

# 食資源開発で成果



春見隆文教授

日本農学会主催の第84回日本農学大会が4月5日に東京都文京区の東京

大学で行われ、生物資源科学部の春見(かすみ)隆文教授(微生物酵素科学)が日本農学賞と読売農学賞を受賞した。

これまで性質や機能がよく分からなかったエリスリトールと呼ばれる糖

エリスリトールは微生物が高浸透圧下に置かれた時などに生成する保護物質で、自然界にこ

樹液や果実の中にすみ、ブドウ糖を効率的にエリスリトールに転換する微生物を発見。エリスリトールの大量生産に道を開いた。現在、ブドウ糖からエリスリトールへの変換率は約40%だが、将来

用だ。春見教授は「微生物の変換機能を利用した物質生産の研究は、農学賞の中ではマイナーな分野なので受賞には驚いた。実用可能なレベルまで研究を進めていきたい」と語った。



貴重な写真に見入る来場者

## 早採りコンブで地域活性化

## 森永教授が研究紹介

食品素材の専門紙、食品開発者と企業のマッチングイベント「if i 3」が5月15日から17日

まで江東区の東京ビッグサイトで開催された。本学からは生物資源科学部

が出席。15日には森永康教授(食品微生物学)がプレゼンテーションし、約30人の研究者が協力して進めているプロジェクト「N-フードイノベーション」を紹介した。

このプロジェクトでは機能性食品の開発、地域活性化のための食資源の活用に取り組み「イノベーションな食品開発と開発人材の育成」を目指している。

森永教授が「N-フードイノベーション」の取り組みをアピールした



どで収穫するが「早採りコンブ」は約4カ月で収穫できる。漁の閑散期の冬場に養殖を開始するため、漁師の副業にもなる。地球温暖化に伴う海水温上昇に備えた新栽培漁業であり、漁場の二酸化炭

素を吸収させることで漁業環境を改善する効果も期待できる。刻んだ早採りコンブを練り込んだソーセージも開発中で、今夏の商品化を目指している。

プロジェクト代表の森永教授は「研究開発のインフラはすでに整っている。それをどう生かすかが大事。食品開発に精通した多くの卒業生を神奈川や静岡などに送り出し、ひいては日本の発展につなげたい」と話した。

## 新学科開設記念し公開講座 子どもの権利を考える

「社会福祉を拓く」をテーマにした文理学部の一日、公開講座。今年度の



約130人が井上教授の話に聞き入った

社会福祉学科開設を記念し、同学科の教授らが毎週土曜日に前、後期8回ずつ講義を行う。第1回は井上仁教授(児童福祉)が「子どもの権利」と題して講義した。井上教授は、競争的な教育環境が青少年の自殺やいじめの原因になっているとし、教育の機会均等を保証する、子どもの権利擁護のための法整備が遅れているなどの問題を指摘。「福祉は実践なくして成り立たない。まずは児童福祉法など行政の支援制度を見直す必要がある」と述べた。

足る