

2020

食品・機械工学研究者ガイド

インデックス

大学等研究機関名 I

研究者名 II

研究ジャンル III

対象となる食品 VIII

大学等研究機関名

■大学・短期大学

麻布大学	01
麻布大学・日本食肉研究会	02
石川県立大学	03
岩手大学	04
宇都宮大学	06
愛媛大学	07
大阪市立大学	08
岡山大学	09
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
金沢大学	11
関西大学	12
北見工業大学	13
岐阜大学	15
九州工業大学	16
九州大学	17
京都工芸繊維大学	19
京都先端科学大学	20
近畿大学	21
熊本大学	22
群馬大学	23
慶應義塾大学	24
高知大学	25
埼玉大学	26
佐賀大学	27
静岡県立大学	28
静岡大学	29
芝浦工業大学	30
摂南大学	31
千葉大学	32
中央大学	33
中部大学	35

筑波大学	36
帝京大学	39
東京海洋大学	40
東京大学	42
東京農業大学	43
東京理科大学	45
東北大学	46
長岡技術科学大学	47
新潟大学	48
日本大学	51
兵庫県立大学	54
弘前大学	55
広島大学	56
北海道大学	57
三重大学	59
室蘭工業大学	61
明治大学	62
山形大学	63
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	66
立命館大学	68

■高等学校・高等専門学校

阿南工業高等専門学校	71
熊本高等専門学校	72
高知工業高等専門学校	73
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	75
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78

■公的機関等

青森県産業技術センター	79
産業技術総合研究所	80
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農業・食品産業技術総合研究機構 企画戦略本部	82
農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門	83
農業・食品産業技術総合研究機構	84
北海道立工業技術センター	85
北海道立総合研究機構 工業試験場	88
北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89

研究者名

<p>あ 安達修二 20 阿部茂 66 荒木徹也 42</p> <p>い 井川久 88 五十部誠一郎 51 伊藤安海 65 井上誠 49 今村維克 09 井山裕文 72 伊與田浩志 08</p> <p>う 植田利久 39 上野茂昭 26 内野昌孝 43</p> <p>お 大嶋孝之 23 大坪雅史 87 岡留博司 82 小川幸春 32</p> <p>か 柏寄勝 06 片平光彦 63 勝木淳 22 勝野那嘉子 15 紙谷喜則 10 川井清司 56 河野俊夫 25 河原秀久 12</p> <p>き 木下康宣 86</p> <p>く 工藤謙一 34 熊谷日登美 53 熊澤茂則 28</p> <p>こ 粉川美踏 38 小西正朗 14 小西靖之 85</p>	<p>小林美緒 71 小山健斗 58</p> <p>さ 佐伯暢人 30 阪田治 45 坂田亮一 02 佐久間淳 19 佐藤之紀 55</p> <p>し 清水一道 61 清水俊彦 74 清水直人 57</p> <p>す 末廣純也 17</p> <p>た 竹内萌 79 竹田史章 21 立元雄治 29 田中孝明 48 田中良奈 18 田村健治 78</p> <p>と 都甲洙 52</p> <p>な 中島賢治 75 中村卓 62</p> <p>に 西海理之 50</p> <p>ね 根岸晴夫 35</p> <p>の 野崎貴裕 24</p> <p>は 橋本篤 59 秦隆志 73 八戸真弓 84 林信行 27</p> <p>ひ 平井慎一 68</p> <p>ふ 福岡美香 40 福崎智司 60 福田隆文 47 藤井智幸 46</p>	<p>船津保浩 67 古田智絵 89</p> <p>ま 松島由紀子 77 松村昌典 13 松本健司 03 松本浩二 33 間野大樹 80</p> <p>み 三浦靖 04 水谷孝一 37 水野谷航 01 三好扶 05</p> <p>む 村松良樹 44</p> <p>も 森松和也 07</p> <p>や 柳生義人 76 山本和貴 83 山本修一 64</p> <p>よ 吉井英文 31 吉村美紀 54</p> <p>わ 脇坂港 16 渡辺哲陽 11 渡邊敏晃 81 渡辺学 41 王忠奎 69、70</p> <p>N Neves Marcos 36</p>
---	--	--

研究ジャンル

(1) 食品系

A：機械的操作

①洗淨

岩手大学	04
岡山大学	09
北見工業大学	13
九州大学	18
日本大学	51
三重大学	60
山形大学	63
立命館大学	70
熊本高等専門学校	72
高知工業高等専門学校	73
東京都立産業技術高等専門学校	78

②選別

九州大学	18
近畿大学	21
熊本大学	22
慶應義塾大学	24
高知大学	25
千葉大学	32
東京農業大学	44
北海道大学	58
山形大学	63
道総研 工業試験場	88

③浸漬

岩手大学	04
九州大学	18
高知工業高等専門学校	73
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82

北海道立工業技術センター	85
--------------	----

④切碎

北見工業大学	13
慶應義塾大学	24
佐賀大学	27
北海道大学	58
熊本高等専門学校	72
高知工業高等専門学校	73

⑤粉碎・製粉

岩手大学	04
慶應義塾大学	24
千葉大学	32
兵庫県立大学	54
広島大学	56
北海道大学	57
北海道大学	58
熊本高等専門学校	72
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

⑥混合・攪拌

岩手大学	04
大阪市立大学	08
岡山大学	09
北見工業大学	13
京都先端科学大学	20
慶應義塾大学	24
高知大学	25
筑波大学	36
帝京大学	39
日本大学	51
日本大学	52

広島大学	56
明治大学	62
酪農学園大学	67
熊本高等専門学校	72
高知工業高等専門学校	73
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81

⑦圧搾・濾過

熊本大学	22
新潟大学	48
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82

⑧分離・篩分

北見工業大学	13
京都先端科学大学	20
高知大学	25
芝浦工業大学	30
筑波大学	36
北海道大学	57
高知工業高等専門学校	73
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82

⑨移送・輸送

宇都宮大学	06
北見工業大学	13
慶應義塾大学	24
高知大学	25
中央大学	34
帝京大学	39
東京海洋大学	41
北海道大学	58
立命館大学	68

立命館大学	69
立命館大学	70
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	75
東京都立産業技術高等専門学校	78
道総研 工業試験場	88

⑩成型

慶應義塾大学	24
--------	----

⑫乳化

熊本高等専門学校	72
----------	----

⑬その他

岩手大学	04
埼玉大学	26
北海道大学	58
山口大学 (クロマトグラフィー分離)	64
東京都立産業技術高等専門学校	78

B : 熱的操作

①乾燥

岩手大学	04
大阪市立大学	08
岡山大学	09
岐阜大学	15
九州大学	18
京都先端科学大学	20
高知大学	25
埼玉大学	26
静岡大学	29
摂南大学	31
千葉大学	32
中部大学	35
筑波大学	37
東京海洋大学	41
東京農業大学	44

日本大学	52
広島大学	56
北海道大学	57
北海道大学	58
三重大学	59
山形大学	63
山口大学	64
酪農学園大学	66
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

②乾熱

岩手大学	04
九州大学	18
千葉大学	32
広島大学	56
明治大学	62
酪農学園大学	66
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

③蒸煮

岩手大学	04
千葉大学	32
日本大学	51
明治大学	62
酪農学園大学	66
農研機構 企画戦略本部	82

④濃縮

岩手大学	04
高知大学	25
広島大学	56
山口大学	64
水産研究・教育機構 水産大学校	81

⑤殺菌・静菌

岩手大学	04
愛媛大学	07
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
岐阜大学	15
九州大学	18
熊本大学	22
群馬大学	23
埼玉大学	26
中央大学	33
東京海洋大学	40
東京農業大学	44
日本大学	51
北海道大学	58
三重大学	59
酪農学園大学	66
高知工業高等専門学校	73
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

⑥冷却

岩手大学	04
岐阜大学	15
九州大学	18
高知大学	25
埼玉大学	26
千葉大学	32
中央大学	33
中央大学	34
東京海洋大学	41
東京農業大学	44
日本大学	52
広島大学	56

山形大学	63	東京都立産業技術高等専門学校	78	北見工業大学	14
東京都立産業技術高等専門学校	78	⑪その他		岐阜大学	15
水産研究・教育機構 水産大学校	81	麻布大学・日本食肉研究会（加温処理）	02	筑波大学	38
農研機構 企画戦略本部	82	岩手大学	04	東京海洋大学	41
北海道立工業技術センター	85	大阪市立大学	08	東京農業大学	43
⑦凍結		埼玉大学	26	新潟大学	48
麻布大学・日本食肉研究会	02	筑波大学（調理）	37	明治大学	62
岩手大学	04	東京海洋大学（調理）	40	道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89
岐阜大学	15	東京大学	42	③凝固	
高知大学	25	新潟大学（熱は加えないのですが、高圧処理）	50	岩手大学	04
埼玉大学	26	北海道大学	58	岐阜大学	15
千葉大学	32	山口大学	64	弘前大学	55
中央大学	34	酪農学園大学	67	④反応制御	
東京海洋大学	41	東京都立産業技術高等専門学校	78	九州工業大学	16
日本大学	52	C：生物的・化学的操作		帝京大学	39
広島大学	56	①発酵		東京農業大学	43
山形大学	63	岩手大学	04	東北大学	46
山口大学	64	北見工業大学	14	北海道大学	57
東京都立産業技術高等専門学校	78	岐阜大学	15	三重大学	59
水産研究・教育機構 水産大学校	81	中部大学	35	高知工業高等専門学校	73
農研機構 企画戦略本部	82	筑波大学	37	東京都立産業技術高等専門学校	78
⑨抽出		筑波大学	38	⑤その他	
岐阜大学	15	東京農業大学	43	筑波大学	38
熊本大学	22	新潟大学	48	酪農学園大学	67
高知大学	25	北海道大学	57	高知工業高等専門学校	73
埼玉大学	26	三重大学	59	東京都立産業技術高等専門学校	78
佐賀大学	27	三重大学	60	北海道立工業技術センター	86
筑波大学	36	酪農学園大学	67	道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89
広島大学	56	北海道立工業技術センター	87	D：流通	
北海道大学	57	②酵素		麻布大学・日本食肉研究会	02
山口大学	64	岩手大学	04	宇都宮大学	06
水産研究・教育機構 水産大学校	81	岡山大学	09	関西大学	12
⑩蒸留		関西大学	12	九州大学	18
高知大学	25				

※農研機構は「農業・食品産業技術総合研究機構」の略
 ※道総研は「北海道立総合研究機構」の略

高知大学	25
千葉大学	32
東京海洋大学	41
東京大学	42
東京農業大学	44
日本大学	51
北海道大学	58
高知工業高等専門学校	73
神戸市立工業高等専門学校	74
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	86

E : (食品)の計測・分析・評価

麻布大学	01
麻布大学・日本食肉研究会	02
岩手大学	04
宇都宮大学	06
大阪市立大学	08
岡山大学	09
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
岐阜大学	15
九州大学	17
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
高知大学	25
埼玉大学	26
静岡県立大学	28
千葉大学	32
中央大学	34
中部大学	35
筑波大学	37
筑波大学	38

