

## 業績一覧

杉山純一

### 原著論文

- [ 1 ] 杉山, 堀内: “白玉餅の高温における動的粘弾性”, 日本食品工業学会誌, 第 3 卷, 第 1 号, p.38-43(1986)
- [ 2 ] 堀内, 杉山: “Mechanical and Structural Properties of Agar-Gelatin Mixed Gels”, *Agric.Biol.Chem.*, vol.51, No.8, p.2171-2176(1987)
- [ 3 ] 杉山, 林, 堀内: “キウイフルーツのインピーダンス特性”, 日本食品工業学会誌, 第 34 卷, 第 11 号, p.725-730(1987)
- [ 4 ] 黒河内, 杉山, 堀内: “パーソナルコンピュータを使用した動的粘弾性測定システムの開発”, 日本食品工業学会誌, 第 35 卷, 第 3 号, p.191-196(1988)
- [ 5 ] 杉山, 林, 堀内: “Changes in Electrical Impedance of Prince Melon during Ripening”, 日本食品工業学会誌, 第 36 卷, 第 5 号, p.424-427(1989)
- [ 6 ] 杉山, 黒河内, 堀内: “微小体用動的粘弾性測定システムの開発”, 日本食品工業学会誌, 第 37 卷, 第 1 号, p.61-67(1990)
- [ 7 ] 杉山, 臼井: “打音信号によるマスクメロンの非破壊品質評価”, 計測自動制御学会論文集, 第 26 卷, 第 4 号, p.367-374(1990)
- [ 8 ] 堀内, 遠藤, 杉山: “微小体用粘弾性測定装置のもち蒸し米による精度測定”, 日本食品工業学会誌, 第 38 卷, 第 8 号, p.710-715(1991)
- [ 9 ] 林, 杉山, 乙部, 菊池, 臼井: “打音によるメロンの熟度の非破壊評価”, 日本食品工業学会誌, 第 39 卷, 第 6 号, p.465-470(1992)
- [ 10 ] 乙部, 杉山, 堀内: “食品加工中における簡易物性測定法の開発— 相関法とインピーダンス測定の利用—”, 食品工業学会誌, 第 39 卷, 第 9 号, p.778-783(1992)
- [ 11 ] 林, 等々力, 乙部, 杉山: “Impedance Measuring Technique for Identifying Irradiated Potatoes”, *Biosci.Biotech.Biochem.*, vol.56, No.12, p.1929-1932(1992)
- [ 12 ] 林, 等々力, 乙部, 杉山: “Applicability of Impedance Measuring Method to the Detection of Irradiation Treatment of Potatoes”, 日本食品工業学会誌, 第 40 卷, 第 5 号, p.378-384(1993)
- [ 13 ] 吉井, 乙部, 杉山, 有坂, 菊池: “動的粘弾性測定による米飯の品種特性の解明”, 日本食品工業学会誌, 第 40 卷, 第 4 号, p.236-243(1993)
- [ 14 ] 乙部, 杉山, 菊池: “微小振動による青果物の接触硬度測定システムの開発”, 日本食品工業学会誌, 第 40 卷, 第 11 号, p.792-800(1993)
- [ 15 ] 杉山, 乙部, 林, 臼井: “Firmness Measurement of Muskmelons by Acoustic Impulse Transmission”, *Transactions of the ASAE*, vol.37, No.4, p.1235-1241(1994)
- [ 16 ] 乙部, 吉井, 杉山, 菊池: “動的粘弾性による米澱粉の品種特性の解明”, 日本食品科学工学会誌, 第 42 卷, 第 2 号, p.85-92(1995)
- [ 17 ] 乙部, 内藤, 杉山, 菊池: “米飯の動的粘弾性と官能評価”, 日本食品科学工学会誌, 第 42 卷, 10 号, p.748-755(1995)
- [ 18 ] 小島, 関根, 杉山, 石田, 永田: “乾燥工程中のめんにおけるナトリウムおよび水の NMR による状態分析”, 日本食品科学工学会誌, 第 43 卷, 第 10 号, p.1098-1104(1996)
- [ 19 ] 乙部, 杉山, 菊池: “高周波回路を用いた非接触電導度測定器の開発”, 日本食品科学工学会誌, 第 44 卷, 第 1 号, p.38-43 (1997)
- [ 20 ] 乙部, 杉山, 菊池: “加工プロセスにおける非接触電導度自動計測システム”, 日本食品科学工学会誌, 第 44 卷, 第 3 号, p.205-212 (1997)
- [ 21 ] J.Sugiyama, T.Katsurai, J.Hong, H.Koyama, K.Mikuriya: Melon Ripeness Monitoring by A Portable Firmness Tester”, *Transactions of the ASAE*, vol.41, No.1, p.121-127(1998)

- [22] 堀内, 杉山: “米飯の力学的性質に関する粒状体モデル実験”, 日本食品科学工学会誌, 第46巻, 第4号, p.242-249 (1999)
- [23] J.Sugiyama: “Visualization of Sugar Content in the Flesh of a Melon by Near-Infrared Imaging”, J. Agri. Food and Chem., vol.47, No.7, p.2715-2718 (1999)
- [24] Y.Ogawa, J.Sugiyama, Henrich Kuensting, T.Ohtani, S.Hagiwara, M.Kokubo, K.Kudoh, T.Higuchi: “Development of Visualization Technique for Three-Dimensional Distribution of Protein and Starch in a Brown Rice Grain Using Sequentially Stained Sections”, Food Sci. Technol. Res., vol.6, No.3, p.176-178 (2000)
- [25] M.Sekine, K.Otobe, J.Sugiyama and Y.Kawamura: “Effects of Heating Vacuum Drying and Steeping on Gelatinization Properties and Dynamic Viscoelasticity of Various Starches”, Starch, vol.52, p.398-405 (2000)
- [26] Y.Ogawa, J.Sugiyama, H.Kuensting, T.Ohtani, S.Hagiwara et al.: “Advanced Technique for Three-Dimensional Visualization of Compound Distributions in a Rice Kernel”, J. Agri. Food Chem., vol.49, No.2, p.736-740 (2001)
- [27] 杉山, 小川: “メロンの糖度分布の3次元可視化”, 日本食品科学工学会誌, 第48巻, 第4号, p.263-267 (2001)
- [28] J.Sugiyama: “Application of Non-destructive Portable Firmness Tester to Pears”, Food Sci. Technol. Res., vol.7, No.2, p.161-163 (2001)
- [29] M.Tsuta, J.Sugiyama, Y.Sagara: “Near-Infrared Imaging Spectroscopy Based on Sugar Absorption Band for Melons”, J. Agri. Food Chem., Vol.50, No.1, p.48-52 (2002)
- [30] 江原, 杉山, 宇田, 星野, 相良: “「しろね茶豆」を用いた農産物ネット認証システム(VIPS)の実証実験”, 日本食品科学工学会誌, 第49巻, 第7号, p.454-461 (2002)
- [31] Y.Ogawa, H.Kuensting, H.Nakao, J.Sugiyama: “Three-Dimensional Lipid Distribution of a Brown Rice Kernel”, J. Food Science, vol.67, No.7, p.2596-2599 (2002)
- [32] Y.Ogawa, H.Kuensting, J.Sugiyama, T.Ohtani, X.Q.Liu, M.Kokubo, K.Kudoh, T.Higuchi: “Structure of a Rice Grain Represented by a New Three-Dimensional Visualization Technique”, J. Cereal Science, vol.36, No.1, p.1-7 (2002)
- [33] H.Kuensting, Y.Ogawa, J.Sugiyama: “Structural Details in Soybeans: A New Three-Dimensional Visualization Method”, J. Food Science, Vol.67, No.2, p.721-724 (2002)
- [34] H.Ito, J.Sugiyama: “Nondestructive Harvest Time Decision of Melons by A Portable Firmness Tester”, Acta Horticulture, Vol.579, p.367-371 (2002)
- [35] 杉山: “食品の品質計測とIT利用”, 日本食品科学工学会誌, 第49巻, 第11号, p.693-702 (2002)
- [36] 蔦, 杉山, 相良: “ハイパースペクトルシステムによる近赤外分光イメージング手法、～メロン糖度分布の可視化事例～”, 映像情報メディア学会誌, 第56巻, 第12号, p.2037-2040 (2002)
- [37] N.Kanamori, H.Oyaizu, J.Sugiyama: “Analysis of Stem Nodules from *Sesbania rostrata* using a New Visualization Technique of Three-Dimensional Analysis”, Plant Biotechnology, Vol.20, No.2, p.173-175 (2003)
- [38] 小川, 宮下, 清水, 杉山: “連続切片の自家蛍光観察によるダイズ種子の3次元内部構造”, 日本食品科学工学会誌, Vol.50, No.5, p.213-217 (2003)
- [39] 小川, D.F.Wood, W.J.Orts, G.M.Glenn, 宮下, 蔦, 杉山: “粘着テープを利用した簡易切片化による米飯粒の組織構造観察法”, 日本食品科学工学会誌, 第50巻, 第7号, p.319-323 (2003)
- [40] Muhammad Imran Al-Haq, Junichi Sugiyama, Akiko Tomizawa, Yasuyuki Sagara: “Nondestructive Acoustic Firmness Tester Detects the Effect of Manure on Muskmelon Texture”, HORT SCIENCE, Vol.39, No.1, p.142-145 (2004)
- [41] 蔦 瑞樹, 一ノ瀬修一, 小川紋弘, 杉山純一, 相良泰行: “マルチバンドイメ

- ービスキャナの開発と近赤外分光イメージングへの応用：メロンの糖度分布可視化”，日本食品科学工学会誌，第51巻，第5号，p.247-253(2004)
- [42] M.I.Al-Haq,J.Sugiyama：“Effect of degree of compression on texture profile parameters of Pelican mango”，Journal of Texture Studies, Vol.35, No.4, p.341-352(2004)
- [43] M. I. Al-Haq, J. Sugiyama：“Measurement of firmness of Irwin Mangoes by a non-destructive acoustic tester during cold storage”，Transactions of the ASAE, 47(6), p. 2017-2021(2004)
- [44] 宮下一成、蔦 瑞樹、鈴木崇之、都 甲洙、杉山純一、中内茂樹、清水 浩：“3次元スペクトルイメージングによるダイズ種子の内部構造の可視化”，日本食品科学工学会誌，第51巻，第12号，p.656-664(2004)
- [45] 蔦 瑞樹、丸林夏彦、等々力節子、杉山純一、相良泰行：“近赤外分光法によるデンプン $\gamma$ 線照射の影響評価”，日本食品科学工学会誌，第52巻，第4号，p.183-189(2005)
- [46] 都 甲洙、蔦 瑞樹、杉山純一、上野茂昭、相良泰行：“近赤外分光イメージングによる生体材料内の3次元氷結晶構造の可視化”，日本冷凍空調学会論文集，第22巻，第2号，p.185-191(2005)
- [47] 前田竜郎、都 甲洙、杉山純一、相良泰行、白神清三郎、植田充美、竹田光司、遠藤 繁：“パン生地中のパン酵母の3次元可視化”，日本冷凍空調学会論文集，第23巻，第3号，p.313-320(2006)
- [48] 前田竜郎、都 甲洙、杉山純一、相良泰行、蔦 瑞樹：“パン生地中における気泡状態の計測法”，日本冷凍空調学会論文集，第23巻，第3号，p.321-328(2006)
- [49] M. Tsuta, T. Takao, J. Sugiyama, Y. Wada, Y. Sagara：“Foreign substance detection in Blueberry fruits by Spectral imaging”，Food Science and Technology Research, 12(2), p. 96-100(2006)
- [50] 杉山純一、江原正規、河合幹裕、島川悠太、福永美穂、蔦 瑞樹、相良泰行：“西洋ナシを用いた農産物ネット認証システム(VIPS)の実証実験”，食品総合研究所研究報告，No.71，p.85-89(2007)
- [51] 北村 豊、杉山純一、佐竹隆顕：“ICタグを用いた農産物・食品の情報開示システムに関する研究—アンケート調査によるICタグ端末の評価—”，農業情報研究，第16巻第3号，p.91-98(2007)
- [52] 藤田かおり、蔦 瑞樹、杉山純一：“励起蛍光マトリクス計測に基づくデオキシニバレノール検知法の開発”，食品総合研究所研究報告，No.72，p.23-30(2008)
- [53] 島川悠太、杉山純一、蔦 瑞樹、河合幹裕、福永美穂：“安心情報が消費者の農産物購買行動に及ぼす影響”，食品総合研究所研究報告，No.72，p.107-111(2008)
- [54] M. Tsuta, K. Miyashita, T. Suzuki, S. Nakauchi, Y. Sagara, J. Sugiyama：“Three-Dimensional Visualization of Internal Structural Changes in Soybean Seeds During Germination by Excitation-Emission Matrix Imaging”，Transactions of the ASABE, 50(6), p. 2127-2136(2007.12)
- [55] 有元暢紀、永木正和、河合幹裕、杉山純一：“外食行動における消費者類型と食材情報ニーズ—ファミリー・レストランを中心に—”，フードシステム研究，第14巻第3号，p.25-34(2008)
- [56] 藤田かおり、蔦 瑞樹、杉山純一：“励起蛍光マトリクス計測を応用したデオキシニバレノールの新規判別法”，日本食品科学工学会誌，第55巻 第4号，p.177-182(2008)
- [57] 島川悠太，杉山純一，中嶋和成，高木順子：“SEICAカタログ番号を利用した商品バーコードの設計”，農業情報研究，第17巻，第3号，p.111-118(2008)

- [58] 島川悠太, 杉山純一, 中嶋和成, 高木順子, 宇田 渉: “POSシステムを利用した生産情報開示技術の開発”, 農業情報研究, 第17巻, 第3号, p.119-125 (2008)
- [59] Md. Latiful Bari, Jun Sugiyama, and Shinichi Kawamoto: “ Repeated Quick Hot-and-Chilling Treatments for the Inactivation of Escherichia coli O157 : H7 in Mung Bean and Radish Seeds” ,FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, Volume6, Number1, p. 137-143(2009)
- [60] Tatsuro Maeda, Gab-Soo Do, Junichi Sugiyama, Tetsuya Araki, Mizuki Tsuta, Seizaburo Shiraga, Mitsuyoshi Ueda, Masaharu Yamada, Koji Takeya and Yasuyuki Sagara: “ Visualization and Quantification of Three-Dimensional Distribution of Yeast in Bread Dough” , Bioscience, Biotechnology and Biochemistry, 73 (7), p1586-1590 (2009)
- [61] Takehiro Sugiyama, Mizuki Tsuta, Junichi Sugiyama, Tetsuya Araki, Yasuyuki Sagara: “ Visualization of Food Additive Effects on Prawn Properties by Near Infrared Spectral Imaging” , Food Science and Technology Research, 15(4), p. 361-366(2009)
- [62] 河合幹裕, 杉山純一, 伴亜紀, 田村三津子: “保育所における SEICA 利用による食農教育に関する情報提供の効果”, フードシステム研究, 第16巻, 第3号, p.94-99(2009)

※ 参考文献 (学会誌のみ。商業誌掲載分は、「機関誌・公刊図書」に記載)

- [1] 杉山純一: “食品の電気的特性と品質評価(その1)”, 日本食品工業学会誌, 第35巻, 第9号, p.647-653(1988)
- [2] 杉山純一: “食品の電気的特性と品質評価(その2)”, 日本食品工業学会誌, 第35巻, 第10号, p.717-722(1988)
- [3] 杉山純一: “先端計測技術の植物への応用ーポストハーベストにおける事例ー”, 計測と制御, 第33巻, 第10号, p.823-825(1994)
- [4] 杉山純一、小川: “力学のおよび光学的手法による農産物の品質評価”, 応用物理, 第70巻, 第8号, p.989-994 (2001)
- [5] 杉山純一: “農産物流通におけるネット認証システム(VIPS)の開発”, システム農学, 第17巻, 第2号, p.102-109 (2001)
- [6] 杉山純一: “次世代 Web 技術による農産物ネット認証システム (VIPS)”, 農業情報利用, 第33号, p.6-11(2002)
- [7] 杉山純一: “インターネットを利用した農産物流通における情報公開とトレーサビリティ”, 冷凍, 第78巻, 第909号, p.54-59 (2003)
- [8] 杉山純一: “食品のトレーサビリティと情報技術”, 日本包装学会誌, 第13巻, 第1号, p.17-23(2004)
- [9] 杉山純一: “トレーサビリティと情報公開技術”, 日本食生活学会誌, 第14巻, 第4号, p.263-265(2004)
- [10] 杉山純一: “農産物の情報開示と IT 利用”, 農業機械学会誌, 第66巻, 第4号, p.16-20(2004)
- [11] 蔦 瑞樹、杉山純一: “マルチスペクトルイメージングによる食品の品質評価技術(1)ー近赤外分光イメージング手法とは何かー”, 冷凍, 第79巻, 第926号, p. 38-44(2004)
- [12] 蔦 瑞樹、杉山純一: “マルチスペクトルイメージングによる食品の品質評価技術(2)ー近赤外分光イメージング手法の応用事例ー”, 冷凍, 第80巻, 第927号, p. 37-42(2004)
- [13] 蔦 瑞樹、杉山純一: “マルチスペクトルイメージングによる食品の品質評価技術(3)ー励起・蛍光マトリックスイメージング手法の開発と応用ー”, 冷

- 凍, 第80巻, 928号, p. 71-76(2005)
- [14] 杉山純一: “青果ネットカタログ「SEICA」の展望－生産者の顔の見える流通販売戦略・トレーサビリティへの発展－”, システム農学, 第21巻, 第3号, p. 149-155(2005)
- [15] Muhammad Imran Al-Haq, Junichi Sugiyama, Seiichiro Isobe: “Applications of Electrolyzed Water in Agriculture & Food Industries”, Food Science and Technology Research, 11(2), p. 135-150(2005)
- [16] 杉山純一: “食品トレーサビリティの光と影”, 冷凍, 第82巻第957号, p. 3-6 (2007)
- [17] 杉山純一, “農業・食品における情報流通技術”, 農業情報研究, 第17巻, 第3号, p. 16-27 (2008)
- [18] 杉山純一, 蔦瑞樹: “食品分野における情報イノベーション”, 計測と制御, 第48巻, 第2号, p.181-186(2009)

## 学会発表

- [1] 杉山, 堀内: “白玉餅の高温における動的粘弾性”, 日本食品工業学会第32回大会講演集, p.67(1985.3.30)
- [2] 堀内, 杉山: “混合ゲルの構造と力学的性質”, 日本農芸化学会, 昭和60年度大会プログラム, p.164 (1985)
- [3] 杉山, 林, 堀内: “キウイフルーツのインピーダンス特性”, 日本食品工業学会第33回大会講演集, p.59(1986.4.20)
- [4] 杉山, 林, 堀内: “青果物の電気的品質評価法に関する研究-(第1報)フリンズメロンのインピーダンス特性-”, 園芸学会要旨, 昭和61秋, p.474-475 (1986.11.23)
- [5] 黒河内, 杉山, 堀内: “パソコンを使用した動的粘弾性測定”, 日本食品工業学会第34回大会講演集, p.77(1987.3.29)
- [6] 杉山, 堀内, 黒河内: “パソコンによる微小体の動的粘弾性測定”, 日本食品工業学会第34回大会講演集, p.78(1987.3.29)
- [7] 杉山, 堀内: “青果物の電気的品質評価法に関する研究-(第2報)FFT法によるインピーダンス測定装置の開発-”, 園芸学会要旨, 昭和63春, p.548(1988.4.2)
- [8] 杉山, 白井: “青果物の打音信号の解析-マスクメロンの非破壊品質評価への応用-”, 日本食品工業学会第36回大会講演集, p.62(1989.5.26)
- [9] 杉山, 三原, 有賀, 堀内, 松倉, 神尾: “微小体用粘弾性測定装置の実用化に関する研究”, 日本食品工業学会第37回大会講演集, p.93(1990.3.29)
- [10] 堀内, 遠藤, 杉山: “微小体用粘弾性測定装置のもち蒸米による精度測定”, 日本食品工業学会第37回大会講演集, p.92(1990.3.29)
- [11] 乙部, 杉山, 堀内: “食品加工中における物性測定法の開発－電気インピーダンスと相関法の利用”, 日本食品工業学会第37回大会講演集, p.93(1990.3.29)
- [12] 乙部, 菊池, 杉山: “青果物の微小振動による品質評価法の開発” 日本食品工業学会第38回大会(1991.3.24)
- [13] 林, 杉山, 乙部, 白井: “打音の伝搬速度によるメロンの熟度判別”, 第50回農業機械学会年次大会, p.415(1991.4.4)
- [14] 林, 深城, 吉田, 杉山, 乙部: “打音の伝搬速度によるメロンの熟度評価－測定条件の検討－”, 農業機械学会関東支部第27回年次大会(1991.8.28)
- [15] 林, 新谷, 竹沢, 杉山, 乙部: “スイカの打音の伝搬現象”, 農業機械学会関東支部第27回年次大会(1991.8.28)
- [16] J.Sugiyama, W.F.McClure: “Building Your Own NIR Spectrometer System”, 4th International Conference on Near Infrared Spectroscopy(1991.8.19)
- [17] W.F.McClure, M.Hana, J.Sugiyama: “Application of Neural Networks for Determining Composition from Near-IR Spectra”, Pittsburgh Conference '92(1992.3.9)
- [18] 吉井, 乙部, 杉山, 菊池: “米飯の物性測定による品種特性の解明”, 日本食品工

