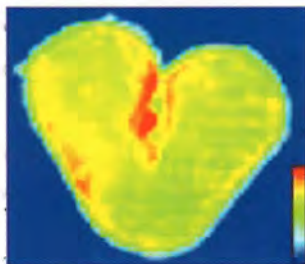


研究ニュース No.7

独立行政法人 食品総合研究所



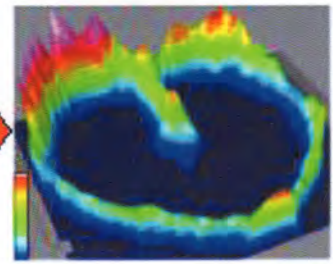
ホルダーに固定した穀類の切断と胚部の回収



タンパク質分布



胚乳切断部の100粒分析



カリウム分布



残存胚部の増殖

消費者が求める高品質な農産物を責任を持って供給する

農産物が世界を駆けめぐる「食料戦争」が始まっており、高品質な農産物の安定供給技術が求められています。食品総合研究所は、穀類の発芽能を残した状態で一度に多くの試料を分析できる技術を開発しました。

主な記事

巻頭言

理事就任に当たって

研究トピックス

- 穀粒の多検体試料調製技術を活用した2次元成分分析
- マイクロチャネルを用いて大きさの揃った液滴を作る
- リボゾームの工学的改良手法の開発とその有効性の証明

海外研究情報

- 第35回Codex食品添加物汚染物質部会報告
—特に汚染物質について—
- 仏蘭のバイオマスエネルギー研究機関への訪問

所内ニュース

- 平成14年度運営評価会議（報告）
- 貝沼圭二顧問、平成15年度紫綬褒賞を受賞
- 平成15年度国連大学研修プログラム

人事情報

- 平成14年度受入研究員、海外派遣者（報告）
- 人事の動き

理事就任に当たって

篠原 和毅



理事の役割は理事長を補佐して研究所の業務を掌理することである。理事に就任して、5ヶ月が経過したが、食品機能部長時とは異なる、所の運営に関わる重要な業務の多種多様さに接してその責務の重さを痛感しているところである。微力ながら、所の発展に尽くす所存である。業務の一つは業績評価である。業績評価は研究者を励まし、研究活動を奨励する観点から実施するもので、平成14年度の評価は、一応滞りなく終了したが、今後ともよりよい評価システムを構築していきたいと思っている。

もう一つの重要な関心事は、食品研究の将来展望の構築である。独立行政法人になって2年半が経過し、これまでのところ運営評価会議、機関評価会議等では良い評価を得ている。残りの2年半で設定した中期目標の達成に努めていかなければならないが、第一期終了後の独立行政法人評価に関して、最近、政策評価・独立行政法人評価委員会から「独立行政法人の主要な事務及び事業の改廃に関する勧告の取り組みの方針について」が提出された。その中では、1) 事務及び事業のあり方に関する視点、①国が関与する事業としての必要性・有効性、②事業を制度的独占により行う必要性、2) 事務及び事業を現在になっている実施主体の適切性、分担関係、3) 事務及び事業の効率化、質の向上等の状況に関する視点にたつて評価を行うことが謳われている。要点の一つは、なぜ国民の税金を使っている公務員がその業務を担う必要があるのか、大学と民間との仕分け等が評価の対象になるということであり、公務員が担う課題は何か、どのように貢献するのかを考える必要がある。我々法人は単なる独立した法人ではなく、行政が企画・立案(Plan)し、法人が実施(do)し、そして評価(See)を受けるという関係にあり、そのため、行政ニーズは何かを常に把握しておく必要がある。当所は現在のところ、研究資金獲得の面では、農林水産省委託プロ等外部資金の獲得が順調であり、今後とも、競争的研究資金等の獲得に努めることは当然であるが、科研費、科学振興調整費、生研機構、他省庁研究費等競争的研究資金源の獲得は非常に制限されている。当所の研究資金の約8割は農林水産省からきており、その約50%を委託プロが占めている。民間からこれだけの研究資金を獲得することは容易ではない。競争的研究資金源の獲得に限られていることも考えると農林水産省政策に沿ったプロジェクトの獲得に力を注ぐことが重要であり、行政にアピールできる研究課題は何かを考える必要がある。一方、現在実施中の中期計画においては、達成するべき中課題・小課題が多く、新規課題へのチャレンジ等が困難な場合が出てきており、第二期においては、柔軟性を持った課題を設定する必要がある。

このような観点から、いま、今後5年ないし10年の中・長期的展望にたった当所が行うべき食品研究のビジョン(戦略及び課題)を考える時期にきている。その視点として、国が関与する事業としての必要性・有効性、事業を制度的独占により行う必要性、民間、大学あるいは他法人との役割分担等を考慮し、食総研の顔が見える食品研究課題、社会的貢献度(インパクト)が高い共通基盤的食品研究課題等を考える必要がある。

研究トピックス

穀粒の多検体試料調製技術を活用した 2次元成分分析

食品素材部穀類利用研究室 堀金 彰



1. はじめに

農業生産物の流通はグローバル化が進み、輸出国と輸入国の間で価格、品質などに関して「食料戦争」とも言える多くの問題が生じている。我が国においては、灌漑制度などの圃場整備事業と新品種育成、栽培技術の向上、高品質化技術などの研究が相俟って農業生産の高度化が進展してきた。しかし、農産物は同じ品種を同じ圃場で栽培しても、開花時期や土壌中の水分などの偏りにより品質に違いが生じてしまうことが多く、穀粒中の成分の分布や濃度を迅速に評価できる実用的な分析システムが求められている。

食品総合研究所では、農産物の品質評価や作物の成分育種に利用できる分析システムの開発を進めている。ここでは、新たに開発した穀粒の多検体試料調製法と分析への応用について紹介する。

2. 従来の分析試料調製法の問題点

生体成分の分布を解析するために、組織観察では樹脂包埋法が多く用いられている。しかし、この方法は試料を固定する際の溶媒や包埋剤の浸潤に起因する試料の汚染（アーティファクト）を防ぐことが困難で、天然物の成分を正確に分析できる試料調製法の開発が求められている¹⁾。

個体差が大きい穀粒の成分をスペクトルなどを利用して分析するためには平滑な分析面の調製が必要であり、また、分析面をステージから一定の高さと角度に保つ必要もある。そこで、当研究室では、多検体穀粒の固定法および切断法を開発し、汎用性の高い分析システムを確立した^{2,3)}。

3. 多検体の穀粒を固定する方法

多検体試料を分析するために、穀粒を効率良く

固定することができるホルダーの開発を行った(図1)。固定用ホルダーの収容部は、穀粒の形状に合わせて設計し、塗布した光硬化樹脂の上に穀粒を接着した。小麦用のホルダーには、穀粒の形

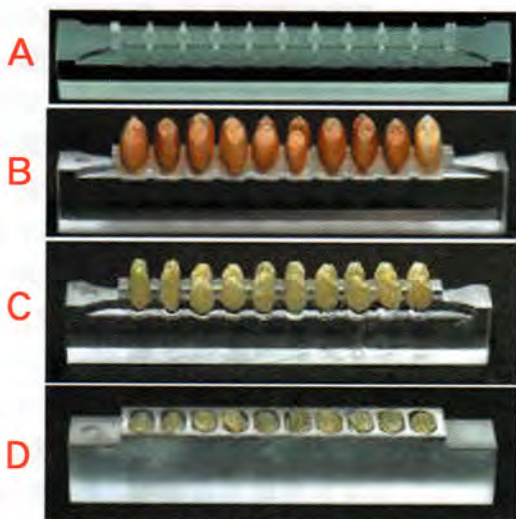


図1 穀粒の固定用ホルダー

光硬化樹脂で穀粒を固定するために透明なアクリル樹脂を用いて固定用ホルダーを作製した(A)。小麦用(B)、米用(C,D)の各種ホルダーは、収容部の形状が異なり、垂直方向と水平方向に固定できる。

状に合わせた突起を収容部に設けた。透明なアクリル樹脂製ホルダーの裏側から歯科用ブルーライト(Candelux, J.モリタ)を20秒間照射して樹脂を硬化させ穀粒を固定した。

4. 穀粒の分析試料の調製

穀粒の分析試料を調製するためにダイヤモンドディスクを備えた切断装置を開発した。熱変性を防ぐため、前進運動による切断(100mm/分、30,000rpm)と後退による冷却を繰り返し、切断後に表面を0.05mm研磨して平滑な分析面を形成した(図2)。



図2 実用化した穀粒切断装置 (Grain Cutter NFC02, 千穂田精衡) と小麦の切断試料
ダイヤモンドディスクを用いた切断部(A)で穀粒の平滑な分析面を調製する(B)。

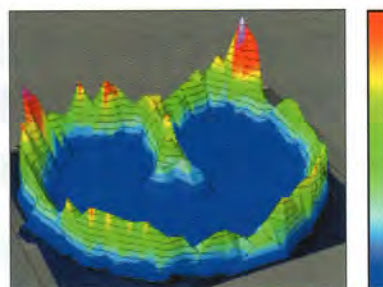


図5 小麦の胚乳切断面のカリウムの
元素マッピング画像

カリウムは、外周部に偏在する。カラーバーは、カリウムの濃度を示す。データは、JSX-3600エレメントアナライザー (JEOL) で取得した。

5. 多検体成分分析システムの応用

小麦は、ほとんどが加工食品として袋詰めで店頭に並べられるため、消費者は、製品の色などで品質を評価する機会が多い。多検体試料調製法により調製した小麦胚乳の切断面を2次元測色シ

ステムで分析すると、胚乳部の明るさ (L^*) をイメージング画像として捉えることができる (図3)。

この小麦胚乳切断面を用いて多くの成分を測定することができる。2次元赤外分光分析法によりアミドIのケミカルイメージング画像を得ると、小麦胚乳におけるタンパク質の分布が分かる。これはタンパク質を指標とした硬質小麦の評価に利用できる (図4)。

また、微小領域蛍光X線分析法で分析すると、ミネラルの元素マッピング画像が得られる (図5)。

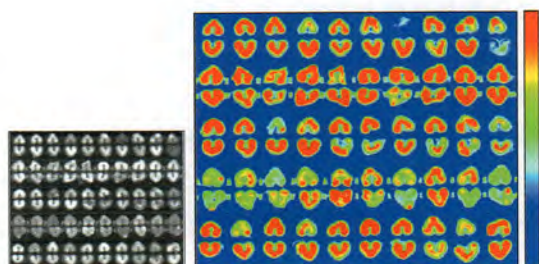


図3 多検体の小麦試料の明度のマッピング画像
胚乳切断面の明るさ (L^*) のマッピング画像 (右図) とRGB再構築画像 (左図)。上段より農林61号、あやひかり、バンドウセ、関東123号、関東125号。カラーバーは、明度を示す。データは、2次元測色システム (CI-1040i、ミノルタ) で取得した。

6. おわりに

多検体試料調製法は、様々な分光分析法に利用できる。これらのデータを基に有望系統の穀粒を選別し、残存する胚部を増殖させることにより成分育種の効率化を図ることが期待できる。穀粒1個体の分析には、数秒から24時間以上を要する場合もあるが、装置の改良による時間短縮が可能と考えられる。今後、汎用性の高いイメージスキャナーなどの活用も検討したい。

参考文献

- 1) 小綿美環子, 渡辺 満, 中村信吾, 佐藤暁子: 育種学研究, 1(3), 149-156 (1999)
- 2) 堀金彰, 堀口雅昭: 材料の保持, 分析, 選別装置, 方法および選別物, 特願2002-227905 (2002)
- 3) 堀金彰, 山田純代, 引地良行: 化学と生物, Vol.41, No.6, 398-402 (2003)

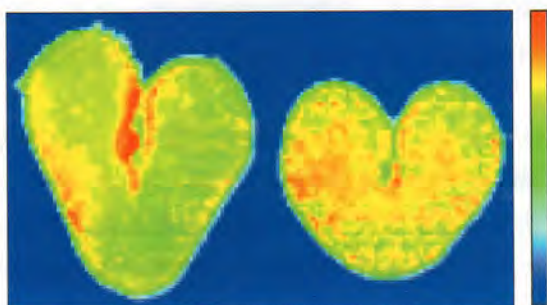


図4 小麦タンパク質 (アミドI) の
ケミカルイメージング画像

胚乳の平滑な切断面のケミカルイメージング画像。
左図は農林61号 (つくば産)、右図はトヨホコムギ。
カラーバーはアミドIの濃度を示す。データは、
Spectrum Spotlight 300(パーキンエルマー)で取得した。

研究トピックス

マイクロチャネルを用いて 大きさの揃った液滴を作る

—マイクロチャネル乳化技術の開発—

食品工学部長 中嶋 光敏



1. はじめに

互いに混じらない水・油を乳化剤の作用で細かい液滴として分散させたエマルションは食品や医薬品など様々な用途に使用されている。エマルションの製造には一般に攪拌乳化機、高圧ホモジナイザー等が用いられる。これらは機械的剪断力により分散相を微粒化するものであり、生産性は高いが、液滴径が揃わず多分散となり、液滴径の制御は難しい。エマルション物性は、液滴径とその分布（変動係数）に大きく依存する。液滴径が均一でない多分散エマルションでは、オストワルド熟成とよばれる大きな液滴はさらに大きく、小さな液滴はさらに小さくなる現象が避けられない。単分散エマルションはこうした点で有利であり、また均一微粒子製造にも応用が期待される。本研究は液滴の大きさが揃ったエマルションの製造、さらに分散液滴から固体の微粒子を製造することを目的として、半導体シリコン基板に微細加工技術を用いて溝や孔を作製し、これを利用したエマルション作製方法と装置の開発、エマルション特性解明に関する研究を進めてきた。

