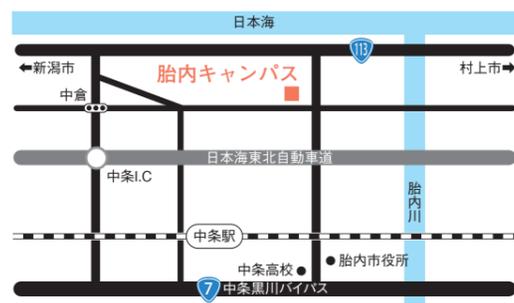


胎内
キャンパス

〒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「中条IC」を降りて右折後直進、
「中倉」交差点を右折約5km進行方向左手

新潟
キャンパス

〒959-2702 新潟県新潟市北区島見町940
TEL.025-212-3351(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

2022

Researcher
Directory



研究者総覧 2022

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



新潟食料農業大学 学長

渡辺 好明

Watanabe Yoshiaki

【略歴】

1968年農林省入省。1998年農林水産省構造改善局長、2001年水産庁長官、2002年農林水産事務次官、2004年内閣総理大臣補佐官（郵政民営化担当）、2009年公益社団法人全国農地保有合理化協会会長などを歴任。2018年本学学長に就任。

【講演可能なテーマ】

「水田と稲作の四季」、「お米のみりよく 再発見」（小学生向け）
「食と農の循環・環境」（中学生～高校生向け）
「食・農・地域を知る」（高校生向け）
「水利が拓く 実りの明日へ」（一般向け）
「食・農の循環と将来展望」（一般向け）
「米産業に未来はあるか」（一般向け）

「食」の総合大学を目指して

2018年4月、「新潟食料農業大学」が開学しました。

この大学では、「食」と「農」と「ビジネス」を一体的に学ぶことができます。

今、わが国の食のマーケットは、120兆円にもおよぶ極めて大きなセクターになっています。また、経済のグローバル化に伴って、日本の食は海外へ進出していくことが期待されます。

一方、「文化としての食」も位置づけが見直され、和食文化がユネスコの世界文化遺産に登録されたことにみられるように、次の世代に継承されるべき人類共有の財産であることが明確になりました。多様で豊富な食材、美しい景観、四季の移ろい、伝統行事とのかかわりなど、日本の食は地域と一体になって発展するものだといえましょう。

食と農は、食卓から農場まで、一本のチェーンで切れ目なく繋がっており、そこには、生産・加工・輸送・販売・調理・サービスと多くの人々が携わっています。生産と消費、都市と農村は、別々のものではなく対立するものでもありません。消費者が求めるものを農場が生産する、農村の現状を知って、都市が支えるといった相互の理解と融合が大切です。

新潟食料農業大学には、フードチェーン全体をカバーする食料産業に貢献すべく、それにふさわしい研究者が結集しています。そして、積極的な教育・研究・社会貢献活動を通じて、世界のフードチェーンをも牽引するフロントランナーとしての高等教育機関になることを目指しています。

「自由」「多様」「創造」が建学の精神

本学の学生には既成観念に縛られず柔軟で自由な発想を重んじ、他者の考え方や行動を重視し、そして、あらゆることに好奇心を持ち、よく観察、記憶することで多様性の時代にふさわしいイノベーション能力を身につけてほしいと考えます。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、本学の研究者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。

本学の概要

新潟食料農業大学 Niigata Agro-Food University

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

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。

新潟食料農業大学大学院 Graduate School of Niigata Agro-Food University

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、地域およ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。

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、学生に生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・団体と本学との連携機関として、社会連携推進室を設置しています。社会連携推進室では、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、大学の教育・研究のノウハウを生かした事業や、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。

【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。

【委託研究】 企業・自治体・地域等からいただいた研究課題を本学の研究者が研究します。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。

