

## 原稿作成要領 (2024年5月改正)

### 1. 報文等の執筆

- 1.1 原稿はA4版とし、上下左右に2.5 cm以上の余白をとる。1ページ40字×25行=1000字とする。原稿は図表を含め1つのファイルにまとめる。原稿にはページ番号と行番号を通し番号で挿入する。ファイル形式はMicrosoft WordのWord文書とする。
- 1.2 掲載可になった後、打ち出し原稿1部とそのCDを事務局に提出する(ファイル名, ソフト名, バージョンを記載)。
- 1.3 文章は常用漢字, 平かな, 新かなづかいとし, 外来語・音訳はカタカナを用いる。用語は「茶の科学用語辞典(第3版)(日本茶業学会発行)」や関連学術団体等で使用する用語を用いる。

### 2. 報文等の形式

- 2.1 報文, 技術レポート及び短報には表題(副題は原則としてつけない), 所属機関名, 著者名およびコレスポンディングオーサーのメールアドレスを記載するとともに, 英文の表題, 著者名, 所属機関名, Summaryおよび日本語と英語のキーワード(各々5語以内)を付ける。ただし, 総説と資料については, Summaryは任意とする。
- 2.2 英文投稿の場合は英文の表題, 著者名, 所属機関名の次に, 和文の表題, 所属機関名, 著者名を付け, 次に英文Summaryと英語および日本語のキーワード(各々5語以内)を付ける。さらに「引用文献」の項の次に和文の摘要を付ける。
- 2.3 報文はできるだけ次の形式にしたがって書く。緒言, 実験方法, 実験結果, 考察, 摘要, 引用文献など。技術レポート及び短報は必ずしもこの形式によらなくてもよい。総説と資料については, 特に指定しない。なお, 短報はタイトルの最初から二段組に詰めて割り付ける。
- 2.4 原稿における本文の区分けは, ポイントシステムによる記号を用いて, 大見出し, 中見出し, 小見出し等を次の例のようにつける。なお, **大見出しはMSゴシック**, その他の見出しはMS明朝とする。本文はMS明朝, 半角英数字はTimes New Romanとする。大見出しの前後は一行空白行を入れる。

(空白行)

例      2 (大見出しは MS ゴシック)

(空白行)

2.1 (MS 明朝)

2.1.1 (MS 明朝)

- 2.5 謝辞は本文の末尾, 引用文献の前におく。

### 3. 単位の記号

単位は原則としてSI単位を基本とするが, 各学問分野で慣用的に用いられている単位でSI単位に置き換えにくいものは使用しても差し支えない。なお, 十進法によることとし, 単位記号には略号のピリオドをつけない。半角英字で記載し, Times New Romanを用いる。「%」を除き, 数値と単位の間は半角空ける。主な単位の略号は次のとおりとする。

長さ: m, km, dm, cm, mm,  $\mu\text{m}$ , nm

面積： m<sup>2</sup>, km<sup>2</sup>, dm<sup>2</sup>, cm<sup>2</sup>, mm<sup>2</sup>, ha, a

体積： m<sup>3</sup>, dm<sup>3</sup>, cm<sup>3</sup>, L, mL

質量： kg, g, mg, µg, ng, t

時間： s, min, h, d

濃度： kg/L, kgL<sup>-1</sup>, gmL<sup>-1</sup>, %, N (規定濃度), M (モル濃度), ppm, ppb, ppt

物質量： mol

温度： °C

Windows の場合, Ctrl と@を同時に押し, スペースで「°」を, 英字で「C」を入力する。Mac では Option+Shift+8 のショートカットキーで「°」を入力できる。

電気： A, mA, V, mV, W, S (ジーメンス), ms

放射性物質および放射能： cpm, Bq (= 2.7 × 10<sup>-11</sup> Ci), Sv (= 100 rem)

力： N (ニュートン)

応力・圧力： Pa (パスカル)

