

研究ニュース

No.23

独立行政法人
農業・食品産業技術総合研究機構

食品総合研究所



写真説明 一般公開風景（金、土曜日の2日間で3,860名来所）

（左上：技術相談コーナー、右上：研究成果紹介、左下：米粉パン、右下：低温製粉技術を用いた十割そば）

主な記事

巻頭言

食の安全 ー生きていくための食ー

研究トピックス

- いんげん豆に見出された難消化性タンパク質
- 核酸塩基配列の認識を駆動力としたナノファイバー形成手法の開発

特許情報

- 新登録特許

所内ニュース

- 平成20年度食品産業試験研究推進会議（報告）
- 平成21年度科学技術週間一般公開報告
- 表彰・受賞

人事情報

- 平成20年度受入研究員一覧
- 人事の動き

巻頭言

食の安全 —生きていくための食—

食品機能研究領域長 日野 明寛



仰々しい題を付けたが、生涯にわたってできる限り健康を維持し、美味しく安全に食事を摂り続け、それを次世代にも保障していくと言う意味である。わが国は世界で最も安全な食品が供給され、消費されている国の一つであるが、さまざまな食に関する情報に影響され易い国でもあると感じられる。食料の生産、調達が分業化され、経済活動の対象となり、例えば、ノルウェーで獲れた鯖が中国に運ばれ、日本の伝統的な方法で塩鯖になり、わが国に輸入される時代である。食料は世界中を複雑に流通している。良い食品としての信頼を得るには、食生活の歴史、食品の起源や変遷、そして食品の持つ機能などについて、もう一度科学的に整理し、分かりやすい情報提供とコミュニケーションを取る必要がある。個人が摂るべき食の妥当性は、年齢・健康状態等によって異なり、食べるかどうかを最終的に判断しなければならないのはどんな場合でも個人である。しかしながら、どの食品を食べるか（避けるか）を人任せにしている方が多いようである。それに便乗するかのように、最終製品の長所ばかりを宣伝する情報や過剰な危険性情報であふれている。そのために、食に対する認識不足や誤解が進み、食を原因とする生活習慣病や一部の食品に対する不安、特定食品のブームが起きてしまう。また、リスクとベネフィットのとらえ方（認知）は人によって差があることも原因している。誰もが一定程度の科学知識を身につけ、メディア等の情報を読み解き、あらゆる情報を一度は批判的に捉え、妥当な判断ができるよう努力しリテラシーを向上させないと、いつまでも食に関する混乱が発生し続け、「食の安全」は達成されないとと思われる。

その食に求められることは「量」と「質」である。量については、今のところ、我が国では十分量が確保されている。質には①安全性、②健康維持に有効な機能、③おいしさの三つの要素から構成されると整理でき、これらがバランス良く取られていれば、消費者の生理的・心理的欲求（おいしさ）を満たすことになるであろう。また、日々の生活の中で食品により健康を維持し、疾病の予防を実現するためには、その食品が有する機能を理解し、個人の体質にあった適量の食品を摂取する必要がある。しかしながら、その実現に必要な科学的根拠の提示のための技術開発は、未だ発展途上にある。食品に含まれる多様な成分は生体内で複雑に反応し、効果が微弱かつ遅効的に現れ、ヒトは複雑に感じ取るため、それらの成分が生体に対してどのような効果・リスクをもたらすのかを、分子から個体レベルまで定量的(数値的)に解明する基盤的科学・技術を創出することが必要である。そのことにより、「おいしさ」を満たし、かつ、「健康維持・疾病予防につながる食」の適切な理解を進めることができ、食に関するリテラシーの向上と「食の安全」に大きく資すると考えられる。

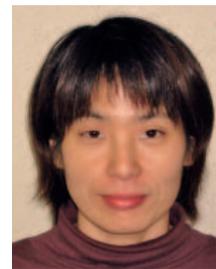
わが国は、食料自給率の低い飽食の国である。その一方、1000兆円以上の長期債務を抱えている。次の世代が貧乏になり、食べ物に困る可能性は否定できない。農場から食卓までのしっかりとしたフードチェーンの維持・発展に全ての人が責任を感じ、何らかの役割と貢献を果たすことが必要である。そのような中で、食品に係わる幅広い専門分野のエキスパートを擁している食品総合研究所の役割は大きく、信用・信頼される研究者・研究所であることが最も重要なことであろう。そのためには、個々の研究成果だけでなく、社会との接点を常に意識して、食に関する正確かつ信頼される科学的情報を分かりやすく適時適切に発信する努力が不可欠と考える。

研究トピックス

いんげん豆に見出された難消化性タンパク質

食品素材科学研究領域 蛋白質素材ユニット* 門間 美千子

(*現：農研機構総合企画調整部)



1. はじめに

いんげん豆 (*Phaseolus vulgaris* L.) は約20%のタンパク質を含み、デンプンや食物繊維も豊富で、優れた食糧資源の一つである。しかし、調理に手間がかかることから消費者に敬遠されがちで、利用用途の大部分が煮豆や菓子類に限られているのが現状である。本研究では、いんげん豆を粉末加工したときの消化特性を調べるために、タンパク質の試験管内ペプシン消化性を調べ、20kDa 付近に消化されにくいタンパク質を見出した。さらに、この 20kDa 消化耐性タンパク質がレグミン (11S グロブリン) の塩基性サブユニットであることを明らかにし、加工調理が消化耐性タンパク質の挙動に与える影響について検討した。

2. いんげん豆に見出された 20kDa 難消化性タンパク質の同定

いんげん豆を粉砕し、組み換え体食品等での未知アレルゲンの検出指標とされる、Astwoodらの方法を用いて、消化酵素ペプシンで15秒から60分間処理したときの消化性を調べた。調理加工していない生の豆粉では、主要タンパク質であるファゼオリンが顕著な消化耐性を示した。豆粉を10倍量の水とともにシールし、100℃、10分間加熱処理した。この加水加熱ペースト化によって、ファゼオリンの消化性は著しく改善される一方、加熱処理後も高いペプシン消化耐性を示す、分子量約 20kDa のタンパク質が見出された。このタンパク質を同定するために、2分間のペプシン消化したタンパク質バンドをPVDF膜にブロッティングし、N末端アミノ酸配列解析を行った。10残基の配列が解読され、1997年にいんげん豆において11S グロブリンの存在を確認した Muhlingらの報告によるレグミンβ-サブユニットの配列と一致した。

また、SS架橋結合をもつタンパク質の検出に用いられる対角線電気泳動上によっていんげん豆タンパク質を分離し、分子間SS架橋結合をもつポリペプチドについても同様にN末端アミノ酸配列を解析した結果、分子量 50kDa 付近にレグミンα-サブユニット、20kDa にβ-サブユニットに一致するポリペプチドが検出された。これらのこと

から、いんげん豆に微量に含まれる貯蔵タンパク質レグミンのβ-サブユニットが高い消化耐性をもつことが明らかになった。

レグミン (11S グロブリン) は多くの植物種子に含まれているが、全てが高い消化耐性を示すわけではない。蛍光標識法でSS架橋結合の反応特性を検討したところ、いんげん豆 20kDa 難消化性タンパク質 (レグミンβ-サブユニット) が、そばの主要アレルゲンであるレグミンと同様、還元剤やSS結合特異的な還元酵素によって還元を受けにくいことがわかった。おそらく、堅固な分子内SS結合で構造が保持されていることが、消化酵素に対する抵抗性と関係するものと考えられる。

