

一夫 (昭49-)

(2)アミノ酸銅錯塩(三浦他)／ニトロ基還元酵素(本田, 大塚他)／大麦切断根のカリウム吸収(本田, 大山他)／ジャガイモの代謝(本田他)／漆の生化学(本田, 小田他)／モノフロロ酢酸の代謝(三浦他)／発芽植物種子の代謝(本田, 藤井他)／昆虫の生長・変態過程の生化学(三浦・和田野他)

農薬化学講座

(1)〔植物繊維化学〕大野一月(昭24-43)〔農薬化学〕上田博夫(昭44-)

(2)竹およびバガスバルブの実用化, 東南アジア産竹資源の利用, 竹の組織, クラフトバルブ廃液の脱珪(大野他)／植物より生理活性化合物の検索(辻 久生, 谷由美), 植物ホルモン, 昆虫フェロモンの合成(上田, 樺本五男, 切畑光統), 光学活性アミノ酸の合成(上田, 樺本, 切畑), 複素環系農薬の合成(上田, 津田忠敬)(3)大野一月(鈴木39)／上田博夫(農化41)

農産製造学講座

(1)〔農事時代〕辰巳忠次(昭20-23)〔農産製造学〕辰巳忠次(昭24-48)一酒井平一(昭48-60)一中山 充(昭60-)

(2)微生物による麩酸代謝(辰巳, 野々村誠一他)／テルペン類の微生物転換(辰巳, 林 哲吾他)／微生物による油脂生産(辰巳, 中川昌平他)／麩酸を主とした γ -ピロリ化合物(辰巳, 樺本五男他)／抗生物質テレサイタル酸(酒井, 中川昌平他)／放線菌生産アミノ酸代謝拮抗物質(酒井, 広田 陽他)／放線菌生産 ϵ -ポリリジン(酒井, 島 昭二他)／海洋生物に含まれる生理活性物質(中山他)／天然有機化合物のマススペクトル解析(中山, 広田他)

醱酵化学講座

(1)〔醱酵化学〕大野一月(昭24-30)一〔醱酵・繊維化学〕大野一月(昭30-34)一〔醱酵化学〕山崎何恵(昭34-36)一大亦正次郎(昭36-51)一外村健三(昭52-)

(2)醤油の着色物質, 褐変現象(大亦, 上野照雄他)／味醂の変色(大亦, 中川 泰他)／耐塩性微生物(大亦, 沢 純彦, 何森 健他)／耐塩性細菌(大亦, 笠井八重子他)／高度好塩性菌(大亦, 川崎東彦他)／ポリグルタミン酸醱酵(大亦, 村尾澤夫他)／微生物の核酸関連物質の代謝(大亦, 坂井拓夫, 兪 大植, 全 洪基)／細菌のハロ酢酸脱ハロゲン酵素を支配するプラスミド(外村, 川崎)／シアン化合物の微生物代謝(外村, 坂井, 築瀬英司)／微生物の核酸関連物質代謝系酵素と医療への応用(外村, 桂樹 徹, 坂井)／酵母の生産する酵素(坂井)／酵母の細胞融合(坂井)／*Zymomonas* 細菌のアルコール醱酵と菌株改良(外村, 築瀬)

(3)大野一月(鈴木39)／外村健三(農化40)／坂井拓夫(奨励47)

栄養化学講座

(1)〔栄養化学〕岩狭与三郎(昭32-43)一北岡正三郎(昭44-)

(2)ビタミンB₉に関する研究(竹内芳一)／油脂に関する研究(向井克憲)／食品添加物に関する研究(岩狭与三郎)／ユーグレナタンパク質の栄養価(北岡正三郎)／ユーグレナのビタミンB₁₂の生理機能(中野長久, 北岡正三郎)／ユーグレナのアミノ酸代謝(中野長久他)／ユーグレナの糖代謝(宮武和孝, 北岡正三郎他)／ユーグレナのビタミンCの代謝(重岡 成, 北岡正三郎他)／ユーグレナのグリコール酸の代謝と光呼吸の機構(横田明徳, 北岡正三郎他)／ユーグレナによるビタミン, 不飽和脂肪酸, ワックスの生産(乾博, 北岡正三郎他)

食品化学講座

(1)〔栄養・食品化学〕下村 弘(昭25-32)一〔食品化学〕下村 弘(昭33-41)一米澤大造(昭41-53)一高木正之助(昭54-)(2)食品タンパク質の変質(下村他), タンパク質のExpansion Pattern(下村, 粟生行雄他)／グルテンタンパク質の化学的及び物理的性質(米澤, 田中 弘, 濱渦善一郎), W/O/W型エマルジョンの生成と性質(米澤, 松本幸雄他)／脂質自動酸化に対するデヒドロアスコルビン酸の効果(高木, 森田尚文), O-フェニレンジアミン法による糖分解物の構造研究(高木, 森田)／食品基材によるW/O/W型エマルジョンの生成と性質(松本幸雄)／複合多糖の構造解析(山口春樹)

微生物利用学講座

(1)西本卯三(昭39-42)一村尾澤夫(昭43-60)一荒井基夫(昭60-)(2)油脂化学(西本他)／微生物の生産する酵素阻害剤の開発・利用, 高リン酸ヌクレオチド・キノコ子実体形成引金物質・溶菌促進物質・エキ芽抑制物質等の生理活性物質の開発・利用, 新しい酵素類の検索・開発・利用, 高分子(γ -ポリグルタミン酸, 多糖)醱酵, 枯草菌胞子形成機構(村尾, 荒井, 小田耕平, 西野豊和, 林 英雄, 小倉セイ他)(3)村尾澤夫(農化28)／村尾澤夫(鈴木56)