2. マイクロチャネル乳化

まず当研究所の菊池チーム長が開発したマイクロチャネル（MC）血液レオロジー測定装置をエマルション液滴の製造に適用した。具体的にはMC基板をモジュールにセットした後、系全体を連続相で満たす。次に分散相となる液体を加圧してMCを通過させると、テラス状で円盤状に広がり、テラス先端で連続相中の井戸部に流れ込み、サイズの揃った液滴が作製できた。血液レオロジー測定に使用されているサイズが5 μm のMCを用いると約20 μm の単分散の水中油滴（O/W）が作製できた。圧力を高めると液滴作製チャンネル数

が増加するが、チャンネル間隔が狭いため、隣接チャンネルから出た液体はテラス上で合一した。

種々の構造のMCを作製して乳化実験を行った結果、チャンネル出口に設けたテラスの存在が安定的な液滴作製に重要な役割をはたしていることがわかった。テラスがない場合、液滴作製は可能だが、液滴離脱のタイミングが一定でなく、液滴サイズは揃わなかった。テラス構造により円盤状に広がった液体が界面張力に基づきテラス先端から井戸部の連続水中に速やかに流れ込み、同一サイズの分散相液滴が安定して生成することが示された。液滴のサイズは、チャンネルサイズ、テラス長さ等のMC構造で制御できること、また粘性や界面張力の液滴サイズに与える影響を明らかにした。すなわち広範囲で液滴サイズを制御するにはチャンネルサイズの異なるMCが必要であるが、ある程度狭い範囲で制御するには、分散相と連続相の粘度比が有効であることを示した。また分散相供給速度の増大に伴い、均一な液滴が生成する領域と連続流出領域があること、この挙動は界面張力と分散相の粘性係数から求められるキャピラリ数で決定されることを明らかにした。すなわち界面張力が大きく、分散相の粘度が低いほど、連続流出が起こる限界流速は高くなり、乳化効率が高い。

O/Wエマルションの安定的作製には、MC基板の酸化が有効であること、及びシランカップリング法で疎水化処理を施したMC基板およびガラス板を用いることで、植物油やヘキサン等を油相とした単分散W/Oエマルション製造が可能であった。

MC乳化を脂質微粒子と高分子微粒子の調製に応用した。高融点脂質を高温液体状態でMC乳化により得られたO/Wエマルションを室温に放置すると、脂質の懸濁液が得られた。この懸濁液を凍

結乾燥することで、 $20\mu\text{m}$ 程度の単分散脂質微粒子が得られた。また、ジビニルベンゼンモノマーの単分散油滴をMC乳化により作製し、次に熱重合により、 $3\sim 80\mu\text{m}$ の範囲で単分散高分子微粒子製造が可能であることも示された。

テラス平板型MCは生産性に難点があるため、効率化をめざして、新たに貫通孔として円状と長方形の断面を有する貫通型MCの作製およびモジュール開発を行った。円状貫通型MCでは出口で大きく膨張し単分散液滴作成は困難であったが、長方形の貫通型MCを用いることにより、自発的な液滴形成が起こり、単分散エマルションの効率的作成（ 2cm 四方の基板より最大 10mL/h ）が可能であることが明らかとなった。貫通型MCは、チャンネル構造から現在 $20\sim 100\mu\text{m}$ サイズの単分散液滴製造に利用できる。断面形状が重要であり、長方形の長短辺比は3以上が必要であることも示された。ちなみに、長方形貫通孔の作製を考案できたのは、大きさ $10\mu\text{m}$ 程度のガラス細管での液滴作製実験において、うまく作製できた細管を用いると液滴は巨大化したが、失敗した細管を用いると液滴が良好にできた実験から、出口断面形状を歪にして、界面を不安定化させようと考えたためである。

3. おわりに

半導体微細加工技術はマイクロメートルでの様々な微細構造の作製が可能であり、種々の構造のマイクロチャンネルの作製とその応用が図られている。上述したように、当研究所から血液レオロジー測定に続いて、新規な乳化プロセスとしての本マイクロチャンネル乳化技術が開発された。2002年12月より小型乳化実験装置の市販（㈱イーピーテック）が開始された。大きさのそろった液滴や微粒子の作製の工業的な大量生産、さらに液滴や微粒子にさまざまな機能性成分や細胞を含ませたマイクロカプセルの利用など新たな用途展開が期待される。

MC乳化研究は、生研機構基礎研究推進事業および農水省ナノテクノロジープロジェクトの助成を受けた。研究推進にあたって、菊池佑二氏、川

勝孝博氏（現・栗田工業㈱）、杉浦慎治氏（食総研・医薬品機構）、小林功氏（食総研・筑波大）ほか多くの方々の協力を得た。文献はスペースの関係で省略するが、MC乳化関連で、特許17件、論文約70報を共同作成した。謝意を表する。

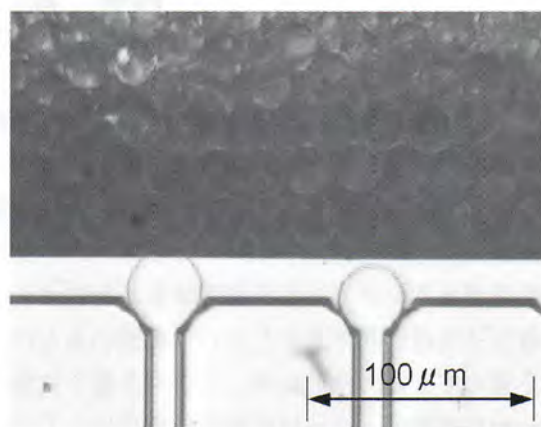


図1 溝をとって液滴が作製される様子

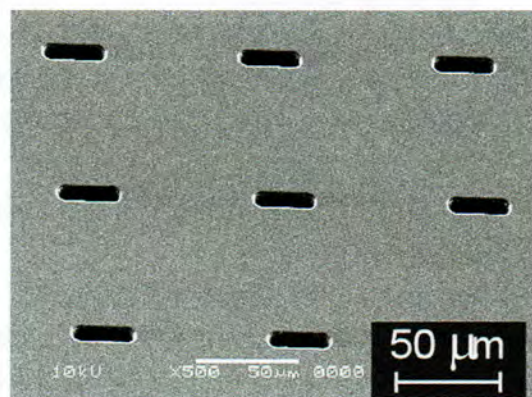


図2 シリコン基板に作製された長方形の孔をもつMC

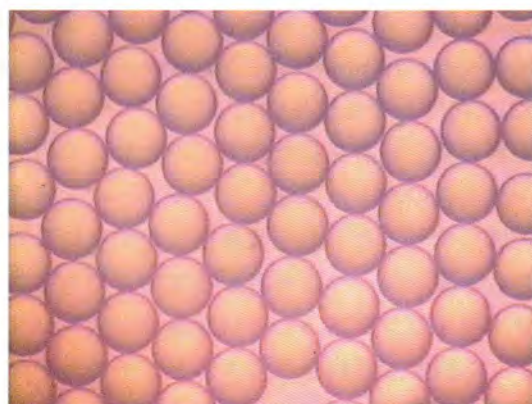
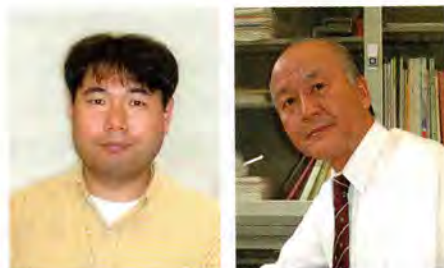


図3 作製された大きさの揃った液滴（平均液滴径 $30\mu\text{m}$ ）

研究トピックス

リボゾームの工学的改良手法の 開発とその有効性の証明

生物機能開発部微生物機能研究室
岡本 晋、越智 幸三



1. はじめに

微生物は多彩な潜在機能を有しているが、これら有用機能を発現させ、その能力を余すことなく引き出してやることは、応用微生物学における重要課題のひとつである。我々は、「タンパク質合成装置であるリボゾームを操作することにより潜在遺伝子を活性化できる」という着想のもとに研究を進めてきた。その結果、タンパク質合成阻害をその作用機作とする抗生物質の使用によるリボゾームへの選択的な変異導入および変異型リボゾームによる潜在機能活性化技術(リボゾーム工学)を確立した。さらには、本技法によって得られた変異型リボゾーム(改良型リボゾーム)による効率的な物質生産のメカニズムについて究明した。

2. 抗生物質耐性を利用した効率的なりボゾーム改良技術の確立

一般的に用いられている抗生物質の中には、タンパク質合成阻害剤、すなわちリボゾーム攻撃性の薬剤が多数存在する。こういった抗生物質を利用することによりリボゾームを構成する特定の成分(タンパク質あるいはRNA)に選択的に変異を導入することが出来る。我々は、放線菌 *Streptomyces lividans* および *Streptomyces coelicolor* A3(2)における青色抗生物質「アクチノロージン」の生産を微生物潜在機能のモデルとし、その活性化(生産性の増大)に適したリボゾーム変異導入法の確立を行った。潜在機能活性化に有効な変異を与える薬剤の一つは有名な抗生物質であるストレプトマイシンであった。試験菌からストレプトマイシン耐性変異株を取得すると、その大半はリボゾームタンパク質S12の数カ所の特定部位に変異を生じている。ここで得られた様々なS12変異

の中でも、88番目のリジンがグルタミン酸に変化した変異(K88E)がアクチノロージン生産の活性化に特に有効であった。

ここで述べたストレプトマイシン以外にも、ゲンタミシン、パロモマイシン、フシジン酸あるいはチオストレプトンといった薬剤によるリボゾームの改変(変異の導入)が微生物潜在機能の活性化に有効であることが明らかとなっている。

3. リボゾーム改変による微生物潜在機能活性化のメカニズム

K88E変異を導入したリボゾームは、生育の活発な対数増殖期よりも定常期(アクチノロージンの生産が開始される)に、より高いタンパク質合成活性を発揮し、このことが潜在機能活性化の原因と考えられた。これは、生育終了時にはタンパク質合成活性は低下する、という従来のリボゾーム学の考え方を修正する新たな発見であった。さらには、このK88E変異型リボゾームに見られる特異な性質が、30Sと50Sのサブユニットからなる活性型リボゾーム粒子(70S粒子)が構造的により安定になること、および定常期において多量の翻訳因子が細胞内に蓄積されることの2点に起因していることを明らかにした。

4. リボゾーム工学的手法の有効性

本手法の実際の物質生産における有効性を検証するために、動物用抗生物質「サリノマイシン」の工業生産株を用いた検討を行った。その結果、ストレプトマイシン耐性およびゲンタミシン耐性変異、さらにはRNAポリメラーゼの変異である *rif* 変異(転写レベルで潜在機能を活性化)を導入することにより、その生産性を倍増(10 g/Lから20

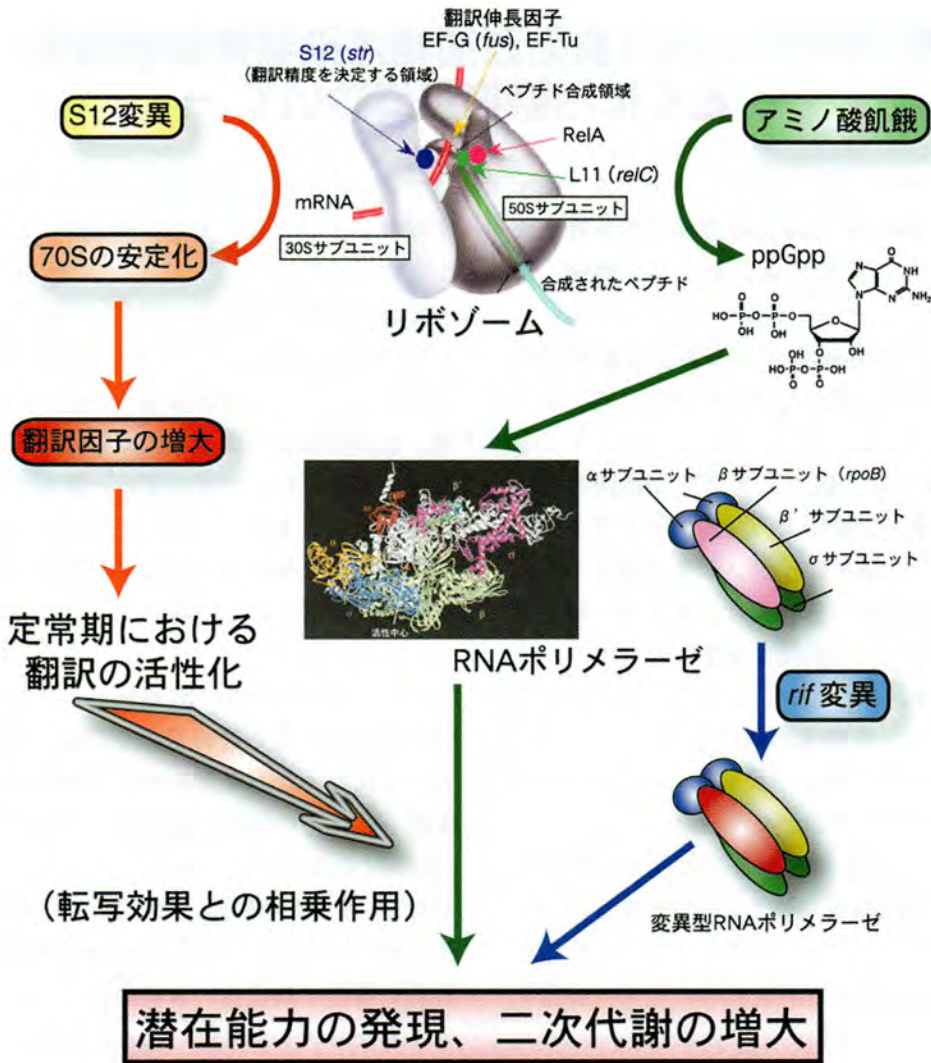


図 リボゾーム工学的手法による微生物潜在能力の活性化

g/Lに増加)することに成功した。

改良型リボゾームを無細胞タンパク質合成系に用いたところ、発現させるタンパク質の種類によっては野生型リボゾームを用いた場合の2倍程度の合成量を示した。

以上の結果は、リボゾームを操作することにより、物質生産(タンパク質の生産も含む)を効率的に活性化できること、すなわちリボゾーム工学の微生物潜在機能活性化における有効性を示している。

