

そのほかの会員の活動状況

上記に記載した以外の大学、短期大学の教授(担当者)、国公立研究施設の部門担当者の中から、最近数年間の学会誌投稿、大会講演などにおける活動を参考として記載した。
記載要領は氏名、所属、主な研究テーマ、受賞関係の順。

〔北海道支部〕

石本 真 ○北海道大学・薬・製薬化学科・微生物薬品化学 ○教授 ○硫酸還元菌の生化学(石本・関 康秀)／クロストリジウム菌の硝酸還元(石本・関 幸子)／腸内偏性嫌気性細菌の代謝と酵素化学(石本・山本 勇)／タウリンおよび他スルホン酸の細菌代謝と酵素(石本・近藤博之)

大杉次男 ○北海道大学・農・畜産学科学科・皮革製造学講座 ○教授 ○複合鞣(大杉他)／毛皮貴化(大杉・近藤敬治)／コラーゲンの利用(大杉・中村富美男)

酒田和彦 ○酪農学園大学・酪農・教養科・化学研 ○教授 ○サイレージ発酵におけるコーン成分の変化(酒田他)／家畜の尿成分の検索(酒田他)

鮫島邦彦 ○酪農学園大学・酪農・酪農学科学科・肉製品製造学研 ○教授 ○筋肉構造タンパク質の食品化学的特性(鮫島他)／異種タンパク質間の相互作用(鮫島他)／心筋の利用(鮫島他)

中村秀子 ○北海道教育大学・教育・岩見沢分校・家庭科・食品・調理研 ○教授 ○食品成分の分析

間野康男 ○帯広大谷短期大学・生活科学科 ○教授 ○米のトリアシルグリセロールの分子種・バレイショ加工品の微量脂質

安井 勉 ○北海道大学農学部・畜産学科学科・畜産食品製学講座 ○教授 ○筋肉収縮たん白質の変性(安井、森田潤一郎)／ミオシン・アクチン・ミオシンの熱ゲル化反応(安井他)

山田次良 ○藤女子短大・家・食品栄養学研 ○教授 ○水稲枝切り酵素／野菜の品質と味

〔東北支部〕

越智猛夫 ○東北福祉大学・社福・産業福祉学科学科・食品衛生コース・食品衛生研 ○教授 ○東洋の伝統的乳利用(越智・松本憲一・畠山英子)／大豆加工食品

の耐腐性(越智・松本)／糸状菌凝乳酵素(越智・鄧承遠他)／アルコール発酵乳(越智・齊藤忠夫)

神谷久男 ○北里大学・水産学部水産食品学科学科 ○教授 ○海洋生物の凝集素／海洋生物の高分子生理活性物質

川内浩司 ○北里大学・水産・水産食品学科学科・水産利用学研 ○教授 ○魚類の成長ホルモン／魚類の生殖腺刺激ホルモンの分子進化と機能分化 ○奨励54

小林孝雄 ○秋田県立農業短期大学・農村生活学科学科 ○教授 ○絹フィブロインの生合成／絹系タンパク質の利用

斎藤洋子 ○郡山女子大学・家政・食物栄養学科学科・栄養学研 ○教授 ○食物繊維と栄養素の消化吸収との関係(斎藤・吉田 琴)／食物繊維の調理による変化(斎藤・吉田)

桜内雄二郎 ○郡山女子大学・家政・一般教養・自然科学研 ○教授 ○高压電場の殺菌効果(桜内・近藤栄昭)／電気的殺菌効果の理論解析(近藤栄昭・桜内)／植物種子の発芽に及ぼす高压電場の影響(近藤栄昭・桜内)／高压電場による種子消毒(近藤栄昭・桜内・他)

瀬戸秀一 ○日本大学・工・工業化学科学科 ○教授 ○酵素利用による有機合成の基礎研究

中野智夫 ○秋田県立農業短期大学 ○学長 ○魚類の糖-燐酸代謝システム(中野・土屋靖彦・N. Tomlinson)／魚醬の品質向上(中野他)／重金属の生体吸収と蓄積(中野・乳井恒雄)

渡辺敏幸 ○福島大学・教育・家政科・食物学研 ○教授 ○各種ゲンブンから調製した Nāgeli アミロデキストリン(渡辺他)／Jojoba (*Simmondsia chinensis*) 種子、果皮の多糖、オリゴ糖(渡辺・山田加津代)／大豆根粒菌 (*Rhizobium japonicum*) の生産する多糖、オリゴ糖(渡辺他)

〔関東支部〕

粟飯原景昭 ○国立予防衛生研究所・食品衛生部 ○食品衛生部長 ○発がん性かび毒アフラトキシンの腸内細菌による分解(伊藤嘉典・粟飯原)／ケフィアグレイン多糖体の径口抗腫瘍性(室伏貢・粟飯原)／アフラトキシンの免疫学的検査法(小西良子・粟飯原)／乳酸菌の遺伝子解析(岩城正昭・粟飯原)

青木 宏 ○大妻女大・家政・食物学科学科・食品加工学研 ○教授 ○大豆蛋白質のゲル形成能／大豆蛋白質の乳化特性／食品テクスチャーの測定法(青木・渡辺雄二)

赤星亮一 ○東洋大学・工・応用化学科学科・工業物理化学研 ○教授 ○蒸留酒の熟成(赤星・大熊広一)／香料の溶液物性(赤星・堀家静子他)／抽出蒸留による香料の精製(赤星・堀家他)／マイクロ波通風乾燥(赤星・又重英一)

飯淵真明 ○和洋女子大学・文家政・生活学科学科・食品化学研 ○教授 ○生鮮食品の保存条件とATP関連物質の消長／グルコースオキシダーゼによる食品の保存／タンニン-蛋白複合体のタンナーゼによる再溶解／任意加熱方式による食品用熱伝導度計の試作と精度の検討

