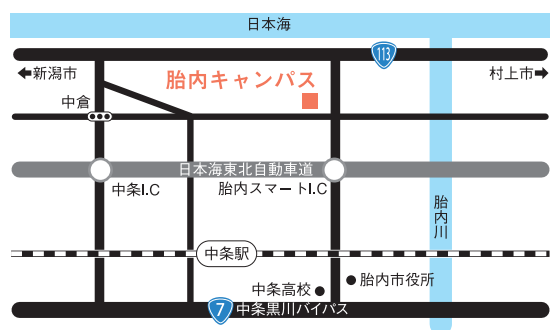


胎内
キャンパス

〒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

2025

Researcher
Directory



研究者総覧 2025

02	目次
03	本学の概要
04	研究者一覧
05	学長メッセージ
06	研究者紹介
21	客員教授・ビジティングフェロー一覧
23	新潟食料健康研究機構の紹介
25	社会連携推進室の紹介

本学の概要

新潟食料農業大学

Niigata Agro-Food University

目的

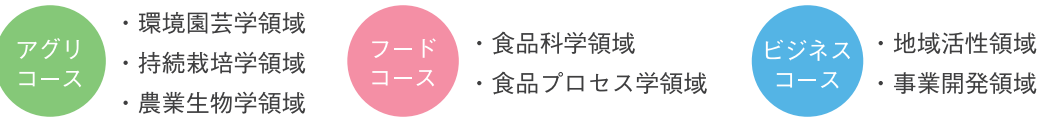
生命、環境、社会を科学する力と、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、課題の解決に前向きに取り組む人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を通じて地域と国際社会の発展に貢献する。

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。

研究者一覧

※2025年4月1日現在

			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	4713	P5
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）	3913	P6
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	8917	P6
アグリ領域長 アグリコース長 教授	比良松道一	園芸学、育種学、生活科学	11121314151710	P7
教授	松本 辰也	果樹園芸学、園芸作物育種学	2913	P7
准教授	浅野 亮樹	環境微生物学	61215	P8
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	7915	P8
准教授	趙 鉄軍	農業環境工学、農業情報工学	31216	P9
講師	伊藤 崇浩	環境農学、土壌肥科学、栽培学	21215	P9
講師	岩本 啓己	雑草学、リモートセンシング、ベイズモデリング	2915	P10
講師	鈴木 浩之	植物病理学、微生物生態学、菌学	215	P10
助教	上向井美佐	作物育種学、環境農学	213	P11
フード領域長 教授	植村 邦彦	食品工学	239	P12
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	3912	P12
教授	吉井 洋一	食品製造学、食品科学、デンプン化学	3912	P13
講師	阿部 憲一	環境工学	61214	P13
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	21214	P14
講師	佐藤根妃奈	水産生物環境学、水産化学	31114	P14
助教	甲斐 慎一	栄養飼養学	29	P15
助教	小橋 有輝	醸造学、微生物学、分子生物学	239	P15
ビジネス領域長 教授	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	8912	P16
社会連携推進室長 ビジネスコース長 教授	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	8917	P16
教授	青山 浩子	農業経営、農業ビジネス	4512	P17
教授	鈴木 孝男	地域計画、農村計画、地域政策	8911	P17
講師	斎藤 順	e-ビジネス、農業経営、マーケティング	4812	P18
助教	馬 建	環境法政策、地域研究	111213141517	P18
教授	西牧 和也	言語学（英語学）	4810	P19
教授	深谷 修代	言語学（コーパス言語学、言語習得、統語論）	4	P19
教授	前河 洋一	トレーニング科学、コーチング科学	34	P20



【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。





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医歯学部博士研究員
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
2024年本学学長に就任

学長メッセージ

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125兆円で、日本の全経済活動の約1割を占めます。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年度より国から約5億円の予算を得て、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。