東京海洋大学	41
東京大学	42
東京農業大学	44
東京理科大学	45
東北大学	46
新潟大学	50
日本大学	52
弘前大学	55
広島大学	56
北海道大学	58
三重大学	59
明治大学 (構造観察・物性測定・感応評価)	62
酪農学園大学	67
立命館大学	69
立命館大学	70
佐世保工業高等専門学校	76
青森県産業技術センター	79
農研機構 企画戦略本部	82
農研機構	84
北海道立工業技術センター	85
北海道立工業技術センター	86
北海道立工業技術センター	87
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89

F : 廃棄物処理・リサイクル

麻布大学・日本食肉研究会	02
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
北見工業大学	14
京都先端科学大学	20
高知大学	25
筑波大学	38
東京大学	42
日本大学	51
広島大学	56

酪農学園大学	67
熊本高等専門学校	72
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82

G : 省エネルギー技術

大阪市立大学	08
高知大学	25
中央大学	34
帝京大学	39
東京海洋大学	41
新潟大学	50
日本大学	51
広島大学	56
高知工業高等専門学校	73
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81

H : 食品機能性

麻布大学・日本食肉研究会	02
石川県立大学	03
岩手大学	04
関西大学	12
岐阜大学	15
高知大学	25
埼玉大学	26
佐賀大学	27
静岡県立大学	28
千葉大学	32
東京農業大学	43
新潟大学	49
新潟大学	50
日本大学	53
兵庫県立大学	54

酪農学園大学	67	c : 加工・製造		②AI	
熊本高等専門学校	72	①溶接		近畿大学	21
高知工業高等専門学校	73	熊本高等専門学校	72	慶應義塾大学	24
東京都立産業技術高等専門学校	78	②表面処理		筑波大学	37
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89	慶應義塾大学	24	東京理科大学	45
		熊本高等専門学校	72	山形大学	63
I : 食品アレルギー		③研磨		立命館大学	70
新潟大学	50	慶應義塾大学	24	神戸市立工業高等専門学校	74
日本大学	53	④その他		道総研 工業試験場	88
		熊本高等専門学校	72	③その他	
J : その他		d : 安全・衛生系		岩手大学	05
麻布大学・日本食肉研究会(食育など)	02	①異物混入		金沢大学(ロボット)	11
岩手大学	04	筑波大学	37	慶應義塾大学	24
日本大学(外食支援・厨房工程改善・生産工程管理)	51	立命館大学	70	東京理科大学(信号・画像解析)	45
明治大学(おいしさ)	62	②衛生構造		立命館大学	69
酪農学園大学	67	三重大学	60	阿南工業高等専門学校	71
阿南工業高等専門学校	71	③機械安全		f : 摩耗・潤滑	
佐世保工業高等専門学校(プラズマ殺菌・滅菌)	76	中央大学	34	金沢大学	11
東京都立産業技術高等専門学校(抗酸化作用・低温殺菌)	78	長岡技術科学大学	47	室蘭工業大学	61
農研機構 食品総合研究所(非熱的処理・高圧加工)	83	山梨大学	65	産業技術総合研究所	80
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター(食品製造開発)	89	④その他		g : その他	
		中央大学	34	筑波大学(圃場・温室環境モニタリング、畜産肥育モニタリング等)	37
(2) 機械系		e : 制御・システム系			
a : 材料		①IoT			
①ステンレス		筑波大学	37		
熊本高等専門学校	72	山形大学	63		
④アルミニウム		立命館大学	70		
熊本高等専門学校	72	阿南工業高等専門学校	71		
⑤銅(銅合金含む)		神戸市立工業高等専門学校	74		
熊本高等専門学校	72	道総研 工業試験場	88		
⑥その他					
熊本高等専門学校	72				

対象となる食品

①食肉類

麻布大学	01
麻布大学・日本食肉研究会	02
岩手大学	04
大阪市立大学	08
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
北見工業大学	13
岐阜大学	15
九州大学	17
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
熊本大学	22
高知大学	25
埼玉大学	26
中央大学	34
中部大学	35
筑波大学	37
筑波大学	38
東京海洋大学	40
東京海洋大学	41
新潟大学	50
日本大学	52
兵庫県立大学	54
広島大学	56
三重大学	60
明治大学	62
山形大学	63
山梨大学	65
酪農学園大学	66
酪農学園大学	67
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	76

東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
北海道立工業技術センター	85
北海道立工業技術センター	87

②乳製品

麻布大学・日本食肉研究会	02
岩手大学	04
大阪市立大学	08
北見工業大学	14
岐阜大学	15
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19
熊本大学	22
群馬大学	23
高知大学	25
埼玉大学	26
中部大学	35
筑波大学	37
帝京大学	39
東京海洋大学	41
東京大学	42
新潟大学	50
日本大学	52
広島大学	56
北海道大学	58
三重大学	59
三重大学	60
室蘭工業大学	61
明治大学	62
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	67

③卵

阿南工業高等専門学校	71
佐世保工業高等専門学校	76
東京都立産業技術高等専門学校	78
北海道立工業技術センター	87
麻布大学・日本食肉研究会	02
大阪市立大学	08
京都工芸繊維大学	19
熊本大学	22
高知大学	25
埼玉大学	26
摂南大学	31
筑波大学	37
新潟大学	50
広島大学	56
三重大学	60
明治大学	62
山口大学	64
山梨大学	65
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	76
東京都立産業技術高等専門学校	78

④穀類

石川県立大学	03
岩手大学	04
宇都宮大学	06
大阪市立大学	08
関西大学	12
北見工業大学	14
岐阜大学	15
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19

※農研機構は「農業・食品産業技術総合研究機構」の略
 ※道総研は「北海道立総合研究機構」の略

京都先端科学大学	20
近畿大学	21
熊本大学	22
高知大学	25
埼玉大学	26
芝浦工業大学	30
摂南大学	31
千葉大学	32
中央大学	33
中部大学	35
筑波大学	37
筑波大学	38
東京海洋大学	40
東京大学	42
東京農業大学	43
東京農業大学	44
東北大学	46
新潟大学	50
日本大学	51
日本大学	52
日本大学	53
兵庫県立大学	54
弘前大学	55
広島大学	56
北海道大学	57
北海道大学	58
三重大学	59
三重大学	60
明治大学	62
山形大学	63
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	66
酪農学園大学	67

佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

⑤魚類

岩手大学	04
大阪市立大学	08
北見工業大学	13
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
熊本大学	22
高知大学	25
埼玉大学	26
中央大学	33
中央大学	34
東京海洋大学	40
東京海洋大学	41
新潟大学	50
日本大学	51
日本大学	52
広島大学	56
三重大学	60
山梨大学	65
酪農学園大学	66
酪農学園大学	67
立命館大学	70
佐世保工業高等専門学校	76
東京都立産業技術高等専門学校	78
青森県産業技術センター	79
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

北海道立工業技術センター	86
北海道立工業技術センター	87
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89

⑥貝類

岩手大学	04
大阪市立大学	08
北見工業大学	13
熊本大学	22
高知大学	25
中央大学	33
中央大学	34
東京海洋大学	41
新潟大学	50
北海道大学	58
三重大学	60
山梨大学	65
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	76
東京都立産業技術高等専門学校	78
青森県産業技術センター	79
水産研究・教育機構 水産大学校	81
北海道立工業技術センター	85
北海道立工業技術センター	86
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89

⑦藻類

岩手大学	04
大阪市立大学	08
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
九州工業大学	16
熊本大学	22
高知大学	25
佐賀大学	27
日本大学	51
三重大学	60

※農研機構は「農業・食品産業技術総合研究機構」の略
 ※道総研は「北海道立総合研究機構」の略

山梨大学	65
佐世保工業高等専門学校	76
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
北海道立工業技術センター	85
北海道立工業技術センター	86

⑧野菜

石川県立大学	03
岩手大学	04
宇都宮大学	06
大阪市立大学	08
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
関西大学	12
北見工業大学	13
岐阜大学	15
九州工業大学	16
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
熊本大学	22
群馬大学	23
高知大学	25
埼玉大学	26
静岡県立大学	28
静岡大学	29
芝浦工業大学	30
千葉大学	32
中央大学	33
中央大学	34
筑波大学	37
東京海洋大学	40
東京海洋大学	41
東京大学	42
東京農業大学	44

東北大学	46
日本大学	51
日本大学	52
日本大学	53
広島大学	56
北海道大学	58
三重大学	59
三重大学	60
明治大学	62
山形大学	63
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	66
立命館大学	70
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85
北海道立工業技術センター	87

⑨果実

石川県立大学	03
岩手大学	04
宇都宮大学	06
大阪市立大学	08
関西大学	12
北見工業大学	13
岐阜大学	15
九州工業大学	16
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21

熊本大学	22
群馬大学	23
高知大学	25
埼玉大学	26
静岡県立大学	28
静岡大学	29
千葉大学	32
中央大学	33
中央大学	34
中部大学	35
筑波大学	37
筑波大学	38
東京海洋大学	41
東京大学	42
東京農業大学	44
日本大学	51
日本大学	52
弘前大学	55
広島大学	56
北海道大学	58
三重大学	59
三重大学	60
山口大学	64
山梨大学	65
立命館大学	70
神戸市立工業高等専門学校	74
佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78
水産研究・教育機構 水産大学校	81
農研機構 企画戦略本部	82
北海道立工業技術センター	85

※農研機構は「農業・食品産業技術総合研究機構」の略
 ※道総研は「北海道立総合研究機構」の略

⑩甲殻類

岩手大学	04
大阪市立大学	08
北見工業大学	13
高知大学	25
中央大学	33
東京海洋大学	41
新潟大学	50
三重大学	60
山梨大学	65
東京都立産業技術高等専門学校	78
北海道立工業技術センター	86
道総研 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター	89

⑪豆類

石川県立大学	03
岩手大学	04
大阪市立大学	08
岐阜大学	15
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
熊本大学	22
群馬大学	23
高知大学	25
埼玉大学	26
芝浦工業大学	30
千葉大学	32
中央大学	33
筑波大学	37
東京農業大学	44
東北大学	46
日本大学	51
日本大学	53
兵庫県立大学	54

三重大学	60
明治大学	62
山形大学	63
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	66
酪農学園大学	67
佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78

⑫いも類

大阪市立大学	08
北見工業大学	13
九州大学	18
京都工芸繊維大学	19
近畿大学	21
熊本大学	22
高知大学	25
静岡大学	29
千葉大学	32
中央大学	33
中央大学	34
筑波大学	37
東京海洋大学	40
東京農業大学	44
北海道大学	58
三重大学	60
明治大学	62
山口大学	64
山梨大学	65
酪農学園大学	66
佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78

⑬茶

農研機構 企画戦略本部	82
大阪市立大学	08
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
岐阜大学	15
九州大学	18
熊本大学	22
高知大学	25
埼玉大学	26
静岡県立大学	28
芝浦工業大学	30
中央大学	33
筑波大学	37
筑波大学	38
東京大学	42
東京農業大学	43
日本大学	53
三重大学	60
山口大学	64
山梨大学	65
佐世保工業高等専門学校	75
佐世保工業高等専門学校	76
津山工業高等専門学校	77
東京都立産業技術高等専門学校	78

