

## 編集委員会から

### ISO 4 に準拠した雑誌名の省略形

学術論文には引用文献リストがついています。原著論文や技術論文、ノートでは、その研究を進めた背景の紹介、実験方法の説明、得られた結果の考察、などのために既報の文献の引用は不可欠です。総説・解説では引用文献を参照して本文が執筆されています。印刷ページの節約のために、(その昔は活字の節約のためにも、) 引用文献を簡潔に表記する方法が工夫されてきました。今回は、その一つである、ISO 4 に準拠した雑誌名の省略形 (abbreviation) について復習したいと思います。

個人 (食品工学科の卒業生) 的には、1980 年代の大学院修士課程 1 年生の高分子材料の講義で、ISO 4 準拠の省略形から元の雑誌名がわからなかったことについて、講義担当の先生から「不勉強である。」と言われたことが、そのときの教室の風景とともに記憶に残っています。当時は Agricultural and Biological Chemistry ならば ABC と略したものが省略形と思っていました (ABC は頭字語 (acronym) です)。

インターネットの発達した現在では省略形から元の雑誌名の検索は容易です。一方、日本食品工学会誌やその他の学術雑誌の論文査読を行うと、雑誌名の省略形が正しく書かれていない (もしくはフルネームのまま書かれている) 投稿原稿を散見します。インターネットを利用すると元の雑誌名から ISO 4 に準拠した省略形の検索は 1980 年代と比較すると格段に容易になっているのですが (後述)。

ご存知の方が多いと思いますが、ISO とは International Organization for Standardization (国際標準化機構) のことで、多く (24262 以上: <https://www.iso.org/standards-catalogue/browse-by-ics.html>, 2022 年 4 月 20 日) の製品や技術の標準化を行っています。ISO 4 は主として定期刊行物のタイトルの省略形のルールについて標準化しています (<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:4:ed-3:v1:en>, 2022 年 4 月 20 日)。国際標準なので用語の定義から詳しく述べられていますが、一般の研究者・技術者の方は下記のルール [0] ~ [3] を参照していただくだけで ISO 4 に準拠した雑誌名の省略形を導くことができると思います。

[0] 日本語表記のみの雑誌のタイトルには ISO 4 準拠の省略形はない。

(化学工学論文集 → Kagaku Kogaku Ronbunshu と表記する。)

[1] 一語の雑誌名は省略しない。「Cell」, 「LWT」, 「Nature」, 「Science」, など。

(注意: Nature Food は 2 語なので Nat. Food と省略する。

Lebensm.-Wiss. Technol. は現在, LWT (全部大文字) がフルネームである。)

[2] 冠詞や前置詞, カンマ (,) は削除する。Japan Journal of Food Engineering → Jpn. J. Food Eng. Journal of the American Chemical Society → J. Am. Chem. Soc. (JACS ではない。)

[3] 各単語の省略形は International Standard Serial Number (ISSN) Centre のウェブページ, Access to the LTWA (<https://www.issn.org/services/online-services/access-to-the-ltwa/>) で調べる。各単語 (省略形も, 省略形のないもの) の語頭は大文字にする。

また, (日本食品工学会誌では) 省略形の末尾にはピリオド (.) を付ける。

[ルール [3] の補足説明]

LTWA は List of Title Word Abbreviations の頭字語である。

LTWA のウェブページには「Search the list of abbreviations by word」の検索ウィンドウもあるが, CSV ファイル ([https://www.issn.org/wp-content/uploads/2021/07/ltwa\\_20210702.csv](https://www.issn.org/wp-content/uploads/2021/07/ltwa_20210702.csv))

(1.6MB) をダウンロードして表計算ソフト等で表示した方が良い。LTWA の検索ウィンドウに「Japan」を入力すると「Japan- Jpn. eng」が表示され、英語 (eng) の場合、「Japan」や「Japanese」は「Jpn.」と省略することがわかるが、「Japanese」を入力すると「Sorry : No Results Found.」と表示される。CSV ファイルは ABC 順なので「Jpn.」とわかる。(Alphabetical search のタブもあるが、単語によっては何ページもめくる必要がある。表計算ソフトで表示してスクロールした方が目的の単語を早く見つけられる。)