参考文献

1. H. Hu., Q. Zhang, and K. Ochi : *J. Bacteriol.*, 67, 1885-1892 (2002)
2. T. Inaoka, K. Takahashi, M. Ohnishi-Kameyama, M. Yoshida, and K. Ochi : *J. Biol. Chem.*, 278, 2169-2176 (2003)
3. S. Okamoto, A. Lezhava, T. Hosaka, Y. Okamoto-Hosoya, and K. Ochi : *J. Bacteriol.*, 185, 601-609 (2003)
4. Y. Okamoto-Hosoya, T. Hosaka, and K. Ochi : *Microbiology*, in press

海外研究情報

第35回Codex食品添加物汚染物質部会報告 — とくに汚染物質について —

2003年3月17-21日、タンザニア・アルーシャで開催された第35回Codex食品添加物汚染物質部会 (CCFAC) に、政府代表団長として参加したので報告する。

発展途上国のCodex部会への参加を促す目的で、発展途上国での部会開催が奨励されているため、ホスト国であるオランダは、タンザニアで本CCFACを開催した。確かにアフリカ諸国の参加は増えたが、過去に治安上の問題がタンザニアであったことや、会期中にイラク戦争が始まる可能性があったことなどから、通常より少ない42カ国および19オブザーバー機関が参加した (米国、カナダ、イタリア、スペイン、ノルウェー、フランス、ポルトガル、中南米諸国は欠席)。日本からは農水省から5名、および民間団体から1名が参加し、厚労省からは参加がなかった。

CCFACは、食品添加物および食品中の汚染物質 (残留農薬・動物薬を除く)、天然毒素について横断的に検討することを任務とする。これら以外に食用塩の規格および照射食品の規格・食品照射実施規範についても検討している。

(1) リスクアナリシス

Codexにおいて食品安全にかかわる問題を扱う部会は、リスクアナリシスの原則に従って検討を行うことになっている。さらに、総会がリスクアナリシスの作業原則を採択した後、なるべく早い時期に当該部会がそれぞれの状況にあったリスクアナリシスの原則を文書化することになっている。

本部会もリスクアナリシスの原則についての文書を検討した。この中にはCCFACとリスクアセスメントを任務とするJoint FAO/WHO Committee on Food Additives (JECFA)との密接な協力やリスクコミュニケーション、リスクアセスメントやマネージメントにおけるデータの必要性やデータが十分でない場合の対処などが含まれている。この議論において日本政府代表団はかなりの貢献をした。さらに、汚染物質・天然毒素の暴露評価政策

についての文書も検討されたが、日本政府はこの文書のドラフティンググループの一員であった。

(2) 食品添加物

食品添加物一般規格 (序文、一般使用基準、添加物の使用基準表示のための食品分類)、個別食品規格中の食品添加物条項の承認、加工助剤の定義、食品添加物の規格と国際番号システムなどについて検討が行われている。一般規格は、部分ごとに検討がなされているが、本規格に含まれている使用基準と個別食品規格中の使用基準との間の不整合が指摘されている。

(3) 食品照射

今回、照射食品の一般規格および食品照射の実施規範の改訂版の最終採択をCodex総会に勧告することになった (7月の総会で最終採択された)。改訂一般規格の最大の論点は、吸収線量の最大値 (再照射も含む) についてであった。以前の規格では、「最大吸収線量は10kGy」とされていたが、改訂版では「消費者の安全や健全性を損なったり、食品の構造や機能性、官能的性質を損なったりするようなレベルより低いこと。正当な技術的目的を達成するために必要な場合を除き、10kGyを超えてはいけない。」となった。これはスパイスのように有害微生物除去のために10kGy程度の照射を必要とする場合を考慮したものであるが、ドイツとオーストリアはこれに反対した。

(4) 汚染物質・天然毒素

検討を要するハザード数が増加の一方であり、ハザードそれぞれについて十分な検討時間がないような状況になっている。したがって、初期段階でドラフティンググループに参加して積極的に意見や文案を提出することやデータを提供することが、意見を通す上で不可欠である。

今回CCFACで検討された汚染物質・天然毒素のリストを表に示す。

最近では、世界の趨勢が最終産物のコントロールから、生産・加工時のコントロールへと移動し

ていることの反映および事故や被害の予防を目的として、生産・製造規範や汚染源対策を作成するほうが食品の安全性を確保する上で有効とされるようになってきた。規制にかける経費・時間・人材などの面から、ダイオキシン類やいくつかのカビ毒のように、基準値ではなく、生産・製造規範を作成することが主流になってきている。

汚染物質・毒素	対象食品	種類
Patulin	リンゴジュース、リンゴジュースを成分とする飲料	ML ¹⁾ COP ²⁾
Ochratoxin A Zearalenone Fumonisin Tricothecenes	穀類	COP
Ochratoxin A	穀類	ML ³⁾
Aflatoxins	堅果	COP MOA ⁴⁾
Aflatoxins	落花生	COP
Deoxynivalenol	穀類	ML
Lead	魚類 食品全般	ML COP
Tin	缶詰食品	ML COP
Cadmium	農産物 軟体動物 食肉	ML
Dioxin & dioxin-like PCBs	食品 飼料	COP
Chloropropanols	食品（特に酸分解植物タンパクを原料とする調味料）	ML
Acrylamide		5)

1) 最大基準値（イタリアックで示したものは2003年の第26回総会で採択された）；2) 生産または製造規範（イタリアックで示したものは2003年の第26回総会で採択された）；3) 2003年の第26回総会は、再度検討するようCCFACに差し戻した；4) 分析法；5) 検討文書を作成の予定。日本もドラフティンググループに参加。

(5) 今後の課題

(a) 汚染物質の実態調査の必要性

今回の会議では、汚染物質に関する討議で実態調査データの有無や暴露評価について触れられないことはなかった。先進国ばかりでなく途上国においても、汚染物質に関する実態調査が相当進んでいるようである。日本でも、カドミウム以外の

汚染物質についても、暴露評価及び基準値設定に活用できるような、統計的に意味のあるサンプリングに基づいた実態調査を実施し、CCFACにおける検討に対応していく必要がある。

(b) 「ALARAの原則」と生産・製造規範

日本における汚染物質や毒素の基準値設定には活用されていないが、「食品中の汚染物質及び毒素に関する一般規格」の前文は、「技術的に実現可能な範囲でできる限り低い基準値を定める」という原則（ALARAの原則）について述べている。わが国もこのような考え方を取り入れるとともに、汚染を低減するような生産・製造規範の作成に取り組む必要がある。

(c) 今後対応が必要と考えられる汚染物質

カドミウムについては各種の作業が必要であることはよく知られているが、それ以外に次のものがある。

ダイオキシン類：各国から分析データを収集し、汚染源を同定することを目的として食品や飼料中のバックグラウンドレベル（通常濃度範囲）の設定を試みる事が決定された。分析データを提出するとともに、データの解析結果や分析法に基づいて、バックグラウンドレベルの問題点を明らかにする必要がある。

クロロプロパノール：英国が、酸分解植物タンパクを原料とする醤油のみならず広範な食品を対象とする基準値提案を含む検討文書を作成することから、我が国における各種食品中のクロロプロパノールの含有の実態を明らかにし、対応していく必要がある。

アクリルアミド：欧米で現在精力的に実施中の調査研究データに基づく議論が行われることが想定されることから、我が国も積極的に対応していく必要がある。

パツリン：この7月の総会で基準値が採択されたが、4年後に見直すことになっている。そのために実態調査を行い、データを提出する必要がある。
オクラトキシンA：この7月の総会で差し戻された。再度検討が行われる。

（企画調整部国際食品研究官 山田友紀子）

海外研究情報

仏蘭のバイオマスエネルギー研究機関への訪問

平成15年3月16日～21日まで、フランス共和国石油研究所 (Institut Français du Pétrole: IFP) 及び国立応用科学研究所 (Institut National des Sciences Appliquées: INSA) 並びにオランダ王国ワーヘニンゲン大学リサーチセンター (Wageningen University and Research Centre: WUR) を訪問し欧州におけるバイオマスエネルギー利用に関する研究の状況を調査した。WURと農林水産技術会議事務局とは、平成14年9月に「農業科学技術分野における協力計画に係る実施取決め」を締結したところであり、平成15年度には「バイオマスエネルギーに関する国際ワークショップ」を共同で開催する予定となっている。そこで、国際ワークショップの企画の参考としてもらうため、我が国のバイオマスエネルギー研究に関する状況の紹介をWURにおいて行った。

フランス石油研究所は、石油、ガスおよびエンジンに関する専門の研究機関であるが、エネルギー資源の有効活用を推進して次世代に資源を引き継ぐことを目的として、環境保全・環境修復等への取り組みにも力を入れている。その一環として、バイオマスのエネルギーへの変換に関する研究を実施している。Dr. Jean-Pierre Arlie及びDr. Daniel Balleriniと面会し、バイオマスエタノールの生産に関する研究、バイオディーゼルの生産に関する研究、フランスにおける研究・普及体制及びフラ

ンスにおけるバイオマスエネルギーの生産状況に関して話を伺った。エタノール変換においては、木質系バイオマス資源のうちのエタノールに変換しやすい成分だけを発酵に利用し、残りの部分についてはガス化等の他の用途で利活用するといったプロセスの合理化について検討を行っており、学ぶべき点が多い。

INSAは、フランス高等教育・研究・技術省 (the Ministry of Higher Education, Research and Technology) 所管の高等技術学校であり、基礎訓練、教育および研究を担当している。INSA Toulouse研究所のProf. Gérard Goma、Prof. Pierre F. Monsanらと面会し、バイオマスエタノールの生産技術に関して研究状況を伺った。触媒・酵素工学、分子生物学、バイオリクター工学、生物システムの自動化、生物分離工学、DNAシャフリング、DNAアレイといった手法を駆使し、高効率の膜分離型生物反応槽 (メンブレンバイオリクター) の開発に取り組んでいる。また、開発した技術の普及にあたっては、企業と共同でスケールアップの検討を行うための特別の施設を有している。先のIFPでは、バイオマスエタノール生産の原料として木質系バイオマスを対象とした検討がなされていたが、INSA Toulouse研究所では、小麦デンプンを検討の対象としている。この背景には、フランスが余剰の国産小麦を有する一方でその価格が国際価格に比較して高いために容易には輸出できない点があげられる。まずは、国産小麦の有効利用を第一に考えるべきであるとの考えである。Prof. Gomaの意見では、「確かに木質系バイオマスのエタノール変換も重要ではあるが、これはそう簡単にできることではない。IFPでの研究は、10年先あるいは20年先での実用化を目指した検討であると考えられるべきである。」とのことであった。

WURは、革新的な教育と基礎的、戦略的、応用的研究が結合したユニークな組織であり、植物科学、農業技術・食品科学、社会科学、環境科学、



写真1 フランス石油研究所 (IFP) の外観

動物科学の5部門から構成されている。傘下には農業技術研究所(ATO)、農業・環境工学研究所(IMAG)、農業経済研究所(LEI)、国際植物研究所(PRI)を含む13の研究機関がある。今回は、IMAGのDr. W. HuismanらやATOのDr. H. W. Elbersenらと面会し、バイオマスエネルギーに関する研究の動向を伺った。IMAGにおいては、バイオマスエネルギー材料の需給の季節変動、乾燥に伴う水分損失、処理に伴う乾物量損失等を考慮したバイオマスエネルギーの材料供給システムの流れに関するモデル化を行っており、材料供給システムの最適化を目指している。オランダでは、ヤナギ(willow)、ススキ(miscanthus)、アサ(hemp)といった作物のエネルギー作物としての導入を検討しているが、ヤナギの栽培に関しては、エネルギー作物としての利用だけではなく、土壌浄化の機能も併せて活用する一種のバイオレメディエーション手法としての研究も行っている。さらに、エネルギー作物の種類及びその用途に応じた粉碎方法、減量化方法、乾燥方法、貯蔵方法の選定に関する研究も行っている。ATOにおいては、バイオマスからの水素生産に関する研究、バイオディーゼル関連研究及びバイオマスエタノール生