■お問合せ先 本学との連携をご希望の方は、下記までお気軽にご連絡ください。

新潟食料農業大学 社会連携推進課

〒950-3197 新潟県新潟市北区鳥見町 940

TEL 025-212-3301 FAX 025-212-3302 renkei@nafu.ac.jp

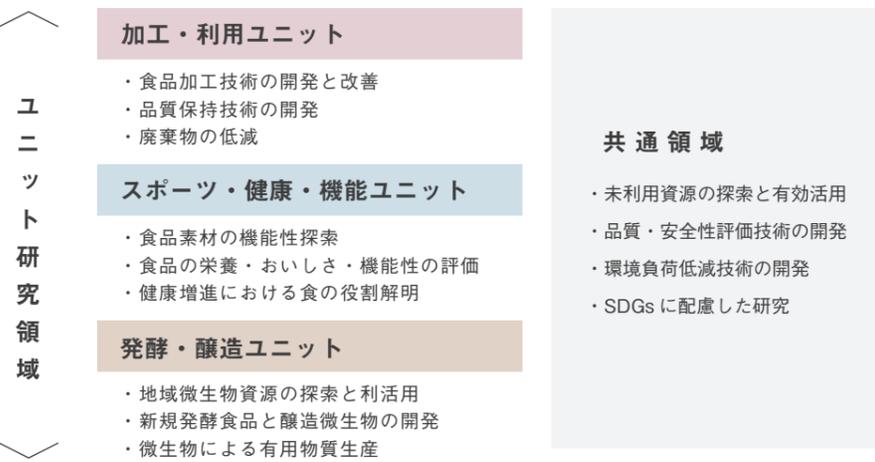
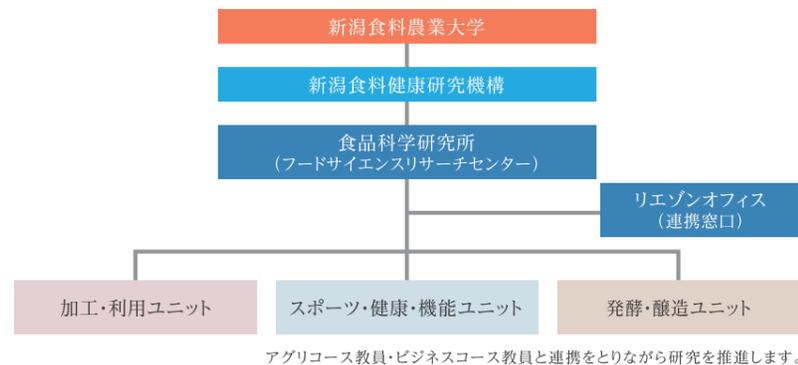
新潟食料健康研究機構 食品科学研究所のご紹介

「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。

本学は2020年、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て、食品科学研究所(フードサイエンスリサーチセンター、FSRC)を設立し、「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ってまいりましたが、既にいくつかの成果が生まれてきています。これからも、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通じて地域の活性化とともに人材育成に取り組んでいきます。

〈組織〉

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。



■お問合せ先 **新潟食料農業大学 新潟食料健康研究機構
食品科学研究所リエゾンオフィス**
〒959-2702 新潟県胎内市平根台 2416
TEL 0254-28-9855 FAX 0254-28-9856 nafu-fsrc@nafu.ac.jp

研究領域

アグリ	栽培科学領域	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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術について研究を行う。</p> <p>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。</p>
	植物分子科学領域	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
フード	食品科学領域	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>発酵・微生物 食品製造における微生物機能の利用という観点から、バイオテクノロジーを有効活用するための基礎・応用研究を行う。</p>
	食品プロセス学領域	<p>素材・加工 食品素材中の様々な栄養成分の機能性を活かす新しい加工技術の開発と製品化への応用を目指す。</p> <p>安全・管理 食品の製造から流通過程に潜む多種多様なリスクの把握と、それらを通切に管理するシステムを構築し、食の安全を支える。</p> <p>物性・保蔵 食品の加工・貯蔵中に生じる反応機構を物理・化学・生物学の観点から包括的に理解し、貯蔵性や嗜好性を高めた商品開発に繋げる。</p> <p>製造・環境 食品の製造から消費過程で排出する廃棄物の種類、特性、排出量を把握し、環境負荷の低いリサイクル・資源化技術の研究開発を行う。</p>
ビジネス	食産業学領域	<p>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。</p> <p>農村ビジネス 農村の持つ豊かな資源に養い、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
	経営学領域	<p>企業価値 企業の社会的責任や事業承継を含め、食品企業の特性に応じた評価を通じて企業の価値を算出する。</p> <p>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築・創造するための道筋を描く力を身に付ける。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

