

研究ニュース

No.25

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



【写真の説明】

上段：5月10日ブルネイ・ダルサラーム国よりヤヒヤ産業一次資源大臣が来訪されました。

下段：6月15日カナダ農務農産食品省より、ステイーブ・ティアニー次官輔、ジャムシエド・マーチャント次官補が来訪されました。



主な記事

巻頭言

- 研究開発成果の最大化と成果の社会還元を

研究トピックス

- 食品における有害微生物の増殖および死滅の予測：数理モデルと情報技術の活用
- 食品生体高分子の特性解析に役立つ溶液X線散乱クロマトグラフィー法

特許情報

- 新登録特許

所内ニュース

- 成果展示会2009（報告）
- 日本科学未来館「特別展」
- アグリビジネス創出フェア2009
- ペロス国際再生可能エネルギー機関（IRENA）
暫定事務局長の食品総合研究所視察
- 平成22年度科学技術週間一般公開報告
- 表彰・受賞

人事情報

- 平成21年度受入研究員一覧
- 人事の動き

巻頭言

研究開発成果の最大化と成果の社会還元を

所長 林 清



食品総合研究所は、①昭和9年（1934年）に米穀局内の米穀利用研究所として設立されて以来、約70年間は農水省傘下の国立研究機関として、②平成13年（2001年）4月には他の多くの国立研究機関と同様、身分が公務員型の特定独立行政法人に移行し、独立行政法人食品総合研究所として、③平成18年（2006年）4月以降は、身分が公務員型ではない非特定独立行政法人である農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）の1つの内部組織としての食品総合研究所として、組織再編を経ながら食品研究の専門機関としての責務を果たしています。

食品総合研究所が所属する農研機構は、本部と15の内部組織で構成され、職員数2,890名（内研究者は1,652名）と、104の独立行政法人（うち38法人が研究開発型）のうちでも非常に大きな組織です。農研機構は、ミッションとして次の6本の柱を掲げています。①農業の競争力強化と自給力の向上を目指す研究（第2の緑の革命と食の創造）、②食の安全・消費者の信頼確保と健全な食生活のための研究（食と人と動物の安全）、③低炭素・資源循環型社会の形成に向けた技術開発研究（バイオマスエネルギー・バイオマテリアルの開発・利用）、④農業・農村環境の保全と豊かな生活空間を創造する研究（ルーラル・ルネサンス）、⑤農業機械化の促進に関する研究（農業現場を支える革新的な機械開発）、⑥次世代農業のリーダーとなる担い手育成（農業者大学校、ニューファーマー）。この6つのミッションのうち、食品総合研究所は主として、②食の安全・消費者の信頼確保と健全な食生活のための研究、③低炭素・資源循環型社会の形成に向けた技術開発研究に取り組んでいます。とりわけ、当研究所は研究を通して、国民に安全で豊かな食生活の提供、食に関わる適正な科学情報の提供、食に関わる行政施策への貢献、わが国の食品産業の健全な発展への貢献を使命とし、食品に関わる基礎から応用に至る幅広い研究を実施しています。

一方、食のグローバル化の急速な進展、高齢化や食生活の乱れに伴う生活習慣病の増加、偽装表示に象徴される食品の安全性や信頼性の揺るぎ、低水準の食料自給率など、食に関わる問題が山積する状況下、食品研究の重要性が一層増加しています。こうした動きに連動し、平成21年9月には消費者庁が設立されました。全く新しい官庁ができるのは、環境省の前身の「環境庁」が1971年に発足して以来のことであり、食の安全・消費者の信頼確保が喫緊の重要課題であることを物語っています。消費者庁では、特定保健用食品表示、原料原産地表示、トランス脂肪酸表示等を検討しており、食品総合研究所でも、こうした表示を科学的に担保する研究に取り組んでいます。

こうした情勢下、食品総合研究所は農研機構の内部組織としてのメリットを活かし、農業研究との連携と情報の共有化を一層強化し、消費者、行政部局、農業、食品産業を受益者としてとらえ、食と健康の科学的解析、食料の安全性確保と革新的な流通・加工技術の開発、生物機能の高度利用法の開発などの基礎的・基盤的研究に邁進します。また、食の認知科学、先端加工技術、ナノテクノロジー、麹菌ポストゲノム研究などの基礎的・先導的研究にも精力を注ぐとともに、ホームページ等をおして分かりやすい情報発信に努めます。

また、当研究所は、事業の必要性や有効性等について国民目線で検証しながら、内部統制の整備・充実、コンプライアンスの遵守はもとより、効率的なマネジメントにより研究開発成果の最大化と得られた成果の社会への還元を目指します。これまで開かれた研究所として、国際化をキーワードとし国の内外から多くの研究者を受け入れて研究を実施してきましたが、今後は我が国の産学官の拠点、食品研究をリードする世界センターを目指して、より開かれ活力ある研究機関となるよう、より一層努力を重ねてまいります。今後とも、皆様方のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

研究トピックス

食品における有害微生物の増殖および死滅の予測： 数理モデルと情報技術の活用



食品工学研究領域 食品高圧技術ユニット 小関 成樹

1. はじめに

食品の安全性に対する消費者の要望は近年高まる一方である。食品の危害要因の中でも生物学的な要因の一つである微生物は、自己増幅する、つまり増殖するといった点で、他の物理的（異物混入）あるいは化学的（有害物質）な危害要因と比較して大きく異なり、その制御を難しくしている。そのため、食品業界において、微生物制御は極めて重要な課題となっている。

さらに、食品の微生物学的な安全性の確保は全世界共通の関心事である。近年、食品の製造、流通経路が地球規模で複雑化していることもあり、これまで以上に製造・流通工程の衛生管理が重要となってきている。円滑な国際商取引のためにも、衛生管理の定量性、客観性が必要不可欠であるだけでなく、言語間の障害を除くためには、記述的な情報ではない具体的な科学的データを世界レベルで共有することが重要となってきている。このような微生物挙動を定量的に評価するためのツールとして予測微生物学がある。

本稿では、予測微生物学研究の最前線と、予測微生物学モデルの実際の食品加工・流通現場での活用方法について述べる。

2. 予測微生物学とは

予測微生物学（Predictive microbiology）とは食品における微生物（特に病原菌、腐敗菌）の増殖や死滅挙動を数理モデルとして記述し、食品における微生物学的な安全性を定量的に評価・確保するための手段として発達してきた研究分野である。

予測微生物学の究極的な目標・理念は、食品中の微生物数を実測せずに、おかれている環境条件（温度、水分活性、pH）値から、予測可能とすることである。

このような予測を実現するために環境条件をパラメータとして、微生物挙動を説明するための各種の数理モデルが提案されている。具体例としては、保存流通中の温度履歴から、対象とする微生物数の変化を予測する、あるいは加熱加工処理条件から、処理後の微生物数を予測するといった、経時的な変化を推定するモデルが多く提案されている。

また、一方で微生物がある環境条件下で増殖する、あるいは増殖しない、といった事象の発生確率として捉えて、確率論的に微生物挙動をモデル化する手法が近年増加している。両方のアプローチを上手く組み合わせることで、より現実的な予測が可能となる。具体的には、「ある食品を冷蔵保存しておいた場合、どのくらいの期間で、どの位の確率で、どの程度の菌数にまで増加するのか？」といった問いかけに答えることができるようになる。

世界各国では精力的に予測モデルの開発、データベースの整備、予測ソフトウェアの開発および食品産業界への普及活動を行い、着実に予測微生物学の有用性をひろめ、成果を挙げつつある。また、国際食品規格委員会（Codex委員会）において、微生物学的リスクアセスメントの暴露評価ステップにおける予測微生物学の有用性について言及されるまでに至っている¹⁾。

しかしながら、日本での予測微生物学研究は世界から大きく遅れをとっている。一方で、食品産業界における予測微生物学研究に対する期待感は高く、さらに最近では行政部局においてもリスク管理、リスク評価への適用が期待されつつある。

3. 国際データベース ComBase の活用

予測微生物学研究の国際的協力の一環として、微生物挙動に関するデータの共有化がデータベース構築という形で進められ、英国食品研究所(UK、

Institute of Food Research (IFR)、米国農務省農業研究機構東部研究センター(USDA-ARS-ERRC)および豪州食品安全センター (Australian Food Safety Centre of Excellence) の共同運営によって微生物挙動に関するデータベースComBase (コンベース、<http://www.combase.cc/default.html>) が公開されている²⁾。本研究所も2007年からComBaseのAssociate memberとして、ComBaseの活用、普及活動に取り組んでいる (図1)。

2008年11月現在、ComBaseに収録されているデータ数は、病原性細菌と腐敗細菌合わせて、約4万レコードである。その比率は8割が病原性細菌のデータである。目的とする細菌の種類、温度、pH、水分活性 (食塩濃度)、さらには食品の種類を選択することで、対象となる細菌の増殖/死滅の経時変化データを検索することができる。web上での検索、閲覧に加えて、必要に応じてデータをダウンロードして二次利用が可能である。



図1 ComBaseコンソーシアムの概要

ComBaseに収録されているデータは全て時間変化に伴う、細菌数の常用対数値 (\log_{10} CFU/g or ml) であり、検索情報には菌数データのプロットと生データ、出典元、実験方法の詳細などが収録されている。ComBaseで最も有効性の高い部分は、多菌種 (29種) の挙動データを網羅的に検索収集できる点である。また、検索条件として、菌種、温度条件、pH条件、水分活性条件 (塩分濃度) 等の条件に加えて、実際の食品におけるデータを絞り込むこともできる。

しかしながら、実際には検索した大量の経時変化データを前にした場合、その解釈をどうするか、といった問題がある。大量のデータを眺めるだけで終わってしまう可能性は高い (図2)。