産に関する研究に関してその状況を伺った。植物油をディーゼル代替燃料に変換する際の技術に関しては、アルカリ触媒を用いたメチルエステル化が検討の中心である。ただし、対象となる原料については、他のヨーロッパ諸国とは異なり、廃食用油である。他のヨーロッパ諸国においては、バイオディーゼルに対する税制上の補助があるのに対して、オランダではそうした制度がないことが普及推進の上での大きな障害となっているとのことであった。オランダでも日本と同様にバイオマスエタノールの原料としては、農産廃棄物、畜産廃棄物、食品廃棄物等の廃棄物系の資源を中心に考えている。ただし、資源作物として、ヤナギやスイッチグラス(switchgrass)等も検討の対象としている。いずれの場合も、リグノセルロース系の素材であり、研究内容もリグノセルロースを対象としたものが中心となっている。

我が国が現在バイオマスエタノールの原料として研究対象としているものが有機性廃棄物、特に木質系廃棄物であるのに対して、フランスが検討対象の中心としているものが余剰農産物である小麦のデンプンである点で大きな相違を感じ、材料という観点からは連携の可能性は低いものと考えられた。しかしながら、その研究手法および取り組みのための研究体制は、学ぶべき点が多い。特に、一つのシステムの開発に関して、異分野の多くの研究者が一カ所に集まり連携して取り組んでいく体制については、その効率の高さを強く感じた。一方、オランダに関しては、耕地面積が限定されていることもあって、バイオマスエネルギーの原料として農産廃棄物に重点を置いており、我が国と共通する観点に立った取り組みを行っていると印象を強く受けた。このため、学ぶべき点は多く、この分野での今後の国際協力の意義も大きいものとする。

本調査を実施するにあたり多大のご協力をいただいた在京フランス大使館科学技術部渡辺早苗様、在京オランダ大使館農業部参事官補佐Theo Jonker様を始め関係の方々により感謝申し上げます。



写真2 農業・環境工学研究所(IMAG)のDr. Annevelink(左)とDr. Husman(右)(中央の作物はススキ:miscanthus)

(食品工学部 反応分離工学研究室 鍋谷浩志)

所内ニュース

平成14年度運営評価会議（報告）

中期計画（5年間）及び年度計画の達成状況を評価するため、運営評価会議を開催している。行政、大学、食品産業関係者、消費者代表からなる10名の運営評価委員、全員の出席を得て平成15年4月16日13時～17時、学士会館において運営評価会議が開催された。運営評価会議では、①中期目標では想定されていないアクリルアミド問題に迅速に対応したこと、②原著論文が204報（数値目標130報）、特許出願が46件（数値目標22件）と、いずれも数値目標を大幅に超えていること、③社会的ニーズを踏まえながら研究を進めていること等で、高い評価を得た。なお、評価結果の概要は以下のとおりである。



平成14年度運営評価会議における評価結果の概要

運營業務に関する業務の評価結果（A, B, Cの3段階評価）

A評価17項目、B評価0項目、C評価0項目

研究業務に関する業務の評価結果（S, A, B, Cの4段階評価）

S評価3項目、A評価21項目、B評価0項目、C評価0項目

なお、S評価は「食品の味覚や物理的特性等の嗜好機能の解析と評価技術の開発」、「ゲノム情報やリボゾーム情報を活用した微生物の遺伝特性の解明」及び「食品関連有用酵素の分子構造の解明と機能改良」の3課題であった。

評価委員長の総括コメント

食品総合研究所側からの詳細な説明をいただいた後、1時間ほどかけて9名の評価委員の先生方の意見を拝聴し、その意見をとりまとめさせていただき、これから総合所見を述べさせていただきます。

評価委員の先生方の共通的な意見として、総体的に、運営の面でも研究の面でも、大変よく行われているという感想を持ち、一様に高い評価でしたし、私もそのように判断しています。

その内容について、以下に簡単に申し上げます。

○運営の側面、社会的ないろいろな要請への対応の側面（行政ですから、社会的な要請に対してどう取り組むかが大きな問題となりますが）、いずれの場合も研究、運営面で非常にフレキシブルな対応がなされており、高く評価いたします。

○研究の執行体制、5年間の中期目標とかの面で確かにしばられてはいますが、アクリルアミド問題等、緊急的な課題に対しても努力され、よく対応されている点が非常に高く評価されます。

○人材の公募は実行されているようですし、任期

制も検討されておりこれから導入されるということですので、独立行政法人としての努力目標に対して怠り無くやられているということで、これも評価したい。

- 各項目毎の研究内容に関しましても、基礎的な面、応用的な面いずれも水準以上の研究をやられており、同時に国際的な高い評価を得ている研究も行っているということで、この点についても、この規模の研究所としては、予算からみましても高く評価されてしかるべきだということです。
- 受託研究も行われており、行政的な面で、あるいは社会との関連性も強く、高く評価できます。
- 基本的に運営の面でも研究の面でも大変よく行われているという評価ですが、多少細かな、技術的な側面となりますが、たとえば、報告書の作り方に関して多少工夫された方がいいのでは

ないか、というご意見もあったので付け加えさせていただきます。本日のご説明を受けてよく分かったことでもあります。評価方法について、どちらかといえば抑制的な表現があり、真意が伝わらない側面もあるので、実際に研究内容を表現する場合に、もっと自信をもって表現された方がよいと思います。

- また、資料についていえば、研究内容を記載する場合に、単純に論文の数だけでなく、外部からの資金導入の面、人数の面、どれだけ研究費を使ったとか、社会的インパクト、そういうものを含めた総合的な評価の方法を案出されると、評価する側として非常に理解しやすいし、正しい評価が可能ではないかと感じました。
- 最後に、繰り返しになりますが、原著論文数では数値目標の1.5倍、特許出願では2倍を超えており、社会的ニーズを踏まえながら非常によく頑張っておられるということです。

「農林水産省独立行政法人評価委員会農業技術分科会」による評価結果（平成13年度）

食品総合研究所の業務に関しては、①運営評価会議、②農水省の評価委員会、③総務省の評価委員会の3つの委員会から評価を受けます。農水省の評価委員会である「農林水産省独立行政法人評価委員会農業技術分科会」による、平成13年度業務の評価概要は以下の通りです。

総合評価 A (A, B, Cの3段階評価)

評価に至った理由

「予算、収支計画及び資金計画」については取り組みがやや不十分であったが、「業務運営の効率化に関する目標を達成するためとるべき措置」、法人の主要な業務である研究開発を含む「国民に対して提供するサービスその他の業務の質の向上に関する目標を達成するためとるべき措置」及び「その他農林水産省令で定める業務運営に関する事項」が中期計画の達成に向けて順調に進捗しており、全体として業務は順調に進捗していると判断し、Aと評価した。

総合所見

独立行政法人食品総合研究所は、食品に関係する科学、技術に関する幅広い研究を行うことにより、食品の利用、加工及び流通に関する技術の向上や食品の安

全性、機能性に関する行政への貢献と国民への情報発信を行うことが求められている。このような観点から、平成13年度の業務の実績について調査・分析し、評価した結果は以下のとおりである。

- 主要な業務である研究開発については、中期計画の達成に向けて順調に業務が進捗しており、質の高い論文、特許が出されていることを高く評価する。特に、「微生物・酵素利用の高度化」の研究開発において、顕著な実績が得られている。

なお、食品安全性に関する研究開発については、体制の強化を図るとともに医学関係機関等他分野の機関と積極的に連携して研究を進める必要がある。

- 管理・運営については、食品規格委員会（Codex Alimentarius Commission）など国際的に重要な委員会への研究職員の派遣による食品行政への貢献が評価できる。

なお、平成14年度以降、競争的資金の獲得、他の研究機関との連携について、なお一層取り組む必要がある。

さらに、これら業務運営の効率化、主要業務である研究開発を通じた国民へのサービスの向上等への努力が、国民に理解され、適正に評価されるよう、財務運営面において明確に示していく努力が必要である。

貝沼圭二顧問、平成15年度紫綬褒章を受賞

(受賞記念祝賀会)

当研究所顧問の貝沼圭二氏が「澱粉の微細構造と新規糖質の開発」の功績により、平成15年度の紫綬褒章受賞の榮譽に浴された。氏は昭和34年に東北大学農学部を卒業後、食品総合研究所の前身である農林省食糧研究所に入所され、以来一貫して澱粉を中心とする糖質科学の研究に邁進して来られた。特に、澱粉の構造解明と新規用途の開発は氏のライフワークともいべき研究である。

研OBや当時の企業からの研修生など懐かしい顔ぶれも多く、久しぶりの旧交を温める場面が随所で見られた。また、紫綬褒章を記念して紫色の照明で会場をライトアップするなど、ホテル側の気配りの行き届いた演出が雰囲気盛り上げた。瞬く間に予定の2時間が過ぎ、最後に貝沼顧問ご本人からの挨拶、イベント会社パーティ・フーの美女3名からの花束贈呈とともにフィナーレを迎えた。貝沼顧問及び同顧問を陰に日向に支えて来られた奥様に対して心よりお祝い申し上げるとともに、祝賀会の準備に奮闘頂いた方々に感謝したい。

(受賞の対象となった業績)

30年ほど前まで、澱粉の構造は有機化学的手法やX線回折による研究結果から、樹状構造モデル(Meyerモデル：アミロペクチンの分岐が等間隔に分布)およびシングルヘリックス構造モデルが主流であった。しかし、これらのモデルでは澱粉が容易に結晶化すること、結晶の比重が炭水化物としては異常に高い(1.60)ことなど、澱粉が示す特異的な物性の説明が不可能であった。そこで、氏は、酵素化学及び結晶化学的手法で研究を進め、糖質関連酵素の基質特異性を解明する中で、 α -及び β -アミラーゼ、プルラーゼ、イソアミラーゼ、サイクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ等の酵素を利用して澱粉の微細な分岐



これを記念して、去る6月18日、ホテルJALシティー田町東京・鳳凰の間で有志一同による受賞記念祝賀会が開催された。当日は氏の多彩かつ煌びやかな経歴を反映して、学界、業界、行政、団体等各分野から総勢165名が参加し華やかな宴となった。発起人代表である橋本 仁(株)横浜国際バイオ研究所社長の経緯説明を皮切に、食品総合研究所鈴木理事長の業績紹介、JIRCAS岩元理事長の祝辞、STAFF畑中理事長の乾杯で開始された祝賀会は、歓談と各界からの祝辞、祝電披露を挟んで、賑やかなうちに進行した。旧炭水化物研究室時代の研究が業績の主要部分を占めるため、食総



構造が明らかにできることを発見、これらを用いて、樹状構造をとるとされたアミロペクチンの2次構造(平面構造)が、実際には房状構造(アミロペクチンの分岐が、ある部分に房状に集中)をとることを世界で初めて明らかにした。次いで、澱粉の非結晶部分を酸処理で除去した部分分解物(ネーゲリアミロデキストリン)を含水及び無水状態でX線回折像により解析し、澱粉の結晶は水分子を含まず、2本の澱粉分子直鎖が密に絡み合ったダブルヘリックス構造をとる可能性が強いことを明らかにした。これらの事実は澱粉の比重、結晶単位格子とブドウ糖の分子数などを良く説明しており、「Kainuma-Frenchの二重螺旋モデル」として、天然多糖類で初めての立体構造モデルを提唱した。本モデルは澱粉の基本構造の概念を一

変するものであり、生化学、糖質関連の教科書、専門書を書き換えるとともに、その後の糖質研究の発展に大きく寄与した。また、氏は本研究の中でマルトヘキサオース生成酵素、マルトペンタオース生成酵素など新規なオリゴ糖生成酵素を発見し、マルトヘキサオース、イソマルトース、マルトペンタオース、 α -サイクロデキストリンなどの新規糖質を世界に先駆けて工業生産、実用化させた。これらの糖質は医薬用の診断薬、機能性食品素材など、澱粉の高付加価値化商品として高い評価を得ている。さらに氏は、このような澱粉の基礎研究に留まらず、早い段階から研究及び行政面から産学官の連携に尽力し、わが国独自に発展した澱粉糖産業の創出をリードしてきた。

(春見 記)



所内ニュース

平成15年度国連大学研修プログラム

●平成15年度フェローについて

国連大学 (UNU) ・キリンフェローシップによる今年度のフェロー5名が4月に来日しました。同5日には、東京・青山のUNUにおいて授賞式が盛大に行われ、UNU学長、キリンビール社長、食総研理事長をはじめとする多数の参加者に今年度フェロー、アドバイザーが紹介されました。前年度フェローが一年間の研修成果を披露する間、真剣に耳を傾け、一年後には彼らにも増して成果を上げられるよう、決意を新たにしました。来日後3ヶ月あまりを経た現在では、研究課題も固まり、つくばでの生活にもすっかり慣れた様子です。各研究室において、アドバイザーの指導のもと、日々研究に打ち込んでいます。JSPSやJICA等のフェロー同様、UNU・キリンフェローに対しても、皆様の温かいご支援をどうぞよろしくお願いいたします。