3. 20kDa 難消化性タンパク質の挙動に対する加工処理の影響

煮豆や製あん等、従来用いられてきた豆のまま加熱処理を行う方法では、細胞の表面に多糖類の膜を生じ、あん粒子を形成することが知られている。豆粉ペーストと従来の調理法に準じて全粒豆から調製した加熱ペーストを比較すると、豆粉ペーストでは、ファゼオリン、レクチン、20kDa 難消化性タンパク質等が検出されるのに対し、全粒豆ペーストでは、タンパク質はあん粒子の内部に包み込まれて溶出されにくくなる。水さらしを行った生あんでは、図2Aに示すように、タンパク質がほとんど検出されないが、これをジェットミルで微粉碎処理すると、あん粒子が崩壊し、内部のタンパク質が溶出してくることが明らかになった。また、溶出したタンパク質成分のうち、レグミンと見られるバンドがペプシンに対して高い消化耐性を示した(図2B)。レグミン塩基性サブユニットが、消化抵抗性やアレルゲン性の面で問題視されてこなかったのは、量的に少ないということと、伝統的な調理加工方法がその流出を防いでいたことが原因と考えられる。しかし、一方で、あん粒子を形成する従来の加工法ではタンパク質全体の利用効率が少なくなるため、いんげん豆類の世界的な食料資源としての重要性を考えると、粉末化の意義は大きいといえる。今後、加工処理方法を工夫して、安全で利用効率の高い手法が開発されることが望まれる。

4. おわりに

本研究は財団法人豆類基金協会の予算により実施した。試料に用いた生あんは、十勝圏振興機構食品加工技術センターにおいて調製された。ご協力いただいた大場潔氏ならびに佐々木香子氏に厚く感謝する。また、試料豆の粉末化およびジェットミルによる微粉碎加工は、食品総合研究所製造工学研究ユニットにおいて行われた。

参考文献

- 1) Astwood, J. D., Leach, J. N. and Fuchs, R. L. Stability of food allergens to digestion *in vitro*. *Nature Biotech.*, 14, 1269-1273 (1996)
- 2) Muhling, M., Gilroy, J. and Croy R. R. D., Legumin proteins from deeds of *Phaseolus Vulgaris* L. *J.Plant Physiol.*, 150, 489-492(1997)
- 3) Momma, M. A pepsin resistant 20 kDa protein found in red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) was identified as basic subunit of legumin. *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 70, 3058-3061 (2006)
- 4) Momma, M., Sasaki, K., Ohba, K., Isobe, S. *In vitro* protein digestibility of flours and cooked pastes prepared from white common bean (*Phaseolus vulgaris* L. cv. Yukitebou) . *Food Sci.Tech. Res.*, 13, 166-168 (2007)