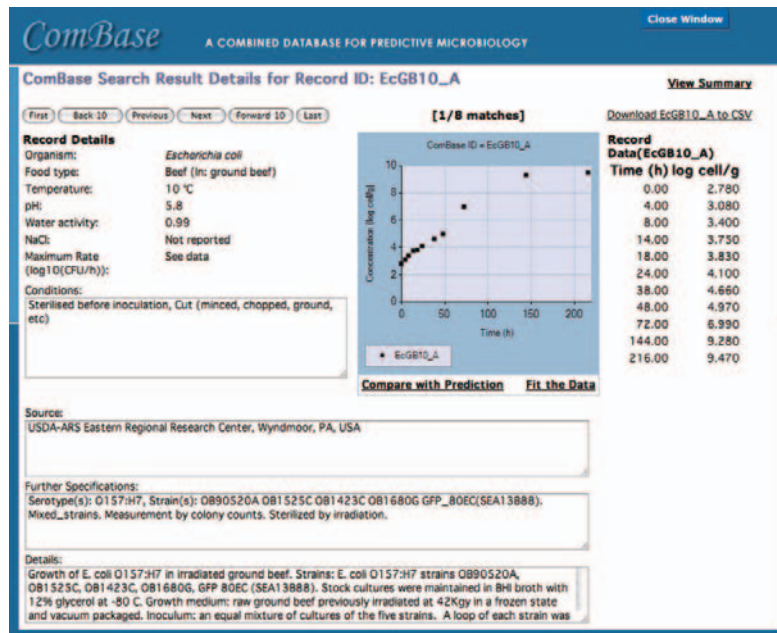


図2 ComBaseによる検索結果の一例

4. 新たなデータベースMRVの活用

加工食品の製造・流通条件の設定においては、細菌を増殖させない条件設定を求めることが多く、増殖曲線を得ることよりもむしろ環境条件の組合せによって対象とする細菌を増殖させないための条件を見出すことが重要である。対象とする細菌の増殖／非増殖条件を検索可能とするデータベースがより多くの食品企業にとって重要な役割を果たすことが予想される。

そこで、著者らは細菌の増殖／非増殖データをComBaseに収録されているデータから抽出して、データベース化することを考えた。さらに、増殖／非増殖データに加えて、環境条件における対象となる細菌の増殖速度の情報を等高線化したグラフで表現して、増殖／非増殖グラフと一体化して提供情報量を増大させた。そして、この増殖／非増殖データと増殖速度データとをデータベース化することで、容易に必要とする情報を得られるようにした。このような思想に基づいて開発したのが、食品微生物挙動データベースMRV (Microbial Responses Viewer、<http://cbnfri.dc.affrc.go.jp/>

MRV-J)である³⁾。MRVでは種々の環境条件（温度、pH、水分活性）における各種細菌の増殖（●）／非増殖（○）データに加えて、対象となる細菌の増殖速度の情報を数理モデル化して等高線化したグラフを表現し、増殖／非増殖グラフと一体化した。これによって温度、pH、水分活性の各要因の組合せにおける増殖／非増殖条件を検索可能とするだけでなく、増殖の速さ（速度）に関する情報も同時に検索可能である（図3）。また、食品の種類毎に増殖／非増殖データを検索可能としただけでなく、増殖速度を他の食品あるいは他の菌種と比較検討することも可能である（図4）。現在、食中毒菌および腐敗菌を含む29種類の菌種、18種類の食品群における各種微生物挙動データ約3万件に容易にアクセスでき、網羅的な検索も可能である。MRVの特徴として、目的とする情報を容易に検索できるように、直感的、視覚的に情報を見出すことができるような設計となっている。今後、MRVが食品業界における微生物制御のための基本情報を提供する基盤へと発展させることを目指している。

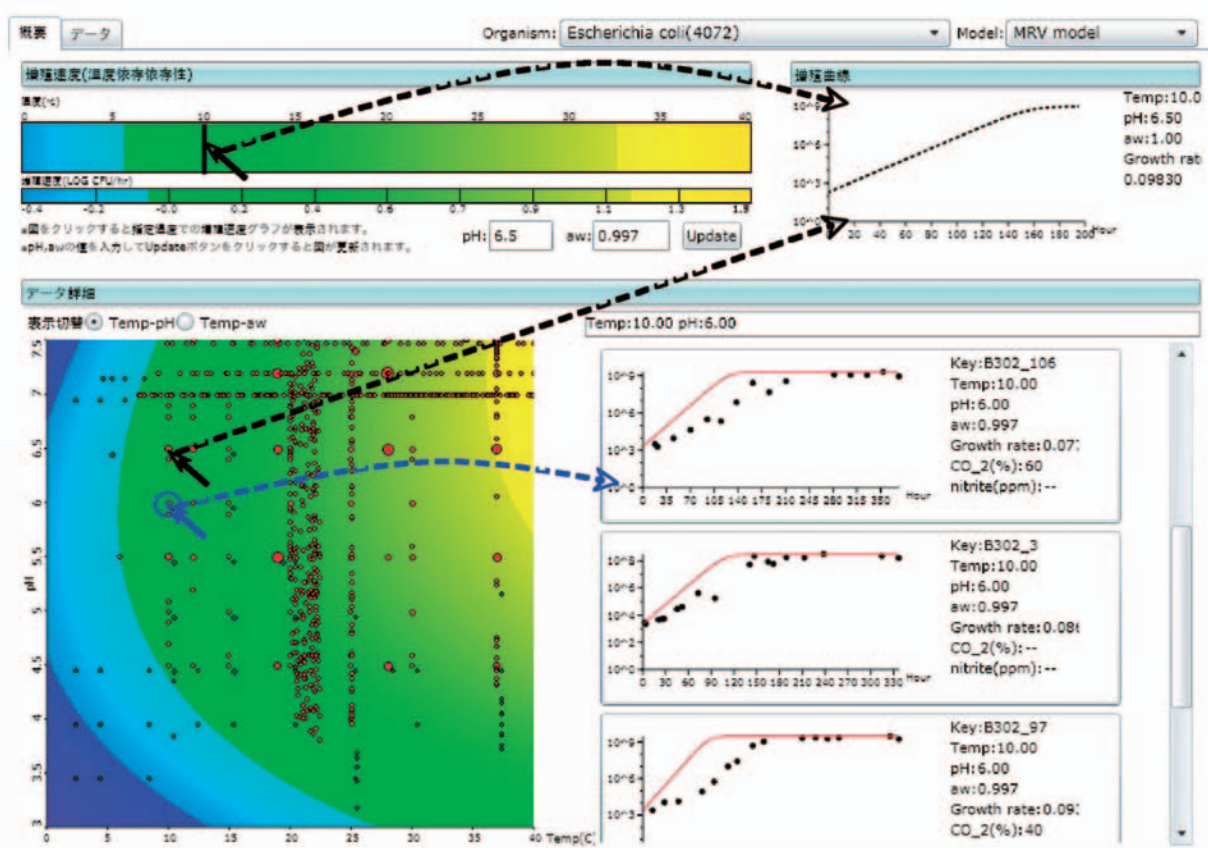


図3 MRVによる検索結果画面の例（大腸菌の培地環境におけるデータ）
等高線グラフ上（青：増殖速度低→黄：増殖速度高）でのポイントの動きに追従して増殖曲線をリアルタイムに描画、各ポイントをクリックで時間変化データを参照

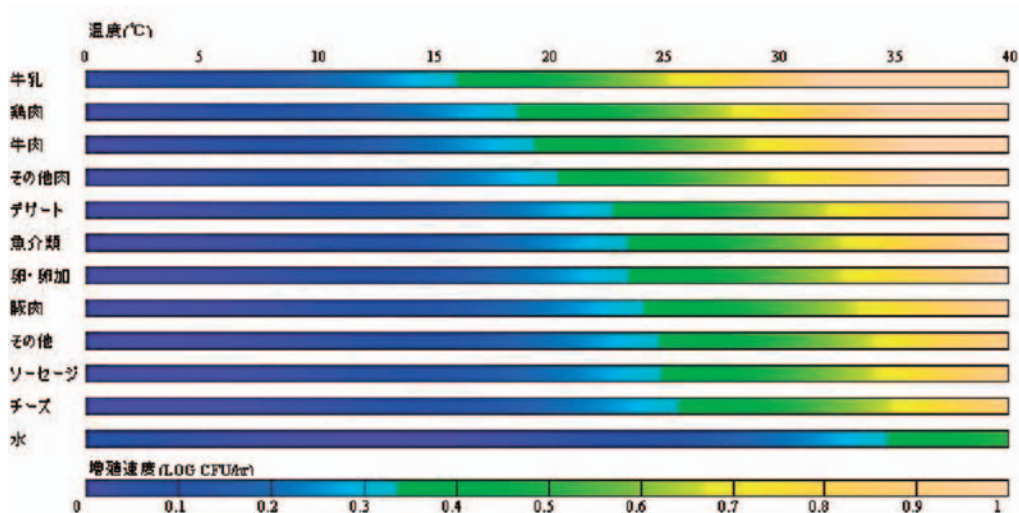


図4 各種食品における増殖速度の温度依存性の検索結果の例
(リステリア菌 *L. monocytogenes* のデータ)

5. 現状の課題と今後の展望

食品産業において、データベースによる情報共有や予測モデルを活用した定量的な衛生管理を広く実施することで、無駄のない的確な消費・賞味期限の設定が可能となるであろう。さらに、商品開発においては予測モデルを活用することで、材料処方から流通条件に至る製品設計を飛躍的に効率化することができ、開発コストの低減が期待される。

また、食品産業界において微生物挙動に関する情報を共有することは、業界全体として安全性を確保していく上で極めて重要である。従来は文献情報による共有が限界であったが、本研究によって開発したMRVによって、効率的な情報共有が可能となる。

ただし、本データベースは試験研究結果を元にして、数理モデルを構築してデータを提供してい

るため、実際に検索データを参照して食品の設計、製造、流通に反映させる際には事前に試験を行い検証することが必要不可欠である。

文献

- 1) Codex-Alimentarius-Commission: Report of the Thirtieth Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH). Alinorm 99/13 Appendix IV, 58-64 (1999).
- 2) Baranyi, J. and Tamplin, M.L.: ComBase: a common database on microbial responses to food environments. J. Food Prot., 67, 1967-71 (2004).
- 3) Koseki, S.: Microbial Responses Viewer (MRV): a new ComBase-derived database of microbial responses to food environments. Int. J. Food Microbiol., 134, 75-82 (2009).