◎玉川大学農学部農芸化学科

昭20, 玉川工業専門学校農科に農芸化学研究室設置, 昭22, 旧制玉川大学文農学部が設立され, 農芸学科に農芸化学講座が設置された, 昭24, 新制玉川大学農学部設立, 農芸学科に農産製造学, 応用微生物学, 土壤肥料学の各研究室が設置され, 農芸化学専修課程が発足した, 昭39, 農芸化学科設立, 食品栄養化学, 食品製造学, 土壤肥料学, 応用微生物学, 生化学の各研究室が設置された, 昭43, 農薬化学, 昭46, 化学の各研究室設置, 昭52, 大学院農学研究科修士課程が設置され, さらに昭54, 大学院農学研究科博士課程設置。

食品栄養学研究室

(1)〔食品栄養学〕松室秀夫(昭39-42)一

友田五郎(昭42-52)一長澤太郎(昭52-60)一清沢 功(昭61-)

(2)各種ビタミンの強化と貯蔵中の変化(松室他)／王乳の脂質および蛋白質, コーヒーに対する⁶⁰Co- γ 線照射の影響(友田他)／人乳の理化学的性状, 発酵乳(長澤他)

土壤肥料学研究室

(1)〔農学科農芸化学専修〕塩入松三郎(昭30-36)一〔土壤肥料学〕鴨下 寛(昭36-42)一吉田文武(昭41-)一竹島征二(昭37-)

(2)水田土壌の化学(塩入)／土壌分類(鴨下)／高等植物培養細胞の無機栄養(吉田, 河野 均)／森林土壌の物質変化, 建設残土の土壌化(竹島)

生物化学研究室

(1)〔生物化学〕青柳茂雄(昭38-57)一瀧野慶則(昭58-60)一関沢泰治(昭61-)(2)*B. mesentericus*の α -アミラーゼの生産およびその構造(青柳)／カゼインの性質と構造(芳賀)／プロポリスの成分, 植物核酸分解酵素, タバコカサの馴化機構と二次代謝発現(瀧野他)／イネいもち病の誘導防御機構(関沢他)

応用微生物学研究室

(1)〔応用微生物学〕中山大樹(昭22-35)一沖本陽一郎(昭35-39)一足立 仁(昭39-49)一沖本陽一郎(昭49-52)一阿部又三(昭52-60)一酒井平一(昭60-)(2)土壌微生物の生態学(足立, 古田喬樹)／微生物による酵素生産, 微生物の変異および遺伝(沖本, 古田)／菌類によるアルカロイドおよび関連物質の生産(阿部, 古田)／微生物の生産する生理活性物質のスクリーニング(酒井, 古田)

農薬学研究室

(1)〔農薬化学〕沖本陽一郎(昭43-46)一高井 真(昭47-52)一 沖本陽一郎(昭53-)

(2)農業用抗生物質の開発(沖本, 石山忠之他)／微生物源農薬の開発(沖本, 石山, 東岸和明他)／*Xanthomonas* 属細菌防除のための薬理学(沖本他)／植物病原菌感染の生化学(東岸他)

食品製造化学研究室

(1)〔農産製造学〕北尾次郎(昭35-36)一越後多嘉志(昭36-39)一〔食品製造化学〕越後多嘉志(昭39-)

(2)みかんのビタミンC含有量(北尾)／大豆タンパク質の性状と利用(越後)／蜂蜜の食品生化学(越後)／ローヤルゼリーの化学成分(竹中哲夫)

化学研究室

(1)〔化学〕高井 真(昭54-)(2)植物生長調節剤の合成とその生理作用(高井他)／高等植物および微生物の生産する生理活性物質(佐藤幸夫他)／脱臭剤・脱臭触媒の開発および重質油・石炭液化油の利用(加部八恵子)

◎東京農業大学農学部農芸化学科

明41, 本郷電筒町に肥料分析技術員養成所が設置された(農芸化学科の発祥)。明42, 東京肥料分析講習所と改名, 東京高等農学校(現東京農業大学)に移転し所長に鈴木梅太郎就任。大2, 東京肥料分析講習所が東京農業大学に寄付され東京農業大学肥料分析講習部と改称。大4, 東京農業大学農芸化学講習部と改称。大6, 東京農業大学農芸化学部と改称。大14, 大学の昇格(旧制大学令, 学長横井時敏)に伴い専門部農芸化学科と改称。昭20, 農学部にて農芸化学科を設置。昭24, 新制大学発足に際し農芸化学科と改称。昭28, 農芸化学科と改名。昭31, 大学院農学研究科農芸化学専攻修士課程設置。昭34 大学院農学研究科農芸化学専攻博士課程設置。

肥料学・植物栄養学研究室

(1)〔肥料学〕南礼蔵(昭18-46)―〔肥料学・植物栄養学〕麻生末雄(昭47-)・麻生昇平(昭58-)・武長 宏(昭59-) (2)水耕法(南)／燐鉱石(南礼蔵)／腐植物質の生理活性(麻生末雄)／アミノ酸の肥効(麻生昇平)／重金属元素の環境汚染(武長 宏)

応用微生物学研究室

(1)〔旧制大学専門部時代〕〔農産製造学〕住江金之(昭6-18)―〔農産製造学〕住江金之(昭19-34)―小崎道雄(昭35-40)―北原寛雄(昭40-49)―小崎道雄(昭50-) (2)漬物に関する微生物, 清酒醸造における醱酵温度差によるアミノ酸の消長(小崎)／*Sporolactobacillus* 属を中心とする乳酸菌(北原)／東南アジア醱酵食品の微生物, 資源生物より新規微生物とくに乳酸菌の探索と応用(小崎) (4)昭40, 応用微生物学研究室を分割増設により, 小崎道雄(昭40-45) 農産製造学研究室を兼務

