

研究ニュース

No.18

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



実用期に入った 青果ネットカタログ

(本文3P参照)

下：店頭におけるICカード型レシピ端末での活用



上：保育所における給食情報の提供



主な記事

巻頭言

期限切れ材料使用問題からの教訓

研究トピックス

- 青果ネットカタログの現状と食品分野への利用
- ネギ類成分の特性を生かした新規利用加工技術の開発

所内ニュース

- 表彰・受賞
- 平成18年度食品研究推進会議報告
- 巨大コクゾウムシフィギュアの誕生

海外出張報告

- 2006国際バイオテクノロジー情報会議に参加して

人事情報

- 平成18年度受入研究員一覧
- 人事の動き

巻頭言

期限切れ材料使用問題からの教訓

食品工学研究領域長 北村 義明



つい最近世間を騒がせた食品関連の話題に、洋菓子メーカーの期限切れ材料使用問題がありました。消費期限が切れた原材料の使用を発端として、そればかりか製造工程でのずさんな衛生管理や、それを認識しながら出荷するという、より悪質な品質管理が発覚し、従業員への責任転嫁とも取れるような発言をした会社の道徳性とコンプライアンスの問題となっています。今後、HACCPシステムやこれを組み込んだより実践的なAIB食品安全統合基準を取り入れた安全管理を実践し、消費者の信頼回復を目指し再出発することとしています。

このHACCPシステムは、米国で宇宙食の安全性を確保するために発展した食品衛生管理のシステムで、1996年にはCODEX委員会でも食品衛生の原則として推薦されています。従前の方法では、「清潔な環境で製造すれば製品の安全性が保てるであろう」との考えのもと、製造環境の整備と衛生の確保に重点を置き、最終製品で抜き取り検査をしてその製品の安全性を確認していました。HACCPシステムでは、これらの一般的衛生管理に加え「あらかじめ危害を予測し (Hazard Analysis)、その危害を防止 (予防、消滅、許容レベルまでの減少) するための重要管理点 (Critical Control Point) を特定して、そのポイントを継続に監視・記録 (モニタリング) し、異常が認められたらすぐに対策を取る」ことをシステムティックに実践することにより、衛生危害の発生を根絶しようとするものです。この前段の「危害を予測とその管理に重要なポイントの特定」は危機管理の基本となるもので、どのような分野でも取り入れられているものですが、これを明確化しています。また近頃、「PDCAサイクル」という言葉をよく聞くことができます。Plan (計画)、Do (実行)、Check (点検)、Act (処置) の一連のサイクルを繰り返すことにより、継続的な業務の改善を推進しようというものです。これも従前から言葉として意識されずに実行されていたことですが、第2次世界大戦後欧米で品質管理の基本的手法として明確化されました。HACCPシステムは、このように食品安全の分野で、起こりえる危害を分析して予測し、その危害防止のためのPDCAサイクルを円滑に回すことにより、食品衛生管理を日常業務として確実に実践できるようにするために工夫されたシステムです。

我々の業務である「食品研究」の大部分は、食品の製造とは違って日常業務がルーチン化されているわけではなく、またproductの質も大きく異なるのでHACCPシステムにおける危機管理方式をそのまま導入することは無意味でありまた不可能です。しかし、その思想を参考にするには非常に重要なことであり、これにより研究業務の推進におけるPDCAサイクルのより有効で円滑な推進に繋がるものと考えます。今回の事件により、我々も、研究業務における様々な意味でのHAを行いそのCCPをしつかりと見極める必要性を再認識いたしました。

また、我々「食」と「食品」並びに「食品産業」に関わる研究所としてこのような事件の再発防止に寄与できることは、食と食品の科学的解明と正しい情報の発信、役立つ技術・ツールの開発に加え、これらを通して消費者並びにマスコミも含めた食品関連産業従事者全体の食品安全意識を向上させ、食・食品に関する正しい認識の浸透を進め、更には危機管理意識を啓発していくことでないかと考えます。これらの産業界からの教訓を生かして、より一層、食品産業界に役立つ研究所であるべく努力いたしますので、今後とも、生産から消費に至るまでの幅広い分野の皆様のご支援・ご協力をいただければ幸いです。

研究トピックス

青果ネットカタログの現状と 食品分野への利用

食品工学研究領域・計測情報工学ユニット 杉山 純一



1. 食品流通における情報枯渇

食品の安全・安心が叫ばれて久しいが、特に農産物に関しては、ポジティブリスト制の施行により残留農薬の問題が最近では話題になっている。しかし、問題点はそれだけに限ったものではない。例えば、生産者がどんなに苦労して作っても市場に出荷してしまえば他のものと一緒にされて差別化するのは難しい。市場や店舗も、なかなか特徴ある農産物をどのように販売する手だてがいいのかわからない。さらに、消費者に至っても安全な農産物を購入したいと思っても、店頭ではその判断がなかなかつかない。それに加えてトレーサビリティという言葉も耳にするようになってきた。しかし、これらの本質は何かというと、実は生産側の情報が複雑な流通経路によりきちんと伝わらないということに尽きる。また、一方で、農産物は他の食品と異なり、膨大な情報を持っている。産地、品種、生産者、収穫日、栽培方法、品質情報等、情報量が多いから、なおさら伝えることが困難なのである。

2. 青果ネットカタログ「SEICA」

このような必要とされる農産物の生産情報を蓄積し、それが最新の情報交換技術(XML Webサービス)を実装して実用的に使えるように開発したのが青果ネットカタログ—SEICA (<http://seica.info>)である。農産物の基本情報を誰でも自由に活用できるインフラができれば、様々な分野での事業展開が図れ、日本の農業および食品産業は大きく変わる。平成14年8月に一般公開され、これまで数多くの改良を加えながら現在に至っている。このシステムは、それまでの生産組織ごとにシステム構築する無駄を省き、全国規模で誰もが自由に品目毎に情報を登録し、閲覧できる公的データベースであり、全ての機能が無料で利用可能である。すなわち、生産者はWebページのフォームから、自分の出荷する品目について、①生産物情報、②生産者情報、③出荷情報を入力する。その際、文字情報だけでなく、写真や音声等も登録可能である。登録されると、システムがその生産物に対し8桁のカタログNo.を自動発行す

る。生産者は、そのカタログNo.とWebアドレスを出荷する農産物のラベルや包装に印刷することで、細かな情報をインターネットを通じて公開が可能になる。(図1)



図1 青果ネットカタログ

これは、いわゆる、青果物に対する背番号制の導入(あるいは住基ネット、牛の耳票の青果物版)といったイメージである。図2にSEICAに登録されたカタログ数の変化を示す。2007年5月末においては、約8600品目が全都道府県にわたって登録されており、着実に普及と利用が進んでいる。