仕事率： kW

その他： cal, J (= 4.18605cal), lx, pH, pF, mmHg, atm, mb, rpm

#### 4. 数 字

アラビア数字を用いるが, 熟語となっている数字は漢字とする。なお, 英数字は半角とする。

例： 2 時間, 二, 三の例, 一部分, 一番茶

#### 5. 英文の書体

5.1 名, 姓ともに, 頭文字は大文字, 2 字目以降は小文字とする。なお, 学名に記載の命名者の姓もこれに準じる。

5.2 動植物の学名はイタリック体で入力する。

5.3 和文中に出てくる術語になっている外国人名は, つとめてカタカナ書きとする。

例：ワグナーポット, ケルダール法

#### 6. 物質名

文章中においては, 物質名はなるべく化学式を用いないで名称を書く (例 HCl, C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH と書かないで, 塩酸, エチルアルコールと書く)。

略字, 略号を使うときは, はじめにそれができる箇所で正式の名称とともに示す [例：ペンタクロールフェノール (PCP), アデノシン三リン酸 (ATP)]。

#### 7. 生物名

動・植物名は, 科, 属名を含め, 一般化しているものは和名を用いてカタカナ書きとする。学名を用いる場合は, イタリック表示とし, 命名者名をつける。ただし, 命名者名は2 度目以降を省略してよい。

[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]

品種名は, ‘やぶきた’ のように ‘ ’ でかこむ。数品種を続けて書く場合は, ‘やぶきた, おくゆたか, おおいわせ’ のようにする。

## 8. 引用文献

8.1 引用文献は、引用個所の上に小さく<sup>1)</sup>、<sup>1,2)</sup>、<sup>1-3)</sup>等のように片かっこを付す。

8.2 引用文献は通し番号順に列記し、著者名 (年号): 論文題名. 雑誌名, 巻数, ページ数の順に書く。ただし、短報投稿の場合は論文題名を省略する。巻数がなく号数のみの文献は No. 68 のように書き、巻数と区別する。「No.」, 「pp.」, 「数字」, 「ページのエンダッシュ」, 「()」, 「-」, 「,」, 「.」等は半角英数字とする。エンダッシュは Ctrl とテンキーのマイナス「-」を同時に押すと入力できる。

8.3 Web 情報から引用する場合、できる限り著者名あるいは機関名 (年号): 論文題名. 雑誌名等, 巻数, ページ数. URL あるいは doi (最終確認日)を書く。なお、巻数やページ数の記載がない場合、雑誌名等の後に URL あるいは doi を書く。未発表の文献、パンフレット、私信からの引用は避ける。

8.4 引用文献の最初の英文著者名は、姓を先に書き、名はその後にイニシャルで記載する。2 人目以降はその逆とする。著者が複数の場合は、各著者の間に和文では「・」(全角で入力)を入れる。英文では「,」を入れ、最後の名前の前は and を入れる。