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

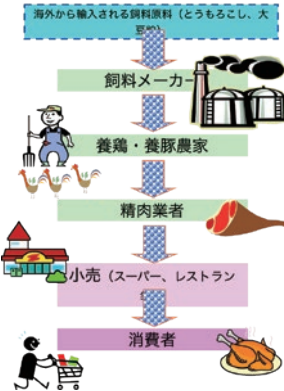
農業総算出額の1/3(約3.5兆円/R4年度)を占める畜産物の生産システムに関する研究と強い農業を目指す農業知財に関する課題について取り組んでいます。

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

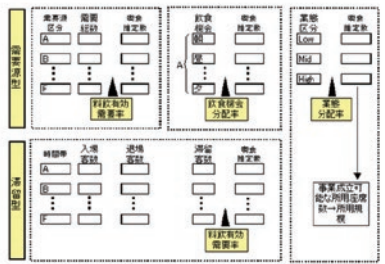
専門分野

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（プレゼンティーイズム）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。最近では、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



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)シニリトル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。



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。

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) 臭気除去に関わる微生物の生態とその利用
- 2) 汚水処理に関わる微生物の生態とその利用
- 3) 窒素循環に関わ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



比良松 道一

Hiramatsu Michikazu

【役職・職位】
アグリ領域長
アグリコース長・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
 - ヒトの協力的行動に対する炊事と共食の相互作用の解明

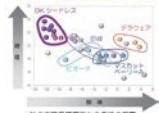
私は農作物の品種改良から研究人生をスタートしました。福岡県のブランド米「夢つくし」や九州大学のブランドブドウ「BKシードレス」は、私が関わったプロジェクト成果の一例であり、それら新品種の普及によって喜ぶ農家の姿を見ることは、ものづくりの醍醐味にも似た感覚がありました。

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。

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。



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」



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、何ととっ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、多くの方々と協力しながら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ブ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業に貢献できる研究を進めたいと考えております。

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



ナシ自家和合性品種「新美月」の開花と自家結実状況



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）

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とは限りません。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います。



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府特別研究員、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？～



岩本 啓己

Iwamoto Hiroki

【役職・職位】

講師

【学位】

博士（農学）信州大学

2021年取得

【略歴】

2014年株式会社白崎コーポレーション入社後、信州大学大学院総合工学系研究科を経て、2021年福井県食品加工研究所入庁、2025年本学講師に就任。

専門分野

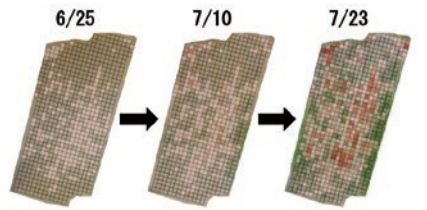
雑草学、リモートセンシング、ベイズモデリング

研究テーマ

- リモートセンシングデータに基づく水田雑草の空間動態のモデリング
- リモートセンシングによる海岸植生への外来雑草の拡大のモニタリング
- 光条件や水ストレスに対する雑草の反応の評価

農林水産省の「みどりの食料システム戦略」では、化学農薬使用量の低減や有機農業の推進が掲げられています。また、2022年の「植物防疫法」の改正では新たに雑草が有害植物として定義され、発生予察や緊急防除などの対象とすることが可能になりました。こうした状況を背景に、総合的な雑草防除技術の開発と、それを担う人材の育成が求められています。リモートセンシングと画像解析技術の進歩により、高い精度での雑草の検出が可能になってきました。これにより、ピンポイントでの除草を行うことができるようになります。また、空間分布情報をもとに雑草の生育や分布の変化をモデリングすることで、環境条件や防除作業の影響を定量化することもできます。これらの技術を駆使し、雑草の個体群動態に基づく総合的かつ合理的な防除方法を見出していく所存です。

雑草防除や植生管理をはじめとした農業・環境の課題に、一緒に取り組みたいと思います。ぜひ、皆様の課題をお聞かせください。



水田における雑草の発生を、UAV画像解析をもとにマッピング。これをもとに、雑草の空間分布特性やその時間変化を評価する。

講演可能なテーマ

- 雑草の個体群動態について
- リモートセンシングによる植生の評価について

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、農薬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、農薬散布は環境に対する負荷も大きいため、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 / サビキんってなに？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）