研究トピックス

食品生体高分子の特性解析に役立つ溶液 X 線散乱クロマトグラフィー法



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 渡邊 康

1. はじめに

アレルギー性タンパク質や納豆・オクラなどに含まれるねばねば物質あるいは動物の消化管粘液などの生体高分子物質の構造に関する情報は、食品の機能解析や農作物や食品中の機能性高分子物質の探索等に有用で、食品産業・農業における様々な分野での活用が期待される。これらの生体高分子は、会合体や複合体あるいは不定形で結晶化の困難なもの、またはNMR解析には適さない巨大分子であるものが多い。このような溶液中の生体高分子の構造情報を、低分解能ながらも比較的容易に得る方法が小角 X 線溶液散乱法である。一方、溶液中の生体高分子は溶媒条件により多様な形状あるいは分子集合状態であるため、これらを分離と同時に溶液構造を評価する方法の開発が待たれていた。そこで、著者らはサイズ排除クロマトグラフィーと溶液 X 線散乱法を組み合わせた「溶液 X 線散乱クロマトグラフィー法 (Size exclusion chromatography combined with small-angle X-ray scattering : SEC-SAXS 法)」を構築し、これを用いて食品に関連する生体高分子をクロマトグラフィーで分離すると同時にその溶出位置での分子サイズ、分子量および分子鎖構造を評価できることを明らかにしたので紹介する。

2. 測定システムの概要

溶液 X 線散乱測定装置は、著者が開発改良および維持管理に関わっている高エネルギー加速器研究機構放射光施設のビームライン10Cの小角 X

線溶液散乱測定装置 (酵素回折計) を利用した。この光学系では、電子蓄積リング光源より得られた放射光 X 線を 2 結晶モノクロメーターにより単色化し、湾曲円筒ミラーにより収束させ、1 次元検出器上で高輝度の収束ビームを得ている。試料位置でのビームサイズは縦 2 mm 以下、横 7 mm 以下、小角分解能は約 100 nm である。空気による X 線の吸収・散乱を防ぐため、試料槽と検出器付近を除き光学素子や X 線パスはすべて真空中に保たれている。放射光 X 線の利用により 0.5 mg/ml 程度の試料溶液について散乱測定実験が可能である。本測定システムでは、タンパク質や多糖などの生体高分子をサイズ排除クロマトグラフィーあるいはゲル濾過クロマトグラフィーにより分離溶出後、溶出液を濃度決定のための紫外吸光度計および構造評価のための溶液 X 線散乱測定システムでオンラインモニターする (図 1)。

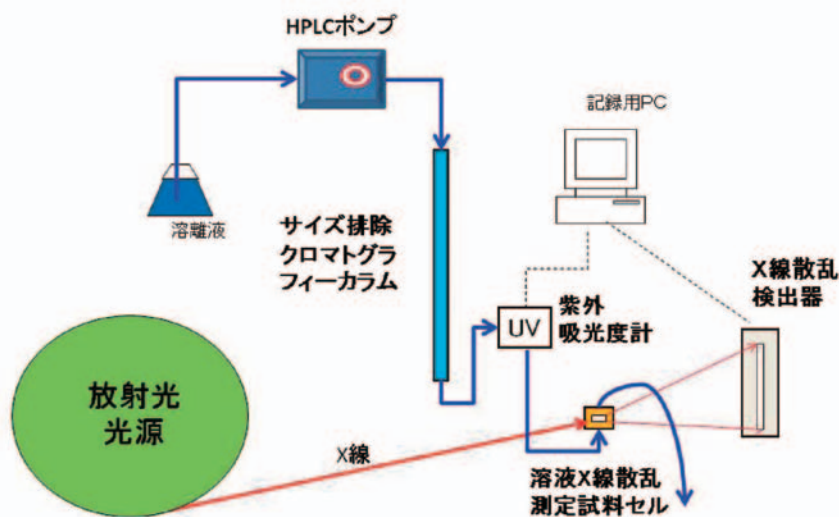


図1 溶液 X 線散乱クロマトグラフィー測定システムの構成
サンプルを HPLC カラムに注入し、紫外吸光度計および X 線散乱測定装置でモニターする。

3. 食品関連生体高分子の解析

アレルギー性を有する会合性タンパク質である牛血清アルブミン (BSA) の本測定法の適用において、クロマト溶出液の溶液 X 線散乱時分割測定により得られた散乱データ (散乱ベクトルの大きさ $q (=4\pi/\lambda) \sin \theta$, λ は X 線波長、 2θ は散乱角) に対する散乱強度 I のプロット) を図 2 に示す。タンパク質の溶出位置での散乱データの小角散乱領域では、散乱強度 I は $I(0) \exp((-q^2 \cdot$

$R_g^2)/3$) と表現できる。ここで、 R_g は回転半径、 $I(0)$ は散乱角ゼロにおける散乱強度である。この関係からギニエプロット (散乱ベクトルの大きさ q の 2 乗に対する散乱強度 I の対数プロット) の小角領域 ($q \cdot R_g < 1$) の直線の傾きと切片から、 R_g と $I(0)$ が評価できる。BSA の場合は単量体および各会合体の分子サイズ (回転半径) と分子量が評価できることがわかる (図 3)。

また、食品タンパク質である卵白アルブミン、

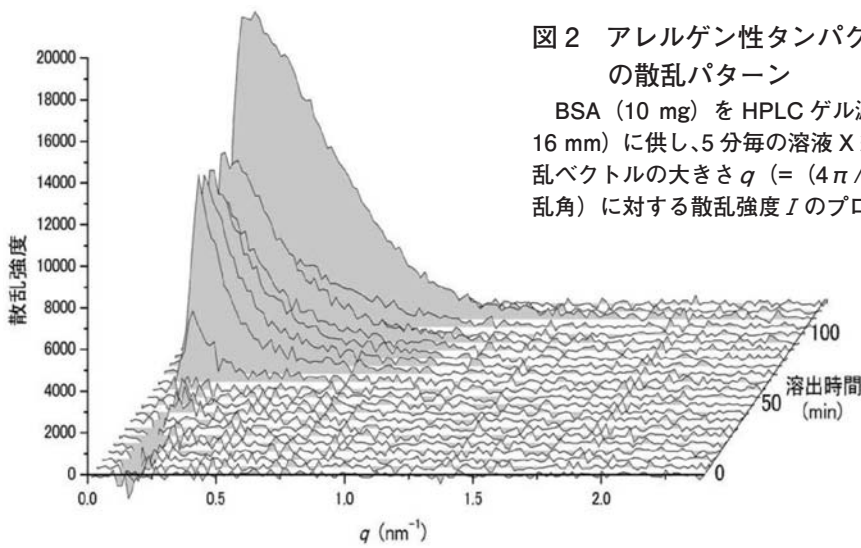


図 2 アレルギー性タンパク質ウシ血清アルブミン (BSA) の散乱パターン

BSA (10 mg) を HPLC ゲル濾過カラム (Superdex 200, 600 × 16 mm) に供し、5 分毎の溶液 X 線散乱時分割測定散乱パターン (散乱ベクトルの大きさ $q (=4\pi/\lambda) \sin \theta$, λ は X 線波長、 2θ は散乱角) に対する散乱強度 I のプロット) の変化を示す。

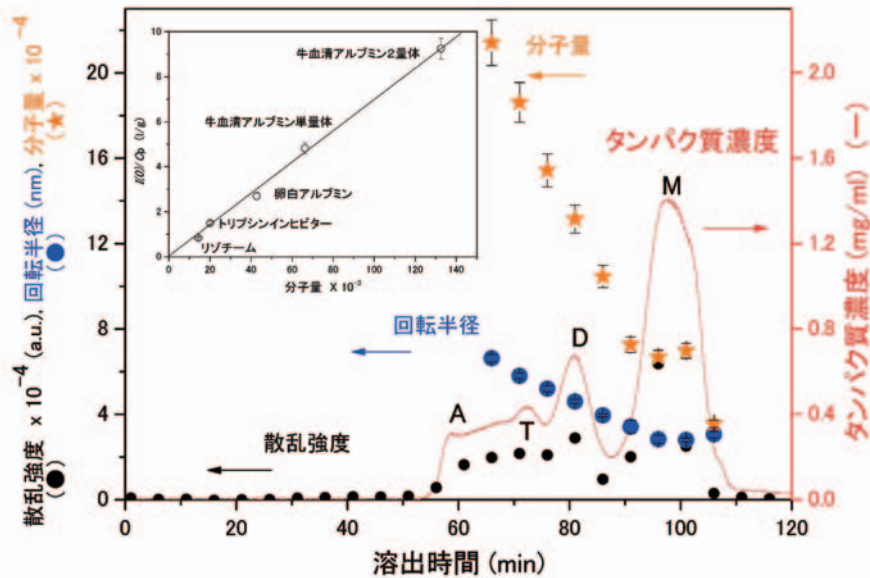


図 3 BSA のクロマトグラム

BSA について得られた散乱データ (図 2) を解析することにより、溶液 (50 mM リン酸ナトリウム緩衝液、pH7) 中の BSA は少なくとも 4 種 (高次会合体 (A)、3 量体 (T)、2 量体 (D)、単量体 (M)) の構造を示す。

分子量既知の食品タンパク質試料について本手法を利用した際、分子量と角度ゼロにおける散乱強度 $I(0)$ を溶出試料濃度 C_p で除した値とは優れた相関を示す (挿入図)。

大豆トリプシンインヒビターおよび卵白リゾチームについて、分子量と本測定法で得られた溶出時の散乱角ゼロの散乱強度 $I(0)$ を溶出試料濃度 C_p で除した値の直線的相関関係から(図3挿入図)、新規生体高分子物質の溶液中の分子量を溶出時間と関係なく評価できることが示唆される。

さらに、特定溶出位置の散乱データの解析から分離直後の分子鎖構造の評価が可能であり、糖タンパク質ムチンを対象として研究を進めている。ムチンは消化管上皮などの粘液層の粘液主成分であり、蛋白質に複数のオリゴ糖が結合した複合生体高分子である。その生理機能としては潤滑液または粘膜保護の役割だけでなく腫瘍免疫との関連も示唆されている。しかし、ムチンは、分子量が巨大(約200万)で、高密度に大量(60-90% w/w)の糖鎖を結合した複雑な分子であるため結晶化は未だ成功しておらず、構造に関する情報は極めて限られている。そこで本手法による解析より、球状タンパク質である卵白アルブミンとは異なり、ムチンがランダムコイル状構造を取っていることが明らかとなった(図4)。

