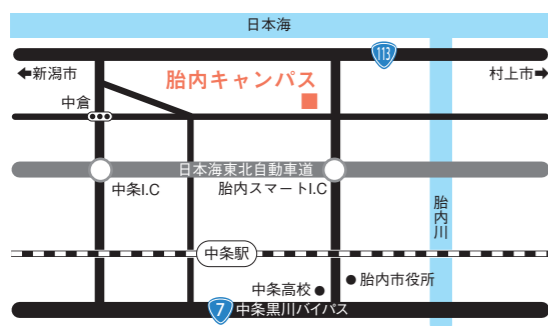


胎内
キャンパス

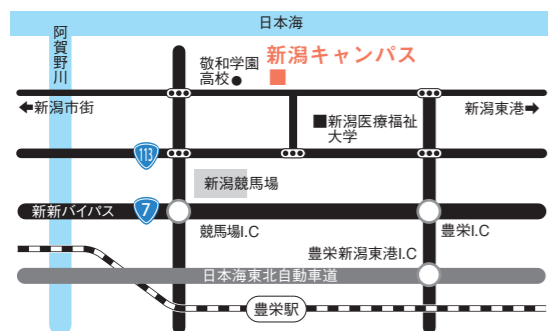
〒959-2702 新潟県胎内市平根台2416
TEL.0254-28-9855(代)
FAX.0254-28-9856



日本海東北自動車道「胎内スマートIC」を降りて左折後直進、
約2km進行方向左手

新潟
キャンパス

〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町940
TEL.025-212-3301(代)
FAX.025-212-3302



新新バイパス「競馬場IC」を降りて新潟競馬場方面へ進み、
県道398号線との交差点を右折後約1.5km進行方向左手



研究者総覧

2024

Researcher
Directory



研究者総覧 2024

02	目次
03	本学の概要
04	社会連携推進室
05	研究機構の紹介
06	研究領域
07	研究者一覧
08	学長メッセージ
09	研究者紹介
25	客員教授・ビジティングフェロー一覧

新潟食料農業大学

Niigata Agro-Food University

目的

生命、環境、社会を科学する力と、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、課題の解決に前向きに取り組む人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を通じて地域と国際社会の発展に貢献する。

食料産業学部 食料産業学科

[2年次選択コース] アグリ／フード／ビジネス

目的

食料・農業分野において、課題の解決と新しい時代の産業を創出するためのサイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を兼ね備えた人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を行う。

新潟食料農業大学大学院

Graduate School of Niigata Agro-Food University

目的

生命、環境、社会に関する科学を基盤とした食と農に係る学術の理論及び応用を研究教授し、その深奥を究めるとともに、高度の専門性が求められる職業を担うための深い学識及び卓越した能力を培うことをもって、地域と国際社会の発展に貢献する。

食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）

目的

農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる高度専門的人材を育成する。

食料産業学研究科 食料産業学専攻（博士後期課程）

目的

食料産業に関する精深な学識を基礎とし、食と農に関わる複雑化し多様化する社会情勢の変化に柔軟に対応し、自立して研究活動を行い、持続可能な食料産業の在り方を探求することで、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等の研究・開発・事業企画部門で活躍できる、または、食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことのできる研究者と高度専門的職業人を育成する。

〈 本学の社会連携活動について 〉

本学は、地域・産業の振興、教育・学術・研究活動を共同して推進するための産官学連携体制を様々なアクターと協働して構築し、地域社会の発展に貢献すると共に、学生に活きた学びを提供していくことを目的に、社会連携活動を推進しています。

〈 社会連携推進室 〉

地域社会や企業・団体の方からのさまざまな相談や依頼を受付し、本学の教育・研究のノウハウを活かした事業や、学生が地域社会で活動する連携プロジェクト創出などを行っています。

【 受託事業／学術指導 】

本学が社会貢献に資するため、その教育研究活動の一環として、本学以外の者から委託を受けて行う業務（共同研究・受託研究を除く。）で、本学の教員等が契約に基づき業務を行い、その成果を委託者に報告します。

【 共同研究 】 共通の課題や製品開発など、本学と共同で研究・開発を行います。

【 受託研究 】 企業・自治体・地域等からいただいた研究課題を、本学の教員等が研究します。生産物や製品の成分分析なども行います。

【 学術研究奨励寄付 】

研究の奨励を目的に、寄付を募っております。



持続可能な開発目標 (SDGs) の推進

NAFU × SDGs

SDGs (Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)) は、2030年に持続可能な世界を実現しているために今、緊急に取り組み、解決しなければならない貧困、飢餓、エネルギー、気候変動など地球規模の課題を明示したものです。

これは、国家としてだけでなく、大学を含むあらゆる組織、個人がそれぞれの立場で、考え、取り組まなければ実現しないものです。

新潟食料農業大学は、地域社会及び国際社会の発展に寄与し、地球規模での課題解決も志向する人材育成及び教育・研究開発等に努めるとともに、地域の企業、自治体、市民社会等の各ステークホルダーとの連携事業等を通じて、地域社会及び国際社会におけるSDGsの課題解決に貢献します。

■お問合せ先 **新潟食料農業大学 社会連携推進課**

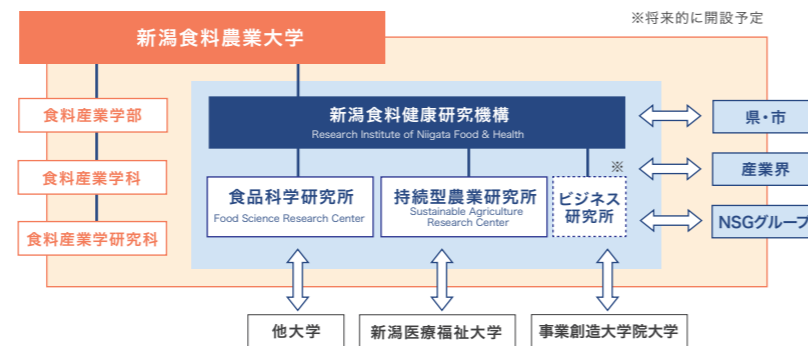
〒959-2702 新潟県新潟市北区島見町 940
TEL 025-212-3301 renkei@nafu.ac.jp

新潟食料健康研究機構

食品科学研究所／持続型農業研究所のご紹介

食と農の研究の視点から産業界、行政機関と共に食の未来を創造します

食および食産業に関わる「新潟の知の集積」や「新潟フードバレー拠点形成」を目指して、新潟食料健康研究機構が2020年4月に設立されました。機構内に設置された食品科学研究所と持続型農業研究所が、新潟および全国の食品産業、環境産業、農業、大学、研究機関、行政機関と連携して、食・食料生産・健康などの基礎研究および応用研究を行っています。

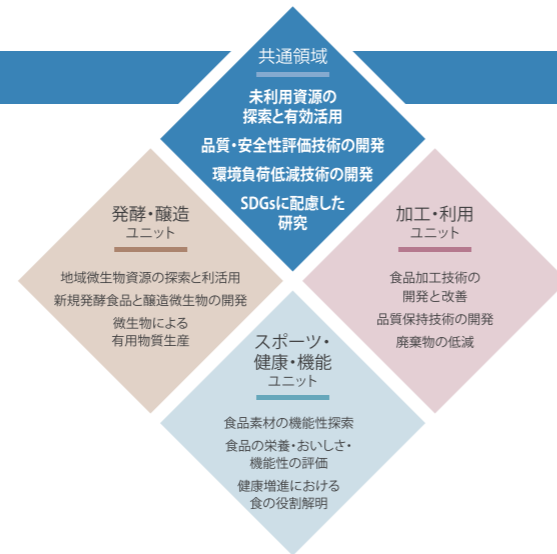


食品科学研究所

食品科学研究所(フードサイエンスリサーチセンター, FSRC)は、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点を目指し、2020年4月に設立されました。本研究所では「新たな食の未来の創造」を目指し、「加工・利用」「スポーツ・健康・機能」「発酵・醸造」の3領域で食料および健康にかかわる基礎および応用研究を行います。

【組織・体制】

食品科学研究所は、3つの研究部門(加工・利用ユニット、スポーツ・健康・機能ユニット、発酵・醸造ユニット)とリエゾンオフィスで構成され、プロジェクトに応じてアグリコース・ビジネスコース教員も交えて円滑に課題解決を遂行します。



【組織・体制】

本研究所のおもなメンバーはアグリコースおよびビジネスコースの教員です。プロジェクト毎に専門教員が、研究部門である生産ユニット、地域・環境ユニットまたはビジネスユニットにおいてグループを作って、プロジェクトの課題解決に当たります。

■お問合せ先 **新潟食料農業大学 新潟食料健康研究機構 リエゾンオフィス**
 〒959-2702 新潟県胎内市平根台 2416
 TEL 0254-28-9855 nafu-fsrc@nafu.ac.jp