栄養食品化学研究室

(1)〔栄養化学・生物化学〕関根秀三郎(昭5-28)―〔栄養食品化学〕佐橋佳一(昭28-34)―鈴木隆雄(昭34-49)―前川昭男(昭49-) (2)油脂の酸化, ビタミンA, アミノ酸の栄養(関根他)／ビタミンB群及び核酸関連物質の代謝(佐橋他)／脂溶性ビタミン及びカロチンの代謝, 核酸関連物質の生理活性(鈴木他)／ビタミンB₁₂, 葉酸の機能, 未利用資源の有効利用(前川他) (3)佐橋佳一(日農5)

農産製造学研究室

(1)〔旧制大学専門部, 農産製造学〕住江金之(昭6-18)―〔農産製造学〕住江金之(昭19-34)―小崎道雄(昭35-45)―小原哲二郎(昭46-53)―鴨居郁三(昭54-) (2) *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces* の孢子接合, 食品工場の微生物汚染, キシロースの製造(住江金之)／酪酸発酵, 漬物の微生物, 清酒醸造における発酵温

度によるアミノ酸(小崎)／大豆のトリプシンインヒビター, 雑穀類の食糧化学, 米ぬかの利用, 卵黄のレボプロテイン(小原)／ハマチ臓器のタンパク質および脂質分解酵素, 油糧種子タンパク質の機能特性, アルファ化米の物性, 米ぬか中の脂質分解酵素(鴨居)

(3)住江金之(鈴木41)／小原哲二郎(鈴木47)

(4)昭40 年応用微生物学研究室の設置により, 小崎道雄(昭40-45) 農製研を兼務

農薬・生物有機化学研究室

(1)〔農薬化学〕山本 亮(昭29-46)―山本 出(昭46-57)〔農薬・生物有機化学〕山本 出(昭47-57)―本田 博(昭57-) (2)天然殺虫剤の研究(山本)／工業副産物の農薬への利用(本田)／害虫の化学生態的研究(本田・山本)／有機リン剤の代謝(宮本・山本)／害虫の農業抵抗性と対策(山本)／天然生理活性物質の検索と利用(本田・宮本)／新規農薬の開発(合成と生理活性)(宮本・本田・山本) (3)山本 亮(鈴木33)／山本 出(奨励43) 山本 出(日農59)

生物化学

(1)〔生物化学研究室〕関根秀三郎(昭6-28)―〔生物化学・栄養化学研究室〕佐橋佳一(昭29-46)―鈴木隆雄(昭35-62)―長谷川忠男(昭50-)―舛重正一(昭60-) (2)魚類内臓の有効利用(関根他)／脂溶性ビタミンの生化学(関根他)／ビタミンDの生化学(佐橋他)／ビタミンC(佐橋他)／ビタミンB₁₂(佐橋他)／アミノ酸, 核酸代謝(佐橋他)／ビタミンA(鈴木他)／アミノ酸の養毛作用(長谷川他)／ビタミンEの生化学(長谷川他)／タマネギ成分の生化学／カルニチンの生化学／ビタミンAの中間代謝産物(舛重他)／ビタミンA欠乏の生化学(舛重外)／チアミン誘導体の化学構造と吸収性(舛重他)

土壌学研究室

(1)〔土壌学研究室〕横井利直(昭32-47)―蛭木 翠(昭48-) (2)細部土壌調査に関する研究(横井)／全国開拓地土壌調査・改良(横井, 蛭木, 高木孝雄)／全国牧野調査・改良(蛭木, 高木, 後藤逸男)／全国軽種馬牧場土壌草生改良(蛭木)／鉄鋼スラッグによる土壌改良(後藤, 蛭木)／浄水場発生土の農業利用(後藤)／ゼオライトの農業利用(後藤)

◎東京農業大学農学部醸造学科

昭25, 農学部にて醸造学科新設。住江(金之)の研, 塚原(寅次)の研, 松本(憲次)の研, 深井(冬史)の研, 醸造経営研の5研究室を置く。昭35, 山田(正一)の研追設置。昭38, 昭46および昭51, 研究室の新設, 分割, 統合, 改称を行ない昭51以降, 発酵化学, 醸造微生物, 酒類, 発酵食品, 調味食品, 醸造食品化学, 醸造公害, 醸造経済学の8研究室制をとる。

発酵化学研究室

(1)〔山田研究室〕山田正一(昭35-38)―〔酒類第一〕山田正一(昭38-43)―鈴木明治(昭43-51)―〔発酵化学〕鈴木明治(昭51-53)―野白喜久雄(昭和53-)

(2)醸造物の香気成分(山田)／麴菌の生産物(鈴木, 小泉武夫)／有用野生酵母の利用(野白, 小泉)／清酒の香気成分, 粕麴(小泉)／酵母の分泌するプロテアーゼ(角田潔和)

醸造微生物研究室

(1)〔塚原研究室〕塚原寅次(昭28-37)―〔酒類第二〕塚原寅次(昭38-50)―〔醸造微生物〕塚原寅次(昭51-60)―竹田正久(昭61-)

(2)清酒醸造の酵素剤仕込, 清酒醸造における α 化糞粉の利用(塚原)／清酒酵母の分類学(塚原・竹田)

発酵食品研究室

(1)〔住江研究室〕住江金之(昭28-37)―〔微生物利用生産学〕柳田藤治(昭38-46)―〔食品加工〕(昭47-50)―柳田藤治―〔発酵食品〕柳田藤治(昭51-) (2)発酵微生物の菌学的研究および応用(住江)／食酢の製造(柳田)