4. まとめ

サイズ排除クロマトグラフィーと溶液X線散

乱法を組み合わせた「溶液X線散乱クロマトグラフィー法」は、生体高分子の分離と同時に溶液中の分子サイズ、分子量および分子鎖構造などが評価できる農業・食品分野における生体高分子の特性解析に有効な新規な手法である。特に、食品関連生体高分子の混合物を分離と同時に分子サイズ、分子量および分子鎖構造を評価することにより、溶媒条件や加工条件の変化にともなう食品関連生体高分子の会合や解離あるいは複合体形成などの相互作用解析への応用が期待できる。今後、本手法の適用可能性を広げるために、生体高分子を対象とした溶液X線散乱測定装置の高度化を進める予定である。

参考文献

- 1) Watanabe Y., Inoko Y., Size exclusion chromatography combined with small-angle X-ray scattering optics : *Journal of Chromatography A*, 1216 (44): 7461-7465 (2009).
- 2) 渡邊康、溶液X線散乱クロマトグラフィー法による食品に関連するタンパク質の特性解析、平成21年度食品試験研究成果情報、22: 18-19 (2010)。

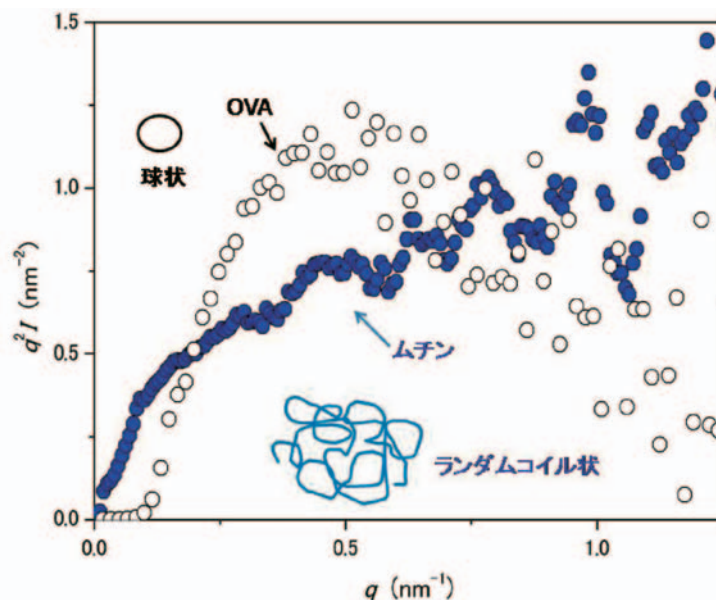


図4 糖タンパク質ムチンの溶出散乱データの解析

ムチン(5 mg)をHPLCゲル濾過カラム(GF7MHQ, 300 × 7.5 mm)に供し、特定の溶出位置(27分)の散乱データ(青色部分)を、散乱ベクトルの大きさ q に対する q の2乗と散乱強度の積($q^2 I$)のプロット(●)から、溶液(50 mMリン酸ナトリウム緩衝液、pH7)中のムチンの構造はランダムコイル状であり、卵白アルブミン(OVA; ○)の構造についての同様の解析からは球状であることを示す。

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
液体食品材料の交流高電界殺菌方法	日 本	4389220	21.10.16	食品総合研究所 株式会社フロンティアエ ンジニアリング
飲食品等の品質判定方法およびそのインジ ケータ	日 本	4392718	21.10.23	食品総合研究所 二瀬克規
飲食品や薬剤等の保管状態判定方法および そのインジケータ	日 本	4392722	21.10.23	食品総合研究所 二瀬克規
飲食品等の品質判定方法およびそのインジ ケータ	日 本	4392714	21.10.23	食品総合研究所 二瀬克規
サイクロデキストラン高生産微生物とこれ を用いたサイクロデキストランの製造法	日 本	4395380	21.10.23	食品総合研究所 翔南製糖株式会社
cell extract of escherichia coli having a mutation in the S12 ribosomal protein and process for producing protein in cell-free systemes (S12 リボゾームタンパク質に変異を有す る大腸菌細胞抽出液及びそれを用いる無細 胞系によるタンパク質の製造方法)	スイス フランス イギリス ドイツ 日 本	1582582 1582582 1582582 1582582 4441170	21.10.28 21.10.28 21.10.28 21.10.28 22. 1.15	食品総合研究所 理化学研究所
頭表座標を脳表座標に変換する方法と、そ の変換データを利用する経頭蓋的脳機能測 定装置	日 本	4403453	21.11.13	食品総合研究所 株式会社島津製作所
薬物耐性変異を付与することによる二次代 謝物の生産性増大の方法	日 本	4419165	21.12.11	食品総合研究所 アステラス製薬株式会社 越智幸三
エキソ-1,3-ガラクタナーゼ遺伝子、該 遺伝子を含むベクター及び形質転換体	日 本	4465463	22. 3. 5	食品総合研究所

所内ニュース

研究成果展示会 2009 (報告)

平成21年11月6日(金)つくば国際会議場(エポカルつくば)において、「食品総合研究所研究成果展示2009」・「第27回食品総合研究所公開講演会」が開催されました。これらは「フード・テクノフェア in つくば2009」という食品総合研究所と他機関との間で連携して開催されるイベントにおける主要な催しです。フード・テクノフェア in つくば2009の他の催し物は関東農政局および社団法人食品需給研究センター主催の「食農連携促進技術交流会2009」、フード・フォーラム・つくば主催の「フード・フォーラム・つくば企業交流展示会」、つくば近隣の産学官連携組織BioTsukuba主催の「BioTsukuba交流展示会」、および茨城県の加工食品の展示がありました。更に今年度は新企画として食品総合研究所と企業の連携成果の展示をいたしました。

今回はフード・テクノフェア in つくばとして5回目となり、春の一般公開と並び食品総合研究所が開催する秋の大きなイベントとして浸透してきたものと思われ、参加者は公設試および企業の研究者等専門家を中心に約600名にのぼりました。また、展示等が大きく2会場に分かれていることなどから来場者が各会場に分散し、一部のイベント会場が過度に混雑することもなく快適な環境のもとで、熱心な討論および意見交換などの交流がおこなわれました。

なお、平成22年は11月5日(金)、9:30~16:00の時間で、場所は同じくつくば国際会議場(エポカルつくば)にて開催予定です。皆様のご来場をお待ちいたしております。

フード・テクノフェア in つくば 2009 開催企画一覧

(敬称略)

開会式 (各イベント会場にてそれぞれ) 9:20~9:30

食品総合研究所研究成果展示会2009(多目的ホール)について

開会の挨拶 (独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 所長 林 徹

(食品総合研究所研究成果展示会2009)

研究成果展示会(多目的ホール) 9:30~16:00

「100名の研究者全員がポスター展示でお出迎え」をテーマに、担当研究員による説明(機械等の展示も含む)、例年通りEgo Chatというシステムを使いコンピューターによる人口音声を用いた全課題の概要紹介を休憩スペースにて行いました。また、ポスター展示による食品総合研究所の組織紹介も行いました。さらに、今年度は入り口奥のスペースを利用してARSを利用した食品に関するクイズも行いました。

(食品総合研究所第27回公開講演会)

公開講演会 (中ホール)

13:00～14:00

最近、食品総合研究所が開発した4つの研究成果を紹介しました。

- 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
小堀真珠子 (食品機能研究領域 機能性評価技術ユニット)
- 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
神山かおる (食品機能研究領域 食品物性ユニット)
- 3) 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の構築
安藤聡、中村敏英、島純 (微生物利用研究領域 酵母ユニット)
- 4) 米粉新規利用食品
松倉潮 (米粉戦略技術研究ワーキンググループ食品素材科学研究領域長)

(食品総合研究所と企業の連携成果展示)

ポスター・機器等の展示、米粉パン試食等 (大会議室101、102)

9:30～16:00

(株)日本放射線エンジニアリング	熱ルミネッセンス法による放射線照射食品検知技術
株式会社ファスマック	新規GMOの検査手法の実用化
東海物産株式会社	チキンエキスから得られるイミダゾールジペプチド (アンセリン-カルノシン) の分離精製とその機能性食品 素材としての応用
タイヨー製作所・高砂谷産業	高品質加熱加工を実現する「アクアガスシステム」
プリマハム株式会社	複数病原菌同時検出法の開発とキット化
食品総合研究所 (米粉プロジェクト)	米粉利用食品

(食農連携促進技術交流会)

1. 食農連携推進関連団体等ポスター展示 (大会議室101、102) 9:30～16:00
食品需給研究センター、公設試、大学等様々な25機関のポスター展示
2. ショートプレゼンテーション午前の部 (大会議室101、102) 11:00～11:50
ショートプレゼンテーション午後の部 (大会議室101、102) 14:10～14:50
食農連携促進技術対策事業の紹介、成果発表等

(フード・フォーラム・つくば企業交流展示会)

ポスターおよび機器等の展示 (大会議室101、102)

9:30～16:00

フード・フォーラム・つくばに参加している企業の展示

(茨城県の加工食品の展示)

ポスター展示および試飲・試食等 (大会議室101、102前)

9:30～16:00

茨城県内企業の展示

(BioTsukuba交流展示会)

ポスターおよび機器等の展示 (多目的ホール)

9:30～16:00

BioTsukuba会員企業とBioTsukubaの展示

所内ニュース

日本科学未来館「特別展」

東京都江東区青海に在る日本科学未来館にて特別展「おいしく、食べる」の科学展が開催されました。(開催期間 平成21年11月21日～平成22年3月22日)

この展示会は、宇宙食や食と香り、カカオ豆の秘密、インスタントラーメンの製造工程、健康と食品の関係、食品の安全など幅広い食品への知識と興味を、視覚的に捉えられるよう工夫された特別展です。