氏名 (愛称) / 国名 / 受入研究室 / アドバイザー名 / 研究課題)

Dr. Tiwari Ravi Bhushan (ティワリさん) / インド / 流通工学研究室 / 椎名室長 / 「加工・貯蔵過程における冷凍野菜の栄養価および抗酸化性の評価」

Dr. Vijayendra Sistla Venkata Naga (ヴィジェさん) / インド / 糸状菌研究室 / 柏木室長 / 「微生物由来エキソポリサッカライドの性質と役割」

Mr. Tian Jiasheng (ティエンさん) / 中国 / 酵素機能研究室 / 北岡主任研究員 / 「分子生物技術と酵素学について」



左からトゥーさん、フエイエンさん、ヴィジェさん、ティワリさん、ティエンさん

Ms. Saowaluk Rungchang (トゥーさん) / タイ / 機能成分研究室 / 新本室長 / 「食品添加物とその性質に関する研究」

Ms. Do Thi Huyen (フエイエンさん) / ベトナム / 発酵細菌研究室 / 伊藤室長 / 「枯草菌における酵素・ペプチドのネットワーク制御に関わる蛋白質の分子機能解析」

人事情報

1. 海外受入れ研究員 (平成14年4月1日～平成15年3月31日)

(1) インターンシップ

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
食品素材部				
穀類特性研究室	Yidresi Alimujiang	中国	東京工業大学大学院生命理工学研究科	12.10.01～15.03.31
応用微生物部				
酵母研究室	Letsolo Maphoru Andrica	南アフリカ	筑波大学大学院生命環境科学研究科	15.03.15～16.03.02
生物機能開発部				
分子情報研究室	Yang Hong	中国	China Agricultural University, Department of Microbiology	14.04.01～15.03.31
酵素機能研究室	Seo Hyo Jin	韓国	三重大学生物資源学部	13.09.01～14.03.31
分析科学部				
非破壊評価研究室	Sirinnapa Saranwong	タイ	筑波大学生命環境科学研究科	14.08.05～15.02.24

(2) 訪問研究員

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
食品機能部				
味覚機能研究室	Soon-ILJEONG	韓国	韓国農林部国立農産物品質管理院	14.07.22～14.08.21
味覚機能研究室	Woo-YoungLee	韓国	韓国食品医薬品安全庁	14.07.22～14.08.21
流通安全部				
安全性評価研究室	Adel Shehata Mahmoud	エジプト	Assiut大学獣医学部	13.10.06～14.04.05

(3) STAフェロー

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
企画調整部				
タンパク質分子設計チーム	Ngoc Minh Nghiem	ベトナム	Institute of Biotechnology (IBT), Ncst of Vietnam	13.01.19～15.01.18
タンパク質分子設計チーム	Benjamin Sailas	インド	University of Calicut, Department of Botany	13.01.09～15.01.08
食品機能部				
味覚機能研究室	Mi-Ryung Kim	韓国	Pukyong National University	12.08.01～14.07.31
栄養化学研究室	Sirimal P. G. Arachchige	スリランカ	Ceylon Institute of Scientific & Industrial Research	13.01.30～14.01.29
流通安全部				
微生物制御研究室	ZheSheng Wen	中国	Gnang Zhou Chest Hospital	12.10.05～14.10.04
食品害虫研究室	Md.Saiful Islam Faruki	バングラデシュ	University of Rajshahi, Department of Zoology	12.10.03～14.10.02
生物機能開発				
酵素機能研究室	Sunil R.M. Ratnayake	ニュージーランド	オークランド大学	13.02.20～15.02.19
酵素機能研究室	Okhiomah Ahmed Abu	ナイジェリア	University of Ibadan, Dep. of Animal Science	13.01.31～15.01.30
酵素機能研究室	Selanere L. Mangala	インド	"Swedish University of Agricultural Science, Department of Food Science"	13.03.19～15.03.18
酵素機能研究室	Sreekumar Othumpangat	インド	Calicut University, Department of Lifescience	12.11.30～14.11.29
酵素機能研究室	Farooqahmed S. Kittur	インド	Central Food Technological Research Institute	12.11.29～14.11.28

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
酵素機能研究室	Suresh Cuddapah	インド	"Central Food Technological Research Institute, Dept. Food Microbiology"	12.10.31～14.10.30
酵素機能研究室	Mohammed Abdul Satter Khan	インド	"Aligarh Muslim University, Microbiology Division, Faculty of Life Science"	12.10.30～14.10.29
酵素機能研究室	Eran n a Rajashekhar	インド	Indian Institute of Horticultural Research	12.09.20～14.09.19
酵素機能研究室	Ahmed Abu Rus'd	バングラデシュ	Department of Microbiology, University of Dhaka	12.10.19～14.10.18
酵素機能研究室	Md.Shakhawat Hossain Bhuiyan	バングラデシュ	Department of Microbiology, University of Dhaka	13.03.01～15.02.28
酵素機能研究室	Bong Jo Kim	韓国	Department of Microbiology, University of Dhaka	13.02.10～15.02.09

(4) JSPSフェロー

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
企画調整部				
食品衛生対策チーム	BARI Md. Latiful	バングラデシュ	Osaka Prefecture University, Graduate School of Agricultural and Biological Sciences	13.09.01～15.08.31
食品衛生対策チーム	BassamA. Annous	米国	米国農務省東部研究センター	14.08.18～14.08.28
タンパク質分子設計チーム	PHAN Van Chi	ベトナム	Institute of Biotechnology National Center for Natural Science & Technology	13.12.14～14.06.13
タンパク質分子設計チーム	NONG Van Hai	ベトナム	Institute of Biotechnology National Center for Natural Science & Technology	14.02.02～14.05.02
タンパク質分子設計チーム	CHAUDHARI B. Liladhar	インド	North Maharashtra University, Jalgaon, Dept. of Microbiology, School of Life Science	14.03.01～16.02.28
食品機能部				
栄養化学研究室	GALBADA ARACHCHIGE S.P.	スリランカ	Ceylon Institute of Scientific & Industrial Research	14.09.01～14.11.30
流通安全部				
食品害虫研究室	MONDAL K.A.M.S. Hossain	バングラデシュ	University of Rajshahi, Institute of Biological Sciences	14.03.11～14.05.10
食品害虫研究室	SHAZALI M. El Hassan	スーダン	Agriculture Research Corporation, Grain Storage Research Unit	14.01.31～14.11.29
食品素材部				
タンパク質素材研究室	KIM Chan-Shick	韓国	Cheju University, Dept. of Agriculture Chemistry, Fac. Of Horticultural Life Science	13.12.14～14.06.13
食品工学部				
製造工学研究室	Changyou LI	中国	College of Engineering, South China Agriculture University	14.03.28～14.06.25
製造工学研究室	SHI BO	中国	中国農業科学院飼料研究部	14.03.28～14.06.25
製造工学研究室	WU Qiang Xian	中国	Wuhan University, Chemistry Department	13.11.05～15.11.04
製造工学研究室	CHANGYOU LI.	中国	華南農業大学	14.03.28～14.06.25
計測工学研究室	GAD M. G. A. Elghany	エジプト	Angstrom Technology Partnership (ATP)	14.03.29～16.03.28
反応分離工学研究室	XU Q.Y.	中国(日本)	筑波大学農学研究科	14.04.01～16.03.31
反応分離工学研究室	TAN C.P.	マレーシア	Universiti Putra Malaysia	14.09.01～16.03.31

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
電磁波情報工学研究室	AL-HAQ M. I.	パキスタン	東京大学大学院農学生命科学研究科	14.04.08～16.04.07
応用微生物部				
発酵細菌研究室	VENKATADASU Veeranki	インド	Korea Advanced Institute of Science and Technology	14.01.21～16.01.20
生物変換研究室	XIE QiuHong	中国	Foundation for Advancement of International Science	13.10.01～15.09.30
生物変換研究室	XIE QiuHong	中国	Foundation for Advancement of International Science	13.10.01～15.09.30
発酵細菌研究室	VENKATADA SU Veeranki	インド	Korea Advanced Institute of Science and Technology	14.01.21～16.01.20
生物機能開発部				
分子情報研究室	LO LEGGIO L.	イタリア	University of Copenhagen	14.09.26～14.11.05
分子情報研究室	KOTWAL S. Mehboob	インド	"National Chemical Laboratory, NCIM, Division of Biochemical Science"	14.03.14～15.03.04
微生物機能研究室	CHOUDHURY A. Kumar	インド	University of Virginia, Department of Chemistry	13.12.04～15.12.03
細胞機能研究室	WEN Y.	中国	China Agriculture University, College of Biological Science	14.06.26～16.05.31
細胞機能研究室	YAN Peisheng	中国	"Laiang Agricultural University, The Institute of Applied Mycology"	14.02.19～16.02.18
分析科学部				
品質情報解析研究室	CHAUGHULE R. Shantaram	インド	Tata Institute of Fundamental Research, Condensed Matter Physics	14.02.18～14.05.18

(5) 国連大研修生

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
生物機能開発部				
酵素機能研究室	Guohua Guan	中国	中国農業大学	14.04.01～15.03.31
食品素材部				
穀類利用研究室	Odbayar Tsiei-Oidov	モンゴル	モンゴル理工科大学	14.04.01～15.03.31
糖質素材研究室	Sunita Grover	インド	インド国立酪農研究所	14.04.01～15.03.31
食品工学部				
流通工学研究室	Apinya Chudhangkura	タイ	食品研究製品開発研究所	14.04.01～15.03.31
製造工学研究室	Kodthalu Seetharamaiah Shivashankara	インド	インド国立園芸研究所	14.04.01～15.03.31

(6) JICA研修生

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
食品機能部				
栄養化学研究室	Pathmasiri Ransinghe	スリランカ	国立産業技術研究所	13.12.01～14.11.30
食品工学部				
流通工学研究室	Ilmi ganga Namali HEWAJULIGE	スリランカ	Industrial Technology Institute	14.04.01～15.03.19
分析科学部				
非破壊評価研究室	Hewa P. P. S. Somasiri	スリランカ	国立産業技術研究所	14.01.06～14.12.28

(7) 農水省二国間研究員

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
食品工学部 製造工学研究室	Marc Lalande	フランス	フランス農業科学研究センター	13.02.11～13.02.16

(8) 開放的融合研究推進研究員 (科振調費)

受入研究室	氏名	国籍(外人のみ)	所属	期間
生物機能開発部 微生物機能研究室	Elizabeth M H Wellington	英国	Department of Biological Sciences, University of Warwick	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	George H. Jones	米国	Department of Biology, Emory University	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	Mark Jeremy Buttner	英国	Department of Molecular Microbiology, John Innes Centre	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	C. Richard Hutchinson	米国	Kosan Biosciences, Inc.	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	オウ セーホン	韓国	微生物機能工学研究室	12.04.07～15.03.31
微生物機能研究室	徐 俊	中国	微生物機能工学研究室	12.06.01～15.03.31
微生物機能研究室	張 琴	中国	微生物機能工学研究室	12.09.01～15.03.31
微生物機能研究室	リカ シュヒルトラゼ	グルジア	微生物機能工学研究室	12.08.01～15.03.31

2. 国内受入れ研究員 (平成14年4月1日～平成15年3月31日)

(1) 所内講習生

受入研究室	氏名	所属	期間
企画調整部			
研究交流科	小柳 圭子	熊本県食品加工研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大王かおる	熊本県食品加工研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	伊是名信一郎	沖縄製粉株式会社 研究開発室開発課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	西薊 修	農事組合法人 南州農場 商品開発課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	宮里 聡	株式会社 青い海 開発部 研究開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	中山 央	株式会社ヤマキ食品製造部 第2課 調味仕込班	14.08.26～14.08.30
研究交流科	鈴木 東子	山形県立農業試験場 加工開発研究部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	柴田 充教	東京都立食品技術センター	14.08.26～14.08.30
研究交流科	長沼 孝多	山梨県工業技術センター技術第1部食品・酒類科	14.08.26～14.08.30
研究交流科	坂上 祥子	新潟県醤油協業組合 研究開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	柳澤 貴之	佐藤食品工業株式会社 開発部 研究室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	吉川 基世	石川県農業総合研究センター生産環境部 農産加工科	14.08.26～14.08.30
研究交流科	寺内 修司	タカ食品工業株式会社 企画開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	村田 剛	アリアケジャパン株式会社 品質管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	桑島 陽子	片山食品株式会社 技術開発 品質管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	山尾 孝一	ヨネビシ醤油株式会社 生産部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	村松 優子	日東アリマン株式会社 開発部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大塚 瑞恵	株式会社ロッテ 中央研究所 管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大野 昌美	株式会社ロッテ 中央研究所 基礎管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	針塚 藤重	針塚農産代表	14.08.26～14.08.30
研究交流科	木村美和子	和歌山県工業技術センター	14.08.26～14.08.30
研究交流科	有住 和彦	宮城県産業総合センター食品バイオ技術部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	曾根 宏	宮城県産業総合センター食品バイオ技術部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	疊谷 和之	岩塚製菓株式会社 開発部 開発研究課	14.08.26～14.08.30

