



UNIVERSITY
OF
YAMANASHI

ただいま、研究中!

このコーナーは、「地元大学と中小企業の橋渡しのきっかけ」にと、山梨大学の先生と研究を紹介するために企画されたものです。
紹介にあたっては、中央会の職員が大学の研究室におじゃまし、できるだけ分かり易い言葉で記事を書くようにしています。そのため、研究内容が正確に伝わらない場合がありますが、ご容赦下さい。



●山梨大学生命環境学部
地域食物科学科

教授 谷本 守正 博士(農学)

食品を極める ～山梨大学新学部スタート～

■4月からの新学部である生命環境学部について教えてください。

生命環境学部は、生命工学科、地域食物科学科、環境科学科の3つの理系学科と文系の地域社会システム学科で構成されており、「持続的な食料の生産と供給による地域社会の繁栄を実現するために必要となる、生命科学、食物生産・加工、環境・エネルギー、地域経済・企業経営・行政に関し広い視野を持つ人材を、自然と社会の共生科学に基づき養成する」ことを基本理念としてスタートしました。

地域食物科学科では、食物科学や農学に関する専門知識・技術を基礎として、果樹や野菜等の農

産物の栽培、食品製造の科学的理解、有用成分の解析と利用などの課題に、資源・環境などの多角的な視点からアプローチしています。私の所属する食品製造学部門では、食品製造・加工および食品保蔵学を基盤として、様々な研究を展開していきます。

■具体的な研究内容は?

私の研究分野は、食品製造学、食品加工学、食品物性であり、「食品の加工処理と食品の物性解明によるおいしさ(食感、風味)創造技術の開発」をテーマに研究しています。その中でも「食感」と「鮮度」に着目しています。

食品の美味しさを決める要素に風味・食感があります。食べやすさを左右する食感については、食品ごとの物性とその加工適正の解析が必要となります。また、美味しさを保つための鮮度についても、保蔵方法や微生物制御などが重要です。

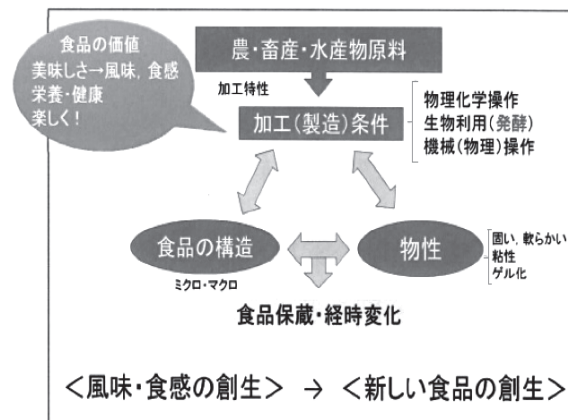
食品および原材料ごとの物性と構造を解明し、その製造加工段階での物理・科学的操作や生物利用(発酵)など加工条件の適正化をはかり、保蔵技術を加えることにより、風味・食感などの

新たな食品価値の創生につながる研究をしたいと考えています。また、それにより新たな食品も作り出したいと思います。

■今後の研究の可能性について

私は、これまで乳製品関係を専門分野として、その成分分析や分離・抽出技術などにも携わってきました。新学部では、農・食・商の分野において食物の生産加工をはじめ生命科学や環境・エネルギー、経済・経営など多面的な視点からの研究に取り組んでいきます。私は民間での経験を活かし、製造工程から流通、消費までの流れを考えた食品製造の現場を重視した相談にも対応したいと考えています。

地球では、かつてないスピードで環境破壊、人口増加が進んでおり、食を取り巻く環境は大きく変化しています。食品の性質を理解し、新たな知見・価値を得る事によって食品製造技術を再構築し、人類が直面する食料問題に知識・技術で貢献していく事を研究目標としています。TPPや後継者問題など農業、食品産業を取り巻く課題に対しても、食品産業の基盤強化、売れる農業の実現を目指していきたいと考えます。



●谷本先生の研究などについてのご相談がありましたら、山梨大学 産学官連携・研究推進機構 (TEL:055-220-8759, FAX:055-220-8757)までお気軽にご連絡下さい。