- 業学会第39回大会, p.37(1992.3.28)
- [19] 乙部,吉井,杉山,菊池:“米飯物性におけるデンプンの寄与”, 日本食品工業学会第39回大会, p.37(1992.3.28)
- [20] 林, 杉山, 乙部:“打音の伝搬速度によるメロンの熟度評価(その3)ーペアマイクのマイク間隔の拡張ー”, 第51回農業機械学会(1992.4.6)
- [21] J.Sugiyama, W.F.McClure:“Comparing Neural Networks to Multi-Linear Regression of NIRS Data”, 6th INTERNATIONAL DIFFUSE REFLECTANCE SPECTROSCOPY CONFERENCE, p.7(1992.8.14)
- [22] 林, 等々力, 乙部, 杉山:“インピーダンス測定による照射馬鈴薯の検知の可能性”, 日本食品工業学会第40回大会講演集, p.141(1993.3.28)
- [23] 杉山, W.F.McClure:“近赤外分光における重回帰分析とニューラルネットの比較”, 日本食品工業学会第40回大会講演集, p.147(1993.3.28)
- [24] S.Hayashi, J.Sugiyama, K.Otobe:“NONDESTRUCTIVE QUALITY EVALUATION OF MELONS BY ACOUSTIC TRANSMISSION CHARACTERISTICS”, Sixth International Congress on Engineering and Food, p.154(1993.5.26)
- [25] J.Sugiyama, K.Otobe, S.Hayashi, S.Usui:“Quality Evaluation of Muskmelons by Acoustic Transmission Images”, ASAE Summer Meeting in Spokane, ASAE paper 93-3070(1993.6.23)
- [26] J.Sugiyama, U.Matsukura, M.Sekine:“Instrumentation for Quality Evaluation of Grain Products”, International Workshop on Life Science in Production and Food-Consumption of Agricultural Products, p.29(1993.10.27)
- [27] 乙部, 内藤, 杉山, 菊池:“米飯粒の動的粘弾性と官能評価”, 日本食品工業学会第41回大会, 講演集, p.34(1994.3.29)
- [28] 中島, 杉山, 乙部, 菊池:“リンゴによる各種物性測定法の比較”, 日本食品工業学会第41回大会講演集, p.54(1994.3.29)
- [29] 林, 杉山, 乙部:“打音の伝搬特性による青果物の品質評価”, 第53回農業機械学会(1994.4.6)
- [30] J. Sugiyama, K. Otobe, Y. Kikuchi:“A Novel Firmness meter for Fruits and Vegetables”, ASAE Summer Meeting in Kansas City, ASAE paper 94-6030 (1994.6.21)
- [31] 乙部, 杉山, 菊池:“高周波回路を用いた非接触型導電率検出器に関する基礎的研究”, 日本分析化学会第43回講演要旨集, p.172(1994.10.15)
- [31] 小島, 関根, 杉山, 石田, 永田:“NMRによるめんの中の $^{23}\text{Na}$ および $^1\text{H}$ の状態解析”, 日本食品科学工学会第42回大会講演集, p.90(1995.3.29)
- [32] 乙部, 杉山, 菊池, 前川:“接触硬度によるセイヨウナシ追熟過程の力学的特性モニタリング”, 日本食品科学工学会第42回大会講演集, p.94(1995.3.29)
- [33] 杉山, 乙部, 菊池:“青果物用非破壊硬度計の開発”, 日本食品科学工学会第42回大会講演集, p.167(1995.3.30)
- [34] 林, 杉山, 乙部:“打音の伝搬速度による青果物の品質評価ーキュウリとキウイの場合ー”, 農業機械学会第54回年次大会, p.155-156 (1995.4.5)
- [35] S.Hayashi, J.Sugiyama, K.Otobe:“Nondestructive Quality Evaluation of Fruits and Vegetables by Acoustic Transmission Waves”, Proceedings of International Symposium on Automation and Robotics in Bioproduction and Processing, Kobe University, p.227-234(1995.11.3)
- [36] 杉山, 乙部, 菊池:“触覚センサによる非破壊硬度計の開発”, 日本食品科学工学会第43回大会講演集, p.128(1996.3.29)
- [37] 阿部, 草間, 河野, 杉山:“後方散乱光による果実内部品質評価手法の開発” 日本食品科学工学会第43回大会講演集, p.129(1996.3.29)
- [38] J. Sugiyama, K. Otobe, Y. Kikuchi:“A Touch Sensor for Nondestructive Measurement of Fruit Firmness”, ASAE Annual International Meeting in Phoenix, ASAE paper 96-6010(1996.7.15)
- [39] J.Sugiyama, T.Katsurai, J.Hong, H.Koyama, K.Mikuriya:“Portable Melon Firmne

- ss Tester using Acoustic Impulse Transmission”, the Sensors for Nondestructive Testing:Measuring the Quality of Fresh Fruits and Vegetables;International Conference in Orlando,p.3-p.12(1997.2.24)
- [40] 杉山、桂井、景、小山：“メロンの可搬型非破壊果肉硬度計の開発と生長モニタリング”，日本食品科学工学会第44回大会講演集，p.43(1997.3.28)
- [41] 杉山、木村、山岸、秋元：“可搬型非破壊果肉硬度計の洋ナシへの適用”，日本食品科学工学会第45回大会講演集，p.227(1998.8.2)
- [42] 杉山：“近赤外イメージングによるメロンの糖度分布の可視化”，第58回農業機械学会講演要旨集，p.305-306(1999.4.3)
- [43] 小川、大谷、杉山、萩原、工藤、小久保、樋口：“染色切片の立体再構成による米粒内部成分の3次元分布表示”，第58回農業機械学会講演要旨集，p.331-332(1999.4.4)
- [44] 伊藤秀和、杉山純一、小原隆由、一法師克成、東敬子、東尾久雄：“携帯型非破壊果肉硬度計によるメロンのモニタリング（第1報）—地床栽培メロンのモニタリング—”，園芸学会雑誌 第68巻別冊1（園芸学会平成11年度春季大会講演要旨），p.243(1999.4.4)
- [45] J.Sugiyama: “NIR Imaging to Visualize Sugar Content in Flesh of a Melon”,9th International Conference on Near-Infrared Spectroscopy-Towards the Third Millennium,Verona,Italy, p.4-28(1999.6.15)
- [46] J.Sugiyama:“Application of Portable Firmness Tester to Pears”,1999 ASAE/CSAE-SCGR Annual International Meeting,Toronto,Canada, ASAE Paper No.996008 (1999.7.19)
- [47] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama, S.Hagiwara, M.Kokubo, K.Kudoh, T.Higuchi:“Three Dimensional Visualization of Internal Constituents in a Rice Grain”,1999 ASAE/CSAE-SCGR Annual International Meeting, Toronto, Canada, ASAE Paper No.993059(1999.7.19)
- [48] 杉山純一、小川幸春：“近赤外イメージング手法の開発、—メロンの糖度分布の可視化と定量化—”，日本食品科学工学会第46回大会講演集，p.167(1999.9.8)
- [49] 小川幸春、大谷敏郎、杉山純一、萩原昌司、小久保光典、工藤謙一、樋口俊郎：“米粒内部成分の3次元分布計測”，日本食品科学工学会第46回大会講演集，p.78(1999.9.7)
- [50] 関根正裕、乙部和紀、杉山純一、河村幸雄：“デンプンの糊化時粘弾性に及ぼす加熱処理の影響”，日本食品科学工学会第46回大会講演集，p.35(1999.9.8)
- [51] 伊藤秀和、杉山純一、一法師克成、東敬子、東尾久雄：“携帯型非破壊果肉硬度計によるメロンのモニタリング（第2報）—アングスの収穫時期判定—”，園芸学会雑誌第68巻別冊2（園芸学会平成11年度秋季大会講演要旨），p.245(1999.10.10)
- [52] 杉山純一、小川幸春：“おいしさの可視化イメージング—メロンの糖度分布—”，化学工学会つくば化学技術懇話会平成11年度研究交流会講演要旨集，p.66(1999.12.15)
- [53] 小川幸春、杉山純一、大谷敏郎、萩原昌司：“米粒内部成分の3次元分布可視化法”，化学工学会つくば化学技術懇話会平成11年度研究交流会講演要旨集，p.66(1999.12.15)
- [54] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama, S.Hagiwara:“Three-dimensional image of protein visualization in a whole rice grain using an automatic precision microtome system”,International Symposium on Biomedical Optics(BiOS2000),San Jose, USA, Paper No.3919-29,(2000.1.24)
- [55] J.Sugiyama, Y.Ogawa:“Three-dimensional image of sugar content visualization in a melon by spectral information”, International Symposium on Biomedical Optics(BiOS2000), San Jose, USA, Paper No.3919-30(2000.1.24)
- [56] 関根正裕、乙部和紀、杉山純一、河村幸雄：“デンプンの糊化時粘弾性に及ぼ

- す加熱処理の影響Ⅱ”，日本食品科学工学会第47回大会講演集，p.91(2000.3.29)
- [57] 蔦 瑞樹、杉山純一、相良泰行：“近赤外分光法を応用したメロンの糖度分布可視化”，日本食品科学工学会第47回大会講演集，p.46(2000.3.29)
- [58] 杉山純一、宇田渉、緑川貴夫：“ネットワークによる農産物の情報公開システムの構築、—インターネットだだちゃ豆の販売実験—”，日本食品科学工学会第47回大会講演集，p.56(2000.3.29)
- [59] M.Tsuta, J.Sugiyama, Y.Sagara:“Near-infrared imaging to visualize spatial distribution of sugar content for various kinds of melon”, 8th International Congress on Engineering and Food, Puebla, Mexico,p.189(2000.4.10)
- [60] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama, S.Hagiwara, K.Kudoh, T.Higuchi:“Development of 3-D visualizing technique for internal distribution of chemical components inside the whole body of a grain”,8th International Congress on Engineering and Food(ICEF8), Puebla, Mexico, p.189(2000.4.10)
- [61] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama, S.Hagiwara, H.Kuensting, M.Kokubo, K.Kudoh and T.Higuchi:“Differences of lipid distribution in a grain of rice by drying process”,2000 ASAE Annual International Meeting, Milwaukee,Wisconsin, ASAE Paper No.006015(2000.7.10)
- [62] S.Hayashi, J.Sugiyama:“Nondestructive quality evaluation of fruits by acoustic impulse transmission”,ISMA25 International Conference on Noise and Vibration Engineering, Leuven, Belgium, p.155-162(2000.9.14)
- [63] 蔦 瑞樹、杉山純一、相良泰行：“近赤外分光法に基づくメロン内糖度分布の可視化”，2000年度農業施設学会大会講演要旨，p.184-185(2000.6.23)
- [64] 山本晃生、工藤謙一、都 甲洙、小川幸春、杉山純一、相良泰行、樋口俊郎：“3次元バイオイメージングに関する研究”，2000年度農業施設学会大会講演要旨，p.214-215(2000.6.23)
- [65] 小川幸春、杉山純一、大谷敏郎、萩原昌司、工藤謙一、樋口俊郎：“米粒成分の3次元分布可視化”，2000年度農業施設学会大会講演要旨，p.216-217(2000.6.23)
- [66] 蔦 瑞樹、杉山純一、相良泰行：“近赤外分光法に基づくメロン内部の糖度分布可視化”，食品工学会第1回(2000)年次大会講演要旨，p.137(2000.8.4)
- [67] H.Ito, J.Sugiyama:“Nondestructive harvest time decision of melons by a portable firmness tester”, 2nd Balkan Symposium on Vegetables & Potatoes,Thessaloniki, Greece,p.121(2000.10.11-15)
- [68] H.Ito, J.Sugiyama, K.Ippoushi, K.Azuma and H.Higashio: “Nondestructive harvest time decision of netted melons by a portable firmness tester”, International symposium on tropical and subtropical fruits, Cairns, Australia, p.71(2000.11.26-28)
- [69] 杉山純一、宇田 渉、星野康人、藤田信行：“IT利用による農産物ネット認証システム(VIPS\*)の開発”，第60回農業機械学会講演要旨集，p.291-292(2001.4.2)
- [70] 蔦 瑞樹、相良泰行、杉山純一：“糖の吸収波長によるメロンの近赤外分光イメージング”，第60回農業機械学会講演要旨集，p.77-78(2001.4.2)
- [71] 小川幸春、H.Kuensting、杉山純一：“染色切片の立体再構成による成分分布の3次元解析 — 玄米粒中の脂質分布への適用 —”，第60回農業機械学会講演要旨集，p.347-348(2001.4.3)
- [72] H.Kuensting、小川幸春、杉山純一：“3-D Visualization method of structural details in soybeans”,第60回農業機械学会講演要旨集，p.349-350(2001.4.3)
- [73] M.Tsuta, J.Sugiyama, Y.Sagara: “The Near-Infrared Imaging Spectroscopy to Visualize the Distribution of Sugar Content in the Flesh of a Melon”,10th International Conference on Near-Infrared Spectroscopy-Changing the world with NIR,Kyo

- ngju,Korea, p.5-26(2001.6.12)
- [74] H.Kuensting,Y.Ogawa,J.Sugiyama:“3-D Modeling of Soybeans”, ASAE 94th Annual International Meeting,Sacramento,California, ASAE Paper No.013055,(2001.7.31)
- [75] 杉山純一、宇田 渉：“インターネットによる米の個別情報公開システム”，日本食品科学工学会第48回大会講演集， p.97(2001.9.12)
- [76] 蔦 瑞樹、相良泰行、杉山純一：“近赤外分光イメージングの精度向上－ゆらぎ補正・MSC処理の適用－”，日本食品科学工学会第48回大会講演集， p.184(2001.9.13)
- [77] 蔦 瑞樹、杉山純一、秋山秀雄、小野寺愛衣、相良泰行：“非破壊果肉硬度計 FirmTester SA- I の実用化”，園芸学会平成14年度春季大会講演要旨（園芸学会雑誌 第71巻 別冊1）， p.336(2002.4.3)
- [78] 杉山純一、宇田 渉、山本謙治、松田友義、江原正規、相良泰行：“青果ネットカタログ－SEICA－の開発”，農業環境工学関連4学会2002年合同大会講演要旨， p.222(2002.8.6)
- [79] 杉山純一、宇田 渉、江原正規、星野康人、相良泰行：“XML Webサービスによる農産物ネット認証システム（VIPS）－しろね茶豆を対象として－”，農業環境工学関連4学会2002年合同大会講演要旨， p.232(2002.8.8)
- [80] 江原正規、杉山純一、宇田 渉、相良泰行：“農産物ネット認証システム（VIPS）の実証実験－しろね茶豆を対象に－”，農業環境工学関連4学会2002年合同大会講演要旨， p.233(2002.8.8)
- [81] 蔦 瑞樹、杉山純一、相良泰行：“3次元スペクトルイメージングシステムの開発”，日本食品工学会第3回年次大会， p.58(2002.8.7)
- [82] N.Kanamori, F.Sasakura, T.Uchiumi, A.Suzuki, S.Higashi, H.Oyaizu, J.Sugiyama, M.Abe, Katsumi Takenouchi：“The Three-dimensional Analysis of Actinorhizal Nodule in *Alnus firma*”，9th International Symposium on Nitrogen Fixation with Non-Legumes,p.107,Leuven-Belgium(2002.9.1-5)
- [83] 関根正裕、小口正浩、杉山純一、堀内久弥：“高濃度及び低濃度デンプンの糊化特性に対するナトリウム塩の作用”，日本食品科学工学会第49回大会講演集 p.72(2002.8.29)
- [84] 杉山純一、宇田 渉、江原正規、相良泰行：“Webサービスによる農産物ネット認証システム(VIPS)”，日本食品科学工学会第49回大会講演集， p.137(2002.8.30)
- [85] 江原正規、杉山純一、宇田 渉、相良泰行：“農産物ネット認証システム(VIPS)の実証実験－「ル レクチエ（西洋なし）」を対象に－”，日本食品科学工学会第49回大会講演集， p.138(2002.8.30)
- [86] 宮下一成、杉山純一、小川幸春、清水 浩：“実体スライスイメージングによる大豆の形態生理情報の三次元可視化技術の開発”，日本食品科学工学会第49回大会講演集， p.212(2002.8.31)
- [87] 杉山純一：“食品の品質計測に関する工学的研究（学会賞受賞講演）”，日本食品科学工学会第49回大会講演集， p.218-219(2002.8.30)
- [88] 金森紀仁、小柳津広志、杉山純一：“根粒内部組織の3次元構造解析”，シロイヌナズナワークショップ2002，かずさDNA研究所（2002.10.10・11）※要旨集は無し
- [89] M.I.AL-HAQ,J.Sugiyama,A.Tomizawa and Y.Sagara:“Detection of Manure Effect on Texture of Melon by Acoustic Firmness Tester”， 9 th JIRCAS International Symposium, Program and Abstracts, p.34, Tsukuba (2002.10.17)
- [90] M.I.AL-HAQ,Y.Seo,S.Oshita,Y.Kawagoe,J.Sugiyama and S.M.Nasar-Abbas:“Electrolyzed Oxidized Water - A New Technology for Postharvest Treatment of Fruits and Vegetables”， 9th JIRCAS International Symposium, Program and Abstracts, p.33, Tsukuba (2002.10.17)
- [91] M.I.AL-HAQ、瀬尾康久、大下誠一、川越義則、杉山純一：“Electrolyzed Oxidi

zed Water Immersion as a Packinghouse Operation (果実出荷処理としての電解水浸漬処理)”, 第1回日本機能水学会学術大会, 機能水研究, 1(1), p.38(2002.12.19)

- [92] 都 甲洙、蔦 瑞樹、杉山純一、宮下一成、上野茂昭、相良泰行：“近赤外イメージングによる凍結材料内3次元氷結晶構造の計測”,2003年度農業施設学会大会講演要旨,p.170-171(2003.8.5)
- [93] 蔦 瑞樹、高尾智宏、杉山純一、和田行広、相良泰行：“近赤外分光イメージング手法による果実原料における異物・夾雑物検知技術の開発”,2003年度農業施設学会大会講演要旨, p.48-53(2003.8.6)
- [94] Gab-Soo Do, Mizuki Tsuta, Yasuyuki Sagara, Junichi Sugiyama：“Development of measurement system for three-dimensional structure of ice crystals in frozen materials”, 21st IIR International Congress of Refrigeration, CD Proceedings Paper No. ICR0445, Washington D.C.(2003.8.17-22)
- [95] 宮下一成、蔦 瑞樹、鈴木崇之、杉山純一、清水 浩、森泉昭治：“実態スライスイメージングによる大豆の形態生理情報の三次元可視化技術の開発”,農業環境工学関連5学会2003年合同大会講演要旨、p.196(2003.9.8)
- [96] 杉山、宇田 渉、東川内尚文、西尾陽子：“青果ネットカタログ「SEICA」と連携した独自トレーサビリティシステムの開発”,日本食品科学工学会創立50周年記念第50回大会講演集,2Ha7(2003.9.12)
- [97] 都 甲洙、蔦 瑞樹、杉山純一、宮下一成、上野茂昭、相良泰行：“近赤外イメージングによる溶液系材料内の3次元氷結構造の可視化”,日本食品科学工学会創立50周年記念第50回大会講演集,3Ha12(2003.9.13)
- [98] 蔦 瑞樹、鈴木崇之、宮下一成、都 甲洙、杉山純一、中内茂樹、相良泰行：“3次元スペクトルイメージングシステムによる食品内部構造・成分分布可視化手法の開発”,日本食品科学工学会創立50周年記念第50回大会講演集,3Jp7(2003.9.13)
- [99] 宮下一成、蔦 瑞樹、鈴木崇之、都 甲洙、杉山純一、中内茂樹、清水 浩：“3次元スペクトルイメージングシステムによる大豆内部の形態構造の可視化”,日本食品科学工学会創立50周年記念第50回大会講演集,3Jp8(2003.9.13)
- [100] 杉山：“トレーサビリティ技術と青果ネットカタログ「SEICA」”,園芸学会平成15年度秋季大会研究発表およびシンポジウム講演要旨,p.88-89(2003.9.20)
- [101] Imran Al-Haq, 杉山純一、五十部誠一郎、川越義則、大下誠一：“植物病原菌(マンゴ炭素病)に対する酸性電解水の殺菌効果 Inactivation of Colletotrichum gloeosporioides spores by Electrolyzed Oxidizing Water”, 第2回日本機能水学会学術大会 健康の維持と増進に役立つ機能水の本質を求めて,講演要旨集 p.25(2003.11.27・28) ※英文
- [102] Junichi Sugiyama, Wataru Uda：“Virtually Identified Produce System(VIPS) on the Internet”,2003 ASAE Annual International Meeting,Las Vegas, Nevada, ASAE Paper No.036128(2003.7.28)
- [103] Muhammad Imran Al-Haq, Junichi Sugiyama：“Non-Destructive Measurement of Firmness of Irwin Mangoes by Acoustic Tester”,2003 ASAE Annual International Meeting, Las Vegas, Nevada, ASAE Paper No.036135(2003.7.29)
- [104] Mizuki Tsuta, Takayuki Suzuki, Junichi Sugiyama, Shigeki Nakauchi, Yasuyuki Sagara:“Development of the three-dimensional spectral imaging system(3D-SIS) for the visualization of the internal structure and constituent distribution of food”, 9th International Congress on Engineering and Food(ICEF9),Monpellier,France,p.213(No.704)(2004.3.11)
- [105] 前田竜郎、山田昌治、本井博文、白神清三郎、植田充美、都 甲洙、杉山純一：“製パンミキシング工程におけるパン酵母(蛍光バイオマーカー)の3次元計測法の開発”,日本農芸化学会2004年度大会,3A21p06(2004.3.30)
- [106] 蔦 瑞樹、一ノ瀬修一、小川紋弘、杉山純一、相良泰行：“マルチバンドイメージスキャナによるメロンの糖度分布可視化”,日本食品科学工学会第51回