⑭キノコ類

大阪市立大学	08
関西大学	12
九州大学	18
熊本大学	22
高知大学	25
佐賀大学	27
千葉大学	32
日本大学	53
三重大学	60

山梨大学	65	摂南大学	31	②②その他	
佐世保工業高等専門学校	76	東京農業大学	43	麻布大学・日本食肉研究会（畜産副産物など）	02
津山工業高等専門学校	77	新潟大学	48	石川県立大学（糖質）	03
東京都立産業技術高等専門学校	78	北海道大学	58	岩手大学	04
北海道立工業技術センター	85	室蘭工業大学	61	大阪市立大学	08
①⑤油脂		明治大学	62	岡山大学	09
岩手大学	04	山口大学	64	鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10
大阪市立大学	08	山梨大学	65	九州大学（飲料）	17
岡山大学	09	佐世保工業高等専門学校	76	高知大学	25
北見工業大学	14	①⑦飲料品		佐賀大学	27
岐阜大学	15	筑波大学	37	静岡県立大学	28
京都先端科学大学	20	阿南工業高等専門学校	71	筑波大学（発酵食品等）	37
高知大学	25	①⑧パン・菓子類		筑波大学（各種飲料）	38
摂南大学	31	近畿大学	21	帝京大学（液状食材全般）	39
筑波大学	36	筑波大学	37	東京海洋大学（氷菓、アイスクリーム）	41
筑波大学	37	①⑩調理食品		東京大学（加工食品）	42
日本大学	52	麻布大学	01	東京農業大学	43
広島大学	56	近畿大学	21	新潟大学	49
三重大学	60	筑波大学	37	日本大学（生殖組織）	52
明治大学	62	立命館大学	70	兵庫県立大学	54
山口大学	64	①⑪全ての食品		北海道大学	57
山梨大学	65	岩手大学	05	北海道大学	58
佐世保工業高等専門学校	76	愛媛大学	07	山口大学（タンパク質）	64
東京都立産業技術高等専門学校	78	金沢大学	11	山梨大学	65
①⑥食品添加物		慶應義塾大学	24	酪農学園大学	67
麻布大学・日本食肉研究会	02	東京理科大学	45	立命館大学（調理済み食品、食品生地）	68
岩手大学	04	長岡技術科学大学	47	阿南工業高等専門学校	71
大阪市立大学	08	立命館大学	69	佐世保工業高等専門学校（粉末食品）	75
岡山大学	09	立命館大学	70	佐世保工業高等専門学校	76
鹿児島大学大学院 連合農学研究科	10	熊本高等専門学校	72	産業技術総合研究所	80
関西大学	12	高知工業高等専門学校	73	農研機構（食品一般）	84
岐阜大学	15	神戸市立工業高等専門学校	74	北海道立工業技術センター	85
高知大学	25	農研機構 食品研究部門	83		
埼玉大学	26	道総研 工業試験場	88		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	麻布大学		
学部・学科 研究室名等	獣医学部・動物応用科学科・食品科学研究室		
住 所	〒252-5201 神奈川県相模原市中央区淵野辺 1-17-71		
URL	https://lab-navi.azabu-u.ac.jp/va-09/		
氏 名	水野谷 航	役 職	准教授
フリガナ	ミズノヤ ワタル	TEL	042-769-1704
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②調理食品		
研究テーマ1	肉質に及ぼす筋線維タイプ組成の影響		
研究テーマ2	野生鳥獣肉の肉質の制御に関する技術開発		
研究テーマ3	海産植物を用いた家畜生産に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	麻布大学・日本食肉研究会		
学部・学科 研究室名等	名誉教授・会長		
住 所	〒252-5201 神奈川県相模原市中央区淵野辺 1-17-71		
URL	https://jmeatsci.org/greeting		
氏 名	坂田 亮一	役 職	名誉教授
フリガナ	サカタ リョウイチ	TEL	042-754-7111 (代表)
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑦凍結 ⑪その他(加温処理)) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル H 食品機能性 J その他(食育など)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ⑬食品添加物 ⑭その他 (畜産副産物など)		
研究テーマ1	食肉製品の発色と赤色化、ヘム色素の特性に関する研究		
研究テーマ2	食肉製品の製造工程の安全性に関する研究		
研究テーマ3	野生動物肉の利用に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	石川県立大学		
学部・学科 研究室名等	生物資源環境学部 食品科学科 食品機能科学研究室		
住 所	〒921-8836 石川県野々市市末松 1-308		
URL			
氏 名	松本 健司	役 職	教授
フリガナ	マツモト ケンジ	TEL	076-227-7458
研究ジャンル	(1)食品系 H 食品機能性		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫その他（糖質）		
研究テーマ1	難消化性多糖類の機能性		
研究テーマ2	柿および柿タンニンの機能性		
研究テーマ3	生活習慣病予防に有効な食品		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	岩手大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 応用生物化学科 食品工学研究室		
住 所	〒020-8550 岩手県盛岡市上田 3-18-8		
URL	http://www.iwate-u.ac.jp/		
氏 名	三浦 靖	役 職	教授
フリガナ	ミウラ マコト	TEL	019-621-6255
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ③浸漬 ⑤粉碎・製粉 ⑥混合・攪拌 ⑬その他) B 熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ③蒸煮 ④濃縮 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑪その他) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素 ③凝固) E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性 J その他		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑳その他		
研究テーマ1	適塩化・低糖質化食品に向けた食品の構造・物性と呈味性との関連性の解明		
研究テーマ2	「もちもち感」「滑らかさ」「もっちり」の明確化と評価法の確立		
研究テーマ3	嚥下困難者対応固体膨化食品の食塊の理化学的性質と嚥下容易性との関連性		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	岩手大学		
学部・学科 研究室名等	理工学部 システム創成工学科 機械科学コース		
住 所	〒020-8551 岩手県盛岡市上田 4-3-5		
URL			
氏 名	三好 扶	役 職	教授
フリガナ	ミヨシ タスク	TEL	019-621-6357
研究ジャンル	(2)機械系 e 制御・システム系 (③その他)		
対象となる 食品	②①全ての食品		
研究テーマ1	食品加工場の自動化・ロボット化に関する研究		
研究テーマ2	柔軟物のマテリアルハンドリング		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	宇都宮大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 附属農場 生産流通システム工学研究室		
住 所	〒321-4415 栃木県真岡市下籠谷 443		
URL	http://agri.mine.utsunomiya-u.ac.jp/hpj/deptj/farm/index.html		
氏 名	柏寄 勝	役 職	准教授
フリガナ	カシワザキ マサル	TEL	0285-84-1338
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実		
研究テーマ1	非接触型イチゴ総合品質評価法の開発		
研究テーマ2	国産イチゴの超高品質世界展開技術の開発		
研究テーマ3	イチゴの損傷部位可視化技術の開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	愛媛大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 農学研究科 流通工学研究室		
住 所	〒790-8566 愛媛県松山市樽味 3 丁目 5 番 7 号		
URL			
氏 名	森松 和也	役 職	特任講師
フリガナ	モリマツ カズヤ	TEL	089-946-9967
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌)		
対象となる 食品	②①全ての食品		
研究テーマ1	高圧処理を用いた耐熱性芽胞の発芽誘導殺菌		
研究テーマ2			
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	大阪市立大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 工学研究科 機械物理系専攻 熱プロセス工学分野		
住 所	〒558-8585 大阪市住吉区杉本 3-3-138		
URL	http://kani.sakura.ne.jp/netsu/public_html/welcome.html		
氏 名	伊與田 浩志	役 職	教授
フリガナ	イヨタ ヒロユキ	TEL	
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (①乾燥 ⑪その他) E(食品の)計測・分析・評価 G 省エネルギー技術		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類 ⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑰その他		
研究テーマ1	過熱水蒸気・高湿度空気の高度利用研究(乾燥・食品加工・湿度計測と制御, 他)		
研究テーマ2	攪拌操作を軸としたアイスクリームのフリージングプロセス設計		
研究テーマ3	スチームオーブンの熱解析(利用技術向上および高性能化)		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	岡山大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 自然科学研究科 応用化学専攻 バイオプロセス工学研究室		
住 所	〒700-0082 岡山市津島中 3-1-1		
URL	https://www.okayama-u.ac.jp/user/bpe/		
氏 名	今村 維克	役 職	教授
フリガナ	イマムラ コレヨシ	TEL	086-251-8200
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (①乾燥) C 生物的・化学的操作 (②酵素) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑳その他		
研究テーマ1	糖類アモルファスマトリクスの”科学”と包括安定化剤としての利用		
研究テーマ2	バイオ分子間・バイオ分子-固体表面間相互作用力の直接測定		
研究テーマ3	バイオ分子と固体材料をつなぐ ～バイオセンシングのデザイン～		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	鹿児島大学大学院 連合農学研究科		
学部・学科 研究室名等	農学圏資源環境学 生物環境保全学科 食料環境システム学研究室		
住 所	〒890-0065 鹿児島市郡元 1-21-24		
URL			
氏 名	紙谷 喜則	役 職	准教授
フリガナ	カミタニ ヨシノリ	TEL	099-285-8606
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌) E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル		
対象となる 食品	①食肉類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑬茶 ⑯食品添加物 ⑳その他		
研究テーマ1	サステイナブル社会構築のための食品関連産業に利用する測定法開発		
研究テーマ2	循環型社会構築のための有機系廃棄物の資源化に関する研究		
研究テーマ3	食の安全と環境負荷低減を両立するための機能水利用による農産物・食品の洗浄・殺菌方法の検証		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	金沢大学		
学部・学科 研究室名等	理工研究域フロンティア工学系		
住 所	〒920-1192 石川県金沢市角間町		
URL	https://www.kanazawa-u.ac.jp/		
氏 名	渡辺 哲陽	役 職	教授
フリガナ	ワタナベ テツヨウ	TEL	
研究ジャンル	(2)機械系 e 制御・システム系 (3)その他(ロボット) f 磨耗・潤滑		
対象となる 食品	㊴全ての食品		
研究テーマ1	食品ハンドリング用ロボットハンドの開発		
研究テーマ2	食品マニピュレーションシステムの開発		
研究テーマ3	調理ロボットシステムの開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	関西大学		
学部・学科 研究室名等	化学生命工学部 生命・生物工学科 天然素材工学研究室		
住 所	〒564-8680 吹田市山手町 3-3-35		
URL			
氏 名	河原 秀久	役 職	教授
フリガナ	カワハラ ヒデヒサ	TEL	06-6368-0832
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (②酵素) D 流通 H 食品機能性		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑭キノコ類 ⑯食品添加物		
研究テーマ1	天然氷制御物質のコーティング方法の開発		
研究テーマ2	不凍タンパク質・多糖の製造とその応用		
研究テーマ3	植物由来過冷却促進物質の機能性とその工業化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北見工業大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 機械電気系 応用流体工学研究室		
住 所	〒090-8507 北見市公園町 165		
URL			
氏 名	松村 昌典	役 職	准教授
フリガナ	マツムラ マサノリ	TEL	0157-26-9212
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ④切碎 ⑥混合・攪拌 ⑧分離・篩分 ⑨移送・輸送)		
対象となる 食品	①食肉類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑫いも類		
研究テーマ1	ウォータージェットおよびキャビテーションジェットによる新しい食品加工法および洗浄法の開発		
研究テーマ2	ウォータージェットを用いた魚の小骨除去やホタテ脱殻法の開発		
研究テーマ3	バルーンカテーテルを用いた柔軟管接続用コネクタの開発(特許出願中: 特願 2019-509252, WO2018180544)		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北見工業大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 地域未来デザイン工学科 バイオ食品工学コース バイオプロセス工学研究室		
住 所	〒090-8507 北見市公園町 165		
URL	http://bioprocess-eng.com		
氏 名	小西 正朗	役 職	教授
フリガナ	コニシ マサアキ	TEL	0157-26-9402
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素) F 廃棄物処理・リサイクル		
対象となる 食品	②乳製品 ④穀類 ⑤油脂		
研究テーマ1	人工知能を用いた発酵生産工程の最適化		
研究テーマ2	凍結耐性酵母の有効利用		
研究テーマ3	バイオフィアウンダリに関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	岐阜大学		
学部・学科 研究室名等	応用生物科学部 応用生命科学課程 食品加工学研究グループ		
住 所	〒501-1193 岐阜市柳戸 1-1		
URL	https://www1.gifu-u.ac.jp/~aprocess/index.htm		
氏 名	勝野 那嘉子	役 職	准教授
フリガナ	カツノ ナカコ	TEL	058-293-2869
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑨抽出) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素 ③凝固) E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑬茶 ⑮油脂 ⑯食品添加物		
研究テーマ1	食感の定量的評価法		
研究テーマ2	食品の香気成分に関する研究		
研究テーマ3	加工による食品の高付加価値化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	九州工業大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 生命体工学研究科		
住 所	〒808-0196 北九州市若松区ひびきの 2-4		
URL	http://www.lsse.kyutech.ac.jp/lsse_j/home_j.html		
氏 名	脇坂 港	役 職	准教授
フリガナ	ワキサカ ミナト	TEL	093-695-6066
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (④反応制御)		
対象となる 食品	⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実		
研究テーマ1	バイオマス利活用		
研究テーマ2			