研究領域

アグリ	栽培科学領域	野菜園芸 野菜などの生理・生態的特徴を解明し、高品質・多収と環境配慮を調和させた新しい生産体系や食生活における野菜類の意義について研究を行う。 有機栽培 イネや野菜などを対象に、環境や生態系の保全にも配慮した、持続性の高い栽培技術の開発や有機栽培などの農業経営的特徴や将来性などについて研究を行う。 土壌・肥料 地域や世界の土壌の研究、新しい土壌診断・施肥設計技術開発、未利用資源の活用など、イネや野菜などの環境負荷の少ない持続性の高い農業について研究を行う。 施設栽培 果樹、観賞植物を含む園芸作物を対象に、新品種やIoT技術の開発・導入や品質向上・コスト削減が可能な植物工場や施設園芸の新技术について研究を行う。 生物環境 環境に存在する生物や微生物の生態、地球・地域環境に及ぼす影響を解明し、環境にやさしい資源環境や微生物等の制御・利用について研究を行う。	
	植物分子科学領域	植物生理 植物の窒素・炭素代謝、光合成、環境応答、環境ストレス耐性などについて個体から分子レベルまでの研究を行い、新しい栽培技術の開発に繋げる。 病理・微生物 植物病原菌の種類や特徴、病気の伝播方法を解明し、診断法や農薬に頼らない新しい防除法について研究を行う。 育種・遺伝 植物の機能性遺伝子の解明や作物の育種などについて分子・遺伝子レベルの研究や、高機能新品種の作出に繋がる研究を行う。	
		食品科学領域	栄養・健康 生体内での栄養素の代謝と生理的意義を理解し、健康の保持や増進、疫病の予防や治療における栄養の役割を明らかにする。 成分・分析 食品中の機能性成分や残留農薬・アレルゲンの測定分析の精度向上や技術開発を通じて、食の機能性や安全性を迅速かつ正確に評価する。 機能・評価 食品がもつ栄養機能・嗜好機能・生体調節機能の各視点から、食材や料理が有する潜在的な価値を見出す。
			食品プロセス学領域
	ビジネス		
		食料経済 食料問題や食料安全保障、食の安全性等の課題へ経済学的なアプローチを行う。 農村ビジネス 農村の持つ豊かな資源に養われ、その価値を高め住民の暮らしを維持・発展していくためのビジネスモデルについて研究を行う。 農業ビジネス 農業をビジネスとして展開していくため、生産現場の経営者が抱える課題、対処手法について研究を行う。 フードビジネス 食の戦略として、マーケティングを基本とした売れる商品・仕組みづくりの普及・実践を進める。また、新商品の開発や域外への販路拡大を実践する。	
経営学領域		企業価値 企業の社会的責任や事業承継を含め、食品企業の特長に応じた評価を通じて企業の価値を算出する。 ビジネスプラン 社会からニーズを読み取り、実現性の高い新しいビジネスを構想・創造するための道筋を描く力を身に付ける。 会計 企業のお金の動き、物品の管理について理解し、健全な経営について研究を行う。 マーケティング 消費者のニーズを満たし、効率的に商品を届けることができる方法・戦略について研究を行う。	

			SDGs ゴール	掲載P
学長 教授	中井 裕	環境微生物学、病原微生物学、寄生虫学	4 7 13	P8
副学長(教育担当・産官学連携担当) 食料産業学部長 学科長 教授	松田 敦郎	動物栄養学、家畜繁殖生理学、農業分野における知財(育成者権)	3 9 13	P9
副学長(研究担当) 教授 食料産業学研究科長・専攻長	金子 孝一	感性工学、経営学、店舗開発	8 9 17	P9
アグリコース長 教授 アグリ領域長	伊藤 豊彰	土壌肥科学、栽培学、環境科学	2 13 15	P10
教授	比良松道一	園芸学、育種学、生活科学	1 2 3 4 5 8 10 11 12 13 14 15 17	P10
教授	松本 辰也	果樹園芸学、園芸作物育種学	2 9 13	P11
教授	吉岡 俊人	植物生理学、植物生態学、植物保護学(雑草学)	2 9 15	P11
准教授	浅野 亮樹	環境微生物学	6 12 15	P12
准教授	田副 雄士	土壌肥科学、作物学、植物生理学、植物生態学	7 9 15	P12
准教授	趙 鉄軍	農業環境工学、農業情報工学	3 12 16	P13
講師	伊藤 崇浩	環境農学、土壌肥科学、栽培学	2 12 15	P13
助教	上向井美佐	作物育種学、環境農学	2 13	P14
助教	鈴木 浩之	植物病理学、微生物生態学、菌学	2 15	P14
教授 フード領域長	植村 邦彦	食品工学	2 3 9	P15
フードコース長 教授	金桶 光起	応用微生物学、醸造学、酵素化学、食品科学	3 9 12	P15
教授	横間 慶子	食品加工、食嗜好科学、官能評価、食品機能学	2 3 9	P16
教授	吉井 洋一	食品製造学、食品科学、デンプン化学	3 9 12	P16
講師	阿部 憲一	環境工学	6 12 14	P17
講師	阿部 周司	食品加工学、食品保蔵学、食品のテクスチャー	2 12 14	P17
講師	佐藤根妃奈	水産生物環境学、水産化学	3 11 14	P18
助教	甲斐 慎一	栄養飼養学	2 9	P18
助教	小橋 有輝	醸造学、微生物学、分子生物学	2 3 9	P19
教授 ビジネス領域長	中山 健	経営学(経営戦略論、経営組織論)、中小企業経営論、国際経営	8 9 12	P20
ビジネスコース長 教授 社会連携推進室長	高力美由紀	フード&フードサービスビジネス、流通、マーケティング	8 9 17	P20
教授	青山 浩子	農業経営、農業ビジネス	4 5 12	P21
教授	鈴木 孝男	地域計画、農村計画、地域政策	8 9 11	P21
講師	斎藤 順	e-ビジネス、農業経営、マーケティング	4 8 12	P22
講師	車 競飛	食料経済学、環境経済学	7 11 13 14 15	P22
准教授	西牧 和也	言語学(英語学)	4 8 10	P23
准教授	深谷 修代	言語学(コーパス言語学、言語習得、統語論)	4	P23
准教授	山中 亮	トレーニング科学、運動生理学	3	P24



新潟食料農業大学 学長

中井 裕

Nakai Yutaka

1982年茨城大学農学部助手、
1984年米国ジョージタウン大学歯学部博士研究員、
1991年東北大学助教授、
2002年同大学教授、
2007年同大学複合生態フィールド教育研究センター長、
2010年副研究科長、
2014年東北大学総長特別補佐(震災復興推進担当)、
東北復興農学センター副センター長、
2018年東北大学名誉教授、本学副学長・学部長に就任。

食料産業を変革する 「食」の総合大学を目指して

2018年4月、新潟食料農業大学は、食の総合大学を目指して開学しました。食料産業を対象とした「食料産業学」を学び研究する日本初の大学です。

食料産業は、農林水産業から製造、流通、外食までを含み、その生産額は114兆円で、日本の全経済活動の7%を占めます。これは自動車や建設の分野の2倍近い規模であり、巨大な産業です。

本学では、この巨大産業を俯瞰する眼を持ち、食料産業を改革する能力を身につけた人材、すなわち、高い専門性を持ったジェネラリストを育成することを目指しています。

一方、教育と並行して現場に直結する高度な研究を展開しています。2023年度から国の大型予算を得て、4つの研究プロジェクトが動いております。資源循環型農業構築を目的とした有機性肥料の利用に関する研究およびICTを活用したスマート農業に関するものです。

また、31の研究室において、フードチェーン全体をカバーする食料産業に貢献するべく、食、農、ビジネスの分野においてユニークな研究が行われています。ここには、サイエンス、テクノロジー、ビジネスの基礎をしっかりと学んだ学生たちのフレッシュな考え方も生かされています。産業界や行政の皆様におかれましても、現在取り組まれている事業の改良やさらなる発展、新分野へのチャレンジなどを考える際に、本学の研究者や学生が新たなイノベーションを起こすためのパートナーになれば幸いです。

専門分野 環境微生物学、病原微生物学、寄生虫学

- 研究テーマ
- 病原性微生物の生態とその防御。とくに動物及びヒトに感染する原虫病
 - 微生物機能を活用した排泄物利用技術の改良及び開発
 - ウシの第一胃の微生物を活用したメタン発酵法の開発

動物および人獣共通感染性の微生物、および環境微生物に関する下記の研究を行っています。これらの研究は、病原微生物の培養や同定方法の開発、環境微生物の制御や微生物機能の利用などに繋がるものです。とくに、ウシの第一胃(ルーメン)微生物を活用したメタン発酵システムに関しては、大型の実機による実用化研究を実施中であり、エネルギー回収可能な新規の有機資源循環システムとして実装可能な技術として確立しつつあります。

1. 病原性微生物の生態とその制御
 - 1) 鳥類および牛のコクシジウム
 - 2) クリプトスポリジウム
2. 畜産環境微生物の生態解明と利用
 - 1) 臭気除去に関する微生物の生態とその利用
 - 2) 汚水処理に関する微生物の生態とその利用
 - 3) 窒素循環に関する微生物の生態とその利用
3. 微生物機能を活用した排泄物利用技術の改良および開発
 - 1) コンポスト化過程の微生物群集の変化とその利用
 - 2) メタン発酵とルーメン微生物の利用



講演可能なテーマ

- 動物およびヒトの感染症
- 資源のリサイクル
- 環境を浄化する微生物
- 再生可能エネルギー

食物および廃棄物のリサイクル、廃棄物からのエネルギー生産、病原性微生物、機能性微生物などに関して、小学生から高齢者、一般から専門家に向けてわかりやすくお話しします。



【SDGs推進活動】

本学は、2015年9月の国連サミットで採択されたSDGs(持続可能な開発目標)について、持続可能な世界を実現するための17の目標と169のターゲットの達成に向けた教育・研究を推進してまいります。



アグリ分野

Agriculture



松田 敦郎

Atsuro Matsuda

【役職・職位・大学院役職】

副学長(教育担当・産官学連携担当)
食料産業学部長・学科長 教授

【学位】

農学博士 東京農工大学
2006年取得

【略歴】

1981年住友化学株式会社入社、アニマルニュートリション事業部長(最終役職)、2018年国立研究開発法人農研機構理事就任、2024年本学副学長に就任。

専門分野 動物栄養学、家畜繁殖生理学、農業分野における知財(育成者権)

- 研究テーマ
- 未利用資源活用での耕畜連携と資源循環の創生
 - 家畜 GHG 低減に資する牛メタン抑制の技術開発
 - 低蛋白質飼料開発による家畜飼養の生産性向上
 - 家畜繁殖管理の計画分娩による労働時間の軽減
 - 種苗法に基づく育成者権の強化とグローバル展開

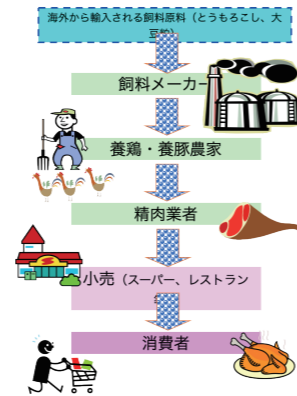
農業総算出額の1/3(約3.5兆円/R4年度)を占める畜産物の生産システムに関する研究と強い農業を目指す農業知財に関する課題について取り組んでいます。

