



研究者総覧
2026
Researcher
Directory

胎内
キャンパス

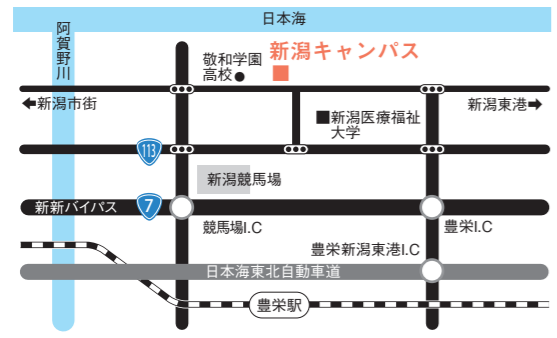
〒959-2702 新潟県胎内市平根台2416
TEL.0254-28-9855(代)
FAX.0254-28-9856



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 2026

02	目次
03	本学の概要
04	研究者一覧
05	学長メッセージ
06	副学長メッセージ
07	研究者紹介
22	社会連携推進室の紹介
23	新潟食料健康研究機構の紹介
25	新潟食料農業大学 サポーターズクラブの紹介

本学の概要

新潟食料農業大学

Niigata Agro-Food University

目的

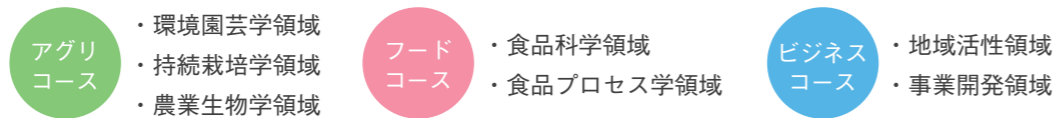
生命、環境、社会を科学する力と、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、課題の解決に前向きに取り組む人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を通じて地域と国際社会の発展に貢献する。

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

※2026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										4 7 13	P5
副学長(教育・国際担当、産官学連携担当、研究担当) 食料産業学部長 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	P6
食料産業学学科長 アグリコース長 教授	比良松道一	園芸学、育種学、生活科学										1 2 3 4 5 8 10 11 12 13 14 15 17	P7
アグリ領域長 准教授	趙 鉄軍	農業環境工学、農業情報工学										3 12 16	P7
教授	浅野 亮樹	環境微生物学										6 12 15	P8
教授	松本 辰也	果樹園芸学、園芸作物育種学										2 9 13	P8
准教授	伊藤 崇浩	環境農学、土壌肥科学、栽培学										2 12 15	P9
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	P9
講師	岩本 啓己	雑草学、リモートセンシング、ハイズモデリング										2 9 15	P10
講師	鈴木 浩之	植物病理学、微生物生態学、菌学										2 15	P10
講師	三浦 聡子	植物生理学、澱粉科学										3 9 13	P11
助教	上向井美佐	作物育種学、植物遺伝学										2 13	P11
フード領域長 教授	植村 邦彦	食品工学										2 3 9	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										3 9 12	P12
教授	中村 正	畜産物利用学、食品製造学、応用微生物学										3 9 12	P13
准教授	阿部 憲一	環境工学										6 12 14	P13
准教授	田口 裕基	微生物学、経営学、食品科学										3 7 9	P14
講師	甲斐 慎一	栄養飼養学										2 9	P14
講師	桑原 直子	分析化学、食品分析学、薬毒物分析										3 9	P15
講師	佐藤根妃奈	水産生物環境学、水産化学										3 11 14	P15
助教	小橋 有輝	醸造学、微生物学、分子生物学										2 3 9	P16
ビジネス領域長 教授	鈴木 孝男	地域計画、農村計画、地域政策										8 9 11	P17
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										8 9 17	P17
教授	青山 浩子	農業経営、農業ビジネス										4 5 12	P18
講師	斎藤 順	e-ビジネス、農業経営、マーケティング										4 8 12	P18
助教	馬 建	環境法政策、地域研究										11 12 13 14 15 17	P19
教授	西牧 和也	言語学（英語学）										4 8 10	P20
教授	深谷 修代	言語学（コーパス言語学、言語習得、統語論）										4	P20
教授	前河 洋一	トレーニング科学、コーチング科学										3 4	P21