石丸園雄 ○東京農業大学短期大学 ○教授・学長 ○汚水処理技術の開発と処理水の利用／廃棄物の処理と再資化技術の開発

宇佐美昭次 ○早稲田大学・理工・応用化学科学科・応用生物化学研 ○教授 ○糸状菌の有機酸発酵／水解酵素の転移反応／鉄・硫黄酸化細菌の機能／分子育種・菌株改良

遠藤豊成 ○共立薬科大学・薬学部・生物薬学科学科・微生物学研 ○教授 ○抗生物質の微生物変換と化学変換／薬剤耐性プラスミドの解析／新抗生物質の検索

大井 章 ○相模女子大学短期大学・家政科・食物栄養専攻 ○教授 ○乳酸菌の多糖合成に関する研究(大井・鈴木)／不溶性グルカンの分解酵素に関する

研究 (大井・鈴木)

大村 智 ○北里研究所 ○副所長
○抗生物質および生理活性物質の探索/
新規物質の構造決定, 生合成, 作用機序/
遺伝子操作を用いる抗生物質生産菌の
育種/マクロライド抗生物質の化学修飾

大村京生 ○日本女子大学・家政・食
物学科・栄養学研 ○教授 ○ラットの
脂肪肝生成 / アスコルビン酸とシユ
ウ酸との関係

小河原 宏 ○明治薬科大学・薬・第
二生化学 ○教授 ○放線菌の薬剤自己
耐性 (小河原・中野路子) / 癌遺伝子産物
の作用 (小河原・秋山 徹)

沖谷明紘 ○日本獣医畜産大学・獣医
畜産・畜産食品工学科・食品化学教室 ○
教授 ○食肉の熟成による軟化機構 (沖
谷・松石昌典) / 食肉および肉製品の呈味
性 (沖谷・松石昌典) / 筋肉プロテアーゼ
とそのインヒビター (沖谷・松石昌典・
松本照代) / タンパク質のアミノカルボニ
ル反応 (沖谷・加藤博通・金子成延)

片山倫子 ○東京家政大学・家政学
部・服飾美術学科・第2被服管理研 ○
教授 ○蛍光増白剤の生分解

勝見允行 ○国際基督教大学・教養・
理学科・生物学教室 ○ジバレリンの作
用機構 (細胞伸長) / プラシノライドの生
理作用

金子 弘 ○北里大学・教養・化学科
○教授 ○アルケバクテリアの脂質 (金
子・伊藤俊洋他) / ピロホスファチジン酸
(金子・伊藤俊洋他) / 酵母の脂質 (金子・
伊藤俊洋他) / TLC-FID 法による脂質分
析法の開発 (金子・伊藤俊洋他)

唐澤恵子 ○都立立川短大・調理学研
○教授 ○低温発酵パン (唐澤・武田紀
久子) / 冷凍生地パン (唐澤・今井)

川上美智子 ○茨城キリスト教短期大
学・家政科・食生活コース ○教授 ○
緑茶の香氣成分 (川上・山西 貞・中谷
陽一) / β -カロチンの水中加熱生成成分
(川上) / かぼせ茶, 龍井茶の香氣成分 (川
上・山西) / 漬物茶 (ミェン, 碁石茶) の
香氣生成機構 (川上・小林彰夫・山西 貞)

菅野長右門 ○宇都宮大学・農・畜
産学科・畜産物利用学研 ○教授 ○乳
脂肪球皮膜タンパク質の特性 / 泌乳機構
/ 糖タンパク質の生合成 / リポフラビン
結合タンパク質の生理機能 (いずれも菅
野)

菊池俊彦 ○昭和女子大学・家政・生
活科学科・食品加工保蔵学研 ○教授
○乳酸菌の芳香生成 / 発酵乳製品関連微
生物の特性 / ビフィズス菌の血清学的分
類 (菊池・飯野久和)

菊野恵一郎 ○和洋女子大学・文家
政・生活学科・栄養学研 ○教授 ○内
因性窒素量の測定 (菊野・藤森直江)

北村 博 ○日本大学・生産工・工業
化学科 ○教授 ○光合成細菌 *Rhodo-*
pseudomonas, *Rhodobacter* 属の有用菌
株の検索と分類 (北村・平石 明) / 光合
成細菌の有機酸代謝 (北村・平石 明) /
光合成細菌および細胞融合菌体による窒
素・リン除去 (北村・平石 明) / 固定化
微生物 (バイオリアクター) による廃水
の有効利用 (北村・平石 明)

鬼原新之丞 ○東京農業大学・農・畜
産学科・畜産物利用学研 ○教授 ○鶏
肉肉漿の貯蔵, 加工中における性質の変
化 (鬼原他) / 肉の凍結, 再凍結 (鬼原,
松岡) / 屠殺前の温度処理が筋肉の解糖
速度と組織に与える影響 (鬼原・鈴木他)

木村 進 ○日本大学・農獣・農業工
学科・農産利用工学研 ○教授 ○電場
における特異現象の解明と応用 (木村・
富田節雄)

桐淵滋雄 ○大妻女子大学・家政・化
学研 ○教授 ○走査電顕による食品組
織の観察 / 種子発芽時の糖代謝

桐淵壽子 ○埼玉大学・教育・家政学
科・栄養学研 ○教授 ○緑茶の香氣
成分 (桐淵・山西 貞) / 大豆ステロイド
の系統分析 (桐淵・舟橋三郎) / 米の脂質
成分 (桐淵他) / 食品の調理時における成
分変化 (桐淵他)

草間正夫 ○東京家政大学・家政・栄
養学科・栄養学研 ○教授 ○肉類貯蔵
のポーログラフ (小原・小笠原・草間
ら) / 野菜調理の生化学 (草間ら) / 愛玉
子の成分 (草間ら) / 豚肝ライソソーム画
分の酵素と Con-A との関係 (小笠原・木
元・草間)