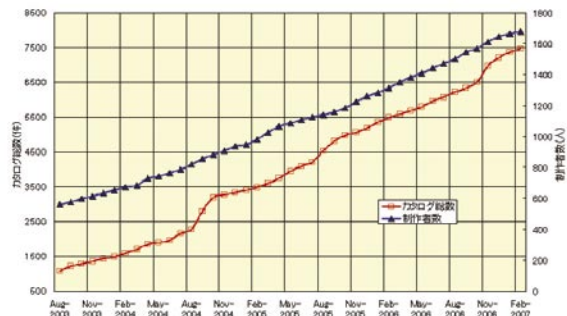


図2 SEICAカタログ数の推移

3. インフラとしてのSEICAの民間活用

SEICAの1つの大きな特長は、XMLというインターネットでの標準規格で情報が蓄積されており、登録された情報を単にホームページや携帯電話で閲覧するだけでなく、外部のシステムがその情報を取り出し、再活用できることにある。また、このような仕組みの技術資料はSEICAのWebサイト上で公開がなされている。このことにより、基本的なデータはSEICAというデータベースを活用し、付加価値をつける部分（あるいはSEICAに無い機能）は民間のシステムという連携が可能になる。従って、例えば店頭での情報開示についても、民間企業がこの技術資料をもとにSEICAの情報を開示できるソフトや端末を競って開発し、市場に送り出すような民間主導の開発が期待できる。既に、このような方式でSEICAを利用したアプリケーションがいくつも実現しており、開発中のものもある。製品となっているものは、http://seica.info/about/technical_service.htmlを参照頂き、本稿では、現在、研究として取り組んでいる外食産業と学校給食への活用事例を紹介する。

4. 外食産業・学校給食におけるSEICAの利用

外食産業においては、食材の情報を把握することは扱う量と店舗数が多いことから困難を極める。しかし、SEICAの場合は、カタログ番号の受け渡しだけで、それが可能となる。加えて、SEICAに掲載されている情報を店舗で有効に使うことで、新しいマーケティングも可能となる。



図3 外食産業での利用

図3は、サラダバーに、それぞれの品目の生産情報を記したカード（名刺大）をつけた事例である。

加えて、テーブルにはQRコード付きの食材紹介のカード（ハガキ大）もあり、料理が運ばれてくる間に携帯電話でアクセスが可能になっている。また、生産情報端末も置いてある。実際にこのような環境でのお客様の評価は良好であり、併せて、この取り組みがどの店舗でも簡単にできるような情報システムの開発を進めている。

学校給食への利用に関しては、今回は特に、保育園を念頭にシステムを開発して、実証を行っている。具体的には、給食献立、レシピ、献立に使われる食材情報をSEICAを活用することで閲覧できるタッチパネル型情報端末を開発した。子供達には、その日の給食が一目でわかり、使われている食材にも興味を持ってもらえるように、SEICAからの写真を配置している。親には、子供のお気に入りの献立を家庭で提供できるようにレシピを印刷したり、野菜の豆知識のような情報コンテンツも含め、健康で豊かな食卓づくりに貢献することを狙っている。夕方、子供を迎えに来た親が、情報端末を前に「今日の給食はおしかった」と会話をしている姿は、SEICAの利用が食育にまで拡がりつつあることを実感させられる一場面でもある。(図4、表紙写真)



図4 学校給食での利用

加えて、これらの外食産業と学校給食における活用は、食材供給に地元の農産物を使うことで、地産地消も同時に実現することが可能である。すなわち、トレーサビリティ・食育・地産地消の3つを結びつけたシステムを運用方法も含めて開発を進めることにより、生産情報を活用した新しい食ビジネスモデルの実現が可能ではないかと考えている。

研究トピックス

ネギ類成分の特性を生かした 新規利用加工技術の開発

前 食品素材科学研究領域 上席研究員 細田 浩



1. はじめに

先端技術を活用した農林水産研究高度化事業（以下、高度化事業）で平成15年から3年間行った研究を紹介する。研究開始当初は中国からネギ、ニンニクなどの輸入が増加し、国内産地に活気が見られなかった時期であり、新タイプの加工食品を開発することで国内産地の活性化に役立てたいと考えた。

食品総合研究所が中核機関（研究総括者：永田忠博前食品安全研究領域長）となり、共同研究していた三栄源エフ・エフ・アイ（株）、タマネギの大産地北海道の食品加工研究センター、ネギ、ラッキョウの産地である鳥取県の産業技術センター・食品開発研究所が参画した。研究は17年度で終了したが、18年11月30日に開催された高度化事業の成果発表会では発表8課題の1つに選ばれ、鳥取県の松本通夫氏が発表した。また、当日の休憩時間に、後述のラッキョウ入りかまぼこやタマネギジュースの試食、試飲も行った。

2. ネギ類加工技術の開発

鳥取県産業技術センター・食品開発研究所では、特産品のラッキョウと、製造が盛んな水産練り製品を組み合わせ合わせた複合加工食品を目指した。

甘酢漬けラッキョウをそのまますり身の中に入れてかまぼこを作ると、かまぼこの弾力は保たれたが、ラッキョウが軟化して歯ごたえが悪くなった。そこで、ラッキョウの歯ごたえ保持について検討を加え、甘酢漬け



ラッキョウ入りかまぼこ

ラッキョウを20℃以下で調製し、かまぼこ製品の保管を10℃とすることで解決した。スケソウダラの塩ずり身の中に甘酢漬ラッキョウ入りかまぼこけラッキョウを埋め込んで二段加熱し、製品を無菌的に包装すると、ラッキョウ、かまぼこともに本来の食感を持ち、1ヶ月間貯蔵できた。この新製品は地元企業とともに開発され、NHKテレビで放映された。おみやげ品としては最適であり、駅前の鳥取大丸食品売り場で販売されている。

北海道立食品加工研究センターでは、タマネギの加工による高付加価値化と需要拡大を目指した。タマネギ破碎物を2種の市販酵素剤で処理し、90%以上の収率でタマネギエキスを製造する方法を開発した。また、酵素処理前にショ糖を添加するとフラクトオリゴ糖含量が高まることも見出した。このエキスからの加工品の製造にも力を入れ、製品としてタマネギチップス、タマネギゼリー



タマネギチップス



タマネギゼリー



麹発酵飲料

乳酸発酵飲料

リー、発酵飲料を試作した。現在、タマネギエキスや試作加工品を道内企業に利用してもらうよう働きかけている。

ネギ類は加工の際に辛味成分を生じるため、ジュースとしての利用はない。三栄源エフ・エフ・アイ（株）では、加工前に加熱して酵素を失活させることにより、辛味がないタマネギジュースの開発に成功した。

すなわち、タマネギ可食部を90℃で30分加熱し、搾汁してろ過することにより果汁のような透明ジュースを得る。ポリフェノール濃度を高く維持し、アミノ酸、糖の組成に大きな変化はなく、加熱によりピルビン酸生成が抑制されるの



タマネギジュース

で甘いジュースとなる。この製法により北海道の企業で試作品が作られた。試飲のアンケートを見ると、改良の余地はありそうだ。しかし、タマネギ独特の風味を生かしたジュースも期待でき、飲料分野への展開も夢ではない。

3. ネギ類成分の利用法の開発

食総研ではネギ類の搾汁液に酵素的褐変を抑制する作用があることを見出し、カットレタスの褐変防止への応用を検討してきた。搾汁液のトリスルフィド、ジスルフィドには抑制作用があるが、モノスルフィドにはこの作用がない。トリおよびジスルフィドを植物組織が還元してチオールを生成し、このチオールが酵素的褐変を抑制することも明らかにできた。スルフィド、チオールの臭いの問題を考えると、カットレタスの1/10量程度の切断ネギ類を通気性のあるものにくるんで一緒に包装し、カットレタスの褐変を抑える方法が良いと思われる。この方法では臭いの問題はほとんど無い。また、タマネギ搾汁液中のスルフィド以外の臭いの弱い褐変抑制成分も検索中である。