【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。





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、29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。ここでは、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。

新潟食料農業大学 学長 教授

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
- 2024年本学学長に就任

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) 鳥類および牛のククシジウム
 - 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

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。



新潟食料農業大学でフードチェーンを学び私達の「豊かな食」へ貢献

2022年4月22日にみどりの食料システム法(環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律)が成立しました。この法律は農林漁業及び食品産業の持続的な発展、環境への負荷の少ない健全な経済の発展等を図るものです。日本は高品質の製品を安定的に供給することで競争力を高めてきました。農畜産業も美味しい食品を供給することで海外からも注目されています。しかし、今後の食料産業には新たな生産システムが求められており、環境保全、フードロスの削減への取り組みが必要です。

新潟食料農業大学は、環境保全とフードロス削減を考慮した農業生産から私たちが食べる食料までのフードチェーン全体の研究開発を行い、生産、加工、消費において民間企業との連携により社会実装に取り組みます。又、農業生産においては現場に密着した研究によって企業の研究成果が実証できます。

食料産業は私たちが日々を豊かに過ごす上で最も重要な産業です。新潟食料農業大学で学ぶ学生が卒業後に日本に限らず世界の食料産業界で活躍する人材となることによって「豊かな食」への貢献を目指します。

副学長(教育・国際担当、産官学連携担当、研究担当)
食料産業学部長 教授

松田 敦郎

Atsuro Matsuda

【学位】
博士(農学) 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





比良松 道一
Hiramatsu Michikazu

【役職・職位】
食料産業学科長
アグリコース長・教授

【学位】
博士(農学)九州大学
2007年取得

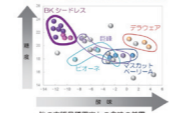
【略歴】
1991年福岡県農業総合試験場豊前分場技師、1993年九州大学農学部附属農場助手、2000年九州大学大学院農学研究員助手、2007年同助教、2014年九州大学持続可能な社会のための決断科学センター准教授、2020年同副センター長、2023年本学教授に就任。

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。

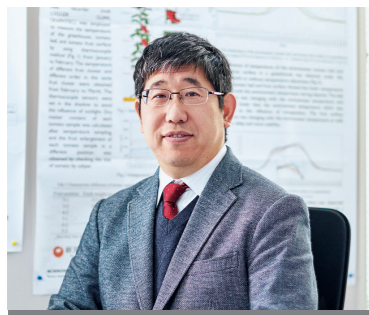
その一方で、このような優秀な品種が多数世に送り出されているにもかかわらず、米の消費量や食料自給率は低下し、就農する人は思うように増えていません。こうした現代の農業を取り巻く課題を解決するには、農産物に対する消費者の協力的な購買行動がどのような要因に左右されるかについても分析する必要があります。行動変容を促す食育とその心理学的根拠を解明する研究も展開しています。より持続的な農業を可能にする品種や栽培法の確立、消費者と生産者の良好な信頼関係の構築に関心のある方々と協働できれば幸いです。



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。



趙 鉄軍
TIEJUN ZHAO チョウ テツグン

【役職・職位】
アグリ領域長
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



浅野 亮樹
Asano Ryoki

【役職・職位】
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員、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)



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、何とんでも米が有名ですが、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。



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



伊藤 崇浩

Ito Takahiro

【役職・職位】

准教授

【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、施設作物(ミズナ)の診断施肥技術、堆肥の省力化施用技術、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?～



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っています。



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)