- 大会, p.66(2004.9.3)
- [107] 杉山純一、櫻井サチコ、宇田 渉、東川内尚文、中井 尚：“**“ 外食産業におけるトレーサビリティシステムの開発 ”**”, 日本食品科学工学会第51回大会, p.91(2004.9.3)
- [108] 杉山純一、宇田渉、田口正之、中野一正：“**“ 生産物情報開示システムにおけるXMLの利用技術、ーいばらき農産物ネットカタログにおける事例ー ”**”, 農業環境工学関連4学会2004年合同大会, p.150(2004.9.8)
- [109] T. Maeda, M. Yamada, H. Motoi, M. Ueda, S. Shiraga, Gab-Soo Do, J. Sugiyama：“**“ Development and evaluation of a method for 3-dimensional (3D) measurement for yeast (Biomarker: enhanced green fluorescent protein (EGFP)-displayed on yeast cell surface) distribution in bread dough during the mixing process ”**”, 2004 AACC/TIA Joint Meeting, San Diego, California, p. 83, (2004.9.21)
- [110] 都 甲洙、蔦 瑞樹、杉山純一、上野茂明、相良泰行：“**“ 近赤外分光イメージングによる生体材料内の3次元氷結晶構造の可視化 ”**”, 2004年度日本冷凍空調学会年次大会, 静岡大学, B211-1~ B211-4 (2004.10.26)
- [111] M. Tsuta, K. Miyashita, T. Suzuki, J. Sugiyama, S. Nakauchi, Y. Sagar a：“**“ Visualization of the Internal structure of Soybeans During the Germination Process by Three-Dimensional Spectral Imaging System (3D-SIS)”**”, International Conference on Near-Infrared Spectroscopy, Sky City, Auckland, New Zealand, p. 147-148 (2005.4.10-15)
- [112] Gab-Soo Do, Mizuki Tsuta, Junichi Sugiyama, Shigeaki Ueno, Yasuyuki Sagar a：“**“ Three-Dimensional Visualization of Ice Crystals in Frozen Food Materials by Near-Infrared Imaging Spectroscopy ”**”, IFT Annual Meeting & Food Expo, New Orleans, LA, USA, p. 57, 36G-8(2005.7.16-20)
- [113] 前田竜郎、都 甲洙、杉山純一、黒田浩一、植田充美：“**“ 製パン工程における最適ミキシング状態の可視化ーパン生地中パン酵母の分散状態ー ”**”, 日本食品科学工学会第52回大会, 北海道大学, p. 110(2005.8.30)
- [114] 蔦 瑞樹、小林健一、杉山純一、中内茂樹、相良泰行：“**“ 励起蛍光マトリックスイメージングによる残留農薬検知法の検討 ”**”, 日本食品科学工学会第52回大会, 北海道大学, p. 135(2005.8.31)
- [115] 杉山純一、牛腸奈緒子、白井敏樹、宇田 渉：“**“ 実用的なトレーサビリティ技術の開発 ”**”, 日本食品科学工学会第52回大会, 北海道大学, p. 150(2005.8.31)
- [116] 蔦 瑞樹、杉山純一、藤田かおり、井上直人、相良泰行：“**“ 励起蛍光マトリックスイメージングによるソバ種子の内部構造可視化 ”**”, 農業環境工学関連7学会2005年合同大会, 金沢大学, p. 333 (2005.9.12-15)
- [117] 都 甲洙、前田竜郎、杉山純一、竹谷光司、遠藤 繁、植田充美、白神清三郎：“**“ パン生地中のパン酵母の3-D可視化技術 ”**”, 2005年度日本冷凍空調学会年次大会, 早稲田大学, B305-1~305-4(2005.10.26)
- [118] Muhammad Imran Al-Haq, Muhammad Shahbaz Bhatti, Tariq Mahmood, Junichi Sugiyama：“**“ Acoustic Technology as a Non-Destructive Quality Evaluator ”**”, International Conference on Value Addition In Horticultural Products, University of Arid Agriculture, Pakistan(2006.6.28)
- [119] 杉山：“**“ 食品分野における情報技術の活用ートレーサビリティからユビキタスまでー ”**”, 日本食品工学会第7回(2006年度)年次大会, つくば国際会議場(エポカルつくば), p. 7-8(2006.8.3)
- [120] 蔦 瑞樹、前田竜郎、小川幸春、杉山純一：“**“ 励起・蛍光マトリックスイメージングによる小麦種子の内部構造可視化 ”**”, 日本食品工学会第7回(2006年度)年次大会, つくば国際会議場(エポカルつくば), p. 134 (2006.8.4)
- [121] 赤林恭平、代田 晃、都 甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦 瑞樹、相良泰行：“**“ 製パンミキシングにおける生地内の気泡構造の可視化 ”**”, 日本食品工学会第7回(2006年度)年次大会, つくば国際会議場(エポカルつくば), p. 136 (20

06. 8. 4)

- [122] M. Tsuta, Y. Ogawa, Y. Sagara, G. Do and J. Sugiyama : “Visualization of the moisture distribution inside soybeans using Near-infrared spectral imaging technique” , 15th International Drying Symposium(IDS 2006), Budapest, Hungary, p. 729-731(2006. 8. 20-23)
- [123] 前田竜郎、都 甲洙、杉山純一、蔦 瑞樹、相良泰行、白神清三郎、植田充美、竹田光司、遠藤 繁 : “ミキシングにおけるパン生地中パン酵母の3次元可視化と分散挙動の評価” , 日本食品科学工学会第53回大会, 日本大学湘南キャンパス, p. 93 (2006. 8. 29)
- [124] 代田 晃、赤林恭平、都 甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦 瑞樹、相良泰行 : “製パンミキシングにおける生地内の気泡構造の計測法” , 日本食品科学工学会第53回大会, 日本大学湘南キャンパス, p. 98 (2006. 8. 29)
- [125] 杉山 : “近赤外イメージングによる糖度の可視化” , 日本食品科学工学会第53回大会, 日本大学湘南キャンパス, p. 35 (2006. 8. 30)
- [126] 蔦 瑞樹、小川幸春、都 甲洙、杉山純一 : “近赤外分光イメージングによる大豆種子内部における水分分布の可視化” , 農業環境工学関連学会2006年合同大会, 北海道大学, p. 42 (2006. 9. 12)
- [127] 杉山純一、宇田 渉、上村匡稔、蔦 瑞樹 : “マルチ識別タグと通いコンテナによるトレーサビリティシステム” , 農業環境工学関連学会2006年合同大会, 北海道大学, p. 116 (2006. 9. 12)
- [128] 北村 豊、杉山純一、佐竹隆顕 : “無線 IC タグを用いた生産情報開示端末の実証実験” , 農業環境工学関連学会2006年合同大会, 北海道大学, p. 116 (2006. 9. 12)
- [129] 杉山 : “トレーサビリティとリスク評価” , 農業環境工学関連学会2006年合同大会, 北海道大学, p. 116 (2006. 9. 12)
- [130] Yukiharu Ogawa, Mizuki Tsuta, Akio Tagawa, Nami Yamamoto, Junichi Sugiyama : “Three-dimensional structural details of a brown rice grain using virtual 3D visualization technique” , 3rd IFAC International Workshop on Bio-Robotics, Sapporo (札幌コンベンションセンター) , Japan, (2006. 9. 10)
- [131] Junichi Sugiyama : “Spectral Imaging Application on Foods in Japan” , The 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy(NIR2007), Umeo, Sweden(2007. 6. 17-21)
- [132] M. Tsuta, Y. Ogawa, Y. Sagara, G. Do and J. Sugiyama : “Near-Infrared Spectral Imaging for the Visualization of Moisture Distribution inside Soybean Seeds” , The 13th International Conference on Near Infrared Spectroscopy(NIR2007), Umeo, Sweden(2007. 6. 17-21)
- [133] 河合幹裕、杉山純一、中嶋直美、高橋辰典 : “農産物のソースマーケティングと産地での情報活用の現状と課題ーいばらき農産物ネットカタログを事例にー” , 2007年度日本フードシステム学会大会, 宮城大学, p. 134-135 (2007. 6. 10)
- [134] 蔦瑞樹、前田竜郎、遠藤繁、小川幸春、杉山純一 : “3次元スペクトルイメージングシステムによる小麦種子の立体構造可視化” , 日本食品工学会第8回(2007年度)年次大会, 関西大学100周年記念会館 (2007. 8. 2)
- [135] 海野華奈子、都 甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦 瑞樹、相良泰行 : “パン生地内における気泡形状の3次元可視化” , 日本食品科学工学会第54回大会, 中村学園大学, p. 141 (2007. 9. 8)
- [136] 前田竜郎、蔦 瑞樹、杉山純一、遠藤 繁 : “穀類の内部組織構造の可視化のための前処理固定方法” , 日本食品科学工学会第54回大会, 中村学園大学, p. 141 (2007. 9. 8)
- [137] 藤田かおり、蔦 瑞樹、杉山純一 : “励起蛍光マトリクス計測によるデオキシニバレノール検知” , 日本食品科学工学会第54回大会, 中村学園大学, p. 143 (2007. 9. 8)

- [138] 蔦 瑞樹、杉山純一：“スペクトルイメージング手法による加工用チェリーの種子破片検知”，日本食品科学工学会第54回大会，中村学園大学、p.154（2007.9.8）
- [139] 杉山純一、河合幹裕、中嶋直美、大浦裕二、山本淳子：“外食産業における生産情報活用技術の開発”，日本食品科学工学会第54回大会，中村学園大学，p.154（2007.9.8）
- [140] 北村 豊、杉山純一、河合幹裕、佐竹隆顕：“レシピ情報端末による農産物生産履歴情報の利用促進”，農業環境工学関連学会2007年合同大会，東京農工大学（2007.9.12）
- [141] 島川悠太、中嶋和成、高木順子、杉山純一：“POSシステムによる生産情報活用技術の開発（1）～SEICAカタログ番号を利用した商品バーコードの設計～”，農業環境工学関連学会2007年合同大会，東京農工大学（2007.9.13）
- [142] 杉山純一、島川悠太、中嶋和成、高木順子、宇田 渉：“POSシステムによる生産情報活用技術の開発（2）～POSシステムを利用した生産情報開示技術～”，農業環境工学関連学会2007年合同大会，東京農工大学（2007.9.13）
- [143] 河合幹裕、杉山純一、宇田 渉、北村 豊、大浦裕二、山本淳子、中嶋直美：“保育園における給食献立・食材情報開示システムの開発”，農業環境工学関連学会2007年合同大会，東京農工大学（2007.9.13）
- [144] M. Tsuta, Y. Ogawa, Y. Sagara, G. Do, J. Sugiyama：“Near-Infrared Imaging for Visualization of Moisture Distribution Changes in Soybean Seeds during Water Absorption Process”，平成19年度社団法人日本分光学会年次講演会，東京工業大学（2007.11.13）
- [145] 前田竜郎、蔦 瑞樹、杉山純一、遠藤 繁：“励起蛍光マトリックスイメージングによる小麦粒内部構造の3次元可視化技術の開発”，日本農芸化学会2008年度（平成20年度）大会，名城大学（2008.3.26-29）
- [146] Takehiro Sugiyama, Yasuyuki Sagara, Tetsuya Araki, Kenichi Kudoh, Gab-So o Do, Junichi Sugiyama：“Development of Cryogenic Micro-Slicer spectral imaging system for measuring 3-D distribution of composition”，10th International Congress on Engineering and Food (ICEF10), Vina del Mar, Chile, (2008.4.20-24)
- [147] Mizuki Tsuta, Tatsuro Maeda, Shigeru Endo, Junichi Sugiyama, Yasuyuki Sagara：“Visualization of internal structure of wheat grains by Excitation-Emission Matrix imaging”，10th International Congress on Engineering and Food (ICEF 10), Vina del Mar, Chile, (2008.4.20-24)
- [148] Junichi Sugiyama, Mizuki Tsuta, Yasuyuki Sagara：“Spectral imaging application on foods”，10th International Congress on Engineering and Food (ICEF10), Vina del Mar, Chile, (2008.4.20-24)
- [149] 佐々木洋輝、大塚美智恵、都甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦瑞樹、相良泰行：“パン生地内における気泡形状の3次元計測法の開発”，日本食品科学工学会第55回（2008年度）大会，京都大学、p 125（2008.9.7）
- [150] 前田竜郎、蔦瑞樹、杉山純一、遠藤繁：“励起蛍光マトリックスイメージングによる各種小麦粒内部構造の可視化”，日本食品科学工学会第55回（2008年度）大会，京都大学、p 126（2008.9.7）
- [151] 藤田かおり、Campbell Clayton、萩原昌司、蔦瑞樹、杉山純一、山崎あかね、井上直人：“ソバ種子における活性酸素消去反応部位の局在性の解析”，日本食品科学工学会第55回（2008年度）大会，京都大学、p 126（2008.9.7）
- [152] 杉山純一、河合幹裕、中嶋直美、大浦裕二、山本淳子：“外食産業における食材の産地表示システムの開発”，日本食品科学工学会第55回（2008年度）大会，京都大学、p 142（2008.9.7）
- [153] 蔦瑞樹、小川幸春、都甲洙、相良泰行、杉山純一：“近赤外ハイパースペクトルイメージングによる大豆種子内の水分分布可視化”，日本食品科学工学会第55回（2008年度）大会，京都大学、p 150（2008.9.7）

- [154] 蔦瑞樹、日比恭平、加藤晃一、相良泰行、杉山純一：“スペクトルイメージングによるジャガイモ内部の氷結晶立体可視化”，日本食品工学会第9回（2008年度）年次大会、東京海洋大学、p. 89（2008.8.6）
- [155] 大塚美智恵、佐々木洋輝、都甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦瑞樹、相良泰行：“パン生地内における気泡形状の3次元計測法”，日本食品工学会第9回（2008年度）年次大会、東京海洋大学、p. 142（2008.8.5）
- [156] 藤田かおり、蔦瑞樹、杉山純一、Gamal ElMasry：“3次元スペクトルイメージングによるソバ果実の内部構造の可視化”，日本作物学会第226回講演会、神戸大学、p. 62-63、（2008.9.24）
- [157] 河合幹裕、中嶋直美、杉山純一：“農産物流通における情報公開の現状と課題ーいばらき農産物ネットカタログを事例にー”，第58回地域農林経済学会大会（2008年度），神戸大学（2008.10.25）
- [158] T. Maeda, M. Tsuta, J. Sugiyama, S. Endo：“Visualization of internal structure of a kernel of wheat by excitation emission matrix imaging.” 2008AACC International Annual Meeting, Hawaii Conventional Center Honolulu, Hawaii U. S. A., p40（2008.9.22-23）
- [159] 杉山 武裕，蔦 瑞樹，杉山 純一，荒木 徹也，相良 泰行：“近赤外分光イメージングによるエビへの食感改良剤添加の影響評価”，2008年度日本冷凍空調学会年次大会，大阪市立大学，P. 687（2008.10.22）
- [160] J. Sugiyama：“Traceability and Application of Information Technology on Food Security”，Indonesia-Japan Symposium, J-I EXPO Kemayoran, Jakarta, Indonesia（2008.11.1）
- [161] M. Kokawa, K. Fujita, M. Tsuta, J. Sugiyama, Y. Sagara：“Detection of Deoxyribalolenol by use of Excitation-Emission Matrix”，Indonesia-Japan Symposium, J-EXPO Kemayoran, Jakarta, Indonesia（2008.11.1）
- [162] T. Sugiyama, G. ElMasry, M. Tsuta, K. Fujita, J. Sugiyama, Y. Sagara：“Visualization of Pesticide Distribution on Vegetables”，Indonesia-Japan Symposium, J-EXPO Kemayoran, Jakarta, Indonesia（2008.11.1）
- [163] Mizuki Tsuta, Gamal El Masry, Takehiro Sugiyama, Kaori Fujita, Junichi Sugiyama：“Comparison between linear discrimination analysis and support vector machine for detecting pesticide on spinach leaf by hyperspectral imaging with excitation-emission matrix”，17th European Symposium on Artificial Neural Networks, Bruges, Belgium, P337-342（2009.4.22-24）
- [164] 河合幹裕、中嶋直美、杉山純一、高橋辰典：“生産情報を伝える識別子の現状と新たな展開”，農業情報学会2009年度年次大会，東京大学，p. 15-16、（2009.05.21）
- [165] 杉山純一、河合幹裕、中嶋直美：“外食における生産情報の活用システムの開発”，農業情報学会2009年度年次大会，東京大学，p. 17-18、（2009.05.21）
- [166] 中嶋直美、大浦裕二、山本淳子、河合幹裕、杉山純一：“マーケティングに活かす情報コンテンツの評価”，農業情報学会2009年度年次大会，東京大学，p. 19-20、（2009.05.21）
- [167] 河合幹裕、大浦裕二、山本淳子、伴亜紀、杉山純一：“情報活用による食育ツールの事例と評価”，農業情報学会2009年度年次大会，東京大学，p. 21-22、（2009.05.21）
- [168] 諸橋智之、永田忠博、大浦裕二、河合幹裕、杉山純一：“「給食を生きた教材とした新たな活用」給食情報開示システム「給食君」の活用”，日本食育学会第3回学術大会，日本食育学会，実践女子大学香雪記念館，p. 45（2009.6.6）
- [169] 河合幹裕、杉山純一、伴亜紀、田村三津子：“食農教育における情報提供の手法についてー保育所におけるSEICA利用による情報提供の効果ー”，2009年度日本フードシステム学会大会，東京海洋大学，p. 120-121（2009.06.20）
- [170] 粉川美踏、蔦瑞樹、藤田かおり、杉山純一、荒木徹也、相良泰行：“励起蛍光

- マトリクスによるパン生地の成分分布可視化手法に関する基礎的研究”、日本食品工学会第10回（2009年度）年次大会、石川県立大学、p.39（2009.8.1）
- [171] Junichi Sugiyama, Kaori Fujita, Mizuki Tsuta, Mito Kokawa: “Detection of deoxynivalenol using excitation-emission matrix”, 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Germany, P91 (2009.8.31-9.2)
- [172] Mizuki Tsuta, Takehiro Sugiyama, Tetsuya Araki, Yasuyuki Sagara, Junichi Sugiyama: “Near-infrared spectral imaging for the evaluation of food additive effects on prawn properties”, 5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Germany, P164 (2009.8.31-9.2)
- [173] 杉山純一: “食品のおいしさと安全性の可視化”、日本食品科学工学会第56回（2009年度）大会、名城大学、p 22（2009.9.10）
- [174] 杉山武裕、Gamal ElMasry、蔦瑞樹、藤田かおり、杉山純一、荒木徹也、相良泰行: “励起・蛍光マトリクスイメージングによる野菜の農薬付着部位の可視化”、日本食品科学工学会第56回（2009年度）大会、名城大学、p 80（2009.9.11）
- [175] 藤田かおり、蔦瑞樹、久城真代、杉山純一: “励起蛍光マトリクス計測を応用した小麦種子におけるカビ毒汚染のスクリーニング手法”、日本食品科学工学会第56回（2009年度）大会、名城大学、p 116（2009.9.11）
- [176] 粉川美踏、蔦瑞樹、藤田かおり、杉山純一、荒木徹也、相良泰行: “励起蛍光マトリクスによるパン生地中グルテン分布の可視化”、日本食品科学工学会第56回（2009年度）大会、名城大学、p 128（2009.9.11）
- [177] 杉山純一: “励起蛍光マトリクスによるそば粉と小麦粉の配分割合の推定”、表示・起源分析技術研究懇談会第2回講演会、(社)日本分析化学会 表示・起源分析技術研究懇談会、p 128（2009.11.17）
- [178] Takehiro SUGIYAMA, Mizuki TSUTA, Kaori FUJITA, Mario SHIBATA, Mito KOKAWA, Tetsuya ARAKI, Hiroshi NABETANI, Yasuyuki SAGARA, Junichi SUGIYAMA: “Visualization of foreign materials in blueberry processing by near infrared spectral imaging”, International Workshop on Multivariate Image Analysis, Valencia, Spain, P63-66 (2009.9.28)

## 機関誌・公刊図書

- [1] 杉山: “米飯粒の物性測定と食味評価への応用”, 食料管理月報（食糧庁）, 第39巻, 第10号, p.38-46 (1987)
- [2] 杉山: “食べごろをピタリと診断-くだもの鮮度測定装置-”, トリガ-最新技術情報誌, 日刊工業新聞社, 第6巻, 第11号, p.50-51 (1987)
- [3] 杉山: “食品と非破壊評価法-電磁気学的方法(2)電気的性質の利用-”, 食品と容器, 缶詰技術研究会, 第28巻, 第12号, p.620-632 (1987)
- [4] 杉山, 黒河内: “動的粘弾性測定による食品の迅速評価法の開発”, 最新技術情報シリーズ 国立編 1987, (農林水産技術会議), p.115-116 (1988)
- [5] 杉山: 「穀類食品の新しい物性測定法-米飯・穀類を中心として-», 食総研ニュース, (食総研), 32号, p.3-4 (1988)
- [6] 杉山: “電気的特性による食品の非破壊品質評価”, ニュースレター, (非破壊生体計測に関する研究連絡会), No.10, p.2-4 (1989)
- [7] 杉山: “電気的特性による青果物の品質評価”, 月刊食品流通技術, (流通システム研究センター), 第18巻, 11号, p.62-64 (1989)
- [8] 杉山: “気になる食べごろ-たたけばわかるメロンの食べごろ-”, 4年の学習（学研）, 第44巻, 第8号, p.101-104 (1989)

- [ 9 ] 杉山：“食品加工における新しい物性測定機器の開発（レオグラフ・マイクロ粘弾性測定装置について）”，日添協会報，（日本添加物協会），第8巻，第9号，p.6-12（1989）
- [10] 杉山：“打音による青果物の品質評価”，食品研究成果情報，No.2, p.14-15, 食品総合研究所(1990.9)
- [11] 杉山：“米飯の“おいしさ”をはかる---食品の新しい物性測定法---”，食と生活，No.381，生活情報サービスセンター(1990.12)
- [12] 杉山：“物理計測による食品の品質評価”，食品工業，第34巻，第2号，p.8, 光琳(1990.12)
- [13] 杉山：“打音解析法によるマスクメロンの品質評価”，食品における非破壊検査システムの現状と将来展望 p.149-150, 流通システム研究センター（1990.12）
- [14] 杉山：“打音による青果物の非破壊品質評価”，最新技術情報シリーズ国立編，(1990)
- [15] 杉山：“食品の物理計測による品質評価”，食研ニュース，第38号，p.7(1991.3)
- [16] 杉山：“おいしいそば、うどんがすぐ分かる測定器”，クオーク3月号，講談社(1991)
- [17] 杉山：“物理・工学的手法による食品の品質評価”，研究ジャーナル，Vol.14, No.4, p.30-34(1991)
- [18] 杉山，W.F.McClure，M.McLester：“Building your own NIR spectrometer system”，Making Light Work: Advances in Near Infrared Spectroscopy, Wiley-VCH, p.61-66(1992)
- [19] W.F.McClure, M.Hana, 杉山：“Neural networks in NIR spectroscopy”，Making Light Work: Advances in Near Infrared Spectroscopy, Wiley-VCH, p.200-209(1992)
- [20] 杉山：“青果物等の品質特性の電磁氣的測定法”，食品品質成分の分析・測定技術による食品の品質評価法の開発に関する研究，研究成果256，p.103-112(1991)
- [21] 杉山：“打音による青果物の品質評価”，食糧—その科学と技術—，第30号，p.43-55(1992)
- [22] 林，杉山，乙部：“打音の伝搬信号によるスイカの空洞果の検出”，富山県立大学紀要，第2巻，p.115-119(1992)
- [23] 乙部，杉山，菊池：“動的粘弾性測定による米飯の物性的品種特性判別法”，食品研究成果情報，第4号，p.10-11(1992.7)
- [24] 林，杉山，乙部：“打音の伝搬速度によるメロンの熟度評価，—測定条件の検討—”，富山県立大学紀要，第3巻，p.213-218(1993)
- [25] 乙部，菊池，杉山：“青果物の表面振動による簡易物性測定法の開発”，食品研究成果情報，第5号，p.16-17(1993.6)
- [26] 林，杉山，乙部：“打音の伝搬特性による青果物の品質評価，—青果物の種類と伝搬特性—”，富山県立大学紀要，第4巻，p.178-187(1994)
- [27] 林，杉山，乙部：“Nondestructive quality evaluation of melons by acoustic transmission characteristics”，Developments in Food Engineering, (Blackie A & P), p.954-956(1994)
- [28] 杉山：“Quality Assessment of Fruit and Vegetables by Acoustic Sounds”, Farming Japan, Vol.28-1, p.20-25(1994)
- [29] 杉山：“10th Anniversary Symposium on NIR Spectroscopy”，NIR News, Vol.6, No.2, p.3(1995)
- [30] 杉山：“食品の評価(3)，—青果物の新しい品質評価技術—”，栄養と健康のライフサイエンス，学文社，第1巻，3号，p.47-50(1996)
- [31] 杉山：“ポストハーベストにおける先端計測”，インテリジェント農業（分担