河野 恵 ○東京薬科大学・薬学科・
第2微生物学教室 ○教授 ○細菌の薬
剤耐性の遺伝・生化学 (河野・小原康治・
笹津備規・野口雅久) / 枯草菌プラスミド
ベクター開発の試み (河野・笹津・野口) /
肺炎桿菌の有機水銀耐性機構 (河野・小
原)

古我可一 ○女子栄養大学・栄・栄養
学科・食品学第一研 ○教授 ○牛乳・
乳製品の糖質 (古我他) / 牛乳・乳製品と

日本人の嗜好 (古我他)

五明紀春 ○女子栄養大学・栄養学
部・食品栄養学研 ○教授 ○マイヤー
反応生成物の生物作用

権田金治 ○東京電機大学・理工・化
学教室 ○教授 ○微生物の熱測定 (権
田, 和田元) / 生体系の水 (権田・村勢) /
微生物増殖過程の最適制御 (権田・梶
原) / 生物系のシステム理論 (権田)

斎藤 進 ○戸板女子短期大学・生活
科・食品加工研 ○教授 ○酵素分解に
よるフラクトシルリジンの直接定量法 (斎
藤・森 文平)

坂本 清 ○大妻女子大学・家政・食
物学科・栄養学研 ○教授 ○タンパ
ク質栄養価 (坂本・松葉) / アミノ酸栄養
(坂本・小倉) / アミノ酸腸管吸収 (坂本・
龍)

笹子謙治 ○十文字学園女子短期大
学・家政科・食物栄養専攻・食品学研 ○
教授 ○鶏卵の品質

薩摩林祐子 ○日本歯科大学・新潟・
化学 ○教授 ○糖類の立体構造 (薩摩
林・西田洋子) / フラン類の反応機構 (薩
摩林・鈴木常夫・種村 潔)

篠原利明 ○科学警察研究所・法科学
(I)・科学第二研 ○室長 ○毒劇物の
分析及び代謝 (篠原他) / 農薬による酵素
活性阻害 (篠原・瀬戸康雄) / 細胞膜糖蛋
白のレクチンリセプター (篠原他)

島原健三 ○成蹊大学・工・工業化学
科・応用生物化学研 ○教授 ○細菌に
対する電流の作用 (島原・島田圭子) / キ
チンの有効利用 (島原・滝口泰之) / 細菌
キチナーゼ (島原・滝口泰之)

菅原龍幸 ○女子栄養大学・栄養学
部・食品化学研究室 ○教授 ○キノ
コ類についての食品栄養学的研究 (菅原・
青柳康夫) / 健康に関わりのある食品中
の特異成分の分析 / 果実飲料の嗜好性 (菅
原・松本伸子・青柳康夫)

高宮和彦 ○共立女子大学・家政・食
物学科・生物化学研 ○教授 ○オキシ
ム類と銅キレートとの抗結核と制癌作用 /
放射性セシウムの体外排泄 / 癌細胞のコ
レステロール代謝と悪性と食餌 / 大豆タ
ンパク質の変性と利用

田島 修 ○拓殖大学・外国語・一般
教育・化学 ○教授 ○清酒中のペプチ
ド (田島他) / 清酒の成分 (田島他) / 合
成清酒 (田島他)

露木英男 ○日本大学・農・食品工学科・食品理化学研 ○主任教授 ○農水産物の脂質の理化学的性状／食品の遊離有機酸組成／マイクロ波加熱による食品の膨化乾燥加工 加工食品の歴史

長島和子 ○千葉大学・教育・家庭科(食品・栄養学研究室) ○教授 ○栄養教育 食品中の微量元素

永田政治 ○麻布大学・獣医・環境畜産学科・畜産学第2講座 ○教授 ○肉製品の発色機構(永田・坂田亮一)／食肉の熟成・軟化機構(永田・山の上稔)／食肉の品質特性(永田他)

中村啓治 ○茨城大学・教養部環境科学研 ○教授 ○新しい錯体の合成

名雲照一 ○北里大学・衛生・衛生技術学科・生物物理 ○教授 ○アルギン酸の抗腫瘍性(名雲・藤原三知雄)／海藻硫酸化多糖の生物活性(名雲・藤原・西野貴司)／好酸性好熱菌の脂質(名雲他)

新村寿夫 ○東横学園女子短大・家政学科・食品衛生学研 ○教授 ○腸内細菌による食品添加物の代謝

西澤一俊 ○日本大学・農獣医学部・水産学科・水産生物化学 ○教授 ○海藻粘質多糖の化学とその利用(西澤・西出英一) セルラーゼの研究とその利用(西澤・安齊 寛)

野口 駿 ○共立女子大学・家政学部・化学研 ○教授 ○食品中の水の存在状態 食品の脂質の脂肪酸組成

野本正雄 ○国際学院埼玉短期大学・食物栄養科 ○教授 ○好アルカリ性細菌のCGTase(野本他)／細菌の菌体外アルカリホスファターゼ(野本他)／鮮度測定用酵素センサーの利用(野本他) ○農化 36

林 寛 ○十文字学園女子短期大学・食物栄養学科・栄養学研 ○教授 ○中鎖トリグリセリドの脂質代謝に及ぼす影響(林・濱口恵子・江森純子)

福田重夫 ○日本歯科大学・医・医学科・生物学教室 ○教授 ○細菌のカロチノイド系色素複合体(福田・高市真一他)／細菌の孢子形成と構成成分(福田・関 俊則他)／大腸菌のアルカリ性ホスファターゼ生成に関する遺伝生化学(石津純一・福田他)

堀津圭佑 ○東京家政大学・家政・一般教育等・生物学第1研 ○教授 ○糖、

アミノ酸重合物の化学・物理化学的特性／適切貯蔵と適要素／生体中の希有アミノ酸とバイオリクターの特性／化学反応系の物理化学的取扱い

松岡博厚 ○東京都立立川短大・食物学科・食品化学研 ○教授 ○*Penicillium* の菌体外プロテアーゼ(松岡・福家洋子)／大豆チーズの熟成(松岡・福家)／大豆タンパクのプロメライン修飾(松岡・福家)／キウイフルーツの成分(松岡・福家)