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】

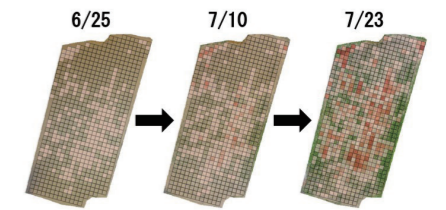
2014年株式会社白崎コーポレーション入社後、信州大学大学院総合工学系研究科を経て、2021年福井県食品加工研究所入庁、2025年本学講師に就任。

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、発生予測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)



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。



三浦 聡子

Miura Satoko

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(生物資源) 秋田県立大学
2021年取得

【略歴】

2021年秋田県立大学博士研究員、2023年秋田県立大学大学植物資源科学部特任助教、2026年本学講師に就任。

専門分野

植物生理学、澱粉科学

研究テーマ

- 澱粉生成関連酵素の相互作用と機能の解明
- 生合成制御による新規澱粉の開発と利用

植物が光合成によって作り出す澱粉は、人類の主要なエネルギー源であると同時に、多種多様な産業資材として利用されています。澱粉はグルコースのみからなる高分子であり、直鎖状のアミロースと分岐構造を持つアミロペクチンで構成されています。これら成分の比率や、グルコースの重合度(分子鎖の長さ:鎖長分布)によって、粘性や消化性、加工適性といった物理的特性が劇的に変化します。澱粉構造は、澱粉合成に関わる様々な酵素の緻密な相互作用によって制御されていますが、その詳細な分子メカニズムには未だ解明されていない部分が残されています。

私の研究では、澱粉の構造を決定づける「澱粉生合成関連酵素」を対象とし、その分子メカニズムを解明することを目的としています。具体的には、澱粉生合成に関わる多様な機能を持つ酵素(澱粉合成酵素、枝作り酵素、枝切り酵素など)に着目し、それらの機能や相互作用を分子生物学的・生化学的な手法により解析しています。さらに、特定の酵素を欠損または強化した変異体の解析を通じて、澱粉の微細構造が決定される仕組みの解明を目指しています。これらの基礎研究を基盤として、将来的には、食感や消化性が変化した機能性をもつ品種の開発や、加工特性に優れた新規バイオマテリアルの創出など、食糧問題や環境問題の解決に寄与する応用研究を展開していきます。

講演可能なテーマ

- なぜ「猛暑」で米の品質は落ちるのか？ 分子レベルで考えるお米と澱粉の関係 (中学生以上)



上向井 美佐

Kamimukai Misa

【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、植物遺伝学

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

Uemura Kunihiko

【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。

専門分野

食品工学

研究テーマ

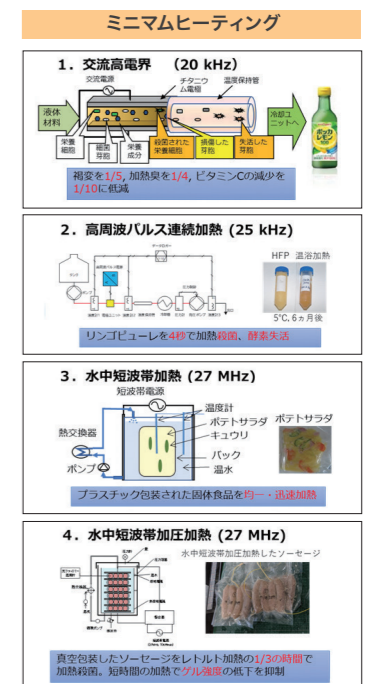
- 電気を用いた食品加工・殺菌技術
- 酵素失活と機能性成分の保持技術
- 食品素材の1.5次加工および冷凍保存技術

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、食品の品質向上、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

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。この微生物の動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。皆さんと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、食を通じ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



金桶 光起

Kaneoke Mitsuoki

【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。



中村 正

Nakamura Tadashi

【役職・職位】

教授

【学位】

博士（農学）東北大学
2002年取得

【略歴】

1995年帯広畜産大学畜産学部助手、
2004年Alexander von Humboldt 特別
特別研究員、2006年帯広畜産大学畜産学
部講師、2008年帯広畜産大学畜産学部
准教授、2026年本学教授に就任。