客員教授・ビジティングフェロー一覧

※2022年3月現在

客員教授

大泉 一貫	宮城大学 名誉教授/新潟食料農業大学 学術特別顧問	米田 実	一般社団法人全国日本コメ・コム関連食品輸出促進協議会 元専務理事
木村 均	一般社団法人日本冷凍食品協会 専務理事	深谷 哲也	カゴメ株式会社 グローバル品質保証部長
野口 明德	石川県立大学 名誉教授/国際稲研究所(IRRI) 理事 アフリカ稲センター(AfricaRice) 理事/ 中国農業科学院(北京) 客員教授	久保田 郁夫	元新潟県立海洋高等学校 校長
村上 秀徳	公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長	青木 光達	あおき味噌株式会社 代表取締役社長
大桃美代子	農水省食料農業農村政策審議会食糧部会 臨時委員	渡邊 健一	石本酒造株式会社 常務取締役
加藤 正樹	元日清食品ホールディングス株式会社 知的財産部長	藤田 毅	有限会社フジタファーム 代表取締役
山口 隆司	一般財団法人食品産業センター 振興部・海外室長	藤田 利昭	公益社団法人新潟県水産振興協会 専務理事
井畑 明彦	胎内市 市長	立川 和行	株式会社ユニークワン 代表取締役社長
齋藤 和信	胎内市農業協同組合 代表理事組合長	高橋 邦芳	村上市 市長
高橋 晃	胎内市 副市長	忠 聡	村上市 副市長
安部 修仁	株式会社吉野家ホールディングス 会長	吉田 康	株式会社ブルボン 代表取締役社長
島田 満俊	行政書士シーガル事務所 代表	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
米田 徹	糸魚川市 市長	松長 昭	公益財団法人国策研究会 幹事
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 社会・食育チーム 品質保証本部 設計品質部	田島 鉄郎	住商フーズ株式会社 代表取締役社長
佐久間欣也	日東アリアン株式会社 専務取締役生産本部長	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
本間 茂	元新潟食料農業大学 社会連携推進室担当職員	伊佐 範明	新電力新潟株式会社 顧問 (前丸紅新電力株式会社 取締役会長)
山口 英生	Japan Culture & Contents Promotion 代表/ 新潟食料農業大学 自転車競技部監督	本間 真弓	FOOD DESIGN HONMA 代表
中井 琢	東北大学大学院医学系研究科博士課程後期/ 新潟食料農業大学 自転車競技部コーチ	窪田さやか	新潟薬科大学 非常勤講師
栗井 英大	長岡大学経済経営学部 教授	山本 大介	株式会社日本食糧新聞社 新潟支局長
高橋 秀明	一般社団法人新潟県起業支援センター センター長	佐々木雄大	医療法人社団KOSMIこん整形外科クリニック理学療法士/ 新潟食料農業大学 自転車競技部フィジセラピスト
田中 悠馬	田中税務経理事務所 税理士	佐藤 千裕	C's kichen 代表

ビジティングフェロー

研究者一覧

※2022年4月1日現在

		SDGs ゴール	掲載P
副学長 教授 食料産業学研究科長	中井 裕	環境微生物学、病原微生物学、寄生虫学	4 7 13 P9
食料産業学部長 学科長 社会連携推進室長 教授	武本 俊彦	食料経済学、食料・農業・農村政策学	2 7 11 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	荒木 肇	野菜園芸学・栽培学・農作業体系学	2 7 13 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	趙 鉄軍	農業環境工学、農業情報工学	3 12 16 P12
講師	伊藤 崇浩	環境農学、土壌肥科学、栽培学	2 12 15 P13
講師	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 P13
助教	鈴木 浩之	植物病理学、微生物生態学、菌学	2 15 P14
フードコース長 教授 フード領域長	丸山 純一	食品安全・管理	3 9 16 P15
教授	小熊 哲哉	応用微生物学、生物化学	2 3 9 P15
教授	長島 裕二	食品化学、生理活性化学	3 9 14 P16
教授	横向 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 P17
教授	渡邊 剛志	応用微生物学	3 9 11 P17
講師	阿部 憲一	環境工学	6 12 14 P18
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 P18
講師	栗林 喬	食品微生物学、醸造学、食品化学、食品分析学	2 9 P19
講師	佐藤根妃奈	水産生物環境学、水産化学	3 14 P19
助教	甲斐 慎一	栄養飼養学	2 9 P20
教授 食料産業学専攻長 ビジネス領域長	金子 孝一	感性工学、経営学、店舗開発	8 9 17 P21
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 P21
教授	岩坂 健志	金融論、企業経営、企業の社会的責任(CSR)、リスクマネジメント	7 P22
教授	鈴木 孝男	地域計画、農村計画、地域政策	8 9 11 P22
准教授	青山 浩子	農業経営、農業ビジネス	4 5 12 P23
准教授	松村 順二	経営・経済農学、農業金融	2 8 12 P23
講師	斎藤 順	e-ビジネス、農業経営、マーケティング	4 8 12 P24
准教授	西牧 和也	言語学(英語学)	4 8 10 P24
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 P25
准教授	山中 亮	トレーニング科学、運動生理学	3 P25