松本照代 ○東京家政大学・家政学部・栄養学科・食品学研 ○教授 ○食肉の熟成に關する酵素の精製と筋肉タンパク質への作用(松本・沖谷明敏・加藤博通)／筋肉システインプロテアーゼインヒビターの精製とその性質(松本・沖谷・加藤)

三田村敏男 ○東京家政学院短大・家政科・栄養研 ○教授 ○心拍計によるエネルギー代謝測定(三田村・桑野和民)／重合リン酸塩の吸収(三田村・桑野)

宮崎基嘉 ○放送大学教養学部 ○教授 ○食生活の栄養評価 日本食品の栄養成分／タンパク質・アミノ酸の栄養

森 文平 ○戸板女子短大・生活科・食品栄養化学研 ○教授 ○褐変タンパク質の栄養—消化吸収・リジンの有効性—(森・斎藤進・堀坂宣弘・岩崎三恵子)／食物繊維の定量(森・大西智子)

森田牧朗 ○日本女子大学・家政・食物学科・食品化学研 ○教授 ○脂質自動酸化の触媒機構(森田他)／自動酸化リノール酸より生ずるオフフレーバー物質(森田他)／リノール酸ヒドロパーオキシドの酸分解機構および産物(森田・鶴田雅子)

山口 務 ○上越教育大学・生活健康系・食物学研 ○教授 ○環境変異原物質(山口・生亀眞清)／酵素の食品への利用(山口)／臨床診断用酵素(山口)／微生物の代謝生理(山口) ○奨励 45

山口迪夫 ○国立栄養研究所・食品科学部 ○部長 ○蛋白質・アミノ酸の代謝と栄養／食品の有効性に関する評価法

山田豊一 ○中央大学・理工・工業化学科・食品化学工学研 ○教授 ○食品の熱的性質(山田他)／古糊(山田他)／食品のレオロジー(山田・阿知和宗男)

山本 茂 ○科学警察研究所・法科学第一部(兼法医第二研) ○部長(兼室長) ○ヒト、動・植物の各種血液型物

質(山本・秋山高)／動・植物のレクチン(山本他)／ヒト汗特異糖タンパク(山本・笠井賢太郎他)

横山健吉 ○日本獣医畜産大学・畜産食品工学科・乳学教室 ○教授 ○ κ -カゼインの性状(横山・大石一二三)／乳酸菌の低温性プロテイナーゼ(横山・阿久沢良造他)

吉田 勉 ○東京都立立川短期大学・食物学科・栄養化学研 ○教授 ○無菌動物の栄養(吉田他)／食品中の栄養阻害因子と腸内細菌(吉田・篠田粧子)／フィチン酸とミネラル利用性(吉田・宮沢栄次)／オキアミ甲殻の栄養的意義(吉田・桑野和民)

吉田文男 ○麻布大学・環境保険・衛生技術学科・生化学研 ○教授 ○頸管粘液ムコ多糖体の化学性状とヒアルロニダーゼ(吉田・高嶺浩)／Lowry タンパク定量法の改良法(吉田・樋口正)／ラット卵巣・肝組織内のタンパク分解酵素(吉田・樋口正)／肝細胞内のリンタンパクホスファターゼ(吉田他)

吉田 實 ○農水省・家畜衛生試験場・飼料安全性研究部 ○部長 ○雛のビタミン要求量(吉田)／新飼料資源の開発(吉田・星井)／*n*-パラフィン質化酵母の飼料価値(吉田他)／飼料の安全性評価法の確立(吉田他)

吉原一郎 ○新潟大学農学部畜産学科研養学 ○教授 ○家兎の盲腸内消化(吉原・神立 誠)／消化管内腐敗生産物の微量定量(吉原)

脇田正二 ○京浜女子大学・家政学部 ○教授 ○きのこの食餌性繊維／クコのビタミンB₁不顕物質／植物・きのこのステロール(脇田他)／きのこのビタミンB₁破壊

〔中部支部〕

五十野善四郎 ○江南女子短期大学・被服材料研 ○教授 ○高シリカ含有クラフト廃液の脱ケイ(五十野他)

伊藤昌英 ○三重大学・教育・化学科 ○教授 ○生体物質の電気化学／環境微量成分の定量／映像教材の試作と応用

入来義彦 ○信州大学・教育・生物学教室 ○教授 ○キンボウゲ科植物の糖類(入来他)／細胞壁成分(入来他)／ユリ科植物の糖類(入来他)

江崎幸子 ○静岡女子大学・家政・食物学科・食品化学研 ○教授 ○糖類の

合成化学

江藤義春 ○中京女子大学・家政・食品栄養学科・食品微生物学研 ○教授 ○リボヌクレアーゼの比較生化学(江藤・西岡)／微生物 RNase の誘導機構(江藤・西岡他)

大川博徳 ○三重大学・教・食品学研究室 ○教授 ○シュウ酸の分析(大川他)／食品添加物の分析／合成洗剤と石けん

岡崎光雄 ○信州大学・繊維・応用生物科学科・遺伝子工学研 ○教授 ○水素酸化菌のヒドロゲナーゼ遺伝子の解析(岡崎・下坂誠)／フザリウム菌のセルラーゼ遺伝子のクローニング(岡崎・下坂)／ナイロンオリゴマー分解酵素遺伝子のプロモーター(岡崎・下坂他)／植物組織・細胞培養による物質生産(岡崎他)

岡田巖太郎 ○静岡大学・教育・生物 ○教授 ○セルラーゼの作用機作／グルコアミラーゼの比較生化学／デキストラーゼの酵素化学

小國伊太郎 ○静岡女子短大・食物栄養学科・食品化学研 ○教授 ○がん疫学(小國・那須恵子他)／緑茶の抗がん作用に関する疫学的並びに実験的研究(小國他)