- 執筆) , 工業調査会, p.217-231(1996)
- [32] 乙部, 杉山, 菊池: “非接触による電導度測定法”, 食品研究成果情報, 第8号, p.18-19(1996)
  - [33] 杉山: “叩いてわかるメロンの熟度”, 東北農業試験場たより, No.81, p.4 (1997.3)
  - [34] 杉山: “打音によるメロンの携帯用非破壊果肉硬度計の開発”, 東北農業研究成果情報, 平成8年度, p.149-150(1997)
  - [35] 杉山: “叩けばわかるメロンの熟度”, 東北地域新しい技術シリーズ, 平成8年度, p.23(1997)
  - [36] 杉山: “打音によるメロンの携帯用非破壊果肉硬度計の開発”, 食品研究成果情報, 第9号, p.10-11(1997)
  - [37] 杉山: “メロンの携帯型非破壊果肉硬度計の開発と生長計測”, フレッシュフードシステム, 流通システム研究センター, 第26巻, 9号, p.22-27(1997)
  - [38] 杉山: “メロンの非破壊果肉硬度計の開発と生長計測”, 平成8年度東北農業試験場年報, p.79-81(1997)
  - [39] 杉山: “ズドンと仕留めるメロンの熟度”, 研究成果選シリーズ、国立編平成8年度, p.13(1998)
  - [40] 杉山: “農林水産試験研究成果10大トピックス1997—ズドンと仕留めるメロンの熟度—”, 研究ジャーナル, Vol.21, No.3, p.64-67(1998)
  - [41] 杉山: “打音によるメロンの非破壊計測—その原理から携帯用果肉硬度計の開発まで—”, 農業および園芸, 第73巻, 第2号, p.238-246(1998)
  - [42] 杉山: “メロンの携帯用非破壊果肉硬度計と生長モニタリング”, 農耕と園芸, 第53巻, 第6号, p.164-166(1998)
  - [43] 杉山: “企業におけるバイオセンサーの導入状況”, 食品産業のためのバイオセンサー—最新技術の応用と可能性—(分担執筆), 食品化学新聞社, p.45-58 (1998)
  - [44] 杉山: “果物を傷つけずに甘さを判定”, 野村週報, 野村證券, 1999/2/22号, p.12(1999)
  - [45] 杉山: "Automatic Fruit Ripening Teller Developed", Japan Aginfo Newsletter, March 1999, p.5 (1999)
  - [46] 杉山: "Sounding out the ripest melons", Look Japan, Look Japan, Ltd., May 1999, Vol.45, No.518, p.33 (1999)
  - [47] 杉山: “叩いて10年、非破壊果肉硬度計の開発物語”, 食品総合研究所ニュース, No.54, p.7 (1999)
  - [48] 林, 杉山: “打音の伝搬速度による青果物の鮮度と加工度合評価, —キュウリとキウイフルーツの場合—”, 富山県立大学紀要, 第9巻, p.87-92(1999)
  - [49] 杉山, 小川: “メロンの糖度分布の可視化イメージング”, 日経サイエンス, 第29巻, 第10号, p.123 (1999)
  - [50] 杉山: “インターネットによる農産物情報公開システム, —生産者の顔が見え消費者の声が聞こえる農産物の創出—”, 食品総合研究所ニュース, No.56, p.2-3 (2000)
  - [51] 杉山: “インターネットを用いた農産物の品質管理保証システム, —生産者の顔が見える消費者の声が聞こえる—”, フレッシュフードシステム, 第29巻, 第3号, p.74-76 (2000)
  - [52] 杉山: “インターネットによる新しい農産物流通システム”, 食品の試験と研究, No.34, p.14-18(2000)
  - [53] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama, S.Hagiwara, K.Tanaka, K.Kudoh, T.Higuchi: “3-D Image of Protein Visualization in a Whale Rice Grain Using an Automatic Precision Microtome System”, Three-Dimensional and Multidimensional Microscopy: Image Acquisition Processing VII, Proceedings of SPIE Vol.3919, p.172-179 (2000)
  - [54] J.Sugiyama, Y.Ogawa: “Three-dimensional Image of Sugar Content Visualization

in a Melon by Spectral Information”, Three-Dimensional and Multidimensional Microscopy: Image Acquisition Processing VII, Proceedings of SPIE Vol.3919, p.180-186 (2000)

- [55] 杉山：“生産者の顔がみえ消費者の声が聞こえる農産物流通システム”，農業情報学 AgroInformatics, 第2号, p.112-113 (2000)
- [56] 杉山：“ネット型農産物認証システム、山形だだちゃ豆の販売実験”，今月の農業, 第44巻, 第7号, p.35-40 (2000)
- [57] 小川, 杉山, 大谷, 萩原, 小久保, 山本, 工藤, 樋口：“一玄米粒内部成分の立体分布可視化法”，日経サイエンス, 第30巻, 第10号, p.106 (2000)
- [58] 杉山：“ネット型農産物認証システムによる販売実験”，Science Communication, 527号 (2000.8.31)
- [59] 杉山：“インターネットによる農産物情報公開システム”，農業低温科学研究情報, Vol.7, No.2, p.11-13 (2000)
- [60] 杉山：“インターネットによる農産物情報公開システム”，食品研究成果情報, 第12号, p.4-5 (2000.7)
- [61] 杉山：“インターネットによる農産物認証システム”，Techno Innovation, Vol.10, No.2, p.27-32 (2000)
- [62] 杉山：“インターネットいろいろ(5)農産物ネット認証システム(VIPS)による販売実験”，農業情報利用研究会誌, No.29, p.45-47 (2000)
- [63] 杉山：“農産物の安全性確保に寄与する履歴情報システム”，フレッシュフードシステム, 第30巻, 第1号, p.28-32 (2000)
- [64] 杉山：“消費者と生産者を結ぶ情報ネットワーク”，研究ジャーナル, Vol.24, No.7, p.30-34 (2001)
- [65] 杉山：“インターネット利用による農産物ネット認証システム(VIPS)”，農業および園芸, 第76巻, 第8号, p.845-854(2001)
- [66] 小川, 大谷, 萩原, 杉山：“玄米一粒中に分布する内部成分の3次元計測法”，食品研究成果情報, 第13号, p.58-p.59 (2001.8)
- [67] 杉山：“非破壊内部品質評価ー近赤外イメージングの現状と展望ー”，2001年版農産物流通技術年報, p.79-83(2001)
- [68] 杉山：“情報技術”，流通利用技術(農林水産研究文献解題 No.25), p.249 (2001)
- [69] 杉山：“果実をたたき熟期をつかむ非破壊果肉硬度計の実用化ー Firm Tester SA-I の開発ー”，ブレインテクノニュース, 第88号, p.16-19(2001)
- [70] 杉山：“農産物ネット認証システム(VIPS)の構築と販売実験”，農業電化, 第55巻, 第1号, p.7-10(2002)
- [71] 杉山：“インピーダンス法、振動励起法、打音解析法”，食品大百科事典(分担執筆), 朝倉書店, p.410-415(2001)
- [72] 蔦, 杉山：“近赤外分光イメージング手法の基礎と応用ーメロン糖度分布の可視化事例-”，社団法人映像情報メディア学会技術報告, p.13-18(2002)
- [73] 小川, 杉山：“米粒成分の3次元分布計測”，農業技術, 第57巻, 第4号, p.16-20(2002)
- [74] 小川, 杉山：“食品の成分を立体のまま測る”，食品の試験と研究, No.36, p.14-17(2002)
- [75] 杉山：“流通におけるIT関連技術”，食品設備・機器事典(分担執筆), 産業調査会, p.837-840(2002)
- [76] 杉山：“農産物ネット認証システム(VIPS)による履歴情報開示の最新技術”，食品と技術, No.373, p.1-p.7(2002)
- [77] 杉山：“野菜や肉にも「ID番号」、生産者と消費者をつなぐ生産情報ネットワーク”，ヤフー・インターネット・ガイド, 第7巻, 第11号, p.23(2002)
- [78] 杉山：“研究第一線”，食品工業, 第45巻, 第20号, p.7(2002)
- [79] 杉山：“トレーサビリティ技術”，STAFF newsletter, 11月号(平成14年11月15日発行)(2002)

- [80] 杉山、宇田：“デジタルスポット探検隊、ネットでおいしい野菜を発見！”，アスキー・ドット・ピーシー，第5巻，第11号，p.162-163(2002)
- [81] 杉山：“農産物の情報共有を目指す、青果ネットカタログ「SEICA」”，今月の農業，第46巻，第11号，p.38-43(2002)
- [82] 杉山：“野菜・果実だってXML、世界初！農産物のXML Webサービス、青果ネットカタログ「SEICA」”，富士通Webサイト X-talk、(2002)  
[http://xml.fujitsu.com/jp/talk/2002\\_11\\_18.html](http://xml.fujitsu.com/jp/talk/2002_11_18.html)
- [83] 杉山：“トレーサビリティと青果ネットカタログ「SEICA」”，農業および園芸，第78巻，第1号，p.153-159 (2003)
- [84] 杉山：“農産物のトレーサビリティの現状と展望”，農林統計調査，第53巻，第1号，p.4-10 (2003)
- [85] 杉山：“生鮮食品トレーサビリティの今後の展開とロジスティクス”，フードロジスティクス 季刊「フレッシュフードシステム」臨時増刊号，第32巻第2号，p.109-113 (2003.2)
- [86] 杉山：“インターネットの歩き方 パソコン活用で広がる野菜たち”，園芸新知識，2003年1月号，p.34 (2003)
- [87] 杉山：“食品履歴を追う トレーサビリティシステムはここまで進んでいる”，日経トレンドイ，2003年2月号，p.76 (2003)
- [88] 杉山：“インターネットで食の履歴がわかる 青果ネットカタログ「SEICA」の試み”，ネイチャーインタフェイス，第3巻，第1号，p.18-21 (2003)
- [89] 杉山：“食品におけるトレーサビリティの現状と課題－IT利用による農産物の情報公開－”，食品工業，第46巻第4号，p.25-31 (2003)
- [90] 杉山：“農作物の安全性確保に寄与する履歴情報システム (VIPS) -情報開示の最前線-”，「食の安全」-遺伝子の組換え食品、残留農薬、BSE、環境ホルモンから衛生管理、情報開示まで-,(分担執筆)，株式会社エヌ・ティー・エス,p.19-54 (2003)
- [91] 小川、杉山：“穀類種子中に分布する成分・組織形態の立体可視化”，食糧－その科学と技術－，第41号，p.45-66 (2003)
- [92] 杉山：“青果物トレーサビリティの今後の展開”，フレッシュフードシステム，第32巻，第3号，p.28-32 (2003)
- [93] 杉山：“農産物のトレーサビリティ技術”，農林水産技術 研究ジャーナル，第26巻，第4号，p.36-42 (2003)
- [94] 杉山：“トレーサビリティとID付与による情報システムの構築”，トレーサビリティって何？－食の安全・食品の安全性確保の為に－,(監修，分担執筆)，日本食品出版株式会社，p.103-122(2003)
- [95] 杉山：“望まれるトレーサビリティと最新技術”，農業情報学会会誌「農業情報研究」別冊，p.57-61 (2003)
- [96] 杉山：“食品・農産物におけるトレーサビリティの最新技術”，食品機械装置,VOL.40, NO.6, p.104-110(2003)
- [97] 杉山：“望まれる食品のトレーサビリティとは－コストをかけずにメリットを生む技術革新－”，月刊食料と安全，第8巻，第6号，p.11-20(2003)
- [98] 杉山：“メロンの糖度分布可視化”，食品の非破壊計測ハンドブック，株式会社サイエンスフォーラム，p.245-250(2003)
- [99] 杉山：“打音による品質評価”，食品の非破壊計測ハンドブック，株式会社サイエンスフォーラム，p.295-298(2003)
- [100] 小川、杉山：“新しい切片化技術を応用した米粒の微細構造、成分分布の計測”，農産物の良食味成分とその測定法に関する最新の研究動向，社団法人農林水産技術情報協会，p.1-p.20(2003)
- [101] 杉山：“光センシングによる品質計測－糖度分布の可視化－”，農産物の良食味成分とその測定法に関する最新の研究動向，社団法人農林水産技術情報協会，p.39-46(2003)
- [102] 杉山：“実用的なトレーサビリティ技術”，食品の安全性評価と確認，株式会

社サイエンスフォーラム, p.189-195(2003)

- [103] 杉山：“DB・APサーバー 活用の勘所”，日経システム構築 7月号, p.166-169(2003)
- [104] 杉山：“農産物の実用トレーサビリティ技術—コストをかけずに最大のメリットを目指して—”，農工研通信, 平成15年第3号 (No.127), p.2-8(2003)
- [105] 杉山：“独立行政法人食品総合研究所—XML Web サービス 青果ネットカタログ SEICA を構築”，Microsoft web サイト case studies(2003)  
<http://www.microsoft.com/japan/showcase/nfriaaffrc.aspx>
- [106] 杉山：“SEICAで店頭での生産履歴表示が簡単に”，食と農を考える雑誌 A F F, 第34巻, 7号, p.18(2003)
- [107] 杉山：“食品のトレーサビリティと情報公開”，ソフト・ドリンク技術資料 2003年2号 (第140号), p.43-70(2003)
- [108] 都 甲洙、相良泰行、工藤謙一、樋口俊郎、杉山純一：“高精度3次元生体情報モデリングの食品感性工学への応用”，東京大学インテリジェント・モデリング・ラボラトリー平成14年度報, p.68-77 (2003)
- [109] 杉山：“トレーサビリティと Web 技術”，安心を届ける食品のトレーサビリティ—「食」と「農」再生の切り札—, (編集・執筆), 株式会社サイエンスフォーラム, p.61-66 (2003)
- [110] 杉山：“ID付与による農産物の情報公開技術”，安心を届ける食品のトレーサビリティ—「食」と「農」再生の切り札—, (編集・執筆), 株式会社サイエンスフォーラム, p.182-191(2003)
- [111] 杉山：“Webサービスの利用によるトレーサビリティ”，安心を届ける食品のトレーサビリティ—「食」と「農」再生の切り札—, (編集・執筆), 株式会社サイエンスフォーラム, p.192-198(2003)
- [112] 杉山：“SEICAに取り組むまで (JA全農山形)”，OFSI2003 8月号, No.92, p.5-7 (2003)
- [113] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」による農産物の情報公開”，食品工業における科学・技術の進歩(X), 株式会社光琳, p.191-207(2003)
- [114] 杉山：“トレーサビリティと青果ネットカタログ「SEICA」”，筑波石川研究交流会シーズブック, 第16号, p.45-46 (2003)
- [115] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」によるトレーサビリティとブランド化の実現”，農業普及, 第55巻12号, p.24-25(2003)
- [116] 杉山：“トレーサビリティシステムとは”，臨床栄養, 第103巻7号, p.798-799 (2003)
- [117] 杉山：“「明日の食」は安全か？官民の取り組み徹底追跡！”，月刊ITセレクト 2.0, 第4巻1号, p.57(2003)
- [118] 杉山：“追跡 食の安全 茨城県産農産物生産履歴の公開を全県レベルで実現へ”，日経食品マーケット 2004年2月号, p.78-80 (2004)
- [119] 杉山：“農産物のトレーサビリティと青果ネットカタログ”，JAあいち経済連かけはし 2004年3月号, No.472, p.8-9(2004)
- [120] 杉山：“トレーサビリティと情報公開技術”，日本醸造協会誌, 第99巻第3号, p.156-163 (2004)
- [121] 杉山：“食品のトレーサビリティと Web 技術”，食の安全と安心を保證するトレーサビリティ新技術開発への展望, 社団法人 農林水産技術情報協会, p.1-13 (2004)
- [122] 杉山：“メロンの熟度 (硬度) と糖度の可視化”，野菜茶業研究集報, 2004年第1号, p.45-49 (2004)
- [123] 杉山：“農産物のトレーサビリティと情報公開”，農業技術, 第59巻第5号, p.193-197 (2004)
- [124] 杉山：“ご存じですか？青果ネットカタログ！”，営農情報ひまわり, 27号, p.12 (2004)
- [125] 杉山：“農産物の情報開示ツール SEICA～顔のみえる農産物をより身近なも

- のに～”, 食の科学, No.317, p.30-35(2004.7)
- [126] 杉山：“他業種に見るインターネットによる情報伝達システム”, 酪農ジャーナル, 第57巻第8号, p.30-32(2004)
  - [127] 杉山：“「食の安全」を取り戻す先端技術 - 消費者に食品の「顔が見える」一つの手段 - ”, トレーサビリティ/ICタグの先端技術 食の安全性徹底検証, 東京教育情報センター, p.23-36(2004)
  - [128] 杉山：“栽培履歴は生かされているか”, ニューカントリー, 第51巻第10号, p.42-44(2004)
  - [129] 杉山：“トレーサビリティシステム”, 新農業情報工学 21世紀のパースペクティブ, 養賢堂, p.166-167(2004)
  - [130] 杉山：“農産物の生産情報伝達システムの開発と展望 - トレーサビリティを超える次世代技術 - ”, BIO九州 - 九州の農林水産業、食品産業を支援する先端情報誌 -, 第173号, p.70-76(2004)
  - [131] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」”, 農林水産研究開発レポート 食品の品質保証のための研究開発, No.10, p.3-4(2004)
  - [132] 杉山：“信頼確保のためのトレーサビリティ”, 食品鑑定技術ハンドブック, 株式会社サイエンスフォーラム, p.365-375(2005)
  - [133] 前田竜郎、杉山：“食パンの製パン工程における最適ミキシング状態の可視化”, 平成16年度食品研究成果情報, 第17巻, p.6-7(2005)
  - [134] 杉山：“食品・農産物におけるトレーサビリティの最新技術～農産物情報インフラ SEICA の活用～”, 食品機械装置, vol.42, p.56-62(2005)
  - [135] 杉山：“農産物トレーサビリティシステムの現状と実用化事例”, 今月の農業, 第49巻第8号, p.17-22(2005)
  - [136] 杉山：“Windows システム拡充プロジェクト”, 月刊ウィンドウズデベロッパーマガジン10月号, p.18-21 (2005)
  - [137] 杉山：“公的データベースを無料で公開 生産者と消費者を結ぶ”, STAFF newsletter 9月号, 第16巻第9号, p.5(2005)
  - [138] 杉山、宇田：“農業・食品分野における情報産業の創出”, 月刊フードケミカル, 第22巻第1号, p.59-64(2005)
  - [139] 杉山：“誰でも簡単に組みこめる「SEICA」情報とはどんなものか”, フレッシュフードシステム, 第35巻第1号, p.7-12(2006)
  - [140] 杉山：“安心と信頼確保のためのトレーサビリティ”, 食品検査とリスク回避のための防御技術, シーエムシー出版, p.323-338(2006)
  - [141] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」の現状と展望”, 技術と普及, 第43巻第7号, p.90-95(2006)
  - [142] 杉山：“トレーサビリティからユビキタス農業へ〔1〕 - 問題点と必要な条件整備, そして SEICA とは - ”, 農業および園芸, 第81巻第10号, p.1049-1056(2006)
  - [143] 杉山：“名物研究者に聴く、顔の見える農産物生産を支援する技術開発に大忙し、杉山純一”, 食と農の扉, vol.2, p.13-15(2006)
  - [144] 杉山：“パン職人の匠の技を3次元で見る - パン生地ミキシング工程における酵母分布の可視化 - ”, ジャパンフードサイエンス, vol.45, No.11, p.29-32(2006)
  - [145] 杉山：“トレーサビリティからユビキタス農業へ〔2〕 - 問題点と必要な条件整備, そして SEICA とは - ”, 農業および園芸, 第81巻第11号, p.1151-1162(2006)
  - [146] 杉山：“青果ネットカタログ (SEICA) ”, 2006年版 農産物流通技術年報, 株式会社流通システム研究センター, p.27-32 (2006)
  - [147] 杉山：“食品のトレーサビリティからユビキタスまで”, ソフト・ドリンク技術資料, 2006年第3号 (No.150), p.49-70(2006)
  - [148] 蔦、杉山：“スペクトルイメージングによるブルーベリー果実原料中の異