(7) 農水省二国間研究員

受入研究室	氏名	国籍	所属	期間
食品工学部 製造工学研究室	Marc Lalande	フランス	フランス農業科学研究センター	13.02.11～13.02.16

(8) 開放的融合研究推進研究員 (科振調費)

受入研究室	氏名	国籍(外人のみ)	所属	期間
生物機能開発部 微生物機能研究室	Elizabeth M H Wellington	英国	Department of Biological Sciences, University of Warwick	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	George H. Jones	米国	Department of Biology, Emory University	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	Mark Jeremy Buttner	英国	Department of Molecular Microbiology, John Innes Centre	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	C. Richard Hutchinson	米国	Kosan Biosciences, Inc.	14.05.28～14.06.06
微生物機能研究室	オウ セーホン	韓国	微生物機能工学研究室	12.04.07～15.03.31
微生物機能研究室	徐 俊	中国	微生物機能工学研究室	12.06.01～15.03.31
微生物機能研究室	張 琴	中国	微生物機能工学研究室	12.09.01～15.03.31
微生物機能研究室	リカ シュヒルトラゼ	グルジア	微生物機能工学研究室	12.08.01～15.03.31

2. 国内受入れ研究員 (平成14年4月1日～平成15年3月31日)

(1) 所内講習生

受入研究室	氏名	所属	期間
企画調整部			
研究交流科	小柳 圭子	熊本県食品加工研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大王かおる	熊本県食品加工研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	伊是名信一郎	沖縄製粉株式会社 研究開発室開発課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	西薊 修	農事組合法人 南州農場 商品開発課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	宮里 聡	株式会社 青い海 開発部 研究開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	中山 央	株式会社ヤマキ食品製造部 第2課 調味仕込班	14.08.26～14.08.30
研究交流科	鈴木 東子	山形県立農業試験場 加工開発研究部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	柴田 充教	東京都立食品技術センター	14.08.26～14.08.30
研究交流科	長沼 孝多	山梨県工業技術センター技術第1部食品・酒類科	14.08.26～14.08.30
研究交流科	坂上 祥子	新潟県醤油協業組合 研究開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	柳澤 貴之	佐藤食品工業株式会社 開発部 研究室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	吉川 基世	石川県農業総合研究センター生産環境部 農産加工科	14.08.26～14.08.30
研究交流科	寺内 修司	タカ食品工業株式会社 企画開発室	14.08.26～14.08.30
研究交流科	村田 剛	アリアケジャパン株式会社 品質管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	桑島 陽子	片山食品株式会社 技術開発 品質管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	山尾 孝一	ヨネビシ醤油株式会社 生産部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	村松 優子	日東アリマン株式会社 開発部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大塚 瑞恵	株式会社ロッテ 中央研究所 管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	大野 昌美	株式会社ロッテ 中央研究所 基礎管理部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	針塚 藤重	針塚農産代表	14.08.26～14.08.30
研究交流科	木村美和子	和歌山県工業技術センター	14.08.26～14.08.30
研究交流科	有住 和彦	宮城県産業総合センター食品バイオ技術部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	曾根 宏	宮城県産業総合センター食品バイオ技術部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	疊谷 和之	岩塚製菓株式会社 開発部 開発研究課	14.08.26～14.08.30

受入研究室	氏名	所属	期間
研究交流科	守屋 公一	香川県産業技術センター食品研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	二瓶 徹	財団法人食品産業センター技術開発部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	佐々木 玲	ミヨシ油脂株式会社 食品研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	今井 利恵	株式会社たかの 品質管理課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	土屋 勝規	キッコーマン株式会社	14.08.26～14.08.30
研究交流科	平岩 雄介	キッコーマン株式会社	14.08.26～14.08.30
研究交流科	中村 勝利	茨城産業ガス株式会社 代表取締役	14.08.26～14.08.30
研究交流科	吉松 邦夫	FLPジャパン・リミテッド 生産部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	深山 隆明	株式会社リンク総研 調査研究事業部 研究開発課	14.08.26～14.08.30
研究交流科	川ノ上 実	大分県農水産物加工総合指導センター	14.08.26～14.08.30
研究交流科	孫 旭臨	エア・リキード・ラボラトリーズ	14.08.26～14.08.30
研究交流科	小澤 広長	豊玉香料株式会社 フレーバ開発部	14.08.26～14.08.30
研究交流科	上林 祐史	伊藤ハム株式会社 中央研究所	14.08.26～14.08.30
研究交流科	田邊 学	伊藤ハム株式会社 中央研究所	14.08.26～14.08.30

(2) インターンシップ

受入研究室	氏名	所属	期間
企画調整部			
食品衛生対策チーム	中村 斐	久留米工業高等専門学校生物応用化学科	14.07.28～14.08.31
食品機能部			
味覚機能研究室	三上 嘉則	筑波大学大学院バイオシステム研究科	14.06.01～15.03.31
応用微生物部			
酵母研究室	角谷 幸子	日本女子大学家政学部食物科	15.04.01～16.03.01
流通安全部			
食品包装研究室	柴 文	立教大学大学院理学研究科化学専攻後期課程3年	14.05.20～14.05.20
食品包装研究室	鈴木 雅子	立教大学大学院理学研究科4年	14.05.20～14.05.20
食品包装研究室	半田 雄一	立教大学大学院理学研究科化学専攻前期課程1年	14.05.20～14.05.20
食品包装研究室	陳 野	筑波大学農学研究科	14.07.09～15.03.31
食品素材部			
脂質素材研究室	林 宏紀	徳島大学大学院栄養学研究科栄養学専攻博士前期課程2年	14.05.07～14.12.20
応用微生物部			
生物変換研究室	佐々木千絵	近畿大学大学食品酵素システム学研究室	14.08.05～15.08.16
食品工学部			
製造工学研究室	浅岡 大介	東京農業大学生産学部食品科学科	14.03.18～15.04.03
反応分離工学研究室	松崎 彩子	筑波大学博士課程生命環境科学研究科	14.04.10～15.03.31
反応分離工学研究室	籠田 哲朗	筑波大学第2学学群 生物資源学類	14.04.22～15.03.31
流通工学研究室	康 維民	筑波大学農林工学系	13.10.29～14.09.30
計測工学研究室	市場 誠	鳥取大学大学院工学研究科	13.08.06～14.09.30
電磁波情報工学研究室	富澤 晶子	東京大学大学院農学生命科学研究課	14.07.01～15.06.03
電磁波情報工学研究室	金森 紀仁	東京大学大学院農学生命科学研究科	14.06.16～15.03.31
生物機能開発部			
細胞機能研究室	高田 愛子	東京家政大学家政学部栄養学科管理栄養士専攻	14.08.05～15.02.19
細胞機能研究室	菅谷 輝久	茨城大学教育学研究科教科教育選考家政教育専修	14.05.24～16.03.31

(3) 研究生

受入研究室	氏名	所属	期間
食品機能部			
味覚機能研究室	大島 慎司	財団法人日本穀物検定協会中央研究所研究開発グループ	14.07.22～14.08.09
味覚機能研究室	大島 慎司	財団法人日本穀物検定協会中央研究所研究開発グループ	14.09.02～14.09.20
味覚機能研究室	大島 慎司	財団法人日本穀物検定協会中央研究所研究開発グループ	14.10.01～14.10.31

受入研究室	氏名	所 属	期 間
味覚機能研究室	澤田 千尋	財団法人日本冷凍食品検査協会神戸事業所	14.07.22～14.08.09
味覚機能研究室	澤田 千尋	財団法人日本冷凍食品検査協会神戸事業所	14.09.02～14.09.20
味覚機能研究室	澤田 千尋	財団法人日本冷凍食品検査協会神戸事業所	14.10.01～14.10.31
味覚機能研究室	井上真以子	社団法人日本草地畜産種子協会飼料作物研究所	14.07.22～14.10.20
味覚機能研究室	青木新太郎	財団法人日本食品分析センター多摩研究所	14.07.22～14.08.09
流通安全部			
微生物制御研究室	朝倉 智明	アサヒ飲料株式会社研究所	15.02.28～15.03.27
品質制御研究室	黒木 証吉	個人	14.06.01～14.06.30
食品素材部			
穀類特性研究室	新村 和則	株式会社サタケ	14.09.02～14.09.13
生物機能開発部			
酵素機能研究室	奥山 正幸	北海道大学大学院農学研究科	14.07.22～14.08.22
酵素機能研究室	鈴木 雅之	日研化成株式会社	15.02.24～15.03.07

(4) 依頼研究員

受入研究室	氏名	所 属	期 間
企画調整部			
食品衛生対策チーム	浅川 篤	アトー株式会社 技術開発部 学術研究課	14.05.08～14.11.31
食品衛生対策チーム	天野 佳久	株式会社ダイキン環境研究所	14.04.01～15.03.31
食品衛生対策チーム	山本司志郎	㈱日研生物医学研究所	14.04.17～14.09.30
マイクロチャネルアレイ工学チーム	山本 直人	長谷川香料株式会社技術研究所第4部	14.10.11～15.03.31
食品機能部			
機能成分研究室	鈴木 重徳	雪印ラビオ株式会社生産本部 開発研究所	13.10.01～15.03.31
機能成分研究室	伏見 直也	昭和産業㈱総合研究所分析センター	14.11.25～14.12.24
機能成分研究室	浪岡 真	プリマハム株式会社基礎研究所	14.12.01～15.03.31
機能成分研究室	小林 美穂	宮崎県食品開発センター 食品開発部	14.09.24～14.10.18
機能成分研究室	小松原祥子	総合研究所 バイオ研究センター	14.06.05～14.12.04
機能成分研究室	岡田 大士	鹿児島県農産物加工研究指導センター	13.07.26～14.01.25
食品物理機能研究室	渡邊 弘隆	青森県農産物加工指導センターつがる農産物加工センター	14.05.13～14.10.11
食品物理機能研究室	壇 はるか	ニッタ株式会社RETS事業部センサG	14.04.01～15.03.31
味覚機能研究室	渡辺 聡	ハウス食品株式会社	14.04.15～14.07.31
味覚機能研究室	大田 順司	(財)日本食品分析センター微生物部微生物制御課	14.09.01～14.12.28
味覚機能研究室	大田 順司	(財)日本食品分析センター微生物部微生物制御課	15.01.06～15.01.24
味覚機能研究室	吉村 倫彰	アサヒビール株式会社	14.04.01～15.03.15
味覚機能研究室	重松 万由	株式会社日清製粉グループ本社R&D品質管理部QEセンター	14.11.01～14.12.28
味覚機能研究室	正野 仁慈	ハウス食品株式会社	14.11.01～14.12.27
味覚機能研究室	進藤洋一郎	アサヒビール株式会社R & D本部未来技術研究所	13.09.21～15.03.31
味覚機能研究室	島田みちる	ハウス食品株式会社	14.04.11～14.04.12
味覚機能研究室	庄野 仁慈	ハウス食品株式会社	14.08.01～14.10.31
味覚機能研究室	梶野 敏彦	森永製菓株式会社品質保証部	14.08.01～14.10.31
味覚機能研究室	大峽 太郎	海外貨物検査株式会社	14.08.01～14.10.31
味覚機能研究室	築山 佳苗	株式会社ファスマック	14.04.01～14.09.30
味覚機能研究室	三嶋 隆	(財)日本食品分析センター	14.04.01～14.05.31
味覚機能研究室	斎藤 智子	アプライド バイオシステムズ ジャパン株式会社	13.10.11～14.11.30
味覚機能研究室	梶野 敏彦	森永製菓株式会社品質保証部	14.08.01～14.10.31
流通安全部			
微生物制御研究室	青山 冬樹	アサヒ飲料株式会社	14.04.16～14.10.15
食品害虫研究室	小池 康博	王子通商株式会社パッケージ部	14.08.01～14.10.01
食品害虫研究室	宮ノ下明大	王子通商株式会社社段ボウルシステム部	14.04.10～14.06.01
食品害虫研究室	川端 兼介	株式会社ロッテ中央研究所基礎研究部包装研究室	14.07.17～15.03.31
食品害虫研究室	岡田 祐一	エスビー食品㈱中央研究所 商品本部	14.07.01～14.12.13

