

令和 3 年 3 月 3 日

食農学類附属発酵醸造研究所の開設

本学食農学類では、発酵醸造研究所（仮称）開設に向けて組織と研究環境の整備を進めてきましたが、この度、令和 3 年 4 月 1 日付で食農学類附属発酵醸造研究所として開設することになりましたので、新研究所の組織や構成員、研究プロジェクトなどの予定、計画とともにお知らせします。

令和 2 年度国立大学法人運営費交付金において、発酵醸造研究所（仮称）の設置に係る人件費が措置され、さらに令和 3 年度の組織拡充分を含めた予算措置も政府案として内定し、食農学類では新研究所開設に向けて準備を進めています。この度、役員会での審議・承認を経て、令和 3 年 4 月 1 日に食農学類附属発酵醸造研究所として開設することになりました。

発酵醸造研究所では、発酵醸造素材作物の生産から発酵微生物、発酵醸造食品とその機能までを包含する総合的な基盤研究を展開します。地域の農林水産業、食品関連産業に関連する課題解決型研究プロジェクトを産官学連携による橋渡し研究として推進し、国際的な課題、地球規模の課題の解決にも繋げる学際的先端研究として発展させることを研究の方針および使命としています。

総合的・学際的な研究プロジェクトを推進するために、研究所にはフードチェーンに沿って素材生産・環境部門、発酵醸造食品部門、食健康・社会実装部門を、また部門横断的な位置付で大容量の情報・データを扱うデータ科学部門を配置します。これら 4 研究部門を統括する研究統括部門を配置し、研究プロジェクト推進のための研究所の管理・運営を行います。

研究所には特任教員 3 人が配置され、令和 3 年度にはさらに 3 人を採用予定で、合計 6 人の特任教員となります。さらに、兼任教員として食農学類所属の教員が、協力教員として他学類所属の教員も参画して研究を展開する計画です。4 月の研究所開設時には、10 名程度の兼任教員がコアメンバーとして参画し、酒米、食用米、大豆を素材として麹菌、腸内細菌による発酵および関連する発酵醸造食品に関する複数の研究課題を開始する計画です。

（お問い合わせ先）

食農学類教授 松田 幹

食農学類支援室

電話：024-548-8212

メール：nogaku-j@adb.fukushima-u.ac.jp

福島大学食農学類附属「発酵醸造研究所」

地域の農林水産業・食品関連産業に関連する課題解決型研究プロジェクトを産官学連携による橋渡し研究として推進し国際的な課題、地球規模の課題の解決にも繋げる学際的先端研究として展開

学外連携機関：福島県

- ・農業総合センター（会津地域研究所）
- ・ハイテクプラザ（産学連携課、醸造・食品科、県産品支援センター）

学外連携機関：JA、農家

- ・地域の農家・農業法人など（発酵素材生産・生産環境）

学外連携機関：大学等

- ・福島県立医科大学・会津大学
- ・浜通り国際教育研究拠点（第一次産業関連部門）

学外連携機関：発酵・醸造関連企業

- ・地域の食品加工・製造関連企業
- ・農業機器企業など

技術移転（大学）と研究用製品試作（企業）

連携協定・協力
基盤研究（大学）と橋渡し研究（県研究機関）

連携・協力の
将来計画

「発酵醸造研究所」

【研究統括部門】 研究所全般の研究・事業の計画立案・進捗管理・評価、学内外の連携組織との調整

助言・指導

学外諮問委員会
(advisory board)

土壌肥料発酵・発酵食品素材生産

Feedback

食品発酵

Feedback

腸内発酵

【素材生産・環境部門】 発酵・醸造素材となる農作物の品種改良・生産および土壌肥料発酵による生産環境改善・保全の技術開発

【発酵醸造食品部門】 発酵・醸造の基盤技術の理論構築と先端化、高付加価値食用微生物や新機能性食品開発のための基盤技術開発

【食健康・社会実装部門】 発酵・醸造食品と腸内細菌叢の関連・機能、発酵食品と食生活改善による健康労働寿命延伸、食農産業による地域活性化

作物育種・栽培の基盤・開発研究

福島の農産物（稲、豆類、野菜、果樹）、品種改良、有機肥料微生物・土壌微生物

作物生産環境改善・保全の基盤・開発研究

福島の農地（水田・畑地・果樹園）
土壌改良、土壌生態、水、気象

発酵・醸造の基盤・開発研究

食用麹菌・清酒酵母・乳酸菌による基質・素材（酒米、食用米、豆類、果実類など）の発酵・醸造

【データ科学部門】 生産環境・作物生産、発酵・醸造、食健康・社会実装の各部門で得られる情報およびビッグデータの解析技術開発

IT農業生産情報処理、バイオインフォマティクス研究
生産環境モニター情報、ゲノム情報、代謝産物情報

経済・経営情報、社会情報のデータ処理技術の開発研究
農業・食品産業経営情報、消費者行動情報、疫学情報

発酵・醸造食品、サプリメント等の機能・製品開発

腸内環境・栄養改善、生活習慣病・フレイル・認知症の予防改善、臨床疫学

マーケティング・消費購買行動研究

ブランド知識構造論・消費購買行動・価値共創

分析・評価・普及

開発目標製品例：

日本酒・発酵飲料、発酵ダイエット食品、プロバイオティック・免疫機能性食品
プロテイン・ペプチド・ファイバー・オリゴ糖などの加工食品素材