- 物検知技術”，食品総合研究所 成果情報（2006）
- [149] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスへ（Part1）－問題点と必要な条件整備、そしてSEICAとは”，海洋水産エンジニアリング，第7巻第67号，p. 75-82(2007)
- [150] 杉山：“聞いて納得！見て納得！ QRコード活用編”，Hubbuboo [ハバブー]，No. 63，p. 1（2007）
- [151] 杉山：“打音による品質評価”，園芸農作物の選別・鮮度保持ハンドブック，青果物選果予冷施設協議会編，（社）日本施設園芸協会，p. 57-59(2007)
- [152] 杉山：“青果ネットカタログの現状と食品分野への利用”，食品総合研究所研究ニュース，No. 18，p. 2-3（2007）
- [153] 杉山：“食品トレーサビリティが実現化しない本当の理由”，食包研会報，No. 115，p. 1-6(2007)
- [154] Mizuki Tsuta, Kazunari Miyashita, Takayuki Suzuki, Junichi Sugiyama, Shigeki Nakauchi, Yasuyuki Sagara：“Visualization of the internal structure of soybeans during the germination process by three-dimensional spectral imaging system (3D-SIS)”，Near Infrared Spectroscopy(Proceedings of 12th International Conference), New Zealand Near Infrared Spectroscopy Society Incorporated, p. 540-545(2007)
- [155] 杉山：“農産物トレーサビリティから食農情報インフラへ”，Techno Innovation, Vol. 17, No. 3（通巻 No. 65），p. 35-40(2007)
- [156] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」の最近の動向”，生鮮 EDI, No. 37，p. 10-14(2007)
- [157] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」の現状と展望”，食品工業, 第50巻第22号，p. 57-63(2007)
- [158] 杉山、蔦：“広帯域顕微分光イメージングによる農産物の内部構造・成分分布の可視化”，食品総合研究所 食品試験研究成果情報，第20巻（2008. 3）
- [159] 杉山：“食品のトレーサビリティ”，納豆の科学－最新情報による総合的考察－，建帛社，p. 159-167(2008)
- [160] 杉山純一：“Seica Net Catalogue SEICA”，JICA IT System Techniques for Agriculture（農業のITシステム化技術），J0700774（2008）
- [161] 杉山純一：“畑と食卓をむすぶインターネット活用”，農林水産分野の知的財産 中級編，社団法人 農林水産先端技術産業振興センター，p. 15(2008)
- [162] 杉山純一：“食品トレーサビリティ”，食品技術総合事典，朝倉書店，p. 399-404(2008)
- [163] 杉山純一：“食品のトレーサビリティ”，日本農学図書館協議会誌，特定非営利活動法人 日本農学図書館協議会，150号 p. 1-4(2008)
- [164] 杉山純一：“さらに広がる SEICA の新しい活用”，生鮮 EDI，生鮮取引電子化推進協議会，42号 p. 22-26(2008)
- [165] 杉山純一：“食品分野におけるトレーサビリティと情報技術の活用”，FFI ジャーナル，FFI ジャーナル責任委員会，Vol. 213，No. 12, p. 1110-1117(2008)
- [166] 蔦瑞樹、杉山純一：“光学計測による食品中の成分分布可視化術”，FFI ジャーナル，FFI ジャーナル責任委員会，Vol. 213，No. 12, p. 1118-1125(2008)
- [167] 杉山純一：“おいしさと安全・安心を支える情報技術”，バイオインダストリー，第26巻第3号，p. 68-74（2009）
- [168] 杉山純一：“外食産業における産地情報表示システムの開発”，食品総合研究所 食品試験研究成果情報，第21巻（2009. 3）
- [169] 杉山純一：“生産工程管理支援システム”，生産工程管理支援システム，N T T 西日本，p. 4（2009）
- [170] Junichi Sugiyama：“Developing On-Line Food Traceability in Japan”，Res

source(アメリカ農業生物工学会広報誌), Vol. 16, No. 2, p. 10-12(2009)

- [171] 杉山純一：“青果ネットカタログ「SEICA」”，NARO 代表的研究成果〈技術〉2009, (独)農業・食品産業技術総合研究機構 産学官連携本部, p. 34 (2009)
- [172] 蔦瑞樹、杉山純一：“スペクトルイメージングの食品評価への応用”，食糧 その科学と技術, (独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所, 47号 p. 61-73 (2009.4)
- [173] 杉山純一：“食品分野における情報イノベーション”，自動化技術 (Automation Systems), 尖端 (韓国), 第25巻8号, p. 74-79 (2009)
- [174] 杉山純一：“生産情報を伝える SEICA の識別子付与の現状と新たな展開”，生鮮 EDI, 生鮮取引電子化推進協議会, 45号 p. 15-21(2009)
- [175] 杉山純一：“ビジネスモデル特許と青果ネットカタログ“SEICA””，農林水産技術研究ジャーナル, 第32巻, 第11号, p.20-24 (2009)

## 特許・商標登録

- [1] 杉山、堀内久弥：“動的粘弾性測定装置”，公開特許公報, 昭 63-133042, (1988.6.4)
- [2] 杉山、堀内久弥, 他6名：“不定形試料の動的粘弾性測定装置”，特許出願, 平成 1-106639 (1989.4.25)
- [3] 杉山、臼井支朗：“青果物類における熟度測定装置およびその測定法”，特許出願 平成 1-130271 (1989.5.25)
- [4] 乙部和紀、杉山、菊池佑二：“青果物の表面硬度測定装置と青果物の表面硬度測定方法”，特許出願, 平成 5-196982 (1993.12.22)
- [5] 杉山、堀内久弥、他6名：“不定形試料の動的粘弾性測定装置”，特許公告, 特平 6-12326 (1994.2.16)  
特許登録、特許番号 1884834 (1994.11.10)
- [6] 乙部和紀、菊池裕二、杉山：“非接触導電率測定器”，特許出願, S Y - 6 0 1 (1994.5.25)
- [7] 乙部和紀、杉山、菊池裕二：“青果物の表面硬度測定器と青果物の表面硬度測定法”，公開特許公報, 特開平 7-27689 (1995.1.31)
- [8] 杉山、景虹、桂井徹、小山弘、御厨健太：“青果物類の熟度計”，特許出願, 特願平 8-42311 (1996.2.29)
- [9] 乙部和紀、杉山、菊池裕二：“青果物の表面硬度測定器と青果物の表面硬度測定法”，特許登録, 特許番号 2104120 (1996.11.6)
- [10] 杉山：“識別子付与による農産物の流通システム”，特許出願, 特願平 9-108626 (1997.4.25)
- [11] 杉山、臼井：“青果物類における熟度測定装置およびその測定法”，特許登録 特許番号 2772399 (1998.4.24)
- [12] 杉山、景虹、桂井徹、小山弘、御厨健太：“青果物類の熟度計”，公開特許公報, 特開平 09-236586 (1997.9.9)
- [13] 杉山：“識別子付与による農産物の流通システム”，公開特許公報, 特開平 10-302105 (1998.11.13)
- [14] 杉山、景虹、桂井徹、小山弘、御厨健太：“青果物類の熟度計”，特許登録, 特許番号 3143390 (2000.12.22)
- [15] 杉山：“流通ネットワークにおける情報公開用識別子”，特許出願, 特願 2001-023637 (2001.1.31)
- [16] 杉山、景虹、桂井徹、小山弘、御厨健太：“青果物類の熟度計”，実施特許諾, 特許番号第 3143390 号 (農研機構) 東洋精機製作所 (2001.10.1)
- [17] 杉山：“識別子付与による農産物流通における農産物の個体情報入手システム”，特許登録, 特許第 3355366 号 (2002.10.4)

- [18] 杉山：“青果ネットカタログ、SEICA”，商標登録願，商願 2002-110519(2002.12.27) 2003.8.15 登録 商標番号 4701698 商標権者→食総研・食流機構
- [19] 杉山，蔦，中内茂樹，鈴木崇之，臼井支朗：“成分分布可視化方法および成分分布可視化装置”，特許出願，特願 2003-089033 (2003.3.27) 特開 2004-294337 (2004.10.21) 特許番号第 3706914号 (2005.8.12)
- [20] 杉山，蔦，和田行広，福田博司，高尾智宏：“食品中の異物・夾雑物の検出方法”，特許出願，特願 2003-095428 (2003.3.31) 特開 2004-301690(2004.10.28)
- [21] 前田竜郎，蔦，杉山，遠藤繁：“薄切する試料を収容・保持するためのセル”，特願 2007-215672 (2007.8.22)
- [22] 杉山，蔦，和田行広，福田博司，高尾智宏：“食品中の異物・夾雑物の検出方法”，特許登録，特許第 4220285号 (2008.11.21)
- [23] 蔦，杉山，前田竜郎，遠藤繁：“穀粉の判別方法及び装置”，特許出願，特願 2009-28847 (2009.2.10)
- [24] 杉山，蔦，粉川美踏：“成分分布分析方法および成分分布分析装置”，特許出願，特願 2009-119296 (2009.5.15)

## 講演会・シンポジウム

- [1] 杉山：“新しい青果物鮮度測定法 青果物の電気特性と品質評価方法”(テキスト有) 流通システム研究センター，(1987.9.4)
- [2] 杉山：“青果物の電气的特性と品質評価法”，応用植物電気研究会，(1987.9.18)
- [3] 杉山：“青果物の電气的特性と品質評価”，計測自動制御学会 ICMSA 研究会，(1987.12.11)
- [4] 杉山：“電气的方法による非破壊計測への応用”(テキスト有)，工業技術会，p.3-1-3-17(1888.4.14)
- [5] 杉山：“電气的特性による食品の品質判定”(テキスト有)，流通システム研究センター，p.35-47(1989.7.20)
- [6] 杉山：“青果物の品質評価について”，生物系特定産業技術研究推進機構，(1989.10.27)
- [7] 杉山：“非破壊分析等による品質の簡易評価技術——打音信号の非破壊品質評価への応用——”(テキスト有)，農研センター(関東東海農業試験研究推進会議食品部会)，(1990.2.15)
- [8] 杉山：“打音のグラフィックシミュレーションによる青果物の内部評価”(テキスト有)，非破壊生体計測に関する研究連絡会、筑波研究コンソーシアム，p.29-32 (1990.6.22)
- [9] 杉山：“食品の物理計測による品質評価”(要旨有)，食品総合研究所(食品総合研究所公開講演会，ヤクルトホール)，p.2-4(1990.9.21)
- [10] 杉山：“打音の伝搬速度による青果物の品質評価”(要旨有)，農業機械の知能化をめざして(第1回)農業研究センター，p.43-46(1990.11.16)
- [11] 杉山：“振動励起法による米飯粒の粘弾性測定”(要旨有)，食品における非破壊検査システムの現状，流通システム研究センター，p.161-162(1990.12)
- [12] 杉山：“打音による品質評価法”(テキスト有り)，農林水産関係研究員短期研修(1990.12.12)
- [13] W.F.McClure, J.Sugiyama,：“Visible/Near Infrared Measurement Fundamentals, FOOD PROCESSING AUTOMATION CONFERENCE, (1992.5.4)
- [14] 杉山：“青果物の品質計測について—力学・打音特性の利用—”，石川農総試，(1993.4.8)
- [15] 杉山：“農業における非破壊生体計測”，興和，(1993.8.26)
- [16] 杉山：“近赤外分光法におけるニューラルネットの応用—重回帰分析との比較

- ー”（要旨有），第9回非破壊計測シンポジウム，千里ライフサイエンスセンター，p.59-62（1993.11.30）
- [17] 杉山：“食品における物理計測－逆転の発想について－”，バイオセンサー技術研究組合講演会，農林水産先端技術産業振興センター（STAFF），(1994.2.24)
- [18] 杉山：“物理・工学的手法による食品の品質評価”，平成5年度東北農業試験研究推進会議「流通・加工」推進部会，東北農業試験場，(1994.3.3)
- [19] 杉山：“最近のポストハーベスト計測の現状”，センサ工学研究会第100回例会弘済会館，(1994.3.23)
- [20] 杉山：“音による農産物の品質評価”，第13回筑波AE研究会，資源環境技術総合研究所，(1994.7.22)
- [21] 杉山：“近赤外分光法におけるニューラルネットの応用”（要旨有），第3回近赤外研究会，食品総合研究所，(1994.9.6)
- [22] 杉山：“動的手法による農産物の物性計測”（要旨有），シンポジウム「バイオシステムにおける計測・制御」，計測自動制御学会，東京大学山上会館，p.45-48(1993.11.25)
- [23] J.Sugiyama：“Recent development of instruments for quality evaluation of food in Japan”，UJNR Satelite Meeting, Philadelphia, (1994.12.8)
- [24] J.Sugiyama：“Non-destructive measurement of physical properties of foods”，23th United States-Japan Natural Resources(UJNR) Protein Panel Meeting, Honolulu, (1994.12.12)
- [25] 杉山：“非破壊による食品の物性計測”（要旨有），技術者交流セミナー（茨城県），つくば第一ホテル，(1995.2.2)
- [26] 杉山：“青果物を対象とした新しい測定技術”（要旨有），シンポジウム「食品素材の新しい測定・管理技術」，農業機械学会，東京大学山上会館，p.36-41(1995.10.6)
- [27] 杉山：“打音解析による果実の熟度計測法の開発（要旨有），第11回非破壊シンポジウム，p.102-105日本食品科学工学会，(1995.11.22)
- [28] 杉山：“打音によるメロンの非破壊評価”，パッシブ耕栽培講習会，福島農蚕高校，(1996.6.5)
- [29] 杉山：“農産物の非破壊計測の現状及び今後の展望”，農業関連技術交流会セミナー，（株）クボタ，(1996.6.18)
- [30] 杉山、桂井、景、小山、御厨：“打音によるメロン果実の生長計測”，第2回バイオシステムにおける計測・制御シンポジウム，p.45-50(1997.6.6)
- [31] J.Sugiyama,T.Katsurai, J.Hong, H.Koyama, K.Mikuriya：“Network application of non-destructive firmness measurement”，5th International Symposium on Fruit,Nut,and Vegetable Production Engineering, Davis, (1997.9.4)
- [32] 杉山：“叩けばわかるメロンの熟度－1997年主要研究成果10大トピックス”，STAFF情報交流部会講演会，南青山会館,(1998.4.21)
- [33] 杉山：“生物システム応用科学特論”，東京農工大学（非常勤講師）(1998.10.27)
- [34] 杉山：“機能水栽培メロンの品質分析”，第14回ウォーター研究会セミナー，国立感染症研究所，(1998.11.7)
- [35] 杉山：“メロンの糖度分布の可視化”，AVSユーザー会 第2回ビジュアライゼーション・シンポジウム，ケー・ジー・ティー東京本社，(1998.12.18)
- [36] 杉山：“21世紀に向けた農産物・食品の品質計測技術”，長野県食品工学研究会，長野県食品工業試験場，(1999.3.11)
- [37] 杉山：“収穫メロンの追熟調査”，フォーラム地域の食資源・技術の可能性を探る～摘果メロン・紅花・機能水～，鶴岡産業会館，(1999.3.20)
- [38] 杉山：“メロンの糖度分布の可視化イメージング”，Computer Visualization Symposium '99(日経サイエンス社主催)，TEPIAホール，p.49-52(1999.6.25)
- [39] 杉山：“生産者と消費者とをつなぐ流通システムの新しい提案”，農業施設学

- 会 30 周年記念大会シンポジウム「新技術導入の歩みと将来展望」, 宇都宮大学, p.244-247(1999.8.6)
- [40] 杉山, 小川: “スペクトルイメージングによる食品の品質評価—メロンの糖度分布の解析—, 第 20 回日本熱物性シンポジウム, 大田区産業プラザ「PiO」, p.54-57 (1999.10.20)
- [41] Y.Ogawa, T.Ohtani, J.Sugiyama and S.Hagiwara: "Advanced visualizing method for 3-D distribution of chemical components in a rice grain", 28th UJNR Meeting, Tsukuba, p.57-p.63(1999.11.8)
- [42] J.Sugiyama, Y.Ogawa, T.Ohtani and S.Hagiwara: "3-D Spectral imaging technique to evaluate inner quality of foods", 28th UJNR Meeting, Tsukuba, p.297-p.305(1999.11.9)
- [43] 杉山: “分光イメージングによるメロンの糖度分布の可視化”, 第 15 回非破壊計測シンポジウム, 京都リサーチパーク, p.202-203(1999.11.11)
- [44] 杉山: “インターネットを用いた農産物の品質管理保証システム—生産者の顔が見える 消費者の声が聞こえる”, 農産物流通技術研究会 2000 年度総会記念シンポジウム, 南青山会館, p.20-23 (1999.11.26)
- [45] 杉山: “生産者の顔がみえ消費者の声が聞こえる農産物流通システム”, 第 2 回農業情報研究会ワークショップ「小規模分散経営体によるバーチャルコーポレーション」, 筑波事務所, p.69-70(1999.11.30)
- [46] 杉山: “21 世紀に向けた食品の品質計測”, 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科特別講義, (1999.12.11)
- [47] 杉山: “情報ネットワークの活用による、生産者と消費者をつなぐ新流通システムの構築”, 国立健康・栄養研究所: 食品総合研究所平成 11 年度研究連絡会議, 食品総合研究所, (1999.12.16)
- [48] 杉山: “ID 付与による農産物情報公開システム説明会”, (財) 食品流通構造改善機構, (1999.12.22)
- [49] 杉山: “インターネットによる農産物の付加価値向上、—生産者の顔が見える、消費者の声が聞こえる流通システム—”, 第 23 回農業研究会—新しい農業技術・経営を目指して—, 技術会議筑波事務所, (2000.1.19)
- [50] 杉山: “中山間地域少量多品目生産物の情報システムの構築、—生産者の顔が見え、消費者の声が聞こえる農産物流通システム—”, 平成 11 年度近畿中国農業試験研究推進会議・営農推進部会・情報研究分科会, 中国農業試験場, (2000.2.4)
- [51] 杉山: “農産物の信頼性確保のためのインターネットを利用した情報システムの開発”, 平成 11 年度食品試験研究推進会議・推進部会, 食品総合研究所, (2000.3.2)
- [52] 杉山: “食品分野におけるセンサーについて”, 第 3 回平成 11 年度高密度研究会 (センサー技術), つくば支援センター (いばらきサロン), (2000.3.9)
- [53] 杉山: “生産者の顔が見え、消費者の声が聞こえるインターネットだだちゃ豆の販売実験”, だだちゃ豆の産地確立に向けた研修会, 鶴岡市農村センター, (2000.3.21)
- [54] 杉山: “インターネットを利用した農産物情報公開システム”, 講演会「バイオシステムにおける計測、制御、システム、情報」, 計測自動制御学会, 東大山上会館 (2000.4.18)
- [55] 杉山: “食品における計測技術開発の現状と展望”, 第 5 回「高品質食品製造システム研究グループ」定例研究集会, 東京都消費技術センター, (2000.4.21)
- [56] 杉山: “おいしさを見る! 音・光・インターネットの利用”, 平成 12 年度食品総合研究所一般公開講演会, 筑波事務所農林ホール, (2000.4.19)
- [57] 蔦, 杉山, 相良: “近赤外分光法によるメロン糖度分布の可視化”, 2000 国際食品工業展 (FOOMA JAPAN 2000) アカデミックプラザ, 東京ビックサイト, (2000.5.17)
- [58] 杉山: “食品研究と情報ネットワーク”, 平成 12 年度一般職行政基礎研修,

- 食品総合研究所, (2000.5.29)
- [59] 小川、杉山、大谷、萩原、小久保、山本、工藤、樋口：“一玄米粒内部成分の立体分布可視化法”，Computer Visualization Symposium 2000(日経サイエンス社主催)，SGIホール，p.33-36 (2000.6.23)
  - [60] 杉山：“ID付与による情報システム”，第45回食品技術講習会，食品総合研究所，(2000.8.22)
  - [61] 杉山：“農産物信頼確保のためのインターネットを利用した情報システムの開発”，農産物加工技術研修会，鹿児島県農産物加工研究指導センター，(2000.10.19)
  - [62] 杉山：“生産者と消費者を結ぶ農産物インターネット認証システム(VIPS)の開発”，平成12年度野菜・茶業試験場課題別研究会「茶生産における情報収集・処理関連技術研究の現状と将来展望」，野菜・茶業試験場，お茶の郷，p.9-17(2000.11.15)
  - [63] 杉山：“近赤外イメージングの現状と今後の展望”，第16回非破壊シンポジウム，科技厅研究交流センター，p.59-63 (2000.11.9)
  - [64] 杉山，蔦，相良：“近赤外イメージング手法の開発とその応用”，第16回非破壊シンポジウム，科技厅研究交流センター，p.180-181 (2000.11.10)
  - [65] J.Sugiyama:"Non-destructive portable firmness tester for fruits and vegetables", 29th UJNR Meeting, Honolulu, p.N1-p.N5(2000.11.22)
  - [66] 杉山：“生産者の顔が見える販売方法について”，平成12年度上川管内市町村農政推進協議会堂外担当職員研修会，食品総合研究所 (2000.11.29)
  - [67] 杉山：“インターネットによる農産物認証システムについて”，生産・製造・流通一貫型食品安全性確保対策推進事業第2回総合検討委員会，日本農林規格協会，アロマビル(2000.12.8)
  - [68] 杉山：“農産物ネット認証システムの概要と今後の展開”，農産物流通システム研究会，東北農業試験場(2001.3.16)
  - [69] 杉山：“力学的・光学的手法による農産物の品質評価”，シンポジウム「計測技術の最先端」，農林水産技術情報協会，南青山会館(2001.3.23)
  - [70] 杉山：“農産物流通におけるネット認証システム(VIPS)の開発”，システム農学会2001年度春季シンポジウム「農業ビジネスモデルの変革」，p.56-62，東京農業大学 (2001.5.17)
  - [71] 杉山：“農産物の安全性確保のための履歴情報システム(VIPS)”，日本食品工学会2001年度春季講演・見学会，p.9-p.13，食品総合研究所(2001.5.18)
  - [72] 杉山：“農業におけるIT関連技術－農産物の品質計測とIT利用(農産物ネット認証システム：VIPS)”，平成13年度日本植物工場学会関東支部セミナー，p.1-8，機械振興会館 (2001.6.1)
  - [73] 杉山：“ITによる農産物情報公開システム(VIPS)の開発”，「フード・フォーラム・北海道」第1回シンポジウム，p.12-p.16，北海道大学学術交流会館 (2001.7.26)
  - [74] 杉山：“ID付与による情報システムの構築”，第46回食品技術講習会，食品総合研究所(2001.8.29)
  - [75] 杉山：“農産物の品質計測の最先端－音，光，ITの利用－”，第6回IULAテクノフォーラム (IULA:東海大学開発工学部産学連絡協議会)，ぬまづ産業振興プラザ (2001.9.20)
  - [76] 杉山：“顔が見える，声が聞ける，農産物情報ネットワーク(VIPS)”，平成13年度独立行政法人食品総合研究所公開講演会，p.29-p.34，ヤクルトホール(2001.9.21)
  - [77] Y.Ogawa and J.Sugiyama:"Structural Details of a Grain Using Virtual 3D Visualization", 30th UJNR Meeting, Tsukuba, p.284-287(2001.10.16)
  - [78] M.Tsuta and J.Sugiyama:"The Near Infrared Imaging Spectroscopy for the Visualization of Sugar Content", 30th UJNR Meeting, Tsukuba, p.288-292(2001.10.16)
  - [79] 杉山：“非破壊果肉硬度計 FirmTester と VIPS (農産物ネット認証システム) に