一方、三栄源エフ・エフ・アイ（株）では、モノスルフィドが非酵素的褐変を抑制することを見出した。また、高温加工食品で問題のアクリルア

ミドは非酵素的褐変と同様に、メイラード反応で生成するとされているが、スルフィド類で生成が抑制されることも分かった。ただし、モノスルフィドは沸点が低く、高温調理時に揮散してしまうために効果がない。トリスルフィドにも強いアクリルアミド生成抑制作用があつて、ジャガイモの油ちょう時に、油にこれを添加すると、アクリルアミドの濃度を1/8～1/5に低減できることを明らかにした（下表）。この方法では製品に臭いは付かない。しかし、作業環境中のトリスルフィドの臭いの問題があり実用化に至っていない。現在、さらに検討を進めており、アクリルアミド生成抑制の実用法となる可能性もある。

トリスルフィド添加によるフライドポテトのアクリルアミド生成抑制

添加物質 (2ppm)	アクリルアミド濃度 (ppb)
アリルメチルトリスルフィド	82
ジメチルトリスルフィド	129
BHT	550
無添加	657

4. おわりに

ネギ類のいくつかの新しい利用加工法を紹介したが、少しでも産地や消費者の役に立つことを期待している。高度化事業は予算も伸びており、研究者が応募しやすい競争的資金の一つである。この資金獲得には独創的な発想とシーズの培養実績や広範な連携が必要である。終わった後で事業目的に対する理解が若干欠けていたことを反省している。この事業は研究の高度化ではなく、事業としての出口である技術開発を求めている。強いて言えば、先端技術を使わなくても、メカニズム解明は後回しでも新しい発想による新技術の誕生が望まれている。その点、共同機関から多くの目に見える成果を出してもらったことに感謝している。研究期間が短いのでシーズの培養実績がなければ、発想が良くても成果に結びつけるのはなかなか難しい。日頃からアイデアを芽生えさせるゆとりを持つことも必要と思われる。さらに、当然のことながら、公設場所や民間企業等とのつながりを大切にしておくことも重要である。

所内ニュース

表彰・受賞

2006年度（第11回）安藤百福賞受賞

fNIRS脳機能イメージングによる味覚の高次脳処理の先駆的研究

食品機能研究領域 食認知科学ユニット 檀 一平太

食創会 ～新しい食品の創造・開発を奨める会～ は、平成19年3月8日、東京千代田区のホテルニューオータニで2006年度（第11回）安藤百福賞の表彰式が行われました。今回から新たに設けられた「発明発見奨励賞」は、大学などの若手研究者や中小企業の開発者を対象とし、当所より食品機能研究領域食認知科学ユニット 檀一平太が受賞しました。

近年開発されたfNIRS（機能的近赤外分光分析法）は、被験者の行動を制限することなく脳活動の計測が可能である。受賞者は同法を味覚研究に導入するために、同法の短所である空間解析問題に挑み新たな解析法を発表した。味覚・食品認知研究への同法の導入は、食品研究における新規分野を開拓したと言えます。



所内ニュース

平成18年度食品試験研究推進会議（報告）

行政部局並びに、独立行政法人、地方自治体、民間企業等の食品関連研究機関や食品産業関連団体等の関係者と、今後の食品研究の方向性について情報を共有し議論するため、食品試験研究推進会議を平成18年度は以下のとおり開催した。

1. 開催状況

日 時：平成19年3月1日（木） 13：00～2日（金） 12：00

場 所：つくば国際会議場（エポカル）大ホールにて

出席者：行政部局、他独立行政法人、公立研究機関、民間企業、農林水産省関連法人等
（合計272名 [昨年度203名]）

2. 議事の概要

- 1) 農林水産省を巡る情勢について食品総合研究所林所長並びに農林水産技術会議事務局小泉研究開発企画官の挨拶に続いて、同企画官より「研究開発の動向」、総合食料局食品産業企画課瀬戸技術室長より「食品産業への技術開発等支援」消費・安全局佐藤農産安全管理課長補佐より「安全な農産物の安定供給の推進」と題してそれぞれご講演を頂いた。さらに、食品研究関連事業の情勢について、(独) 農業・食品産業技術総合研究機構生物系特定産業技術支援センター（生研センター）加藤企画第一課長、(社) 農林水産先端技術産業振興センター（STAFF）中野研究開発部調査役、(社) 農林水産技術情報協会田中技術主幹から、それぞれの事業を中心としてご報告頂いた。

- 2) 食品総合研究所の運営と活動について

食品総合研究所林企画管理部長より産学官連携強化について解説した。次いで今期中期目標期間のポイントとなる、「食品機能性研究センター」、「食品安全技術開発センター」、「食品分析・標準化センター」の各活動と今後の展開についてそれぞれのセンター長から報告した。食品安全技術開発センターに対し、生産現場からのリスク管理の展望について質問があり、今後プロジェクトに現場の研究者を組み込む等、連携を強化する方向が示された。

また、「バイオ燃料実証支援ワーキンググループ」並びに「トランス脂肪酸ワーキンググループ」を設置し、直面する問題解決のため活動する旨報告した。

- 3) 平成18年度食品試験研究成果発表「普及に移しうる成果」

平成18年度の食品総合研究所における「普及に移しうる成果」として、①官能評価のための日本語テクスチャー用語リスト（食品物性ユニット早川主任研究員）、②食品製造ラインの迅速自主衛生管理に有効な蛋白質ふき取り検査法（食品衛生ユニット川崎研究員）、③タマネギの産地判別法（食品分析研究領域鈴木上席研究員）、④光ルミネッセンス（PSL）による食品照射履歴検知技術の実用化（反応分離工学ユニット萩原主任研究員）を成果判定委員会により事前に選定し、本推進会議で公表し、各成果について担当者から概要について報告した。

- 4) 公立研究機関での研究の現状

公立研究機関から、平成18年度優良研究・指導業績表彰受賞者として選ばれた8名の方に記念講演を頂いた。「地域資源を活用した新規発酵飲料の開発と商品化」、「福岡県産褐藻アカモク中に含まれる多糖類の分析技術の開発」等、地域に根ざして開発された様々な技術や製品が紹介された。

3. その他

本年度の会議に対するアンケートを集計した結果、概ね肯定的な意見が多かったものの、内容の見直し等の提言があった。来年度開催にあたり参考としたい。

（業務推進室 岡田 憲幸）



所内ニュース

巨大コクゾウムシフィギュアの誕生

150倍の成虫と400倍の幼虫

「つくばリサーチギャラリー」の食品総合研究所の展示ブースに、巨大なコクゾウムシの成虫と幼虫のフィギュア（模型）が登場しました。コクゾウムシはお米の害虫として昔から知られている小型の甲虫で、成虫体長は3.5～4.5mmです。今回完成したフィギュアの成虫体長は56cmですから、実物の約150倍の大きさになります（図1）。このフィギュアを見て「伊勢エビみたい！」という人がいるかもしれませんが、昆虫もエビも節足動物の仲間ですから、「当たらずといえども遠からず」です。

一方、卵から孵ったばかりの幼虫は約0.6mm、蛹になる前の終齢幼虫は1mmの体長があります。幼虫のフィギュアの体長は約40cmでモデルは終齢幼虫ですから、実物の400倍の大きさになります（図2）。コクゾウムシの幼虫はお米の中身を食べているため、ふつう私たちは目にする機会はほとんどありません。実際の幼虫は、ただの白い塊のようにしか見えませんが、400倍も大きくすると形が鮮明に現れ、こんな形だったのかと改めてじっくりと観察できます。

