

令和2年9月2日

食農学類が新任教員（渡部 潤 准教授）を採用

農学群食農学類は、令和2年8月1日付で准教授1名を採用しました。また、これを以て予定されていた食農学類専任教員38名が揃いましたことをご報告いたします。

わたなべ じゅん
○ 渡部 潤 准教授 （食品科学コース）

（元 食品メーカー 研究室室長）

【専門分野】

応用微生物学

【研究活動の概要・今後の抱負】

これまで、千葉県にある食品メーカーで醤油の研究開発に取り組んできました。醤油は大豆、小麦、塩を原料として、麹菌、乳酸菌、酵母による複雑な発酵を経て造られる日本の伝統的な調味料です。醤油に含まれる香気成分は300種類以上といわれており、これらの質的、量的バランスにより風味の異なる醤油が作り出されています。しかし、未解明な部分が多く、香気のコントロールは困難でした。このような背景から、高品質な醤油を醸造することを最終的な目標として、醤油の特徴香成分と呼ばれるホモフラネオールの生成機構や、逆に醤油の不快臭成分の生成機構などを研究してきました。

福島は伝統的に発酵が盛んな地域と伺っております。福島大学では、引き続き醤油関連微生物の研究を継続するとともに、研究対象を醤油だけではなく、他の発酵食品にも広げ、ブラックボックスが多い発酵の理解に努めて参ります。また、地域の食品メーカー様との連携を図り、福島県の復興に貢献できるような取り組みを進めたいと考えております。教育面では、企業出身のメリットを活用し、企業で求められる能力や知識を学生に伝えていきたいと思っております。変化する社会の中では学び続ける姿勢が何よりも大切です。柔軟に考え、行動できる人材を送り出せるよう、食農学類での業務に取り組む所存です。

（お問い合わせ先）

食農学類支援室

電 話：024-548-8212

メール：nogaku-j@adb.fukushima-u.ac.jp