8.5 雑誌名は略称を用いる(化学総覧, Chemical Abstracts, Biological Abstracts 参照)。

8.6 単行本の場合は、著者名 (年号): 題名. 編者, 書名, 発行所, pp. 引用ページ. の順に書く。

8.7 西暦年号を用いる。

8.8 引用文献の記載例

- 1) 堀江秀樹・山内雄二・木幡勝則 (1998): 緑茶の硬水浸出液に生じる白色沈殿. 食科工, 45, 364–367.
- 2) 水上裕造・山口優一 (2010): 2006 年から 2010 年における一番茶の原葉形質と荒茶品質. 茶研報, No. 110, 91–94.
- 3) 原 利男 (1994): 火入れ. 岩浅 潔編, 茶の栽培と利用加工, 養賢堂, pp. 334–355.
- 4) 岩崎邦彦 (2008): 緑茶のマーティング, 農山漁林文化協会.
- 5) Clarke, H. J., J. M. Naylor and J. N. Banks (1994): The mycofloras and potential for mycotoxin production of various samples of green, fermented and late fermented tea. *Tea Res. J.*, No. 79, 31–36.
- 6) Tomos, A. D. (1998): Cellular water relations of plants. In: *Water Science Reviews*, 3rd, ed. by F. Franks, Cambridge University Press, Cambridge, pp. 186–277.
- 7) 甲木哲哉 (1999): 赤黄色土壌における茶園うね間マルチによる窒素保持効果. 茶研報, No. 88 (別), 78–79.
- 8) 杉浦俊彦・紺野洋平 (2020): 醸造用および生食用ブドウの収穫期における酸含量は気温から推定できる. 農研機構研究成果情報. [https://www.naro.go.jp/project/results/4th\\_laboratory/nifts/2020/nifts20\\_s14.html](https://www.naro.go.jp/project/results/4th_laboratory/nifts/2020/nifts20_s14.html) (2024.2.28)
- 9) Bojar, D., L. Scheller, G. C. -E. Hamri, M. Xie and M. Fussenegger (2018): Caffeine-inducible gene switches controlling experimental diabetes. *Nat. Commun.*, 9, 2318. <https://doi.org/10.1038/s41467-018-04744-1> (2024.2.28)

8.9 会議資料などの引用は、† (ダガー) を付して脚注に記載する。同ページにダガーが多い場合は†<sup>1</sup>, †<sup>2</sup>・・・とする。

8.10 会議資料などの記載例

† 社団法人日本茶業中央会 (1996): 平成 8 年度茶関係資料, pp. 152–156.

## 9. 図及び写真

9.1 図表は、本文原稿の最後に各々別頁にコピーし、図1、図2、表1のように表す。そして、本文の欄外に赤字で挿入位置を指定する。なお、写真は図として扱う。

9.2 表番号と題は上欄に、図番号と題は下欄に書く。図表の表題、説明は和文、英文どちらでも良い。

9.3 原図は明瞭なコンピュータ出力とする。なお、図中の線の太さ、文字・数字の大きさは掲載時の刷り上がりを考慮して書く。図、表の字体は統一する。特に指定しないが、和字と英数字が混在する場合、和字はMSゴシックで英数字はArial、英数字のみの場合はTimes New RomanかArialが望ましい。

### 9.4 図表の記載例

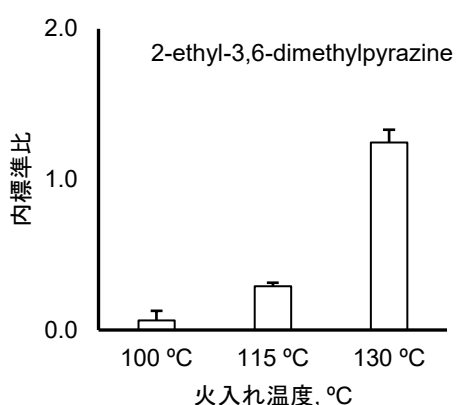


図2 煎茶の火入れによる 2-ethyl-3,6-dimethylpyrazine の変化

3回の繰返し火入れ、各火入れで3回の繰返し分析 (n = 9) により算出された平均値と標準偏差 Welch の *t* 検定により、それぞれの組合せにおいて有意差あり ( $p < 0.05$ )

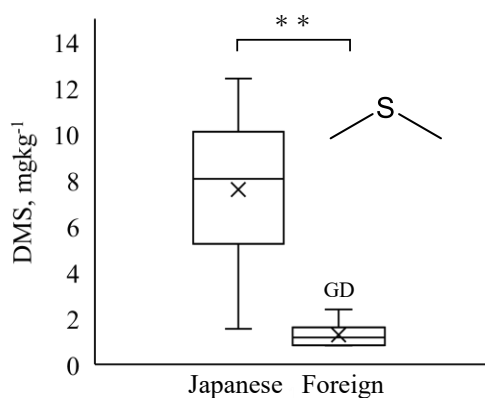


Fig. 2. Box-and-whisker plot of the level of dimethyl sulfide (DMS) in matcha produced in Japan (n = 16) and foreign countries (n = 11).