コクゾウムシフィギュアの作り方

フィギュア製作者の七里与子さんから伺ったフィギュアの作り方を、簡単に紹介しましょう。成虫も幼虫も発砲スチロールで芯の部分を作ります。その後、ウレタンフォームや石粉粘土で肉付けをします。この段階でフィギュアの本体の大まかな形はできあがりますが、石粉粘土が乾燥する過程で収縮して割れが生じるため、何回も割れを修復しなくてはなりません。割れの程度が落ち着いたら、コクゾウムシ成虫の体表の複数のくぼみ（点刻）を削って作り出します。頭・胸・背中の翅の部分には細かな隆起や点刻がありこの作業はかなり大変です。

次に、成虫の本体に付ける脚を作ります。昆虫の脚は複数の節からできているので、この関節を再現するため、脚の骨組みはプラスチックを用いて作り、粘土で肉付けをし、本体にそれぞれの脚を接合します。ここまでくると、巨大な白いコクゾウムシ成虫の姿になります。幼虫は目立った脚の構造がないため、成虫ほど面倒ではありませんでした。

最後に、アクリル絵の具で着色します。複数回重ね塗りをしたあとにニス塗りコーティングして、巨大コクゾウムシフィギュアが誕生しました。製作期間は約3ヶ月でした。完成したフィギュ

アは、コクゾウムシの触角の節数、口吻の構造、表面の複雑な起伏が驚くほど精巧に再現されています。力作を是非リサーチギャラリーでご覧ください。

コクゾウムシを食べてきた日本人

コクゾウムシを誤って食べても、健康被害はこれまで報告されていません。幼虫はお米の中を食べているので、外観からは虫がいるかどうか判断できません。たぶん日本人は昔から知らずにコクゾウムシの卵や幼虫をお米と一緒に炊いて食べてきたのですが、今日まで健康被害はなかったのです。もし食べてしまっても、昆虫は良質な動物性タンパク質なので、開き直って「いい栄養になった」と考えることができれば少し気分が楽になるかもしれませんね。

（食品害虫ユニット 宮ノ下 明大）



コクゾウムシ成虫のフィギュア
（体長約56cm・幅約18cm）



コクゾウムシ幼虫のフィギュア
（体長約40cm・幅約30cm）

海外研究情報

2006国際バイオテクノロジー情報会議に参加して

2006国際バイオテクノロジー情報会議が2006年10月15日から21日までアメリカのコーンベルトに位置するアイオワ州・デモイン及びネブラスカ州・オマハで開催された。本会議はアメリカ穀物協会の主催により、アイオワトウモロコシ振興理事会、アメリカトウモロコシ生産者連合、ネブラスカトウモロコシ理事会、米国農務省海外農業部局の協賛を得て開催されたもので今回で5回目を数える。今回の会議には世界各国から遺伝子組換え（GM）農産物の規制に関わる60余名の行政官及び研究者が参加した。

今回の会議においては、GM農産物に適用される国際的合意事項と安全性に関わる規制などに焦点がおかれ、GM農産物の開発から消費者に届くまでの一連の流れとその間のリスクアナリシスの実際について具体的な事例なども加えながら、種々の講演があり、活発な意見交換がなされた。講演者もGM農産物の開発、リスクアセスメント、法規制等様々な側面からGM農産物の産業利用に関わる産・官・学の研究者・行政官等と多岐にわたっており、それぞれの立場からの興味深い意見を聞くことができた。また、日本でも安倍首相が所信表明演説でバイオエタノールの利用促進を公約したが、アメリカでもトウモロコシからのエタノール生産が非常に注目を浴びており、エタノール製造プラントの建設も続々と進んでいる。このようなホットな話題についても、最新の統計データを交えての講演があった。

また、生産・流通における実態の視察というプログラムも組まれており、農場、カントリーエレベーター等の見学並びに、実際に生産・流通に携わる方々とのディスカッションの場も持たれた。わが国において非GM農産物として流通している作物はIPハンドリング（分別生産流通管理）が実施されているものであるが、現実には5%までのGM農作物の混入が認められている。実際に、生産・流通の現場を見学して5%を許容しているIPハンドリングの現実に納得した。また、現在広く流通しているGM農産物は所謂第一世代と称される、生産者にとって大きなメリットのあるものである。実際に生産に携わる農家の方々とディスカッションを通じ、彼等がGM農産物に関して、かなりの教育を受け、またそのメリットを十分に理解したうえで、積極的に生産に取り組んでいることが分かった。

日本、韓国などのように既にGM農産物の商業的利用にあたり、食品表示をはじめとした様々な

法規制がある国からの参加者もいたが、大多数が、規制導入にあたっては端緒に付いたばかりの発展途上国からの参加であった。これまで、殊にアフリカ諸国はGM農産物の導入に関しては慎重であり、むしろヨーロッパ寄りの立場にあるとの印象を個人的には持っていた。しかし、今回本会議に参加して、多くのアフリカ諸国においても、食品行政に関わる行政官のレベルでは、GM農産物の自国での栽培を含む、導入そのものに対して非常に積極的であるという印象を受けた。

今回の会議は非常に盛りだくさんであったが、加えて、多収性品種の開発に努め緑の革命に大きく貢献したノーベル平和賞受賞者のポーローグ博士の創設による国際的賞であるWorld Food Prizeの授賞式がポーローグ博士臨席のもとアイオワ州議事堂にて開催され、我々も出席するという機会にも恵まれた。また、それに先立ち、本会議初日の歓迎レセプションにおいてもポーローグ博士と直接会話を交わすまたとない機会にも恵まれた。

今回の会議に参加して、日本で我々が感じている以上に、世界はGM農産物生産の方向へと急速な勢いで向かっているとの印象を強く受けた。

現在、日本の食糧自給率は40%と先進国においても最低水準にあるが、海外からの輸入によって多彩な食生活を謳歌している。しかし、この状況が将来にわたって確保される保証はどこにもない。GM農産物に対するスタンスを含め、食料確保に関して真剣に議論する時期に来ているのではとの思いを深くした。

最後に、本会議出席に関してお世話になりました関係各位に感謝申し上げます。

(GMO検知解析ユニット 橋田 和美)



レセプションにて——Dr.Borlaugと共に

人 事 情 報

平成18年度受入研究員一覧

1. 海外受入研究員 (平成18年4月1日～平成19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
食品分析研究領域				
成分解析ユニット	李 鎮湜	韓国	威徳大学校	18.09.01～19.02.28
GMO検知解析ユニット	Lin che-Yang	台湾	行政院衛生署薬物食品検査局	18.07.30～18.08.13
GMO検知解析ユニット	Geronima P.Eusebio	フィリピン	農務省植物産業局	18.09.15～18.11.14
食品バイオテクノロジー研究領域				
酵素研究ユニット	艾 志隶	中国	河南農業大学	18.11.01～19.05.31

(2) 日本学術振興会 (J S P S) 研究員

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	UKUKU,D.O.	アメリカ	農務省農業研究所東部地域研究センター	18.11.01～18.11.30
食品素材科学研究領域				
脂質素材ユニット	JASWIR, Irwandi	インドネシア	International Islamic University Malaysia	18.06.05～20.06.04
食品工学研究領域				
食品工学研究領域長	RIBEIRO, Henelyta S.	ブラジル	State University of Campinas	17.11.02～18.10.10
食品工学研究領域長	VLADISAVLJEVICH, G. T.	セルビア モンテネグロ	University of Belgrade	18.01.21～18.08.30
食品工学研究領域長	Petr DEJMEK	スウェーデン	ルント大学	18.10.01～18.11.30
食品工学研究領域長	YIN, L	中国	中国農業大学	18.11.03～20.11.02
流通工学ユニット	ROY, Poritosh	バングラデシュ		18.04.01～20.03.31
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	SHAMS GHAFAROKHI, M.	イラン	Tarbiat Modares University	17.06.30～19.06.29
生物機能制御ユニット	ALI, Mohammad B.	インド	Chungbuk National University	17.11.16～19.11.15

