

掲載日	令和2年7月3日
氏名(漢字)	吉本 博明
氏名(ふりがな)	よしもと ひろあき
氏名(ローマ字)	Hiroaki Yoshimoto
最終学歴	九州大学大学院 生物資源環境科学府 森林資源科学専攻博士後期課程修了
取得学位	博士(農学)
所属	健康栄養学部食品開発科学科
職位／役職	教授
研究室名	食品開発学研究室
専門分野	食品加工学、六次産業化、きのこ学
授業科目	食品加工学、食品流通・消費論、食品開発実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、応用食品学演習、食品工場見学、食品製造学学外実習、フレッシュマンアワー
教育実践における創造的 または工夫した取り組み例	①200字レポート:授業内容の定着化と文章力の育成(2015.4～現在)、②Google Foam を利用した定期試験:採点作業の効率化によるスピーディーなテスト結果のフィードバック(2015.4～現在)、③メールによる授業課題の提出:ICT操作スキルの向上を目指した(2015.4～現在)、④PBL(Project based learning)による学園祭むけスイーツ開発:プロジェクトによる課題解決能力の向上を図った(2015.4～現在)、
研究テーマ	①抗炎症作用を指標としたきのこ栽培における機能性増強栽培法の開発 ②地域の農産物を利用した六次産業化製品の開発
研究業績	【著書】 ①きのこの生理機能と応用開発の展望(吉本 博明[共著],S&T出版,(2017. 8)) ②最新農業技術 作物vol.9(吉本 博明[共著], 農文協,(2017. 2)) ③長生きしたければ、大麦を食べなさい(吉本 博明[共著], 宝島社,(2016. 10)) ④Functional Foods, Nutraceuticals and Natural Products Concepts and Applications(Hiroaki Yoshimoto[共著], Texas State University,(2016.)) ⑤DK Methods 医・薬・生物系 看護研究のための 統計処理 はじめの一步 PART 1 対応のないパラメトリックなデータを比較する(吉本 博明[単著], DKラボラトリー,(2013. 7)) 【論文】 ①8きのこ廃菌床を活用した作物生産(吉本 博明[単著], Functional Food, 13(1), 42-47 (2019)) ②クロレラ抽出残渣を栄養剤としたマイタケの栽培とその機能性(吉本博明[共著], 応用薬理, 96(1-2), 27-33-33 (2019)) ③Improvement of Diet-induced Obesity by Ingestion of Mushroom Chitosan Prepared from Flammulina velutipes. (Yoshimoto H[共著], Journal of oleo science, 67(2), 245-254 (2018)) ④低投入飼料用水稲栽培の生産性と土壌環境に対するヒメマツタケ廃菌床の効果(吉本 博明[共著], 日本きのこ学会誌, 23(4), 173-178 (2016)) ⑤Nutrient Composition and Functional Activity of Different Stages in the Fruiting Body Development of Philippine Paddy Straw Mushroom, Volvariella volvacea (Bull.:Fr.) Sing. (Hiroaki Yoshimoto[共著], Advances in Environmental Biology, 9(22), 54-56 (2015)) ⑥Antihypertensive Activities of a Philippine Wild Edible White Rot Fungus (Lentinus sajor-caju) in Spontaneously Hypertensive Rats as Models Hiroaki Yoshimoto[共著], Advances in Environmental Biology, 8(24), 74-81 (2014)) ⑦Philippine Native and Exotic Species of Edible Mushrooms Grown on Rice-Straw-Based Formulation