小野崎博通 ○椋山女子学園大学・家・食物学科・食品微生物学研 ○教授 ○微生物によるカプサイシンの代謝／大根の辛味成分／納豆成分の抗酸化性／放線菌の生産する抗酸化物質(小野崎・江崎)

賀田恒夫 ○国立遺伝研, 分子遺伝系・変異遺伝研 ○教授 ○DNA 修復・突然変異の分子機構(賀田・井上正・手塚英夫)／食品と突然変異抑制因子(賀田他)／枯草菌の遺伝的特性(賀田, 定家義人) ○日農 55

加藤隆夫 ○仁愛女子短期大学・家政学科・食品栄養研 ○教授 ○食用キノコの子実体形成促進物質(加藤他)／ハト麦中の生理活性物質(加藤他)／渋柿果実の利用

神谷真太郎 ○静岡女子大学・家政・食物学科・食品化学研 ○教授 ○糖類の合成化学

亀田 清 ○椋山女子学園大学・家・食物学科・食品衛生学研 ○教授 ○環境変異原の検索／食品添加物の分析

荻谷泰弘 ○福井大学・教・家政科・

食物学・栄養学研 ○教授 ○酵母の醱酵・吸収エネルギーの醱酵生産プロセスへの応用／乳酸菌のビタミン B₆ 欠乏培地生育菌のトランスアミナーゼ／多酸性野生酵母

小林 猛 ○名古屋大学・工・化学工学科・生物化学工学研 ○教授 ○遺伝子組換え菌の培養工学／新型バイオリクターの開発／動物細胞の培養工学／超臨界二酸化炭素の応用 ○奨励 56

竹尾忠一 ○農林水産省茶業試験場 ○製茶部長 ○茶葉ポリフェノールオキシダーゼの研究(竹尾)／テアニンの生化学(竹尾・津志田)／烏龍茶と紅茶の香氣に関する食品化学的研究(竹尾・津志田)／茶無機成分の放射分析, フレムレス原子吸光分析, プラズマ発光分析法の確立(竹尾・津志田)

檀原 宏 ○信州大学・農・畜産学科・栄養学研 ○教授 ○微量元素の代謝, 栄養(檀原他)／信州高原の牧草の微量元素の動態(檀原他)／微量砒素定量法の開発(檀原)／アクチバブルレーザーの利用(檀原他)

富田 勲 ○静岡薬科大学・薬・衛生化学 ○教授 ○ニトロソ化合物の生成(富田・中村好志)／アミノカルボニル反応生成物の変異原性(富田・木前直秀)／植物中抗変異, 抗プロモーション活性成分(富田他)／生体内脂質過酸化反応の誘起とその機序(富田・佐野満昭)

並木和子 ○椋山女子学園大学・家政・食物学科 ○教授 ○香辛料—亜硝酸系反応による変異原の生成とその抑制(並木・山中)／ピラジン類縁体その他植物性食品の抗血小板凝集作用(並木・山中)／海藻脂質の抗酸化性(並木・西畑)

原田尚子 ○静岡女子短期大学・食物栄養学科 ○教授 ○システインプロテアーゼインヒビターの栄養条件による変動(原田・南方かよ子)／蛋白欠乏時における多価不飽和脂肪酸摂取の影響(原田)

山下かなへ ○椋山女子学園大学・家・食物学科・栄養化学研 ○教授 ○運動効果に及ぼす食餌タンパク質の影響／アルコールの腸内細菌に及ぼす影響／海藻及び植物食品(ごま等)の肝臓過酸化脂質に及ぼす影響

米川五郎 ○愛知教育大学・教・家政学科・食品栄養学 ○教授 ○栄養教育／食生活教育／消費者教育論

〔関西支部〕

秋田利彦 ○高知女子大学・家政・食物栄養学科・食品化学研 ○教授 ○木のタンパク質化学(秋田・桑原豊子)／植物タンパク質の利用(秋田・桑原)／清酒製造への酵素剤利用(秋田他)

安藤孝雄 ○同志社女子大学・家政・食物学科・調理科学研 ○教授 ○卵の緑変抑制(安藤)／ワインの調理効果(安藤)／低塩味噌の調理性(安藤)／米の炊飯特性(安藤)

五十嵐政二 ○神戸学院大学・家政学部・食物学科・応用微生物研 ○教授 ○乳酸菌の凝乳酵素／食品中の抗変異原性物質／葉菜類およびキノコ類の細胞融合

石田正義 ○鳥取女子短期大学・家政学科・食品学研 ○教授 ○食品中のホルムアルデヒドの生成／食品中のポリフェノール類

今原広次 ○京都薬科大学・薬・第一生化学 ○教授 ○重金属の培養細胞への取込み機構(今原・若槻徹)／重金属の培養細胞に及ぼす影響(今原・若槻徹)／ホウ薬の微生物細胞に及ぼす影響(今原・北村晃子)

大杉臣弘 ○武庫川女子大学・家・食物学科・食品微生物学研 ○教授 ○微生物におけるビオチンと脂肪酸の関係／微生物によるビオチン関連化合物の生合成／微生物による脂肪酸・グリコール類の有用利用／腸内細菌によるビタミン(H・B₁₂)の産生とその酵素活性

岡 芳子 ○四国女子大学・家政学部 ○教授 ○植物性食品中のステロール類の組成(岡・吉田昭・桐山修八)／食用きのこの遊離アミノ酸類(岡・小川正・佐々岡啓)

岡市友利 ○香川大学・農・浅海域環境実験実習施設・化学研, 同大学・農・生物資源科学科・海洋生化学研 ○教授 ○赤潮に関する環境化学(岡市・越智正・門谷茂)／赤潮生物の生産する生理活性物質(岡市)