注意すべき例をいくつか示す。

「food n.a. eng」なので、「Food」は英語の省略形はない (n.a.: not available)。

「heal- heal. eng」だが、「health n.a. eng」なので、Health → Health である。

「studies stud. eng」, 「studying stud. eng」, 「study n.a. eng」なので、

Studies → Stud., Studying → Stud. だが、Study → Study である。

「techni- tech. mul」, 「technolog- technol. mul」なので、

Technique → Tech. だが、Technology → Technol. である。

なお、「fre eng」(フランス語と英語) や「mul」(多言語) も英語の省略形の説明である。

学術雑誌によっては、独自の省略形を用いる雑誌もあります。たとえば、Journal of Chemical Engineering of Japan は同雑誌中の Literature Cited (引用文献リスト) 中では、J. Chem. Eng. Jpn. ではなく、J. Chem. Eng. Japan です (日本食品工学会誌の References 中では J. Chem. Eng. Jpn. にしてください)。また、Journal of Cookery Science of Japan は日本調理科学会誌のヘッダー中では J. Cookery Sci. Jpn. ですが、ISO 4 に準拠した省略形は J. Cook. Sci. Jpn. です。各雑誌独自の省略形を用いると、間違いが見つかりにくくなりますので、日本食品工学会誌では ISO 4 に準拠した省略形の使用にご協力ください。

実は、メジャーな学術雑誌についてはインターネットで検索すると省略形を見つけることができます。「Japan Journal of Food Engineering」 abbreviation」で検索すると、いくつかのウェブページが ISO 4 準拠の省略形 (abbreviation) は Jpn. J. Food Eng. であることを示してくれます。インターネットの情報には誤記もありますので、ご利用の場合は複数のウェブページで確認されるとともに、上述のルール [0] ~ [3] にしたがって確認してください。また、有料の学術データベースでも ISO 4 準拠の雑誌名の省略形が検索できる場合があります。

以下に日本食品工学会誌で引用される可能性がある雑誌の名称の ISO 4 準拠の省略形 (省略形がないものも含む) を例示しました。(他の雑誌では各雑誌独自の省略形も用いられますので使用しないでください。)

「AAPS J.」, 「Acc. Chem. Res.」, 「ACM Comput. Surv.」, 「ACS Symp. Ser.」, 「Acta Mater.」, 「Adv. Biophys.」, 「Adv. Colloid Interface Sci.」, 「Adv. Drug Deliv. Rev.」, 「Adv. Mater.」, 「Adv. Neural Inf. Process. Syst.」, 「Adv. Protein Chem.」, 「Adv. Protein Chem. Struct. Biol.」, 「Aging Dis.」, 「Agric. Biol. Chem.」, 「AIChE J.」, 「Am. J. Clin. Nutr.」, 「Am. J. Epidemiol.」, 「Am. J. Physiol.」, 「Amino Acids」, 「Anal. Bioanal. Chem.」, 「Anal. Biochem.」, 「Anal. Chem.」, 「Anal. Chim. Acta」, 「Anim. Sci. J.」, 「Annu. Rev. Microbiol.」, 「Appl. Environ. Microbiol.」, 「Appl. Hum. Sci.」, 「Appl. Microbiol. Biotechnol.」, 「Appl. Spectrosc.」, 「Arch. Biochem. Biophys.」, 「Arch. Oral Biol.」, 「Arch. Pharmacol. Res.」, 「Aust. J. Dairy Technol.」, 「Aust. J. Grape Wine Res.」, 「Autom. Remote Control」, 「Biocatal. Agric. Biotechnol.」, 「Biochemistry」, 「Biochem. Biophys. Res. Commun.」, 「Biochem. Eng. J.」, 「Biochim. Biophys. Acta」, 「Biofactors」, 「Biopharm」, 「Biophys. J.」, 「Biopolymers」, 「Biosci. Biotechnol. Biochem.」, 「Biosci. Microbiota Food Health」, 「Biotechnol. Bioeng.」, 「Biotechnol. J.」,