【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。





中井 裕

Nakai Yutaka

【役職・職位・大学院役職】

副学長・教授
食料産業学 研究科長

【学位】

農学博士 東北大学
1982年取得

【略歴】

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kok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 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。
- 環境を浄化する微生物
- 資源のリサイクル
- 再生可能エネルギー



武本 俊彦

Takemoto Toshihiko

【役職・職位】

食料産業 学部長/学部長・教授
社会連携推進室長

【学位】

法学士 東京大学
1976年取得

【略歴】

1976年農林省入省。2000年水産庁漁政部長、2010年内閣官房内閣審議官(国家戦略担当)、2011年農林水産省農林水産政策研究所長、2013年野村アグリプランニング&アドバイザー(株)顧問、2018年本学教授に就任。

専門分野 食料経済学、食料・農業・農村政策学

- 研究テーマ
- 食料システム論(市場メカニズムを基軸に政府の関与による食料産業の成長の在り方)の構築
 - 2050年脱炭素化(ゼロエミッション化)を前提とする…
- ① 地域分散・ネットワーク型の食料産業政策の在り方
 - 米産業の活性化の在り方
 - 第三者継承を含む持続可能な農業経営の在り方
 - 地域資源を活用した再生可能エネルギーの導入の在り方
 - ② 外来型開発から内発的発展を基軸とする地域政策(「土地・空間」の統合的管理を進めるための地域住民による土地・空間計画の策定を含む)の在り方

日本の経済社会は、人口減少、経済の停滞、地震の多発、台風などの災害の激甚化の下で、食料・農業は単なる大規模化からマーケットインを前提とする6次産業化へ、エネルギーは、大規模火力・原子力発電から再生可能エネルギーへ、地域社会は中央集権型から分権・ネットワーク型へと転換することが見込まれます。こうした認識の下、私は3つの研究分野に取り組むことにしています。その研究手法は、政策の在り方に対する分析とそれを踏まえてあるべき方策に関する提言です。民間企業の方々が新たな事業に取り組もうとする場合、あるいは自治体の方々が地域振興に取り組もうとする場合、現在あるさまざまな制度施策が改革のネックになってしまい、改革をあきらめてしまう場合が多いことと思います。こうした問題については、私のこれまでの行政官として得られた知見・経験に加え、本大学での研究を通じて、企業・自治体の皆様のご要請を踏まえつつ、どうしたら解決に向かっていけるかを一緒に研究し、あるいは、提案をしていけることを考えます。

講演可能なテーマ

- 農業の始まりと経済の関係(小・中・高の学生・教員を対象)
- これからの食料・農業・農村政策の方向とJAの役割(JA等の役職員を対象)
- 最近の農業情勢と今後の農政課題(地方議会議員、自治体・企業の役職員を対象)
- その他の個別テーマ(みどりの食料システム戦略、米価下落の原因と対応策、規制緩和(企業による農地所有問題)など)

アグリ分野

Agriculture



伊藤 豊彰

Ito Toyoaki

【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】

農学博士 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)、土壌養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

専門分野 野菜園芸学、栽培学、農作業体系学

- 研究テーマ
- 緑肥作物による土壌環境改善と作物生産性向上に関する研究
 - 自然エネルギーを活用した野菜生産
 - 地球温暖化に対応する野菜生産に関する研究
 - ホームセンター需要に対応した種苗生産に関する研究

食産業の基盤は広義の食育と考えます。保育園・幼稚園や小学校の園庭や校庭に作物があり、それを見て、食べる環境が理想です。調理用トマトは省力的ですぐ給食にも利用できる、希望する学校等とは連携したいと思います。新技術が社会に導入されるには特別な努力が必要を経験してきました。自然エネルギー(地中熱・雪冷熱・堆肥熱・小水力発電等)を活用してチコリヤホワイトアスパラガスの室内生産に成功しましたが、地域発展への運動には社会的協働が必要です。この分野を志向する自治体、企業やNPO等の方と協力していきたいと考えています。砂丘地農業も地域連携したい研究分野です。球根生産の経験も踏まえて、地下部の収穫しやすさに注目しています。野菜分野では、オランダの種苗会社と共同でアスパラガス品種やヨーロッパ野菜の特性を観察しており、野菜類の多様性を紹介したいと思います。気候危機には若者が将来を心配し、世界的に大きな動きが起こっています。地元胎内市もゼロカーボンシティの目標を掲げました。農業分野でも石油製品の使用削減や生活レベルでもCO₂削減は必須です。この分野の研究を開始します。国際交流分野において、タイ・カセサート大学で多くの米加工品開発に触れ、イタリア・トリノ大学には大学院生を派遣してベビーリーフの共同研究を遂行しました。このような経験を大学や地元還元したいと考えます。