沖中 靖 ○同志社女子大学・家政学部・食物学科・栄養生化学研 ○教授 ○葉酸化合物による酵素阻害／芳香族アミノ酸の脱炭酸

梶本五郎 ○神戸学院大学・栄養・栄養学科・食品栄養研 ○教授 ○油脂の酸化防止(梶本)／マイクロ波処理と脂質の異性化(吉田弘美・梶本)／新規抗酸化

酵素 (山庄司志朗・梶本) / 植物の脂肪酸 (芝原章・梶本)

金谷昭子 ○神戸女子大学・家政学部 ○教授 ○レシチンの乳化作用を中心としたマヨネーズの乳化 (金谷他) / 米・いもの細胞組織とデンプンの糊化 (金谷他) / 濃厚シヨ糖溶液の膨化 (金谷他)

亀岡 弘 ○近畿大学・理工・応用化学科・天然物有機化学研 ○教授 ○各種植物の揮発性成分と有用化合物 (亀岡他) / 生薬類の化学成分と活性物質 (亀岡・宮沢三雄) / 淡水産植物の環境科学への利用とバイオマス資源 (亀岡・宮沢三雄) / 高付加価値香料物質の合成 (亀岡他)

河合文雄 ○甲子園大学・栄養学部 ○教授 ○高濃度炭酸ガスの生理作用 (河合・満田久輝) / 緑葉のビタミン B₂ 合成 (河合・満田久輝) / 急速冷凍による食品貯蔵 (河合・満田久輝他)

川手昭平 ○関西大学・工・応用化学科・発酵工業化学研 ○教授 ○コウジ酸発酵 / メタノール資化性菌の色素, および光合成系 / 7ACA の酵素的生産 / タンニン酸の酵素加水分解 (いずれも川手・福尾剛志)

河端 信 ○京都府立大学・生活科学部・食物学科・食品学研 ○教授 ○鶏卵 RBP の糖鎖構造 (河端他) / 緑茶の特殊アミノ酸の分析 (河端・大槻耕三) / オカラの発酵食品 (河端・田口邦子)

木咲 弘 ○同志社女子大・家政・食物学科・食品加工貯蔵 ○教授 ○小麦粉二次加工 (木咲他) / ビスケット香气 (木咲他) / 果実エステル香生成 (木咲他)

木村利三 ○大阪教育大学・教・家政科・食物学講座 ○教授 ○栄養素と消化管機能 (木村) / 非栄養素と消化管機能 (木村・中田忍) / マウスによる栄養試験 (木村・中田)

木村行男 ○武庫川女大・薬・生化学研 ○教授 ○ペプチド抗生物質の分離と抗菌活性 (木村・松永久美・弥山眞理) / ポリミキシン・アシラーゼの酵素化学 (木村・中村克利・安田典子) / 酵素を用いた臨床化学分析 (木村他)

浄原法蔵 ○岡山理科大学・工・応用化学科 ○教授 ○多環性芳香族炭化水素の細菌分解 (浄原・滝沢昇) / クレブシエラ菌のアルラナーゼ分泌に関する遺伝学 (浄原・滝沢昇) / 細胞融合によるモナスカス菌の有用菌株の育種 (浄原・滝沢昇) / 担子菌の菌糸体培養による有用物

質の生産 (浄原・長尾一孝)

草野毅徳 ○神戸学院大学・栄養学部・食品化学研究室 ○教授 ○ソバの食品学・栄養学 (草野他) / 大麦たん白質の物理化学 / 反栄養成分 (プロテアーゼインヒビター・ダイエタリーファイバー・タンニン・その他) の相関 (草野・池田清和) / カナダの穀物産業

権部政久 ○奈良教育大学・栄養学研 ○教授 ○AMP 脱アミノ酵素の性質 / 食品中のアスコルビン酸の変化 / 食品貯蔵中の成分変化

久留島通俊 ○甲子園大学・栄・栄養学科・応用微生物研 ○教授 ○糸状菌類のチアスターゼ組成 (北原寛雄・久留島通俊) / 特に *Aspergillus cinnamomeus* の生デンプン糖化活性 (久留島・北原) / *Aspergillus cinnamomeus* の人工変異による改良 (久留島・北原)

小出真次 ○武庫川女子大学・家政・食物学科 ○教授 ○L-アスコルビン酸の銅触媒酸化反応速度のポーラログラフ測定 (小出他) / リポフラビンの電荷移動錯体形成の蛍光法による測定 (小出他)

小泉京子 ○武庫川女子大学・薬・薬学科・薬品分析学 II 研 ○教授 ○少糖及び多糖のクロマトグラフィー (小泉・宇多村敏子) / 環状少糖及び多糖をホストとする包接化合物 (小泉・岡田安代) / シクロキストリン及びその誘導体の分析 (小泉・窪田洋子) / 少糖誘導体の合成と NMR (小泉・宇多村・中西紀子)

酒沢千嘉弘 ○鳥取大学・工・資源循環化学科・環境化学研 ○教授 ○C₁ 化合物の微生物代謝 (酒沢・加藤鶴夫・嶋尾正行) / 共生微生物系の菌種間相互作用 (酒沢・加藤・嶋尾) / 土壌へのヒ素吸着 (酒沢他)

謝名堂昌信 ○京都女子大学・家政・食物学科・栄養学研 ○教授 ○糖の疎水性 (謝名堂・矢野由起) / 疎水性相互作用の熱力学 (謝名堂・矢野他) / リポ蛋白の安定性 (謝名堂他)

末光力作 ○同志社大学・工・工業化学科・有機化学研 ○教授 ○植物病原菌代謝色素の化学構造 / 生理活性物質の合成 / 天然高分子の重金属吸着 / 香气成分の合成

高橋正伸 ○ノートルダム清心女大・家政・食品・栄養学研 ○教授 ○緑葉蛋白質の栄養特性 (堀米他) / タンニンの生化学的性質 (堀米) / 草食性動物の馬尿酸代謝 (堀米他)

橋・今田節子 / ビタミン D 代謝 (高橋他)