調味食品研究室

(1)〔松本研究室〕松本憲次(昭28-38)―〔調味食品〕永瀬一郎(昭38-61) (2)味噌の微生物(松本)／新式醤油の製造(深井冬史)／味噌の醬油化(永瀬)

醸造食品化学研究室

(1)〔醸造食品化学〕山本 泰(昭51-53)―好井久雄(昭53-) (2)麴菌のヘミセルラーゼ(山本, 好井)／有機酸, エタノールの抗菌性(山本, 好井)／火落菌のエタノール耐性(東 和男, 好井)

醸造公害研究室

(1)〔醸造公害〕米山 平(昭51-) (2)醸造食品工場の廃水処理(米山, 高橋力也, 鈴木昌治)

醸造経済学研究室

(1)〔醸造経営〕吉村孝一郎(昭28-30)―緑川 敬(昭31-42)―〔醸造経済学〕緑川敬(昭43-52)―宮本 守(昭52-) (2)清酒産業の経済構造, 酒造季節労働者の賃金(桜井宏年他)／醤油産業の経済構造(宮本)

◎東京農業大学農学部栄養学科

昭37, 東京農業大学農学部にて栄養学科開設。第1研究室(栄養・食品学), 第2研究室(調理学), 第3研究室(栄養指導・衛生学)の3研究室とす。昭37, 11月に, 栄養学, 食品学, 調理学, 衛生学, 栄養指導研究室の5研究室を設置。昭42, 栄養学科を栄養学専攻と管理栄養士専攻に分離。昭45, 栄養化学, 栄養生理学, 食品原料学, 応用食品学, 調理学, 特殊栄養学, 衛生学, 栄養管理学の8研究室に増設。昭61, 東京農業大学大学院農学研究科食品栄養学専攻を設置。

栄養化学研究室

- (1)渡辺義雄(昭37-45)―西郷光彦(昭45-50)―中村カホル(昭50-61)―印南 敏(昭61-)
- (2)服用ビタミンCの母乳への移行(渡辺他)／喫煙の栄養生化学(西郷他)／未利用資源(タンパク質)の有効利用(西郷他)／食物繊維の定量法(印南 他)／食物繊維の栄養生理学的効果(中村他)／ ω 3系多価不飽和脂肪酸の栄養生理学的意義(滝田聖親他)

食品原料学研究室

- (1)[食品学] 齊藤 進(昭37-45)―[食品原料学] 齊藤 進(昭45-)
- (2)野菜, 果実の生産, 貯蔵条件別における生化学的変化(齊藤, 高間)／食用茸類, ハーブ類の生産, 貯蔵条件別の香気成分の変化(高間)／野菜, 果実の栄養価, 品質および貯蔵性に及ぼす植物栄養の影響について(齊藤他)

応用食品学研究室

- (1)庄司謙次郎(昭37-41)―榎野豊明(昭41-58)―谷村和八郎(昭58-)
- (2)テンペの製造とトリプシンインヒビター(谷村)／香辛料の脂質(片岡宗子)／茶種子の脂質(徳江千代子)／甘蔗酒のポリフェノール(村 清司他)

調理学研究室

- (1)草野愛子(昭37)―掛川俊二(昭37-45)―川端晶子(昭45-)
- (2)ペクチンの化学的性状ならびに物性・機能特性(川端他)／ハイドロコロイドのゾル-ゲル転移機構(川端, 澤山 茂)／デンプンの微細構造とレオロジー的性質(川端, 永島伸造他)／餅の食品科学(永島他)

◎東京農業大学総合研究所

- (1)昭53, 設立され, 昭58, 学部, 大学院と並列する現在の組織に変更され, 「農学及び関連する周辺学術分野に関する総合的な研究機能を果たと共に, 国内外における当該分野での学術交流の発展に寄与する」ことを目的とす, 学内共同研究, 産学協力の他, 拠点大学として学振からの委託事業推進のため, 22校の大学, 東西2つの連合大学院と協力している。

所長: 杉 二郎(昭53-58)―小崎道雄(昭58-60)―山本 出(昭60-)

研究部: [資源生物部] 杉村敬一郎(昭56-60)―藤井 溥(昭60-), [環境部] 山本 出(昭56-), [共通部] 佐藤俊明(昭56-60)―中村重正(昭60-)

- (2)細胞工学による育種手法の開発(中田他)／植物の体内水分制御(長野他)／生理・生態活性物質の検索と同定(大沢他)／未利用植物(熱帯・亜熱帯産)の生理・生態活性物質の検索(加藤他)／植物ウイルスを利用した外来遺伝子導入ベクターの開発(池上他)／乳酸菌の生態および分類・同定(岡田他)
- (4)教授(農化関係者のみ) 山本 出,

麻生末雄, 三木太平, 中田和男, 池田庸之助, 松井正直, 中村道徳, 村田吉男, 高井康雄, 蓑田泰治

◎日本大学農獣医学部農芸化学科

昭18, 神奈川県藤沢市亀井野に30万坪の校地をもって日本大学農学部(麻生慶次郎学部長), 同予科設置, 昭20, 農学科農産製造学専攻設置, 昭23, 1期卒業, 昭27, 東京獣医畜産大学を合併, 農獣医学部と改称, 昭30, 藤沢市より東京都世田谷区下馬に移転, 昭33, 農芸化学科設置, 昭37, 大学院農学研究科農芸化学専攻(博士・修士課程)設置。