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	九州大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 システム情報科学研究所 電気システム工学部門		
住 所	〒819-0395 福岡市西区元岡 744		
URL	http://hv.ees.kyushu-u.ac.jp/Lab-j/index.html		
氏 名	末廣 純也	役 職	教授
フリガナ	スエヒロ ジュンヤ	TEL	
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②その他(飲料)		
研究テーマ1	誘電泳動インピーダンス計測法による細菌、ウイルス、DNA の検出		
研究テーマ2	カーボンナノチューブを用いたアンモニアガスセンサの開発		
研究テーマ3	誘電泳動フィルタによるバクテリアの濃縮・回収		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	九州大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 農学研究院 環境農学部門 農産食料流通工学研究室		
住 所	〒819-0395 福岡市西区元岡 744 番地		
URL	http://www2.bpes.kyushu-u.ac.jp/~www-postharvest/index.htm		
氏 名	田中 良奈	役 職	助教
フリガナ	タナカ フミナ	TEL	092-802-4637
研究ジャンル	(1)食品系 A機械的操作 (①洗浄 ②選別 ③浸漬) B熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却) D 流通		
対象となる 食品	②乳製品 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類		
研究テーマ1	青果物の低温輸送中のマルチフィジックスシミュレーションと高鮮度保持輸送法の確立に関する研究		
研究テーマ2	ナノ・マイクロスケールからの多面的アプローチによる青果物細胞健全性診断と品質評価		
研究テーマ3	代替動物起源タンパク資源としての食用昆虫のポテンシャルとその持続的生産		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	京都工芸繊維大学		
学部・学科 研究室名等	繊維学系 先端ファイブロ科学専攻 やわらかさデザイン研究室		
住 所	〒606-8585 京都市左京区松ヶ崎御所海道町		
URL			
氏 名	佐久間 淳	役 職	教授
フリガナ	サクマ アツシ	TEL	075-724-7323
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩豆類 ⑫いも類		
研究テーマ1	食感の物理学的データ分析とそれによる製品開発援用法		
研究テーマ2	モノの「やわらかさ」の感覚の物理学的評価法の確立		
研究テーマ3	モノの「やわらかさの『見せ方』」の研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	京都先端科学大学		
学部・学科 研究室名等	バイオ環境学部 食農学科 食品加工学研究室		
住 所	〒621-8555 京都府亀岡市曾我部町南条大谷 1 番地 1		
URL			
氏 名	安達 修二	役 職	特任教授
フリガナ	アダチ シュウジ	TEL	0771-29-3488
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌 ⑧分離・篩分) B 熱的操作 (①乾燥) F 廃棄物処理・リサイクル		
対象となる 食品	④穀類 ⑮油脂		
研究テーマ1	亜臨界流体の食品加工への利用		
研究テーマ2	油脂の結晶化と分散安定性		
研究テーマ3	穀物製品に関する工学的解析		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	近畿大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 電子情報工学科 電子知能システム研究室		
住 所	〒739-2116 広島県東広島市高屋うめの辺 1		
URL	http://www.kindai.ac.jp/engineering/		
氏 名	竹田 史章	役 職	教授
フリガナ	タケダ フミアキ	TEL	082-434-7000
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別) E(食品の)計測・分析・評価 (2)機械系 e 制御・システム系 (②AI)		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑱パン・菓子類 ⑳調理食品		
研究テーマ1	米一粒毎の選別		
研究テーマ2	魚類の選別		
研究テーマ3	加工製菓の状態判定		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	熊本大学		
学部・学科 研究室名等	産業ナノマテリアル研究所・バイオマテリアル部門		
住 所	〒860-8555 熊本市中央区黒髪 2-39-1		
URL			
氏 名	勝木 淳	役 職	教授
フリガナ	カツキ スナオ	TEL	096-342-3616
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別 ⑦圧搾・濾過) B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌 ⑨抽出)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩豆類 ⑪いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類		
研究テーマ1	パルスパワーを用いる液状食品の低温殺菌に関する研究		
研究テーマ2	パルスパワーを用いる細胞膜傷害と食品プロセス応用研究		
研究テーマ3	パルスパワー食品プロセスの大容量化に関する要素研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	群馬大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 理工学府 環境創生理工学部門 食健康科学教育研究センター		
住 所	〒376-8515 桐生市天神町 1-5-1		
URL	http://www.st.gunma-u.ac.jp/environ/index.html		
氏 名	大嶋 孝之	役 職	教授
フリガナ	オオシマ タカユキ	TEL	0277-30-1470
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌)		
対象となる 食品	②乳製品 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類		
研究テーマ1	飲料のパルス殺菌(非加熱殺菌)		
研究テーマ2	有用タンパク質の菌体からの選択的放出		
研究テーマ3	均一エマルション生成		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	慶應義塾大学		
学部・学科 研究室名等	理工学部・システムデザイン工学科・野崎研究室		
住所	〒223-8522 神奈川県横浜市港北区日吉 3-14-1 慶應義塾大学矢上キャンパス		
URL	http://www.fha.sd.keio.ac.jp/jp/nozaki/nozaki.html		
氏名	野崎 貴裕	役職	専任講師
フリガナ	ノザキ タカヒロ	TEL	045-566-1823
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別 ④切碎 ⑤粉碎・製粉 ⑥混合・攪拌 ⑨移送・輸送 ⑩成型) (2)機械系 c 加工・製造 (②表面処理 ③研磨) e 制御・システム系 (②AI ③その他)		
対象となる食品	①全ての食品		
研究テーマ1	ロボットによる適用的な動作の実現		
研究テーマ2	食品の重量や粘性といった物性値の定量化		
研究テーマ3	遠隔操作システムによる無菌や低温・高温環境下での作業の実現		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	高知大学		
学部・学科 研究室名等	教育研究部 自然科学系 農学部門 食料生産プロセス学研究室		
住 所	〒783-8502 高知県南国市物部乙 200		
URL	http://www.kochi-u.ac.jp/agrimar/japan/kenkyusha/027.html		
氏 名	河野 俊夫	役 職	教授
フリガナ	カワノ トシオ	TEL	088-864-6763
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別 ⑥混合・攪拌 ⑧分離・篩分 ⑨移送・輸送) B 熱的操作 (①乾燥 ④濃縮 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑨抽出 ⑩蒸留) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル G 省エネルギー技術 H 食品機能性		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類 ⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑰その他		
研究テーマ1	光センシングと AI を活用した食品混入異物の非接触検出法に関する研究		
研究テーマ2	食用ステルスコードによる食品の偽装防止技術に関する研究		
研究テーマ3	新素材を活用した糖尿病患者向け低カロリー食品に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	埼玉大学		
学部・学科 研究室名等	教育学部 食品学研究室		
住 所	〒338-8570 埼玉県さいたま市桜区下大久保 255		
URL	http://s-read.saitama-u.ac.jp/researchers/pages/researcher/whWAetUo		
氏 名	上野 茂昭	役 職	准教授
フリガナ	ウエノ シゲアキ	TEL	048-858-3240
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑬その他) B 熱的操作 (①乾燥 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑨抽出 ⑪その他) E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑬茶 ⑯食品添加物		
研究テーマ1	非加熱調理加工による食品の高付加価値化		
研究テーマ2	新規品質評価法の開発(誘電分光)		
研究テーマ3	機能性付与技術の開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	佐賀大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 生命機能科コース 生物資源利用学研究室		
住 所	〒840-8502 佐賀市本庄町 1		
URL			
氏 名	林 信行	役 職	教授
フリガナ	ハヤシ ノブユキ	TEL	0952-28-8751
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (④切碎) B 熱的操作 (⑨抽出) H 食品機能性		
対象となる 食品	⑦藻類 ⑭キノコ類 ⑳その他		
研究テーマ1	高温高压溶媒による機能性物質の高効率抽出		
研究テーマ2	加圧熱水を用いたバイオマス変換技術の開発		
研究テーマ3	微細藻類の機能性物質の抽出		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	静岡県立大学		
学部・学科 研究室名等	食品栄養科学部 食品生命科学科 食品分析化学研究室		
住 所	〒422-8526 静岡県静岡市駿河区谷田 52-1		
URL	http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/foodproc/		
氏 名	熊澤 茂則	役 職	教授
フリガナ	クマザワ シゲノリ	TEL	054-264-5523
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性		
対象となる 食品	⑧野菜 ⑨果実 ⑬茶 ⑳その他		
研究テーマ1	プロポリスや花粉に含まれる成分の分析と機能性評価		
研究テーマ2	果実や野菜に含まれるポリフェノール成分の分析と機能性評価		
研究テーマ3	未利用植物に含まれる有用成分の分析と機能性評価		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	静岡大学		
学部・学科 研究室名等	学術院 工学領域 化学バイオ工学系列 立元研究室		
住 所	〒432-8561 静岡県浜松市中区城北 3-5-1		
URL	http://cheme.eng.shizuoka.ac.jp/chemsystop.html		
氏 名	立元 雄治	役 職	准教授
フリガナ	タテモト ユウジ	TEL	053-478-1179
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥)		
対象となる 食品	⑧野菜 ⑨果実 ⑫いも類 (乾燥装置開発を主としているが、これまでにニンジン、ジャガイモ、キウイフルーツの乾燥試験を実施した。)		
研究テーマ1	減圧過熱水蒸気流動層乾燥		
研究テーマ2	食品原料の低温度・短時間乾燥法		
研究テーマ3	乾燥時の材料内における熱・物質移動解析		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	芝浦工業大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 機械工学科 粒状体力学研究室		
住 所	〒135-8548 東京都江東区豊洲 3-7-5		
URL	http://www.sic.shibaura-it.ac.jp/~saeki/index.html		
氏 名	佐伯 暢人	役 職	教授
フリガナ	サエキ マサト	TEL	
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑧分離・篩分)		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑪豆類 ⑬茶		
研究テーマ1	茶葉と異物の選別		
研究テーマ2	乾燥食材と異物の選別		
研究テーマ3	粉状食材と異物の選別		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	摂南大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 食品栄養学科 食品加工学研究室		
住所	〒573-0101 大阪府枚方市長尾峠町 45 番 1 号		
URL			
氏名	吉井 英文	役職	教授
フリガナ	ヨシイ ヒデフミ	TEL	072-896-6341
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥)		
対象となる 食品	③卵 ④穀類 ⑮油脂 ⑯食品添加物		
研究テーマ1	噴霧乾燥粉末の Morphology 制御		
研究テーマ2	乳化工マルション噴霧乾燥粉末の特性		
研究テーマ3	機能性物質包接シクロデキストリンの作製		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	千葉大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 園芸学研究科 生物生産環境学領域		
住 所	〒271-8510 千葉県松戸市松戸 648		
URL	http://www.h.chiba-u.jp/academics/staff/ogawa-y.html		
氏 名	小川 幸春	役 職	准教授
フリガナ	オガワ ユキハル	TEL	047-308-8848
研究ジャンル	(1)食品系 A機械的操作 (②選別 ⑤粉碎・製粉) B熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ③蒸煮 ⑥冷却 ⑦凍結) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑭キノコ類		
研究テーマ1	調理・加工条件の精密化による食品素材の改質操作に関する研究		
研究テーマ2	植物系食品素材の物性、組織構造特性、消化性に関する研究		
研究テーマ3	カット野菜・果実の長期保蔵法に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	中央大学		
学部・学科 研究室名等	理工学部 精密機械工学科 松本研究室		
住 所	〒112-8551 東京都文京区春日 1-13-27		
URL	http://www.mech.chuo-u.ac.jp/~matsulab/1-top/1-top.htm		
氏 名	松本 浩二	役 職	教授
フリガナ	マツモト コウジ	TEL	03-3817-1837
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌 ⑥冷却)		
対象となる 食品	④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 (冷蔵輸送対象物なら全て)		
研究テーマ1	オゾンマイクロバブル含有氷の連続製造システムの効率的動作条件の検討		
研究テーマ2	氷中のオゾンマイクロバブル濃度と融解により放出されるオゾンガス濃度の特性とそれらの相関		
研究テーマ3	疑似氷スラリーの融解特性		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	中央大学		
学部・学科 研究室名等	研究支援室		
住 所	〒112-8551 東京都文京区春日 1-13-27		
URL	http://www.chuo-u.ac.jp/index.html		
氏 名	工藤 謙一	役 職	URA
フリガナ	クドウ ケンイチ	TEL	03-3817-1674
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送) B 熱的操作 (⑥冷却 ⑦凍結) E(食品の)計測・分析・評価 G 省エネルギー技術 (2)機械系 d 安全・衛生系 (③機械安全 ④その他)		
対象となる 食品	①食肉類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑫いも類		