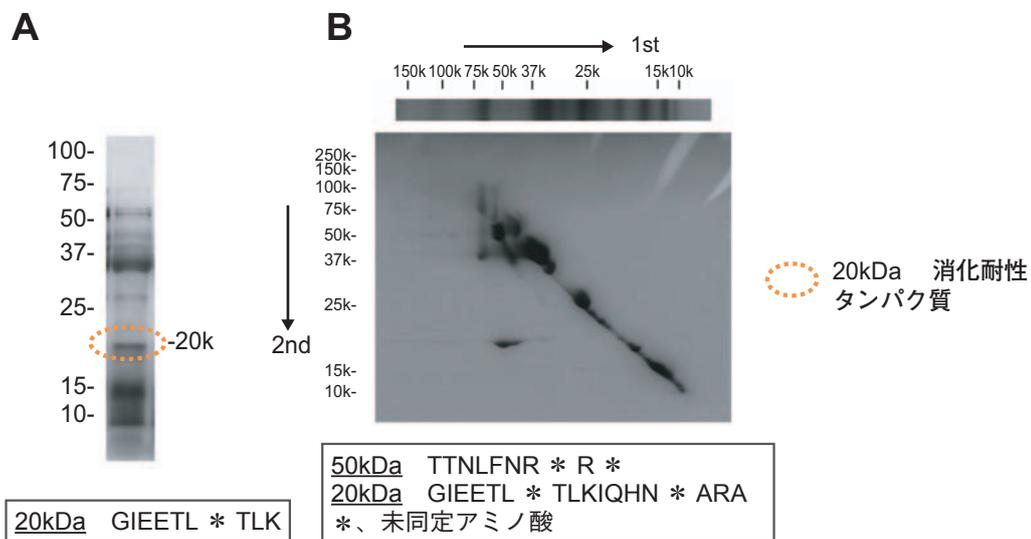


図1. いんげん豆ペプシン消化耐性タンパク質 (A) および SS タンパク質 (B) の N 末端アミノ酸配列

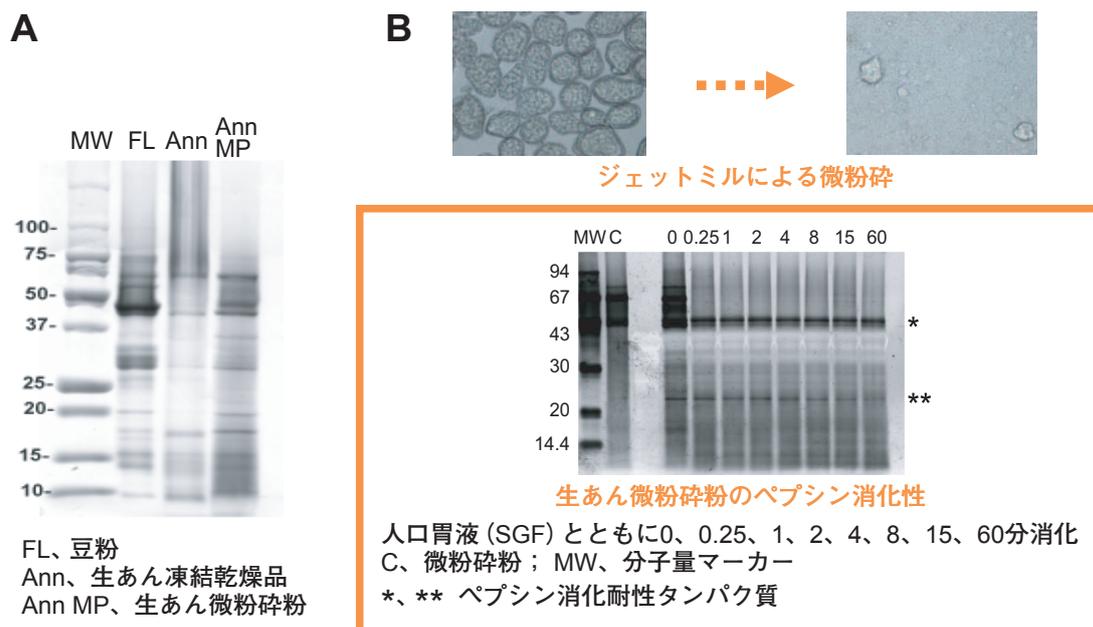


図2. 生あん微粉碎処理によるタンパク質の溶出

研究トピックス

核酸塩基配列の認識を駆動力とした ナノファイバー形成手法の開発



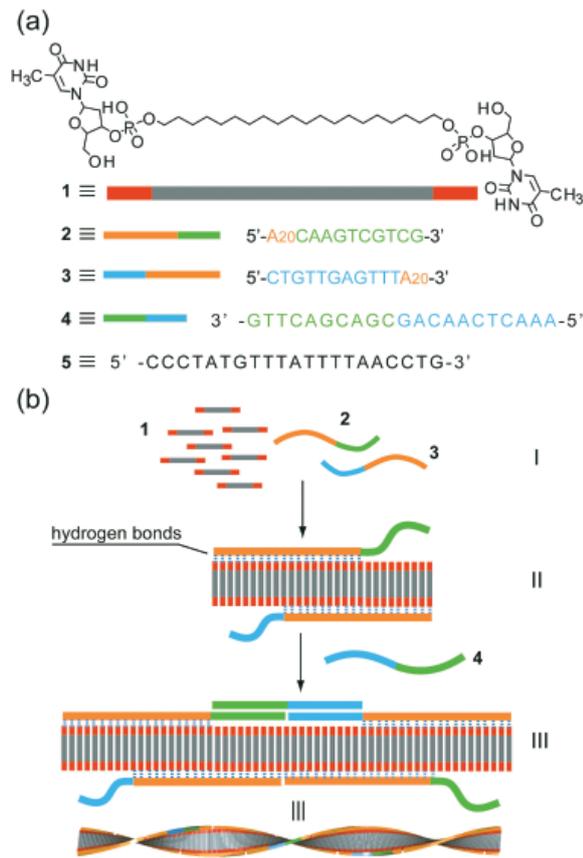
食品分析研究領域・成分解析ユニット 岩浦 里愛

1. はじめに

DNAは、あらゆる生物に含まれる基本物質であり、核酸塩基、糖、リン酸から成る線状高分子である。よく知られているように、遺伝はDNAが担う重要な機能の一つであるが、DNA中どのような順番で核酸塩基が並んでいるか、すなわち核酸塩基配列が遺伝情報そのものである。遺伝子は、例えば特定の病気やクローン技術、遺伝子組み換え作物などと深い関係があるため、医療、農業、

食品分野を初めとする様々な分野においてその解析や検出技術の開発・向上が望まれている。

一方、近年、様々な分析機器、とりわけ顕微鏡技術の発展にともなって、これまで困難であったナノサイズの構造を構築したり、観察したりすることが可能になってきた。我々は、核酸塩基同士が対を作る性質—アデニン(A)がチミン(T)と、グアニン(G)がシトシン(C)と—すなわち、相補的核酸塩基対形成と、水中で分子同士が自発的に集まる性質をもつ両親媒性分子に着目し、これらを駆使したナノ構造の構築を報告してきた。具体的には、両端にチミン(T)部位をもつ両親媒性脂質分子**1** (図1a) と、オリゴアデニル酸が、水中でA-Tの相補的核酸塩基対を形成しながら自発的に集合し、らせん構造をもつナノファイバーとなることを見いだした。¹⁾ 今回は、DNAの核酸塩基配列をうまくデザインすることによって、**1**とDNAとの混合水溶液中に標的のDNAが存在する場合のみナノファイバーを形成させることに成功した。



2. システムデザインと実験

自己集合性の両親媒性脂質として図1aに示す分子**1**を用いた。また、**1**のチミンと相補的核酸塩基対を形成するアデニル酸20量体をそれぞれ5'および3'末端に導入したオリゴヌクレオチド**2**、**3**のそれぞれ3'および5'末端側には、標的DNA**4**と相補鎖を形成するような sticky end 部位を連結した。また、sticky end 部位と相補鎖でないオリゴヌクレオチド**5**を比較として用いた (図1a)。両親媒性脂質分子**1**を加熱溶解した水溶液にオリゴヌクレオチド**2**、**3**を加え (この3成分が入っている水溶液を**1/2/3**と表す)、さらに標的DNA**4** (**1/2/3/4**) または非標的DNA**5** (**1/2/3/5**) を加え、原子間力顕微鏡 (AFM) 観察および融解温度 (T_m) 測定を行った。

図1. (a) 合成脂質**1**とDNA**2**、**3**および標的DNA**4**、非標的DNA**5**の塩基配列。(b) 標的DNAによるナノファイバー形成機構。I **1**、**2**、**3**をバッファー中で混ぜる、II **1**のチミン部位と**2**、**3**のアデニン部位が相補的核酸塩基対を形成して集合体の前駆体となる、III **2**、**3**と標的DNA**4**のハイブリダイゼーションによりナノファイバー構造が伸長する。

3. 結果と考察

AFMによりそれぞれの多成分系自己集合体を観察した結果、**1/2/3/4**の系では長さが300nm～3μm、径が7～8nm、らせんのピッチ52nmのヘリカルナノファイバー構造が観察できた(図2a、b)。一方、**1/2/3/5**および**1/2/3**の多成分自己集合体はファイバー構造を形成せず、径が15nm程度の球状構造を与えた(図2c、d)。この結果は、ヘリカルナノファイバー構造形成に標的DNAである**4**の存在が必要であることを示している。

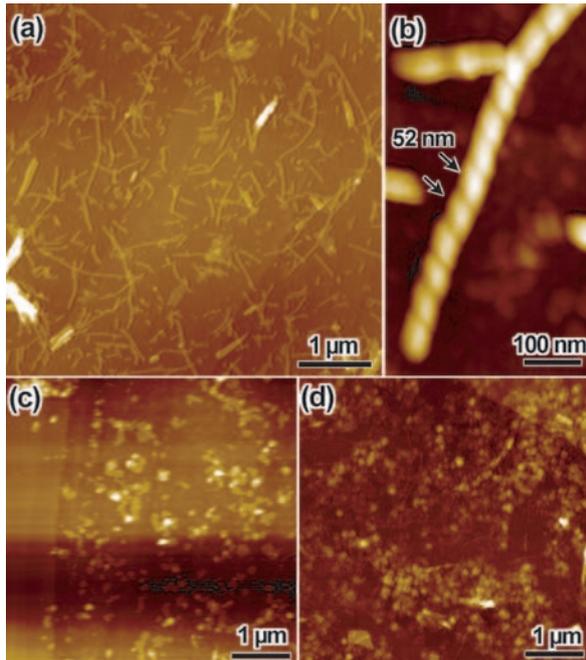


図2. (a)、(b) **1/2/3/4**から形成したナノファイバー、(c) **1/2/3**および(d) **1/2/3/5**から生成した球状構造の原子間力顕微鏡像。