食品総合研究所からは、食の安全をテーマに、「米のDNA判別」、「野菜の産地判別」のコーナーに展示協力を行いました。

開催日前日には、関係者および協力機関が招待され、高円宮妃殿下ご臨席の特別内覧会が開催されました。

協力機関代表として、林所長、堀田分析ユニット長、岸根研究員(穀類利用ユニット)が招待され、内覧会およびレセプションに出席しました。

この特別展は、開催当日より多くの来場者を集め、4ヶ月の開催の後、日本各地を巡回展示する予定となっています。



所内ニュース

アグリビジネス創出フェア 2009 について

平成21年11月25日（水）～27日（金）の3日間、9:30～16:30の時間で幕張メッセの展示ホール6においてアグリビジネス創出フェア2009が開催されました。本フェアの主催は農林水産省が行い、後援は独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構をはじめとする色々な機関が参加している日本でも最大級の農業関係のフェアです。昨年度までは、東京有楽町駅前の東京国際フォーラム地下の展示ホールで2日間開催されていましたが、平成21年度から幕張メッセに移動し、生産・流通技術、サービスに関する展示等を行うアグロイノベーション2009と同時開催になり、期間も3日間となりました。主催者発表によりますと3日間の入場者数は22,877名に達し、昨年度と比較してほぼ倍増したそうです。食品総合研究所は農研機構の出展スペースの内、食品技術に関するゾーンに出展し、食総研の紹介を行うと共に、技術相談等をいたしました。ブースを訪れる人も多く大変盛況でした。

準備時の食品総合研究所ブースです。



当日の様子



当日の様子



島の全体です。
食総研の正面は機構本部です。

所内ニュース

ペロス国際再生可能エネルギー機関 (IRENA) 暫定事務局長の食品総合研究所視察

平成 22 年 2 月 22 日 (月)、国際再生可能エネルギー機関 (International Renewable Energy Agency: IRENA) 暫定事務局長エレン・ペロス氏 (Mrs. Helene Pelosse) が、バイオマスエネルギー関連研究の実施状況に関する視察のため食品総合研究所を訪問されました。

まず、長島實研究統括より、食品総合研究所幹部を代表してご挨拶を申し上げるとともに食品総合研究所におけるバイオマスエネルギー関連研究の概要を紹介しました。その後、鍋谷浩志業務推進室長から、当研究所が中心となって推進している「過熱メタノール蒸気法を用いたバイオディーゼル燃料生産に関する研究」を説明し、この技術が、国内で排出される廃食用油を原料としたバイオディーゼル燃料の製造に適した技術であることを紹介しました。また、インドネシア、マレーシアにおいては、パーム油の生産が大々的に行われていますが、これらの国々における搾油工程からの廃水に含まれる脂質や油脂精製工程からの副産物を原料としたバイオディーゼル燃料の製造に対しても当該技術が高い可能性を有していることを紹介しました。さらに、徳安健糖質素材ユニット長から、食品総合研究所が中心となって実施している「稲わら等の作物の未利用部分や資源作物、木質バイオマスを効率的にエタノール等に変換する技術の開発」に関する研究について概要を紹介するとともに、関連施設をご案内しました。

視察の後、ペロス氏より「いずれも有望な技術であると考えてるので、研究のますますの発展を期待する。」とのコメントをいただきました。

(企画管理部 業務推進室 鍋谷 浩志)



所内ニュース

平成 22 年度科学技術週間一般公開報告

平成 22 年度の科学技術週間一般公開が、4 月 16 日(金)及び 17 日(土)の両日にかけて開催行われました。

開催初日は例年にない寒さとなり、二日目も雨模様の天候になりましたが、両日で計 3,700 名以上と昨年同様大勢の皆様にご訪問をいただきました。

試食体験では、十割蕎麦の試食(初日)の他、米粉パンの試食(二日目)を行い、多くの方々に異なった米粉の配合による製パンを舌で確認していただきました。特に今年は米粉の代わりに「ご飯(炊飯米)」を利用した「ご飯パン」も試食に加え、ホームベーカリーでのご飯パン製法を紹介するなど、来所者の皆様にも関心をもっていただけたのではないかと思います。

研究成果の展示コーナーでは、最新の研究成果をパネルで紹介する他、身近な食品の抗酸化についての測定実験や、ぷるるんゼリーのかんたん実験など、子供さんや小中学生に人気のある展示も設けられ、皆様楽しんでいただきながら分かりやすく研究成果のご紹介ができ



たのではないかと考えております。

また、人気コーナーの1つである「食品クイズ」は本年も実施され、本年も多くの方々にご参加をいただきました。難問が多い、とのご意見もいただきましたが、全問正解の方が幾人も出るなど、参加者の食への関心の深さと知識に驚かされた二日間でした。

来年も更に工夫をこらした一般公開を企画したいと考えておりますので、皆様のご来所を心よりお待ちしております。ありがとうございました。

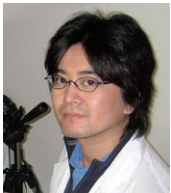


所内ニュース

表彰・受賞

2009年度 日本基礎心理学会 優秀発表賞

「日本基礎心理学会」より優秀発表賞が贈られました。(平成22年2月1日)
受賞対象：「視覚的運動による“やわらかさ”の知覚 - 貫入運動における検討 -」



増田 知尋 (ますだ ともひろ)

木村 敦 (きむら あつし)

食品機能研究領域 食認知科学ユニット
特別研究員・特別研究員

日本農芸化学会 2010年度 農芸化学奨励賞

「日本農芸化学会」より農芸化学奨励賞が贈られました。(平成22年3月27日)
受賞対象：「枯草菌の二次代謝制御機構に関する研究」



稲岡 隆史 (いなおか たかし)

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
研究員

日本農芸化学会 2009年 BBB Most-Cited Paper Award

「日本農芸化学会」より2009年BBB Most-Cited Paper Award (英文誌最多被引用論文賞)が贈られました。(平成22年3月27日)

受賞対象：「Practical preparation of lacto-N-biose I, the candidate of the bifidus factor in human milk」



西本 完 (にしもと まもる)

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
研究員・ユニット長

日本農芸化学会 2009年 BBB論文賞

「日本農芸化学会」より2009年BBB論文賞が贈られました。(平成22年3月27日)

受賞対象:「Visualization and Quantification of Three-Dimensional Distribution of Yeast in Bread Dough」



杉山 純一 (すぎやま じゅんいち)

蔦 瑞樹 (つた みずき)

食品工学研究領域 計測情報工学ユニット
ユニット長・主任研究員

日本農芸化学会 2010年度大会トピックス賞

「日本農芸化学会」よりトピックス賞が贈られました。(平成22年3月30日)

受賞対象:「食品の統一的な抗酸化能測定法の確立 (4) 一般的な野菜からの抗酸化物質摂取量の推定」



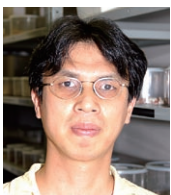
渡辺 純 (わたなべ じゅん)

食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット
主任研究員

日本アイソトープ協会 RADIOISOTOPES誌 論文奨励賞

「日本アイソトープ協会」よりRADIOISOTOPES誌 論文奨励賞が贈られました。(平成22年7月7日)

受賞対象:「照射害虫のESR信号」



今村 太郎 (いまむら たろう)

食品安全研究領域 食品害虫ユニット
主任研究員

人 事 情 報

平成21年度受入研究員一覧

1. 海外受入研究員 (平成21年4月1日～平成22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
食品素材科学研究領域脂質素材ユニット	韓 善景	韓国	大韓民国農村振興庁国立食料科学院	21.11.01～22.04.10
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	クラトゥーラン ラマラ クシュミ	インド	インド中央食品技術研究所	21.11.01～21.11.30

(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
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	HAFF, Ronald Patrick	アメリカ	米国農務省農業研究局	22.02.01～22.02.21

(3) 国連大学

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	ネルワン レオポルド オスカー	インドネシア	ボゴール農業大学	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	サン ホアン エデイス	フィリピン	国立食品開発センター	21.04.01～22.03.31
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	サタマリー プラジョン ウェ	タイ	カセサート大学食品開発研究所	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食品物性ユニット	ルアン グアンジョン	中国	西北農林科技大学	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	ボーセ ババサヘブ	インド	国立中央食品技術研究所	21.04.01～22.03.31

(4) その他

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品安全研究領域食品衛生ユニット	Chiraporn Ananchaipattana	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品分析研究領域分析ユニット	Kanokwan Rudisirisak	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Pradit Kamnongpai	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品工学研究領域流通工学ユニット	Unchalin Singkhum	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品工学研究領域食品包装技術ユニット	Kloyjai Cheyklintes	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品機能研究領域上席研究員	Rattanaporn Manokit	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05

(5) 国際協力機構 (JICA)

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
(無し)				

2. 国内受入研究員 (平成21年4月1日～平成22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	千葉大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	山本ロブソン隆	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	福地 光平	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	池山明日香	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Butron Fujiu Irene Katerina	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31