受入研究室	氏名	所 属	期 間
食品素材部			
タンパク質素材研究室	吉戒 和剛	マルハ株式会社中央研究所	14.04.01～14.12.03
タンパク質素材研究室	吉戒 和剛	マルハ株式会社中央研究所	15.01.01～15.03.31
穀類特性研究室	山倉 美穂	越後製菓株式会社 沼田工場	14.10.23～15.03.31
穀類特性研究室	吉秋 斎	石川県農業総合研究センター・育種栽培育種科	14.10.21～14.10.25
穀類特性研究室	小田原 誠	キュービー醸造株式会社	14.05.07～15.03.31
穀類特性研究室	中川 力夫	茨城県工業技術センター	14.10.01～14.11.13
穀類特性研究室	山倉 美穂	越後製菓株式会社 総合研究所食品研究室	13.10.23～14.10.22
穀類特性研究室	安居 裕次	吉村穀粉株式会社	14.06.03～15.01.31
食品工学部			
製造工学研究室	渡辺 啓明	株式会社セールコンミトモ	14.05.20～14.08.09
電磁波情報工学研究室	勝亦 元宏	テックインフォメーションシステムズ株式会社	14.12.01～15.01.31
流通工学研究室	川村 直樹	株式会社タキ	14.09.01～14.09.30
流通工学研究室	打田 宏	全農営農総合対策部生産資材研究室	14.08.07～14.10.31
流通工学研究室	畠山昭つぐ	栃木県農業試験場栃木分場	14.12.01～15.03.30
応用微生物部			
酵母研究室	小松崎典子	ドーマー株式会社	14.04.08～15.03.31
酵母研究室	西田 治	福島県立相馬農業高等学校	14.10.01～14.12.27
発酵細菌研究室	長島加帆吏	日東食品株式会社	13.04.26～14.09.30
分析科学部			
状態分析研究室	入江謙太郎	(株)日清製粉グループ本社基礎研究所	13.11.06～14.10.31
状態分析研究室	田口 香代	株式会社環境研究センター	14.10.23～14.11.22
状態分析研究室	岩松新之輔	山形県工業技術センター庄内試験場	14.11.01～14.11.29
状態分析研究室	永友 栄徳	株式会社梅丹本舗研究開発部	14.04.01～14.06.30
非破壊評価研究室	佐藤 孝史	財団法人三重食品分析開発センター	13.10.22～14.10.21

(5) 客員研究員

受入研究室	氏名	所 属	期 間
企画調整部			
マイクロチャネルアレイ工学チーム	飯島 茂子	水戸済生会総合病院	14.09.01～15.03.31
分析科学部			
状態分析研究室	本 広昭	農林水産消費技術センター技術研究課	14.11.26～14.11.28
状態分析研究室	苗床 義隆	農林水産消費技術センター技術研究課	14.11.26～14.11.28
状態分析研究室	法邑 雄司	農林水産消費技術センター技術研究課	14.09.10～14.10.09
品質情報解析研究室	菊地 郁	理化学研究所フォトダイナミックス研究センター 光生物第2サブチーム	14.08.19～15.03.31

(6) 重点研究支援協力員

受入研究室	氏名	所 属	期 間
食品素材部			
穀類利用研究室	山田 純代	東京ビジネスサービス(株)	13.04.01～17.12.31
穀類利用研究室	飯島 朝子	東京ビジネスサービス(株)	13.04.01～14.12.31
応用微生物部			
酵母研究室	安藤 聡	アデコキャリアスタッフ株式会社	14.01.01～18.12.31
糸状菌研究室	木村 多江	アデコキャリアスタッフ株式会社	14.01.01～18.12.31
糸状菌研究室	松下真由美	アデコキャリアスタッフ株式会社	14.01.01～18.12.31
細胞機能研究室	青木千絵美	アデコキャリアスタッフ株式会社	14.01.01～18.12.31

(7) 科学技術特別研究員

受入研究室	氏名	所 属	期 間
食品工学部 反応分離工学研究室	岩本 悟志	科学技術振興事業団	14.01.01～16.12.31
応用微生物部 発酵細菌研究室	中田 裕二	科学技術振興事業団	13.04.01～15.12.31
酵素機能研究室	本多 裕司	科学技術振興事業団	13.03.01～16.02.28

(8) 連携大学院

受入研究室	氏名	所 属	期 間
企画調整部 食品衛生対策チーム	天野(古谷)香菜子	お茶の水女子大学人間文化研究科博士課程	12.04.20～15.03.31
食品工学部 反応分離工学研究室	熊沢 直之	筑波大学大学院(生命環境科学研究科)博士課程	13.04.18～15.03.31
反応分離工学研究室	小林 功	筑波大学農学研究科(農林工学系)博士課程	12.04.01～15.03.31
生物機能開発部 分子情報研究室	近藤 兼司	筑波大学大学院農学研究科	13.04.10～16.03.31

(9) 生研機構研究員

受入研究室	氏名	所 属	期 間
生物機能開発部 酵素機能研究室	西本 完	個人	13.04.01～17.03.31
酵素機能研究室	小林 厚志	個人	13.04.01～17.03.31

(10) 開放の融合研究推進研究員(科振調費)

受入研究室	氏名	所 属	期 間
生物機能開発部 微生物機能研究室	為広 紀正	開放の融合研究プロジェクト	12.04.01～15.03.31
微生物機能研究室	笠井 光治	開放の融合研究プロジェクト	12.04.01～15.03.31
微生物機能研究室	斎藤 菜摘	開放の融合研究プロジェクト	12.04.01～15.03.31
微生物機能研究室	岡本 仁子	開放の融合研究プロジェクト	12.04.01～15.03.31
微生物機能研究室	稲岡 隆史	開放の融合研究プロジェクト	12.04.01～15.03.31
微生物機能研究室	梨本 正之	開放の融合研究プロジェクト	11.12.01～15.03.31
微生物機能研究室	菅原 潔	開放の融合研究プロジェクト	11.07.21～15.03.31
微生物機能研究室	細川 桂一	開放の融合研究プロジェクト	12.08.01～15.03.31

3. 特別研究員（非常勤職員）

受入研究室	氏名	国籍	研究制度	期間
企画調整部				
食品衛生対策チーム	川崎 晋		重点研究領域	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
食品機能部				
味覚機能研究室	砂川美佐緒		重点研究領域	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
味覚機能研究室	川本 恵子		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
味覚機能研究室	呉 性姬	韓国	生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
食品素材部				
糖質素材研究室	山本 智子		沖縄産学官共同研究	14.04.01～15.03.31
脂質素材研究室	張 紅	中国	生活・社会基盤研究	14.04.01～15.07.15
脂質素材研究室	浅井 明		生活・社会基盤研究	14.07.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
穀類特性研究室	鈴木啓太郎		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
穀類特性研究室	栗田 昭宏		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.01.31
穀類特性研究室	黒澤 和彦		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.31
食品工学部				
製造工学研究室	壇 一平太		重点研究領域	14.04.11～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	福士 大輔		総合研究	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	七里 元晴		総合研究	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	Sabina Yeasmin	バングラディシュ	総合研究	14.04.17～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	金 種珉	韓国	生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	杉山 滋		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	吉野 智之		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
計測工学研究室	廣瀬 玉紀		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
生物機能開発部				
分子情報研究室	水野 幸一		生研機構	14.04.01～14.04.30
酵素機能研究室	今場 司朗		重点研究領域	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
酵素機能研究室	小林 厚志		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
酵素機能研究室	西本 完		生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
酵素機能研究室	金 然桂	韓国	生研機構	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.01.17
微生物機能研究室	福岡 隆史		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
微生物機能研究室	Lejava Aleksandre	グルジア	開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.07.31
微生物機能研究室	岡本 仁子		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.02.05
微生物機能研究室	細川 桂一		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29
微生物機能研究室	保坂 毅		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
微生物機能研究室	朴 牟浩	韓国	開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.07.31
微生物機能研究室	米川 徹		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
微生物機能研究室	渡辺 純		開放的融合研究推進制度	14.04.01～14.09.29, 14.10.01～15.03.30
微生物機能研究室	稲川 卓文		開放的融合研究推進制度	14.05.07～14.09.29, 14.10.01～15.12.31
微生物機能研究室	高橋 公咲		開放的融合研究推進制度	14.10.01～15.03.30

海外派遣者

氏名	出張先	派遣用務	出張期間
柏木 豊	イタリア	第6回欧州糸状菌遺伝学会	14.04.05～14.04.07
北岡 本光	アメリカ	アメリカ科学会年会出席（非天然糖の活用による酵素－糖質の分子間相互作用機構の解明）	14.04.06～14.04.13
山田友紀子	フランス、オランダ	コーデックス第17回一般原則部会、生物多様性条約カルタヘナ議定書政府間委員会第3回会合	14.04.14～14.04.28
濱松 潮香	イギリス	ストレス反応遺伝子と発癌制御機構に関する研究	14.04.22～15.04.21
日野 明寛	中国	第3回中国作物防除バイオテクノロジーと食品安全性	14.04.23～14.04.26
林 清	カナダ	アメリカ油化学会大会	14.05.04～14.05.11
北岡 本光	アメリカ合衆国	第11回シクロデキストリンシンポジウム	14.05.04～14.05.10
長尾 昭彦	カナダ	アメリカ油化学会大会	14.05.05～14.05.10
松岡 猛	タイ	ISO/TC34（農産食品の専門委員会）遺伝子組換え体及びその由来製品の検出方法に係る作業部会出席	14.05.05～14.05.08
鈴木 平光	カナダ	第5回国際脂肪酸脂質学会	14.05.06～14.05.13
中嶋 光敏	ドイツ	食品分散工学の体系化と新規用途開発に関する国際共同研究	14.05.09～14.08.09
山田友紀子	オランダ	コーデックス第34回残留農薬部会	14.05.10～14.05.20
橘田 和美	アメリカ	米国胸部学会2002国際学会ほか	14.05.16～14.05.24
金子 哲	アメリカ	アメリカ微生物学会第102回総会	14.05.18～14.05.25
田中 健治	ドイツ	食品の安全性確保のための微生物汚染防除技術確立に関する国際共同研究打合せ、第24回マイコトキシン研究集会	14.05.23～14.06.07
吉野 智之	アメリカ合衆国	ラスベガス2002：走査型プローブ顕微鏡、センサー及びナノ構造	14.05.25～14.05.31
河野 澄夫	タイ	近赤外分光法の熱帯農産物への応用に関する共同研究	14.05.27～14.06.05
名和 義彦	タイ	21世紀に向けての先端技術およびカセサート大学とのこれからの共同研究シンポジウム	14.05.29～14.06.02
小堀真珠子	オーストラリア	第4回国際細胞死学会	14.05.30～14.06.04
日野 明寛	韓国	「食品中の遺伝子組換え体検知法の開発に関する共同研究」中間報告会	14.06.02～14.06.05
柳本 正勝	オランダ	第12回バイオマスのエネルギー・産業・気象保護に関する欧州会議並びに技術展示会	14.06.16～14.06.23
後藤 哲久	イギリス	食品の安全性確保のための微生物汚染防除技術確立に関する国際共同研究打合せ	14.06.16～14.07.04
七里 元晴	スウェーデン	第7回国際ナノメートルスケール科学技術会議及び第21回ヨーロッパ表面科学会議	14.06.23～14.06.30
金 種珉	スウェーデン	第7回国際ナノメートルスケール科学技術会議及び第21回ヨーロッパ表面科学会議	14.06.23～14.06.29
杉山 滋	スウェーデン、イギリス	第7回国際ナノメートルスケール科学技術会議及び第21回ヨーロッパ表面科学会議出席、研究打合せ	14.06.23～14.07.04
越智 幸三	韓国	全南大学シンポジウム講師、第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.27～14.07.05
Lezhava Alexander	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
岡本 仁子	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
岡本 晋	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
稲岡 隆史	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
細川 桂一	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
朴 年浩	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
保坂 毅	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
為広 紀正	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
斎藤 菜摘	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
徐 俊	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.06.30～14.07.05
齊藤 道彦	タイ	カセサート大学、農産物及び農産工業製品改良研究所において研究打合せ	14.07.01～14.07.06