鈴木 浩之

Suzuki Hiroyuki

【役職・職位】

講師

【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。



上向井 美佐

【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）に好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)に好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が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」を探索しております。

講演可能なテーマ

- 介護食用の軟飯（半おかゆ）に好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



植村 邦彦

【役職・職位】
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。



金桶 光起

【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 **食品工学**

研究テーマ

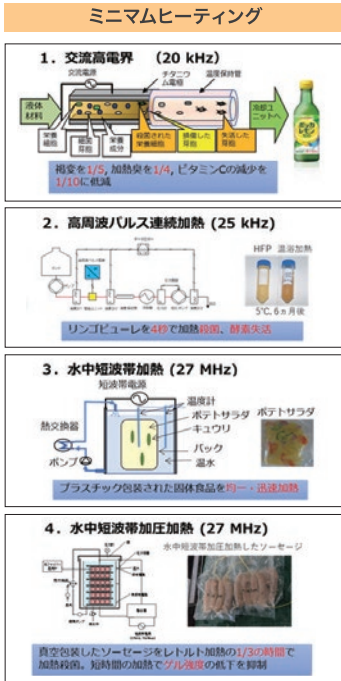
- 電気を用いた食品加工・殺菌技術
- 酵素失活と機能性成分の保持技術
- 食品素材の1.5次加工および冷凍保存技術

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・迅速な加熱と電気的な効果により、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



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ると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に地域的な独自性、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、食を通した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



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

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おります。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何かからできている？ ～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、部分的には色々と試してみるくらいの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）

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



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。



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、実に様々な機能性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。

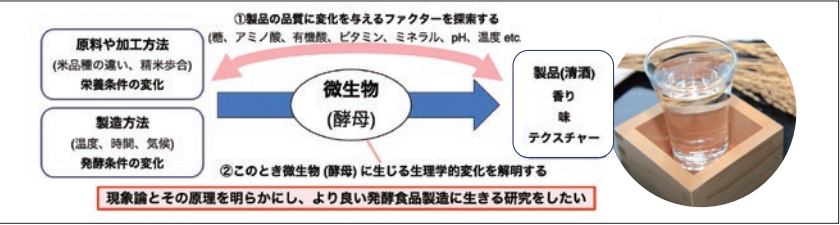
専門分野

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

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ふ現象について、それはどのような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）を明らかにしたいと思っています。現在、いくつかの酵母の香気生成に影響を与えているであろう因子を特定できており、それをコントロールすることで酵母の香気生成を調整したり予測したりすることができるのではないかと可能性が見えてきております。また、それら因子が酵母の代謝に与える影響についても研究に取り組んでおり、そこから酵母菌体内で起こる香気生成のメカニズムを詳細に解明できるのではないかと期待しております。私の研究を通じて、発酵食品の香りが、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一本の線で説明ができるようになればという思いで研究に邁進しております。



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



中山 健

Nakayama Takeshi

【役職・職位】

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年公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きたり、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】

社会連携推進室長

ビジネスコース長・教授

【学位】

修士（国際学） 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、病虫害を早期に発見でき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、農作業の効率をあ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

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が、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。さらに現在とくに関心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です。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・共栄する姿を育んでいきたいです。