次に、**1/2/3/4**、**1/2/3**、**2/3/4**の0.1×TEバッファー水溶液を用いて15℃から70℃まで温度をゆっくりと変化させ、UV融解温度測定を行った。**1/2/3**および**2/3/4**の系で得られた融解曲線の一次微分から、それぞれのT_mは60℃および35℃と求められた。一方、**1/2/3/4**の系で同様の測定を行った結果、融解曲線は二相性の形状を示し、一次微分からT_mは37℃および57℃と求められ**2/3/4**、および**1/2/3**のT_mに近い値を示した(図3)。すなわち、**1/2/3/4**の系で得られた57℃付近の変化は、**1**のチミンと**2**、**3**のオリゴアデニル酸部位の相補的核酸塩基対形成に(図3c⇌b)、35℃付近の変化は**2**、**3**のsticky end部位と**4**のハイブリダイゼーションに(図3b⇌a)相当するT_mであると考えられた。

これらの結果から、**1/2/3/4**の多成分系自己集合体から形成されるヘリカルナノファイバー中で

は、まず**1**と**2**、**3**間の相補的核酸塩基対形成により前駆体が生成し(図1b I→II)、次に**2**、**3**と**4**間の相補的核酸塩基対形成によりナノファイバー構造の伸長が促進され(図1b II→III)、図2a、bに示したピッチ52nmのヘリカルナノファイバーを形成したものと推察された。

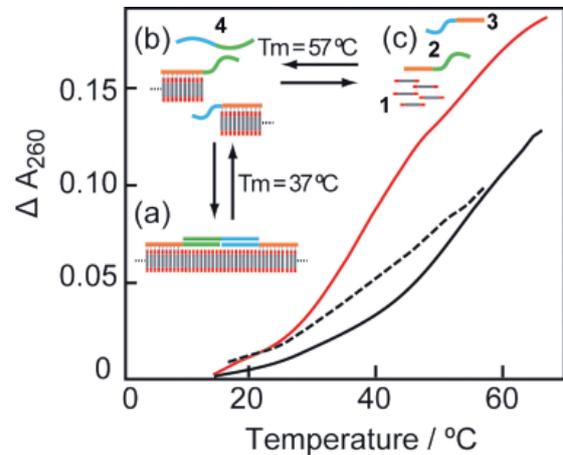


図3. 吸光度変化測定(ΔA₂₆₀)による融解曲線。それぞれ、**1/2/3/4**(赤)、**1/2/3**(黒)、**2/3/4**(破線)を示す。図中(a)標的DNA**4**と**2**、**3**のハイブリダイズによるナノファイバー構造の伸長、(b) **1/2/3**前駆体の形成、および(c)モノマーへの解離を示す。

4. おわりに²⁾

標的DNAとの相補的核酸塩基対形成を駆動力としたナノファイバー形成手法を開発した。DNAの二重らせん形成や遺伝は、分子認識が駆動力となって特定の機能や構造が発現される代表的な例であるが、本研究はDNAの仕組みをうまく利用した人工的ナノ構造構築戦略の一つとして提案できよう。また、標的DNAの有無をナノファイバー構造として画像化できることから、DNAへの化学修飾が不要でかつ微量DNAの検出手法としても期待できる。今後、農業・食品分野へもナノテクノロジーの重要度がますます高まっていくと考えられるが、本研究がその一助となれば幸いである。

本研究は、亀山真由美博士(食総研)、清水敏美博士(産総研)の多大なご協力のもと遂行されました。ここに感謝の意を表します。

参考文献

- 1) R. Iwaura et al., *Chem. Commun.*, 2002, 2658; R. Iwaura et al., *Angew. Chem. Int. Ed.*, 2003, 9, 1009; R. Iwaura et al., *Org. Biomol. Chem.*, 2007, 5, 3450.
- 2) R. Iwaura et al., *Chem. Commun.*, 2008, 5770.

特許情報



新 登 録 特 許

発 明 の 名 称	国 名	特許番号	登録日	特 許 権 者
method of quantifying genetic modification and standard molecule to be used therein (遺伝子組換え体の定量法およびそれに用いる標準分子)	メキシコ 香 港	260483 1076487B	20.9.11 20.12.12	食品総合研究所 アサヒビール株式会社 日本製粉株式会社
環状 DNA へのランダム変異導入方法	日 本	4214230	20.11.14	食品総合研究所
食品中の異物・夾雑物の検出方法	日 本	4220285	20.11.21	食品総合研究所 日世株式会社
アビジンをコードする人工合成遺伝子	日 本	4228072	20.12.12	食品総合研究所 農業生物資源研究所
パン酵母製造のための合成培地及び半合成培地	日 本	4237810	20.12.26	食品総合研究所 オリエンタル酵母工業株式会社 株式会社トロピカルテクノセンター
パン酵母製造のための合成培地及び半合成培地	日 本	4237811	20.12.26	食品総合研究所 オリエンタル酵母工業株式会社 株式会社トロピカルテクノセンター
process for producing microsphere with use of metal substrate having through-hole (貫通孔を有する金属製基板を用いたマイクロスフィアの製造方法)	韓 国	879487	21.1.13	食品総合研究所 株式会社クラレ
細胞応答解析装置	日 本	4251501	21.1.30	食品総合研究所 アサヒビール株式会社 浜松ホトニクス株式会社
米のDNA食味判定技術及び籾／玄米半粒による良食味米選抜方法	日 本	4255630	21.2.6	食品総合研究所 生物系特定産業技術研究支援センター
米粉含有パン及びその製造方法	日 本	4255034	21.2.6	食品総合研究所
ラクトNビオースホスホリラーゼ遺伝子、該遺伝子を含むベクター及び該ベクターを含む形質転換体	日 本	4264742	21.2.27	食品総合研究所
流路内の気泡発生の抑制方法	日 本	4273252	21.3.13	食品総合研究所
冷凍生地耐性および高糖生地耐性実用パン酵母	日 本	4278726	21.3.19	食品総合研究所 オリエンタル酵母工業株式会社

所内ニュース

平成20年度食品産業試験研究推進会議（報告）

行政部局並びに、独立行政法人、地方自治体、民間企業等の食品関連研究機関や食品産業関連団体等の関係者と、今後の食品研究の方向性について情報を共有し議論するため、以下のとおり開催した。

1. 開催状況

日 時：平成21年3月5日(木) 13:00～6日(金) 12:00

場 所：つくば国際会議場（エポカル）大ホール

出席者：行政部局、独立行政法人、公立研究機関、民間企業、関連法人等（合計172名）

2. 議事の概要

1) 情勢報告

農林水産省農林水産技術会議事務局 能登研究調整官より「研究開発の動向について」、農林水産省総合食料局食品産業企画課 大島課長補佐より「食品産業振興を巡る情勢と施策の方向」、農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 大島調査官より「食品安全に係るリスク管理の取組」について情勢報告があった。次いで、(独)新エネルギー・産業技術総合開発機構研究開発推進部技術コーディネートグループ 林主査、(独)農業・食品産業技術総合研究機構生物系特定産業技術支援センター 川口新技術開発部長、(社)農林水産先端技術産業振興センター 廣澤理事、(社)農林水産技術情報協会特許情報部 田中技術主幹から、関連事業の情勢報告があった。

2) 食品総合研究所の運営と活動について

食品総合研究所企画管理部長より概説後、今期中期目標のポイントとなる、「食品機能性研究センター」、「食品安全技術開発センター」、「食品分析・標準化センター」の活動と今後の展開について、それぞれのセンター長・担当領域長から報告があった。