土壌学研究室

- (1)[土壌肥科学] 大村 收(昭29-32)―[土壌学] 大村 收(昭33-50)―柳川 篤(昭50-53)―松坂泰明(昭54-)
- (2)土壌の浄化機能と廃棄物処理, 各種火山灰土壌の腐植の形態・組成・性質に関する対比研究(松坂, 山本一彦, 隅田裕明他)

植物栄養・肥科学研究室

- (1)[肥科学] 矢崎仁也(昭34-35)―岩田武司(昭36-39) [肥料及び植物栄養学] 矢崎仁也(昭40-45) [植物栄養・肥科学] 矢崎仁也(昭46-)
- (2)人工腐植酸の植物への影響, 有機性廃棄物の堆肥化(矢崎他)

生物化学研究室

- (1)[生物化学] 森高次郎(昭33-41)―白井和雄(昭42-)
- (2)食品のアミノ酸分析(科学技術庁資源局: 日本食品アミノ酸組成表, 昭41, 一部分担), ビタミンDの糖誘導体の合成(白井他)

酵素化学研究室

- (1)[酵素化学] 名取正彦(昭50-)
- (2)ペプチド鎖延長因子に関する研究, 異種リボソーム間サブユニットの再構成とそのタンパク質の生合成(名取, 加藤 順他)

食品化学研究室

- (1)[生物化学・食品栄養化学] 川村信一郎(昭20-27)―中島頭三(昭28-32)―[食品栄養化学] 中島頭三(昭33-38)―[食品化学] 小野豊樹(昭41-48)―石井謙二(昭49-)
- (2)デヒドロアスコルビン酸の褐変反応(石井, 桜井英敏他), 落花生タンパク質および脂質の研究(石井他)

栄養生理化学研究室

- (1)[農産利用学] 西川英次郎(昭33-40)―[栄養生理化学] 渡辺 晋(昭40-44)―柳下弘毅(昭44-57)―有賀豊彦(昭58-)
- (2)肝胆系における線溶活性因子の分泌機構, アリウム属植物精油の生化学(有賀他)

有用菌学研究室

- (1)[醸造学] 山田為蔵(昭20-28)―[酸酵学研究室] 西村資治(昭35-39)―[有用菌学] 浅野浩司(昭40-53)―丸尾文治(昭

53-)

- (2)枯草菌のプラスミドと菌体外酵素生成に関する研究, *Nitrosomonas europaea* のプラスミドと亜硝酸生成遺伝子に関する研究(丸尾, 徳山龍明他)

酸酵化学研究室

- (1)[酸酵学] 西村資治(昭35-39)―[酸酵化学] 室岡治義(昭40-)
- (2)難分解性物質分解菌の生理および遺伝, 細菌細胞表面とバクテリオファージとの相互作用(室岡, 中嶋陸安他)

酸酵工学研究室

- (1)[酸酵工学] 朝井勇宣(昭42-47)

◎明治大学農学部農芸化学科

昭21, 明治農業専門学校として, 現在付属農場のある千葉市誉田町で発足, 昭24, 新制大学明治大学農学部(農学科, 農業経済学科)に発展すると同時にキャンパスを現在の「向ヶ丘」の多摩丘陵上に移転, 昭28, 農芸化学科の前身に当る農産製造学科が増設となり, 昭34, 同科に大学院修士課程が設置, 昭43, 植物栄養・肥科学研究室の増設とあいまって, 同科を農芸化学科と改称, 昭53, 大学院に博士課程が増設。

当農学部は講座制ではなく, 学科目制で選任講師以上の教員が研究室を開設している。なお, 過去に専任教授として次の方々が在職された。

大飼文人(有機化学, 昭31-45), 大島康義(有機合成化学, 昭42-48), 角田英二(飼料学, 昭28-34), 染川英一(栄養化学, 昭29-40), 中野政弘(発酵食品学, 昭42-52), 浜野貞行(栄養化学, 昭28), 宮路憲二(応用微生物学, 昭28-35), 六所文三(農産製造学, 昭35-39)

植物栄養・肥科学研究室 島根茂雄(昭42-), 野草の比較栄養学, 土壌の特性を利用した汚水浄化法, 土壌中への隔膜設置時の植物, 土壌水分系の研究

土壌学研究室 江川友治(昭53-), 土壌リンの研究, 土壌中の非晶質物, 酸性雨の調査研究

動物栄養・飼料学第I研究室 高橋直身(昭35-), 動物の栄養代謝におけるイソ型炭素化合物の作用, 筋ジストロフィー発現時における筋肉たんぱく質の崩壊と酵素活動の変化, 生体内臓器損傷時におけるシグナル伝達機作とたんぱく質の動員

動物栄養・飼料学第II研究室 後藤正幸(昭51-), 反芻動物の非たんぱく態生素の利用, ルーメンプロトゾアの凍結保存, ウサギ盲腸内微生物の栄養素の合成とコプロファージ作用

発酵食品学研究室 加藤英八郎(昭53-), 発酵食品の微生物学的研究

畜産化学研究室 神谷 誠(昭34-), 化学結着剤非使用の肉加工, 生皮コーラゲンの食用利用, 白かびチーズの加工貯蔵

食品保存学第I研究室 谷口宏吉(昭41-)、ペプチドの抗酸化性、天然物中のリパーゼ阻害物質、天然物よりアビジン様物質の検索

食品保存学第II研究室 松井董明(昭48-)、紫外線照射による大豆油中のシス-シス多価一および総トランス-不飽和脂肪酸の変化、そ葉種子中の抗酸化物質

食品化学研究室 津坂信幸(昭43-)、豆類たんぱく質、種子の多糖類

生物化学第I研究室 陶山好夫(昭31-)、ふ入り植物の窒素代謝、昆虫、体液のペプチド

生物化学第II研究室 川村史郎(昭51-)、硝酸還元酵素、非たんぱく質構成アミノ酸

微生物化学第I研究室 若本浩明(昭34-)、昭34-42は発酵生産学研究室、昭43改称、石油炭化水素資化性酵母による油脂生産、微細藻類による多価不飽和脂肪酸の生産、微細藻類による油脂およびβ-カロチンの生産