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	金房 純代	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	真船 治彦	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	王 政	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	韓 栗莉	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域上席研究員	日野友里子	東京理科大学	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域上席研究員	中村 真一	東京理科大学	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Panuwat Supprung	筑波大学大学院	21.04.27～21.07.24
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	富田 裕司	筑波大学大学院	21.04.24～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	趙 中原	筑波大学大学院	21.04.24～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	細川 大貴	アーカンソー大学	21.06.08～21.07.24
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋 英輝	茨城大学大学院	21.05.08～21.06.30
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	Lai, Quoc Dat	北海道大学大学院	21.07.01～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	守島 航平	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	服部 有一	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	松岡 国之	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	藤村 孝平	工学院大学	21.06.01～22.03.31
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	21.06.15～22.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	ZAGHBANI Narjess	筑波大学	21.07.01～21.09.30
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	富田慎太郎	山口大学大学院	21.08.17～21.08.31
食品バイオテクノロジー研究領域酵素研究ユニット	PENQ Qing	中国農業大学生物学院	21.09.01～22.03.31
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	小笠原健二	筑波大学	21.07.27～21.07.31
食品分析研究領域 GMO 検知解析ユニット	Eun Jung KIM	慶尚大学	21.09.14～22.02.26
食品工学研究領域製造工学ユニット・食品高压技術ユニット	チラワット・ドウシダ	九州大学大学院	21.07.27～21.08.24
食品安全研究領域食品衛生ユニット	沼田 亜弓	久留米工業高等専門学校	21.08.17～21.08.28
微生物利用研究領域酵母ユニット	井上 靖乃	茨城大学	21.08.03～21.08.07
微生物利用研究領域酵母ユニット	星野 彩子	茨城大学	21.08.03～21.08.07
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	孫 肖灝	山口大学大学院	21.08.17～21.08.21
食品機能研究領域上席研究員	太田 慎一	茨城大学	21.09.14, 16, 17, 28, 29
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	仙波 美沙	茨城大学	21.08.17～21.08.21
食品工学研究領域ナノバイオ工学ユニット	池田 勝洋	宇都宮大学	21.08.17～21.08.28
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	池田 了輔	宇都宮大学	21.08.31～21.09.11
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	白河 潤一	東海大学大学院	21.09.03～21.09.17
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	澤口 修平	千葉大学大学院	21.09.01～22.03.31
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	佐藤 春菜	長岡技術科学大学	21.10.26～22.01.29
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	田村 匡嗣	千葉大学大学院	21.10.13～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	SouilLem Safa AdeLkader	筑波大学大学院	21.12.14～22.03.31
食品機能研究領域食品物性ユニット	小倉 聖美	共立女子大学	21.12.15～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	松坂 裕子	北海道大学大学院	22.03.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	福田 絵里	藤女子大学	22.03.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋あずさ	藤女子大学	22.30.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	白河 潤一	東海大学大学院	22.03.01～22.03.16
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Onanong Pongchompu	筑波大学大学院	22.03.08～22.03.31

(2) 技術習得研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品安全研究領域上席研究員	菊地 亮	株式会社ファスマック	21.04.06～21.06.30
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)	21.04.01～22.03.31
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	溝添 孝陽	住友ベークライト(株)	21.08.03～22.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	原田 幸和	築野食品工業株式会社	21.09.01～22.02.26
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	21.08.17～21.09.11
食品機能研究領域食品物性ユニット	伊勢木智行	敷島製パン株式会社	21.09.01～21.11.30
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	林 宏紀	カゴメ株式会社	21.11.09～21.12.08

(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	平川 崇史	農林水産省横浜植物防疫所	21.05.18～21.07.17
食品分析研究領域機能性成分解析ユニット	北爪 雅恵	群馬県農業技術センター	21.09.01～21.11.30
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	大内 哲志	独立行政法人種苗管理センター	21.07.21～21.11.30
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	杉澤 武	独立行政法人種苗管理センター	21.04.20～21.07.17
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	小牟田健慈	農林水産省横浜植物防疫所	21.07.06～21.09.04
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	笠原 香子	埼玉県農林総合研究センター	21.06.01～21.07.31
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	21.08.31～21.10.30
食品工学研究領域高圧技術ユニット	野呂 渉	新潟県農業総合研究所食品研究センター	21.10.01～21.12.25
食品機能研究領域食品物性ユニット	大山 高裕	栃木県産業技術センター	21.11.05～22.03.01
微生物利用研究領域発酵細菌ユニット	松永 一彦	鹿児島県工業技術センター	21.11.24～21.12.04

(4) 客員研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
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 園男		21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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)	21.04.01～22.03.31
企画管理部	柳本 正勝	(株)食品産業センター	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品安全研究領域上席研究員	伊藤 均		21.04.01～22.03.31
食品安全研究領域上席研究員	鶴飼 光子	北海道教育大学	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	檀 はるか		21.04.01～22.03.31
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		21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	續木 大介	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	山口 由衣	(株)鳥津製作所	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	河合 幹裕	(有)カワイ園芸	21.04.01～21.07.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Petr Dejmk	筑波大学大学院	22.03.31～22.05.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	飯村三佐子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	山口美奈子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	三上 一保	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋 弓子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	白井 美幸	(株)エンテックス	21.05.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	角 実佳	協和発酵バイオ株式会社	21.06.08～21.06.11
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	野尻 健介	長谷川香料株式会社	21.07.06～21.07.10
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	宮島 良子	長谷川香料株式会社	21.07.13～21.07.17
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	篠崎優理子	シマダヤ株式会社	21.07.27～21.07.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	伊藤 和子	栃木県産業技術センター	21.09.14～21.09.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	坂井 祥平	茨城県工業技術センター	21.08.17～21.08.21
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	石黒 智子	日本ハム株式会社	21.09.28～21.10.01
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	夏目みどり	明治製菓(株)	21.10.26～21.10.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	曾我 綾香	神奈川県農業技術センター	21.12.07～21.12.11
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	花ヶ崎敬資	沖縄県工業技術センター	21.11.09～21.11.27
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	村上 史郎	株式会社なかにし	21.12.14～21.12.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	勝見 直行	山形県農業総合研究センター	21.12.02～21.12.08
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	山田 美里	山形県農業総合研究センター	21.12.02～21.12.04
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	楊 金緯	(株)常磐植物化学研究所	21.11.30～21.12.11
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	21.12.14～21.12.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	宮島 良子	長谷川香料株式会社	22.01.25～22.01.29
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	石渡 要	長谷川香料株式会社	22.02.22～22.02.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	村上 史郎	株式会社なかにし	22.02.04～22.02.17
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	栗林 剛	長野県工業技術総合センター	22.02.17～22.02.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	内田絵理子	(株)ニチレイフーズ	22.02.15～22.02.16

(5) 日本学術振興員 (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	藤田おかり		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	山田 久也	ヤンマー株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	白鳥 翼	株式会社 ADEKA	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	西田 章浩	株式会社 ADEKA	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	長友 章文	田辺製菓三菱製菓	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	宮野 拓也	第一三共株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	竹鶴麻衣子	昭和産業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	藤本 耕治	(株)村田製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	村山 広大	横河電機株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	玉城 俊行	明治製菓株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山岡 幸伸	株式会社テクノフリースト・アプリケーション	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	蜂谷 幸子	(株)ファンケル	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	久保田喜子	(株)ファンケル	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	上田知世子	朝日食品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山本佳奈恵	静岡県農林技術研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	小野 志保	株式会社ツムラ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	豊嶋 輝美	株式会社ツムラ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安田 憲生	株式会社エス・ティ・ジャパン	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	内田 正幸	株式会社エス・ティ・ジャパン	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	木下こづえ	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	宮崎 真理	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	津田 侑典	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	飯田 憲司	北海道立畜産試験場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	藤原 孝之	三重県工業研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	小野 賢二	森林総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	坂上 直子	日東電工株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	岡崎 有道	日東電工株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安田 純子	(株)コーサー研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	河合 伸亮	(株)コーサー研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	榎本 裕	丸石製菓株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	田中 勝千	北里大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	中坪あゆみ	北里大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山田 竜彦	独立行政法人森林総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	須藤 肇	ケイエルブイ株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	鈴木 徹郎	ケイエルブイ株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	西野 義一	(株)山武藤沢テクノセンター	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安藤 洋平	日東電工(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	高島 良子	昭和産業(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	杉田 顕浩	福井県水産試験場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石原 健	パナソニック株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	松本 光史	JT たばこ中央研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	田中 文英	筑波大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	柴田 航	白鶴酒造株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	武内 誠治	株式会社島津製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石井 良市	ジェイティエンジニアリング株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	浦川 元宏	武田薬品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	増田 成子	アステラス東海(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	伊藤 隆行	富士ゼロックス株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山田 尚史	(独)産業技術総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	堤 秀徳	エーザイ川島工場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	古山 康彦	株式会社島津製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	株本 理絵	中外製薬株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石井 耕太	(株)ストーンウェルテクノロジーズ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	三浦 俊治	雪印種苗株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	斉藤 淳	高砂香料工業(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	原田 幸和	築野食品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	片山 茂憲	セイコーエプソン株式会社	21.09.17～21.09.18
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	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	秋月 晃	ビーエルトック株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	花村 裕隆	日本配合飼料(株)	21.09.17～21.09.18

人 事 情 報

平成21年度受入研究員一覧

1. 海外受入研究員 (平成21年4月1日～平成22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
食品素材科学研究領域脂質素材ユニット	韓 善景	韓国	大韓民国農村振興庁国立食料科学院	21.11.01～22.04.10
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	クラトゥーラン ラマラ クシュミ	インド	インド中央食品技術研究所	21.11.01～21.11.30

(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
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	HAFF, Ronald Patrick	アメリカ	米国農務省農業研究局	22.02.01～22.02.21

(3) 国連大学

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	ネルワン レオポルド オスカー	インドネシア	ボゴール農業大学	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	サン ホアン エデイス	フィリピン	国立食品開発センター	21.04.01～22.03.31
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	サタマリー プラジョン ウエ	タイ	カセサート大学食品開発研究所	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食品物性ユニット	ルアン グアンジョン	中国	西北農林科技大学	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域製造工学ユニット	ボーセ ババサヘブ	インド	国立中央食品技術研究所	21.04.01～22.03.31

(4) その他

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品安全研究領域食品衛生ユニット	Chiraporn Ananchaipattana	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品分析研究領域分析ユニット	Kanokwan Rudisirisak	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Pradit Kamnongpai	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品工学研究領域流通工学ユニット	Unchalin Singkhum	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品工学研究領域食品包装技術ユニット	Kloyjai Cheyklintes	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05
食品機能研究領域上席研究員	Rattanaporn Manokit	タイ	ラジャマンガラ大学	21.05.08～21.08.05

(5) 国際協力機構 (JICA)

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
(無し)				

2. 国内受入研究員 (平成21年4月1日～平成22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	千葉大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	山本ロブソン隆	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	福地 光平	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	池山明日香	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Butron Fujiu Irene Katerina	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31