研究テーマ1	低温操作による農水産物の高付加価値化及び低温流通に関する研究		
研究テーマ2	画像処理技術を活用した食品工場内労働災害防止に関する研究		
研究テーマ3	中央大学の研究資源を活用した産学官連携		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	中部大学		
学部・学科 研究室名等	応用生物学部 食品栄養科学科		
住 所	〒487-8501 愛知県春日井市松本町 1200		
URL	http://stu.isc.chubu.ac.jp/bio/public/Food_Nutr_Sci/labo/negishi_lab/index.html		
氏 名	根岸 晴夫	役 職	教授
フリガナ	ネギシ ハルオ	TEL	0568-51-8925
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥) C 生物的・化学的操作 (①発酵) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ④穀類 ⑨果実		
研究テーマ1	乳肉への乳酸菌の利用技術の研究		
研究テーマ2	ジャーキー様の非加熱発酵乾燥食肉製品の開発		
研究テーマ3	ジビエの肉質と利用技術の研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	筑波大学		
学部・学科 研究室名等	地中海・北アフリカ研究センター 大学院 生命環境系 国際地縁技術開発科学専攻		
住 所	〒305-8577 つくば市天王台 1-1-1		
URL			
氏 名	Marcos Neves	役 職	准教授
フリガナ	マルコス ネヴェス	TEL	029-853-6763
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌 ⑧分離・篩分) B 熱的操作 (⑨抽出)		
対象となる 食品	⑮油脂		
研究テーマ1	マイクロチャンネル乳化技術を利用した先進食品加工システムの構築		
研究テーマ2	マイクロ・ナノ分散系作出・特性解明、利用技術の開発および体内動態の評価		
研究テーマ3	食資源微粉碎と特性解明		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	筑波大学		
学部・学科 研究室名等	システム情報系 知能機能工学域 音響システム研究室 アグリ・環境計測研究グループ		
住所	〒305-8573 茨城県つくば市天王台 1-1-1		
URL	http://www.aclab.esys.tsukuba.ac.jp		
氏名	水谷 孝一	役職	教授
フリガナ	ミズタニ コウイチ	TEL	非公開
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥 ①①その他 (調理)) C 生物的・化学的操作 (①発酵) E(食品の)計測・分析・評価 (2)機械系 d 安全・衛生系 (①異物混入) e 制御・システム系 (①IoT、②AI) g その他 (圃場・温室環境モニタリング、畜産肥育モニタリング等)		
対象となる食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑮油脂 ⑰飲料品 ⑱パン・菓子類 ⑳調理食品 ㉑その他 (発酵食品等)		
研究テーマ1	電気インピーダンス、光波・超音波プローブによる各種食品(形状・品質・変性等)の非破壊評価		
研究テーマ2	食品工場内外・製造設備内外・加工機械内・植物工場・畜産肥育施設内等における環境モニタリング・施設の高機能化		
研究テーマ3	食品に限らず、電気・電子・超音波・光波等を用いる非接触計測一般		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	筑波大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 生命環境科学研究科 農産食品プロセス工学研究室		
住 所	〒305-8572 茨城県つくば市天王台 1-1-1		
URL			
氏 名	粉川 美踏	役 職	助教
フリガナ	コカワ ミト	TEL	029-853-4659
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素 ⑤その他) E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑨果実 ⑬茶 ⑳その他 (各種飲料)		
研究テーマ1	マイクロウェットミリング MWM の各種食品加工への応用		
研究テーマ2	ライスミルク加工品の開発		
研究テーマ3	蛍光指紋イメージング法による食品品質評価		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	帝京大学		
学部・学科 研究室名等	ジョイントプログラムセンター		
住 所	〒173-8605 東京都板橋区加賀 2-11-1		
URL	https://www.e-campus.gr.jp/staffinfo/public/staff/detail/3601/160		
氏 名	植田 利久	役 職	教授・センター長
フリガナ	ウエダ トシヒサ	TEL	03-3964-4091
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌 ⑨移送・輸送) C 生物的・化学的操作 (④反応制御) G 省エネルギー技術		
対象となる 食品	②乳製品 ②②その他 (液状食材全般)		
研究テーマ1	カオスを応用した混合・反応器の開発		
研究テーマ2	エネルギーの有効利用に関する研究		
研究テーマ3	分散型エネルギーシステムに関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京海洋大学		
学部・学科 研究室名等	海洋科学部 食品生産科学科 食品品質設計学講座 食品熱操作工学研究室		
住 所	〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7		
URL	http://www2.kaiyodai.ac.jp/~fukuoka/		
氏 名	福岡 美香	役 職	准教授
フリガナ	フクオカ ミカ	TEL	03-5463-0624
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (⑤殺菌・静菌 ⑪その他 (調理))		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑫いも類		
研究テーマ1	加熱調理・加工における熱・物質移動および反応の予測と制御		
研究テーマ2	ディープラーニングとコンピュータシミュレーションを融合した調理の最適化		
研究テーマ3	内部加熱(マイクロ波・ジュール加熱・高周波)を利用した食品の加熱調理・加工および解凍		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京海洋大学		
学部・学科 研究室名等	学術研究院 食品生産科学部門 食品冷凍学研究室		
住 所	〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7		
URL	http://www2.kaiyodai.ac.jp/~mwat/		
氏 名	渡辺 学	役 職	教授
フリガナ	ワタナベ マナブ	TEL	03-5463-0617
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送) B 熱的操作 (①乾燥 ⑥冷却 ⑦凍結) C 生物的・化学的操作 (②酵素) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価 G 省エネルギー技術		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑫その他 (氷菓, アイスクリーム)		
研究テーマ1	凍結流通食品の喫食時の品質向上を目指した、原料－凍結－保存－解凍工程まで含めた品質劣化メカニズムの解明		
研究テーマ2	食品の高品質化と環境負荷低減を両立させるためのコールドチェーンの最適化に関する研究		
研究テーマ3	食品凍結時の氷結晶生成と保存中の結晶成長に関する研究(フラクタル解析の適用)		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 農学生命科学研究科 農学国際専攻 国際情報農学研究室		
住所	〒113-8657 東京都文京区弥生 1-1-1		
URL	http://www.iai.ga.a.u-tokyo.ac.jp/arakilab/jp/		
氏名	荒木 徹也	役職	准教授
フリガナ	アラキ テツヤ	TEL	03-5841-7536
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①その他) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル		
対象となる 食品	②乳製品 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑬茶 ⑳その他 (加工食品)		
研究テーマ1	東南アジア諸国の食塩摂取量およびコールドチェーンが国民健康改善に及ぼす影響の評価		
研究テーマ2	農家が実装可能な青果物の総合品質評価装置の開発		
研究テーマ3	国内外の青果物流通システムおよび廃棄物処理システムに関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京農業大学		
学部・学科 研究室名等	生命科学部 分子微生物学科 複合微生物学研究室		
住 所	〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1		
URL	http://dbs.nodai.ac.jp/html/297ja.html		
氏 名	内野 昌孝	役 職	教授
フリガナ	ウチノ マサタカ	TEL	03-5477-3136
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素 ④反応制御) H 食品機能性		
対象となる 食品	④穀類 ⑬茶 ⑯食品添加物 ⑳その他		
研究テーマ1	カカオの発酵過程における微生物の役割の解明		
研究テーマ2	国内伝統発酵食品の微生物の役割の解明		
研究テーマ3	食中毒および病原菌制御システムの開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京農業大学		
学部・学科 研究室名等	地域環境科学部 生産環境工学科 農産加工流通工学研究室		
住 所	〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1		
URL	http://www.nodai.ac.jp/eng/index.html		
氏 名	村松 良樹	役 職	教授
フリガナ	ムラマツ ヨシキ	TEL	03-5477-2806
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別) B 熱的操作 (①乾燥 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩豆類 ⑫いも類		
研究テーマ1	精密精米技術および米粒集合体力学		
研究テーマ2	乾式および湿式輸送が切り花の品質・鮮度に与える影響		
研究テーマ3	農産物の加工流通過程における輸送現象(熱・物質移動)に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京理科大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 電気工学科		
住 所	〒125-8585 東京都葛飾区新宿 6-3-1		
URL	https://www.rs.tus.ac.jp/osakata/		
氏 名	阪田 治	役 職	准教授
フリガナ	サカタ オサム	TEL	03-5876-1717 (代表)
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価 (2)機械系 e 制御・システム系 (②AI ③その他(信号・画像解析))		
対象となる 食品	①全ての食品		
研究テーマ1	生体信号解析に基づく個人と食品の適合度判定技術の研究		
研究テーマ2	食品内部硬軟分布の可視化・定量化の技術開発		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東北大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 農学研究科 生物産業創成科学専攻		
住 所	〒980-8572 宮城県仙台市青葉区荒巻字青葉 468-1		
URL			
氏 名	藤井 智幸	役 職	教授
フリガナ	フジイ トモユキ	TEL	022-757-4408
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (④反応制御) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑪豆類		
研究テーマ1	超高圧の食品加工への応用		
研究テーマ2	高圧熱水の食品加工への応用		
研究テーマ3	コロイド分散系の構造制御		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	長岡技術科学大学		
学部・学科 研究室名等	システム安全専攻・システム安全工学研究室		
住所	〒940-2188 新潟県長岡市上富岡 1603-1		
URL			
氏名	福田 隆文	役職	教授
フリガナ	フクダ タカブミ	TEL	0258-47-9572
研究ジャンル	(2)機械系 d 安全・衛生系 (③機械安全)		
対象となる 食品	②①全ての食品		
研究テーマ1	国際規格に基づく機械の安全設計		
研究テーマ2	機械安全・製品安全におけるリスクアセスメント		
研究テーマ3	制御システムの安全関連部の評価法		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	新潟大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 工学科 材料科学プログラム 生物材料分野		
住 所	〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町 8050		
URL	http://tctanaka.eng.niigata-u.ac.jp/top.html		
氏 名	田中 孝明	役 職	教授
フリガナ	タナカ タカアキ	TEL	025-262-7495
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑦圧搾・濾過) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ②酵素)		
対象となる 食品	⑩食品添加物		
研究テーマ1	食品・バイオプロセスにおける濾過分離		
研究テーマ2	微生物や酵素の機能を利用した食品材料の開発と応用		
研究テーマ3	廃棄物削減を目指した生分解性プラスチック製濾過フィルターの開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	新潟大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 医歯学総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野		
住 所	〒951-8514 新潟市中央区学校町通 2 番町 5274		
URL	http://www5.dent.niigata-u.ac.jp/~dysphagia/index.html		
氏 名	井上 誠	役 職	教授
フリガナ	イノウエ マコト	TEL	025-227-0733
研究ジャンル	(1)食品系 H 食品機能性		
対象となる 食品	②その他		
研究テーマ1	食品物性が嚥下機能に及ぼす影響		
研究テーマ2	食品の官能評価と脳機能		
研究テーマ3	摂食嚥下機能に関わる中枢の制御機構		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	新潟大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 農学科食品科学プログラム 畜産製造学研究室		
住所	〒950-2181 新潟市西区五十嵐2の町 8050		
URL	http://www.agr.niigata-u.ac.jp/~riesan/chikusei.htm		
氏名	西海 理之	役職	教授／地域連携フードサイエンスセンター長
フリガナ	ニシウミ タダユキ	TEL	025-262-6663
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①その他(熱は加えないのですが、高圧処理)) E(食品の)計測・分析・評価 G 省エネルギー技術 H 食品機能性 I 食品アレルギー		
対象となる食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑩甲殻類		
研究テーマ1	高圧処理による食肉の特性制御に関する研究		
研究テーマ2	高圧食品加工技術および食品タンパク質の制御に関する研究		
研究テーマ3	食肉の物性に及ぼす筋肉内結合組織成分の構造と機能の影響に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	日本大学		
学部・学科 研究室名等	生産工学部 マネジメント工学科 五十部研究室		
住 所	〒275-8575 千葉県習志野市泉町1丁目2番1号		
URL	http://www.ka.cit.nihon-u.ac.jp/staff/isobe.html		
氏 名	五十部 誠一郎	役 職	教授
フリガナ	イソベ セイイチロウ	TEL	047-474-2614
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (③蒸煮 ⑤殺菌・静菌) D 流通 F 廃棄物処理・リサイクル G 省エネルギー技術 J その他 (外食支援・厨房工程改善・生産工程管理)		
対象となる食品	④穀類 ⑤魚類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類		
研究テーマ1	農産物などの原料調達から食品製造にかかる品質及び工程の評価と改善手法の開発		
研究テーマ2	6次産業化や高付加価値食品のための農産物流通加工システムの開発		
研究テーマ3	新規ニーズに対応したエクストルージョン・クッキングや過熱水蒸気などを用いた高付加価値商品の開発支援		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	日本大学		