Exhibit Nutraceutical Properties (Hiroaki Yoshimoto[共著], PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, 96(2), 198-204 (2013)) ⑧消費者のきのこに対する意識調査と新規利用法の開発 吉本 博明[共著], 日本家政学会誌, 62(1), 3-11 (2011)) ⑨Ammo Acid Profile and Anti-Hypertensive Activity of Collybia reinakeana P. Henn. (Hiroaki Yoshimoto[共著], PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST, 93(3), 263-268 (2010)) ⑩多機能性を有するきのこの成分利用(江口文陽,齊藤武,吉本博明[共著], 応用薬理, 77(1-2), 41-(2009)) ⑪ヒメマツタケ(Agaricus blazei Murr.)の現状と課題(吉本博明[共著],江口文陽, 応用薬理, 72(5-6), 130-132 (2007)) ⑫廃菌床の農業利用--ヒメマツタケ廃菌床の施用効果(特集 きのこー医薬・機能性食品から環境浄化まで)(吉本 博明[単著], バイオインダストリー, 23(12), 77-85 (2006. 12)) ⑬同一菌床から発生した二色のヒメマツタケ子実体の比較解析(吉本博明[共著], 日本きのこ学会誌, 14(3), 135-143 (2006)) ⑭ヒメマツタケ廃菌床のナス栽培に対する施用効果(吉本博明[共著], 日本きのこ学会誌, 14(2), 99-105 (2006)) ⑮ヒメマツタケの薬理効果におよぼす培地基材の影響(吉本博明[共著], 木材学会誌, 51(6), 387-393 (2005))
受賞学術賞	①地産地消等優良活動表彰九州農政局長賞(2020. 2) ②森のめぐみプロジェクト食べて美味しいカラダに嬉しい新メニュー・新商品コンテスト2019大賞(2019. 6) ③森のめぐみプロジェクト食べて美味しいカラダに嬉しい新メニュー・新商品コンテスト2018大賞(2018. 6) ④第3回JAグループ6次産業化商品コンテストとおきスイーツ♡お菓子部門優秀賞(2018. 2) ⑤第1回JA鹿児島県経済連・鹿児島県商工会連合会推奨品認定推奨品認定(2017. 3) ⑥森のめぐみプロジェクト食べて美味しいカラダに嬉しい新メニュー・新商品コンテスト2016大賞(2016. 6) ⑦日本きのこ学会第17回大会(広島)優秀ポスター賞(2013. 9) ⑧第15回応用薬理シンポジウム優秀ポスター賞(2013. 9) ⑨日本きのこ学会技術賞(2013. 9) ⑩日本きのこ学会第16回大会(東京)最優秀ポスター発表賞(2012. 9)
現在所属している学会	日本食品保蔵科学会、応用薬理研究会、日本木材学会、日本きのこ学会、日本木材保存協会

学会の委員歴・役員歴	①東京農大総研研究会きのこ研究部会 連絡幹事(2012. 9 - 現在) ②日本木材学会 きのこ研究会代表幹事(2017. 4 - 2019. 3) ③日本きのこ学会 企画・広報担当理事(2013.4～2016.3) ④日本きのこ学会 評議員(2008.4～現在)
科研費・受託研究などの採択実績	①科研費(基盤C) 機能性増強を目指したきのこ栽培法を短期間で開発するための評価法の開発(2019. 6) ②科研費(基盤C) 加齢性疾患に対する高次機能性きのこ栽培技術の開発とその効能評価(2014. 6) ③科研費(基盤C) ヒト飲食により多機能性を発現するきのこの生体内での作用機序の解明(2011. 4)
社会貢献活動	①霧島ガストロノミー推進協議会 アンバサダー(2020. 3 - 現在) ②霧島市ケーブル放送運営委員会 委員(2019. 4 - 2020. 3) ③霧島ガストロノミー推進協議会 副会長(2017. 5 - 2020. 3) ④さつま町総合戦略推進委員会 会長(2017. 4 - 2020. 3) ⑤文部科学省 地(知)の拠点大学による地方創生推進事業 事業推進責任者(2017. 4 - 2020. 3) ⑥大学地域コンソーシアム鹿児島 委員(2017. 4 - 2019. 3) ⑦霧島市総合計画審議会 委員(2017. 4 - 2019. 3) ⑧鹿児島県地域産業高度化産学官連携協議会 委員(2017. 4 - 2019. 3)