講演可能なテーマ

- おもしろい農業科学…温暖化で北海道でもコシヒカリがつかれる? 品種の考え方を解説(一般向け)
- おもしろい野菜の科学…アスパラガスは雄ばかり? 雌雄異株作物の品種改良の一端(中学・高校向け)
- おもしろい野菜の科学…トマトを放任栽培でつくる トマトの多様性を紹介(一般向け)
- 自然エネルギーで野菜をつくる…雪や温泉廃湯も利用可能 農業での再エネ利用(農業関係者向け)
- 世界がカバークロップ(緑肥)に注目…収穫されないが、農業生産を支える作物集団が存在(農業関係者向け)
- スマート農業が始まる…スマートの背景 女性活躍の時代(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み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。

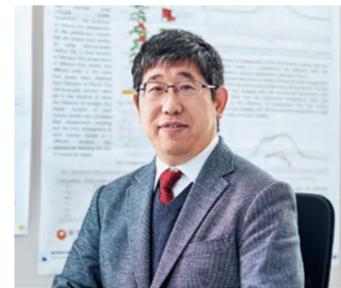
専門分野 環境微生物学

- 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)



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】
講師

【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)



鈴木 浩之

Suzuki Hiroyuki

【役職・職位】
助教

【学位】
農学博士 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)



丸山 純一

Maruyama Junichi

【役職・職位・大学院役職】

フードコース長・教授
フード領域長

【学位】

農学博士 東京大学
1985年取得

【略歴】

1985年株式会社ニチレイ入社、総合研究所(1987~89年ホワイトヘッド生物医学研究所客員研究員)、1993年経営企画部、1997年技術開発センター、2000年品質保証部、2006年錦筑(煙台)食品研究開発有限公司(出向)、2008年技術戦略企画部、2010年一般財団法人食品産業センター(出向)、(一社)日本食品保蔵学会認定HACCP講師、2018年本学教授に就任。

専門分野 食品安全・管理

- 研究テーマ
- 食品安全マネジメントシステムの構築
 - 食品安全ハザードの管理
 - 食品安全検査の簡易、迅速化

安全な食品を消費者に供給するためには、農場から食卓にわたるフードチェーンにおいて、安全性の向上のための取り組みを徹底することが必要です。今後、食料および農業分野の関係者全てが、安全で健全かつ栄養のある食品を供給する責任を分かちあうフードチェーン・アプローチをシステムとして定着していくことが益々重要な課題となります。一方、フードチェーン・アプローチにより、安全な食品を供給するには、食品微生物、食品衛生学などの基本的な知識とその現場での応用が必要であり、HACCP管理者など専門家のいない中小・零細規模の事業者では、実際に取組むとなるとなかなか難しいのではないかと思います。本学には、食料・農業分野に関する基礎的な知識・技術のみならず実社会に直結した研究開発を行うことのできるエキスパートが多数おり、設備・機器類も整っていることから、様々な技術的な支援を提供することが可能です。さらに、地元の自治体、産業界と協働で支援体制を組むことにより、効率的・効果的な支援を行い、フードチェーンのすべての関係者が信頼関係を築き、相互理解と意識向上を図ることに貢献していきたいと考えます。



講演可能なテーマ

- 食中毒の予防について～今こそ、手洗いの大切さを学ぶ～ (中・高校生向け)
- 食品産業の目指す食の安全について～衛生管理の基本と危機管理のあり方～ (大学生・一般社会人向け)
- HACCPをめぐる最新動向、普及の取組 (大学生・一般社会人向け)
- 食品製造工程における衛生管理 (大学生・一般社会人向け)
- 食品製造工程におけるロット管理と微生物検査計画の進め方 (大学生・一般社会人向け)



