

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 喬木第二小学校・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 —噛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気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