3) 平成20年度食品試験研究成果発表の紹介

「普及に移しうる成果」として、①アレルギー性、抗アレルギー性一次評価用DNAチップの開発と利用（小堀機能性評価技術ユニット長）、②二方向引っ張り試験による業務用カットキャベツの加工適正評価（神山食品物性ユニット長）、③十割蕎麦（そば）の機械製麺技術の開発（北村食品工学研究領域長）、④パン酵母のストレス耐性に関する遺伝子情報データベース（安藤酵母ユニット主任研究員）を成果判定委員会にて事前に選定し、本推進会議で公表した。また成果情報（参考）から2課題についても公表した。

4) 公立研究機関での研究の現状

公立研究機関から、優良研究・指導業績表彰受賞者として選ばれた12名の講演があった。

3. その他

本年度の推進会議に対しては、現状の推進会議の運営方法に対して概ね肯定的な意見が多かった。来年度以降も、参集範囲に民間企業等を含めた現在の形で会議を進める他、食品産業が参画するイベントなどへの参加、成果の発信を検討する。さらに、公立研究機関からの情報発信の場として、機関の成果などの資料の配付、情報交換会の設置等の対応を行う予定である。

所内ニュース

平成21年度科学技術週間一般公開報告



米粉パン会場風景



盛況の食品クイズ会場風景



十割蕎麦の製作風景

平成21年度の科学技術週間一般公開が、4月17日(金)、18日(土)の両日にかけて行われました。

食品総合研究所においても、初めて二日間の一般公開を行い、

17日(金) 2457名

18日(土) 1403名、合計3860名の来場者をお迎えしました。

今年度の科学技術週間に公開を行った、つくば研究学園都市48機関の研究所の中でも3番目の来場者数を記録し、例年のとおり活況の一般公開となりました。

今回は、特に米粉戦略技術研究、バイオ燃料変換技術開発のワーキンググループも特設ブースを設け、それぞれ工夫を凝らした展示を行いました。

また、食品クイズ、食認知の味覚体験も、順番待ちの予約制にも関わらず、多数の参加をいただきました。

17日金曜日には中高の学生が多く来場し、18日土曜日には小学生以下の小さな子供連れの御家族での来所が多かったことも、今回の特徴でした。

今回は初めての二日公開ということで不慣れなところもありましたが、来年度以降の一般公開へむけて、おおいに励みとなる開催でした。

所内ニュース

表彰・受賞

遠山椿吉記念 第1回 食と環境の科学賞 奨励賞

「財団法人 東京顕微鏡院」より、食品安全研究領域食品衛生ユニット 川崎 晋 主任研究員に対して遠山椿吉記念 第1回 食と環境の科学賞 奨励賞が贈られました。

受賞対象：「食品衛生微生物の簡易迅速検査法の開発と有効性の評価、食品衛生向上手法の開発」



川崎 晋 (かわさき すすむ)
食品安全研究領域食品衛生ユニット
主任研究員

日本家屋害虫学会賞

日本家屋害虫学会より、食品害虫ユニット長 宮ノ下 明大に対し「日本家屋害虫学会賞」が授与されました。

受賞対象：食品害虫に関する一連の論文（8報）と、文化昆虫学に関する解説（5報）



宮ノ下 明大 (みやのした あきひろ)
食品安全研究領域食品害虫ユニット
ユニット長

(財)飯島記念食品科学振興財団 技術賞

(財)飯島記念食品科学振興財団より、酵素研究ユニット長 北岡 本光に対し「技術賞」が授与されました。

受賞対象：ヒトミルクオリゴ糖によるビフィズス因子と推定されるラクト-N-ビオース I 製造法の開発



北岡 本光 (きたおか もとみつ)
食品バイオテクノロジー研究領域酵素研究ユニット
ユニット長

人 事 情 報

平成 20 年度受入研究員一覧

1. 海外受入研究員 (平成 20 年 4 月 1 日～平成 21 年 3 月 31 日)

(1) 訪問研究員

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	Pattraporn Pukklay	タイ	Maejo 大学	20.04.01～20.05.31
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	Gamal Elmasry	エジプト	スエズカナル大学	20.06.01～20.11.30
微生物利用研究領域発酵細菌ユニット	ヒゴン・カン	韓国	北海道大学	20.12.03～20.12.26

(2) 日本学術振興会 (JSPS) 研究員

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品機能研究領域食品物性ユニット	Sodhi Navdeep Singh	インド	Guru Nakak Dev 大学	20.11.20～22.11.19
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能利用ユニット	Peter Boely	スロバキア	スロバキア科学アカデミー化学研究所	20.08.20～20.09.10
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Warunee Thanapase	タイ	カセサート大学	20.11.08～20.11.16
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Ronnarit Rittron	タイ	カセサート大学	20.11.08～20.11.16
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Kasemsamram S	タイ	カセサート大学	20.11.08～20.11.16

(3) 国連大学

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	Nazma Shaheen	バングラデシュ	ダッカ大学	20.04.01～21.03.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	Umesh Hebbar	インド	国立中央食品技術研究所	20.04.01～21.03.31
食品安全研究領域食品衛生ユニット	Rachel R. Elano	フィリピン	国立食品開発センター	20.04.01～21.03.31
微生物利用研究領域酵母ユニット	Pramuan Saithong	タイ	カセサート大学	20.04.01～21.03.31
食品分析研究領域分析ユニット	Baatar Munkhtsetseg	モンゴル	モンゴル科学技術大学	20.04.01～21.03.31

(4) その他

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Sukhan Rattanaloeadnusorn	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Prapaporn Pongthai	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Surasak Rtree	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Petcharat Werukamkul	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Pachoomporn Chaisree	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Komsun Nuntasontorn	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Joompot Poomsripranon	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Tavich Intaraphan	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Nipaporn Kanthong	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品分析研究領域非破壊評価ユニット、GMO検知解析ユニット、食品安全研究領域食品衛生ユニット	Somma Pivsa-Art	タイ	ラジャマンガラ大学	20.04.11～20.04.26
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Remko Boom	オランダ	ワーヘニンゲン大学	20.05.14～20.05.14
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Maartje Steegmans	オランダ	ワーヘニンゲン大学	20.05.14～20.05.14
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Martijntje Vollebrect	オランダ	ワーヘニンゲン大学	20.05.14～20.05.14
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Hassan Sawalha	オランダ	ワーヘニンゲン大学	20.05.14～20.05.14
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Elsbeth van der Zalm	オランダ	ワーヘニンゲン大学	20.05.14～20.05.14
食品機能研究領域食品物性ユニット	Rungnaphar Pongsawatmanit	タイ	カセサート大学	20.10.01～20.10.01

(5) 国際協力機構 (JICA)

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品工学研究領域食品包装技術ユニット	Garalde Ray Anne Grace Matignas	フィリピン	フィリピン科学技術省包装技術研究・開発センター	20.07.14～20.08.01

2. 国内受入研究員 (平成 20 年 4 月 1 日～平成 21 年 3 月 31 日)