小熊 哲哉

Oguma Tetsuya

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(農学) 北海道大学
1994年取得

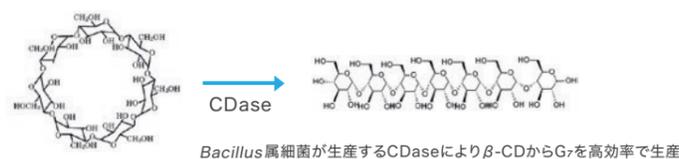
【略歴】

1984年キッコーマン(株)入社、1990年(財)野田産業科学研究所研究員、2005年キッコーマン(株)研究本部第1研究部長、2012年(公財)野田産業科学研究所長、2014年(一財)日本醤油技術センター技術部長、2015年同センター理事、2019年本学非常勤講師、2020年本学教授に就任。

専門分野 応用微生物学、生物化学

- 研究テーマ
- 微生物による有用物質生産
 - 醸造発酵における微生物育種
 - 醸造微生物を活用した新規な機能性食品等の開発

皆様はミトコンドリアという言葉をご存知でしょうか？ミトコンドリアとは、私達人間の1つ1つの細胞の中にあるエネルギーをつくる器官で、太古の昔にある種の微生物が私たちの細胞の中に取り込まれて共生したものと考えられています。さらに、細胞レベルではありませんが、私たちの腸には膨大な数の腸内細菌と言われる微生物が共存して、私たちの体の生命維持に関係しています。このように微生物は、私達人間とは完全な共存関係にある生き物です。私はこれまで、この微生物を使って私たちの生活に役立つ物質生産に関わる研究開発に主に携わってきました。現在知られている微生物は、微生物全体の数パーセント以下と言われており、微生物の研究はまだ未知の領域が多数存在します。私はこれからも、この微生物の力を活用して地元の人たちに利益を生み出す研究開発、ひいては私達人間の幸福につながる価値創造に寄与する研究開発を続けていきたいと考えていますので、興味のある方は一緒に仕事をしましょう。



講演可能なテーマ

- 甘くないけど役に立つ糖に関する話
- 古くて新しい調味料「醤油」の最近の技術的トピックス
- 日本の応用糖質科学の底力について



長島 裕二

Nagashima Yuji

【役職・職位】

教授

【学位】

農学博士 東京大学
1989年取得

【略歴】

1984年東京水産大学水産学部食品工学科助手、1992年同大学食品生産学科助教、2004年東京海洋大学海洋科学部海洋食品科学科教授、2012年同大学大学院教授、2018年本学教授に就任。

専門分野 食品化学、生理活性化学

- 研究テーマ
- 水産未利用資源の有効利用
 - 魚介類の毒(マリントキシン)による食中毒防止
 - 海洋生物毒の検査分析法の開発
 - 水産物の種判別

限りある海洋生物資源を有効に安全に利用しようというコンセプトのもと、水産物を中心に研究を行っています。具体的には、水産食品廃棄物となる魚類の皮や内臓、あるいは未利用部位から機能性成分や医薬品等の素材の開発を目指して研究を行っています。魚類の皮から新規の抗菌タンパク質、プロテアーゼ阻害剤、中性脂肪吸収抑制作用、アンジオテンシン変換阻害活性などさまざまな生理活性を見出し、現在、これらの応用を検討しています。食の安全に関する研究では、主に動物性自然毒(マリントキシン)による食中毒に関する研究を行っています。食中毒が発生した場合、原因究明のため中毒原因食品と原因物質の特定が必要です。このため、魚貝毒の検査法の開発、特に非破壊的に迅速に原因物質を検出して食用の適否を判断できる検査分析法の開発に取り組んでいます。一方、中毒原因食品の究明には遺伝子による種判別法が有効で、わが国で魚貝毒による食中毒事例の多いフグ類と貝類について実施してきました。遺伝子による生物種判定は、加工品の原材料も正確に判別できることから、食中毒やアレルギー原因食品の特定にとどまらず、食品表示の真偽判定ならびに偽装表示の抑止にも役に立ちます。

講演可能なテーマ

- 魚介類の毒(マリントキシン)による食中毒
- フグとフグ毒に関する様々な話題
- 水産未利用資源の有効活用



横向 慶子

Yokomukai Yoshiko

【役職・職位】

教授

【学位】

農学博士 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年基盤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36年