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

専門分野

環境法政策、地域研究

研究テーマ

- 市町村におけるプラスチック資源循環政策に関する研究
- 中国の生活ごみ分別政策
- 東アジアの環境政策と課題

日本のプラスチック資源循環政策を中心に据え、中国、韓国を含む東アジア圏の廃棄物処理・リサイクル政策を研究しています。日本の地方自治体におけるプラスチック製容器包装の資源循環政策に焦点を当て、各地域でのフィールド調査を通して、地域内外のステークホルダー（行政、企業、NGO、大学など）の動向を把握しつつ、各自治体における政策形成の社会的背景や形成プロセスを描き出し、政策形成を促した各々の要因を明らかにしました。その上で、プラスチック資源循環の転換期を迎えた日本において、自治体及び国の施策の特徴、課題やあり方について考察しています。また、急速な経済成長を遂げた中国では、圧縮された近代化の過程により、産業型公害、都市・生活型公害、そしてグローバルな環境問題など、多様な環境問題が短期間のうちに集中的に発生しています。その中でも廃棄物問題に注目し、各地方政府におけるごみ分別政策の形成過程と環境ガバナンスの特徴を比較分析しています。ご関心のある方は、お気軽にご連絡ください。

講演可能なテーマ

- 日本における家庭ごみの資源循環の現状と課題
- 中国の環境問題と対策



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。



西牧 和也

Nishimaki Kazuya

【役職・職位】

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​る​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



前河 洋一

Maekawa Youichi

【役職・職位】

教授

【学位】

修士(体育学) 筑波大学
1984年取得

【略歴】

1984年国際武道大学体育学部助手採用、2005年教授、その後は体育学科長、学生部長、図書館長を歴任。2025年本学教授に就任。

専門分野	トレーニング科学、コーチング科学
研究テーマ	● マラソンのトレーニングとコーチング ● 中長距離走とマラソンのレース分析 ● 健康づくりの運動指導 ● オリンピックの歴史と文化

私は中学入学時から陸上競技に取り組み、大学時代には箱根駅伝を目標に競技を続けてきました。その後はマラソンを走るようになり、国内外のレースに出場しましたが、特にホノルルマラソンでは、20年間ツアーのコーチとしてランナーのサポートをしながら自らも走り続けてきました。本学着任前は、体育系大学で競技スポーツの実践と指導および研究を行っていましたが、新たに生命と成長の源である「食」について考えながらスポーツと向き合うこととなります。人生100年時代と言われる超高齢化社会を迎え、若い世代から健康の維持増進に取り組むことが不可欠とされ、そのためには食と運動について学び、実践することが求められます。日本の食料自給率が先進諸国の中でも極めて低いという現状を少しでも改善し、安心して生活できるための基盤を構築するのが目標です。食料産業や農業を学びながら、運動不足が原因の生活習慣病の予防と併せて、スポーツの普及にも努めたいと思います。



講演可能なテーマ

■ ランニングの魅力と可能性について（一般向け）

■ オリンピックを学ぶ（中学生以上）

■ 運動と健康の関係（高校生以上）



深谷 修代

Fukaya Nobuyo

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(文学) 津田塾大学
2007年取得

【略歴】

2014年芝浦工業大学システム理工学部機械制御システム学科特任准教授、2021年本学准教授に就任。

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	● 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索研究 ● 言語学的な「おいしさ」の研究

私の専門は言語学で、とくにコーパスを用いた研究に取り組んでいます。コーパスとは、大量の言語データを体系的に蓄積したもので、近年のコンピュータ技術の進展とともに、その活用が広がっています。私は、子どもの自然な会話を収録した CHILDESというコーパスを用いて、英語の母語習得のプロセスを研究しています。また、日本人英語学習者のコーパスを分析し、日本人の英語表現に見られる「情報の流れ」の特徴にも注目しています。さらに、コーパスの分析手法を応用し、「おいしさ」の表現についても研究を進めています。たとえば、コシヒカリに関する口コミを分析した結果、日本人は「見た目」「味」「食感」をバランスよく評価する傾向がある一方で、アメリカ人は「食感」を最も重視していることが明らかになりました。このような文化差の可視化は、「おいしさと言語」という新しい研究領域の可能性を広げるものです。「おいしさ」の表現を通じて、新潟県の魅力や食文化の発信、そして食料産業への貢献を目指しています。