- よるブランド化戦略”，第2回西洋なしフォーラム，東京都太田市場（2001.11.10）
- [80] 杉山：“特別講演：食品の品質計測とIT利用（農産物ネット認証システム：VIPS）”，食品産業における電子利用技術の展開：食品産業電子利用技術研究組合研究成果公開発表会，発明会館ホール，（2001.11.22）
  - [81] 杉山：“品質評価技術と品質情報の活用”，農業機械学会シンポジウム－第6回テクノフェスタ，p.175-p.178，生研機構（2001.11.30）
  - [82] 杉山：“IT活用による農産物のネット認証システム”，つくば講座，つくば研究支援センター（2001.12.13）
  - [83] 杉山：“産官学共同研究について”，石川県産業大学講座・産学官連携セミナー，石川県地場産業振興センター（2002.1.25）
  - [84] 杉山：“実体スライスイメージングによる生体内部成分の3次元可視化”，つくばテクノロジー・ショーケース，つくば国際会議場（2002.1.29）
  - [85] 杉山：“農産物ネット認証システム(VIPS)の流通への利用”，第12回日本植物工場学会シンポジウム，中央大学駿河台記念館（2002.1.30）
  - [86] 杉山：“ITによる新しい流通の展開”，平成13年度流通大学，p.1-21，三会堂ビル（2002.2.5）
  - [87] 杉山：“食品・農産物における履歴情報開示の最新技術”，食品のトレーサビリティセミナー，（日本食品工業倶楽部），新丸コンファレンススクウェア（2002.2.6）
  - [88] 薦、杉山：“近赤外分光イメージング手法の基礎と応用－メロン糖度分布の可視化事例－”，日本赤外線学会第31回定例研究会，機械振興会館（2002.2.15）
  - [89] 杉山：“インターネットしろね茶豆の取組と今後の課題”，JA白根市えだまめ部会定期総会，セレモニー in 哩紅司（2002.2.28）
  - [90] 杉山：“おいしさの計測とIT利用”，静岡県食品技術研究会，クーポール会館（2002.3.7）
  - [91] 杉山：“農産物流通におけるネット認証システム”，IT農業研究会，豊橋サイエンスコア（2002.3.15）
  - [92] 杉山：“食品の品質計測とIT利用”，BPEL研究セミナー，豊橋技術科学大学（2002.3.16）
  - [93] 杉山：“農産物ネット認証システム（VIPS）”，食品総合研究所平成14年度一般公開講演会（2002.4.17）
  - [94] 杉山：“VIPSを利用したルレクチェ販売の実験結果と今後の課題”，ブランド産地販売戦略強化事業報告会，JAにいがた南蒲大島選果場（2002.5.24）
  - [95] 杉山：“農産物ネット認証システムについて”，第8回農作物病虫害防除フォーラム，p.1-p.5，農林水産省講堂（2002.6.6）
  - [96] 杉山：“農作物の安全性確保に寄与する履歴情報システム（VIPS）－情報開示の最前線－”，「食の安全」セミナー（エヌ・ティ・エス），p.19-23，学士会館分館（2002.6.17）
  - [97] 杉山：“ITを利用した食品のトレーサビリティ”，特許講習会，（株）日世びわ湖工場（2002.6.21）
  - [98] 杉山：“生鮮電子カタログによる農産物ネット認証システム”，食品業界セミナー，全共連ビル（2002.7.17）I
  - [99] 杉山：“安全・安心・健康の情報”，県民大学「食と健康の科学」，茨城県南生涯学習センター（2002.7.19）I
  - [100] 杉山：“Webサービスによる農産物ネット認証システム（VIPS）－生産者の顔が見え、消費者の声が聞ける農産物の情報公開－”，日本食品工学会2002年度大会シンポジウム，p.44-p.45，大田区産業プラザコンベンションホール（2002.8.7）
  - [101] 杉山：“履歴付農産物が誰にでも簡単に実現できる無料のWebサービス”，大臣官房情報システム課懇談会，つくばリサーチギャラリー（2002.8.21）
  - [102] 杉山：“ID付与による情報システムの構築”，第47回食品技術講習会，p.25-3

- 0,食品総合研究所(2002.8.27)
- [103] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」公開デモンストレーション”，農水省(2002.8.28)
- [104] 杉山：“トレーサビリティとID付与による情報システムの構築”，第10回公開講座 トレーサビリティって何？ー食の安全・食品の安全性確保のためにー，p.30-36,虎ノ門パストラル(2002.9.13)
- [105] 杉山：“ID付与による農産物情報提供システム”，食糧庁セミナー，食糧会館(2002.9.18)
- [106] 杉山：“青果物生産情報システム「SEICA」”，第1回青果物EDI協議会総会，(株)山武本社(2002.9.27)
- [107] 杉山：“食品・農産物の品質計測とIT技術”，徳島県新技術普及講座,徳島県立工業技術センター(2002.10.9)
- [108] 杉山：“青果物のトレーサビリティ”，第2回つくば食品フォーラム，食品総合研究所(2002.10.16)
- [109] 杉山：“ITを利用した食品流通情報交換システムの開発動向”，日本冷凍空調学会セミナー「食の安全と安心をとどける技術・システムの知識と実際」，東京大学(2002.10.18)
- [110] 杉山：“VIPS及びトレーサビリティについて”，本庄市ニューファーマー21研修，食品総合研究所(2002.10.22)
- [111] 杉山：“農産物のトレーサビリティ技術”，平成14年度フォーラム「農産物安全性のための技術開発最前線」，農林水産技術情報協会(2002.10.29)
- [112] 杉山：“トレーサビリティと青果ネットカタログ「SEICA」”，東芝テック名古屋セミナー，名古屋全日空ホテル(2002.11.18)
- [113] 蔦、杉山、中内、鈴木、相良：“3次元スペクトルイメージングシステムによる成分分布計測”，第18回非破壊計測シンポジウム，p.182-183，研究交流センター(2002.11.14)
- [114] 杉山、西尾、東川内：“食と農を結ぶ青果ネットカタログ”，平成14年度農林水産祭「実りのフェスティバル」，東京ビッグサイト(2002.11.15-17)
- [115] 杉山：“農産物情報公開システム「VIPS」による情報発信・共有に学ぶ”，農業企業家養成塾，山形国際交流プラザ(ビッグウィング)(2002.11.25)
- [116] 杉山：“青果ネットカタログについて”，JA岩手中央研修，食品総合研究所(2002.11.27)
- [117] J.Sugiyama,Y.Ogawa,K.Miyashita:"3D Visualization Method of Structural Details in Agricultural Produce", 31th UJNR Meeting, Monterey, California,p.37-38(2002.12.3)
- [118] M.Tsuta,J.Sugiyama,Y.Sagara:"Development of the Three-dimensional Spectral Imaging System(3D-SIS)", 31th UJNR Meeting, Monterey, California,p.37(2002.12.3)
- [119] 都、蔦、相良、杉山、工藤、樋口：“高精度3次元生体情報モデリングシステムの構築”，全国VBLフォーラム，広島国際会議場(2002.12.19)
- [120] 杉山：“農産物ネット認証システム「VIPS」と青果ネットカタログ「SEICA」”，平成14年度産学官連携交流会，兵庫県農業会館(2002.12.12)
- [121] 杉山：“農産物の栽培履歴開示システム(SEICA)について”，農産物トレーサビリティ推進研修会，全農島根県本部(2002.12.20)
- [122] 杉山：“食品流通におけるトレーサビリティ”，産学官連携事業講演会 食の安全と安心，さいたま新都心合同庁舎1号館(2003.1.16)
- [123] 杉山：“VIPS農産物ネット認証システムについて”，平成14年度第2回農産物利活用高度技術対応研修，宮城県庁(2003.1.17)
- [124] 杉山：“トレーサビリティ情報提供の「SEICA」の活用について”，IT活用研修会,かんぼヘルスプラザ仙台(2003.1.17)
- [125] 杉山：“食品のトレーサビリティと青果ネットカタログ”，松本地域消費者研

- 修会～「食」の安全を考える生産から消費まで～, 松本合同庁舎 (2003.1.29)
- [126] 西尾、杉山：“XML WEBサービスによる「青果ネットカタログ」の構築”, 第2回つくばテクノロジー・ショーケース, つくば国際会議場(2003.1.30)
  - [127] 杉山：“ITで農産物の情報公開をする農業支援システム”, 活力自治体フェア2003, 幕張メッセ (2003.1.30)
  - [128] 杉山：“ITによる新しい流通の展開”, 平成14年度 流通大学講座, 三会堂ビル (2003.2.4)
  - [129] 杉山：“食品のトレーサビリティ”, 平成14年度関東東海北陸農業試験研究推進会議畜産草地部会, つくば農林ホール (2003.2.7)
  - [130] 杉山：“電子情報技術の現状について”, 生鮮取引電子化セミナー, KKRホテル大阪 オリオン (2003.2.24)
  - [131] 杉山：“トレーサビリティと青果ネットカタログ「SEICA」”, 第5回農業情報研究会シンポジウム－青果物のトレーサビリティと農業情報研究－, つくばリサーチギャラリー (2003.2.26)
  - [132] 杉山：“電子情報技術の現状について”, 生鮮取引電子化セミナー, 南青山会館 (2003.2.27)
  - [133] 杉山：“食品・農産物におけるトレーサビリティ”, 長野県食品工学研究会食品工学セミナー, 長野県食品工業試験場 (2003.2.28)
  - [134] 杉山：“トレーサビリティ導入の現状と必要性について”, 新潟地域トレーサビリティ導入支援研修会, 信濃川会館 (2003.3.4)
  - [135] 杉山：“食品のトレーサビリティと青果ネットカタログ (SEICA)”, 「食品工業におけるトレーサビリティ」講習会(主催：工業技術会), JCIIビル (2003.3.5)
  - [136] 杉山：“IT活用による青果販売 -「青果ネットカタログ」活用による産地情報・取引推進・トレサビリティの取り組みについて-», 「IT活用による青果販売」講習会, JAぐんま研修センター (2003.3.10)
  - [137] 杉山：“トレーサビリティの現状と課題について”, 流通情報高度化セミナー, ホテル白萩 (2003.3.14)
  - [138] 杉山：“望まれるトレーサビリティと最新技術”, 農業情報学会シンポジウム2003春, 東京都立産業貿易センター浜松町館 (2003.3.18)
  - [139] 杉山：“SEICAが開く新しい青果物流通の未来”, 農業セミナー, 本庄市役所 (2003.3.20)
  - [140] 杉山：“青果物のトレーサビリティシステムと安全性対策”, カット野菜・果実の安全性シンポジウム, 千里ライフサイエンスセンター (2003.4.18)
  - [141] 杉山：“食品業界におけるトレーサビリティ -その仕組みと実態に迫る-», ファベックス2003先端セミナー&食品・環境品質マネジメント研究会発足特別セミナー, 東京ビッグサイト (2003.4.24)
  - [142] 杉山：“インターネット利用による農作物の情報公開”, 特許庁 技術研修, 特許庁 (2003.5.15)
  - [143] 杉山：“農産物におけるトレーサビリティの現状と問題点”, 第43回食と環境のセミナー, 日本橋社会教育会館ホール (2003.5.16)
  - [144] 杉山：“トレーサビリティってなに？－農作物の生産履歴を知って安心・安全”, 食品総合研究所平成15年度一般公開講演会 (2003.4.16)
  - [145] 杉山：“XML Webサービスによる農産物のトレーサビリティ－青果ネットカタログ「SEICA」の開発と応用－”, 2003国際食品工業展 (FOOMA) アカデミックプラザ, 東京ビッグサイト (2003.6.11)
  - [146] 杉山：“トレーサビリティ (食品の履歴管理) ってなに?”, 横浜市旭区 消費者大学, 横浜市旭区公会堂 (2003.6.19)
  - [147] 杉山：“農産物のトレーサビリティシステムについて”, (社)日本精米工業会第182回品質管理研究会, 食糧会館 (2003.6.24)
  - [148] 杉山：“食品・農産物の品質計測とIT利用”, 研修セミナー, 果実非破壊品質研究所 (2003.6.26)

- [149] 杉山：“トレーサビリティと情報公開”，東京近郊野菜技術研究会第144回研究会，タキイ種苗株式会社東京支店（2003.6.27）
- [150] 杉山：“農産物ネット認証システム(VIPS)についてートレーサビリティ（食品の履歴管理って何？？ー”，平成15年度食品の安全技術研修会，鹿児島県農産加工研究指導センター（2003.6.30）
- [151] 杉山：“SEICAを活用したブランド化戦略”，平成15年度専門技術員専門研修（食品加工分野），農林水産研修所生活技術研修館（2003.7.8）
- [152] 杉山：“食品のトレーサビリティ/コストをかけずにメリットを生む技術革新”，日本食糧新聞社 食品ニューテクノロジー研究会セミナー，中央大学駿河台記念館（2003.7.9）
- [153] 杉山：“食農情報インフラの構築ートレーサビリティと情報公開ー”，第57回食品加工研究会，仙台第三合同庁舎（2003.7.16）
- [154] 杉山：“トレーサビリティについて”，第89回醸造調味食品セミナー，日本醸造協会（2003.7.23）
- [155] 杉山：“食品のトレーサビリティと情報公開～食の安心を取り戻す先端技術～”，XML研究会特別講演会，コラッセふくしま（2003.8.11）
- [156] 杉山：“トレーサビリティと情報公開技術”，日本食生活学会第26回研究集会，女子栄養大学駒込キャンパス（2003.9.6）
- [157] 杉山：“食品のマイクロスライシングと微細構造の3次元可視化”，第4回食品微細科学（MICS）研究会年会，東京弥生会館（2003.9.10）
- [158] 杉山：“トレーサビリティシステムに関する研修”，平成15年度独法試験研究機関で実施する「専門研修」，食品総合研究所（2003.9.17）
- [159] 杉山：“実用的なトレーサビリティとは～その本質と技術革新の役割～”，緊急セミナー 食品トレーサビリティシステム設計のために，きゅりあん（2003.9.25）
- [160] 杉山：“トレーサビリティの実用化(SEICA)”，先端的食品産業関連技術実用化セミナー，横浜第二合同庁舎（2003.10.9）
- [161] 杉山：“トレーサビリティと差別化戦略”，食品産業文化振興会セミナー，虎ノ門パストラル新館（2003.10.10）
- [162] 杉山：“農産物のトレーサビリティと青果ネットカタログについて”，愛知県経済農業協同組合連合会営農セミナー，JAあいち経済連 東三河センター（2003.10.20）
- [163] 杉山：“メロンの熟度（硬度）と糖度の可視化ー実用的な計測技術ー”，平成15年度野菜茶業課題別研究会 メロンの育種と品質に関する諸問題，三重県総合文化センター（2003.10.22）
- [164] 杉山：“トレーサビリティのシステム開発”，平成15年度北海道園芸研究談話会シンポジウム，北海道大学（2003.10.24）
- [165] 杉山：“食品トレーサビリティの現状と今後の動向”，第2回ITCワークショップ in 東北，コラッセふくしま（2003.10.25）
- [166] 杉山：“青果ネットカタログ(SEICA)によるトレーサビリティシステムの実用実験”，平成15年度農業機械学会関東支部セミナー，生物系特定産業技術研究推進機構 東京事務所（2003.11.7）
- [167] M.I.Al-Haq, Muhammad Latiful Bari, S.Todoriki, J.Sugiyama:“Fungicidal Effectiveness of Electrolyzed Oxidized Water on Anthracnose of Mango”, 32th UJNR Meeting, p.454-459, Tsukuba (2003.11.11)
- [168] M.I.Al-Haq, J.Sugiyama:“Textural Profile Analysis of Mangoes Grown in Okinawa”, 32th UJNR Meeting, p.465-472, Tsukuba (2003.11.11)
- [169] Gab-soo Do, Mizuki Tsuta, Junichi Sugiyama, Shigeaki Ueno, Yasuyuki Sagara,“Development of measurement system for three-dimensional structure of ice crystals in raw beef samples”, 32th UJNR Meeting, p.477-482, Tsukuba (2003.11.11)
- [170] Misuki Tsuta, Takayuki Suzuki, Junichi Sugiyama, Shigeki Nakauchi, Yasuyuki Sagara:“Applications of Multi-Spectral Imaging”, 32th UJNR Meeting, p.483-486,

Tsukuba (2003.11.11)

- [171] Shigeaki Ueno, Yasuyuki Sagara, Junichi Sugiyama, Kenichi Kudoh, Toshiro Higuchi: “Three-dimensional analysis of ice crystals in frozen agar gel”, 32th UJNR Meeting, p.473-476, Tsukuba (2003.11.11)
- [172] 杉山: “トレーサビリティと情報公開－食の安心を取り戻す先端技術－”, 日本食品科学工学会関西支部第35回シンポジウム ナノテクノロジーによる食品特性の解析, 千里ライフサイエンスセンタービル (2003.11.14)
- [173] 都 甲洙、葛 瑞樹、杉山純一、宮下一成、上野茂昭、相良泰行: “近赤外イメージングによる3次元氷結晶計測法の開発”, 第19回非破壊計測シンポジウム, p.158-159, 文部科学省研究交流センター (2003.11.12～14)
- [174] 葛 瑞樹、市ノ瀬修一、小川紋弘、杉山純一、相良泰行: “マルチバンドイメージスキャナによるメロンの糖度分布可視化”, 第19回非破壊計測シンポジウム, p.160-161, 文部科学省研究交流センター (2003.11.12～14)
- [175] M.I.Al-Haq, Mizuki Tsuta, Junichi Sugiyama: “Non-Destructive Measurement of Mango Ripness Using An Acoustic Firmness Tester”, 第19回非破壊計測シンポジウム, p.172-173, 文部科学省研究交流センター (2003.11.12～14)
- [176] 杉山: “食品のトレーサビリティと情報公開”, 平成15年度第3回油化学セミナー - 食の安全・安心を求めて -, 東京理科大学, p.15-19(2003.11.28)
- [177] 杉山: “食品トレーサビリティの取り組みについて”, トレーサビリティ・HACCP (衛生管理) 勉強会, 釧路工業技術センター (2003.12.3)
- [178] 杉山: “食品企業はトレーサビリティにどう取り組むか”, 東京都立食品技術センター講演会, 東京都産業労働局秋葉原庁舎 (2003.12.5)
- [179] 杉山: “食と農を結ぶ青果ネットカタログ「SEICA」 - 最先端技術による農産物の情報開示 - ”, 第1回食育総合展 ニッポン食育フェア, 東京国際フォーラム (2004.1.17-18)
- [180] 杉山: “トレーサビリティ、「SEICA」について”, 会津いいで農業協同組合研修, 食品総合研究所 (2004.1.30)
- [181] 杉山: “青果ネットカタログ「SEICA」による農産物のブランド化 - XML Webサービスによる情報開示の多様化 - ”, 第3回つくばテクノロジー・ショーケース, つくば国際会議場 (2004.1.30)
- [182] 杉山: “食品のトレーサビリティ”, 2003年度『食文化』学術講演会 (岡山県生涯学習連携講座), くらしき作陽大学 (2004.1.31)
- [183] 杉山: “青果ネットカタログ”, つくば地域農業青年プロジェクト実績発表会, レイクサイドくきざき (2004.2.2)
- [184] 杉山: “生産履歴は現場発信のメッセージ～生産者と消費者をつなぐSEICAシステム～”, 平成15年度認定農業者大会, 岡山ふれあいセンター (2004.2.10)
- [185] 杉山: “ITによる新しい流通の展開”, 平成15年度流通大学講座, 東京都中小企業振興公社 秋葉原庁舎 (2004.2.18)
- [186] 杉山: “農作物におけるトレーサビリティについて”, 食品安全講演会, ホテルニューイタヤ (2004.2.27)
- [187] 杉山: “VIPS特許と食品トレーサビリティ”, “システムの多様性と識別子の統一化”, 第16回食・農・環境の情報ネットワーク全国大会 食の安全要求に応える情報通信技術, 東京都立産業貿易センター浜松町館 (2004.3.2-3)
- [188] 杉山: “トレーサビリティ概要とSEICAネット”, ラベル業界の最新動向セミナー「ISO (環境・品質) ・トレーサビリティについて」, フジボウ会館ビル (2004.4.8)
- [189] J.Sugiyama: “Acoustic and NIR Imaging Technique for Non-Destructive Evaluation of Fruits”, Non-invasive Technologies Workshop, Caloundra, Australia (2004.6.8)
- [190] J.Sugiyama: “Fruits Evaluation technology by NIR and Acoustics in Japan”, Horticultural Research Station, Nambour, Australia (2004.6.10)