(1) インターンシップ

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Butron Fujiu Irene Kateruna	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Chuah Ai Mey	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	横田 知幸	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	金房 純代	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	張 嫻	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	真舟 治彦	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	王 政	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能解析ユニット	田中 幸徳	静岡大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能解析ユニット	金 智潤	茨城大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域上席研究員	中村 真一	東京理科大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食品物性ユニット	長谷川温子	共立女子大学	20.04.10 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	韓 栗莉	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	鈴木 泰臣	東京大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	三浦 智己	東京大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	Anastasia Dyah Anggraheni	東京大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	志田 京子	東京大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	神津 博幸	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	藤田 亮治	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	野寺 武志	千葉大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	後藤 祥一	筑波大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	足立 憲彦	筑波大学	20.04.08 ~ 21.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	上平 安紘	筑波大学	20.04.08 ~ 21.03.31
食品機能研究領域上席研究員	日野友里子	東京理科大学	20.05.01 ~ 21.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能解析ユニット	Jessica Tomar	インド工科大学	20.06.19 ~ 20.07.23
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	片見 拓馬	工学院大学	20.05.12 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	峯 仁美	筑波大学	20.05.12 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	池山明日香	筑波大学	20.05.12 ~ 21.03.31
食品工学研究領域食品高圧技術ユニット	原田 カレン	鯉淵学園	20.06.24 ~ 20.07.02
食品機能研究領域食品物性ユニット	鹿野 皓紀	宮城大学	20.08.03 ~ 20.08.15
食品機能研究領域食品物性ユニット	工藤 直美	女子栄養大学	20.08.11 ~ 20.08.15
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能利用ユニット	宇賀神祐輔	筑波大学	20.07.14 ~ 20.08.31
食品工学研究領域食品包装技術ユニット	宮本 梨沙	宇都宮大学	20.08.18 ~ 20.08.29
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	石上 勝也	宇都宮大学	20.08.06 ~ 20.08.19
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	菊地 恵	宇都宮大学	20.09.01 ~ 20.09.12
食品機能研究領域栄養機能ユニット	ODBAYAR Tseyva-Oidov	北海道大学	20.09.06 ~ 20.11.28
食品機能研究領域機能生理評価ユニット	河合 由貴	茨城大学	20.08.25 ~ 20.08.29
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	福島 健児	東海大学	20.08.01 ~ 20.08.22
食品機能研究領域栄養機能ユニット	上原 直子	茨城大学	20.08.04 ~ 20.08.08
食品機能研究領域食認知科学ユニット	水谷奈那美	筑波大学	20.09.16 ~ 21.03.31
食品安全研究領域食品衛生ユニット	宮本 聡子	茨城大学	20.09.16 ~ 20.09.22
食品工学研究領域ナノバイオ工学ユニット	大西 実緒	茨城大学	20.09.08 ~ 20.09.19
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	飯田さや香	茨城大学	20.09.01 ~ 20.09.05
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	皆川 莊太	千葉大学	20.09.08 ~ 20.09.19
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	高橋 寿明	筑波大学	20.10.01 ~ 21.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	山本ロブソン隆	筑波大学	20.11.11 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	柳澤 弘樹	筑波大学	20.11.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	福地 光平	筑波大学	20.11.25 ~ 21.03.31

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品安全研究領域食品衛生ユニット	原田 天章	九州大学	21.01.13 ~ 21.02.09
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Rudiati Evi Masithoh	筑波大学	20.12.10 ~ 21.03.31
食品安全研究領域食品衛生ユニット	三島 朋子	九州大学	21.02.02 ~ 21.03.2
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能利用ユニット	荒木 裕子	三重大学	21.02.02 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能的評価技術ユニット	福島 健児	東海大学	21.03.02 ~ 21.03.27
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Koen Cornelis van Dijke	ワーゲニンゲン大学	21.03.01 ~ 21.05.31
食品機能研究領域機能的評価技術ユニット	白河 潤一	東海大学	21.03.02 ~ 21.03.18

(2) 技術習得研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品機能研究領域機能的評価技術ユニット	丹羽 誠	片倉チッカリン株式会社	20.04.01 ~ 20.09.30
食品安全研究領域食品衛生ユニット	榎本 克義	株式会社大生機械	20.04.01 ~ 20.06.30
食品安全研究領域上席研究員	松島 克敏	エスビー食品株式会社	20.06.01 ~ 20.06.30
食品機能研究領域食品物性ユニット	石原 清香	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	20.06.01 ~ 20.08.31
食品素材科学研究領域蛋白質素材ユニット、 食品工学研究領域製造工学ユニット	朴 弘郁	CJ 第一製糖(株)	20.07.01 ~ 20.11.30
食品素材科学研究領域脂質素材ユニット	松本 岳	カゴメ(株)	20.09.23 ~ 20.11.23
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	桂 成基	山八歯材工業(株)	20.07.01 ~ 20.07.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	門脇 昭夫	中野 BC 株式会社	21.02.01 ~ 21.02.28
食品工学研究領域流通工学ユニット	川崎 保美	明治製菓(株)	21.01.01 ~ 21.03.31

(3) 依頼研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	柳澤 広宣	農林水産省横浜植物防疫所	20.05.19 ~ 20.07.18
食品分析研究領域成分解析ユニット	渡邊 洋一	福島県農業総合センター	20.09.02 ~ 20.11.28
食品機能研究領域食品物性ユニット	星野 英正	長野県花き試験場	20.09.01 ~ 20.11.28
食品機能研究領域機能的成分解析ユニット	佐藤 明子	山梨県果樹試験場	20.09.01 ~ 20.11.30
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	大浦 生子	農林水産省横浜植物防疫所	20.07.07 ~ 20.09.05
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	森谷真紀子	山形県農業総合研究センター農業生産技術試験場	20.10.01 ~ 20.12.28
食品機能研究領域機能的成分解析ユニット	伊藤 史朗	愛媛県農林水産研究所	20.07.01 ~ 20.09.30
食品分析研究領域GMO検知解析ユニット	天野 克紀	(独)種苗管理センター	20.07.01 ~ 20.08.31
微生物利用研究領域発酵細菌ユニット	久保 雄司	茨城県工業技術センター	20.09.01 ~ 20.10.24
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	木下 雅文	北海道立上川農業試験場	20.10.01 ~ 20.12.05
食品機能研究領域機能的成分解析ユニット	柘植 圭介	佐賀県工業技術センター	20.11.18 ~ 21.02.13
食品機能研究領域食品物性ユニット	野内 義之	山形県工業技術センター	20.12.01 ~ 21.01.30
食品工学研究領域食品包装技術ユニット	池田 裕朗	広島県立総合技術研究所農業技術センター 果樹研究部三原分室	20.11.25 ~ 20.12.09 21.01.13 ~ 21.02.19

