

研究室紹介 シリーズ④

南九州大学 健康栄養学部 食品開発科学科・食品加工学研究室

准教授 矢野原 泰士

南九州大学は、宮崎県内に2つのキャンパス（宮崎市および都城市）を擁し、「豊かな自然と温和な気候に恵まれた南九州の環境のなかで、創造性に富み、人間性と社会性豊かな人間を育成するとともに、食・緑・人に関する基礎的、応用的研究をすすめ、専門分野において社会に貢献寄与できる人材を育成する」という理念に基づいて、教育研究を行っています。

健康栄養学部に所属している当研究室は、「地域特産品の開発や水産物加工残滓の有効利用」を目的とし、特に、食品の香り（におい）や食感に着目した研究を行っています。2020年度は、教員1名、学部4年生8名、学部3年生8名で活動しています。

研究テーマは、チョウザメ加工食品の開発、野生酵母の分離と利用、米粉を主原料としたスイーツの開発、食用花（エディブル・フラワー）の活用などです。

宮崎県は、チョウザメの養殖が盛んで、卵（キャビ

ア）の生産量が全国1位ですが、それ以外の部位（肉や内臓）を利用した加工食品を開発していく余地があると思われま。そこで、チョウザメの魚醬やかまぼこを試作し、その風味改善について研究しています。

また、最近では、自然界から分離された野生酵母を製パンや酒類醸造に活用する事例が増加していますが、当研究室においても、果実などから野生酵母を分離し、それを使用したパンの香気特性等について調べています。

地方大学には、地域や社会の地（知）の拠点として、地域や社会の問題を共に解決することや、地域の活性化および新たな価値の創造への積極的な貢献が求められています。

当研究室では、食品の衛生管理や食品の加工・製造技術を習得した人材の育成を目標として、日々の教育や研究に取り組んでいます。



写真-1 ゼミの様子



写真-2 研究室での実験風景



写真-3 卒業論文発表会の様子



写真-4 研究室の集合写真