微生物化学第II研究室 山本鎔子(昭49-)、土壌による汚水処理と微生物、微細藻類の利用

微生物化学第III研究室 小沢正昭(昭49-)、特殊環境下における微生物の生理、植物病原菌の代謝産物、合成有機化合物の微生物分解

有機合成化学第I研究室 進藤 登(昭50-)、ケトンのハロゲン化、マロン酸モノ置換アニライド類、イソプロピルフェノールを中心としたホルモン系除草剤の開発、チオール系化合物の農薬としての活性

有機合成化学第II研究室 藤木清子(昭50-)、生物活性を有する有機硫黄化合物の合成

天然有機化学研究室 稲富秀夫(昭47-)、薬毒植物の成分研究、植物生理活性物質の生物有機化学的研究

分析化学研究室 山本大二郎(昭34-)、(昭28-33)角田英二兼務、接觸分析による重金属の超微量分析、イオン対溶媒抽出を利用した蛍光分析

物理学第I研究室 伊東武徳(昭37-)、放射性物質の消滅処理、核融合炉の基礎理論

物理学第II研究室 井川憲明(昭50-)、食品のレオロジー、食品高分子材料のレオ-オプティクス、酵素によるバイオデバイス素子の開発

◎東京理科大学理工学部応用生物科学科

明14、東京理科大学が創設され、昭24、学制改革により東京理科大学に発展、大学設立当初は理学部(第1部、第2部)が発足したが、昭35、薬学部、昭37、工学部第1部、昭51、工学部第2部が発足し、おのおの大学院を擁して、神楽坂キャンパスが構成されている。一方理工学

部は昭42、千葉県野田市(東武線運河駅前)の20万坪に新キャンパスを設立、昭49までに博士課程の大学院理工学研究科7専攻が設置され、さらに昭54、土木工学、昭55、情報科学並に応用生物科学の各専攻が増設され、現在10専攻で構成されている。昭55、東京理科大学総合研究所が設立された。

資源微生物学講座

(1)〔資源微生物学〕飯塚 廣(昭51-)
(2)石油天然ガスの微生物学(飯塚、西村行正、E.Kairiyama、全英淵、宮島誠)／穀類の微生物学(飯塚、岡沢精茂、西川二郎)／有用糸状菌とくに *Monascus* 属(飯塚、林 慶福、西川、大友俊允)／南極圏等の微生物学(飯塚、長島秀行)
(3)飯塚 廣(功績賞 61)

生体有機化学講座

(1)〔生体有機化学〕広瀬敏之(昭51-)
(2)針葉樹のケモタキソノミー(広瀬他)／針葉樹種子中の生理活性物質(広瀬、長谷川)／針葉樹種の組織培養とその代謝産物(広瀬、長谷川)

微生物生理学講座

(1)〔微生物生理学〕杉崎善治郎(昭51-)
(2)アミノ酸合成の positive control(杉崎、田中信治)／微生物ホルモン・誘導酵素の生産分布促進因子(杉崎・大石尊朗)／細菌ウリカーゼの構造と反応機構(杉崎、長谷川俊明)／C₂化合物の代謝と発酵(杉崎、政本 浩)

微生物化学講座

(1)〔微生物化学〕飯田 貢(昭59-)
(2)微生物を用いる有機化合物の有用な生理活性物質への変換(飯田他)／バイオリクターを用いる有機合成(飯田他)／酵母の生産する新規糖脂質 Candicin の生理化学(飯田他)／炭化水素資化性微生物の脂質代謝とそれを応用した代謝産物の生産(飯田他)

以上の4教授による講座の他に、本学会と専門の近い5教授による講座が共在して、応用生物科学科を構成し、瀬戸裕之、麻生慶一ら本学会員が助教授、専任講師である。

◎名城大学農学部農芸化学科

昭25、春日井市に農学部創設。昭27、農学科の専門課程として、土壌・肥料学、栄養・食品学、農薬化学、生物化学、発酵化学の専攻研究室を設置。昭30、農芸化学コースに改称し、土壌・肥料学、栄養・食品学、発酵化学、農薬化学、分析化学、生物化学を設置。昭43、名古屋市天白区に移転。昭47、農芸化学科を新設し、土壌学、肥料学、分析化学、農薬化学、応用微生物学、栄養・食品学の研究室(講座)を設置。昭48、大学院研究科修士課程設置。昭50、生物化学研究室増設。昭51、大学院研究科博士後期課程設置。昭51、農産物利用学研究室増設。昭56、畜産物利用学研究室増設。

土壌学研究室

(1)〔土壌・肥料学〕田中靖也(昭27-32)一徳岡松雄(昭33-38)一田中靖也(昭39-43)一〔土壌学〕田中靖也(昭44-)
(2)中部日本洪積層土壌の研究／木曾川流域開拓土壌／愛知県下農用水の水質／植物におけるNaの生理作用(田中)

肥料学研究室

(1)〔土壌・肥料学〕田中靖也(昭27-32)一徳岡松雄(昭33-38)一田中靖也(昭39-43)一〔肥料学〕五島善秋(昭44-51)一田中啓文(昭52-)
(2)ホウ素の肥効、水稻に体する三要素の肥効、水稻の重金属障害、水稻に対する珪酸の効果(五島・杉山)／作物のリン酸栄養及び過剰障害、水稻の重金属障害植物の栄養と酵素活性、無機栄養と光合成(田中・杉山範子)