立花 精 ○立命館大学・理工・化学科・生化学研 ○教授 ○炭酸固定発酵 (立花他) / フラビンの新生理活性 (立花他) / 抗がん性多糖スエヒロ糖 (立花他) / 赤潮対策 (立花・古城他)

田中 弘 ○京都教育大学・教・家政科・食物学 ○教授 ○卵白アルブミンの不均一性 (田中, 米沢大造他) / 小麦グルテンのペプチド構成 (田中, 米沢他) / アズキアン生成の機構

玉置日出夫 ○同志社女子大学・家政学部・食物学科 ○教授 ○酵母の細胞融合 / 有用酵母の育種

徳山 泰 ○関西大学・工・教養化学・発酵化学研 ○教授 ○シクロパラフィン類資化性菌の代謝と遺伝学的解析 (徳山・長谷川・小幡) / 氷核活性細菌 (小幡・徳山)

中江利孝 ○岡山大学・農・農業総合科学科・畜産物利用学研 ○教授 ○乳酸菌の分離と利用 (中江他) / 温度勾配培養法 (中江他) / 哺乳動物の乳汁成分 (中江・片岡啓)

中村尚夫 ○甲子園大学・栄養・栄養学科・食品化学研 ○教授 ○食物繊維の定量 / 食物繊維の生理効果 / 大麦粉末のストレス潰瘍抑制効果 / 大麦粉末の物性

新納英夫 ○京都女子大学・家政・食物学科・栄養学研 ○教授 ○微量金属元素の栄養に関する動物実験

野田克彦 ○徳島大学・総合化学部・健康科学コース ○教授 ○食品中ミネラルの分析と代謝 / 地場産食品の特性

平見嘉彦 ○高知女子大学・家政・食物栄養学科・栄養化学研 ○教授 ○ビタミン B₂ のアスコルビン酸化抑制のメカニズム (平見他) / 核酸塩基のアスコルビン酸化抑制とアスコルビン酸化速度 (平見)

藤田眞一 ○武庫川女子大学・文・教育学科・化学研 ○教授 ○精油成分の検索 / 植物化学分類 / 組織培養細胞による化学変換

堀米隆男 ○岡山大学・農・生産物利用学科・動物栄養学研 ○教授 ○緑葉蛋白質の栄養特性 (堀米他) / タンニンの生化学的性質 (堀米) / 草食性動物の馬尿酸代謝 (堀米他)

牧 善輔 ○京都府立大学・生活科学部・食物学科 ○教授 ○乳清タンパク質／雑穀類のトリプシンインヒビター

松原義治 ○近畿大学・理工・応用化学科・有機工業化学研 ○教授 ○テルペノイドの酸化(松原他)／アルキルアズレン類の自動酸化(松原他)／柑橘類果皮中の生理活性物質(松原他)

松本 博 ○神戸女大・家政・食品加工研 ○教授 ○穀物科学・発酵ドウのレオロジー

萬谷司郎 ○帝塚山短期大学・家庭生活学科・食品科学コース ○教授 ○担子菌の子実体形成／大豆少糖類水解酵素

三浦喜温 ○大阪大学・薬・薬学科・薬品製造工学講座 ○教授 ○光合成微生物によるエネルギー変換(三浦・宮本和久)／水素細菌の遺伝子操作(三浦他)／抗血栓性医用材料および人工肝(三浦・八木清仁)／植物組織培養による生理活性物質生産(三浦・藏野憲秀)

光永俊郎 ○京都女子大学・家政・食物・食品学研 ○教授 ○小麦タンパク質(光永他)／小麦のプロテアーゼおよびプロテアーゼインヒビター(光永・清水まゆみ)／植物種子のチアミン結合タンパク質(光永他)

峰下 雄 ○帝塚山短期大学・食品科学科 ○教授 ○生体物質のレオロジー(山本明美他)／乳汁中リポフラビンの光分解機構(豊崎俊幸他)

毛利威徳 ○東洋食品工業短期大学・缶詰製造学科・生物化学研 ○教授 ○食品中の核酸関連物質／食品における酵素の利用／食品排水

八木一文 ○神戸女学院大学・家政・食物学科 ○教授 ○食品成分の相互作用／アスコルビン酸の化学作用／アミノ・カルボニル反応と脂質の酸化との関係

大和谷三郎 ○神戸女子短期大学・栄養士コース・食品化学担当 ○教授 ○糸状菌のインドール系アルカロイド

山本 淳 ○帝国女子大学・家・食物学科・食品学研 ○教授 ○植物タンパク質の食品機能の開発(山本・高田千鶴子)

[西日本支部]

阿部興紀 ○福岡歯科大学・歯・教養課程・化学研 ○教授 ○動物血中プロテイナーゼインヒビター類(阿部)／ミュータンス菌のグルコシルトランスフェラ

ーゼ(阿部他)

飯尾雅嘉 ○熊本女子大学・生活科学・食物栄養学科・栄養生化学研 ○教授 ○フラボノイドの生化学的効果／グリオキサラーゼ I 阻害剤／哺乳動物細胞の無血清培養法

石本京子 ○熊本女子大学・生活科学部・化学研 ○教授 ○糖から複素環の化学

伊藤三郎 ○鹿児島大学・農・園芸学科・青果保蔵学研 ○教授 ○カキ果の渋味成分と脱渋機作(伊藤・松尾友明)／亜熱帯果実の保蔵生理と高度利用(伊藤他)

今井 寛 ○大下学園女子短期大学・食物栄養学科・食品学研 ○教授 ○食品の防黴(今井・岡 智)／柑橘果汁の褐変(今井他)／みかん缶詰の白濁防止(今井他)

大鶴 勝 ○山口女子大学・家政・食物栄養学科・食品学研 ○教授 ○カラシ油配糖体分解酵素(大鶴他)／ナタネ粕の食飼料化(大鶴他)／食週間中に魚食による血中脂質の変動(大鶴・奥田義博・宮谷秀一)／タンパク質の重合化におよぼすデヒドロアスコルビン酸の効果(大鶴・西村公雄)