(4) 客員研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品工学研究領域ナノバイオ工学ユニット、 先端加工技術ユニット	中嶋 光敏	筑波大学大学院	20.04.01 ~ 21.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域酵素研究ユニット	山根 國男		20.04.01 ~ 21.03.31
企画管理部	児玉 徹		20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	YIN Lijun	筑波大学大学院	20.04.01 ~ 21.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Marcos Antonio das NEVES	筑波大学大学院	20.04.01 ~ 21.03.31
企画管理部	柳本 正勝	(財)食品産業センター	20.04.01 ~ 21.03.31
食品安全研究領域上席研究員	伊藤 均		20.04.01 ~ 21.03.31
食品安全研究領域上席研究員	多田 幹郎	学校法人中国学園大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品安全研究領域上席研究員	鶴飼 光子	北海道教育大学	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	椎名 健		20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	続木 大介	筑波大学大学院	20.04.01 ~ 21.03.31
食品安全研究領域食品衛生ユニット	鮫島 隆	プリマハム(株)	20.04.07 ~ 21.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	山澤 広之	東海学院大学	20.06.09 ~ 21.03.31

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品機能研究領域食認知科学ユニット	檀 はるか		20.07.15 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	根本 清貴	池田病院	20.10.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	アーチャナ ケー シン		20.11.01 ~ 21.03.31
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	佐方 敏之	王子コーンスターチ(株)	20.04.07 ~ 21.03.31
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	木村 憲司	王子コーンスターチ(株)	20.04.07 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	城田 浩治	京都府農業総合研究所	20.05.26 ~ 20.05.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	岩崎 裕子	カゴメ(株)	20.06.09 ~ 20.06.13
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	野尻 健介	長谷川香料(株)	20.06.16 ~ 20.06.20
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	宮島 良子	長谷川香料(株)	20.06.23 ~ 20.06.27
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	渡部 忍	鳥根県産業技術センター	20.06.09 ~ 20.06.13
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	鳥海 滋	(財)函館地域産業振興財団	20.06.30 ~ 20.07.11
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	仲島日出男	埼玉県産業技術センター	20.07.07 ~ 20.08.08
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	樋口 誠一	埼玉県産業技術センター	20.07.07 ~ 20.08.08
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	小泉 真理子	アサヒビール(株)	20.07.01 ~ 20.07.04
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	鳥海 滋	(財)函館地域産業振興財団	20.08.25 ~ 20.09.09
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	毛利 幸喜	愛媛県農林水産研究所	20.09.16 ~ 20.09.19
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	角 実佳	協和発酵工業(株)	20.10.14 ~ 20.10.17
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高砂 健	山形県農業総合研究センター	20.10.27 ~ 20.10.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	三上 一保	(社)日本食品科学工学会	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	山口 美奈子	(社)日本食品科学工学会	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	飯村三佐子	(社)日本食品科学工学会	20.04.01 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋 弓子	(社)日本食品科学工学会	20.05.07 ~ 21.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	平野 吉男	福岡県工業技術センター生物食品研究所	20.11.17 ~ 20.11.21
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	岡田 俊樹	滋賀県工業技術総合センター	21.02.23 ~ 21.03.19
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	池側 泰平	株式会社東農園	21.02.09 ~ 21.02.20
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	黒田理恵子	福岡県工業技術センター生物食品研究所	21.01.15 ~ 21.01.27
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	倉内 美奈	福井県食品加工研究所	21.01.26 ~ 21.01.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	松長 崇	愛媛県産業技術研究所	21.01.13 ~ 21.01.15
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	城田 浩治	京都府農業総合研究所	21.01.14 ~ 21.01.16
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	伊藤 史朗	愛媛県農林水産研究所	21.01.27 ~ 21.01.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	平野 吉男	福岡県工業技術センター生物食品研究所	21.02.16 ~ 21.02.20
食品バイオテクノロジー研究領域生物機能制御ユニット	小山 善幸	日本大学	21.02.16 ~ 21.03.31

(5) 日本学術振興会 (JSPS) 特別研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	藤田かおり		20.04.01 ~ 23.03.31

(6) 技術講習生

受入ユニット	氏名	所属	期間
企画管理部連携共同推進室	白石 公伸	四国計測工業(株)高松技術研究所	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	木村 委美	放送大学	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	田中 等幸	岐阜県情報技術研究所	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	白田 忠雄	茨城県衛生研究所	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	大上 洋平	(株)オブティコン	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	近藤 充和	(株)オブティコン	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	櫻井奈都美	昭和産業株式会社	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	松田 京子	シャープ株式会社	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	酒井 豊大	パイオニア(株)	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	鎌形 潤一	(株)ニチレイフーズ	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	對木 啓介	山梨県総合農業技術センター高冷地野菜・花き振興センター	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	中村 俊洋	大阪府立大学	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	和田 光生	大阪府立大学	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	下川 太輔	福徳酒類株式会社	20.09.18 ~ 20.09.19

受入ユニット	氏名	所属	期間
企画管理部連携共同推進室	久保 隆	青森県農林総合研究センターりんご試験場県南果樹研究センター	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	鳥居 健	協同飼料株式会社研究所	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	野田 崇啓	農研機構 生物系特定産業技術研究支援センター	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	今原 淳吾	静岡県農林技術研究所	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	内田 浩	鳥根県水産技術センター	20.09.18 ~ 20.09.19
企画管理部連携共同推進室	富山 大喜	協同飼料(株)研究所	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	木村 委美	放送大学	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	池田 恭也	科研製菓(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	佐野 洋二	WINEGROWERS 株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	秋月 晃	ビーエルテック(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	齋藤 武範	静岡県農林技術研究所	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	吉田 和利	兵庫県立工業技術センター	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	坂井 春彦	ヤンマー株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	榎本 裕	丸石製菓株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	小谷野茂和	北海道立中央農業試験場	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	長田 亨	北海道立中央農業試験場	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	小宮山誠一	北海道立中央農業試験場	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	佐藤 徹	新潟県農業総合研究所	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	倉田 大輔	株式会社 でん六	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	鶴原創一郎	生化学工業株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	中島 慶子	クラシエ製菓(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	浅利 祐介	日本ビュッヒ株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	堀江 洋一	日本ビュッヒ株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	泉田 康彦	日本製粉(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	笠原 薫	日本製粉(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	西田 章浩	株式会社 ADEKA	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	森永 琢馬	サントリー株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	指宿 大悟	サントリー株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	緒方 鉄兵	小野薬品工業株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	山中 雅照	株式会社サカタのタネ	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	宮内 紀子	田辺三菱製菓(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	永山 宏一	福島県農業総合センター	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	平林 恒人	セイコーエプソン株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	赤塚 陽子	(株)パーキンエルマー・ジャパン	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	大西 晃宏	(株)パーキンエルマー・ジャパン	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	岡田きよみ	(株)パーキンエルマー・ジャパン	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	村山 広大	横河電機株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	伊賀 光博	横河電機株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	戸谷 智明	千葉県農林総合研究センター	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	稲田 和敏	極東製菓工業(株)	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	星野美保子	筑波大学大学院	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	上田 守厚	ブルカー・オブティクス株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	大場 文雄	有限会社ワーテックス	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	古川 幸子	黄桜株式会社	21.03.18 ~ 21.03.19
企画管理部連携共同推進室	福原 亘治	東京農工大学	21.03.18 ~ 21.03.19