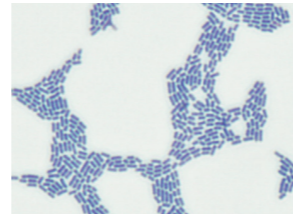
専門分野

畜産物利用学、食品製造学、応用微生物学

研究テーマ

- 国産乳酸菌を用いた発酵乳製品の開発
- 地場乳酸菌の発酵食品への利用
- 未利用食資源の利活用技術の開発

日本は古くからの発酵食品大国で、私たちはそれらの恩恵を受けて食生活を送っています。味噌、醤油、みりん、食酢といった調味料や、日本酒をはじめとするアルコール飲料、漬物や納豆など、いずれも数百年の時の中で地域それぞれの環境に適応しながら発展してきた発酵食品です。これら伝統的発酵食品には、食経験が豊富で安全性の高いカビ、酵母、細菌などが多く存在しています。それらを単離・保存することで、伝統的な発酵食品の維持に寄与出来るだけでなく、他の素材を原料とした新たな発酵食品の開発につなげることが可能となります。これまでに食品や様々な素材から分離した様々な微生物の中から有用な微生物を選抜し、それを利用した食品などの開発に取り組み、社会に還元してきました。これらの知見を活かして、新たな発酵食品開発や、フードロス削減のための微生物の利用などに取り組みたいと考えています。



酒粕由来乳酸菌（上）とそれを使用した純国産ナチュラルチーズ（下）

講演可能なテーマ

- チーズはなぜのびるのか？（中学生以上）
- 日本の乳酸菌（高校生以上）
- プロバイオティクスとアンチバイオティクス（一般向け）

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）



田口 裕基

Taguchi Yuuki

【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】

2001年エスピー食品株式会社中央研究所商品本部入社、2020年大妻女子大学短期大学部家政科専任講師、2024年東京大学新領域創成科学研究科機能性バイオプロジェクト特任研究員、2025年本学准教授就任。

専門分野

微生物学、経営学、食品科学

研究テーマ

- 食品由来成分等によるカンジダ症の予防・改善に関する研究
- 微細藻類等による農業・食品廃棄物からの有用物質の生産に関する研究
- 香辛料、食品のブームに関する研究

現在、食品の機能性評価や未利用資源の有効活用に関する研究・教育活動に取り組んでいます。特に、香辛料・ハーブ類に含まれる機能性成分に着目し、食品由来物質による口腔カンジダ症予防の可能性や、健康維持に関する研究を進めています。また、同じ植物性素材として、近年注目を集めている微細藻類による有用物質生産、すなわち微細藻類による農業・食品廃棄物を利用した SAF (Sustainable Aviation Fuel) や健康増進効果が期待される機能性成分の生産方法の確立、といった持続可能な資源循環を意識した研究にも取り組んでいます。これらの研究を通じて、食品分野における新たな価値の創出と、環境負荷低減の両立を目指しています。また、長年携って参りました食品企業における研究開発業務、大学・専門学校等での教育活動を通じて、研究活動と実社会とをつなぐ視点を重視してきました。特に食品分野では、機能性や安全性を評価するだけでなく、「消費者にどのように受け入れられるか」という視点も重要であると考えています。そこで、長年取り組んできた香辛料を例として、食品がどのように社会に認知され、食文化に定着していくのか、消費者と企業の双方から見たマーケティング研究も継続しております。

前述のように、私は「研究成果を社会実装するところまでを見据える」ことを重視しており、食品をはじめとする有用物質の生産・機能性評価から、消費者受容・市場分析まで一貫して研究できる体制を構築しているところです。こうした社会実装には、企業・自治体・研究機関の皆様方との共同の取り組みが必須です。いずれかの研究にご興味ございましたら、ご一報頂ければ幸いです。

