



Profile

- 日本女子大学家政学部食物学科 卒業
- 日本女子大学大学院修士課程 修了
- 大阪市立大学大学院博士課程 修了
- 姫路工業大学環境人間学部 助教授
- 兵庫県立大学環境人間学部 助教授→准教授→教授

食品のもつ特性と嗜好性の関係性について研究を行っています。

Q1. 食品を加工するとその栄養や機能がどのように変化するかという研究をされていますが、こういった研究は私達の生活に直結しているのでしょうか。

非常に直結した課題・研究だと思っています。ここ10年間で注目度がアップした研究として、高齢者向けの食品開発があります。噛んだり、飲み込んだりすることが困難な高齢者が増えておりまして、その方たちのお食事を栄養と機能性だけではなく、食べやすいものにすることが大切です。食感のコントロールのために食べるときに咬筋や舌骨上筋群といった筋肉の動きを筋電位でとることによって、高齢者向けの食品に活かす研究をしています。

Q2. 今、先生が力を入れてらっしゃる研究テーマを教えてください。

兵庫県は鹿が多く獣害が問題になっているため、地域の新しい食材として鹿肉に注目し、研究をしています。栄養的に見ると脂質が少なく、エネルギーが低く、タンパク質および鉄分を多く含んでいるという特徴があります。脂質が少ないので焼くだけでパサパサしてしまいます。そこで、このパサパサした感じを脂質を足さずに変化させられないか?というのが私の研究テーマです。例えば麴酵素を用いて熟成をさせると、酵素の働きで肉が軟らかくなり、アミノ酸が増えることで旨味の増した肉になるといった研究をしました。調理方法は真空調理法で、旨味が増す加熱温度は少し低めの80℃ぐらいに設定すると、非常に軟らかくて美味しい肉になります。

兵庫県は鹿の数が多いため、鹿の性別あるいは年齢別に、肉質を栄養面や機能面、あるいは食感の違いを検討することもできます。これは兵庫県立大学ならではの、他ではできない研究だと思っています。

Q3. 研究の分野としては、女性が大変活躍できる分野ではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

女性としての視点が活かせる分野だと思っています。ただし、研究者としては狭き門、根気が必要だと思います。自分の研究テーマはブレないで大事に育てていくことが大切です。

Q4. 先生ご自身の出産や育児の経験から、研究者を目指す女子学生に伝えたいことはどういうことでしょうか。

研究と家庭を両立するには気分転換もすごく重要で、私の場合は子どもが小さい時から家族で家庭菜園をしたり、旅行したりすることが日々の気分転換になっていました。子どもは男の子と女の子の双子で小さい時はすごく大変でした。しかし、研究も自分で育っていくし、子どもも家族・周囲の人と一緒に育っていきます。そのことが自分自身の糧になっていると思います。

Message

研究も家庭も
自分自身の“糧”になる。