沖増 哲 ○山陽女子短期大学・食物栄養科・栄養学研 ○教授 ○こんにゃくの物性

小野寺良次 ○宮崎大学・農・畜産学科・家畜飼養学研 ○教授 ○ルーメン繊維毛虫類のアミノ酸代謝(小野寺他)／ルーメン繊維毛虫類のタンパク質代謝(小野寺・長澤孝志)／ルーメン繊維毛虫類のセルラーゼ(小野寺他)／反芻家畜の筋肉タンパク質代謝(長澤孝志・小野寺)

加香芳孝 ○鹿児島大学・農・畜産学科・畜産製造学研 ○教授 ○筋タンパク質(加香・青木)／豚筋肉糖質の死後代謝調節(加香・青木他)／豚の肉質改善(加香・川井田博他)

久米 譲 ○別府大学・文・一般教育・化学研 ○教授 ○植物繊維物質の醗酵化学(石丸・久米)／食品中のアミノ酸のペーパークロマトグラフィーによる定量(久米)／食品中の過酸化脂質の定量(久米・蜂谷・生野)

古賀克也 ○鹿児島大学・農・畜産学科・畜産化学講座 ○教授 ○家禽の卵タン白質の比較化学的研究(古賀・福永隆生)／卵白、卵黄、血清中のプロテイナ

ーゼ・インヒビターの分布、組成、機能(古賀・福永)／食肉の旨味成分(古賀・福永)／家禽の脂質代謝(古賀・藤井信)

古賀洋介 ○産業医科大学・医・化学教室 ○教授 ○好熱性メタン生成細菌の脂質の構造解析(古賀・西原正昭)／中温性メタン生成細菌の脂質の構造解析(古賀・森井宏幸)／メタン生成細菌の脂質の代謝(古賀他)

近藤義和 ○広島女子大学・家政・食物栄養学科 ○教授 ○含硫アミノ酸の代謝／植物性食品のアミノ酸分析

酒井宏美 ○鈴峯女子短期大学・食物栄養科 ○教授 ○大豆食品の調製法(酒井他)

坂口孝司 ○宮崎医科大学・医・医学科・化学研 ○教授 ○重金属の生体濃縮(坂口・中島暉)／ウラン資源回収(坂口他)／金属の生体内代謝(坂口・岡田俊也)

塩田芳之 ○福山市立女子短大・家政科 ○教授 ○あん(餡)の製法

菅 隆幸 ○広島大学・理・化学科・生物化学講座 ○教授 ○イソプレノイド生合成における基本過程の化学および生化学(菅他)／イソプレノイド生合成酵素の基質分子認識過程(菅・太田伸二)／植物培養細胞による生化学的物質変換機構(菅・平田敏文)／生物活性物質の探索、構造決定、構造一活性相関(菅・宗貞清貴)

谷口巳佐子 ○中村学園大学・食物栄養学科 ○教授 ○リポフラビン欠乏と脂質過酸化／加齢・栄養によるグルタチオン代謝変動と生理的意義

茅原四郎 ○産業医大・医療技術短大・微生物学 ○教授 ○空気中の微生物(茅原・染谷 孝)

塚本桂子 ○筑紫女学園短期大学・一般教育研究室 ○教授 ○抗生物質生産菌の検索／醸造における酵母の生態

中村泰彦 ○鹿児島大学・教育・食品学研 ○教授 ○カルス細胞の物質透過(中村他)／分子構造の Ab initio 計算(中村他)

二五田公俊 ○山口女子大学・家政・食物栄養学科・食品学研 ○教授 ○チアミンの合成と分解(二五田他)／リポフラビンの光力学作用(二五田他)

深沢利行 ○九州大学・農・畜産学科・

畜産製造学研 ○教授 ○筋原線維Z線の構成成分(深沢・六車三治男)／畜肉死後硬直の発生機序と死後硬直の制御による肉質の調節(伊藤肇躬)／中間水分肉の機能的特性(六車)

福田秀雄 ○熊本工業大学・工・応用微生物工学科・環境微生物工学講座 ○教授 ○エチレンの微生物生産(福田・小川隆平・藤井隆夫)／イソプテンの微生物生産(福田・小川・藤井)／燃料用ガスの微生物生産(福田・小川・藤井)

藤井久雄 ○福岡女子大学・家政・家政学科・食品微生物研 ○教授 ○納豆菌による粘質物の生成(藤井・白石淳)／赤色酵母の呼吸系(藤井・白石淳)

藤江 泰 ○島根大学・教育学部・家政科 ○教授 ○脂肪酸の酸化,食物嗜好と性格の関係

富士川龍郎 ○比治山女子短期大学・家政科・栄養化学研 ○教授 ○フコイダンの構造(富士川・古川真一)／海洋性細菌のフコイタン分解酵素(富士川・古川真一)／海藻の生理活性物質(富士川・成瀬英寿他)

藤木寛之 ○長崎県立女子短期大学・一般教育 ○教授 ○紅藻粘質多糖の構造と利用

三輪萬治 ○広島文教女子大学・短大部・食物栄養学科 ○教授 ○SCPの製造／SCPの飼料化／酵母核酸の製造／大豆の酵素処理による消化性向上

村松 毅 ○長崎大学・水産・海洋生物化学講座 ○教授 ○アルギン酸分解酵素の構造と活性(村松他)／甲殻類のセリンプロテアーゼ(村松他)／板鰓類のLDH(村松)

渡邊健治 ○福岡大学・薬・微生物薬品化学研 ○教授 ○乳酸菌のファージ(渡邊他)／乳酸菌の育種(渡邊他)／アミノ糖の核酸切断作用(渡邊他)／芽胞の発芽(渡邊他)

渡辺 敬 ○山口大学・教育・家庭科・被服学研 ○教授 ○高分子材料(繊維・フィルム)の微生物劣化／天然物色素