分析化学研究室

(1)加野直平(昭30-58)一青野 求(昭59-)
(2)リン酸マグネシウムアンモニウムの合成およびその理化学性(加野、青野)／海水資源の利用(青野)／スパイクタイヤ等による粉じん公害

農薬化学研究室

(1)宮島武郎(昭29-47)一松原弘道(昭48-57)一村田道雄(昭58-)
(2)アリス根成分(宮島、小原嘉彦)／界面活性剤ならびにヘテロ環化合物の生物活性(松原、小原)／食毒型殺虫剤の効力増強物質(村田)／緑化用植物の病害虫の化学的防除法、コンピューターによる病害虫名およびその防除法の検索装置(村田)

応用微生物学研究室

(1)〔発酵化学〕友枝幹夫(兼任)(昭27-42)〔応用微生物学〕土井新次(昭43-52)一山下 勝(昭52-)
(2)エチレングリコールスルホン系洗剤等石油製品の微生物分解(土井他)／微生物によるβ-アミラーゼ、プルラーゼ等の発酵生産(土井他)／みりん(山下他)／アルコール類の微生物に対する作用(山下他)

栄養・食品学研究室

(1)〔栄養化学〕伊藤半右衛門(昭25-27)一井上長治(昭27-30)一近藤 弘(昭31-35)一岡村 保(昭36-40)〔栄養・食品学〕岡村 保(昭40-43)一小山 宏(昭44-)
(2)雑穀類の食品成分(伊藤)／植物組織内のフラビンの動態(近藤)／日本人のフッ素摂取量(岡村他)／米の品質に及ぼす熱と衝撃の影響(岡村他)／リポフラビンの光分解(小山)／トコフェロール定量法と酸化作用(小山)／食物繊維(小山、松久次雄)／茶の品質評価法(小山、松久次雄)／画像情報処理による食品の品質評価法(松久次雄)

生物化学研究室

(1)原 彰(昭50-)
(2)花粉の生化学的研究(原、船根 透)／

Penicillium sp.の生産する繊維素分解酵素とその利用(原, 船隈) / *Zizania latifolia*とその寄生菌(*Ustilago esculenta*)の相互作用(原, 船隈)

農産物利用学研究室

- (1)農産物利用学 青木博夫(昭51-)
- (2)植物成分および微生物代謝産物の生理活性と化学構造決定(青木, 安達卓生)

畜産物利用学研究室

- (1)佐藤 泰(昭56-)
- (2)家畜血液成分の有効利用(佐藤) / 食品保蔵加工と物性(佐藤)
- (3)佐藤 泰(日農52)

◎近畿大学農学部農芸化学科

昭37, 農芸化学科は農学科より分離独立。昭42, 食品栄養学科の設立に伴い, 食品化学研究室が同科に移る。学科の研究施設は東大阪市小若江の大学本部内にあり, 昭60, 大学院修士課程新設。農芸化学専攻8講座のうち生物化学, 応用微生物学, 農業化学, 植物栄養学, 林産化学, 林産利用学の6講座より成る。

生物化学講座

- (1)〔生物化学〕飯塚義富(昭37-57)一野田万次郎(昭57-)
- (2)大豆食品の分析と利用(飯塚他) / 高血圧効果食品の検索(飯塚他) / きのこの生育促進成分(飯塚他) / 脂質の化学と生化学(野田他) / 脂質の機器分析(野田他)
- (3)野田万次郎(農化33)

応用微生物学講座

- (1)〔発酵化学〕山縣 敬(昭36-38)〔応用微生物学〕山縣 敬(昭39-)
- (2)高張濃度および低pH領域における微生物生理(山縣他) / 食品中の分別菌数測定(山縣他) / 水中の大腸菌群・酵母の分布と水質との関係(山縣他) / 乳酸酸化性酵母の微生物生理(山縣他)

農業化学講座

- (1)〔農業化学〕佐藤庄太郎(昭40-58)一濱田昌之(昭58-)
- (2)ジャガイモのリシチン形成, ハマスケ成分と活性(佐藤他) / カヤツリガサ精油成分(佐藤他) / カウレン配糖体の生長促進, イリドイド類の他感作用, 植物成分の生合成, プテロカルパン類の単離と合成(濱田他)

植物栄養学講座

- (1)〔土壌・肥料学〕拓植利久(昭36-58)一〔植物栄養学〕葛西善三郎(昭60-)
- (2)リン酸肥料の肥効(拓植他) / 重金元素と土壤微生物(拓植他) / 土壤有機物中の腐植物質と無機成分, 土壤における有機物の腐朽分解(拓植他) / 水稻の登熟生理(葛西他) / きのこの人工栽培法と栄養生理(葛西他)

林産化学講座

- (1)〔林産化学〕布施五郎(昭39-)
- (2)木材腐朽における微生物遷移と相互作用(布施他) / 木材腐朽菌による腐朽機構

の解明(布施他) / 木材の微生物による資化(布施他) / 新防腐防蟻剤の開発(布施他)

林産利用学講座

- (1)〔天然高分子化学〕浜田良三(昭46-60)一〔林産利用学〕浜田良三, 杉原彦一(昭60-)
- (2)林産資源の高分子原材料への利用(浜田他) / 木材用接着剤(浜田他) / 林産物利用における加工法(浜田, 杉原他)