講演可能なテーマ

■ 単語の魔法：組み合わせで広がる言葉の世界

■ 音の魔法

客員教授・ビジティングフェロー一覧

※2025年6月現在 ※順不同、敬称略

名誉学長

渡辺 好明	初代学長
-------	------

名誉教授

武本 俊彦	前 新潟食料農業大学 食料産業学部長 教授
丸山 純一	元 新潟食料農業大学 教授
渡邊 剛志	新潟大学 名誉教授／元 新潟食料農業大学 教授
長島 裕二	元 新潟食料農業大学 教授
伊藤 豊彰	元 新潟食料農業大学 教授
吉岡 俊人	元 新潟食料農業大学 教授

客員教授

大泉 一貫	宮城大学 名誉教授
新美 芳二	新潟大学 名誉教授
村上 秀徳	公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長
大桃 美代子	一般社団法人国際 SDG s 推進協会 名誉理事
今野 正義	株式会社日本食糧新聞社 代表取締役会長 CEO
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
山口 隆司	一般財団法人食品産業センター 海外室長
井畑 明彦	胎内市長
齋藤 和信	前 胎内市農業協同組合 代表理事組合長
高橋 晃	胎内市副市長
安部 修仁	元 株式会社吉野家ホールディングス 会長
家井 定一	元 株式会社いえい 代表取締役会長
島田 満俊	行政書士／中小企業診断士シーガル事務所 代表
米田 徹	前 糸魚川市長
久保田郁夫	糸魚川市長
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
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
本間 茂	元 新潟食料農業大学 社会連携推進室担当教員
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
深谷 哲也	カゴメ株式会社 カゴメ・フード・インターナショナルカンパニーグローバル品質保証部 部長
青木 光達	あおき味噌株式会社 代表取締役社長

渡邊 健一	石本酒造株式会社 常務取締役
藤田 毅	有限会社フジタファーム 代表取締役
藤田 利昭	公益社団法人新潟県水産振興協会 専務理事
立川 和行	株式会社ユニークワン 代表取締役社長
高橋 邦芳	村上市長
忠 聡	前 村上市副市長
吉田 康	株式会社ブルボン 代表取締役社長
大嶽 節洋	前 一般財団法人全国調味料・野菜飲料検査協会 理事長
田島 鉄郎	株式会社西友 執行役員 商品物流本部長 兼 販売本部長
松長 昭	公益財団法人国策研究会 幹事
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
伊佐 範明	株式会社 NSG ホールディングス 顧問
木下 勝一	新潟大学 名誉教授／元 新潟食料農業大学 教授
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〉／元 新潟食料農業大学 教授
早川 喜郎	那須塩原市消費生活センター／元 新潟食料農業大学 教授
居城 幸夫	元 新潟食料農業大学 教授
後藤 孝之	株式会社アグリライフ 代表取締役
渡辺 竜五	佐渡市長
山田 克之	環境省 水・大気環境局 環境管理課 環境汚染対策室 室長補佐
今城 敏	LRQA リミテッド 首席理事／食品事業部長
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
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