(3) 国際連合大学研修生

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	魯 戦会	中国	中国農業大学	18.04.03～19.04.04
食品安全研究領域				
食品衛生ユニット	Md. Mahfuzul HOQUE	バングラデシュ	国立ダッカ大学	18.04.03～19.04.04
食品素材科学研究領域				
糖質素材ユニット	CHU Hoang Ha	ベトナム	国立バイオテクノロジー研究所	18.04.03～19.04.05
食品工学研究領域				
製造工学ユニット	李 法徳	中国	山東農業大学	18.04.03～19.04.04
反応分離工学ユニット	Joosh BALJINNYAM	モンゴル	モンゴル科学技術大学	18.04.03～19.04.04

(4) 国際協力機構 (J I C A) 研修生

受入ユニット	氏名	国籍	所属	期間
食品工学研究領域				
食品包装技術ユニット	Josefina Lico Diaz	フィリピン	包装技術研究開発センター	19.02.13～19.02.23
食品包装技術ユニット	Floridel Victoria Loberiano	フィリピン	包装技術研究開発センター	19.02.13～19.02.23
食品包装技術ユニット	Grace Dorado Noceja	フィリピン	包装技術研究開発センター	19.02.13～19.02.23

2. 国内受入研究員 (平成18年4月1日～平成19年3月31日)

(1) 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	西村 伊代	はごろもフーズ株式会社生産本部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	木本 雅司	アークレイ株式会社	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	長友 章文	三菱ウェルファーマ製剤研究所	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	毛利 佳史	湧永製薬株式会社ヘルスケア研究所	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	吉野 達也	株式会社ニチレイフーズ	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	大西 宏宏	日本薬品開発株式会社大分工場	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	小平 正和	株式会社ニレコ	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	小林 勇紀	株式会社ニチロ中央研究所	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	浅野 達郎	ミヨタ精密株式会社	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	松尾 通濟	協同飼料株式会社品質保証部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	木渡 栄喜	株式会社ドル品質管理部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	日高 靖之	独立行政法人農業環境技術研究所	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	栗原 英治	生物系特定産業技術研究支援センター	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	中山 大海	生物系特定産業技術研究支援センター	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	中出 健一郎	神奈川県農業技術センター	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	牧野 義雄	北海道立畜産試験場	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	柏 嵩勝	東京大学大学院農学生命科学研究科	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	片山 詔久	宇都宮大学農学部附属農場	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	五月女 英平	名古屋大学大学院	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	岩西 恩	宇都宮大学大学院農学研究科	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	原田 陽子	名古屋大学	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	柏村 翔	山口大学	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	及川 真彰	東京農工大学農学部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	茂谷 明宏	東京農工大学農学部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	茂谷 繁志	東京農工大学農学部	18.09.28～18.09.29
連携共同推進室	廣川 亜寿美	和光堂株式会社	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	向坂 有里	サントリー株式会社	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	田中 美継	イオン株式会社生活品質科学研究所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	板東 悦子	独立行政法人種苗管理センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	大崎 元学	独立行政法人農林水産消費技術センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	飯橋 田子	独立行政法人農林水産消費技術センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	梶沼 弘子	岩手県環境保健研究センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	沼澤 聡明	山形県衛生研究所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	白田 忠雄	茨城県衛生研究所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	小池 裕子	群馬県食品安全検査センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	小鈴 尚子	栃木県健康環境センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	斉藤 陽子	長野市保健所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	田正 有美	石川県保健環境センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	大垣 正紀	三重県科学技術振興センター	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	池本 和美	高知県衛生研究所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	福平 睦美	福岡市保健環境研究所	18.11.27～18.11.29
連携共同推進室	福井 陸典	ヤンマー農機株式会社技術統括部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	守澤 悠江	山栄化学株式会社	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	西木 誠仁	山栄化学株式会社	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	青木 伸仁	群栄化学工業株式会社	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	林 亜希子	四国計測工業株式会社	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	原田 充晃	株式会社マキ製作所計測制御技術部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	鈴 秀典	株式会社マキ製作所計測制御技術部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	近藤 みのり	株式会社マキ製作所事務管理センター	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	根木 美晴	株式会社マキ製作所技術製品開発部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	川拓 哉	株式会社果実非破壊品質研究所	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	澤克 仁	日本たばこ産業製品開発第二部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	三板 将人	日本たばこ産業製品開発第二部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	倉本 正嗣	大日本住友製薬株式会社製剤研究部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	奈賀 俊人	財団法人東洋食品研究所	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	高谷 智之	日本生活協同組合連合会品質保証本部	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	木宮 隆樹	独立行政法人水産総合研究センター	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	笹川 正晃	福島県農業総合センター	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	渡辺 昇樹	山梨県果樹試験場	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	小嶋 慎太郎	福岡市保健環境研究所	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	中島 貞彦	佐賀県上場営農センター	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	小島 治幸	金沢大学	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	上 畑 滋	大阪大学微生物病研究所	19.03.08～19.03.09
連携共同推進室	小林 孝徳	大阪大学微生物病研究所	19.03.08～19.03.09

(2) 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			
上席研究員	中村 真一	東京理科大学理工学部	18.04.01～19.03.31
上席研究員	青木 香絵	茨城大学資源生物科学科	18.05.22～19.03.31
栄養機能ユニット	林 珍仙	茨城大学農学研究科	18.04.01～19.03.31
栄養機能ユニット	ODBAYAR, Tseye-Oidov	筑波大学 (モンゴル科学技術大学)	18.05.10～18.08.05
機能性評価技術ユニット	坂上 直子	有明工業高等専門学校応用物質工学専攻	18.08.07～18.08.18
機能性評価技術ユニット	福島 健児	九州東海大学農学部	18.08.09～18.08.29