◎近畿大学農学部食品栄養学科

昭41, 食品栄養学科設置認可, 昭60, 大学院修士課程設置認可。同課程農芸化学専攻の食品微生物学, 食品化学の2講座と農学専攻の園芸利用学講座を開設。

食品加工学・調理科学講座

- (1)〔食品加工学〕松本館市(昭42-51), 〔調理学〕五嶋光恵(昭44-49)一〔調理科学〕鈴木信一(昭49-58), 〔食品加工学〕〔調理科学〕吉田保治(昭51-)
- (2)果実及び蔬菜貯蔵(松本) / 調理における蔗糖の加水分解(五嶋) / 農薬汚染食品の調理過程における分解(鈴木) / 温州ミカン果汁の基礎的研究, ミカンワインの製造(吉田) / 豆もやし(田尻)

食品微生物学講座

- (1)〔食品微生物学〕〔食品保蔵学〕河野又四(昭43-)
- (2)野菜の貯蔵, 輸送と病害対策(河野) / 植物炭そ病菌の付着形成, 担子菌の子実体形成機構, 食品微生物の生理・生態学的研究(河野・寺下)

食品衛生学講座

- (1)〔食品衛生学〕石井隆一郎(昭47-)
- (2)食品廃水処理(石井), 陶磁器食器の重金属(小木曾他), COD, Crの測定法(吉川), ガスクロ・液クロによる食品中の糖類分別定量(吉川他), 電子ジャー保温飯のビタミン, 変異原(石井他), バイオアッセイによる重金属の検知(石井), 植物界の抗変異原・不活性化因子(吉川他)

食品物理化学講座

- (1)〔食品物理化学〕後藤幸男(昭59-)
- (2)酵素反応の速度論的解析(後藤他), 核酸の動的構造及びエフェクターとの相互作用(後藤他), 物質の水和に関する研究(後藤他)

食品化学・栄養学講座

- (1)〔食品化学〕〔栄養化学〕飯塚義富(昭42-)
- (2)大豆食品の分析と利用(飯塚) / 食品中の血圧降下成分(飯塚, 村上) / きのこの生育促進成分(飯塚, 稲葉) / ビタミン類の代謝と生理的役割(重岡)

食品科学研究所

- (1)安部卓爾(昭37-42)一飯塚義富(昭41-)
- (2)栄養による高血圧, 脳卒中の予防, 治療(飯塚, 村上哲男) / Riboflavin-binding蛋白質(飯塚, 山田友紀子) / マグロ, カツオ, シマアジの養殖の研究(原田輝

雄他) / *Euglena*の利用に関する研究(大西俊夫他) / ATP-aseに関する研究(鹽池健一他) / ミカンワインの研究(吉田保治)

◎理化学研究所

大6, 皇室御下賜金, 政府補助金, 民間寄付金を基にわが国の産業の発展に資する目的で, 物理学, 化学の基礎および応用を研究する機関として, 東京都文京区本駒込に設立。昭23, 株式会社に改組(科学研究所), 昭27, 製薬部門は科研化学㈱として分離, 昭33, 理化学研究所法に基づき特殊法人に改組, 科学技術に関する総合研究機関として発足。昭33~49, 埼玉県和光市(24万平方メートルの用地)に順次移転, 昭59, ライフサイエンス筑波研究センターを開設。

微生物学研究室

- (1)〔坂口〕坂口謹一郎(昭24-28)一〔發酵化学〕飯田茂次(昭28-39)一〔微生物学〕池田庸之助(昭39-47)一安藤忠彦(昭47-60)一柴田武彦(昭60-)
- (2)清酒成分: アミノ酸(大高洋一, 田島修), 糖類(富金原孝, 村松敬一郎), 高分子物質(池田, 安藤), 香気成分(高橋三郎, 池田行彦) / 大豆タンパク利用合成酒(守随稀雪, 坂本正義他) / 液体麴法(能勢繁三郎, 吉田弘他), アルコール製造法(富金原孝, 小林次郎他) / 酒類の特性(能勢繁三郎, 高橋俊夫他), 酒類の調熟(山下庄介, 岡沢精茂他), 酒類の防腐(池田, 安藤) / 糸状菌の糖化酵素(沢崎輝藏, 安藤他), 酵素法によるブドウ糖製造(服部他), 麹菌胞子(堀越弘毅), 核酸分解酵素(大高洋一) / 好アルカリ菌とアルカリ酵素(堀越), アルギニン生合成系(鶴高重三) / 測定法の開発: ビタミンB₁₂(池田, 安藤), 酢酸の放射能(金子太吉), 投込比色計(柴田, 安藤他), 植物組織培養(金子太吉), DNAの類縁性(金子太吉) / DNA酵素: ヌクレアーゼS1(安藤, 宍戸和夫他), DNA nicking enzyme(安藤, 池田, 高木 純他), 枯草菌の制限酵素(安藤, 柴田, 井川瀨子他), プリン特異性DNase(加藤幹夫, 池田他), DNA立体異性化酵素(安藤, 宍戸和夫他), UV-DNAに働く酵素(早瀬英二, 柴田他), recAタンパク(柴田, 大谷卓三他), 酵母の部位特異性酵素(柴田, 安藤, 渡部宏臣他), DNAの構造と機能(宍戸和夫, 池田他), 単クローン抗体の利用(牧野 修, 柴田他), DNA: タンパク質の電顕観察(井川瀨子, 柴田他)
- (3)飯田茂次(鈴木26) / 池田庸之助(鈴木55) / 安藤忠彦(鈴木56) / 宍戸和夫(奨励57) / 柴田武彦(奨励58)

微生物生態学研究室

- (1)〔發酵工学〕富金原 孝(昭34-49)一堀越弘毅(昭49-50)一〔微生物生態学〕堀越弘毅(昭50-)
- (2)合成清酒の研究 液体麴法によるアル