1. 病畜産の環境保全と生産性向上

- 1) 家畜排泄物を資源として利用することによる耕畜連携
- 2) 地球温暖化へ影響する牛メタンの低減による環境保全
- 3) 動物栄養と繁殖管理からのアプローチによる生産性向上

2. 農業知財に基づく強い農業とグローバル化

種苗法に基づき品種登録した新品種に対する知財権(育成者権)を有効利用して強い農業生産に取り組むとともにその権利を海外で登録して農産物輸出拡大と整合性を伴わせて活用することによって農業研究の成果をグローバル化する。



講演可能なテーマ

- 飼料原料から畜産物の消費者提供までのサプライチェーン
- 家畜 GHG と排泄物に関する畜産環境保全と生産性向上
- 知財を活用した果実類の育成品種のグローバル展開



金子 孝一

Kaneko Koichi

【役職・職位・大学院役職】

副学長(研究担当) 教授
食料産業学 研究科長・専攻長

【学位】

博士(学術) 信州大学
2003年取得

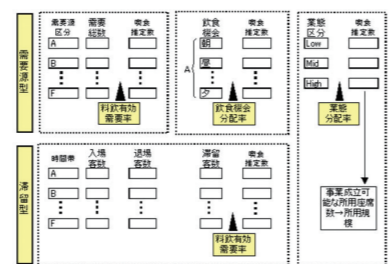
【略歴】

1978年4月東京三洋電機(株)技術部、1989年4月(株)グリーンハウスGM、(株)シニトリジャパン取締役副社長、1999年10月宮城大学事業構想学部助教授、同教授、2004年4月宮城大学大学院事業構想学研究科教授、2019年4月新潟食料農業大学教授、宮城大学名誉教授。

専門分野 感性工学、経営学、店舗開発

- 研究テーマ
- 働き方改革に関する生産性課題(プレゼンティーズム)について
 - 顧客満足にかかわる感性要因について
 - 料飲需要の分析とAI等IOT 応用について
 - 設備等バックヤードのプラットフォームと業務運営効率について

1980年代からの国内外の外食・給食、複合商業施設(韓国COEX・ユニバーサルスタジオジャパンの料飲計画、厨房計画等)等、プロジェクト実績を数多く持つので、感性工学からのマーケティング技術やサービス関連事業の新事業化(例えば、働き方改革に関連するAI 応用の最前線など)を研究対象にしています。また、ここ10年は経産省の地域資源活用事業・農商工等連携事業・創業支援等の評価委員を務め、数多くの実践事例に触れているので、マーケティング・ブランディング等、様々なアドバイスにお手伝いができます。また、アドバイスのできる対象事業の中でも、サービスマネジメントの難しいホスピタリティ関連事業は、研究対象事業でもあります。直近では、宮城県商店街振興組合連合会や仙台市の委託調査・研究事業「商店街活性化推進」にて、来街者調査、商店街イメージ調査等の報告を行っています。



事業実現可能性
～需要分析の論理モデル・概念チャート

講演可能なテーマ

- マネジメント系: 経営とは、事業開発とは、マーケティングマネジメントの必要性、ビジネスモデルの使い方
- ブランディング系: 顧客満足とその要因、顧客満足と事業展開策
- マーケティング系: 料飲(食べたり、飲んだり)事業の需要計測と事業再活性化、地域資源や農商工連携の事業開発



伊藤 豊彰

Ito Toyooki

【役職・職位・大学院役職】

アグリコース長・教授
アグリ領域長

【学位】

博士(農学) 東北大学
1994年取得

【略歴】

1985年東北大学農学部助手、1994年同大学助教授、2007年同大学大学院農学研究科准教授(附属複合生体フィールド教育研究センター)、2018年本学教授に就任。

専門分野 土壌肥科学、栽培学、環境科学

- 研究テーマ
- 有機栽培や冬期湛水などの環境や生物にやさしい農業技術の改善
 - 農耕地の生物多様性を活かした農業技術の開発
 - より環境保全効果の高い未利用資源の農業利用
 - 気象変動に耐性の高い安定・高品質水稲生産技術の構築

農村を含む地域社会を活性化するためには、付加価値の高い農業、生産・加工・販売をつながりにした、市場を意識した農業の確立が重要だと考えています。私は、今まで、生産者の圃場調査を中心に、水稲の有機栽培やふゆみずたんぼ農法の研究(水稲生産性や水田生物多様性の解明)、水田生物の農業への利用(水生ミミズは雑草を抑制し、水稲収量を増加させる)、土壌分状態をバランス良く改善するための新しい堆肥活用栽培技術の確立(堆肥リン酸に注目)、夏期高温で生じる玄米品質低下(白未熟、胴割れ)のケイ酸肥料による改善(酒米について実施)、などについて成果を得てきました。本学では、これまでの研究を新潟や北陸・東北地域の実情にあった形で発展させ、環境や生物保全に貢献する農法や水田生物による地域農業のブランド化や、ケイ酸資材や土壌改良による酒米品質改善などによって、消費者に選ばれる市場性の高い農業の確立に寄与したいと考えています。さらに、広い範囲で農地土壌調査・診断の実施、地域全体の自然資源の調査データを基にした教育・観光プログラムの構築のほか、土壌、肥料、栽培に関する多様な課題に積極的に取り組むつもりです。農業技術の相談や共同研究などについて、ぜひお気軽にご相談ください。



水稲の圃場栽培試験の準備

講演可能なテーマ

- 土の大切さ、農業の大切さについて
- 生物の力を利用した生態系にやさしい農業
- 冬期湛水と水田での生物保全
- リン資源節約や雑草防除に役立つ新しい堆肥の活用
- ケイ酸資材による水稲の高温登熟障害の緩和 など



比良松 道一

Hiramatsu Michikazu

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 九州大学
2007年取得

【略歴】

1991年福岡県農業総合試験場豊前分場技師、1993年九州大学農学部附属農場助手、2000年九州大学大学院農学研究科員助手、2007年同助教、2014年九州大学持続可能な社会のための決断科学センター准教授、2020年同副センター長、2023年本学教授に就任。

専門分野 園芸学、育種学、生活科学

- 研究テーマ
- 植物資源の生態的特性の進化的背景の解明と農業作物への利活用
 - 域外資源への依存度の低減、周辺生態系との調和を両立できる農作物栽培法の確立
 - 家庭・郷土料理の多様性の喪失及び持続性を左右する環境要因の解明
 - ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用の解明

私は農作物の品種改良から研究人生をスタートしました。福岡県のブランド米「夢つくし」や九州大学のブランドブドウ「BKシードレス」は、私が関わったプロジェクト成果の一例であり、それら新品種の普及によって喜ぶ農家の姿を見ることは、ものづくりの醍醐味にも似た感覚がありました。その一方で、このような優秀な品種が多数世に送り出されているにもかかわらず、米の消費量や食料自給率は低下し、就農する人は思うように増えていません。こうした現代の農業を取り巻く課題を解決するには、農業生産物に対する消費者の協力的な購買行動がどのような要因に左右されるのかについても分析する必要があると考え、行動変容を促す食育とその心理学的根拠を解明する研究も展開しています。より持続的な農業を可能にする品種や栽培法の確立、消費者と生産者の良好な信頼関係の構築に関心のある方々と協働できれば幸いです。



BKシードレス
種無し、生食用品種最高糖度、農作業大幅省力化を同時に実現したブドウBKシードレス

講演可能なテーマ

- 植物を用いたモノづくり～農作物の品種改良っておもしろい(作物品種改良の基礎と実際)
 - ヒトと農はどこから来てどこへ行くのか～持続可能な農業のススメ(生態系保全・資源循環型農業の動向と可能性)
 - だから自炊なんだ!～私たちが料理をするわけ(炊事と共食の人類学・心理学、行動変容を促す体験優先型食育の実際と効果、および教材開発法)
 - 実践「自炊塾」～生き方変わる食育体験(独自開発食育教材「自炊塾」の体験授業)
- *全てのテーマについて、小学生から大人まで、対象に応じて演題と内容を調整します。



松本 辰也

Matsumoto Tatsuya

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 新潟大学
2008年取得

【略歴】

1988年新潟県南蒲原農業改良普及所農業改良普及員、1994年新潟県園芸試験場研究員、1997年新潟県農業総合研究所園芸研究センター研究員、2022年本学教授に就任。

専門分野

果樹園芸学、園芸作物育種学

研究テーマ

- 果樹の新品種開発に関する研究
- 果樹(ナシ、モモ等)の品質向上に関する研究
- 果樹の効率的な苗木生産に関する研究
- 園芸作物の開花生理に関する研究

新潟の農業というと、何といても米が有名ですが、果樹も江戸時代から続く歴史ある産地です。冬は日照時間が少ないものの、落葉果樹の生育期にあたる4月から10月までの日照時間は関東地域よりも多いほどで、ナシ、カキ、モモ、ブドウなど高品質な果実が生産されてきました。私は、新潟県職員として34年間、多くの方々と共に果樹産地を支える研究、普及に携わってきました。品種改良では、人工受粉作業が不要な自家和合性ナシ品種「新美月」、「新王」、「新碧」の育成、栽培技術では「ルレクチエ」の品質向上技術やモモのシンプル栽培という新たな栽培方法も開発してきました。果樹は、優れた品種や栽培技術ができて、それを農家が導入し、生産や販売に結び付くには長い年月を要します。これからも大学の研究者という立場から、生産現場を支える研究を継続します。さらに食料産業というより広い視点を持ち、活動範囲も広げながら、農業者、関係機関団体、企業の方々とも協力しながら果樹産地に貢献できる研究を進めたいと考えております。



ナシ自家和合性品種「新美月」の開花と自家結実状況

講演可能なテーマ

- 果物の品種改良について(人工受粉をしなくても実がなるナシのはなしなど)
- 新潟県の果物栽培の歴史(新潟は江戸時代からの果物どころ、明治時代に導入された「ルレクチエ」)
- 果物の機能性とおいしい食べ方
- ナシやモモの新しい栽培技術