講演可能なテーマ

- スパイスとハーブとは何か？（全年代）
- 保健機能食品と健康食品とは何か？（一般向け）
- 微細藻類によるバイオリアファイナリーとは何か？（小～高校生向け）



阿部 憲一

Abe Kenichi

【役職・職位】

准教授

【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科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

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



桑原 直子

Kuwabara Naoko

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(薬学) 新潟薬科大学
2024年取得

【略歴】

2011年横浜旭中央病院薬剤部入職、
2014年東京薬科大学薬学部助手、2020
年新潟薬科大学応用生命科学部教育・研
究支援職員、2024年同大応用生命科学
部特任助教、2026年本学講師に就任。

専門分野 分析化学、食品分析学、薬毒物分析

- 研究テーマ
- 生体内微量成分の高感度分析法の確立
 - 食品に含まれるコレステロール合成抑制物質ならびにビタミンD促進物質の探索
 - 脂質異常症の発症メカニズムの解明とその抑制物質の探索

私はこれまで GC-MSや LC-MS/MSなどの機器を用いて、生体試料などにごく微量にしか含まれていないコレステロール合成・吸収・代謝物(オキシステロール)の測定法を確立しました。その方法を応用して、生体試料(組織や血漿など)中のコレステロール合成・吸収・代謝物、ビタミンD関連物質、胆汁酸などの測定、食品の成分分析などを行っております。さらに、細胞や動物を用いて食品成分の機能評価も行っており、キノコに含まれる成分がコレステロール合成抑制作用やビタミンD促進作用を持つことを発見し、女性の更年期障害(脂質異常症や骨粗しょう症)に対する有用性を明らかにしてきました。このように、脂質異常症や脂質に関連する疾患に対する食品成分の機能性を細胞レベル、動物レベル、臨床試験レベルで研究しております。食品機能に少しでも興味をもってくださる企業の方がいらっしゃいましたら、お気軽にご連絡いただければと思います。

講演可能なテーマ

- 病気を予防するために必要な生活習慣と食べ物について(一般向け)
- 身近にある食べ物と薬の関係(中学生以上)
- キノコの秘められた作用(中学生以上)



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



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

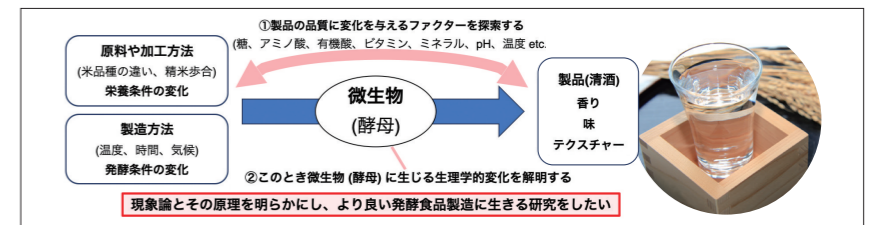
【略歴】

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う現象について、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おります。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、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この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
- 日本の国産とも言われる麴の発酵食品製造での役割について



鈴木 孝男

Suzuki Takao

【役職・職位】
ビジネス領域長
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。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



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】
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年同大学院事業構想学同
大学研究科教授、2018年本学教授に就
任。

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、地元のおい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や協働して、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



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
イティーピー)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



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おりませんが、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



馬 建

Ma Jian マー ジェン

【役職・職位】

助教

【学位】

博士(政策学) 龍谷大学
2024年取得

【略歴】

2024年龍谷大学社会科学研究所嘱託
研究員を経て、本学助教に就任。

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



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つたのです。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



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る研究
- 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



前河 洋一

Maekawa Youichi

【役職・職位】

教授

【学位】

体育学修士 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になりました。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）

社会連携推進室のご紹介

〈 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けし、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

