

## 目 次

### <総説>

日本の食文化における伝統と革新……………	1
～棚田と氷温の結びつき～	山根 俊弘

こうして生まれた氷温削り節……………	7
	菅 純教

### <論文>

トマトの鮮度保持に対する氷温貯蔵の効果……………	12
	安藤真美・杉本奈穂・神田知子・山根昭彦

生シイタケの保存性の向上ー氷温貯蔵と脂肪酸エステルの効果ー……………	20
	石川行弘・関有佐子・作野友康

クロマグロの超氷温技術による高品質化に関する研究……………	27
	福間康文・福間香苗・三島睦夫・山根昭彦

### <技術ノート>

スラリーアイスの活用と将来展望……………	33
	小嶺啓仁

<平成19年度氷温研究全国大会講演・発表要旨>……………	36
------------------------------	----

<投稿規定>……………	43
-------------	----