[Biotechnol. Prog.], [BMC Bioinform.], [Br. J. Nutr.], [Braz. J. Med. Biol. Res.], [Braz. J. Microbiol.], [Bull. Appl. Glycosci.], [Bull. Chem. Soc. Jpn.], [Bull. Natl. Res. Counc.], [Can. Inst. Food Sci. Technol. J.], [Can. J. Chem. Eng.], [Cann. J.], [Carbohydr. Polym.], [Carbohydr. Res.], [Cell], [Cereal Chem.], [Chem. Educ.], [Chem. Eng. Commun.], [Chem. Eng. J.], [Chem. Eng. Process.], [Chem. Eng. Res. Des.], [Chem. Eng. Sci.], [Chem. Eng. Technol.], [Chem. Lett.], [Chemom. Intell. Lab. Syst.], [Chromatographia], [CIGR J.], [Clin. Chim. Acta], [Clin. Exp. Pharmacol. Physiol.], [Colloids Surf.], [Comp. Folk. Stud.], [Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.], [Crit. Rev. Biochem. Mol. Biol.], [Crit. Rev. Food Sci. Nutr.], [Cryobiol. Cryotechnology], [Cryobiology], [Cryst. Growth Des.], [Curr. Biol.], [Curr. Med. Chem.], [Curr. Opin. Biotechnol.], [Curr. Opin. Chem. Eng.], [Curr. Opin. Colloid Interface Sci.], [Curr. Opin. Food Sci.], [Curr. Opin. Plant Biol.], [Decis. Support Syst.], [Dry. Technol.], [Dysphagia], [Electrophoresis], [Environ. Exp. Bot.], [Environ. Res. Lett.], [Eur. Food Res. Technol.], [Eur. J. Biochem.], [Eur. J. Lipid Sci. Technol.], [Eur. J. Nutr.], [Eur. J. Pharm. Biopharm.], [Exp. Biol. Med.], [FEBS J.], [FEMS Microbiol. Lett.], [Fish. Sci.], [Flavour Fragr. J.], [Food Bioprocess Technol.], [Food Bioprod. Process.], [Food Biosci.], [Food Biotechnol.], [Food Chem.], [Food Control], [Food Eng. Prog.], [Food Eng. Rev.], [Food Funct.], [Food Hydrocoll.], [Food Ind.], [Food Microbiol.], [Food Packag.], [Food Policy], [Food Preserv. Sci.], [Food Process. Ingred.], [Food Qual. Prefer.], [Food Res. Int.], [Food Rev. Int.], [Food Sci. Biotechnol.], [Food Sci. Technol. Res.], [Food Struct.], [Food Technol.], [Foodborne Pathog. Dis.], [Foods], [Foods Food Ingred. J. Jpn.], [Front. Microbiol.], [Grasas Aceites], [High Press. Res.], [Himalayan Study Monographs], [Hortic. Res.], [Hortic. Res. (Jpn.)], [Hortscience], [HortTechnology], [Immunopharmacol. Immunotoxicol.], [Ind. Eng. Chem. Res.], [Innov. Food