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	金房 純代	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	真船 治彦	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	王 政	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	韓 栗莉	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域上席研究員	日野友里子	東京理科大学	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域上席研究員	中村 真一	東京理科大学	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Panuwat Supprung	筑波大学大学院	21.04.27～21.07.24
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	富田 裕司	筑波大学大学院	21.04.24～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	趙 中原	筑波大学大学院	21.04.24～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	細川 大貴	アーカンソー大学	21.06.08～21.07.24
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋 英輝	茨城大学大学院	21.05.08～21.06.30
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	Lai, Quoc Dat	北海道大学大学院	21.07.01～22.03.31
食品工学研究領域流通工学ユニット	守島 航平	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	服部 有一	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	松岡 国之	工学院大学	21.06.01～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	藤村 孝平	工学院大学	21.06.01～22.03.31
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	21.06.15～22.03.31
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	ZAGHBANI Narjess	筑波大学	21.07.01～21.09.30
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	富田慎太郎	山口大学大学院	21.08.17～21.08.31
食品バイオテクノロジー研究領域酵素研究ユニット	PENQ Qing	中国農業大学生物学院	21.09.01～22.03.31
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	小笠原健二	筑波大学	21.07.27～21.07.31
食品分析研究領域 GMO 検知解析ユニット	Eun Jung KIM	慶尚大学	21.09.14～22.02.26
食品工学研究領域製造工学ユニット・食品高压技術ユニット	チラワット・ドウシダ	九州大学大学院	21.07.27～21.08.24
食品安全研究領域食品衛生ユニット	沼田 亜弓	久留米工業高等専門学校	21.08.17～21.08.28
微生物利用研究領域酵母ユニット	井上 靖乃	茨城大学	21.08.03～21.08.07
微生物利用研究領域酵母ユニット	星野 彩子	茨城大学	21.08.03～21.08.07
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	孫 肖灝	山口大学大学院	21.08.17～21.08.21
食品機能研究領域上席研究員	太田 慎一	茨城大学	21.09.14, 16, 17, 28, 29
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	仙波 美沙	茨城大学	21.08.17～21.08.21
食品工学研究領域ナノバイオ工学ユニット	池田 勝洋	宇都宮大学	21.08.17～21.08.28
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	池田 了輔	宇都宮大学	21.08.31～21.09.11
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	白河 潤一	東海大学大学院	21.09.03～21.09.17
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	澤口 修平	千葉大学大学院	21.09.01～22.03.31
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	佐藤 春菜	長岡技術科学大学	21.10.26～22.01.29
食品工学研究領域反応分離工学ユニット	田村 匡嗣	千葉大学大学院	21.10.13～22.03.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	SouilLem Safa AdeLkader	筑波大学大学院	21.12.14～22.03.31
食品機能研究領域食品物性ユニット	小倉 聖美	共立女子大学	21.12.15～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	松坂 裕子	北海道大学大学院	22.03.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	福田 絵里	藤女子大学	22.03.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋あずさ	藤女子大学	22.30.25～22.03.26
食品機能研究領域機能性評価技術ユニット	白河 潤一	東海大学大学院	22.03.01～22.03.16
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	Onanong Pongchompu	筑波大学大学院	22.03.08～22.03.31

(2) 技術習得研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品安全研究領域上席研究員	菊地 亮	株式会社ファスマック	21.04.06～21.06.30
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)	21.04.01～22.03.31
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	溝添 孝陽	住友ベークライト(株)	21.08.03～22.03.31
食品分析研究領域非破壊評価ユニット	原田 幸和	築野食品工業株式会社	21.09.01～22.02.26
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	21.08.17～21.09.11
食品機能研究領域食品物性ユニット	伊勢木智行	敷島製パン株式会社	21.09.01～21.11.30
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	林 宏紀	カゴメ株式会社	21.11.09～21.12.08

(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	平川 崇史	農林水産省横浜植物防疫所	21.05.18～21.07.17
食品分析研究領域機能性成分解析ユニット	北爪 雅恵	群馬県農業技術センター	21.09.01～21.11.30
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	大内 哲志	独立行政法人種苗管理センター	21.07.21～21.11.30
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	杉澤 武	独立行政法人種苗管理センター	21.04.20～21.07.17
食品機能研究領域GMO検知解析ユニット	小牟田健慈	農林水産省横浜植物防疫所	21.07.06～21.09.04
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	笠原 香子	埼玉県農林総合研究センター	21.06.01～21.07.31
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	21.08.31～21.10.30
食品工学研究領域高圧技術ユニット	野呂 渉	新潟県農業総合研究所食品研究センター	21.10.01～21.12.25
食品機能研究領域食品物性ユニット	大山 高裕	栃木県産業技術センター	21.11.05～22.03.01
微生物利用研究領域発酵細菌ユニット	松永 一彦	鹿児島県工業技術センター	21.11.24～21.12.04

(4) 客員研究員

受入ユニット	氏名	所属	期間
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 園男		21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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)	21.04.01～22.03.31
企画管理部	柳本 正勝	(株)食品産業センター	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品安全研究領域上席研究員	伊藤 均		21.04.01～22.03.31
食品安全研究領域上席研究員	鶴飼 光子	北海道教育大学	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	檀 はるか		21.04.01～22.03.31
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		21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	續木 大介	筑波大学大学院	21.04.01～22.03.31
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	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域食認知科学ユニット	山口 由衣	(株)鳥津製作所	21.04.01～22.03.31
食品工学研究領域計測情報工学ユニット	河合 幹裕	(有)カワイ園芸	21.04.01～21.07.31
食品工学研究領域先端加工技術ユニット	Petr Dejmk	筑波大学大学院	22.03.31～22.05.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	飯村三佐子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	山口美奈子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	三上 一保	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	高橋 弓子	社団法人日本食品科学工学会	21.04.01～22.03.31
食品分析研究領域状態分析ユニット	白井 美幸	(株)エンテックス	21.05.01～22.03.31
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	角 実佳	協和発酵バイオ株式会社	21.06.08～21.06.11
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	野尻 健介	長谷川香料株式会社	21.07.06～21.07.10
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	宮島 良子	長谷川香料株式会社	21.07.13～21.07.17
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	篠崎優理子	シマダヤ株式会社	21.07.27～21.07.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	伊藤 和子	栃木県産業技術センター	21.09.14～21.09.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	坂井 祥平	茨城県工業技術センター	21.08.17～21.08.21
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	石黒 智子	日本ハム株式会社	21.09.28～21.10.01
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	夏目みどり	明治製菓(株)	21.10.26～21.10.30
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	曾我 綾香	神奈川県農業技術センター	21.12.07～21.12.11
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	花ヶ崎敬資	沖縄県工業技術センター	21.11.09～21.11.27
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	村上 史郎	株式会社なかにし	21.12.14～21.12.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	勝見 直行	山形県農業総合研究センター	21.12.02～21.12.08
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	山田 美里	山形県農業総合研究センター	21.12.02～21.12.04
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	楊 金緯	(株)常磐植物化学研究所	21.11.30～21.12.11
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	21.12.14～21.12.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	宮島 良子	長谷川香料株式会社	22.01.25～22.01.29
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	石渡 要	長谷川香料株式会社	22.02.22～22.02.26
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	村上 史郎	株式会社なかにし	22.02.04～22.02.17
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	栗林 剛	長野県工業技術総合センター	22.02.17～22.02.18
食品機能研究領域機能性成分解析ユニット	内田絵理子	(株)ニチレイフーズ	22.02.15～22.02.16

(5) 日本学術振興員 (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	藤田おかり		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	山田 久也	ヤンマー株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	白鳥 翼	株式会社 ADEKA	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	西田 章浩	株式会社 ADEKA	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	長友 章文	田辺製菓三菱製菓	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	宮野 拓也	第一三共株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	竹鶴麻衣子	昭和産業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	藤本 耕治	(株)村田製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	村山 広大	横河電機株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	玉城 俊行	明治製菓株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山岡 幸伸	株式会社テクノフリース・アプリケーション	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	蜂谷 幸子	(株)ファンケル	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	久保田喜子	(株)ファンケル	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	上田知世子	朝日食品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山本佳奈恵	静岡県農林技術研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	小野 志保	株式会社ツムラ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	豊嶋 輝美	株式会社ツムラ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安田 憲生	株式会社エス・ティ・ジャパン	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	内田 正幸	株式会社エス・ティ・ジャパン	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	木下こづえ	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	宮崎 真理	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	津田 侑典	神戸大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	飯田 憲司	北海道立畜産試験場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	藤原 孝之	三重県工業研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	小野 賢二	森林総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	坂上 直子	日東電工株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	岡崎 有道	日東電工株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安田 純子	(株)コーサー研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	河合 伸亮	(株)コーサー研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	榎本 裕	丸石製菓株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	田中 勝千	北里大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	中坪あゆみ	北里大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山田 竜彦	独立行政法人森林総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	須藤 肇	ケイエルブイ株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	鈴木 徹郎	ケイエルブイ株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	西野 義一	(株)山武藤沢テクノセンター	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	安藤 洋平	日東電工(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	高島 良子	昭和産業(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	杉田 顕浩	福井県水産試験場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石原 健	パナソニック株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	松本 光史	JT たばこ中央研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	田中 文英	筑波大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	柴田 航	白鶴酒造株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	武内 誠治	株式会社島津製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石井 良市	ジェイティエンジニアリング株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	浦川 元宏	武田薬品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	増田 成子	アステラス東海(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	伊藤 隆行	富士ゼロックス株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	山田 尚史	(独)産業技術総合研究所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	堤 秀徳	エーザイ川島工場	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	古山 康彦	株式会社島津製作所	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	株本 理絵	中外製薬株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	石井 耕太	(株)ストーンウェルテクノロジーズ	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	三浦 俊治	雪印種苗株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	斉藤 淳	高砂香料工業(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	原田 幸和	築野食品工業株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	片山 茂憲	セイコーエプソン株式会社	21.09.17～21.09.18
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	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	秋月 晃	ビーエルテック株式会社	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	花村 裕隆	日本配合飼料(株)	21.09.17～21.09.18

