◇◇◇ シリーズ 「会員のつぶやき」◇◇◇

化学工学出身の食品工学研究者，食品の現場を学ぶ

三重大学大学院生物資源学研究科

橋　本　　篤

筆者は，化学系の化学工学科を卒業後，大学院に進学し，学位を取得した．学生時代の指導教員のバックグラウンドは物理学であり，共同研究などを通して国研・公設試の食品工学，食品衛生学などを専門とする研究者に指導していただいた．その後，大学の農学系部局の教員となり，農業工学系，総合農学系，農芸化学系の組織に所属した．また，様々な分野の企業と共同研究をさせていただいた．このような状況なので,「専門は？」と質問されたときにすぐに返答できないことがさみしいところである．しかしながら，食に関わる様々な分野で勉強させていただいた経験は，食品工学に携わる研究者としてラッキーだったと思う．

ところで, 私の研究歴はすべて大学である．そのため，原理がわかりやすい系を対象とした研究ばかりを行ってきた．また，食品系企業との共同研究もいろいろさせていただいたが，企業は食品のプロであるので，工学系の大学の研究者に対して食品そのものの共同研究を行うことが基本的にない．食品工学の講義を担当し，研究室名に食品と工学がついており，なおかつ本会において役員をさせていただいているのにもかかわらず，食品そのものの研究経験がなく，ほぼ素人である．大学教員としての定年が見え始めた頃にこのことに始めて気がついたのは恥ずかしいばかりである．

食品に関して無知であることを再認識させられたのは，上記のような研究的，技術的側面だけではなく，社会的な側面から食品を理解することの重要性に気付いたからである．以前から全く理解していなかったわけではないが，その度合いが強くなったと表現した方が良いかもしれない．また，食品の原材料の生産を主目的とした教育・研究に関係する部局に所属する関係で，農業や水産業から食品を意識する機会が多くある．当然のことながら，農業や水産業はその地域の気候や文化と強く関連していることが多い．さらに，それら食材を基点とした食品や調理に関しても様々な意味において地域との関連性が無視できない．このように，食品工学を基点として食品を考える際にも極めて多元的な視点が必要になってくるものと思う．筆者は学生時代から現在に至るまで様々な分野の先生方から指導していただいたが，食品研究を遂行するためには自分の専門性を深めるだけではなく，その幅をもっと広くしなくてはいけないことを今更ながらに痛感している．

ところで，本会では設立 20 周年を機に今後の食品工学の姿について検討している[1,2]．その中で，食品工学研究として幹となる部分に関してはこれまで通りしっかりと地に足のついた研究が必要であり，その一方で関連分野の新たな方向性を取り入れることの重要性が再認識されている．このことは，私が最近痛感していることと意を同じにする部分が多いのではないかと思う．食品工学会の会員は化学工学や農芸化学に関連した学問をバックグラウンドとしている方が多いと思うし，食品工学の成り立ちからしても当然である．また，近年では情報科学的な研究成果を取り入れ，これまで食品に関わってこられなかった研究者の方々が本会の活動に参加してくださるようになったのはうれしい限りであり，食品工学の発展には欠かせないことと考える．さらに，食品工学の研究者が近年進歩の著しい研究に携わっていることも，食品工学の発展において重要なことと思う．

これらの最近の状況は非常に好ましいことではあるが，食品に関わるレガシーな学問領域や食材を生産する農業・水産業に関わる学問との関係性について以前より希薄になってきているように感じるのは私だけだろうか．研究者として新しいことを取り入れ，研究を推進することは当然必要なことではあるが，進歩の激しい時代であるからこそ食品の意味，食品に関わる学問分野における食品工学の立ち位置をしっかり認識することが重要ではないかと思う．

一方，本会の特徴としてインダストリー委員会とその活動があげられる．インダストリー委員会は，規定

橋本　篤（Atsushi HASHIMOTO）

1987 年　東京農工大学工学部化学工学科卒業

1992 年　東京農工大学大学院工学研究科博士課程物質生物工学専攻修了，博士（工学）

1992 年　三重大学生物資源学部助手

1998 年　三重大学生物資源学部助教授

2004 年　三重大学生物資源学部教授

2006 年　三重大学大学院生物資源学研究科教授

2021 年より一般社団法人日本食品工学会副会長

〒514-8507　三重県津市栗真町屋町1577

E-mail: hasimoto@bio.mie-u.ac.jp

© 2022 Japan Society for Food Engineering

上も他の委員会とは異なった設置形態となっている．インダストリー委員会の委員の方々は，食品関連企業の研究者がベースとなっており，食品に関するスペシャリスト集団である．インダストリー委員会内の活動は大変活発で，また学会内外への情報発信も積極的に行っている．アカデミアの研究者もより積極的に企業の研究を学んだ方がよいと感じることが多くなった．

日々，上記なようなことを考えつつ「私の専門は食品工学です」と胸を張って言える日に 1 mm でも近づきたいと思っている．同時に，食品と食品工学の基礎を少しでも理解できるように精進したいと考えている．

参考文献

1) 井村直人：日本食品工学会の将来 10 年後（2030 年）を目指した提言 ― Food Engineering 2030 (FE2030) ―，日本食品工学会誌，**21**(4)，A16–A17 (2020).
2) 井村直人，中川究也，山本修一，安達修二，鍋谷浩志，熊谷仁，酒井昇，橋本篤：日本食品工学会 20 年の歩みとこれから～ 20 周年記念シンポジウムからの提言，日本食品工学会誌，**22**(1)，A3–A8 (2021).

© 2022 Japan Society for Food Engineering