吉井 洋一

Yoshii Youichi

【役職・職位】

教授

【学位】

農学博士 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



渡邊 剛志

Watanabe Takeshi

【役職・職位】

教授

【学位】

農学博士 東北大学
1984年取得

【略歴】

1984年アメリカ合衆国保健科学大学博士研究員、1987年新潟大学大学院農学研究科助手、1990年同大学農学部助教、1995年同大学教授、2009年同大学大学院自然科学研究科副研究科長、2011年同大学農学部副学部長、2015年同大学農学部長、2018年本学教授に就任。

専門分野

応用微生物学

研究テーマ

- 県北の地域微生物資源を利用した食品および農業に利用可能な有用微生物の探索と応用開発
- 地域発酵食品に存在する微生物の解析
—有用乳酸菌・酵母の分離と応用開発—
- 微生物によるバイオマス多糖キチンの分解利用機構の解明と生物制御への応用

新潟食料農業大学が立地する新潟県の県北地域は豊かな自然に恵まれ、そのような環境を活かして品質の優れた清酒やワイン・ビールの生産が行われています。またこの地域特有の伝統的発酵食品が受け継がれ、伝統とこだわりを持つ発酵調味料の製造も行われています。新潟食料農業大学がこのような地にあることは、食品や農業、発酵・醸造への貢献を目指した微生物機能の解明とその応用研究を展開し、また優れた機能を持つ微生物を探索する上で大変恵まれたことと言えます。この地域から分離した有用微生物と、地域で生産された原料を用いて、地域に根ざした新たな発酵食品を創出し、既存の発酵食品の多様化や高度化、さらには新たな微生物産業の創出できれば、それによって人口減少が進む地域の再生・発展に寄与できるかもしれません。そのような考えに基づいて、現在この地域の微生物資源からの酵母や乳酸菌分離と新たな発酵食品への利用の研究や、地域特有の発酵食品の熟成に働く微生物の分離と解析、微生物の生物制御への応用などの研究を進めています。このような研究を、微生物関連分野における地域的なニーズ、発酵醸造の現場の課題やニーズを学び取り入れながら、行政や企業とも連携して進めたいと考えています。

講演可能なテーマ

- 微生物の多様性とそ利用（一般向け）



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

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(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)



栗林 喬

Kuribayashi Takashi

【役職・職位】

講師

【学位】

博士(理学) 広島大学
2012年取得

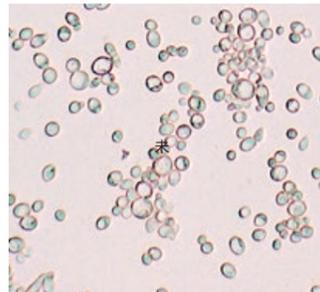
【略歴】

2003年新潟県醸造試験場入庁、2020年本学助手に就任。

専門分野 食品微生物学、醸造学、食品化学、食品分析学

- 研究テーマ
- 醸造用微生物の改良・育種
 - 食品の真性評価・産地判別技術の開発

2003年4月より17年間、新潟県醸造試験場に勤務し、新潟県内の清酒製造に関する技術支援業務に携わるとともに、技術的課題を解決するため研究として「醸造用酵母の開発・改良」、「花より分離した酵母の清酒製造への実用化」、「酒類成分からの産地判別技術の開発」についての実践的な研究を行ってきました。これらの研究経験を踏まえ、引き続き行政機関や企業の皆様と連携し「ユニークな味や香りを生成する醸造微生物の開発とその実用化(清酒やワイン、ビール等)」や「食品の安全性・信頼性を担保する分析技術の開発」といったテーマで、醸造業界の大きな流れを形成してゆけるような研究を行いたいと考えております。



酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)

講演可能なテーマ

- 酒類製造全般 (特に清酒について)
- 食品の安全性や食品真性評価技術について



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。

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

- 環境汚染物質は魚類の体内で何をしているか/タンパク質の人工合成



甲斐 慎一

Kai Shinichi

【役職・職位】

助教

【学位】

農学博士 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



金子 孝一

Kaneko Koichi

【役職・職位・大学院役職】

教授
食料産業学専攻長・ビジネス領域長

【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専攻教授、2019年4月新潟食料農業大学教授、宮城大学名誉教授。

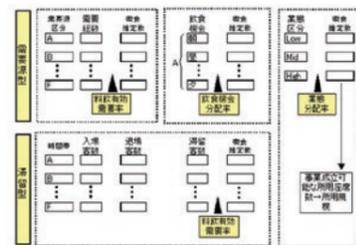
専門分野

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・農工商等連携事業・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。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、地域資源や農工商連携の事業開発

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、農工商連携
- 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