吉岡 俊人

Yoshioka Toshihito

【役職・職位】

教授

【学位】

農学博士 京都大学
1988年取得

【略歴】

1985年日本曹達株式会社小田原研究所研究員、1990年東北大学教養部助手、1995年東北大学農学部助手、2006年福井県立大学生物資源学部助教授、2010年福井県立大学生物資源学部教授、2013年福井県自然環境課職員併任、2020年本学教授に就任。

専門分野

植物生理学、植物生態学、植物保護学(雑草学)

研究テーマ

- 植物の発芽と開花を制御する遺伝子の解明とその農業的利用
- 土壌微生物の探索による新カテゴリー農薬の開発
- 農業生態系における植生管理の最良手法に関する研究

雑草は「取っても取っても生えてくる」と農業従事者や施設管理者を嘆かせる厄介者です。実際に、雑草を防除しなければ世界の作物収穫量は3割余りも減少してしまいますし、毎年、膨大な経費をかけて緑地や敷地の草刈りが行われています。しかし、そのような雑草管理が、現場に応じた合理的な考え方に基づいて実施されることは少ないのが現状です。雑草の生物的特性、様々な雑草防除手段、そして法的根拠や社会動向まで勉強し、定めた目標にアプローチする最良の植生管理プロセスを提案できる雑草プロフェッショナルを、教育と研究を通じて育てたいと考えています。これは、わたしの専門である雑草分野での例ですが、食農領域の多様な分野において、自ら課題を明らかにして解決に取り組める人材を本学から送り出せるものと期待しています。



絶滅危惧I類の水田畦雑草アゼオトギリ

雑草は農業有害生物である一方、絶滅危惧生物でもある。従来の稲作慣行に依存して畦畔に生育してきたアゼオトギリは、以前はやや少ないながら西日本に普通であったが、2000年の環境省調査では約800個体の生残とされた。現在の減少率が続けば、およそ20年足らずで本種は絶滅する。多様な生きものが生息生育する環境を農業資源として捉え、作物生産の効率と生物多様性の保全が調和した水田生態系を構築することが望まれる。

講演可能なテーマ

- 雑草問題、農薬(除草剤)、種子発芽、絶滅危惧種、里地里山



浅野 亮樹

Asano Ryoki

【役職・職位】

准教授

【学位】

博士(農学) 東北大学
2007年取得

【略歴】

2007年東北大学大学院農学研究科支援職員、2010年独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構契約研究員、2012年東北大学大学院農学研究科客員研究者、秋田県立大学応用生物化学科嘱託職員、2018年本学講師に就任。

専門分野

環境微生物学

研究テーマ

- コンポスト(堆肥)化や廃水処理における微生物について
- 土壌・河川・湖沼における硫黄酸化細菌について

キーワードは「微生物群集・遺伝子解析」です。社会へ微生物的な根拠を提供していきたいです。例えば、土壌改良剤などを投入して、どのように土壌の微生物が変化したか、という情報を提供できます。土壌改良剤、微生物資材にかかわっており、「うちの商品は効果があるが、どのように効いているのかわからない」ということでお困りでしたら、ご相談ください。そのほかにも健康食品の腸内細菌への影響など、微生物群集にかかわることならなんでも構いません。また、「新たに微生物を分離したのだが、種類やどのような機能を持っているかを知りたい」、「このような機能を持つ微生物を単離できないか」など、農業に限らず環境に存在する微生物の事であれば対応可能ですので、ぜひお声をおかけください。生ごみや家畜糞のコンポスト(たい肥)化処理についても研究を行っておりますので、そちらに関してもご相談ください。

講演可能なテーマ

- 微生物って何? 知っているようで知らないミクロの話(小学生以上向け)
- 微生物を使った廃棄物処理 陸海空を微生物がキレイにする(一般向け)
- 東日本大震災の津波と農地の微生物(一般向け)



田副 雄士

Tazoe Yushi

【役職・職位】

准教授

【学位】

博士(理学) 大阪大学
2006年取得

【略歴】

2007年オーストラリア国立大学ポストドクトラルフェロー、2010年京都大学大学院生命科学研究所日本学術振興会特別研究員(PD)、2013年東北大学大学院農学研究科産学官連携研究員、2014年東北大学大学院農学研究科特任助教、2020年本学講師に就任。

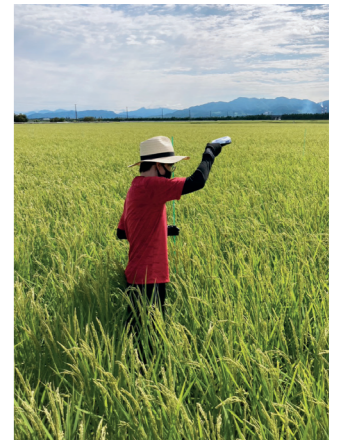
専門分野

土壌肥科学、作物学、植物生理学、植物生態学

研究テーマ

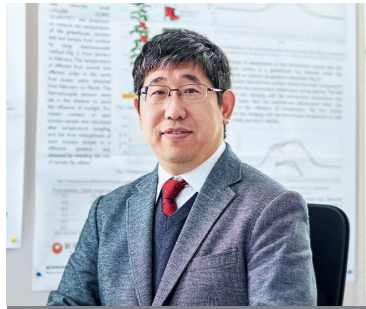
- C₄植物の光合成機能と環境ストレス耐性
- イネの光合成のケイ酸質資材施用による効果
- ドローン搭載カメラを用いた作物生育診断

植物は光合成において、大気から吸収した二酸化炭素と根から吸収した水を利用して、糖やデンプンなどの炭水化物を生成します。光合成は作物の収量に直結する重要な働きであり、イネにおいては、登熟期の止葉の光合成能力が籾の登熟歩合に影響を与えることが知られています。植物の光合成は、土壌の栄養、水分条件、光強度や気温などの環境要因によっても大きく左右されるため、光合成能力を高めたからといって、必ずしも作物の増収が期待できるわけではありません。しかし、光合成の環境応答機構について調べることで、与える肥料や水の量を減らすなどの環境負荷を軽減した栽培方法の実現が期待できます。また、近年、温暖化などの環境変動が農作物に与える被害が深刻化しており、環境ストレスに強い品種の開発なども注目されています。これまでの研究では、イネはもちろん、トウモロコシやソルガムなどのC₄植物を対象とし、光合成の環境ストレス応答や、光合成能力が植物体全体の成長や収量に与える影響について調べてきました。これらの知識や経験を活かして、農業の抱える問題について一緒に考えていきたいと思っております。



講演可能なテーマ

- 持続可能な農業を目指すには? 肥料と光合成のはなし(中学生以上向け)



趙 鉄軍

TIEJUN ZHAO チョウ テツグン

【役職・職位】

准教授

【学位】

博士(農学) 東京農工大学
2011年取得

【略歴】

2011年東京農工大学農学部特別研究員、2014年農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所(現:野菜花き研究部門)契約研究員、2018年本学講師に就任。

専門分野 農業環境工学、農業情報工学

- 研究テーマ
- 低炭素・高収量・高品質農産物を目指す ICT 農業技術の開発に関する研究
 - スマート農業の高度化と地域実装

これまで行ってきた研究をベースにして、農業や食品関連産業等の関連企業との産学連携により、農業の省力化、高品質を有する農産物および高い生産力を活かした革新的な農業の実現を図り、日本農業の国際的競争力の強化を目指しています。具体的には、



- ①施設生産において
- 1) 地域の施設園芸における発展スキームの構築(生産前、生産中、生産後 ICT化)
 - 2) 簡易ハウスにおける統合環境制御の普及や地域の環境に合わせた植物工場の創出
 - 3) 高品質野菜の安定化を実現する栽培方法の開発

- ②畑において
- 1) 植物情報センサーシステムの構築と圃場実証
 - 2) イメージングなど画像処理技術による圃場状態の診断と予測

- ③国際連携において
- 国際標準を有する植物工場の創出を目指し、日本農業の国際的競争力を強化するとともに各種の研修や技術サポートおよび海外展開を見据えた拠点の形成を図ります。あわせて、農業分野の創業、雇用拡大の支援に関してもご相談ください。

講演可能なテーマ

- ICT 農業における環境計測
- ～世界で最も愛されている野菜～トマト



伊藤 崇浩

Ito Takahiro

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(農学) 東京農工大学
2015年取得

【略歴】

2015年茨城大学農学部博士特別研究員、2016年茨城県農業総合センター生物工学研究所任期付職員、2017年同センター園芸研究所補助職員、2018年本学講師に就任。

専門分野 環境農学、土壌肥科学、栽培学

- 研究テーマ
- 農作業システムが土壌生態系に及ぼす影響解析
 - 有機肥料を活用した減肥技術の開発

耕うんや緑肥(カバークロップ)などの農作業体系が作物の収量や土壌生態系に与える影響の解析を行った経験から、土壌生物(特に線虫群集)の評価や土壌の物理・化学性の診断などを行うことができます。また、イチゴの生育診断指標・収量予測技術や、施設葉物(ミズナ)の診断施肥技術、堆肥の省力化施用技術、ミミズコンポストの開発などを行ってきた経験も活用して、地域の特性を考慮した環境保全型の食料生産技術の開発・提案をしていきたいと思っています。地域の農業や環境に貢献したいと考えており、同じ目標を持った農業経営者や自治体、企業等と共同で研究を推進していきたいと考えています。何かお力になれそうなことがございましたらぜひご相談ください。



講演可能なテーマ

- 収穫を目的としない作物が土、人、農業を守る
- 環境保全型の農法が土の中の線虫相を変える～線虫ってどんな虫?～



上向井 美佐

Misa Kamimukai

【役職・職位】

助教

【学位】

博士(農学) 愛媛大学
2021年取得

【略歴】

2021年高知大学短期研究員、2023年愛媛大学特定研究員、2024年本学助教に就任。

専門分野 作物育種学、環境農学

- 研究テーマ
- 介護食用の軟飯(半おかゆ)に最適な水稻品種育成に関する研究
 - 地球温暖化に対処するための極晩生・極多収水稻品種の開発
 - 稲の耐倒伏性に関する研究
 - 短日で晩生化する稲の感光性遺伝子の解明