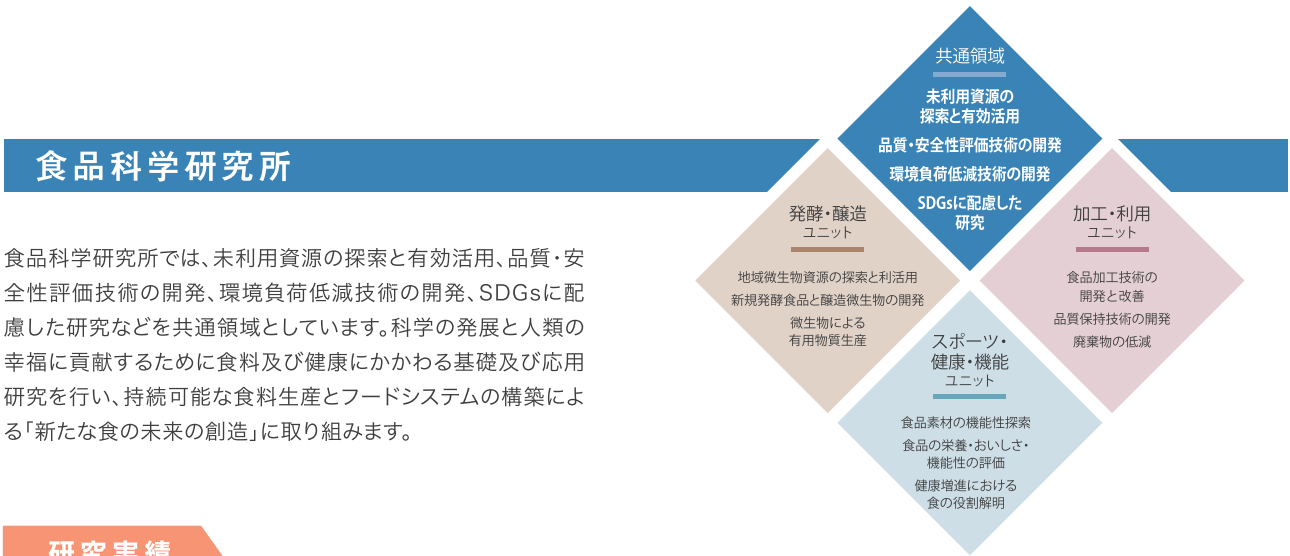
山口 英生	自転車競技部監督 Japan Culture & Contents Promotion 代表
中井 琢	自転車競技部コーチ東北大学大学院医学系研究科 助教
栗井 英大	ゲストスピーカー 長岡大学 経済経営学部 教授
高橋 秀明	ゲストスピーカー 一般社団法人新潟県起業支援センター 代表理事／事業創造キャピタル株式会社 代表取締役
田中 悠馬	ゲストスピーカー 田中税務経理事務所 所長代理
本間 真弓	ゲストスピーカー FOOD DESIGN HONMA 代表
窪田さやか	ゲストスピーカー
山本 大介	
佐藤 千裕	ゲストスピーカー C' s kitchen 代表
栗林 喬	共同研究者 新潟県醸造試験場 主任研究員／元 新潟食料農業大学 講師
小松 聡	共同研究者 新潟特殊企業株式会社 環境部長
高橋知菜津	共同研究者 新潟特殊企業株式会社 環境部品質管理課

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・行政機関ととも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は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。



