・山上 かなえ・新野 弘美・福田 ひとみ

(帝塚山学院大学 人間科学部 食物栄養学科)

48. 原著 夜間定時制高等学校の生徒における肥満と主観的健康感との関連—横断研究

兒島 茜¹、亀山 良子²、梶浦 茜³、村山 優騎⁴、加藤 昌彦⁵

¹ 京都栄養医療専門学校管理栄養士科

² 島根県立大学看護栄養学部健康栄養学科

³ 名古屋経済大学人間生活科学部管理栄養学科

⁴ 社会福祉法人 同朋福祉会 同朋学園

⁵ 椋山女学園大学生活科学部管理栄養学科

55. 原著 『和洋菓子製法独案内』 西洋菓子製法の
引用元に関する調査
川口 真規子*¹⁾ 水嶋 彩乃²⁾ 田中 まき³⁾
(1 神戸松蔭女子学院大学人間科学部都市生活学科 2 神戸市立博物館
3 神戸松蔭女子学院大学文学部日本語日本文化学科)
68. 短報 『和洋菓子製法独案内』 西洋菓子の再現
川口真規子*¹⁾ 松木宏美¹⁾ 水嶋彩乃²⁾
(1 神戸松蔭女子学院大学人間科学部都市生活学科 2 神戸市立博物館)
75. 短報 野菜の栽培と調理を通した大学生への食農教育
筒井 和美^{1*} 高畑 晶子²⁾
(1 愛知教育大学, 2 元・近畿大学)
81. 書評

1 ..Preference and image of mushroom

Masaru Hiroi

9 .Cell-cultured meat and the future of meat consumption

- Regarding the effects of modern technology on vegetarianism -

Daniela Lemmermann (Japan Asia Promotion Foundation)

17.Japanese apricot and umeboshi (pickled plum) (3)

From flowering to harvest on plum plant,

Daisuke SHOJI , Tomoyasu HAMADA

Hamada Co.,Ltd , Ishigami-mura Co.,Ltd , Hamada Farm Co.,Ltd

22.The outsider fought ~Account of war of dietician~

Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

25. Original Articles

Current status of dietary education skills of nursery teachers and the efficiency of dietary education training for nursery teachers

Yoshie Narukawa^{*}, Yuka Isobe^{**}, Madoka Hirashima^{**}

(*Graduate School of Education, Mie University**, Faculty of Education, Mie University)

37. Original Articles

Physical endurance retention effect of red bean paste intake during exercise for female university student athlete team

Michiko Katsukawa, Satoko Aoto, Kanae Yamagami, Hiromi Shinno, Hitomi Fukuda
Department of Human Sciences, Tezukayama Gakuin University

48. Original Articles

Relationship between Obesity and self-rated health in evening high school students—cross-sectional study

¹ Department of Kyoto College of Nutritional & Medical Sciences

² Department of The University of Shimane

³ Department of Nagoya University of Economics

⁴ Social welfare corporation Doho Welfare Association Doho Gakuen

⁵ Department of Sugiyama Jogakuen University

55. Original Articles

Investigation on the Source of Citations for

“Wayo-Kashi Seiho Hitoriannai”

Makiko KAWAGUCHI¹⁾, Ayano MIZUSHIMA²⁾ and Maki TANAKA³⁾

1 Dept. of Urban Life Studies, Kobe Shoin Women's University

2 Kobe City Museum 3 Dept. of Japanese Language and Culture, Kobe Shoin Women's University

68. Short Communications

Investigation on the Source of Citations for

“Wayo-Kashi Seiho Hitoriannai”

Makiko KAWAGUCHI¹⁾, Ayano MIZUSHIMA²⁾ and Maki TANAKA³⁾

1 Dept. of Urban Life Studies, Kobe Shoin Women's University
2 Kobe City Museum 3 Dept. of Japanese Language and Culture, Kobe Shoin
Women's University