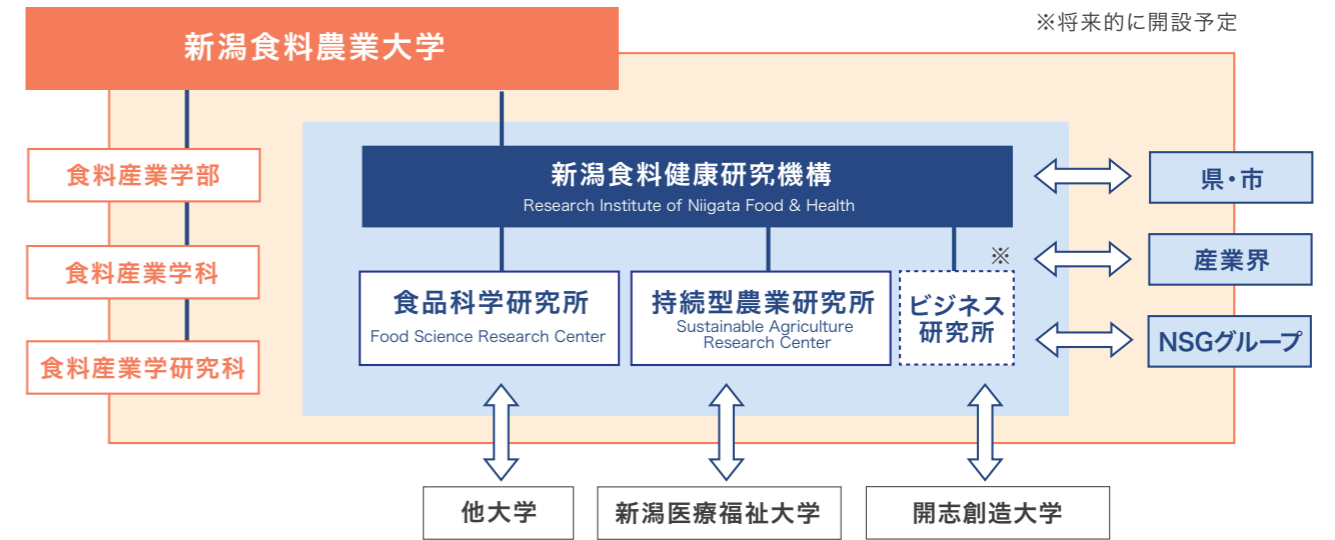
〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940 TEL 025-212-3301 renkei@nafu.ac.jp

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「新潟フードパレー拠点形成」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。



食品科学研究所

食品科学研究所では、未利用資源の探索と有効活用、品質・安全性評価技術の開発、環境負荷低減技術の開発、SDGsに配慮した研究などを共通領域としています。科学の発展と人類の幸福に貢献するために食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行い、持続可能な食料生産とフードシステムの構築による「新たな食の未来の創造」に取り組みます。



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

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。



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



■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

新潟食料農業大学サポーターズクラブのご紹介

“食のジェネラリスト”を後押し

新潟食料農業大学サポーターズクラブ

- ・大学支援の使途で1口(5万円)以上のご寄附をいただいた法人様・団体様向けの制度です。
- ・ご寄附は、本学の研究・教育事業の後援等に使用いたします。
- ・本学サポーターズクラブへのご寄附は、法人税法上の損金算入を認められる寄附金となります。

目的

新潟食料農業大学の研究・教育事業を援助し、本学の発展に寄与することを目的とする。

- (1) 本学の研究・教育事業の後援
- (2) その他、本会の目的の達成に関すること

年会費

法人会員 1口 50,000円
団体会員 1口 50,000円

特典

- (1) 本学ホームページにて企業名掲載
- (2) 同窓会誌への企業名掲載
- (3) 共同研究および学術指導等での連携
- (4) 本学教員および学生との連携

入会手続きの流れ

- (1) 入会申込書の提出、もしくは入会申込フォームよりお申込
- (2) 本学より寄附金受入承諾書兼入金依頼書を送付
- (3) ご入金後、本学より寄附金受領証明書を送付

会計年度

4月1日～翌3月31日とする

新潟食料農業大学サポーターズクラブ 入会申込



■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