Sci. Emerg. Technol.], [Int. Chem. Eng.], [Int. Dairy J.], [Int. J. Biol. Macromol.], [Int. J. Food Eng.], [Int. J. Dairy Sci.], [Int. J. Dairy Technol.], [Int. J. Food Microbiol.], [Int. J. Food Sci. Technol.], [Int. J. Immunopathol. Pharmacol.], [Int. J. Med. Sci.], [Int. J. Mol. Sci.], [Int. J. Pharm.], [Int. J. Refrig.], [IP SJ J.], [J. Agric. Eng. Res.], [J. Agric. Food Chem.], [J. Alzheimer's Dis.], [J. Am. Chem. Soc.], [J. Am. Oil Chem. Soc.], [J. Am. Soc. Hortic. Sci.], [J. Antibact. Antifung. Agents], [J. Appl. Glycosci.], [J. Appl. Microbiol.], [J. Appl. Polym. Sci.], [J. Atheroscler. Thromb.], [J. Bacteriol.], [J. Biochem.], [J. Biol. Chem.], [J. Biosci. Bioeng.], [J. Biotechnol.], [J. Brew. Soc. Jpn.], [J. Catal.], [J. Cereal Sci.], [J. Chem. Eng. Jpn.], [J. Chem. Phys.], [J. Chem. Sci.], [J. Chem. Soc.], [J. Chromatogr.], [J. Control. Release], [J. Cook. Sci. Jpn.], [J. Dairy Sci.], [J. Dent. Health], [J. Endocrinol. Diabetes Obes.], [J. Ferment. Bioeng.], [J. Ferment. Technol.], [J. Food Biochem.], [J. Food Compos. Anal.], [J. Food Eng.], [J. Food Hyg. Soc. Jpn.], [J. Food Process Eng.], [J. Food Process. Preserv.], [J. Food Prot.], [J. Food Sci.], [J. Food Sci. Technol.], [J. Funct. Foods], [J. Gen. Appl. Microbiol.], [J. Gerontol.], [J. Hazard. Mater.], [J. Home Econ. Jpn.], [J. Imaging Soc. Jpn.], [J. Innov. Manag.], [J. Integr. Stud. Diet. Habits], [J. Jpn. Acad. Gerontol. Nurs.], [J. Jpn. Assoc. Rural Med.], [J. Jpn. Diet. Assoc.], [J. Jpn. Inst. Cold Chain], [J. Jpn. Oil. Chem. Soc.], [J. Jpn. Prosthodont. Soc.], [J. Jpn. Soc. Agric. Mach.], [J. Jpn. Soc. Agric. Mach. Food Eng.], [J. Jpn. Soc. Atmos. Environ.], [J. Jpn. Soc. Cold Preserv. Food], [J. Jpn. Soc. Food Sci. Technol.], [J. Jpn. Soc. Mastication Sci. Health Promot.], [J. Jpn. Soc. Mech. Eng.], [J. Jpn. Soc. Microgravity Appl.], [J. Jpn. Soc. Nutr. Food Sci.], [J. Jpn. Soc. Starch Sci.], [J. Jpn. Soc. Stomatognathic. Funct.], [J. Jpn. Soc. Taste Technol.], [J. Jpn. Stomatol. Soc.], [J. Light Vis. Environ.], [J. Mach. Learn. Res.], [J. Mater. Process. Technol.], [J. Membr. Sci.], [J.