Represent of Western confectionery described in

“Wayo-Kashi Seiho Hitoriannai”

Makiko KAWAGUCHI¹⁾, Hiromi MATSUKI¹⁾ and Ayano MIZUSHIMA²⁾

1 Dept. of Urban Life Studies, Kobe Shoin

Women's University

2 Kobe City Museum

75. Short Communications

Food-agriculture Education of Production and Cooking Vegetables for
Undergraduate Students

Kazumi TSUTSUI^{1*} and Akiko TAKABATAKE²

*1Department of Home Economics Education, Aichi University of Education,
Kariya, Aichi 448-8542, Japan*

2Faculty of Engineering, Kindai University, Hiroshima, Hiroshima 739-2216, Japan

42-5 目次

1. 最古の栽培植物かもしれないイチジク

関西大学化学生命工学部栄養化学研究室 吉田 宗弘

11. 人間生活ときのこと

最終回 きこの食文化

元郡山女子大学 教授 広井 勝
()

17. 新型コロナ感染拡大に負けない

- 大学教育現場の闘い その2 -

関西福祉科学大学 健康福祉学部 福祉栄養学科 教授
榊 秀之

20. 梅干しの製造方法 梅と梅干し(4)

東海林 大介、濱田 朝康
(株)濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

24. アウトサイダーかく戦えり 40」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役 玉川 真奈美

28. 原著 遠隔授業の調理実習における繰り返し調理作業の効果

筒井 和美^{1*} 高畑 晶子²
(1 愛知教育大学, 2 元・近畿大学)

38. 原著 新潟県におけるくじら汁の認知度と
喫食状況に関する調査

山口 智子^{1*}・安藤 友里恵¹・高橋 洋子¹・筒浦 さとみ²
(¹新潟大学教育学部, ²新潟大学研究推進機構超域学術院)

51. 原著 学生支援における食に関する教育のための
基礎資料の作成

—朝食欠食習慣に及ぼす要因—

神田 あづさ、吉田 あきは、渡邊 さくら、高松 菜々子、
渡邊 美久、遠藤 安未
(仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科)

60. 資料

鹿児島県指宿市鰻地区における火山性蒸気カマド「スメ」の現状

なかくま みわ ありむら 恵美
中熊 美和・有村 恵美
(鹿児島県立短期大学 生活科学科)

1.Figs that may be the oldest cultivated plants

Food Culture of Mushrooms Masaru Hiroi

17.Confronting the Coronavirus Outbreak

- Educator's perspectives (2)-

Hideyuki SAKAKI

Department of Nutritional Sciences for Well-being, Kansai University of Welfare Sciences

Japanese apricot and umeboshi (pickled plum) (4)

From flowering to harvest on plum plant,

Daisuke SHOJI , Tomoyasu HAMADA

Hamada Co.,Ltd , Ishigami-mura Co.,Ltd , Hamada Farm Co.,Ltd

24.The outsider fought ～Account of war of dietician～

Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

28. Original Articles

Effects of Repeated Cooking on-Demand Distance Class
of Cooking Practice

Kazumi TSUTSUI^{1*} and Akiko TAKABATAKE²

*1*Department of Home Economics Education, Aichi University of Education,
Kariya, Aichi 448-8542, Japan

*2*Faculty of Engineering, Kindai University, Hiroshima, Hiroshima 739-2216, Japan

38. Original Articles

The recognition and eating habits of *Kujira-jiru* (whale soup) in Niigata

Tomoko YAMAGUCHI^{1*}, Yurie ANDO¹, Yoko TAKAHASHI¹, Satomi TSUTSUURA²

¹ Faculty of Education, Niigata University

²Institute for Research Promotion, Niigata University

51. Original Articles

Authoring General Reference Materials on Dietary Education in Student Support
- Factors Affecting Breakfast-skipping Habits -

Azusa Kanda, Akiho Yoshida, Sakura Watanabe, Nanako Takamatsu,
Miku Watanabe, and Ami Endo

Department of Health and Nutrition, Faculty of Human Sciences, Sendai Shirayuri Women's
College

60. Notes

Present situation of volcanic steam kamado “sume” in Unagi district, Kagoshima
prefecture.