学部・学科 研究室名等	生物資源科学部 3次元バイオ構造モデリンググループ		
住 所	〒252-8510 神奈川県藤沢市亀井野 1866		
URL			
氏 名	都 甲洙	役 職	教授
フリガナ	ト カブスー	TEL	0466-84-3834
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (①乾燥 ⑥冷却 ⑦凍結) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑮油脂 ⑳その他 (生殖組織)		
研究テーマ1	冷凍食品の品質評価		
研究テーマ2	食品・生体材料の3次元水分・氷結晶・気泡分布の解析		
研究テーマ3	食品の冷凍焼けの評価		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	日本大学		
学部・学科 研究室名等	生物資源科学部 生命化学科 食品化学研究室		
住 所	〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野 1866		
URL			
氏 名	熊谷 日登美	役 職	教授
フリガナ	クマガイ ヒトミ	TEL	0466-84-3946
研究ジャンル	(1)食品系 H 食品機能性 I 食品アレルギー		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑪豆類 ⑬茶 ⑭キノコ類		
研究テーマ1	カルボキシレートタイプ陽イオン交換樹脂を用いた小麦タンパク質の脱アミド化による機能性改善(アレルギー性低下・消化性改善・起泡性向上)		
研究テーマ2	穀物アルブミンの血糖値上昇抑制作用の解明と機能特性の評価		
研究テーマ3	コク味を有するニンニクフレーバー前駆体の生体内における代謝活性化(血中アルコール濃度上昇抑制・血小板凝集抑制・肝障害抑制)		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	兵庫県立大学		
学部・学科 研究室名等	環境人間学部 環境人間学科 食品物性研究室		
住 所	〒670-0092 兵庫県姫路市新在家本町 1-1-12		
URL			
氏 名	吉村 美紀	役 職	教授
フリガナ	ヨシムラ ミキ	TEL	079-292-1515
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑤粉碎・製粉) H 食品機能性		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑪豆類 ⑫その他		
研究テーマ1	高齢者用食品と高齢者の咀嚼能力、物性・嗜好性		
研究テーマ2	大豆混合系食品の物性、嗜好性、咀嚼性		
研究テーマ3	生物多様性保全のためのシカ肉の食資源化と高機能化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	弘前大学		
学部・学科 研究室名等	農学生命科学部 食料資源学科 食品物性機能制御学研究室		
住 所	〒036-8561 青森県弘前市文京町 3 番地		
URL			
氏 名	佐藤 之紀	役 職	教授
フリガナ	サトウ ユキノリ	TEL	0172-39-3589
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (③凝固) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	④穀類 ⑨果実		
研究テーマ1	食品高分子水溶液中の分子間相互作用に関する研究		
研究テーマ2	澱粉食品の糊化に関する研究		
研究テーマ3	食品の水分収着に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	広島大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 統合生命科学研究科 食品生命科学プログラム 食品工学研究室		
住所	〒739-8528 東広島市鏡山1-4-4		
URL	http://home.hiroshima-u.ac.jp/~foodeng/index.html(羽倉) http://foodengine.hiroshima-u.ac.jp/(川井)		
氏名	川井 清司	役職	教授
フリガナ	カワイ キヨシ	TEL	082-424-4366
研究ジャンル	(1)食品系 A機械的操作 (⑤粉碎・製粉 ⑥混合・攪拌) B熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ④濃縮 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑨抽出) E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル G 省エネルギー技術		
対象となる食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑮油脂		
研究テーマ1	食品のレオロジー特性の計測とその利用		
研究テーマ2	食品の電気物性の計測とその利用		
研究テーマ3	食品の熱物性の計測とその利用		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北海道大学		
学部・学科 研究室名等	農学部・循環農業システム工学研究室		
住所	〒060-8589 北海道札幌市北区北9条西9丁目		
URL			
氏名	清水 直人	役職	准教授
フリガナ	シミズ ナオト	TEL	011-706-3848
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑤粉碎・製粉 ⑧分離・篩分) B 熱的操作 (①乾燥 ⑨抽出) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ④反応制御)		
対象となる食品	④穀類 ②その他		
研究テーマ1	加圧熱水反応場による微細化糖質のマイクロカプセル化の検討		
研究テーマ2	未利用資源からの新規機能性食品開発		
研究テーマ3	食料残さのエネルギー化・資源化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北海道大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 農学研究院 食品加工工学研究室		
住 所	〒060-8589 札幌市北区北9条西9丁目		
URL	http://preg.bpe.agr.hokudai.ac.jp/		
氏 名	小山 健斗	役 職	助教
フリガナ	コヤマ ケント	TEL	011-706-2558
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別 ④切碎 ⑤粉碎・製粉 ⑨移送・輸送 ⑬その他) B 熱的操作 (①乾燥 ⑤殺菌・静菌 ⑪その他) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	②乳製品 ④穀類 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑫いも類 ⑯食品添加物 ⑳その他		
研究テーマ1	予測微生物学(食品中の各種微生物の増殖を予測する)		
研究テーマ2	食品保存流通に活用する積算温度インジケータの開発		
研究テーマ3	機械学習等による農産物や食品の非破壊品質(成分)測定		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	三重大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 生物資源学研究科 生物圏生命科学専攻 食品生物情報工学研究室		
住 所	〒514-8507 三重県津市栗真町屋町 1577		
URL	http://www.bio.mie-u.ac.jp/academics/master-15/dep03/course07/lab46/index.html		
氏 名	橋本 篤	役 職	教授
フリガナ	ハシモト アツシ	TEL	059-231-9603
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥 ⑤殺菌・静菌) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ④反応制御) E(食品の計測・分析・評価)		
対象となる食品	②乳製品 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実		
研究テーマ1	食品の赤外線・通風・真空凍結乾燥に関する基礎的研究		
研究テーマ2	分光法・光センシングを応用した食品の品質解析・評価		
研究テーマ3	生体関連物質・食品成分の近赤外・中赤外・THz 分光解析		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	三重大学		
学部・学科 研究室名等	大学院 生物資源学研究科 生物圏生命科学専攻 海洋微生物学研究室		
住 所	〒514-8507 三重県津市栗真町屋町 1577		
URL	http://www.bio.mie-u.ac.jp/seimei/kaiyo/bisei/index.htm		
氏 名	福崎 智司	役 職	教授
フリガナ	フクザキ サトシ	TEL	059-231-9566
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄) C 生物的・化学的操作 (①発酵) (2)機械系 d 安全・衛生系 (②衛生構造)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類 ⑮油脂		
研究テーマ1	次亜塩素酸を用いた先進的洗浄・殺菌技術の開発		
研究テーマ2	食品製造機器の衛生構造の評価法の確立		
研究テーマ3	嫌気性海洋微生物群による未利用海産資源のメタン化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	室蘭工業大学		
学部・学科 研究室名等	もの創造系領域 機械航空創造系学科 熱エネルギー工学研究室		
住 所	〒050-8585 北海道室蘭市水元町 27-1		
URL	http://shimizu-kazumichi.com/		
氏 名	清水 一道	役 職	教授
フリガナ	シミズ カズミチ	TEL	0143-46-5651
研究ジャンル	(2)機械系 f 磨耗・潤滑		
対象となる 食品	②乳製品 ⑩食品添加物		
研究テーマ1	食品機械用鋳造材料の摩耗特性評価		
研究テーマ2	高機能素形材のすべり摩耗評価に関する研究		
研究テーマ3	環境対応型耐食性向上のための表面改質技術に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	明治大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 農芸化学科 食品工学研究室		
住 所	〒214-8571 神奈川県川崎市多摩区東三田 1-1-1		
URL	http://www.isc.meiji.ac.jp/~foodeng/		
氏 名	中村 卓	役 職	教授
フリガナ	ナカムラ タカシ	TEL	044-934-7828
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (②乾熱 ③蒸煮) C 生物的・化学的操作 (②酵素) E(食品の)計測・分析・評価 (構造観察・物性測定・感応評価) Jその他 (おいしさ)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑧野菜 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑮油脂 ⑯食品添加物		
研究テーマ1	食品素材の加熱による構造変化の解析 ①加熱による食品タンパク質(大豆蛋白・卵白・乳清)の構造変化 ②でん粉粒の微細構造変化		
研究テーマ2	食品の構造と物性と食感の相関の解析 ①加工食品の構造 ②小麦粉系食品の構造 ③大豆系食品の構造 ④ゲル状食品の構造		
研究テーマ3	感性「食感表現」の見える化 官能評価・食品構造の破壊(咀嚼)評価		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	山形大学		
学部・学科 研究室名等	農学部 食料生命環境学科 アグリサイエンスコース 生産機械学分野		
住 所	〒997-8555 山形県鶴岡市若葉町 1-23		
URL	http://www.tr.yamagata-u.ac.jp/~agr-machinery/		
氏 名	片平 光彦	役 職	教授
フリガナ	カタヒラ ミツヒコ	TEL	0235-28-2904
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ②選別) B 熱的操作 (①乾燥 ⑥冷却 ⑦凍結) (2)機械系 e 制御・システム系 (①IoT ②AI)		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑧野菜 ⑪豆類		
研究テーマ1	農業用センシング・収穫ロボットの開発		
研究テーマ2	鶏と仔牛飼育の IoT 化に関する研究		
研究テーマ3	物体検出用アルゴリズムを用いた農産物の選別技術の開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	山口大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 応用化学/山口大学生命医工学研究センター(YUBEC)		
住 所	〒755-8611 宇部市常盤台		
URL	http://shu.chem.yamaguchi-u.ac.jp		
氏 名	山本 修一	役 職	教授
フリガナ	ヤマモト シュウイチ	TEL	0836-85-9241
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑬その他 (クロマトグラフィー分離)) B 熱的操作 (①乾燥 ④濃縮 ⑦凍結 ⑨抽出 ⑪その他)		
対象となる 食品	②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑳その他 (タンパク質)		
研究テーマ1	メカニスティックモデルによる高品質食品乾燥プロセスの高度化・自動化		
研究テーマ2	機能性食品やタンパク質のクロマトグラフィー分離プロセス		
研究テーマ3	乾燥による食品・食品成分および医薬品の安定化および高品質化		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	山梨大学		
学部・学科 研究室名等	工学部 機械工学科 安全医工学研究室		
住 所	〒400-8511 山梨県甲府市武田 4-3-11		
URL	http://www.me.yamanashi.ac.jp/lab/ito/index.html		
氏 名	伊藤 安海	役 職	教授
フリガナ	イトウ ヤスミ	TEL	055-220-8673
研究ジャンル	(2)機械系 d 安全・衛生系 (③機械安全)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類 ⑮油脂 ⑯食品添加物 ⑰その他		
研究テーマ1	機器による骨折リスクの定量評価に関する実験的研究		
研究テーマ2	機器操作に及ぼす音や香りの影響に関する人間工学的研究		
研究テーマ3	粘弾性特性がヒトに酷似したダミー皮膚の開発と応用		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	酪農学園大学		
学部・学科 研究室名等	農食環境学群 食と健康学類 食品企画開発研究室		
住 所	〒069-8501 北海道江別市文京台緑町 582 番地		
URL	http://www.rakuno.ac.jp/		
氏 名	阿部 茂	役 職	教授
フリガナ	アベ ツトム	TEL	011-388-4819
研究ジャンル	(1)食品系 B 熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ③蒸煮 ⑤殺菌・静菌)		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑪豆類 ⑫いも類		
研究テーマ1	過熱水蒸気の食品加工への応用に関する研究		
研究テーマ2	未低利用食資源の有効利用に関する研究		
研究テーマ3	エチレンが農産物に与える影響について		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	酪農学園大学		
学部・学科 研究室名等	農食環境学群 食と健康学類 肉製品製造学研究室・食品学研究室		
住所	〒069-8501 北海道江別市文京台緑町 582 番地		
URL	http://www.rakuno.ac.jp/		
氏名	船津 保浩	役職	教授
フリガナ	フナツ ヤスヒロ	TEL	011-388-4892
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑥混合・攪拌) B 熱的操作 (⑪その他) C 生物的・化学的操作 (①発酵 ⑤その他) E(食品の)計測・分析・評価 F 廃棄物処理・リサイクル H 食品機能性 J その他		
対象となる食品	①食肉類 ②乳製品 ④穀類 ⑤魚類 ⑪豆類 ⑫その他		
研究テーマ1	畜産副生物の有効活用を目的とした肉醬の開発		
研究テーマ2	発酵スターターを利用した水産発酵食品の品質向上技術に関する研究		
研究テーマ3	消費者の嗜好の多様性に対応した発酵調味料の品質特性の可視化技術		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	立命館大学		
学部・学科 研究室名等	理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室		
住 所	〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1		
URL			
氏 名	平井 慎一	役 職	教授
フリガナ	ヒライ シンイチ	TEL	077-561-2879
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (㊟移送・輸送)		
対象となる 食品	㊟その他 (調理済み食品、食品生地)		
研究テーマ1	食品ハンドリングに関する研究		
研究テーマ2	食品の力学特性の計測に関する研究		
研究テーマ3	食品モデリングに関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	立命館大学		
学部・学科 研究室名等	総合科学技術研究機構・SIP 実証実験室		