研究実績

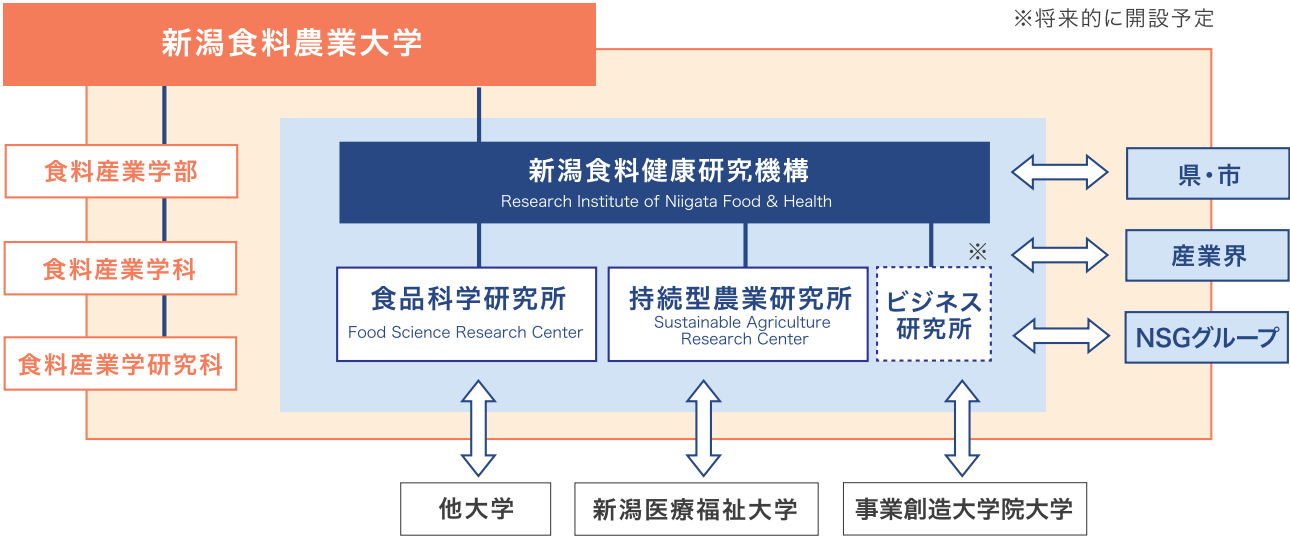
胎内市の米・水・酵母を使用した NAFU ブランド「胎内オリジナル清酒」の開発

食品科学研究所 発酵・醸造ユニットでは、産学連携による NAFUブランド清酒の開発を行いました。

胎内市には日本最大級のブナの巨大異形樹があり「神秘的森」と言われている「ししのくらの森」から、清酒製造に利用可能な酵母の候補株の分離に成功。その後、清酒の製造に適した酵母となるよう育種改良して生まれた新しい酵母が「ししのくらの森酵母」です。

この酵母と、豊かな自然に恵まれた胎内市産の酒米「五百万石」、胎内市の名水として名高い「どっこん水」を用い、今代司酒造株式会社のご協力を得て醸造を行い、「純米酒 今代司ししのくらの森酵母仕込み」として製品化されました。

■お問合せ先 **新潟食料農業大学 社会連携推進課**
〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940 TEL 025-212-3301 renkei@nafu.ac.jp



持続型農業研究所

持続型農業研究所は、地域、日本、世界の持続可能な食料生産に貢献する研究拠点として、2022年8月に設立されました。本研究所は「生産・環境ユニット」と「ビジネスユニット」を有し、多角的に研究を推進しています。先進国で最低水準の食料自給率、地球温暖化を含む気候変動、農業による環境汚染や生態系の破壊など、深刻な課題が山積する中、本研究所は地域資源の循環利用や生態系機能の活用を基盤とし、有機農業など環境負荷の少ない持続可能な食料生産技術に関する研究を進めてきました。今後は、研究開発をさらに推進しつつ、技術相談、委託・共同研究、公開講座を通じて地域や他機関との連携を強化し、これにより地域活性化と人材育成に貢献することを目指します。

研究実績

ドローンを活用したスマート農業に関する研究

松本教授の研究課題「ドローン画像を利用した果樹の開花着果状況、病気発生状況の解析に基づく効率的栽培管理技術開発」が、農林水産省予算により、生物系特定産業技術研究支援センターが実施する「戦略的スマート農業の開発・改良」に採択されました。同事業はスマート農業技術・機器の開発が依然として不十分な品目や分野を対象に、生産現場のスマート化を加速するために必要な農業技術の開発・改良を支援するものです。

摘果や受粉作業の作業負担を軽減するドローンを活用した技術を開発

ステップ 1 スマート技術で果樹の受粉や摘果作業を楽に
ドローンAI画像解析とスマホアプリとの連携で花を減らし成りすぎを防ぐ

センシング用ドローン (DJI MAVIC3M) がAIでナシの花を認識、計測。畑のエリアごとの開花数 (例: +50, 少) をスマホで見ながら花を摘み取る。

ステップ 2 スマート技術で果樹の受粉や摘果作業を楽に
ドローン送風受粉で確実に実をならせる

送風受粉 (DJI Agras T30 農業用ドローン) が花を揺らして確実に受粉。最適な風量の解明 (自家受粉で実がなる梨の新品種 (自家和合性品種))。完全自動飛行技術開発。着果管理作業の9割削減！

受粉作業はドローンにおまかせ。実の成りすぎも防ぎ摘果も楽々

社会連携推進室のご案内

〈 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

〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940 TEL 025-212-3301 renkei@nafu.ac.jp