Miwa Nakakuma Emi Arimura Department of Life and Environmental Science,
Kagoshima Prefectural College

42-6 目次

1. 食とカロテノイド

- その1 ニンジンのオレンジ色 -

榑 秀之*・西田康宏**

(*関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科・**富士化学工業(株))

7. 梅干しの製造方法

梅と梅干し(5)

東海林 大介、濱田 朝康

(榑濱田、(株)石神邑、(株)濱田農園)

11. アウトサイダーかく戦えり 40」

～ある栄養士の奮闘記～

(株)インフィニバリュー代表取締役 玉川 眞奈美

14. 原 著

和食伝承のための動画教材の活用とペア指導 ～魚介類を用いた煮物料理を題材として～

筒井 和美* 田岡 奈々 杉浦 美音

(愛知教育大学 教育学部)

27.原著

学校給食の食材における経年変化に関する研究

新澤 祥恵¹⁾ 中安 章²⁾
(¹⁾ 北陸学院大学短期大学部 ²⁾ 中国学園大学)

41.原著

保育所における食物アレルギー児支援の課題と 食教育の立場からの関わりについて

駒田 聡子
(皇學館大学)

57.原著

微細米粉を用いたシフォンケーキの特性

徳永 みな子¹⁾、中谷 梢²⁾、中本 恵子¹⁾、野口 聡子³⁾、八木 千鶴¹⁾
山本 悦子⁴⁾、米田 泰子⁵⁾

1) 千里金蘭大、2) 関西福祉科学大、3) 龍谷大短大、4) 元大阪夕陽丘学園短大、
5) 元京都ノートルダム女子大・院

67.書評

1 .Carotenoids in Foods

- Series 1: Orange color of carrots-

Hideyuki SAKAKI*, Yasuhiro NISHIDA**

(*Department of Nutritional Sciences for Well-being, Kansai University of Welfare Sciences, **Fuji
Chemical Industries Co., Ltd.)
Kansai University of Welfare Sciences

7 .Japanese apricot and umeboshi (pickled plum) (5)

From flowering to harvest on plum plant,

Daisuke SHOJI , Tomoyasu HAMADA

Hamada Co.,Ltd , Ishigami-mura Co.,Ltd , Hamada Farm Co.,Ltd

11.The outsider fought ~Account of war of dietician~

Manami Tamagawa(Infinivalue.co representative director)

14. Original Articles

Utilization of Video Material and Pair Teaching to traditionalize Japanese
Cooking to the Next Generation

~ The Subject of Boiled and Seasoned Food using Seafood ~

Kazumi TSUTSUI*, Nana TAOKA, and Mine SUGIURA

Faculty of Education, Aichi University of Education, Kariya, Aichi 448-8542, Japan

27 Original Articles

.Study on Secular Variation in the Ingredients of the School Lunch

Yoshie Niizawa¹⁾ Akira Nakayasu²⁾

1) Hokuriku Gakuin University Junior College 2) Chugoku Gakuen University

41. Original Articles

Issues of support for children with food allergies in nursery school and their involvement
from the standpoint of food education.

Akiko Komada

(Kogakkan University)

57. Original Articles

The characteristics of the chiffon cake with fine rice flour

Minako Tokunaga¹⁾, Kozue Nakatani²⁾, Keiko Nakamoto¹⁾, Satoko Noguchi³⁾, Chizuru Yagi¹⁾, Etsuko Yamamoto⁴⁾, Yasuko Yoneda⁵⁾

- 1) Senri Kinran University, 2) Kansai University of Welfare Sciences,
3) Ryukoku University Junior College, 4) Former Osaka Yuhigaoka Gakuen College,
5) Former Kyoto Notre Dame University