住 所	〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1 防災システム棟 2 階 DP211 室		
URL			
氏 名	王 忠奎	役 職	准教授
フリガナ	ワン ツンクイ	TEL	077-561-4946
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送) E(食品の)計測・分析・評価 (2)機械系 e 制御・システム系 (③その他)		
対象となる 食品	⑳全ての食品		
研究テーマ1	ロボットハンドリングのための食品粘弾性や摩擦特性の計測とデータベース化		
研究テーマ2	天ぷら自動盛り付けシステムの開発		
研究テーマ3	農産物や滑りやすい水産物のハンドリング用グリッパの開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	立命館大学		
学部・学科 研究室名等	理工学部 ロボティクス学科		
住 所	〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1		
URL	http://www.ritsumeai.ac.jp/se/~kawamura/index.html		
氏 名	王 忠奎	役 職	立命館大学 総合科学技術研究機構 准教授
フリガナ	ワン ツンクイ	TEL	077-561-4946
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ⑨移送・輸送) E(食品の)計測・分析・評価 (2)機械系 d 安全・衛生系 (①異物混入) e 制御・システム系 (①IoT ②AI)		
対象となる 食品	⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑳調理食品 ㉑全ての食品		
研究テーマ1	食器洗浄自動化システム		
研究テーマ2	食品自動盛り付けシステム		
研究テーマ3	ロボットハンドリングのための食品特性計測		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	独立行政法人 国立高等専門学校機構 阿南工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	創造技術工学科・電気コース		
住 所	〒774-0017 徳島県阿南市見能林町青木 265		
URL	https://www.anan-nct.ac.jp/		
氏 名	小林 美緒	役 職	准教授
フリガナ	コバヤシ ミオ	TEL	0884-23-7181
研究ジャンル	(1)食品系 J その他 (2)機械系 e 制御・システム系 (①IoT ③その他)		
対象となる 食品	②乳製品 ①⑦飲料品 ②②その他		
研究テーマ1	食品充填機に用いられるエアシリンダの位置測定に関する研究		
研究テーマ2	充填ノズルの先端に付着した液滴の落下制御に関する研究		
研究テーマ3	IoT を利用した食品生産ラインの効率化に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	熊本高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	生産システム工学系 MI グループ 井山研究室		
住所	〒866-8501 熊本県八代市平山新町 2627		
URL	https://www.kumamoto-nct.ac.jp/		
氏名	井山 裕文	役職	教授
フリガナ	イヤマ ヒロフミ	TEL	
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ④切碎 ⑤粉碎・製粉 ⑥混合・攪拌 ⑫乳化) F 廃棄物処理・リサイクル H 食品機能性 (2)機械系 a 材料 (①ステンレス ④アルミニウム ⑤銅(銅合金含む) ⑥その他) c 加工・製造 (①溶接 ②表面処理 ④その他)		
対象となる食品	⑫全ての食品		
研究テーマ1	水中衝撃波を利用した食品加工に関する研究		
研究テーマ2	水中衝撃波を利用した金属成形に関する研究		
研究テーマ3	回転式エアレーターによる溶存酸素量の増加		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	高知工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	微細気泡・乳化分散研究室		
住所	〒783-8508 高知県南国市物部乙 200-1		
URL	http://www.ms.kochi-ct.ac.jp		
氏名	秦 隆志	役職	教授
フリガナ	ハタ タカシ	TEL	088-864-5565
研究ジャンル	(1)食品系 A機械的操作 (①洗浄 ③浸漬 ④切碎 ⑥混合・攪拌 ⑧分離・篩分) B熱的操作 (⑤殺菌・静菌) C生物的・化学的操作 (④反応制御 ⑤その他) D流通 G省エネルギー技術 H食品機能性		
対象となる食品	②①全ての食品		
研究テーマ1	微細気泡(ファインバブル)に関する研究		
研究テーマ2	乳化分散(エマルション)に関する研究		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	神戸市立工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	機械工学科・清水研究室		
住 所	〒651-2194 兵庫県神戸市西区学園東町 8-3		
URL	https://sites.google.com/g.kobe-kosen.ac.jp/kobe-kosen-robotics/home		
氏 名	清水 俊彦	役 職	准教授
フリガナ	シミズ トシヒコ	TEL	078-795-3223
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送) D 流通 (2)機械系 e 制御・システム系 (①IoT ②AI)		
対象となる 食品	①食肉類 ③卵 ⑥貝類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑳全ての食品		
研究テーマ1	万能真空吸着グリッパ		
研究テーマ2	物体認識		
研究テーマ3	物体把持搬送		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	佐世保工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	機械工学科 流体研究室		
住 所	〒857-1171 長崎県佐世保市沖新町 1-1		
URL	http://www.sasebo.ac.jp		
氏 名	中島 賢治	役 職	教授
フリガナ	ナカシマ ケンジ	TEL	0956-34-8465
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (⑨移送・輸送)		
対象となる 食品	⑬茶 ⑳その他 (粉末食品)		
研究テーマ1	鉛直円管内の粉体群の流動特性		
研究テーマ2	スプリングフィーダーの開発		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	佐世保工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	電気電子工学科 レーザープラズマ研究室		
住 所	〒857-1193 長崎県佐世保市沖新町 1-1		
URL	http://www.sasebo.ac.jp/		
氏 名	柳生 義人	役 職	准教授
フリガナ	ヤギユウ ヨシヒト	TEL	0956-34-8528
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価 J その他 (プラズマ殺菌・滅菌)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩豆類 ⑪いも類 ⑫茶 ⑬キノコ類 ⑭油脂 ⑮食品添加物 ⑯その他		
研究テーマ1	プラズマによる農産物や食品の低温ドライ殺菌技術に関する研究		
研究テーマ2	食品工場向け大気圧プラズマ殺菌装置の開発		
研究テーマ3	工学的手法を用いたジャンボタニシの防除に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	津山工業高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	総合理工学科		
住 所	〒708-8509 岡山県津山市沼 624-1		
URL	http://www.tsuyama-ct.ac.jp		
氏 名	松島 由紀子	役 職	准教授
フリガナ	マツシマ ユキコ	TEL	0868-24-8200
研究ジャンル	(1)食品系 D 流通		
対象となる 食品	④穀類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類		
研究テーマ1	規格外野菜活用基盤システムの開発		
研究テーマ2	料理レシピからのカット野菜情報探索アルゴリズムの開発		
研究テーマ3	調理手順最適化アルゴリズムの開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	東京都公立大学法人 東京都立産業技術高等専門学校		
学部・学科 研究室名等	ものづくり工学科 高専品川キャンパス 化学研究室		
住 所	〒140-0011 東京都品川区東大井 1-10-40		
URL			
氏 名	田村 健治	役 職	准教授
フリガナ	タムラ ケンジ	TEL	03-3471-6331(Ex 3032)
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (①洗浄 ③浸漬 ⑥混合・攪拌 ⑨移送・輸送 ⑬その他) B 熱的操作 (⑤殺菌・ 静菌 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑩蒸留 ⑪その他) C 生物的・化学的操作 (④反応制御 ⑤その他) D 流通 G 省エ ネルギー技術 H 食品機能性 J その他 (抗酸化作用、低温殺菌)		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ③卵 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑩甲殻類 ⑪豆類 ⑫いも類 ⑬茶 ⑭キノコ類 ⑮油脂		
研究テーマ1	食品揚げ加工工程における食用油劣化防止システム		
研究テーマ2	鮮度保持・熟成促進を指向した冷凍・解凍システム		
研究テーマ3	安定化次亜塩素酸水を基盤とする衛生管理・防疫対策		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	地方独立行政法人 青森県産業技術センター		
学部・学科 研究室名等	下北ブランド研究所		
住 所	〒039-4401 青森県むつ市大畑町上野 154		
URL	http://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/syoku_simokita/		
氏 名	竹内 萌	役 職	主任研究員
フリガナ	タケウチ メグミ	TEL	0175-34-2188
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	⑤魚類 ⑥貝類		
研究テーマ1	水産物の冷凍に関する研究		
研究テーマ2	水産物の鮮度保持に関する研究		
研究テーマ3	水産物の加工技術に関する研究		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	国立研究開発法人 産業技術総合研究所		
学部・学科 研究室名等	製造技術研究部門 トライボロジー研究グループ		
住 所	〒305-8564 茨城県つくば市並木 1-2-1		
URL	https://unit.aist.go.jp/am-ri/ja/groups/trib.html		
氏 名	間野 大樹	役 職	主任研究員
フリガナ	マノ ヒロキ	TEL	029-861-7139
研究ジャンル	(2)機械系 f 磨耗・潤滑		
対象となる 食品	②その他		
研究テーマ1	トライボマテリアルの創製・評価		
研究テーマ2	摺動面のテクスチャリング		
研究テーマ3	表面修飾技術をベースとした表面機能の創製		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校		
学部・学科 研究室名等	海洋機械工学科 海洋機械学講座 熱流体工学研究室		
住 所	〒759-6595 山口県下関市永田本町 2-7-1		
URL	http://www.fish-u.ac.jp/		
氏 名	渡邊 敏晃	役 職	教授
フリガナ	ワタナベ トシアキ	TEL	083-227-3899(直通)
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (③浸漬 ⑤粉碎・製粉 ⑥混合・攪拌 ⑦圧搾・濾過 ⑧分離・篩分) B 熱的操作 (①乾燥 ④濃縮 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却 ⑦凍結 ⑨抽出) F 廃棄物処理・リサイクル G 省エネルギー技術		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実		
研究テーマ1	衝撃波による食品加工		
研究テーマ2	極低温流体の熱力学的特性		
研究テーマ3	フリーズドライ装置の性能改善		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 企画戦略本部		
学部・学科 研究室名等	研究推進部研究総括課セグメント第3チーム		
住所	〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12		
URL	http://www.naro.affrc.go.jp/		
氏名	岡留 博司	役職	チーム長
フリガナ	オカドメ ヒロシ	TEL	029-838-7332
研究ジャンル	(1)食品系 A機械的操作 (③浸漬 ⑤粉碎・製粉 ⑦圧搾・濾過 ⑧分離・篩分) B熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ③蒸煮 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却 ⑦凍結) D流通 E(食品の)計測・分析・評価 F廃棄物処理・リサイクル		
対象となる食品	④穀類 ⑤魚類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑫いも類		
研究テーマ1	単位操作による食品素材の加工・品質特性の制御技術の開発		
研究テーマ2	澱粉素材のマイクロ・ナノスケール粉碎と利用加工に関する研究		
研究テーマ3	表面加工処理等による米飯の食感・ハンドリング制御技術の開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門		
学部・学科 研究室名等	食品加工流通研究領域 食品製造工学ユニット		
住 所	〒305-8642 茨城県つくば市観音台 2-1-12		
URL	http://www.naro.affrc.go.jp/nfri-neo/introduction/chart/0304/index.html		
氏 名	山本 和貴	役 職	ユニット長
フリガナ	ヤマモト カズタカ	TEL	029-838-6993
研究ジャンル	(1)食品系 J その他（非熱的操作、高圧加工）		
対象となる 食品	㊴全ての食品		
研究テーマ1	食品微生物の高圧不活性化及び損傷・回復		
研究テーマ2	澱粉の圧力糊化解明・用途開発／各種澱粉の理化学特性解明		
研究テーマ3	高圧処理による低アレルギー化、貝・甲殻類の開脱殻、新規食品開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構		
学部・学科 研究室名等	食品研究部門 食品安全研究領域 食品安全性解析ユニット		
住 所	〒305-8642 茨城県つくば市観音台 2-1-12		
URL	http://www.naro.affrc.go.jp/laboratory/nfri/contens/nfriwg/riwg/index.html		
氏 名	八戸 真弓	役 職	食品安全性解析ユニット長
フリガナ	ハチノハ マユミ	TEL	029-838-8137
研究ジャンル	(1)食品系 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	②その他（食品一般）		
研究テーマ1	加工・調理における放射性セシウムの挙動解析		
研究テーマ2	食品を対象とした放射性物質測定の精度管理技術開発		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北海道立工業技術センター		
学部・学科 研究室名等	研究開発部 応用技術支援グループ		
住 所	〒041-0801 函館市桔梗町 379		
URL	http://www.techakodate.or.jp/center/		
氏 名	小西 靖之	役 職	研究開発部 部長
フリガナ	コニシ ヤスユキ	TEL	0138-34-2600
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (③浸漬 ⑤粉碎・製粉) B 熱的操作 (①乾燥 ②乾熱 ⑤殺菌・静菌 ⑥冷却) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ④穀類 ⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑧野菜 ⑨果実 ⑭キノコ類 ⑳その他		
研究テーマ1	畜肉加工品の湿度制御操作による高品質・高効率乾燥技術の研究開発		
研究テーマ2	糖添加による乾燥農産物の品質安定化技術の研究開発		
研究テーマ3	昆布の美味しさを引き出した おいしいダシパック製品の技術開発(素材特性を活かした複合ダシの製品設計)		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北海道立工業技術センター		
学部・学科 研究室名等	研究開発部 食産業技術支援グループ		
住 所	〒041-0801 函館市桔梗町 379		
URL	http://www.techakodate.or.jp/center/		
氏 名	木下 康宣	役 職	研究主査
フリガナ	キノシタ ヤスノリ	TEL	0138-34-2600
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (⑤その他) D 流通 E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	⑤魚類 ⑥貝類 ⑦藻類 ⑩甲殻類		
研究テーマ1	水産物の品質評価技術の開発		
研究テーマ2	褐藻コンブの利用技術の開発		
研究テーマ3	紅藻ダルス利用技術の開発		