機能性評価技術ユニット	福 島 健 児	九州東海大学農学部	19.02.01 ~ 19.02.28
機能性生理評価ユニット	古 川 健	千葉科学大学危機管理学部	18.08.21 ~ 18.09.01
食認知科学ユニット	古 舘 碧 奈	お茶の水女子大学生生活科学部	18.09.04 ~ 18.09.15
食品物性ユニット	石 倉 若 奈	宮城大学食産業学部	18.08.07 ~ 18.09.06
食品物性ユニット	山 田 め い	女子栄養大学実践栄養学科	18.09.11 ~ 18.09.15
食品安全研究領域			
食品衛生ユニット	古 田 可 菜 子	九州大学大学院生物資源環境科学府	19.02.01 ~ 19.02.28
食品衛生ユニット	芳 住 あ さ こ	九州大学大学院生物資源環境科学府	19.02.26 ~ 19.03.24
食品分析研究領域			
状態分析ユニット	スラウット ユーヨンウェーシ	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.04.21 ~ 19.03.31
状態分析ユニット	石森 明奈	東京農業大学農学部	19.02.19 ~ 19.03.31
非破壊評価ユニット	Giorgio REITA	筑波大学大学院生命環境科学研究科	19.01.22 ~ 19.07.12
品質情報解析ユニット	南 萌 子	お茶の水女子大学生生活科学部	18.09.04 ~ 18.09.15
GMO検知解析ユニット	伊 藤 舞	千葉科学大学危機管理学部	18.08.21 ~ 18.09.01
食品素材科学研究領域			
穀類利用ユニット	横 江 未 央	北海道大学農学研究科	18.03.01 ~ 18.08.31
穀類利用ユニット	李 永 玉	筑波大学生命環境科学研究科	18.09.01 ~ 19.03.31
穀類利用ユニット	天 野 明 日 香	お茶の水女子大学生生活科学部	18.09.04 ~ 18.09.15
穀類利用ユニット	横 江 未 央	北海道大学農学研究科	18.11.06 ~ 19.05.01
糖質素材ユニット	高 野 政 幸	新潟薬科大学応用生命科学部	18.08.21 ~ 18.08.25
糖質素材ユニット	田 中 篤 篤	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.11.13 ~ 19.03.25
蛋白質素材ユニット	横 田 大 輔	新潟薬科大学応用生命科学部	18.08.21 ~ 18.08.25
食品工学研究領域			
食品工学研究領域長	乃 田 一 樹	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.04.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	小松崎 哲	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.04.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	藤 田 亮 治	筑波大学第二学群生物資源学類	18.04.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	CHUAH AI MEY	筑波大学生命環境科学研究科	18.04.10 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	Butron Fujii Irene Katerina	筑波大学生命環境科学研究科	18.04.10 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	村 山 庸 一	筑波大学生命環境科学研究科	18.04.17 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	横 田 知 幸 子	工学院大学工学部	18.05.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	金 房 純 代 人	筑波大学生命環境科学研究科	18.06.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域長	木 内 久 人	筑波大学大学院環境科学研究科	18.10.01 ~ 19.03.21
反応分離工学ユニット	Joelianingsih	東京大学農学生命科学研究科	18.04.01 ~ 18.06.16
反応分離工学ユニット	鈴木 泰 臣	東京大学農学部	18.04.01 ~ 19.03.31
反応分離工学ユニット	荒 川 あ ゆ み	東京大学農学部	18.04.01 ~ 19.03.31
反応分離工学ユニット	大 崎 敦 史	東京大学農学部	18.07.18 ~ 18.07.28
反応分離工学ユニット	山 根 歩	宇都宮大学農学部	18.08.21 ~ 18.09.01
反応分離工学ユニット	Armansyah H. Tambunan	東京大学農学生命科学研究科	18.09.01 ~ 18.12.21
反応分離工学ユニット	Anastasia Dyah Anggraheni	東京大学農学生命科学研究科	19.02.19 ~ 19.03.31
ナノバイオ工学ユニット	石 井 暁 子	お茶の水女子大学生生活科学部	18.09.04 ~ 18.09.15
食品包装技術ユニット	岡 雪 松 飛	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.04.17 ~ 19.03.31
食品包装技術ユニット	路 雪 飛	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.10.01 ~ 19.09.30
食品高圧技術ユニット	今 井 那 津 子	茨城大学農学部	18.08.23 ~ 18.09.05
微生物利用研究領域			
酵母ユニット	小松崎 典 子	北海道大学農学研究科	18.04.17 ~ 19.03.31
発酵細菌ユニット	馬 田 有 希 子	茨城大学農学部	18.09.11 ~ 18.09.22
糸状菌ユニット	武 藤 知 衣	お茶の水女子大学生生活科学部	18.09.04 ~ 18.09.15
糸状菌ユニット	高 野 真 由 美	茨城大学農学部	18.08.21 ~ 18.09.01
糸状菌ユニット	熊 谷 明 夫	信州大学工学研究科	18.09.01 ~ 18.09.30
微生物評価ユニット	阿 部 智 香	立教大学理学部	18.06.01 ~ 19.03.31
微生物評価ユニット	川 元 真 依	立教大学大学院理学研究科	18.06.01 ~ 19.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域			
酵素研究ユニット	森 清 貴	東京理科大学基礎工学部	18.06.01 ~ 19.03.31
酵素研究ユニット	飯 田 祐 介	東京理科大学基礎工学部	18.06.01 ~ 19.03.31
機能分子設計ユニット	藤 村 崇 徳	筑波大学生命環境科学研究科	18.04.01 ~ 19.03.31
生物機能解析ユニット	田 中 幸 徳	静岡大学農学部	18.04.01 ~ 19.03.31
生物機能解析ユニット	西 村 賢 治	静岡大学農学部	18.04.01 ~ 19.03.31
生物機能利用ユニット	須 藤 絵 里 子	東京農工大学農学部	18.04.01 ~ 19.03.31
生物機能利用ユニット	吉 田 誠	東京農工大学農学部	18.11.13 ~ 19.03.31

(3) 研究生

受入ユニット	氏 名	所 属	期 間
食品分析研究領域			
成分解析ユニット	中 宮 邦 近	株式会社環境研究センター	18.12.15 ~ 18.12.28
状態分析ユニット	白 井 美 幸	株式会社環境研究センター	18.11.01 ~ 18.11.30
状態分析ユニット	白 井 美 幸	株式会社環境研究センター	19.03.01 ~ 19.03.31
GMO検知解析ユニット	相 川 誠	独立行政法人畜産改良センター長野牧場	19.02.01 ~ 19.02.28
食品素材研究領域			
穀類利用ユニット	坂 東 悟	鳥取県農業試験場	18.08.21 ~ 18.08.25
穀類利用ユニット	金 川 健 祐	鳥取県農業試験場	18.08.21 ~ 18.08.23
穀類利用ユニット	小 林 勝 志	鳥取県農業試験場	18.12.12 ~ 18.12.13
穀類利用ユニット	中 村 広 樹	鳥取県農業試験場	18.12.12 ~ 18.12.13
穀類利用ユニット	豊 前 太 平	東京工業大学附属科学技術高校	18.08.30 ~ 18.08.30

(4) 技術習得研究員

受入ユニット	氏 名	所 属	期 間
食品機能研究領域			
機能性成分解析ユニット	高 砂 健	山形県農業総合研究センター	18.08.01 ~ 18.10.31

機能性評価技術ユニット	福光	聡	日本製粉株式会社中央研究所	18.04.01 ~ 18.06.30
機能性評価技術ユニット	中山	裕介	佐賀県農業試験研究センター	18.06.01 ~ 18.11.30
機能性評価技術ユニット	小高	靖	奈良県森林技術センター	18.09.01 ~ 18.09.29
食品物性ユニット	吉田	順子	株式会社ニチロ商品技術開発部	18.04.01 ~ 19.03.31
食品物性ユニット	大小	高裕	栃木県産業技術センター食品技術部	18.08.01 ~ 18.10.31
食品物性ユニット	小高	泉敦	株式会社なとり	18.10.16 ~ 19.03.31
食品物性ユニット	高橋	徹	秋田県農林水産技術センター総合食品研究所	18.11.06 ~ 19.02.16
食品安全研究領域				
食品衛生ユニット	岡久	修己	徳島県立工業技術センター	18.07.03 ~ 18.12.28
食品害虫ユニット	竹内	浩晃	エスピー食品株式会社商品本部	18.04.01 ~ 18.09.30
食品害虫ユニット	渡辺	俊彦	株式会社ツムラ中央研究所	18.04.01 ~ 18.11.30
食品害虫ユニット	中	部玄	昭和産業株式会社総合研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
食品害虫ユニット	中	鉢薫	光洋産業株式会社研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
食品分析研究領域				
分析ユニット	冠野	信	ニッカウキスキー株式会社	18.04.01 ~ 19.03.31
食品素材科学研究領域				
上席研究員	高野	剛	福島県農業総合センター農業短期大学校	18.07.18 ~ 18.10.13
糖質素材ユニット	熊井	英志	明治乳業株式会社研究本部食機能科学研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
糖質素材ユニット	鈴木	一隆	日立プラント建設株式会社松戸研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
食品工学研究領域				
製造工学ユニット	上野	潤	長谷川香料株式会社	18.04.20 ~ 19.01.19
製造工学ユニット	上野	潤	長谷川香料株式会社	19.01.31 ~ 19.07.30
流通工学ユニット	徳田	正樹	大分県産業科学技術センター	18.09.11 ~ 18.09.15
食品包装技術ユニット	三上	元規	青森県ふるさと食品研究センター	18.09.21 ~ 19.03.20
微生物利用研究領域				
酵母ユニット	鹿嶋	修治	日本ハム株式会社	18.04.01 ~ 18.09.30
発酵細菌ユニット	西川	宗伸	タカノフーズ株式会社	18.08.01 ~ 18.08.31
糸状菌ユニット	佐々木	一也	日本醸造工業株式会社	18.06.05 ~ 18.03.04
糸状菌ユニット	田畑	恵	茨城県工業技術センター	18.07.03 ~ 18.09.29
微生物評価ユニット	八十川	大輔	北海道立食品加工研究センター	18.05.08 ~ 18.07.28
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	田中	康之	株式会社ハラキン	18.04.01 ~ 19.03.31

