目次

巻頭言 機能性表示食品の品質と安全性について

	平野 和行……………	272
I. 特集「食品の二次機能」		
1. 食事を嗜好の対象とすることの歴史的変遷—西洋社会の場合	吉田 宗弘……………	275
2. ハッショウマメ（ムクナ豆）の機能性と利用	藤井 義春……………	287
3. Kokumi 物質の受容機構と官能特性	黒田 素央……………	299
4. 美味しいお酒を醸したい！日本酒醸造技術発展の歩み	家村 芳次……………	308
II. 今日の話題		
添加物危ない、の誤った記事に踊らされてはいけない	長村 洋一……………	317
III. 知識シリーズ		
1. 昆虫食（4）：栄養価	吉田 宗弘……………	322
2. サプリメント Q&A 高血圧薬と認知症リスク	宇野英里子、中野一子……………	333
3. 食品中の医薬品成分 12-オクタコサノール	太田 好次……………	335
4. マグネシウムが含まれる「医薬品」と「健康食品・サプリメント」	大石 順子……………	340
IV. 健康食品管理士になって	田中 京子……………	348
V. 認定校紹介シリーズ		
北里大学薬学部	小林 義典……………	354
VI. 会員連絡……………		357
日本食品安全協会会誌投稿規定……………		359
編集後記……………		362
会誌 19 巻 3 号知識シリーズ 3 の大石順子先生原稿差替 異動連絡届		