- [191] J.Sugiyama : “Current Food Quality Topics in Japan, -NIR Imaging, Acoustic Technique, Information Technology-”, Central Queensland University, Rockhampton, Australia (2004.6.11)
- [192] 杉山 : “青果ネットカタログ SEICA について”, J A 都青協リーダーセミナー, 中野サンプラザ (2004.6.22)
- [193] 杉山 : “食品産業におけるトレーサビリティ”, 第一回フード業界トレーサビリティ協議会 アジェンダ, 八重洲ダイビル (2004.6.25)
- [194] 杉山 : “青果ネットカタログ「SEICA」の活用と展望”, 青果ネットカタログ「SEICA」活用セミナー, 食品総合研究所 (2004.7.15)
- [195] 杉山 : “マーケティングにおけるトレーサビリティの重要性”, J A 販売企画担当者養成研修会, 水戸市「農村研修館」 (2004.7.27)
- [196] 杉山 : “農産物の情報公開とブランド化”, 人と環境にやさしい農業フォーラム, 青森県板柳町多目的ホール『あるぷ』 (2004.8.4)
- [197] 杉山 : “食品表示を通じた生産情報開示等の伝達システムの開発と展望”, 九州バイテク戦略セミナー, 熊本市民会館 (2004.9.9)
- [198] 杉山 : “トレーサビリティシステムによる青果物の情報公開”, 第17回カット野菜・果実技術研究会, 大阪府商工会館 (2004.10.1)
- [199] 杉山 : “トレーサビリティからユビキタスまで「SEICA」による農業情報産業の創出”, アグリビジネス創出フェア, 東京国際フォーラム (2004.10.14-15)
- [200] 杉山 : “青果ネットカタログ「SEICA」の活用と展望～顔の見える関係を築く先端技術～”, 地域貢献セミナー第1回, 筑波大学 (2004.10.21)
- [201] 杉山 : “農産物の生産情報伝達システムの開発と展望”, 平成16年度技術研究組合合同講演会, 日本教育会館 (2004.10.22)
- [202] 杉山 : “食品・農業分野における情報技術公開の展開”, 豊橋技術科学大学特別講義, 豊橋技術科学大学 (2004.11.11)
- [203] 杉山 : “第2回トレーサビリティシステム課題検討委員会”, 南青山会館 (2004.11.17)
- [204] 蔦 瑞樹、高尾智宏、杉山純一、和田行広、相良泰行 : “近赤外分光イメージングによるブルーベリー果実原料の異物検知技術の開発”, 第20回記念非破壊計測シンポジウム, p.116-117, 文部科学省研究交流センター (2004.11.26)
- [205] Mizuki Tsuta, Tomohiro Takao, Junichi Sugiyama, Yukihiro Wada, Yasuyuki Sagara : “DEVELOPMENT OF A FOREIGN SUBSTANCE DETECTION METHOD USING A SPECTRAL IMAGING TECHNIQUE FOR FRUITS PROCESSING”, 33rd UJNR Food and Agriculture Panel Meeting, p.91-95, Honolulu, Hawaii(2004.12.13)
- [206] J. Sugiyama : “SEICA ACCOUNTABILITY SYSTEM FOR FRUITS AND VEGETABLES IN JAPAN”, 33rd UJNR Food and Agriculture Panel Meeting, p.101-103, Honolulu, Hawaii(2004.12.13)
- [207] 杉山 : “トレーサビリティ体験! 「SEICA ネット」”, 第2回食育総合展ニッポン食育フェア, 東京国際フォーラム (2005.1.15-16)
- [208] 杉山 : “SEICA と民間システムの連携、相互運用、特許について”, 第3回トレーサビリティシステム標準化セミナー, 馬事畜産会館 (2005.1.21)
- [209] 杉山 : “安心、無料のオープンDBを利用した農産物情報開示端末”, 第4回つくばテクノロジー・ショーケース, つくば国際会議場 (2005.1.31)
- [210] 杉山 : “農産物の生産情報公開システムの開発と展望～トレーサビリティを超える次世代データベース SEICA ～”, 生産履歴管理システム利用研究会, 富士通株式会社汐留シティセンター (2005.2.8)
- [211] 杉山 : “青果ネットカタログ、関連アプリケーションの紹介”, Agro-informationExpo (農業情報技術展), 日本青年館ホテル(2005.2.8-9)
- [212] 杉山 : “食品のトレーサビリティと情報技術”, 食品評価研究会, 大妻女子大学 (2005.2.15)

- [213] 杉山：“農産物の生産現場における IT 活用の現状”，平成16年度流通大学講座，馬事畜産会館（2005.2.16）
- [214] 杉山：“ID付与食品流通の実際”，リテイルテックジャパン2005 DESIGN& TECHNOLOGY SQUARE，東京ビッグサイト（2005.3.2）
- [215] 杉山：“食品のおいしさを視る技術、食品における情報開示技術 SEICA を事例として、食品照射の現状”，食品工学分野における最近のトピックス，日清製粉グループ本社 基礎研究所（2005.5.18）
- [216] 杉山：“青果ネットカタログ SEICA の展望”，システム農学会2005年度春季シンポジウム・一般研究発表会，新潟市朱鷺メッセ万代島ビル（2005.5.28）
- [217] 杉山：“美味しさの可視化技術”，2005 国際食品工業展（FOOMA）アカデミックプラザ，東京ビッグサイト（2005.6.7～10）講演は6/9
- [218] 杉山：“青果ネットカタログ”，関東農業会議研修会，食品総合研究所（2005.6.10）
- [219] 杉山：“農産物の生産情報公開システムの開発と展望～トレーサビリティを超える次世代データベース SEICA～”，富士通フォーラム2005 農林水産業関連セミナー，東京国際フォーラム（2005.7.15）
- [220] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで～身近な農産物の最先端情報技術～”，農業機械学会シンポジウム「食の安全とそれを支える技術」，東京大学教養学部（2005.7.19）
- [221] 杉山：“食品の構造を3次元で可視化する技術～米、大豆、パン生地、肉における事例～”，（社）日本家政学会食品組織部会総会・研究発表会，日立ハイテクノロジーズ那加カスタマーセンター（2005.8.26）
- [222] 杉山：“農産物の生産情報公開システムの開発と展望～トレーサビリティを超える次世代データベース SEICA～”，生産履歴管理システムセミナー，富士通ソリューションステージ（2005.9.2）
- [223] J. Sugiyama, M. Imran Al-Haq, M. Tsuta：“Application of portable acoustic firmness tester for fruits”，The 7th Fruit, Nut and Vegetables Production Engineering Symposium, Montpellier, France(2005.9.15)
- [224] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで。～SEICAと先端情報技術の活用～”，RFID・電子シール利用研究会 第3回研究会，神戸臨床研究情報センター（2005.9.27）
- [225] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで 「SEICAによる農業情報産業の創出」”，アグリビジネス創出フェア，東京国際フォーラム（2005.10.6～7）
- [226] 杉山：“農業および食品分野における IT 利用技術”，平成17年度「高度先進技術研修」，食品総合研究所（2005.10.13）
- [227] 杉山：“農産物の生産情報公開システムの開発と展望”，トレーサビリティセミナー，富士通ソリューションステージ東京（2005.10.21）
- [228] Junichi Sugiyama, Mizuki Tsuta：“3-dimensional(3D) visualization of yeast distribution in bread dough during the mixing process”，34th UJNR Food and Agriculture Panel Meeting, p.35-39, Susono, Shizuoka(2005.10.23-25)
- [229] 杉山：“青果（SEICA）ネットカタログについて～SEICAを利用した優良事例～”，分野別（青果物関係）トレーサビリティシステム導入研究会，埼玉県民健康センター（2005.10.28）
- [230] 杉山：“SEICAによる民間システムの相互利用～ワンソース・マルチユースの実現～”，いばらきフードウェーブ2005，東京流通センター（2005.11.1）
- [231] 杉山：“IT技術の現状と食品流通における活用”，全国青果物商業協同組合青年連合会 IT化に関する研修会，情報オアシス神田（2005.11.5）
- [232] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで、安心を届ける情報技術”，食品総合研究所研究成果展示会2005，つくば国際展示場（エポカル）（2005.11.1）
- [233] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで～食品産業・農業における最先

- 端情報技術－”，平成17年度 JST アカデミー卒後研修会，川崎生涯研修センター（2005.11.12）
- [234] 杉山、蔦：“美味しさの可視化”，第48回自動制御連合講演会，p.25，JA 長野県ビル（2005.11.26）
- [235] 杉山：“VIPS 特許と農産物情報のユビキタス化”，農林水産省委託 IT 研究プロジェクト「データベース・モデル協調システムの開発」成果発表会 IT がきり拓く新しい農業，p.6，秋葉原コンベンションホール（2005.11.28）
- [236] 杉山：“食品産業における情報技術の活用”，第Ⅲ期食品トレーサビリティ研究会，株式会社 NTT データ 豊洲センタービル（2005.12.12）
- [237] 杉山：“食品産業における情報技術最前線－トレーサビリティからユビキタスまで－”，ユビキタス 食の安全・安心推進セミナー，ホテルメトロポリタン盛岡（2005.12.16）
- [238] 杉山：“買い物 de 食育！？－SEICA を使って直売所の情報公開と販売管理－”，ニッポン食育フェア，東京国際フォーラム（2006.1.14-15）
- [239] 杉山：“農産物の生産現場における IT 活用の現状”，平成17年度流通大学講座，馬事畜産会館（2006.2.10）
- [240] 杉山：“食品産業における情報技術最前線－トレーサビリティからユビキタスまで－”，ユビキタス食の安全・安心システム普及啓発地域セミナー ～食品のトレーサビリティシステム等への活用について～，自治会館（那覇市）（2006.2.13）
- [241] 杉山：“トレーサビリティからユビキタスまで－安心を届ける情報技術－”，リテイルテックジャパン2006，東京ビッグサイト（2006.3.9）
- [242] 杉山：“消費者と生産者を結ぶ情報システム”，平成17年度農業工学研究所研究会（農村計画研究会），農林水産技術会議事務局筑波事務所（2006.3.16）
- [243] 杉山：“世界で最も IT 化が進んでいる日本の農産物！”，食品総合研究所一般公開シンポジウム「食品研究のこれから」，食品総合研究所（2006.4.19）
- [244] 杉山：“オープン&フリー農産物データベース SEICA”，第18回食・農・環境の情報ネットワーク全国大会 適正農業規範 GAP 全国会議，都立産業貿易センター浜松町会館（2006.4.27-28）
- [245] 都 甲洙、前田竜郎、杉山純一、蔦 瑞樹：“パン職人の匠の技を3次元で見る！－製パン工程における最適ミキシング状態の可視化と定量評価－”，2006 国際食品工業展（FOOMA）アカデミックプラザ，東京ビッグサイト（2006.6.6-9）
- [246] 杉山：“農産物の生産情報公開システムの開発と展望”，第5回 OZ/ORYZA ユーザー意見交換会，食糧会館（2006.6.21）
- [247] 杉山：“食品産業における情報技術最前線 ～トレーサビリティからユビキタスまで～”，農業経済研究会，筑波大学（2006.7.5）
- [248] 杉山：“農業および食品分野における IT 技術”，平成18年度革新的農業技術習得研修「高度先進技術研修」，食品総合研究所（2006.9.20）
- [249] 杉山：“食と農を結ぶ青果ネットカタログ”，いばらきフードウェーブ 2006・秋，AKIBA\_SQUARE（2006.10.18）
- [250] Junichi Sugiyama：“Spectral Imaging Application on Foods”，35th UJNR Food and Agriculture Panel Meeting，California，USA(2006.10.21-27)
- [251] 杉山：“SEICA 紹介”，JF フードサービスバイヤーズ商談会2006，東京都立産業貿易センター浜松町会館（2006.11.21）
- [252] 杉山：“おいしさを測る！”，おもしろ研究所大集合，茨城県南生涯学習センター（2006.11.26）
- [253] 杉山：“農業・食品分野における IT 活用技術～SEICA の現状と展望～”，平成18年度トレーサビリティ普及啓発セミナー，KKR ホテル熊本（2006.11.29）
- [254] 杉山：“SEICA ネットカタログを活用した情報公開（事例報告）”，安全・安心な農産物供給対策研修会，宇都宮市二荒山会館（2007.2.14）

- [255] 杉山：“**“外食産業における原料原産地表示の最前線”**”，野菜と技との融合フェスティバル，京セラドーム大阪（2007.3.2）
- [256] 杉山：“**“トレーサビリティから食農情報インフラへ、～安心を届ける情報技術～”**”，アグリバイオインフォマティクス第3回シンポジウム，東京大学（2007.3.19）
- [257] 杉山：“**“食品産業および農業におけるIT技術の開発”**”，農研機構チーム長等研修，農林水産技術会議事務局 筑波事務所（2007.5.23）
- [258] 杉山純一、蔦瑞樹、河合幹裕、島川悠太、藤田かおり、福永美穂：“**“食育と地産地消に貢献するユビキタス生産情報活用技術の開発”**”，2007国際食品工業展（FOOMA）アカデミックプラザ，東京ビッグサイト（2007.6.5-8）
- [259] 杉山：“**“IT活用による“美味しさ”と“安全・安心”の可視化”**”，東京農業大学・食品産業技術研究会合同研究会，銀座ライオン クラシック・ホール（2007.7.14）
- [260] 杉山：“**“農産物ネット認証システムについて”**”，平成19年度食の安全と消費者の信頼の確保研修，農林水産省農林水産研修所生活技術研修館（2007.7.18）
- [261] 杉山：“**“SEICAの現状と展望”**”，平成19年度青果ネットカタログ「SEICA」活用セミナー，食品総合研究所（2007.7.27）
- [262] 杉山：“**“品質計測研究の舞台裏と青果ネット誕生秘話”**”，サイエンスカフェ 農業経営者と研究者が熱く語る講演会 vol. 1，東京農業大学（2007.8.1）
- [263] 杉山：“**“美味しさの可視化”**”，AACC International日本支部講演会，日本パン技術研究所（2007.8.24）
- [264] 杉山：“**“食品の“品質”と“安全”の可視化計測”**”，「生命をはかる」研究会第22回研究会，幕張メッセ（2007.8.29）
- [265] 杉山：“**“SEICA ネットカタログの活用と展望”**”，第36回（平成19年度）関東甲信越地域大学農場協議会技術研修会，筑波大学（2007.9.6）
- [266] 杉山：“**“SEICA”, Information infrastructure from farm to table”**”，International Federation of Agricultural Journalists World Congress Japan 2007，東京農業大学（2007.9.18）
- [267] 杉山：“**“農林分野におけるビジネスモデル特許とその実例（青果ネットカタログ）”**”，平成19年度農林水産分野に関する知的財産指導者講座，日本自動車会館ホール（2007.10.23）
- [268] 杉山：“**“安全な食品を作る～トレーサビリティからユビキタスまで～”**”，第14回日本機械学会九州支部フォーラム，九州大学伊都キャンパス（2007.11.2）
- [269] 杉山：“**“Visualization of Food Taste”**”，The 69th Ninomiya House Evening Forum，二宮ハウス（2007.11.16）
- [270] 杉山：“**“農産物流通の新たな可能性を拓くオープンデータベース（「SEICA」の有効活用事例）”**”，平成19年度食品トレーサビリティ普及啓発関東地域セミナー，さいたま新都心合同庁舎（2007.12.19）
- [271] 杉山：“**“青果ネットカタログ（SEICA）を利用した食農連携”**”，食農連携セミナー，パレス宮城野（2008.1.29）
- [272] 杉山：“**“食品のトレーサビリティ～食の安全・安心を支える技術開発～”**”，第113回農学図書館情報セミナー，味の素 食の文化センター（2008.2.20）
- [273] 杉山：“**“情報と農産物の安全・安心～トレーサビリティは本当に役に立つの？～”**”，日本機械学会市民フォーラム 健康を支える食品と安全～安全・安心な食品をつくる機械とシステム～，つくば国際会議場（エポカルつくば）（2008.3.17）
- [274] 杉山：“**“青果ネットカタログ（SEICA）について”**”，東北地域食・農マッチングセミナー，パレス宮城野（2008.3.18）
- [275] 杉山：“**“生産情報の伝達・活用ツール「青果ネットカタログ SEICA」”**”，2008年度第1回農研機構産学官連携交流セミナー「ITが支える食の安全・安心」，農研機構東京リエゾンオフィス（2008.5.21）
- [276] 杉山：“**“食品産業における情報技術最前線～トレーサビリティからユビキタス**

まで～”，2008年度農業施設学会シンポジウム 食の安心・安全とユビキタス社会～伝えられますか？ ITで食の安心・安全～，東京ビックサイト（2008.5.27）

- [277] 杉山：“食品のおいしさの可視化技術”，第1回アグリバイオインフォマティクス研究会，東京大学（2008.7.15）
- [278] 杉山：“農業とIT化の現状と課題”，IT化促進啓発セミナー，ホテルテラスザガーデン（2008.7.16）
- [279] Mizuki Tsuta, Junichi Sugiyama：“Excitation-Emission Matrix Imaging For Visualization of Internal Structure of Wheat Grains” UJNR Food and Agricultural Panel 37th Annual Meeting, Chicago, IL (2008.08.24-28)
- [280] 杉山：“「消費者から求められている茶の生産履歴」を明らかにする仕組み作り”，全茶連研修会，静岡県教育会館（2008.11.8）
- [281] 杉山：“民間との連携による研究の展開”，平成20年度農林水産関係中堅研究者研修，農林水産技術会議事務局、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構本部（2008.12.5）
- [282] 杉山：“食品における情報化技術”，東大工学部精密工学科特別講義，東大本郷キャンパス工学部14号館（2008.12.17）
- [283] 杉山：“IT利用による農産物ネット認証システムとその利用”，平成20年度落葉果樹研究会(栽培・土壌肥料分科会)，独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 果樹研究所，つくば国際会議場（2009.1.17）
- [284] 杉山：“情報と農産物の安全・安心”，平成21年度社会連携研究推進事業 化学・生物総合管理学の社会連携教育研究 集団学習会，福山大学社会連携研究推進センター，宮地茂記念館（2009.6.6）
- [285] 杉山：“食と農を結ぶSEICA「青果ネットカタログ」の技術開発”，農業分野におけるIT利用研究会(第13回つくばITフォーラム)，つくばITフォーラム・茨城県，(株)つくば研究支援センター（2009.8.6）
- [286] Junichi Sugiyama, Mizuki Tsuta, Kori Fujita, Mito Kokawa: "Detection of Deoxynivalenol in Wheat Using Excitation-Emission Matrix", UJNR Food and Agriculture Panel 38th Annual Meeting, Tsukuba, p.63-66(2009.10.5)
- [287] 杉山：“食品の安全・安心の現状について(SEICAネット等による取り組み)”，第2回銚子漁港流通構造改革構想策定委員会，銚子市漁業協同組合，銚子物産館（2009.10.20）
- [288] 杉山：“食品の品質と安全性の可視化、および情報流通”，豊橋技術科学大学情報工学特別講義Ⅱ，豊橋技術科学大学，豊橋技術科学大学(2009.10.23)
- [289] 杉山：“光センシングによる食品の品質計測・選別技術開発の最前線”，第1回食感性フォーラム「おいしさを探り創る食感性工学の進歩」，(社)食感性コミュニケーションズ，日本教育会館一ツ橋ホール(2009.11.25)
- [290] 杉山：“食品における情報化技術”，精密工学特別講義，東京大学，東京大学本郷キャンパス(2009.12.09)
- [291] 杉山：“食の安全・安心を支える技術開発～食品のトレーサビリティを中心に～”，平成21年度食品衛生監視員研修(専門監視コース)，神奈川県保健福祉部生活衛生課，神奈川県衛生研究所(2010.02.04)

## 新聞掲載

- [1] 杉山：“マイカ波で甘さを測る”，日経産業新聞(1986.6.27)
- [2] 杉山：“果実食べごろスバリ-電気で熟度測定-”，日本農業新聞(1987.6.5)
- [3] 杉山：“果実の鮮度ピタリ-電流流し短時間で測定-”，日刊工業新聞(1987.6.17)
- [4] 杉山：“果実の食べごろをピタリ-食総研 熟度測定装置を開発-”，日本工業新聞(1988.5.10)

- [ 5 ] 杉山：“食感の数値化で新装置-官能検査と同じ精度・ごはん粒などに利用-”，日本工業新聞(1989.4.28)
- [ 6 ] 杉山：“メロンの食べごろボンと-音の伝わる速度で判定-”，讀賣新聞(1989.5.24)
- [ 7 ] 杉山：“「メロンの甘さ」たたいてわかる-音の伝わる速さ着目・パソコンで簡単に-”，日本農業新聞(1989.7.19)
- [ 8 ] 杉山：“メロンの熟れ具合判定お任せ”，日刊工業新聞(1990.6.26)
- [ 9 ] 杉山：“めんのコシ 機械が測定”，朝日新聞(1990.11.25)
- [10] 杉山：“面白いモノいろいろーごはんの測定器ー”，毎日新聞(1991.1.17)
- [11] 杉山：“「非破壊センサー」実用化へ着々”，読売新聞夕刊（1995.3.18）
- [12] 杉山：“メロン 熟れ具合をズドンと仕留める”，日本農業新聞(1997.6.26)
- [13] 杉山：“メロンの品質測定が簡単に”，全国農業新聞(1997.10.17)
- [14] 杉山：“果実の熟れ具合、音でズバリ”，日経新聞(1998.12.19)
- [15] 杉山：“職人芸に科学導入、打音で食べ頃を判定”，農経新聞(1999.1.18)
- [16] 杉山：“山形・鶴岡産の「だだちゃ豆」インターネットで実験中ー「生産者の声」つきです”，朝日新聞(1999.8.21)
- [17] 杉山：“ネットにだだちゃ豆情報、公開システム実験進む”，山形新聞(1999.8.24)
- [18] 杉山：“I ネットを通じダダチャ豆情報、農水省研究所が実験”，荘内日報(1999.8.24)
- [19] 杉山：“生産者情報付きだだちゃ豆好評、ネット上に声や写真”，朝日新聞（山形版）(1999.9.3)
- [20] 杉山：“近未来の農業・流通システムをつくばから”，常陽新聞(1999.9.28)
- [21] 杉山：“産地と消費地を結ぶ、インターネット世紀”，日本農業新聞(2000.1.3)
- [22] 杉山：“農産物の味を可視化ー成分分布を3次元計測ー”，化学工業日報(2000.5.16)
- [23] 杉山：“携帯、一般電話から生産者情報 農産物に「ID番号」”，日本農業新聞（2000.8.11）
- [24] 杉山：“農作物に生産者情報 つくばで販売実験”，日本経済新聞（2000.8.11）
- [25] 杉山：“農産物情報をネットで提供”常陽新聞（2000.8.11）
- [26] 杉山：“ネットで農産物情報入手 認証システムを開発”，日刊工業新聞（2000.8.16）
- [27] 杉山：“産地情報から調理法まで ホームページで提供”，化学工業新聞（2000.8.17）
- [28] 杉山：“ID番号利用で農産物の情報提供 携帯でも引き出し可能に”，みなと新聞（by 日刊食糧新聞社）（2000.8.18）
- [29] 杉山：“「農産物ネット認証」実験へ”，日刊食糧新聞（2000.8.22）
- [30] 杉山：“農産物にID番号ネットで情報収集”毎日新聞（2000.8.25）
- [31] 杉山：“ID付き農産物に熱い視線 ネットで生産者の顔が見える”，日本農業新聞（2000.8.26）
- [32] 杉山：“農業・稲作・農業経済情報 コメ追加し情報発信 一般電話も利用可能”，商経アドバイス（2000.8.31）
- [33] 杉山：“野菜に番号、ネットでデータ”，産経新聞(2000.8.18)
- [34] 杉山：“ケータイで農家情報‘産直’”，日本農業新聞(2000.10.20)
- [35] 杉山：“インターネットだだちゃ豆！？”，農政だより，鶴岡市役所農政課発行，第18号(2000.10.15)
- [36] 杉山：“メロンの履歴、ネットで発信”，日本農業新聞(2000.12.7)
- [37] 杉山：“農産物の素性をネットで公開”，全国農業新聞(2000.12.8)
- [38] 杉山：“IDで情報の区別化”，日本農業新聞(2001.3.13)
- [39] 杉山：“昔ながらの方法が機器に、果実たたき熟期つかむ”，日本農業新聞(2001.4.5)
- [40] 杉山：“「農産物ネット認証システム」で西洋なし「ルレクチェ」販売開始”，