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	北海道立工業技術センター		
学部・学科 研究室名等	研究開発部 食産業技術支援グループ		
住 所	〒041-0801 函館市桔梗町 379		
URL	http://www.techakodate.or.jp/center/		
氏 名	大坪 雅史	役 職	研究主査
フリガナ	オオツボ マサシ	TEL	0138-34-2600
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (①発酵) E(食品の)計測・分析・評価		
対象となる 食品	①食肉類 ②乳製品 ⑤魚類 ⑧野菜		
研究テーマ1	チーズ用乳酸菌スターターの開発		
研究テーマ2			
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 工業試験場		
学部・学科 研究室名等	産業システム部 機械システムグループ		
住 所	〒060-0819 北海道札幌市北区北 19 条西 11 丁目		
URL	http://www.hro.or.jp/list/industrial/research/iri/index.html		
氏 名	井川 久	役 職	主査
フリガナ	イガワ ヒサシ	TEL	011-747-2957
研究ジャンル	(1)食品系 A 機械的操作 (②選別 ⑨移送・輸送) (2)機械系 e 制御・システム系 (①IoT ②AI)		
対象となる 食品	②①全ての食品		
研究テーマ1	多様な食品に対応したハンドリング技術の開発		
研究テーマ2	じゃがいも芽取りシステムの開発		
研究テーマ3			

2020食品・機械工学研究者ガイド

学校名 研究機関名	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター		
学部・学科 研究室名等	食品開発部 食品開発グループ		
住 所	〒069-0836 北海道江別市文京台緑町 589-4		
URL	http://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/		
氏 名	古田 智絵	役 職	研究職員
フリガナ	フルタ トモエ	TEL	011-387-4119
研究ジャンル	(1)食品系 C 生物的・化学的操作 (②酵素 ⑤その他) E(食品の)計測・分析・評価 H 食品機能性 J その他 (食品製造開発)		
対象となる 食品	⑤魚類 ⑥貝類 ⑩甲殻類		
研究テーマ1	魚介類の加工・保存に伴う「におい」発生要因の解明と抑制技術の開発		
研究テーマ2	道東産マイワシ・サバ類の消費拡大を目指した高度加工技術の開発		
研究テーマ3	生ハム様魚肉加工品の製造技術の開発		