(7) 研究生

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品分析研究領域状態分析ユニット	白井 美幸	(株)環境研究センター	20.04.01 ~ 20.04.30
食品分析研究領域状態分析ユニット	白井 美幸	(株)環境研究センター	20.06.01 ~ 20.12.31
食品分析研究領域GMO検知解析ユニット	増田 亮子	カルビー(株)	20.06.2 ~ 20.06.13
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	浅野日謙之	山形県農業総合研究センター	20.06.23 ~ 20.06.27
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	浅野日謙之	山形県農業総合研究センター	20.11.24 ~ 20.11.28
食品安全研究領域食品害虫ユニット	西田 典由	愛媛県産業技術研究所	20.10.28 ~ 20.11.27
微生物利用研究領域酵母ユニット	水 雅美	三井製糖株式会社総合研究所	21.02.09 ~ 21.03.06

人事情報

人事の動き

日付	配属先	配属元	氏名
20. 9.30	任期満了	食品安全研究領域任期付研究員 (食品衛生ユニット)	Md.Latiful.Bari
20. 9.30	命 国際農林水産業研究センター 総務部庶務課課長補佐	企画管理部管理課庶務チーム長	高田 幸一
20.10. 1	命 企画管理部管理課庶務チーム長	中央農業総合研究センター企画管理部情報広報課課長補佐	吉川 正一
20.10. 1	命 企画管理部連携共同推進室 産学連携チーム長	動物衛生研究所 企画管理部業務推進室運営チーム長	吉田 賢一
20.10. 1	採用 食品工学研究領域 (食品包装技術ユニット) (平成 23 年 9 月 30 日まで)		北澤 裕明
20.10. 1	採用 食品バイオテクノロジー研究領域 (酵素研究ユニット) (平成 23 年 9 月 30 日まで)		西本 完
20.10. 1	命 本部 情報広報部 知的財産センター知的財産専門職	企画管理部連携共同推進室 産学連携チーム長	高梨 元樹
20.11. 1	命 食品分析研究領域主任研究員 (分析ユニット)	本部 総合企画調整部企画調整室 主任研究員	進藤久美子
20.12.31	命 辞職	企画管理部管理課長	岩田 茂
20.12.31	命 独立行政法人種苗管理センター 管理部会計課長	企画管理部業務推進室調査役	館山 和俊
21. 1. 1	命 企画管理部管理課長	近畿中国四国農業研究センター企画管理部業務推進室調査役	守岩 保康
21. 1. 1	命 食品バイオテクノロジー研究領域 生物機能制御ユニット長	食品バイオテクノロジー研究領域 生物機能制御ユニット長	渡邊 康
21. 1. 1	免 企画管理部業務推進室併任 食品機能研究領域主任研究員 (機能生理評価ユニット)	兼 企画管理部業務推進室 食品機能研究領域主任研究員 (機能生理評価ユニット)	田村 基
21. 1. 6	兼 企画管理部業務推進室 研究統括		
21. 2. 1	採用 食品安全研究領域主任研究員 (食品衛生ユニット)	農林水産技術会議事務局付	日野 明寛 川崎 晋
21. 3.31	定年退職	食品分析研究領域長	安井 明美
21. 3.31	定年退職	食品バイオテクノロジー研究領域生物機能解析ユニット長	越智 幸三
21. 3.31	辞職 (宮城大学へ)	食品機能研究領域長	津志田藤二郎
21. 3.31	辞職 (十文字学園女子大学へ)	食品機能研究領域栄養機能ユニット長	井手 隆
21. 3.31	辞職 (東京農業大学へ)	食品バイオテクノロジー研究領域長	柏木 豊
21. 3.31	命 横浜植物防疫所総務部長	企画管理部審議役	岡見 深
21. 3.31	命 農林水産技術会議事務局研究推進課 知的財産班知的財産第2係長	企画管理部業務推進室運営チーム	八木橋史子
21. 3.31	命 農林水産技術会議事務局筑波事務所 研究情報課文庫情報係長	企画管理部情報広報課情報広報係長	伊藤 智子
21. 3.31	命 国際農林水産業研究センター 利用加工領域主任研究員	食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員 (酵素研究ユニット)	菲澤 悟
21. 4. 1	命 企画管理部審議役	近畿農政局奈良農政事務所次長	諏訪 博
21. 4. 1	命 企画管理部業務推進室運営チーム長 管理課	農業者大学校企画管理室管理チーム長	前田 保
21. 4. 1	命 企画管理部管理課会計チーム主査	国際農林水産業研究センター総務部財務課用度班調達係長	佐藤 敏明
21. 4. 1	命 企画管理部管理課会計チーム専門職	果樹研究所企画管理部管理課会計チーム専門職	滝澤 幸恵
21. 4. 1	命 企画管理部情報広報課情報広報係専門職	農林水産技術会議事務局筑波事務所研究情報課	石井 馨
21. 4. 1	命 食品機能研究領域栄養機能ユニット長	国際農林水産業研究センター利用加工領域主任研究員	八巻 幸二
21. 4. 1	命 食品素材科学研究領域穀類利用ユニット長	中央農業総合研究センター 稲収量性研究北陸サブチーム主任研究員	奥西 智哉
21. 4. 1	命 食品素材科学研究領域蛋白質素材ユニット長	作物研究所米品質研究チーム主任研究員	矢野 裕之
21. 4. 1	命 食品バイオテクノロジー研究領域長	本部 総合企画調整部研究管理役	矢部希見子
21. 4. 1	命 企画管理部管理課会計チーム (会計)	企画管理部管理課会計チーム (審査)	熊谷 茂樹
21. 4. 1	命 食品機能研究領域長	研究統括	日野 明寛
21. 4. 1	命 食品分析研究領域長	食品分析研究領域状態分析ユニット長	吉田 充
21. 4. 1	命 食品分析研究領域 (状態分析ユニット)	食品分析研究領域 (品質情報解析ユニット)	塚越 芳樹
21. 4. 1	命 食品分析研究領域主任研究員 (品質情報解析ユニット)	食品分析研究領域主任研究員 (分析ユニット)	進藤久美子
21. 4. 1	命 食品バイオテクノロジー研究領域 生物機能解析ユニット長	食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員 (生物機能解析ユニット)	岡本 晋
21. 4. 1	採用 企画管理部業務推進室運営チーム		及川 正統
21. 4. 1	採用 食品素材科学研究領域主任研究員 (脂質素材ユニット)		小竹 英一
21. 4. 1	採用 微生物利用研究領域 (糸状菌ユニット)		服部 領太
21. 4. 1	採用 食品分析研究領域 (GMO検知解析ユニット) (平成 24 年 3 月 31 日まで)		高畠令王奈
21. 4. 1	命 生物系特定産業技術研究支援センター 総務部総務課総務チーム主査	企画管理部管理課庶務チーム	岡田 誠慈
21. 4. 1	命 果樹研究所企画管理部情報広報課長	企画管理部情報広報課課長補佐	兵頭 竹美
21. 4. 1	命 本部 総合企画調整部研究管理役	食品素材科学研究領域蛋白質素材ユニット長	門間美千子

研究成果展示会 2009

100名の研究者全員が
ポスター展示でお出迎え

入場無料
同時開催 公開講演会



CONTACT US!

 農研機構
 食品総合研究所
連携共同推進室 TEL: 029-838-7990

11月6日(金)
9:30 ~ 16:00
つくば国際会議場
(TXつくば駅より徒歩10分)