(5) 客員研究員

受入ユニット	氏名	所 属	期 間
企画管理部			
企画管理部長	貝沼圭二		18.04.01 ~ 19.03.31
企画管理部長	篠原和毅	社団法人日本穀物検定協会	18.04.01 ~ 19.03.31
企画管理部長	柳本正勝	財団法人食品産業センター	18.04.01 ~ 19.03.31
食品機能研究領域			
機能性成分解析ユニット	飯村三佐子	社団法人日本食品科学工学会	18.05.15 ~ 19.03.31
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	18.06.10 ~ 19.03.31
機能性成分解析ユニット	井手美津子	社団法人日本食品科学工学会	18.06.10 ~ 19.03.31
機能性成分解析ユニット	松長崇	愛媛県工業技術センター	18.12.11 ~ 18.12.12
機能性成分解析ユニット	堀籠悟	財団法人日本食品分析センター	19.01.17 ~ 19.03.16
機能性成分解析ユニット	山崎光司	太陽化学株式会社バイオニュートリション事業部	19.01.29 ~ 19.03.31
機能性評価技術ユニット	高橋弓子	三菱レイヨン株式会社	18.04.01 ~ 19.03.31
機能性評価技術ユニット	小高靖	奈良県森林技術センター	18.12.11 ~ 18.12.15
機能性評価技術ユニット	阿部秀飛	サンエイ糖化株式会社	19.01.15 ~ 19.01.26
食品安全研究領域			
上席研究員	多田幹郎	中国学園中国学校大学現代生活学部	18.11.02 ~ 19.03.31
食品衛生ユニット	鮫島隆	プリマム株式会社基礎研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
食品衛生ユニット	伊藤均	(元) 日本原子力研究所	18.04.01 ~ 19.03.31
食品分析研究領域			
GMO検知解析ユニット	山腰亨子	株式会社ファスマック	18.04.01 ~ 19.03.31
GMO検知解析ユニット	内山修一	農林水産省横浜植物防疫所	18.09.01 ~ 18.10.31
GMO検知解析ユニット	岩崎紘子	農林水産省横浜植物防疫所	18.10.23 ~ 18.12.22
食品工学研究領域			
食品工学研究領域長	黒岩崇	筑波大学大学院生命環境科学研究科	18.05.01 ~ 19.03.31
先端加工技術ユニット	Marcos Antonio das NEVES	筑波大学大学院生命環境科学研究科	19.03.01 ~ 19.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域			
酵素研究ユニット	山根國男		18.04.01 ~ 19.03.31
機能分子設計ユニット	松永茂	総合研究大学院大学先導科学研究科	18.04.01 ~ 19.03.31
生物機能利用ユニット	日下部功	筑波大学名誉教授	18.03.01 ~ 18.09.30
生物機能利用ユニット	五十嵐圭日子	東京大学大学院農学生命科学研究科	18.04.01 ~ 19.03.31

(6) 日本学術振興会 (J S P S) 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	金森紀仁		16.04.01 ~ 19.03.31
食品高圧技術ユニット	川井清司		17.04.01 ~ 20.03.31
食品バイオテクノロジー研究領域			
酵素研究ユニット	日高将文		17.04.01 ~ 20.03.31
生物機能利用ユニット	吉田誠		18.04.01 ~ 18.10.31
生物機能解析ユニット	小谷真也		18.04.01 ~ 21.03.31

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
食品機能研究領域				
食認知科学ユニット	岡本 雅子		重点研究領域	18.4.1～19.3.31
食認知科学ユニット	山口 由衣		NEDO	18.4.1～18.4.30 18.6.1～18.9.30
食認知科学ユニット	呉 性 姫		アグリバイオ	18.4.1～19.3.31
食品物性ユニット	小林 奈央樹		生研センター	18.4.1～19.3.31
食品物性ユニット	檀 はるか		生研センター	18.4.1～19.3.31
食品物性ユニット	和田 有史		生研センター	18.4.1～19.3.31
食品安全研究領域				
食品衛生ユニット	大羽 美香		重点研究領域	18.4.1～18.4.30
食品分析研究領域				
状態分析ユニット	山澤 広之		高度化事業	18.8.1～19.3.31
GMO検知解析ユニット	小口 太一		消費技術センター	18.4.1～19.3.31
GMO検知解析ユニット	黒澤 康紀		消費技術センター	18.4.1～19.3.31
GMO検知解析ユニット	大羽 美香		重点研究領域	18.5.1～19.3.31
食品素材科学研究領域				
糖質素材ユニット	大江 洋正		重点研究領域	18.4.1～19.3.31
糖質素材ユニット	LINAYONEKURA		生研センター	18.11.1～19.3.31
食品工学研究領域				
領域長	許 晴 怡		重点研究領域	18.4.1～19.3.31
製造工学ユニット	五月 女 格		生研センター	18.4.1～19.3.31
ナノバイオ工学ユニット	山本 智子		生研センター	18.4.1～19.3.31
ナノバイオ工学ユニット	山内 武志		生研センター	18.4.1～19.3.31
ナノバイオ工学ユニット	塚本 和己		生研センター	18.4.1～19.3.31
ナノバイオ工学ユニット	若山 純一		NEDO	18.4.1～19.3.31
ナノバイオ工学ユニット	高橋 宏和		生研センター	18.4.1～19.3.31
微生物利用研究領域				
酵母ユニット	村田 善則		生研センター	18.4.1～18.6.30
酵母ユニット	中村 敏英		生研センター	18.7.1～19.3.31
酵母ユニット	萩 達朗		重点研究領域	18.4.1～19.3.31
酵母ユニット	村田 里美		生研センター	19.8.1～19.3.31
食品バイオテクノロジー研究領域				
酵素研究ユニット	西本 完		生研センター	18.4.1～19.3.31
酵素研究ユニット	仁平 高則		生研センター	18.4.1～19.3.31
酵素研究ユニット	井上 公輔		生研センター	18.4.1～19.3.31
酵素研究ユニット	中島 将博		生研センター	18.7.1～19.3.31
機能分子設計ユニット	寺内 毅		生研センター	18.4.1～18.12.31
生物機能解析ユニット	保坂 毅		潜在遺伝子	18.4.1～19.3.31
生物機能解析ユニット	王国 君		潜在遺伝子	18.4.1～19.3.31
生物機能解析ユニット	稲岡 隆史		潜在遺伝子	18.4.1～19.3.31
生物機能解析ユニット	西澤 智康		潜在遺伝子	18.4.1～19.3.31