The GD means a Gaussian distribution.

The double asterisks show there is a significant difference with  $p < 0.01$  (Mann-Whitney U test).

表1 品種‘おくみどり’の原葉形質と荒茶の官能検査結果およびカフェインとカテキン含量

年	摘採日 <sup>a</sup>	原葉形質					荒茶の官能検査 <sup>b</sup>							荒茶中の成分	
		百芽重 g	新芽長 cm	出開き度 %	葉割合 %	かさ密度 kg/m <sup>3</sup>	形状	色沢	香気	水色	滋味	合計	カフェイン % d.b.	カテキン % d.b.	
2006	5月8日	55.4	11.8	44	77	72	12	12	12	11	11	58	2.7 <sup>c</sup> ±0.3 <sup>d</sup>	13.6±0.7	
	5月16日	87.3	14.2	89	77	59	11	11	12	12	13	59	2.3±0.1	13.3±0.4	
2007	5月7日	58.4	10.5	0	69	102	14	12	10	8	8	52	4.4±0.2	20.1±0.9	
	5月12日	112.	15.4	78	73	59	7	9	12	12	11	51	3.3±0.2	17.9±0.9	
2008	5月4日	56.7	12.5	34	75	86	13	13	12	12	12	62	3.0±0.6	15.1±0.7	
	5月11日	70.4	12.4	53	76	59	7	10	10	10	11	48	2.7±0.1	13.8±0.8	
2009	5月8日	74.7	11.7	21	71	88	12	11	12	12	13	60	3.0±0.1	16.2±0.4	
	5月12日	108.	15.2	40	74	63	6	6	11	11	11	44	2.9±0.1	15.1±1.2	
2010	5月5日	34.0	8.0	5	76	108	14	14	14	14	14	70	4.8±0.2	20.0±0.5	
	5月13日	74.1	12.6	53	73	90	8	6	12	13	13	52	3.6±0.1	17.1±0.2	

<sup>a</sup> 熟練者の判断で若芽とこわ葉で摘採

<sup>b</sup> 各項目 20 点満点の絶対評価であり、7 点以下は煎茶であっては番茶に近いもの、8 点から 10 点は市場で下級茶として取り扱う茶、11 点から 13 点は市場で最も多いお茶、14 点から 16 点は市場で上級品として扱うお茶、17 点以上は品評会で入賞するようなまれのもの

<sup>c</sup> 各原葉で 3 回繰り返し荒茶を製造し、それぞれ 2 回繰返し分析して得られた値の平均値

<sup>d</sup> 標準偏差

Table 2. Odor threshold, concentration and odor activity values of selected odorants in a Jingshan cha green tea infusion.

Odorant	Odor threshold μg/L	Conc. μg/L	Odor activity value
(E,E)-2,4-heptadienal*	0.032	1.5	46.
(E,Z)-2,6-nonadienal**	0.0045	0.060	13.
3-methylnonane-2,4-dione*	0.046	0.61	13.
(Z)-1,5-octadien-3-one*	0.00034	0.0040	12.
(E,E)-2,4-decadienal**	0.027	0.18	6.6
1-octen-3-one**	0.016	0.040	2.5
(E,E)-2,4-nonadienal**	0.062	0.15	2.4
(E)-2-nonenal**	0.19	0.32	1.7

The concentration of the odorant was obtained from Flaig *et al.* (2020).

The odor threshold value in water was obtained from the studies by \*Flaig *et al.* (2020) and \*\*Czerny *et al.* (2008).

## 10. その他

新しい行の初めは 1 コマあける。なお、姓名が 3 字の場合は、志村 喬，林 健一のように 1 コマあける。