大学院在籍時より高齢化社会へ向けた取り組みとして、介護食用の軟飯(半お粥)に最適な水稻品種の開発に取り組んでいます(品種候補の内の1系統はコシヒカリと同程度の出穂期)。現在、市場で販売されている介護食用のレトルトご飯用の品種はコシヒカリやヒノヒカリなどの低アミロース米が主流ですが、これらの品種で作成した軟飯は口腔内で固形として認識し難く、誤嚥の危険があります。そこで高アミロース育成系統の"村井79号"を用いて、ヒノヒカリ並みの良食味かつ誤嚥の危険性が少ない軟飯の開発を目指しております。また、コシヒカリ並みの早生且つ多収(ヒノヒカリより35%、コシヒカリより38%多収)、良食味系統の育成に努めております。

この他にも、観賞用稲として鮮やかなピンクや白と緑のストライプの稲の開発に取り組んでいます。観賞用稲の1系統として手のひらサイズのたんぼ稲の系統維持、品種改良も同時に進めていますので、稲の育成の「新たな道」を探求しております。

講演可能なテーマ

- 介護食用の軟飯(半おかゆ)に最適な水稻品種育成に関する研究
- 穂が大きくなる Ur1 遺伝子を用いた良食味・多収品種候補の育成



鈴木 浩之

Suzuki Hiroyuki

【役職・職位】

助教

【学位】

博士(農学) 筑波大学
2018年取得

【略歴】

2019年University of Pretoria, Forestry and Agricultural Biotechnology Institute, Postdoctoral fellow、2022年本学助教に就任。

専門分野 植物病理学、微生物生態学、菌学

- 研究テーマ
- 植物病原菌の分類・同定
 - 植物病原菌の病原性や生態などの解明と防除

病原菌が農作物の減収量に与える影響は甚大で、農業などを用いた防除なしでは安定した収量を確保するのが難しいと考えられます。例えば、新潟県の代表作物であるイネや枝豆の場合、収穫量のおよそ30%が病害虫によって加害されてしまいます。しかし、農業散布は環境に対する負荷も大きいので、なるべく農薬を使用しない農業が農林水産省によって推進されています。作物の病原菌を正しく同定し、その生理的な特性を明らかにすることによって、農薬を使わない安価な防除が可能かもしれません。また、地域一体に同じ病気が生じている場合、特定の発生源から、病気が広がっている可能性があります。DNA情報を用いた集団遺伝学的解析によって、その発生源を特定することができれば、被害が拡大する前に対処することが可能です。御社の田畑に生じた病気で気になるものがありましたら、是非ご相談ください。

講演可能なテーマ

- 植物病理 / 植物の病気と人間の生活 (中学生以上向け)
- 菌類 / サビキってなに? 植物の上でしか生きていけない菌類 (中学生以上向け)
- 南アフリカ / 差別の歴史とポスト・アパルトヘイト (中学生以上向け)



植村 邦彦

Uemura Kunihiko

【役職・職位・大学院役職】

フード領域長・教授

【学位】

博士(農学) 筑波大学
1999年取得

【略歴】

1987年農林水産省食品総合研究所農林水産技官採用、1997年主任研究官、2005年チーム長、2006年農研機構ユニット長、2016年筑波大学協働大学院教授(兼任)、2024年本学教授に就任。

専門分野

食品工学

研究テーマ

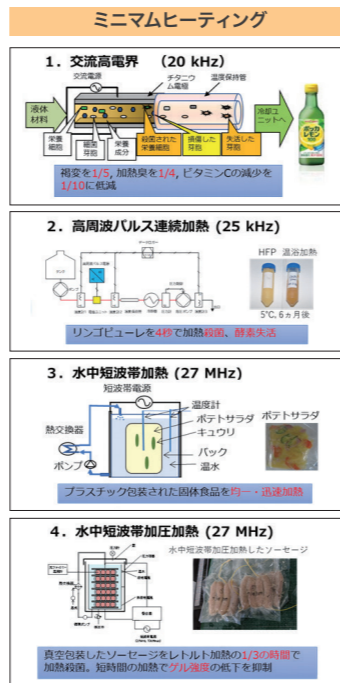
- 電気を用いた食品加工・殺菌技術
- 酵素失活と機能性成分の保持技術
- 食品素材の1.5次加工および冷凍保存技術

長年、電気エネルギーを利用した食品加工・殺菌技術の研究に取り組み、交流電界ミニマムヒーティング技術(①果汁などの低粘度液体食品の殺菌に対応した交流高電界、②果実や野菜ピューレなどの高粘度液体食品の殺菌に対応した高周波パルス連続加熱技術、③総菜などのチルドパウチ食品の殺菌に対応した水中短波帯加熱技術、④ソーセージなどのレトルトパウチ食品の殺菌に対応した水中短波帯加圧加熱技術)を開発してきました。現在は、基礎研究から応用研究、実用化に至るまで本技術の普及展開を行っています。本技術は、従来の加熱方法に比べて、殺菌や酵素失活に必要な加熱時間を大幅に短縮することが可能となることから、食品の安全性と品質を同時に高め、食品の長期保存などの付加価値を向上します。以上より、本技術が食品ロスの低減に寄与することが期待されます。

電気エネルギーを利用したミニマムヒーティングは、食品の均一・迅速な加熱と電氣的な効果により、従来の加熱のみに比べて、加熱時間の短縮が可能となり、食品の高品質化、安全性向上、長期保存を実現

講演可能なテーマ

- 食品の安全性および品質を向上する食品加工技術
- 農産物の付加価値を向上する1.5次加工技術



金桶 光起

Kaneoke Mitsuki

【役職・職位】

フードコース長・教授

【学位】

博士(農学) 岐阜大学
1994年取得

【略歴】

1995年新潟県醸造試験場入庁、2016年新潟県醸造試験場 場長就任、2023年本学教授に就任。

専門分野

応用微生物学、醸造学、酵素化学、食品科学

研究テーマ

- 微生物機能を利用した醸造副産物の高付加価値化
- 発酵食品中の菌叢解析と微生物制御による新規な食品の開発
- 伝統的な清酒製造技術が風味に及ぼす影響の解明
- 酒類と食のマリアージュによる生理機能の解明

皆さんが普段食べている発酵食品、例えば味噌、醤油、納豆などは、それぞれ独自の風味を持っていて味噌を食べて納豆とは思いませんね。これはどうしてでしょう。これは微生物の働きが味噌は味噌らしく、醤油は醤油らしく、納豆は納豆らしく風味を形成しているからです。そして、これらの風味を生み出す微生物には多様性がありそのため風味の異なる発酵食品が生まれます。この微生物の働きを解明し制御する技術を開発することにより新たな風味、機能性を持たせた新規な食品ができる可能性があります。

日本の発酵食品は世界から見ても非常に多様で地域的な独自性、機能性を持っており、人の健康に対してさらなる未来への発展の可能性を秘めています。皆さん一緒に世界で唯一独自の研究成果を生み、成果を産業化することで、新たな発酵食品産業を創出し、食を通して人の健康に貢献する研究をしませんか。さらに、日本酒研究28年のキャリアがありますので、日本酒関連の技術的な課題解決、新規な商品の開発などお気軽にご相談ください。

講演可能なテーマ

- 日本酒製造方法の基礎
- 日本酒の風味形成に微生物はどのような役割を果たしているか
- 日本酒と料理のマリアージュ
- 清酒副産物から新規な食品を造る



横向 慶子

Yokomukai Yoshiko

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 東北大学
1993年取得

【略歴】

1986年キリンビール株式会社入社、製造部飲料食品開発担当(午後の紅茶等)、1991年米国モネル化学感覚研究所留学、1994年基礎技術研究所主任研究員、1998年マーケティング部嗜好リサーチグループリーダー、2006年醸造研究所、2009年ブランド戦略部食生活文化研究所、2015年研究開発推進部、2018年国際生命科学研究所事務局長、2020年本学教授に就任。

専門分野

食品加工、食嗜好科学、官能評価、食品機能学

研究テーマ

- 健康で身体に良い食品開発と食コミュニケーション
- 食品加工における消費者嗜好やニーズの研究調査
- 地元食材のポテンシャル調査や商品化可能性への提案

食品産業における健康で身体に良い食品加工とはどういうことなのか、何をどのように食べることが食卓を豊かにし、子どもから高齢者まで健やかに幸せに暮らしていけるか、美味しさを構成する要素は何かを考えるために、

- ①地元の食品製造業、加工業、流通業におけるシーズ・ニーズを探索し、地元食材のポテンシャル調査や商品化可能性の考察、提案。
- ②どのように提供することが安価で生活者が継続して食べることができるか、消費者嗜好やニーズの調査研究。
- ③健康に寄与する食品の組み合わせメニューを地元の高齢者施設や管理栄養士、行政関係者、地域包括支援センターなどと協力して、食の分野から、未病改善のための予防医療に取り組む。
- ④海外からの留学生と連携して、新潟に伝わる伝統食と和食の良さを国内外に定期的に発信する。新潟からグローバルに食情報を発信できる人材の育成。
- ⑤産官学連携の短長期的なプロジェクトを複数並行させ、新潟食料農業大学の存在感とブランド力を高める活動を学生と共に、実施しながら、新潟県の食品産業に貢献する。

微力ながら持続可能な開発目標(SDGs)を視野に国際的なプロジェクトを学生や食品産業の皆さんと進めていけるよう挑戦していけたらと夢を描いています。

講演可能なテーマ

- 自分の味覚を調査しよう!
- おいしさの科学 ~情報やイメージによる味覚の変化
- ブランドを考える ~「午後の紅茶」の開発から38年



吉井 洋一

Yoshii Youichi

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 新潟大学
1998年取得

【略歴】

1981年新潟県採用、1982年新潟県食品研究所、2015年新潟県農業総合研究所食品研究センター長、2020年本学食品科学研究所リサーチマネージャー、2022年本学教授に就任。