人事の動き

日付	配属先	配属元	氏名
18.07.31	命 農林水産技術会議事務局付	食品分析研究領域上席研究員	日野明寛
18.08.01	命 食品総合研究所付	秋田県総合食品研究所長	伊藤義文
18.08.01	辞職(勸奨)	食品総合研究所付	伊藤義文
18.08.04	命 研究統括	総合食料局食品産業企画課技術室長	北村義明
18.10.01	命 企画管理部管理課会計チーム主査	動物衛生研究所企画管理部業務推進室交流チーム主査	高橋一二三
18.10.01	命 企画管理部業務推進室運営チーム専門職	企画管理部管理課会計チーム専門職	小山弥生
18.10.01	命 企画管理部業務推進室運営チーム	企画管理部管理課庶務チーム	佐藤典昭
18.10.01	命 任期更新(平成20年9月30日まで)	食品安全研究領域食品衛生ユニット	Md.Latiful.Bari
18.10.01	採用食品機能研究領域主任研究員 (機能生理評価ユニット)	選考採用	白井展也
18.10.01	採用食品分析研究領域主任研究員 (成分解析ユニット)	選考採用	岩浦里愛
18.10.01	命 九州沖縄農業研究センター 企画管理部管理課会計チーム主査	企画管理部管理課会計チーム主査	井上昭利
18.10.01	命 総合企画調整部主任研究員(企画調整室)	食品安全研究領域主任研究員 (化学ハザードユニット)	進藤久美子
18.04.01 18.10.24施行	命 食品機能研究領域主任研究員(栄養機能ユニット)	食品機能研究領域(栄養機能ユニット)	高橋陽子
18.04.01 18.10.24施行	命 食品安全研究領域主任研究員 (化学ハザードユニット)	食品安全研究領域(化学ハザードユニット)	中川博之
18.04.01 18.10.24施行	命 食品安全研究領域主任研究員 (化学ハザードユニット)	食品安全研究領域(化学ハザードユニット)	久城真代
18.04.01 18.10.24施行	命 食品素材科学研究領域主任研究員 (穀類利用ユニット)	食品素材科学研究領域(穀類利用ユニット)	鈴木啓太郎
18.04.01 18.10.24施行	命 食品工学研究領域主任研究員(製造工学ユニット)	食品工学研究領域(製造工学ユニット)	竹中真紀子
18.04.01 18.10.24施行	命 微生物利用研究領域主任研究員(酵母ユニット)	微生物利用研究領域(酵母ユニット)	安藤聡
18.04.01 18.10.24施行	命 微生物利用研究領域主任研究員(糸状菌ユニット)	微生物利用研究領域(糸状菌ユニット)	鈴木聡
18.12.01	命 食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員(酵素研究ユニット) 兼 企画管理部業務推進室	食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員(酵素研究ユニット)	舟根和美
18.12.31	辞職(勸奨)	食品安全研究領域上席研究員	田中健治
19.03.31	定年退職	企画管理部管理課長	田中聖一
19.03.31	定年退職	食品分析研究領域上席研究員	鈴木忠直
19.03.31	定年退職	食品素材科学研究領域上席研究員	堀金彰
19.03.31	定年退職	食品素材科学研究領域上席研究員	細田浩
19.03.31	辞職(勸奨)	食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット長	新本洋士
19.03.31	辞職(勸奨)	食品安全研究領域長	永田忠博
19.03.31	辞職(勸奨)	食品工学研究領域長	中嶋光敏

日付	配属先	配属元	氏名
19.03.31	命 農林水産技術会議事務局研究開発企画官	企画管理部業務推進室長	大谷 敏 郎
19.03.31	命 独立行政法人国際農林水産業研究センター 総務部財務課長	企画管理部業務推進室調査役	初瀬 健 一
19.04.01	命 食品工学研究領域長	研究統括	北村 義 明
19.04.01	命 総合企画調整部研究管理役	食品バイオテクノロジー研究領域 生物機能制御ユニット長	矢部 希見子
19.04.01	命 企画管理部業務推進室調査役	独立行政法人国際農林水産業研究センター 企画調整部研究支援室研究業務推進科長	舘山 和 俊
19.04.01	命 企画管理部管理課長	近畿中国四国農業研究センター 企画管理部四国企画管理室長	岩田 茂
19.04.01	命 企画管理部管理課庶務チーム主査	動物衛生研究所 企画管理部管理課会計チーム主査	白田 裕 二
19.04.01	命 企画管理部管理課会計チーム長	独立行政法人農林水産消費技術センター 総務部会計課会計専門官	吉原 眞 生
19.04.01	命 企画管理部管理課会計チーム専門職	畜産草地研究所 企画管理部管理課会計チーム専門職	高木 智 子
19.04.01	命 企画管理部連携共同推進室交流チーム主査	独立行政法人農業環境技術研究所 総務管理室庶務グループ主査	宮本 ゆ り
19.04.01	命 企画管理部業務推進室長	食品工学研究領域製造工学ユニット長	五十部 誠一郎
19.04.01	命 食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット長	食品機能研究領域主任研究員 (機能性成分解析ユニット)	石川 祐 子
19.04.01	命 食品安全研究領域長	食品安全研究領域食品衛生ユニット長	川本 伸 一
19.04.01	命 食品素材科学研究領域上席研究員	食品素材科学研究領域主任研究員 (脂質素材ユニット)	都築 和香子
19.04.01	命 食品工学研究領域上席研究員	食品工学研究領域主任研究員 (ナノバイオ工学ユニット) 兼 企画管理部連携共同推進室	曲山 幸 生
19.04.01	命 微生物利用研究領域上席研究員	微生物利用研究領域主任研究員 (糸状菌ユニット)	楠本 憲 一
19.04.01	命 食品バイオテクノロジー研究領域 上席研究員 兼 企画管理部業務推進室	食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員 (酵素研究ユニット) 兼 企画管理部業務推進室	舟根 和 美
19.04.01	採用食品機能研究領域 (機能性評価技術ユニット)	I種採用	大池 秀 明
19.04.01	採用食品素材科学研究領域(穀類利用ユニット) (平成22年3月31日まで)	任期付任用	岸根 雅 宏
19.04.01	採用微生物利用研究領域主任研究員 (酵母ユニット)	選考採用	中村 敏 英
19.04.01	採用食品バイオテクノロジー研究領域 主任研究員 (生物機能解析ユニット)	選考採用	稲岡 隆 史
19.04.01	命 企画管理部管理課庶務チーム専門職	企画管理部管理課庶務チーム	坂本 敏 夫
19.04.01	命 統括部財務課専門職 (財務)	企画管理部管理課会計チーム長	稲垣 信 行
19.04.01	命 動物衛生研究所 企画管理部管理課会計チーム主査	企画管理部管理課庶務チーム主査	増田 友 洋
19.04.01	命 動物衛生研究所 企画管理部管理課庶務チーム専門職	企画管理部管理課会計チーム専門職	櫻井 桂 子
19.04.01	命 畜産草地研究所 企画管理部管理課会計チーム主査	企画管理部連携共同推進室 交流チーム主査	櫻井 文 子