なんかん Life, Vol.11(2001.12.1)

- [41] 杉山：“青果の履歴ネットで検索”，日経新聞（夕刊）(2002.8.8)
- [42] 杉山：“「ネットカタログ」開設へ”，日本農業新聞(2002.8.20)
- [43] 杉山：“生産者/流通業者/消費者 青果物の情報共有”，日本工業新聞(2002.8.2)
- [44] 杉山：“ネットで青果カタログ”，日経産業新聞(2002.8.23)
- [45] 杉山：“青果ネットカタログ 食品総研などがきょう正式稼動”，日経新聞(2002.8.23)
- [46] 杉山：“ネットで農作物情報 XML対応システム構築”，日刊工業新聞(2002.8.23)
- [47] 杉山：“食流機構 ネットカタログ開設へ”，日刊食料新聞 青果・花き版(2002.8.23)
- [48] 杉山：“「青果ネット」28日にプレゼンテーション”，日本農業新聞(2002.8.27)
- [49] 杉山：“青果ネットカタログ「SEICA」が正式稼動”，食品市場新聞(2002.8.29)
- [50] 杉山：“論説 青果の電子カタログ”，日本農業新聞(2002.8.30)
- [51] 杉山：“青果物のID化始動”，農経新聞(2002.9.2)
- [52] 杉山：“食総研が開発、青果物ネットカタログ”，“顔のみえる販売に”，農経しんぼう（2002.11.18）
- [53] 杉山：“ネットで農産物の履歴書、JA豊橋”，中日新聞（2002.11.3）
- [54] 杉山：“生産者と栽培情報が一目、ミニトマトの販売開始”，東海日日新聞（2002.11.4）
- [55] 杉山：“生産者情報をネットで追跡、ミニトマトを試験販売”，中部経済新聞（2002.11.4）
- [56] 杉山：“ネットで履歴確認、ミニトマトに生産情報”，日本農業新聞（2002.11.9）
- [57] 杉山：“生産履歴わかるミニトマト販売”，日本農業新聞(2002.12.2)
- [58] 杉山：“農産物生産情報 きょうから開示の実験 食品総合研など”，日本経済新聞（2003.1.15）
- [59] 杉山：“食総研 きょうから実用化実験 SEICAの広域追跡可能性 イオンなど3団体と”，日本工業新聞（2003.1.15）
- [60] 杉山：“農産物の生産者情報提供 消費者向け実用実験開始 イオンなど3者”，日刊工業新聞（2003.1.15）
- [61] 杉山：“青果生産の履歴追跡します きょうからシステム実用実験 食品総合研が3団体共同で”，常陽新聞（2003.1.15）
- [62] 杉山：“農産物の生産情報 ネット開示実験開始 食品総研とイオンなど”，日経産業新聞（2003.1.15）
- [63] 杉山：“農産物の生産情報把握システム 食品総合研など きょうから実用化試験”，化学工業日報（2003.1.15）
- [64] 杉山：“青果にも「生産履歴」 官民連携、実用化へ試験 イオンなど”，日本農業新聞（2003.1.15）
- [65] 杉山：“イオン ネットに農産物生産情報”，日経流通新聞MJ（2003.1.16）
- [66] 杉山：“農産物の生産情報開示`SEICA`を活用”，日本繊維新聞（2003.1.21）
- [67] 杉山：“食品総合研 青果履歴HPで公開 きょうから実験開始 コープこうべなど協力”，神戸新聞（2003.1.15）
- [68] 杉山：“食品総合研究所 農産物トレーサビリティ 実用化実験をスタート、イオンなど3社が参加”，日本食糧新聞（2003.1.17）
- [69] 杉山：“青果の生産履歴情報をHPに提供 イオンなどが協力”，東京新聞（2003.1.20）
- [70] 杉山：“生産履歴ネットで公開 県農政部システム構築へ 青果・コメ・牛肉

- ”, 信濃毎日新聞 (2003.1.16)
- [71] 杉山：“農産物の生産情報公開 イオン まず P B 商品 1 7 品目”, 日刊工業新聞 (2003.1.28)
- [72] 杉山：“本庄 P F 研究会 野菜産学連携で販売 生産者の顔写真シールで明示 H P アドレス”, 埼玉新聞 (2003.1.11)
- [73] 杉山：“24 兆円の焦点 第 2 期科学技術基本計画平成 13-17 年度 追跡経済活性化プロジェクト 食の安全②トレーサビリティ⑤”, 日本工業新聞 (2003.3.4)
- [74] 杉山：“24 兆円の焦点 第 2 期科学技術基本計画平成 13-17 年度 追跡経済活性化プロジェクト 食の安全③トレーサビリティ⑥”, 日本工業新聞 (2003.3.5)
- [75] 杉山：“生産履歴 簡単に印刷 食総研ソフトを開発”, 日本農業新聞 (2003.5.2)
- [76] 杉山：“青果の生産履歴 店頭で検索装置”, 日経産業新聞 (2003.6.8)
- [77] 杉山：“食品の履歴分かる「トレーサビリティ」”, 信濃毎日新聞 (2003.6.29)
- [78] 杉山：“農産物情報をネット発信 新潟 JA 白根市”, 日本農業新聞 (2003.9.6)
- [79] 杉山：“農産物履歴 対象、20 品に拡大 JA 白根市食品総研と連携”, 日経産業新聞 (2003.9.8)
- [80] 杉山：“農産物ネット認証システム本格稼動 パソコンで生産者情報 食総研 - JA 白根”, 化学工業日報 (2003.9.8)
- [81] 杉山：“食品総研など ネットで農産物生産者情報 システム本格稼動”, 日本工業新聞 (2003.9.10)
- [82] 杉山：“生産情報即座にネットで携帯電話で店頭端末で実演”, 日本農業新聞 (2003.9.14)
- [83] 杉山：“食品総合研究所 杉山純一博士に聞く① 生産者と消費者結ぶ青果ネットカタログ”, ラベル新聞 (2003.9.15)
- [84] 杉山：“農産物ネット認証システム本格稼動 食品総合研究所など”, 日本食糧新聞 (2003.9.19)
- [85] 杉山：“J A 県中央会、県、J A 全農いばらき 生産履歴を開示 農産物電子カタログ 来月下旬から一部稼動”, 茨城新聞 (2003.9.19)
- [86] 杉山：“食品総合研究所 杉山純一博士に聞く② 産地のブランド化促進”, ラベル新聞 (2003.10.1)
- [87] 杉山：“食品総合研究所 杉山純一博士に聞く③ 総合的情報インフラ整備を”, ラベル新聞 (2003.10.15)
- [88] 杉山：“県農産物に生産履歴 食の安全を前面に”, 日本経済新聞 (2003.10.29)
- [89] 杉山：“「ネットカタログ」稼動 農産物生産履歴を公開”, 茨城新聞 (2003.10.29)
- [90] 杉山：“農産物ネットで紹介 茨城県”, 日刊工業新聞 (2003.10.31)
- [91] 杉山：“食品総合研究所 杉山純一博士に聞く④ ラベルへのニーズ高まる”, ラベル新聞 (2003.11.1)
- [92] 杉山：“メロンの甘さ一目で 豊橋技科大と食品総研が画像化手法”, 日本経済新聞 (2003.11.5)
- [93] 杉山：“野菜の栽培履歴 店頭でパソコンに表示 茨城県・カスミなど共同でシステム”, 日経流通新聞 M J (2003.11.06)
- [94] 杉山：“豊橋技科大 食品総合研 おいしさ一目で把握メロン糖度分布画像化” 日経産業新聞 (2003.11.7)
- [95] 杉山：“生産情報をパソコンに いばらき農産物ネットカタログ”, 毎日新聞 (2003.11.13)
- [96] 杉山：“食品流通を変える IT 4 電子カタログ生産と販売取り持つ”, 日本農

- 業新聞（2003.12.2）
- [97] 杉山：“食品流通を変える IT 5 こだわり農産者情報開示で有利販売”，日本農業新聞（2003.12.4）
  - [98] 杉山：“農産物の生産履歴開示システム納入 県内農協、スーパーに”，茨城新聞（2003.12.9）
  - [99] 杉山：“青果お役立ちウェブサイト”，農経新聞（2003.12.15）
  - [100] 杉山：“カスミ、売り場に設置 農薬や肥料の履歴システム”，茨城新聞（2003.12.16）
  - [101] 杉山：“食・農・環境の情報ネットワーク全国大会”，ラベル新聞（2004.4.1）
  - [102] 杉山：“農薬、肥料・・・県農産物の生産情報 カメラ付き携帯電話で照会”，毎日新聞（2004.5.11）
  - [103] 杉山：“ネット販売で連動 生産履歴気軽にやりとり”，日本農業新聞（2004.5.12）
  - [104] 杉山：“トレーサビリティ構築 低コストで可能に”，日本食糧新聞（2004.5.17）
  - [105] 杉山：“履歴情報の伝達強化 青果ネットカタログ「SEICA」と連動”，農経新聞（2004.5.24）
  - [106] 杉山：“カメラ付き携帯で情報入手が可能に 県内農産物の生産履歴”，茨城新聞（2004.7.14）
  - [107] 杉山：“パン職人の技 酵母でキラリ”，日経産業新聞（2004.7.28）
  - [108] 杉山：“生産履歴追跡 2次元バーコード利用”，日経流通新聞 MJ（2004.8.12）
  - [109] 杉山：“ネットカタログ「SEICA」登録者が増加”，日本農業新聞（2004.8.14）
  - [110] 杉山：“青果にも生産履歴”，日本経済新聞（2004.8.19）
  - [111] 杉山：“生産履歴農産物販売へ”，茨城新聞（2004.8.19）
  - [112] 杉山：“いばらき農産物ネットカタログ 青果物取り扱い開始”，常陽新聞（2004.8.20）
  - [113] 杉山：“環境に優しい農業とは 県市町村戦略会議などフォーラムで検討”，東奥日報（2004.8.20）
  - [114] 杉山：“食品の生産情報、ケータイに表示 サービス導入広がる”，朝日新聞（2004.9.5）
  - [115] 杉山：“野菜の生い立ちケータイで確認 広がる QR コード”，読売新聞（2004.9.19）
  - [116] 杉山：“トレサビ検索システム”，食料新聞青果・花き版(2004.11.2)
  - [117] 杉山：“拡大する履歴提供”，農経新聞（2004.11.29）
  - [118] 杉山：“野菜の生産履歴 スーパー店頭で簡単確認”，日本経済新聞（2005.1.21）
  - [119] 杉山：“SEICA ネットカタログも”，ラベル新聞（2005.2.15）
  - [120] 杉山：“パン職人の技を科学”，読売新聞（2005.2.18）
  - [121] 杉山：“パン職人の技いただき こね具合を数値化”，日本農業新聞（2005.2.18）
  - [122] 杉山：“パン生地中の酵母分布可視化”，日経産業新聞（2005.2.18）
  - [123] 杉山：“製パン工程最適ミキシング可視化”，化学工業新聞（2005.2.18）
  - [124] 杉山：“イースト菌分布3次元で可視化”，日刊工業新聞（2005.2.18）
  - [125] 杉山：“パン酵母の分布把握可能に”，食品化学新聞（2005.2.24）
  - [126] 杉山：“パン食感の酵母分布追求”，日経産業新聞（2005.7.8）
  - [127] 杉山：“生鮮食品の生産情報 自動でPOP制作”，日経 MJ（2006.8.28）
  - [128] 杉山：“原産地表示より詳しく”，日経新聞（2006.9.2）
  - [129] 杉山：“おいしさは測れるか？ おいしさを可視化”，パンニュース（2007.9.15）

- [130] 杉山：“ネット取引が拡大 売り手、買い手が直結”，日本農業新聞（2008.1.3）
- [131] 杉山：“「給食くん」大人気！！”，聖徳フラッシュ（2008.12.1）
- [132] 杉山：“農業分野におけるIT利用研究会”，日刊工業新聞（2009.7.30）

## 放送

- [1] 杉山：“味に焦点・果実新選別法”，（NC845），NHK総合，（1987.11.30）
- [2] 杉山：“穀類食品の新しい物性測定法”，（農業技術情報），ラジオ短波（1989.12.11）
- [3] 柴田,杉山：“米の食味研究”（ニュース・ワイド），NHK総合，（1989.10.12）
- [4] 大坪,杉山：“米をめぐる”（授業科目：食物の研究），放送大学（1990.7.9）
- [5] 杉山：“メロンの食べごろ判定”（イブニング・ネット,暮らしの情報），NHK総合，（1990.8.23,30）
- [6] 杉山：“スイカの謎”（紺野美沙子の科学館），テレビ朝日，（1996.6.29）
- [7] 杉山：“熟度判定装置”（おはよう竹地祐治です、情報追っかけタイム），中部日本放送（CBCラジオ），（1999.1.11）
- [8] 杉山：“音で計る果実の熟度”（小西克哉のなんだ？なんだ！），文化放送（1999.1.29）
- [9] 杉山：“音で探る果物の味”（おはよう日本），NHK総合テレビ，（1999.5.3）
- [10] 杉山：“音で探る果物の熟度”（農業技術情報），ラジオたんぱ，（2000.2.4）
- [11] 杉山：“ネットで生産者情報”（首都圏ネットワーク），NHK総合テレビ（2000.8.21）
- [12] 杉山：“農家が「見える」ID付き野菜”（おはよう日本），NHK総合テレビ，（2000.8.24）
- [13] 杉山：“野菜の安全情報新システム”（ズームイン朝），日本テレビ，（2000.8.25）
- [14] 杉山：“ID付与による農産物ネット認証システム”（荒川強啓のディキャッチ「噂の調査隊」），TBSラジオ，（2000.11.20）
- [15] 杉山：“食の挑戦者ーしろね茶豆と農産物ネット認証システムー”，（たべもの新世紀），NHK総合テレビ，（2001.10.7）
- [16] 杉山：“ネットで農作物の“身元”がわかるシステム、食総研が公開へ”，Biz Tech NEWS,  
<http://biztech.nikkeibp.co.jp/wcs/show/leaf/CID/onair/biztech/gen/200564>
- [17] 杉山：“青果ネットカタログ”，オープニングベル，テレビ東京，（2002.8.22）
- [18] 杉山：“VIPSの紹介、開発のきっかけ” “VIPSの説明、青果ネットカタログ SEICAの特徴・仕組み” “青果ネットカタログの今後の目標”，農！と言える日本，エフエム世田谷（2005.5.10、17、24）
- [19] 杉山：“おもしろ研究所訪問” NHKデジタル総合テレビ，NHK総合テレビ（2005.4.6、4.28）
- [20] 杉山：“五感が決め手”，ワールドビジネスサテライト，テレビ東京（2005.7.14）
- [21] 杉山：“食の安心とは？～情報公開をめぐる 知られざる裏側～”，ガイアの夜明け，テレビ東京（2006.8.22）
- [22] 杉山：“美味しさを見る技術”，ドクター月尾・地球の方程式，ニュースバード，TBS（2007.1.30）
- [23] 杉山：“独立行政法人食品総合研究所のビジネスモデル特許 SEICA が導入されているスーパーマーケット（茨城県）”，『社会と知的財産』第5回，放送大学（2008.5.10、8.10）

”

## 顕彰

- [ 1 ] 科技庁第 5 1 回注目発明受賞, “不定形試料の動的粘弾性測定装置”, (1992.4.13)
- [ 2 ] 計測自動制御学会バイオシステムにおける計測・制御部会学術奨励賞, (於: 第 2 回バイオシステムにおける計測・制御シンポジウム) “打音によるメロン果実の生長計測”, (1997.6.6)
- [ 3 ] 科技庁第 5 8 回注目発明受賞, “青果物類の熟度計”, (1999.4.12)
- [ 4 ] 第 5 回コンピューター・ビジュアライゼーション・コンテスト入選, (於: Computer Visualization Symposium '99, 日経サイエンス社主催) “メロンの糖度分布の可視化イメージング”, (1999.6.25)
- [ 5 ] 第 4 回つくば提言大賞入賞 (佳作), (常陽新聞社主催) “近未来の農業・流通システムをつくばから”, (1999.9.28)
- [ 6 ] 2000 年度農業施設学会大会-大会実行委員長賞, “近赤外分光法に基づくメロン内糖度分布の可視化”, (2000.6.23)
- [ 7 ] 第 6 回コンピューター・ビジュアライゼーション・コンテスト入選, (於: Computer Visualization Symposium 2000, 日経サイエンス社主催) “一玄米粒内部成分の立体分布可視化法”, (2000.6.23)
- [ 8 ] 第 1 6 回非破壊計測シンポジウム, ベストポスター賞, (日本食品科学工学会主催) “近赤外分光イメージング手法の開発とその応用”, (2000.11.10)
- [ 9 ] 日本食品科学工学会奨励賞, “食品の品質計測に関する工学的研究”, (2002.8.30)
- [ 10 ] 農業情報学会開発奨励賞, “農産物の認証システムの開発”, (2004.9.7)
- [ 11 ] 日本食品工学会第 7 回年次大会優秀発表賞, “励起・蛍光マトリックスイメージングによる小麦種子内部構造の可視化”, (2006.8.4)
- [ 12 ] 日本冷凍空調学会賞学術賞, “パン生地中のパン酵母の 3 次元可視化”, (2007.5.16)
- [ 13 ] Japanese Society for Food Science and Technology Award, “Foreign Substance Detection in Blueberry Fruits by Spectral Imaging”, (Mizuki Tsuta, Tomohiro Takao, Junichi Sugiyama, Yukihiro Wada and Yasuyuki Sagara) (2007.9.6)
- [ 14 ] ICEF 10 poster competition Award, “Spectral imaging application on foods”, (Junichi Sugiyama, Mizuki Tsuta, Yasuyuki Sagara)(2008.4.20-24)
- [ 15 ] 農業情報学会学術賞, “農産物ネット認証システム VIPS、農産物カタログ・システム SEICA の開発研究”, (2009.5.21)
- [ 16 ] 農芸化学会英文誌論文賞, “Visualization and Quantification of Three-Dimensional Distribution of Yeast in Bread Dough”, (2010.3.27)

## その他

- [ 1 ] 杉山: “食品用粘弾性測定装置の開発”, (東洋精機製作所), 共同研究終了報告書, (1989)
- [ 2 ] 杉山: “米飯等の動的粘弾性測定法”, 昭和 62 年度科学技術振興調整費, 重点基礎研究成果報告書, p.44-1,2 (1988.9)
- [ 3 ] 杉山: “生体信号処理による食品非破壊評価技術の開発—マスキメロンの打音信号の解析—”, 国内留学研修結果報告書 (科学技術庁), (1989.4.10)
- [ 4 ] 杉山, 三原, 有賀: “レオグラフマイクロ操作マニュアル”, 東洋精機製作所, (1989.9)
- [ 5 ] 杉山: 教材用ビデオ “よくわかる食品の物性—正しい理解と測定のために—”, 日本食品工業学会, (1994.1)
- [ 6 ] 杉山: 平成 1 3 年度食品流通情報化基盤開発事業、青果データベース開発報告書、(財)食品流通構造改善促進機構, (2002.3.31)
- [ 7 ] 杉山: SEICA マニュアル

## 研究指導

1. 中村タカシ: 米国NSF夏期インターンシップ留学生指導 (1994)期間は?
2. Heinrich Kuesting: STAフェロー受入れ (1999.11~2001.2)
3. 葛 瑞樹: 東京大学大学院修士課程学生指導 (1999.10~2000.10)
4. 葛 瑞樹: 東京大学大学院博士課程学生指導 (2001.4~2004.3)
5. 宇田 渉: 株式会社メック講習生受入れ (2001.7~2002.7)
6. 小野寺愛衣: お茶の水女子大学インターンシップ学生指導 (2001.8)
7. M. I. AL-HAQ: JSPSフェロー受入れ (2002.4~2004.4)
8. 金森紀仁: 東京大学大学院博士課程学生指導 (2002.6~2003.3)
9. 富澤晶子: 東京大学大学院修士課程学生指導 (2002.7~2003.6)
10. You Jang-Woo: 韓国ウィンターインスティテュート受入れ (2003.1~2)
11. 勝亦元宏: テックインフォメーションシステムズ株式会社依頼研究員受入れ (2002.12~2003.1)
12. 鈴木崇之: 豊橋技術科学大学インターンシップ学生指導 (2003.1~2)
13. 岡野有里: 茨城大学インターンシップ学生指導 (2003.8)
14. 金森紀仁: JSPS特別研究員受入れ (2004.4~2007.3)
15. 葛 瑞樹: JSPS特別研究員受入れ (2004.4~2005.3)
16. 丸林夏彦: 東京大学インターンシップ学生指導 (2004.7~2004.8)
17. 中野恭平: 茨城大学インターンシップ学生指導 (2004.8)
18. 勝見裕子: お茶の水女子大学インターンシップ学生指導 (2004.8)
19. 小林健一: 豊橋技術科学大学インターンシップ学生指導 (2005.1~2005.2)
20. 葛 瑞樹: 東京大学大学院ポスドク受入れ (2005.4~2005.9)
21. 合田秀太郎: 東京大学インターンシップ学生指導 (2005.7)
22. 米溪奈々恵: お茶の水女子大学インターンシップ学生指導 (2005.9)
23. 宮下一成: 茨城大学卒論指導 (2002)
24. 宮下一成: 茨城大学修論指導 (2004)
25. 中村枝里: 筑波大学卒論指導 (2007)
26. 有元暢紀: 筑波大学卒論指導 (2007)
27. 高橋辰典: 筑波大学卒論指導 (2007)
28. 藤田かおり: JSPS特別研究員受入れ (2008.4.1~)
29. 粉川 美踏: 東京大学卒論指導 (2008.4.1~)
30. Gamal Mohamed Ahmed EL MASRY : 松前国際友好財団フェロー受入れ (2008.6~11)
31. 杉山武裕: 東京大学大学院博士課程学生指導 (2008.4~2010.3)
32. 柴田真理朗: 東京大学大学院博士課程学生指導 (2009.4~2010.3)
33. 粉川美踏: 東京大学大学院修士課程学生指導 (2009.4~)

(番号下のアンダーラインはトップネーム以外での本人による口頭発表を示す。)