Microbiol.], [J. Microbiol. Biotechnol.], [J. Nat. Med.], [J. Nutr.], [J. Nutr. Sci. Vitaminol.], [J. Oleo Sci.], [J. Oral Rehabil.], [J. Org. Chem.], [J. Pharm. Sci.], [J. Phys. Chem.], [J. Plant Physiol.], [J. Prosthodont. Res.], [J. Reliab. Eng. Assoc. Jpn.], [J. Sci. Food Agric.], [J. Soc. High Technol. Agric.], [J. Soc. Powder Technol. Jpn.], [J. Stat. Softw.], [J. Supercrit. Fluids], [J. Texture Stud.], [J. Therm. Anal.], [J. Therm. Anal. Calorim.], [J. Vac. Soc. Jpn.], [JCI Insight], [Jpn. Food Sci.], [Jpn. J. Anim. Hyg.], [Jpn. J. Clin. Nutr.], [Jpn. J. Food Eng.], [Jpn. J. Food Microbiol.], [Jpn. J. Hyg.], [Jpn. J. Lact. Acid Bact.], [Jpn. J. Nutr. Diet.], [Jpn. J. Oral Biol.], [Jpn. J. Rehabil. Med.], [Jpn. J. Swine Sci.], [Jpn. Pharmacol. Ther.], [Kagaku Kogaku Ronbunshu], [Kagaku to Seibutsu], [Kidney360], [Lab Chip], [Langmuir], [Lett. Appl. Microbiol.], [Lebensm.-Wiss. Technol.], [Low Temp. Sci. Ser.], [LWT], [Mach. Learn.], [Macromol. Chem. Phys.], [Magn. Reson. Imaging], [Mater. Jpn.], [Meat Sci.], [Med. Sci. Monit.], [Membrane], [Methods Enzymol.], [Microb. Pathog.], [Microbiology], [Microorganisms], [Milk Sci.], [Mol. Microbiol.], [Mol. Nutr. Food Res.], [Mol. Pharm.], [Molecules], [Monatsschr. Brauwiss.], [N. Engl. J. Med.], [Nanoscale], [Nat. Biotechnol.], [Nat. Commun.], [Nat. Food], [Nat. Mater.], [Nat. Protoc.], [Nat. Rev. Microbiol.], [Nature], [Nihon Chikusan Gakkaiho], [Nihon Reorogi Gakkaishi], [Nippon Kagaku Kaishi], [Nippon Nogeikagaku Kaishi], [Nippon Saikingaku Zasshi], [Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi], [Nippon Suisan Gakkaishi], [Nutrients], [Obstet. Gynecol.], [Oil Soap], [Oyo Toshitsu Kagaku], [Pharm. Res.], [Pharmacol. Ther.], [Pharmacometrics], [Photosynth. Res.], [Physiol. Behav.], [Physiol. Rev.], [Phytother. Res.], [Plant Cell], [Plant Foods Hum. Nutr.], [Plant Physiol.], [Plant Physiol. Biochem.], [PLoS One], [Postharvest Biol. Technol.], [Powder Technol.], [Proc. Jpn. Acad. Ser.], [Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.], [Proc. R. Soc. Lond.], [Process Biochem.], [Prog. Lipid Res.], [Protein Expr. Purif.], [Proteomics], [R News], [Recl. Trav. Chim. Pays-Bas], [Reito], [Res. J. Care Welf.], [Rev. High Press. Sci. Technol.], [Sci. Cook.], [Sci. Eng. Health Stud.], [Sci. Rep.], [Science], [Seibutsu Butsuri], [Seibutsu-kogaku Kaishi], [Sens. Mater.], [Sep. Purif. Technol.], [Sep. Sci. Technol.], [Soft Matter], [Sokeizai], [Solvent Extr. Res. Dev. Jpn.], [Soy Protein Res. Jpn.], [Starch], [Struct. Multidiscip. Optim.], [Sustainability], [Talanta], [Tetrahedron Lett.], [Text. Color. Finish.], [Trace Nutr. Res.], [Trans. AIME], [Trans. ASABE], [Trans. ASAE], [Trans. IChemE], [Trans. Jpn. Soc. Mech. Eng. Ser.], [Trans. Jpn. Soc. Refrig. Air Cond. Eng.], [Trends Biochem. Sci.], [Trends Biotechnol.], [Trends Food Sci. Technol.], [Vitamins], [Z. Lebensm. Unters. Forsch.]

上記リストも誤記を含む可能性があります。ルール [0]～[3] で確認されてからご使用ください。リストにない雑誌の場合もルール [0]～[3] で省略形を作成して原稿に記載してください。なお、巻号が継続している雑誌でも途中で雑誌名が変わることもあります。その論文が発表されたときの雑誌名(和文誌では英語名が付いたり、なくなったりしますので注意)の省略形を使用してください。

今後、引用文献が ISO 4 準拠の省略形となっていないご投稿論文の著者には、審査の前に「日本食品工学会誌、第 23 巻、第 2 号、A1-A4 頁をご覧の上、引用文献の ISO 4 に準拠した雑誌名の省略形を確認・修正して再提出をお願いします。」と連絡される予定です。雑誌名の表記は審査員や編集担当も誤記を見逃す危険性が高いところです(特に各雑誌独自の省略形を用いられると誤記の判別が極めて困難となります)。論文の著者・共著者の方にはご投稿前に今一度ご確認いただくと幸いです。

(新潟大学 田中孝明)