専門分野

食品製造学、食品科学、デンプン化学

研究テーマ

- 米の加工利用に関する研究
- 未利用資源の有効利用(食品素材化)に関する研究
- 加工食品の高品質化に関する研究

人間にとって食品は生きるために不可欠なものです。チョコレートに始まりカップラーメンまで現代の私たちの周りには多種多様な加工食品があり、豊かな食生活を支えています。これらの加工食品はどのような技術を用いて製造されているか御存知でしょうか。食品製造には安全も含めた「高品質」かつ「低コスト」といった相反する価値が求められています。さらに近年では、食品を巡ってはフードロスの削減も強く意識されるようになってきました。食品に求められる価値が多様かつ高度化するにつれ、周辺分野の知識も取り入れることが必要となってきています。私は、県立の機関で食品研究に携わり主に米菓をはじめとした米加工食品の製造技術について実用研究に携わってきました。食品の加工方法は加熱方法だけでも火を用いる単純な方法から電子レンジやIHヒーターなど非常に多岐にわたり目的によって使い分けされています。原料の特性や製品の形態に応じた最適な製造法を研究してみたいと思いませんか?原料及び食品の品質評価・管理から新しい加工技術の開発まで対応できる人材の育成を通じて学外の皆様と連携を深めていきたいと考えております。アイデア出しから相談まで本学に蓄積された知識や経験を活用してみませんか。

講演可能なテーマ

- 食品の賞味期限・消費期限とは?
- 加工食品と生鮮食品とは?
- 食品添加物の役割とは?
- 食品加工の役割り・意義



阿部 憲一

Abe Kenichi

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(工学) 長岡技術科学大学
2011年取得

【略歴】

2010年広島大学大学院工学研究院研究員、2013年長岡技術科学大学産学官連携研究員、2015年東北大学大学院農学研究所附属複合生態フィールド教育研究センター研究支援者、2018年本学講師に就任。

専門分野 環境工学

- 研究テーマ
- メタン発酵システムの普及と消化液の高品質化・利活用
 - 資源循環を理解するための教育研究教材の開発

1.メタン発酵システムの普及と消化液の高品質化・利活用

食肉処理場から排出される牛の第一胃(ルーメン)内容物を活用したメタン発酵システムの研究開発を行っています。植物バイオマスに対して高い分解能力を有する微生物群を用いることで、メタン発酵効率を向上させることが可能となります。このルーメン微生物の活性を保持できる保存技術や減容化技術なども開発しております。また、メタン発酵の副産物である消化液の利活用の拡大を目指し、微生物を用いた消化液の高品質化にも取り組んでおります。

2.資源循環を理解するための教育研究教材の開発

水耕栽培と水生生物飼育(養殖)を組み合わせたアクアポニクスシステムなどを用いて、資源循環を理解するための環境教育に取り組んでおります(令和元年度は新潟県内の高校で出前授業として実施)。

他にも、将来を担う児童や生徒に向けた出前授業やワークショップも実施しますので(講演可能なテーマ一覧を参照)、どうぞお気軽にご連絡・ご相談ください。

講演可能なテーマ

- きみの好きな食べ物はどこからできている? ~食と命の繋がりのお話(未就学生・小学校低学年以上向け)
- きみが食べ残したものはどうなっている? ~食と廃棄物・資源循環のお話(小学校中高学年以上向け)
- きみが好きな食べ物はどこからきている? ~食と流通・貿易のお話(中学生以上向け)
- 「環境を考える」ってどういうこと?(中学生以上向け)



阿部 周司

Abe Shuji

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(海洋科学) 東京海洋大学
2011年取得

【略歴】

2010年日本学術振興会特別研究員(DC2)※2011年学位取得により特別研究員(PD)に資格変更、2012年東京海洋大学博士研究員、2014年東京工科大学応用生物学部助教、2021年本学講師に就任。

専門分野 食品加工学、食品保蔵学、食品のテクスチャー

- 研究テーマ
- 魚肉タンパク質の加工(特に水産練り製品)
 - 食品の凍結および解凍に関する研究(基礎的なことから応用的な部分まで)
 - 食品の食感に関する研究
 - タンパク質のゲル化

昨今、食品には様々な生体調節機能が求められていますが、食品は薬ではないので、私は食品である限り、まずは美味しさをしっかりコントロールできることが重要と考えています。食品の美味しさには様々な要素がありますが、美味しさを決める要素の中でも食感はかなり高いウェイトを占めます。特にかまぼこなどの水産練り製品、現在の社会には欠かすことのできない冷凍食品では、どのように良い食感を創り出し、維持していくかというのが重要な課題となっています。水産練り製品は900年ほど前から日本で作られてはいますが、いまだに魚肉タンパク質のゲル化(食感の形成)に関する研究が続けられています。それだけ水産練り製品の食感に関する研究は奥が深いということがわかります。また、冷凍食品では味や香りは調味料や香料で調整できても、温めなおして消費するときに、出来たての食感を表現することはかなり難しいといわれています。現在、様々な食品が抱える課題について、部分的には色々試してみるくらい感覚で偶然解決できることがあるかもしれませんが、根本的な解決には基礎科学に則った知見が必要となります。本学ではタンパク質のゲル化や凍結、解凍に関する基礎的な研究を進め、そこで得られた知見を、実践的な課題の解決に向けて応用していきたいと考えています。

講演可能なテーマ

- 高校理科は食品製造の原点になる(高校生向け)
- 冷凍食品に関して(中学生以上向け)
- かまぼこ(原料のすり身を含む)の科学に関して(中学生以上向け)



佐藤根 妃奈

Satone Hina

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(農学) 九州大学
2010年取得

【略歴】

2010年東京大学大学院農学生命科学研究科日本学術振興会特別研究員(PD)、2014年東京大学大学院農学生命科学研究科特任研究員、2015年岡山大学大学院自然科学研究科特任教授、2018年本学助教に就任。

専門分野 水産生物環境学、水産化学

- 研究テーマ
- 環境汚染物質が魚類に与える影響
 - タンパク質発現系の構築

海洋汚染、水質汚染とそこから発生する風評被害は、水産業や観光業、食品業界において常に深刻な問題です。様々な日用品や器具、装置に使用される化学物質の多くは適切に再利用または廃棄処理されていますが、処理を免れたり投棄されたりして水環境中に流出または溶出した化学物質が水棲生物を汚染しています。私の研究では、水産食品の安全性の確保および生態系の保全を目的として、環境汚染物質が魚類に与える影響を調べ、リスク評価を行っています。特に遺伝子やタンパク質の発現変動を解析して、汚染物質の作用機序を調べています。また、魚類体内で汚染物質を結合しているタンパク質の一部が体表粘液を介して排泄されることから、それを促進する条件を検討するなど、美味しい水産食品をいつでも安心して食べられるように、環境汚染の現状や原因を知り、汚染を防ぐ方法や汚染されてしまった環境・水棲生物から、汚染物質を除去する方法の確立を目指して日々研究を行っています。ご興味のある企業がいらっしゃいましたら、共同研究やリスク評価試験等のご相談をさせていただければと思います。

講演可能なテーマ

- 環境汚染物質の影響について
- 食の安全について



甲斐 慎一

Kai Shinichi

【役職・職位】

助教

【学位】

博士(農学) 新潟大学
2017年取得

【略歴】

2017年新潟大学大学院自然科学研究科博士研究員、2019年新潟大学農学部科研費研究員、2020年本学助教に就任。

専門分野 栄養飼養学

- 研究テーマ
- 筋肉カルノシン・アンセリン量調節メカニズムの解明、飼料による食肉の高品質化

食肉はかねてより、良質のタンパク質供給源としてヒトのタンパク質栄養に大いに貢献してきました。近年では、従来のタンパク質供給源としての役割に加え、国民の健康志向や嗜好性の高まり等、多様な消費者のニーズを踏まえた食肉の生産が求められつつあります。このような背景の中、食肉の機能性物質として、カルノシン、アンセリンという物質が注目を集めています。両物質はイミダゾールジペプチドと呼ばれるジペプチド群の一種であり、抗酸化作用、抗疲労作用、血糖値・血圧低下作用など、実に様々な機能が報告されつつあります。また両物質は、食肉、特にニワトリのむね肉に多く含まれている特徴があります。ニワトリ筋肉中のカルノシン・アンセリン量をさらに効率的に増加させることができれば、高い機能性を有する食肉の生産へつながることが期待されます。そこで私は、飼料アミノ酸の給与による筋肉でのカルノシン・アンセリン量の調節メカニズムについて、代謝酵素の遺伝子発現解析やメタボローム解析を含む、分子生物学的なアプローチによる解明を進めています。

調節メカニズムの解明とは基礎研究に近い研究領域ではありますが、将来的には、実際の農場での飼養試験や、生産した食肉の機能性がヒトの健康へ与える効果等、基礎から応用までカバーした研究を展開し、食肉を通じて「食と農」に貢献したいと考えています。

講演可能なテーマ

- 食餌性アミノ酸と筋肉アミノ酸・ジペプチド代謝



小橋 有輝

Kobashi Yuki

【役職・職位】
助教

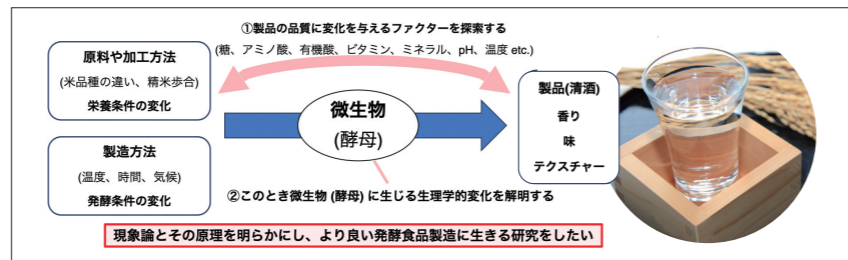
【学位】
博士(農学) 鹿児島大学
2024年取得

【略歴】
2024年 新潟食料農業大学 助教に就任。

専門分野 醸造学、微生物学、分子生物学

- 研究テーマ
- 製造方法が発酵食品の風味に与える影響の解明
 - 栄養成分が発酵微生物の代謝に与える影響の解明
 - 微生物による香気生成メカニズムの解明

大学院では焼酎製造に用いられる焼酎酵母の香気成分生成メカニズムを主に研究しております。焼酎に限らず、清酒、味噌、醤油、パンなどにおいて酵母が香りに与える影響は大きく、発酵食品の「醸造物らしい香り」は酵母が作っているといっても過言ではありません。図では清酒を例に挙げておりますが、新潟食料農業大学では、原料や製造方法の違いによって発酵食品の香りが変わるとい現象について、それは要因によるものなのか(原料の栄養や発酵温度や時間などいろいろ考えられます)を明らかにし、その要因によって酵母の香気生成メカニズムがどのような影響を受けるのかといったことを解明したいと思っております。これにより、発酵食品の香りを始めとした品質が、どのような要因で、どのような原理を経て形作られるのかということを明らかにできると期待しております。