受入ユニット	氏名	所属	期間
企画管理部連携共同推進室	日向寺 佐和	日本配合飼料(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	橋本 和彦	山崎製パン(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	桑原 拓郎	山崎製パン(株)	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	鈴木 宏俊	東京大学	21.09.17～21.09.18
企画管理部連携共同推進室	鳥海 滋	財団法人函館地域産業振興財団	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	小野 志保	株式会社ツムラ	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	豊嶋 輝美	株式会社ツムラ	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	則武 佑佳	株式会社 資生堂	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	深津 卓也	アステラス製薬株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	黒澤 智子	田辺三菱製薬株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	高田 清輝	昭和産業株式会社 総合研究所	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	杉中 達弘	タカナシ乳業株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	大本 弘幸	日本食品化工(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	稲村 隆	東京千住青果(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	鈴木 睦子	東京千住青果(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	蜂谷 幸子	(株)ファンケル	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	久保田 喜子	(株)ファンケル	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	山本佳奈恵	静岡県農林技術研究所	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	佐藤 寛子	秋田県農林水産技術センター	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	安部 綾	太陽化学株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	高島 良子	昭和産業株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	松本 達司	昭和産業株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	山岡 幸伸	株式会社テクノフリース	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	秋月 晃	ビーエルテック株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	成田 孝司	シオノギ分析センター株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	河合 伸亮	株式会社コーサー	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	山下美年雄	株式会社コーサー	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	山本 純子	株式会社コーサー	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	大野ひろみ	エーザイ(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	顔 廷才	筑波大学	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	光本 康彦	横河電機株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	佐藤 光恵	横河電機株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	杉田 顕浩	福井県水産試験場	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	水木 剛	岡山県総合畜産センター	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	坂井恵理子	第一三共株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	加藤 茜	ヤスマ株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	石崎 雄介	三重大学	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	近藤 誠	三重大学	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	大野 哲	日本曹達(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	内田 正幸	株式会社エス・ティ・ジャパン	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	原田 幸和	築野食品工業株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	芹田 倫子	地方独立行政法人 青森県産業技術センター	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	中村 俊介	エスピー食品(株)	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	鶴巻 徹朗	全農 飼料畜産中央研究所	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	小畑 陽広	全農 飼料畜産中央研究所	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	舟木 正紀	JVC・ケンウッド・ホールディングス	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	五味 二夫	セイコーエプソン株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	倉沢 光	セイコーエプソン株式会社	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	福馬 孝雄	オタフクソース株式会社 研究所	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	金 恵順	株式会社カネカ	22.03.18～21.03.19
企画管理部連携共同推進室	本郷 晃史	日立電線株式会社	22.03.18～21.03.19

(7) 研究生

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品工学研究領域流通工学ユニット	稗圃 直史	長崎県果樹試験場	21.04.20～21.04.24
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	21.06.23～21.06.26
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水田農業試験場	21.06.22～21.06.26
食品素材科学研究領域糖質素材ユニット	小山 善幸	日本大学	21.11.16～21.12.10
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水田農業試験場	21.11.30～21.12.11
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	21.11.30～21.12.11

受入ユニット	氏名	所属	期間
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	高橋 克嘉	宮崎県食品開発センター	22.02.08 ~ 22.03.05
食品工学研究領域食品高圧技術ユニット	宗藤 慎一	株式会社東洋高圧	22.02.01 ~ 22.02.26
食品工学研究領域食品高圧技術ユニット	宗藤 慎一	株式会社東洋高圧	22.03.01 ~ 22.03.30
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	岡部 繭子	信州大学農学部附属アルプス圏フィールド科学教育研究センター	22.03.09 ~ 22.03.31
食品素材科学研究領域穀類利用ユニット	細井 淳	長野県農業試験場	22.03.08 ~ 22.03.12

3. 農研機構特別研究員（契約職員）

受入ユニット	氏名	国籍	研究制度	期間
企画管理部	長島 實		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
食品機能研究領域				
食品衛生ユニット	Md.Latiful Bari	バングラディッシュ	生産工程プロ	21.04.01 ~ 22.03.31
食品分析研究領域				
状態分析ユニット	山本 雅信		生研センター	21.04.01 ~ 22.03.31
非破壊評価ユニット	Sirinnapa Saranwong	タイ	実用技術開発	21.04.01 ~ 22.03.31
GMO 検知解析ユニット	郎 剛華	中国	安全性確保	21.04.01 ~ 22.03.31
食品素材科学研究領域				
糖質素材ユニット	王 曉輝	中国	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	池 正和		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	Muhammad Imran Al-Haq	パキスタン	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	藤原 真紀		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	城間 力		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	張 子蓮	中国	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	荒金 光弘		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	朴 正一	韓国	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	瀬山 智子		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	Srichuwong Sathaporn	タイ	バイオマス	21.04.01 ~ 21.11.13
糖質素材ユニット	武 龍	中国	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	岡部 繭子		バイオマス	21.04.01 ~ 21.05.31
糖質素材ユニット	李 源	中国	バイオマス	21.05.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	鶴丸 博人		バイオマス	21.05.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	岩下 恵子		加工プロ	21.07.01 ~ 22.03.31
糖質素材ユニット	尹 旻洙	韓国	バイオマス	22.01.01 ~ 22.03.31
食品工学研究領域				
ナノバイオ工学ユニット	塚本 和己		ナノテク	21.04.01 ~ 22.03.31
ナノバイオ工学ユニット	若山 純一		ナノテク	21.04.01 ~ 22.03.31
流通工学ユニット	許 晴怡	中国	ナノテク	21.04.01 ~ 22.03.31
流通工学ユニット	Roy Poritosh	バングラディッシュ	バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
食品高圧技術ユニット	顧 曉擘	中国	実用技術開発	21.07.01 ~ 22.03.31
微生物利用研究領域				
酵母ユニット	渡邊 樹		バイオマス	21.04.01 ~ 21.08.31
酵母ユニット	渡邊 樹		生研センター	21.09.01 ~ 22.03.31
酵母ユニット	山本 まみ		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
酵母ユニット	渡部 貴志		バイオマス	21.06.01 ~ 22.03.31
酵母ユニット	沖本 宜音		安全性確保	21.07.01 ~ 22.01.31
糸状菌ユニット	丸井淳一郎		新技術・新分野	21.09.01 ~ 22.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域				
酵素研究ユニット	仁平 高則		生研センター	21.04.01 ~ 22.03.31
酵素研究ユニット	中島 将博		生研センター	21.04.01 ~ 22.03.31
酵素研究ユニット	知久 和寛		生研センター	21.04.01 ~ 22.03.31
酵素研究ユニット	小川 徳之		生研センター	21.04.01 ~ 22.03.31
機能分子設計ユニット	寺内 毅		さきがけ	21.04.01 ~ 22.03.31
生物機能制御ユニット	中野 年継		イノベーション創出	21.09.01 ~ 22.03.31
生物機能制御ユニット	藤澤 雅樹		イノベーション創出	21.12.01 ~ 22.03.31
生物機能利用ユニット	一ノ瀬仁美		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
生物機能利用ユニット	水野 亮二		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31
生物機能利用ユニット	前原 智子		バイオマス	21.04.01 ~ 22.03.31

人事情報

人事の動き

日付		配 属 先	配 属 元	氏 名
22. 1.31		辞職 (京都大学へ)	微生物利用研究領域酵母ユニット長	鳥 純
22. 2. 8	採用	企画管理部管理課庶務チーム (平成 22 年 4 月 23 日まで)		鷺 裕子
22. 3.30	命	横浜植物防疫所総務部庶務課付	企画管理部業務推進室運営チーム長 兼 管理課	前田 保
22. 3.31		退任 所長事務取扱解除	理事 (専門研究担当)	林 徹
22. 3.31		辞職	企画管理部長	林 清
22. 3.31		辞職 (自治医科大学へ)	食品機能研究領域主任研究員 (食認知科学ユニット)	檀 一平太
22. 3.31		任期満了	食品素材科学研究領域 (穀類利用ユニット)	岸根 雅宏
22. 3.31	命	農業環境技術研究所 財務管理室用度グループリーダー	企画管理部管理課会計チーム長	吉原 眞生
22. 3.31	命	農業生物資源研究所管理室施設チーム	企画管理部管理課会計チーム (調達)	佐藤 典昭
22. 4. 1		理事 (専門研究担当) 所長事務取扱		林 清
22. 4. 1	命	企画管理部長	研究統括	森 勝美
22. 4. 1	命	企画管理部業務推進室調査役	中央農業総合研究センター 企画管理部北陸企画管理室調査役	鈴木 彰
22. 4. 1	命	企画管理部業務推進室 運営チーム専門職 (予算管理)	企画管理部管理課会計チーム専門職 (調達)	高木 智子
22. 4. 1	命	企画管理部管理課会計チーム長	農業生物資源研究所 管理室参事 (施設チーム長)	根本 康夫
22. 4. 1	命	企画管理部管理課会計チーム専門職 (調達)	本部 統括部総務課厚生係専門職	勝田 陽子
22. 4. 1	命	企画管理部管理課会計チーム専門職 (調達)	企画管理部管理課会計チーム専門職 (会計)	久保田良枝
22. 4. 1	命	本部 統括部人事課給与計算係専門職	企画管理部業務推進室 運営チーム専門職 (予算管理)	小山 弥生
22. 4. 1	命	食品分析研究領域状態分析ユニット長	農林水産技術会議事務局研究専門官	小野 裕嗣
22. 4. 1	命	食品分析研究領域主任研究員 (GMO 検知解析ユニット) 兼 本部 総合企画調整部	食品分析研究領域主任研究員 (GMO 検知解析ユニット)	古井 聡
22. 4. 1	採用	食品素材科学研究領域 (穀類利用ユニット)		岸根 雅宏
22. 4. 1	採用	食品安全研究領域 (化学ハザードユニット) (平成 25 年 3 月 31 日まで)		亀谷 宏美
22. 4. 1	採用	食品分析研究領域 (状態分析ユニット) (平成 25 年 3 月 31 日まで)		関山 恭代
22. 4. 1	採用	食品素材科学研究領域 (蛋白質素材ユニット) (平成 25 年 3 月 31 日まで)		佐藤 里絵
22. 4.23	命	企画管理部管理課庶務チーム (平成 22 年 4 月 30 日まで)		鷺 裕子
22. 4.30		任期満了	企画管理部管理課庶務チーム	鷺 裕子
22. 5. 1	採用	企画管理部管理課庶務チーム (平成 22 年 10 月 18 日まで)		鷺 裕子