高力 美由紀

Koriki Miyuki

【役職・職位】

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。



岩坂 健志

Iwasaka Takeshi

【役職・職位】

教授

【学位】

博士(学術) 東京工業大学
2010年取得

【略歴】

1980年興亜火災海上保険株式会社(現損害保険ジャパン株式会社)入社、営業、財務、ニューヨーク駐在、ロンドン駐在、経営企画を経験。2007年サンクアフェューエルズ株式会社取締役。2013年株式会社未来思考設立・同代表取締役、2020年本学教授に就任。

専門分野

金融論、企業経営、企業の社会的責任(CSR)、リスクマネジメント

研究テーマ

- ソーシャルファイナンス
- 社会的企業と地域振興
- BOPビジネス

私は保険会社に主に投資業務を国内外で行った後、再生可能エネルギーのベンチャー企業に転職し企業経営にたずさわりました。その後はコンサルタントとして独立し、企業支援や学校の経営再建のお手伝いをしてきました。この間、仕事の形態や立場は変化しましたが、一貫して「社会的課題をビジネスで解決する」ことに携ってきました。

現在、環境問題や貧困問題に代表される様々な社会的課題が存在します。持続可能な社会を実現するためにはこれをビジネスとして解決する人々や組織の存在が不可欠です。そして、それが新しいビジネスチャンスと考えられています。同じく、企業の社会的責任(CSR)が益々重要視されるようになりました。ESG経営という言葉があります。企業経営上、環境(E)・社会(S)・企業統治(G)を重視することです。国際的には投資家サイドも含めて主流となりつつある考え方です。国際的ばかりでなく、ここ新潟においても様々な社会的課題があります。それは新潟特有の課題かもしれませんが、地域経済がかかえる普遍的な課題かもしれません。大学教員の立場として皆様とその課題解決と一緒に取り組んでいけたら幸いです。

講演可能なテーマ

- お金の話（小学生以上向け）
- 企業の社会的責任（一般向け）
- リスクマネジメントの話（一般向け）
- 社会的課題を解決するビジネスを考える（一般向け）

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。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



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。



青山 浩子

Aoyama Hiroko

【役職・職位】

准教授

【学位】

農学博士 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の課題です。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



松村 順二

Matsumura Junji

【役職・職位】

准教授

【学位】

経済学士 一橋大学
1979年取得

【略歴】

1979年農林漁業金融公庫(現:日本政策金融公庫)入庫。2006年農林漁業金融公庫熊本支店長、2008年日本政策金融公庫京都支店長、2010年監査部長、2013年全国農業会議所専門員(青年収納給付金担当)、2019年本学准教授に就任。

専門分野 経営・経済農学、農業金融

研究テーマ ● 大学における実践的な創業教育の方法について
● 新規就農者の経営が安定軌道に乗るための効果的な就農準備と工程管理について

農林漁業金融公庫(現日本政策金融公庫)において、約35年間、農林水産業や食品産業に対する政策金融の企画や融資業務に携わってきました。また、全国農業会議所において5年間、農業次世代人材投資事業(旧青年就農給付金事業)の業務に携わることができました。そこで経験し学んできたものを、明日の食料農業を担う若者の成長に注ぎたいと思います。事業者の皆様や業界団体、自治体、NPO法人等の方々から、各分野での後継者や新規参入者、新規従業員の確保育成などに関する現場のニーズをお聞きし、本学における起業教育の質を向上させ、社会人としての基礎力を持つ若者を各方面の担い手として送り出せるよう努めてまいります。

担当するビジネスプランニングのゼミなどでは、皆様から課題をいただいてその実現に向けた計画作成に挑むなど、実践的な活動が行えればと考えます。また、本学との共同研究による成果を活用いただく事業者の皆さまに、事業計画の側面から少しでもお役にたてれば幸いです。

講演可能なテーマ

- 早期に黒字化する新規就農計画
- 農業金融について (現状と動向/情報の経済学の視点)



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かか、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

教養分野 liberal arts



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

Nobuyo Fukaya

【役職・職位】

准教授

【学位】

文学博士 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

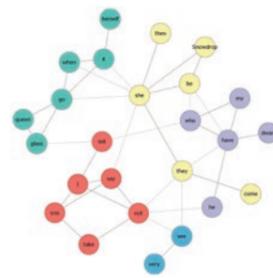
言語学（コーパス言語学、言語習得、統語論）

研究テーマ

- 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する研究も行ってきました。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）