講演可能なテーマ

- 酵母が酒類の香気に与える影響について
- 日本の国菌とも言われる麹の発酵食品製造での役割について。

ビジネス分野 Business



中山 健

Nakayama Takeshi

【役職・職位・大学院役職】
ビジネス領域長・教授

【学位】
博士(学術) 桜美林大学
2000年取得

【略歴】
中小企業基盤整備機構・中小企業大学校・中小企業研究所研究指導員を経て、2012年横浜市立大学国際総合科学部教授、2019年同大学国際商学部教授、大学院国際マネジメント研究科教授。その間、東京大学大学院教育学研究科博士後期課程単位取得満期退学。2020年共立女子大学ビジネス学部教授。2024年本学教授に就任。

専門分野 経営学(経営戦略論、経営組織論)、中小企業経営論、国際経営

- 研究テーマ
- 中小企業の経営戦略(成長戦略、国際化戦略、戦略提携)
 - CSV マネジメント
 - ワークモチベーションとダイバーシティ
 - フードビジネスの成長戦略

私は商工業を中心とした企業経営に関する研究、とりわけ中小企業を対象とした経営戦略や人的資源、国際化問題に関して研究をしてきました。実務経験の面からは、製造業、商業の全国的な実態調査、地場産業調査などを行った経験があり、その際、多くの中小企業経営者・管理者、自治体職員、商工団体の経営指導員他へのヒアリング調査を実施してきました。昨近の中小企業を巡る経営環境は厳しくなっており、人口減少と少子高齢化に伴う人手不足の常態化、倒産・廃業による企業数の減少、産業集積地における集積メリットの低下、海外進出企業のリショアリング・ニアショアリング、後継者難と事業承継の深刻化など、多くの課題が山積しています。実際に詳しく調べていくとそれ以外にも多様な課題があることがわかります。最終的には経営者がどうしたいのか、どのような方向を目指したいのかということが最も重要なのですが、存立の意義が高い中小企業に関しては、地域経済社会における重要度を勘案し政策的支援をしなければならない場合もあり、どこまで政策が手を差し伸べるべきか等々、企業戦略だけでは解決できない問題も多々あります。最近ではコロナ渦を機に、フリーランスだけでなく一般企業でもオンライン仕事が増したこともあり、Work from Homeに関する活用状況、満足度、日本的経営との関連性、業務上・管理上の課題、海外の状況等を分析し学会で発表したところでもあります。

講演可能なテーマ

- 中小企業の現状と課題
- 日本中小企業の国際化とリショアリング

専門分野 フード&フードサービスビジネス、流通、マーケティング

- 研究テーマ
- フードビジネスにおける顧客価値創造
 - 外食産業、中食産業、農商工連携
 - 食の安全・安心
 - マーケティング・コミュニケーション

研究対象は食に関わる全てのビジネスですが、主にフードサービスビジネス(外食・中食)を軸に、食と農の連携、食に関する新しいビジネスについての研究等に取り組んできました。その中で、地元のいちごを使ったワインの製品化や水産加工品のブランディングに関わる提案など、農業生産者や中小食品加工企業や技術センターの方と一緒に新製品の開発を行い、流通企業を巻き込み新しい販路開拓などにも携わってきました。さらに、学生とともに、地元のお菓子メーカー、大手ファストフードや飲料メーカーなど様々なフードビジネス企業に商品やサービス、プロモーション戦略等を提案し、学生と企業のコラボレーション企画などを実現してまいりました。様々な生産者や企業の方々と協働して、既存のビジネスを活性化し新しいビジネスを構築する「実現可能」なプランを創造し、日本国内にとどまらず、世界の「食」に関わっていくことも視野に入れていきたいと考えております。

講演可能なテーマ

- 「食とマーケティング」に関わるテーマ
- 「フードサービスビジネス(外食、中食、内食)」に関わるテーマ
- 「食・農連携」に関わるテーマ
- 「地域における食ブランディング」に関わるテーマ
- 「地域活性化と食」に関わるテーマ



高力 美由紀

Koriki Miyuki

【役職・職位】
ビジネスコース長・教授
社会連携推進室長

【学位】
国際学修士 広島大学
1989年取得

【略歴】
1997年フードシステム総合研究所主任研究員、2008年宮城大学事業構想学部事業計画学科准教授、2015年同大学教授、2016年同大学大学院事業構想学同大学研究科教授、2018年本学教授に就任。



青山 浩子

Aoyama Hiroko

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 筑波大学
2019年取得

【略歴】

1986年日本交通公社(現:株式会社ジェイティービー)入社。1994年株式会社船井総合研究所入社、1999年農業ジャーナリストとして活動開始、2020年本学講師に就任。

専門分野 農業経営、農業ビジネス

研究テーマ ● 農業ビジネス、6次産業化、農食連携、農業における女性活躍、農業における人的資源管理

外食業者に米を納めているという、ある稲作農業者は、国の試験機関との連携を積極的に深めています。まだ世の中に出ていないコメの新品種の試験栽培をし、自分の土地にマッチすれば、本格的に生産を開始し、外食業者に売り込めるからです。外食業者も店のメニューに「新品種を使っています」とPRできます。品種面だけではありません。ネギを大規模生産するある農業者は、病虫害を早期に見出せる仕組みを試験機関とともに開発しています。このように農業者が試験機関と連携するケース、また農産物の販売先である企業と組んで、農作業の効率を上げるための研究をするといった取組はこれまでもおこなわれてきました。しかし、これまでの連携は個別におこなわれ、クローズドなものでした。点と点を線にして、線を面にしていくのが本学のめざすところです。

農村地域こそ、こうした連携は至急的課題です。農村地域には、手間をかけて作られている農産物や加工品がたくさんあります。この宝物に、企業ならではの発想や製造ノウハウを取り入れることで、農村に新たな農産加工のビジネスが生まれます。縦横無尽に連携がおこり、ビジネスが生まれれば、農業の地域活性化の起爆剤となっていくでしょう。

講演可能なテーマ

- 女性の活躍が農業を元気にする(一般向け)
- 成長産業としての農業の可能性(一般向け)
- 食品産業ってどんな仕事?(中・高校生向け)
- その他、女性起業、6次産業化、地方活性化等について



鈴木 孝男

Suzuki Takao

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(政策科学) 同志社大学
2012年取得

【略歴】

2006年宮城大学事業構想学部事業計画学科助手、2007年同大学助教、2018年本学教授に就任。

専門分野 地域計画、農村計画、地域政策

研究テーマ ● 住民自治
● 農村ビジネス
● 農村都市交流
● 震災復興

地方創生の時代を迎えています。従来からの地域課題を乗り越え、地域の小中学校を維持できる程度の人口を維持できる農村のあるべき姿を追求して研究しています。これまで、協働のまちづくり、防災、防犯、福祉、産業など分野を横断した課題に取り組んできました。さらに現在とくに興味を持っていることは、付加価値形成の余地が高いとされる食や農の資源を活かした①農村都市交流などの農村ビジネスの創造と、②基幹産業である一次産業の再生を軸とした革新的な仕事を創り出していくことです。このことは東日本大震災の復興にも関わってきて痛切に感じたことです。新潟にある歴史深い、豊かで多様な資源を活かしていければ、世界の関心を引き寄せるユニークなビジネスを生み出していけるはず。地域住民や生産者・企業の皆様と建設的な議論を重ね、若者にとっても働きがいのあるクリエイティブな農村ビジネスを生み出し、地域社会と大学が共存・共栄する姿を育てていきたいです。

講演可能なテーマ

- 持続可能な農村漁村地域の創造
- 人口減少時代の協働の地域づくり
- 雇用定住を生み出す農村ビジネス



斎藤 順

Saito Jun

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(学術) 新潟大学
2006年取得

【略歴】

2006年新潟大学農学部科研費研究員
2011年新潟農業・バイオ専門学校講師、
2019年本学講師に就任。

専門分野 e-ビジネス、農業経営、マーケティング

研究テーマ ● 食品のe-コマースにおける消費者行動、情報価値
● 食料産業におけるIoTの活用

私は技術屋ではありませんので、システムの開発や新しい機器の開発はしていませんが、様々な導入事例の調査・研究を通じて得てきたものがあります。IoTやビックデータなど時代のキーワードになっていて様々なシステムやサービスが既に存在していますが、これらの「ツール」をいかに活用して経営に役立てていくかに大きな関心があります。実際に高価なシステムや膨大なデータを持って余しているケースも少なくありません。インターネットや情報端末といったツールを如何に経営の課題解決に活用していけるか、そんな課題を持つ農家さんや企業の方々の一助となれるよう日々精進しておりますので、気軽にお声がけいただければと思います。

講演可能なテーマ

- 農産物e-コマースの利用と可能性について



車 競飛

CHE JINGFEI シャ キョウヒ

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(経済学) 京都大学
2022年取得

【略歴】

2019年京都大学経済研究所研究員、
2023年本学講師に就任。

専門分野 食料経済学、環境経済学

研究テーマ ● 持続可能な食料システムのあり方
● 地域資源を活用した再生可能エネルギー事業の取り組み
● 地域振興に関わる財政運営の課題
● 中国の環境関連税制に関する研究