氏名	出張先	派遣用務	出張期間
柳本 正勝	韓国	第9回国際産業微生物遺伝学研究シンポジウム	14.07.01~14.07.06
金子 哲	オーストラリア	第21回炭水化物シンポジウム	14.07.03~14.07.13
小林 秀行	オーストラリア	第21回炭水化物シンポジウム	14.07.06~14.07.13
舟根 和美	オーストラリア	第21回炭水化物シンポジウム	14.07.06~14.07.13
北岡 本光	オーストラリア	第21回炭水化物シンポジウム	14.07.06~14.07.13
西本 完	オーストラリア	第21回炭水化物シンポジウム	14.07.06~14.07.13
田村 基	アメリカ合衆国	2002年国際ノートバイオティクス連合 (IAG) 及び微生物のエコロジーと疾病に関する学会 (SOMED) の共催会議	14.07.13~14.07.20
後藤 哲久	アメリカ合衆国	2002年マイコトキシン国際ワークショップ出席、AOACインターナショナル本部研究打合せ	14.07.20~14.08.01
林 清	フランス	国際会議微生物学会	14.07.26~14.08.03
大谷 敏郎	アメリカ合衆国	第7回国際近接場光学会	14.08.10~14.08.17
深澤 親房	トルコ	油糧種子、食用、工業用そして特別な油に関する世界会議及び展示	14.08.11~14.08.17
楠本 憲一	ノルウェー	第7回国際菌学会	14.08.11~14.08.19
鈴木 聡	ノルウェー	第7回国際菌学会	14.08.11~14.08.19
山田友紀子	アメリカ合衆国	Center for Food Safety and Applied Nutritionにおいて調査研究	14.08.14~14.08.23
五十部誠一郎	ノルウェー	第18回国際食品微生物学会大会	14.08.17~14.08.24
逸見 光	カナダ	第20回生態系磁気共鳴国際会議	14.08.24~14.09.01
三輪 操	イタリア	第48回国際食肉科学技術会議	14.08.24~14.09.01
日野 明寛	台湾	アジア太平洋経済協力農業技術協力作業部会	14.08.28~14.09.02
門間美千子	ギリシャ	第13回植物生理学ヨーロッパ連合大会	14.08.30~14.09.08
福士 大輔	ニュージーランド	2002年クイーンズタウン分子生物学会	14.08.30~14.09.06
石田 信昭	フランス	第6回NMRの食品への応用に関する国際会議	14.09.02~14.09.08
高橋 陽子	アメリカ合衆国	食品成分が体の生理機能に及ぼす遺伝子発現調節機構の解明	14.09.08~(15.09.07)
山田友紀子	イタリア	FAO食品及び環境の残留農薬に関する専門委員会とWHO残留農薬専門グループ合同会議	14.09.09~14.09.27
後藤 哲久	アメリカ	第116回AOAC International年会出席ほか	14.09.14~14.10.02
永田 忠博	マレーシア	アジア地域における食品安全のリスクアナリシスに関するワークショップ	14.09.15~14.09.17
菊池 佑二	トルコ	第11回国際バイオレオロジー学会、第4回国際クリニカルヘモレオロジー学会	14.09.20~14.09.29
中嶋 光敏	フランス、ドイツ	第3回エマルション国際会議出席、カールスルーエ大学研究打ち合わせ	14.09.22~14.10.02
椎名 武夫	中国	東アジアにおける野菜の生産流通に関する国際シンポジウム他	14.09.22~14.09.28
伊藤 義文	エジプト	第18回国際アリギニン・ピリミジンコンファレンス	14.10.11~14.10.19
内藤 成弘	カナダ	2002アメリカ穀物化学会年次大会	14.10.12~14.10.19
佐々木朋子	カナダ	2002年アメリカ穀物化学会年会	14.10.12~14.10.18
徳安 健	タイ	平成14年度産業技術総合研究所国際協力推進グラント「エビ殻キチンからの機能性糖質の酵素法による生産」に関わるジョイントセミナー「AIST-CU Joint Seminar on Basic and Application of Material Degrading Enzymes」での講演とタイの研究機関との研究交流	14.10.15~14.10.20
椎名 武夫	タイ	収穫後生鮮農産物の革新的包装技術に関するセミナーほか	14.10.16~14.10.20
宮ノ下明大	タイ	貯蔵害虫における生物的防除技術の開発	14.10.21~14.10.30
永田 忠博	オランダ、フランス	オランダおよびフランスの食品安全研究状況の調査、打ち合わせ	14.10.23~14.10.29
越智 幸三	アメリカ合衆国	第7回国際微生物産物バイオテクノロジー会議	14.10.26~14.10.30
吉田 充	アメリカ合衆国	JIFSAN/NCFSTワークショップ「食品中のアクリルアミド：科学的問題点、不確定性及び研究戦略」	14.10.27~14.11.01
亀山真由美	アメリカ合衆国	JIFSAN/NCFSTワークショップ「食品中のアクリルアミド：科学的問題点、不確定性及び研究戦略」	14.10.27~14.11.01
椎名 武夫	韓国	コールドチェーン技術と生鮮農産物の機械化に関するシンポジウム	14.11.01~14.11.05

氏名	出張先	派遣用務	出張期間
鈴木 平光	ドイツ、イギリス	第24回CODEX栄養特殊用途食品部会出席、北ロンドン大学 脳栄養化学研究所研究打合せ	14.11.03～14.11.13
田中 健治	アメリカ合衆国	第36回UJNR有毒微生物部会	14.11.09～14.11.07
日野 明寛	中国	遺伝子組換え体の検知技術に関するワークショップ	14.11.10～14.11.15
山田友紀子	ハンガリー	第24回コーデックス分析サンプリング部会	14.11.15～14.11.22
安井 明美	ハンガリー	第24回コーデックス分析サンプリング部会	14.11.17～14.11.24
日野 明寛	台湾	遺伝子組換え有機体の使用と規制に関する研究会出席	14.11.18～14.11.21
河野 澄夫	タイ	第1回タイ国近赤外Workshop	14.11.26～14.11.30
深澤 親房	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会日米合同会議、研究打合せ	14.11.26～14.12.08
一色 賢司	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.27～14.12.08
川崎 晋	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.27～14.12.08
中嶋 光敏	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
小笠原英明	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
篠原 和毅	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
井手 隆	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
山本 和貴	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
門間美千子	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
鍋谷 浩志	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
杉山 純一	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
伊藤 義文	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
津志田藤二郎	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
五十部誠一郎	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
植村 邦彦	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
越智 幸三	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
大谷 敏郎	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
小林 秀行	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
林 清	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
鈴木啓太郎	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.07
小堀真珠子	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08
大坪 研一	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白質資源専門部会	14.11.30～14.12.08

氏名	出張先	派遣用務	出張期間
稲津 康弘	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白資源専門部会	14.11.30～14.12.11
橘田 和美	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白資源専門部会	14.11.30～14.12.11
都築和香子	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白資源専門部会	14.11.30～14.12.11
堀金 彰	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白資源専門部会	14.11.30～14.12.08
椎名 武夫	アメリカ合衆国	平成14年度「天然資源の開発利用に関する日米会議 (UJNR)」 第31回蛋白資源専門部会	14.11.30～14.12.11
山田友紀子	イギリス	Joint FAO/WHO Workshop on the Project to Update the Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food	14.12.08～14.12.12
山本 和貴	フランス	第7回OECD新規食品・飼料の安全性に関するタスクフォース	15.02.11～15.02.16
田中 芳一	オランダ、スイス	食品安全性研究等に関する実情調査	15.02.27～15.03.08
松本(石橋)順子	アメリカ合衆国	コムギの形質転換体作成技術の修得及びブランディングエンザ イム欠失による高アミロース形質転換コムギの作成とその産 生する澱粉の解析	15.03.01～(16.02.29)
稲津 康弘	ベトナム	ジーンバンク事業における海外探索調査(ベトナム、食品微生物)	15.03.03～15.03.16
長嶋 等	アメリカ合衆国	カリフォルニア大学デービス校セミナー発表、第42回アメリ カトキシコロジー学会	15.03.05～15.03.15
山田友紀子	タンザニア	第35回コーデックス食品添加物・汚染物質部会	15.03.13～15.03.23
堀金 彰	イギリス、ドイツ	研究打合せ	15.03.16～15.03.26
鍋谷 浩志	フランス、オランダ	研究打合せ	15.03.16～15.03.21
菲澤 悟	イタリア	第5回タンパク質学会ヨーロッパ会議	15.03.28～(15.04.03)
山田友紀子	オランダ	35th Codex Committee on Pesticide Residues	15.03.28～(15.04.07)
河野 澄夫	タイ、スペイン	チェンマイ大学学位論文最終審査会審査、第11回国際近赤外 分光会議	15.03.30～(15.04.15)

人事情報

人事の動き

日付	配属先	配属元	氏名
15. 1. 1	命 独立行政法人農業技術研究機構出向 (中央農業総合研究センター 総務部庶務課(人事係)へ)	総務部会計課(主計係)	羽鳥 敦志
15. 3.31	任期満了	理事	田中 芳一
15. 3.31	任期満了	監事	中北 宏
15. 3.31	任期満了	監事(非常勤)	田中 雅康
15. 3.31	辞職(勸奨)	食品機能部長	篠原 和毅
15. 3.31	辞職(勸奨)	食品工学部長	名和 義彦
15. 3.31	定年退職	企画調整部研究技術情報官	遠藤 勲
15. 4. 1	独立行政法人食品総合研究所理事に任命する		篠原 和毅
15. 4. 1	独立行政法人食品総合研究所監事に任命する		名和 義彦
15. 4. 1	独立行政法人食品総合研究所監事(非常勤) に任命する		石崎 忠司
15. 4. 1	命 総務部長	東北農政局総務部次長	高橋 寛
15. 4. 1	命 食品機能部長	生物機能開発部長	津志田藤二郎
15. 4. 1	命 食品工学部長事務代理	企画調整部長	春見 隆文
15. 4. 1	命 生物機能開発部長事務代理		
15. 4. 1	命 総務部会計課長	独立行政法人農業工学研究所 総務部業務管理課長	梅村 誠治
15. 4. 1	命 企画調整部情報資料課管理係長	独立行政法人森林総合研究所 企画調整部資料課主任(資料係)	田村 直子
15. 4. 1	命 総務部庶務課人事係長	独立行政法人農業工学研究所 総務部庶務課人事係長	大里 孝
15. 4. 1	採用 独立行政法人食品総合研究所職員 命 総務部会計課支出係長	生物系特定産業技術研究推進機構 総務部資金管理課資金管理1係長	根本 仁志
15. 4. 1	命 総務部会計課(主計係)	総務部会計課(用度係)	真壁讓太郎
15. 4. 1	命 総務部会計課(用度係)	総務部会計課(審査係)	岡田 誠慈
15. 4. 1	命 総務部会計課(用度係)	独立行政法人農業技術研究機構統括部付 兼 総務部会計課(用度係)	本白 健郎
15. 4. 1	免 総務部会計課(用度係)併任		
15. 4. 1	命 応用微生物部主任研究官 (生物変換研究室)	総合食料局食品産業企画課技術指導官	榊原 祥清
15. 4. 1	命 生物機能開発部(細胞機能研究室)	生物機能開発部(微生物機能研究室)	伊藤 康博
15. 4. 1	命 企画調整部(研究企画科)併任	流通安全部主任研究官(食品包装研究室)	石川 豊
15. 4. 1	命 食品機能部(味覚機能研究室)併任	独立行政法人農林水産消費技術センター 消費者情報部技術研究課	児玉 貴志
15. 4. 1	命 独立行政法人農業技術研究機構出向 (畜産草地研究所総務部長へ)	総務部長	鎌田 博
15. 4. 1	命 農林水産省出向 (農林水産技術会議事務局先端産業 技術研究課企画班連絡調整係長へ)	総務部会計課支出係長	藤原 共康
15. 4. 1	命 農林水産省出向 (農林水産技術会議事務局筑波事務所 電子計算課システム専門官へ)	企画調整部情報資料課専門職(司書)	中尾美佐子
15. 4. 1	命 独立行政法人農業技術研究機構出向 (果樹研究所総務部会計課長へ)	総務部会計課長	近藤 俣美
15. 4. 1	命 独立行政法人農業生物資源研究所出向 (総務部庶務課人事係長へ)	総務部庶務課人事係長	八木橋浩也
15. 4. 1	命 農林水産省出向 (総合食料局食品産業企画課技術指導官へ)	食品工学部主任研究官(製造工学研究室)	植村 邦彦
15. 4. 1	免 企画調整部情報資料課管理係長事務取扱	企画調整部情報資料課長	野々上三四志

日付	配属先	配属元	氏名
15. 4. 1	企画調整部 (研究企画科) 併任	食品機能部食品物理機能研究室長 兼 企画調整部 (研究企画科)	神山かおる
15. 4. 1	企画調整部併任	食品工学部計測工学研究室長 兼 企画調整部	大谷 敏郎
15. 4. 1	企画調整部併任	応用微生物部酵母研究室長 兼 企画調整部	川本 伸一
15. 4. 1	企画調整部 (食品衛生対策チーム) 併任	独立行政法人農林水産消費技術センター 消費者情報部技術研究課 兼 企画調整部 (食品衛生対策チーム)	名塚 英一
15. 4. 1	食品機能部 (味覚機能研究室) 併任	独立行政法人農林水産消費技術センター 消費者情報部技術研究課研究第3係長 兼 食品機能部 (味覚機能研究室)	松岡 猛
15. 4. 1	食品工学部 (製造工学研究室) 併任	独立行政法人農林水産消費技術センター 横浜センター消費技術部検査技術研究官 兼 食品工学部 (製造工学研究室)	坂部 寛
15. 4. 1	命 生物機能開発部酵素機能研究室長事務取扱	企画調整部長	春見 隆文
15. 4. 1	免 生物機能開発部酵素機能研究室長事務取扱	生物機能開発部長	津志田藤二郎
15. 6. 1	命 食品工学部長	企画調整部国際食品研究官	中嶋 光敏
15. 6. 1	免 食品工学部併任	企画調整部国際食品研究官 兼 食品工学部併任	中嶋 光敏
15. 6. 1	命 生物機能開発部長	生物機能開発部分子情報研究室長	小林 秀行
15. 6. 1	命 生物機能開発部分子情報研究室長事務取扱	生物機能開発部長	小林 秀行
15. 6. 1	命 生物機能開発部酵素機能研究室長事務取扱		
15. 6. 1	免 食品工学部長事務代理	企画調整部長	春見 隆文
15. 6. 1	免 生物機能開発部長事務代理		
15. 6. 1	免 生物機能開発部酵素機能研究室長事務取扱	企画調整部長	春見 隆文
15. 7. 1	命 企画調整部食品衛生対策チーム長	応用微生物部酵母研究室長	川本 伸一
15. 7. 1	命 農林水産省出向 (農林水産技術会議事務局付) (内閣府食品安全委員会事務局次長)	企画調整部食品衛生対策チーム長	一色 賢司
15. 7. 1	免 農林水産技術会議事務局併任	企画調整部国際食品研究官	山田友紀子
	免 生産局併任	兼農林水産技術会議事務局	
	命 消費・安全局併任	兼生産局	
15. 7. 1	命 企画調整部 (食品衛生対策チーム) 併任	食品工学部流通工学研究室長	椎名 武夫
15. 7. 1	命 応用微生物部酵母研究室長事務取扱	応用微生物部長	柳本 正勝