持続可能な農業生産と食料消費を実現するための食料システムと関連諸制度のあり方、そして環境と調和し活力のある農村地域社会づくりのための地域資源管理のあり方について、エコロジー経済学的な視点から研究を行っています。分析手法のひとつに、エコロジカル・フットプリント分析があります。これは、経済活動のLCAの結果に基づいて、経済活動の規模が環境の再生処理能力を超えてないかを判定することで、経済活動が持続可能であるかを判断する手法です。この手法は欧米を中心に環境教育や政策評価に広く採用され、近年日本でも普及しつつあります。これからは、アジア地域の食料政策の状況調査と計量的分析し、エコロジー経済学の視点から、世界の食料需給構造とその持続可能性を分析しながら、国内では地域の農業生産と食料消費に関するフィールド調査をより緻密に行い、地域農業の発展と食料システムに関する新たな課題、それを改善する方向についてより明らかにしていきたいと考えています。

講演可能なテーマ

- 環境と経済
- 安全・持続可能な食料システムにむけて



西牧 和也

Nishimaki Kazuya

【役職・職位】

准教授

【学位】

博士(言語学) 筑波大学
2016年取得

【略歴】

2014年筑波大学外国語センター特任研究員、2015年筑波大学グローバルコミュニケーション教育センター外国語教育部門特任研究員、2018年本学講師に就任。

専門分野 言語学 (英語学)

- 研究テーマ
- 文法における語形成の位置づけ: 形態統語間の競合関係
 - 語形成と言語間差異の相関関係: 語形成における類型論的相違とその理論的説明
 - 形態統語的環境と語形成の関係性

「チーズインハンバーグ」は和製英語? ~「マーケットイン」の言語学~

皆さんの携わる世界と私の専門分野である言語学はどのように関係するのでしょうか? 全く関係がないように見えますが、両者には繋がりがあのです。その一例として、商品名を考えてみましょう。巷の商品には、はっとする商品名がたくさんあります。このような商品名は言語学にとって興味深い研究材料となります。言語学とは、我々が言葉を話すことを可能にしている脳内の仕組みを解明する研究分野です。つまり、商品名から脳内にある言語の仕組みが垣間見えるのです。例えば、「チーズインハンバーグ」というように、「イン」を使った商品名がたくさんありますね。この「イン」は英語の前置詞inに由来しますが、その使い方は英語の場合と異なっています。では、この「イン」は和製英語なのでしょうか? 答えは否です。ある研究によって、「イン」はれっきとした日本語であることが証明されています。つまり、「イン」は日本語の言語体系に組み込まれ、我々の脳内では日本語として存在しているのです。さて、皆さんと本学を繋ぐキーワードに「マーケットイン」という表現がありますが、こんなところにも日本語化した「イン」が現れています。まさに、商品名は言語学を「マーケットイン」の学問にしてくれるのです。



講演可能なテーマ

- 自然言語の特質、英文解釈、日英語の相違について など

専門分野 言語学 (コーパス言語学、言語習得、統語論)

- 研究テーマ
- 最適性理論を用いた学習アルゴリズムの研究
 - CHILDES などのコーパスを用いた言語発達プロセスの研究
 - テキストマイニングを用いたコンテキストの特徴を探る研究

私の専門は言語学で、その中でもコーパスを用いた研究をしています。コーパスというのは、大量の言語データを蓄積したもので、近年コンピュータの進歩により、コーパス言語学が盛んになっています。コーパスと言っても、アメリカ英語を収集したもの、イギリス英語を収集したもの、英語の学習者の英文を収集したもの、そして日本語を収集したものなどがあります。その中でも私は、子どもの会話を集めた CHILDESというコーパスを使って、英語の母語習得のプロセスを研究しています。さらに、コーパスや実験などに基づいて、KH-Coder、Rを駆使しテキストマイニングを用いた分析をしています。例えば、「福祉車」の改善を言語的にとらえた卒業研究を指導したことがありました。インターネットの口コミ、さらに個別アンケートに基づいたテキストマイニングにより、福祉車の運転手はルームミラーに不満を抱いていることがわかりました。このように、テキストマイニングを導入すると、大量のデータから目視では見落してしまうような情報を取り出すことができます。今後は、英語の母語習得で得られた分析に基づきながら、第2言語の習得にも力を入れていきたいと思っています。



英文のテキスト分析の一例

講演可能なテーマ

- コーパスを使った英文ライティング
- パソコンを使った英語のテキスト分析



山中 亮

Yamanaka Ryo

【役職・職位】

准教授

【学位】

博士(教育学) 北海道大学
2013年取得

【略歴】

2012年国立スポーツ科学センタースポーツ科学研究部契約研究員、2017年帝京平成大学医療スポーツ学部講師、2018年本学講師に就任。

専門分野 トレーニング科学、運動生理学

- 研究テーマ
- 競技力向上のためのトレーニング方法の開発
 - 長距離走者のパフォーマンスに関する研究

私はこれまで、競技力向上のためのトレーニング方法の開発に関する研究を、前職場である国立スポーツ科学センターで実施してきました。そこでは、陸上競技の長距離選手などの持久性能力が重要である種目において、より高い競技力を発揮するためには、持久性能力を高めるだけでなく、高いパワーを発揮できるようになるためのトレーニングも重要であることを明らかにしてきました。また、同センターにおいて、気圧が低い高地で実施するトレーニングと同等の効果が期待される低濃度酸素環境下におけるトレーニングに関しても研究を行ってきました。本学では、上記の研究と並行して、「食」と「スポーツ」を連結させた研究も実施したいと考えております。ただ単に、トレーニングを実施するのではなく、トレーニングの前後において、どのような食事・栄養素を摂った方が、より高いトレーニング効果を期待できるのか、そして、トレーニングによる疲労からの回復を促進できるのか、といったことに焦点を当てていきたいと考えています。

講演可能なテーマ

- 足が速くなるためのコツ※座学 or 実技 (小学生以上向け)
- マラソンのタイムを短縮するトレーニングの方法 (一般向け)

客員教授・ビジティングフェロー一覧

※2024年4月現在

客員教授

木村 均	一般社団法人日本冷凍食品協会 専務理事	藤田 毅	有限会社フジタファーム 代表取締役
新美 芳二	新潟大学 名誉教授	藤田 利昭	公益社団法人新潟県水産振興協会 専務理事
村上 秀徳	前 公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長	立川 和行	株式会社ユニークワン 代表取締役社長
大桃美代子	株式会社三桂 タレント 一般社団法人国際SDGs推進協会 名誉理事	高橋 邦芳	村上市長
今野 正義	株式会社日本食糧新聞社 代表取締役会長 CEO	忠 聡	元 村上市副市長
加藤 正樹	元 一般財団法人食品産業センター 技術環境部長	吉田 康	株式会社ブルボン 代表取締役社長
山口 隆司	一般財団法人 食品産業センター 海外室長	大嶽 節洋	一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会 理事長
井畑 明彦	胎内市長	松長 昭	公益財団法人 国策研究会 幹事
齋藤 和信	元 胎内市農業協同組合 代表理事組合長	田島 鉄郎	元 住商フーズ株式会社 代表取締役社長
高橋 晃	胎内市副市長	本多 伸一	株式会社ウオロクホールディングス 代表取締役社長
安部 修仁	元 株式会社吉野家ホールディングス 会長	伊佐 範明	株式会社 NSG ホールディングス 顧問
家井 定一	元 株式会社いえい 代表取締役会長	木下 勝一	新潟大学 名誉教授
島田 満俊	行政書士／中小企業診断士シーガル事務所 代表	佐藤 豊三	国立研究開発法人 医療基盤・健康・栄養研究所 薬用植物資源研究センター 客員研究員(筑波研究部)
米田 徹	糸魚川市長	早川 喜郎	那須塩原市消費生活センター
久保田郁夫	元 新潟県立海洋高等学校 校長	居城 幸夫	前 新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 アグリコース教授
堀池 俊介	キュービー株式会社 広報・グループコミュニケーション室 兼任 公益財団法人キュービーみらいたまご財団 事務局	後藤 孝之	株式会社アグリライフ 代表取締役
佐久間欣也	日東アリマン株式会社 専務取締役生産本部長	渡辺 竜五	佐渡市長
本間 茂	元 新潟食料農業大学 社会連携推進室担当教員	山田 克之	環境省 水・大気環境局大気環境課 課長補佐
米田 実	元 一般社団法人全国日本コメ・コメ関連食品輸出 専務理事	渡邊 剛志	前 新潟食料農業大学 食料産業学部食料産業学科 フードコース教授 新潟大学 名誉教授
深谷 哲也	カゴメ株式会社グローバル品質保証部 部長	今城 敏	LRQAリミテッド首席理事食品 事業部長
青木 光達	あおき味噌株式会社 代表取締役社長	木附 誠一	株式会社三菱総合研究所 コーポレートベンチャリング本部 主席研究員／チーフプロデューサー
渡邊 健一	石本酒造株式会社 常務取締役	高橋 巧一	株式会社日本フードエコロジーセンター 代表取締役

ビジティングフェロー

山口 英生	自転車競技部監督 (Japan Culture & Contents Promotion 代表)	窪田さやか	ゲストスピーカー
中井 琢	自転車競技部コーチ (東北大学大学院医学系研究科 助教)	山本 大介	
栗井 英大	ゲストスピーカー (長岡大学 経済経営学部 准教授)	佐々木雄大	自転車競技部フィジオセラピスト (医療法人社団 KOSMI こん整形外科クリニック 理学療法士)
高橋 秀明	ゲストスピーカー(一般社団法人新潟県起業支援センター 代表理事/事業創造キャピタル㈱ 取締役)	佐藤 千裕	ゲストスピーカー (C's kitchen 代表)
田中 悠馬	ゲストスピーカー(田中税務経理事務所 所長代理)	栗林 喬	共同研究者(新潟県醸造試験場 主任研究員)
本間 真弓	ゲストスピーカー(FOOD DESIGN HONMA 代表)		