

「発酵王国大分が育む地域農水産物を活用した新規加工・発酵醸造食品の高次開発・分析技術基盤の構築」を終えるにあたって

私ども、別府大学食物栄養科学部の研究グループは、文部科学省からの支援を受け、私立大学戦略的研究基盤形成支援事業「発酵王国大分が育む地域農水産物を活用した新規加工・発酵醸造食品の高次開発・分析技術基盤の構築」というプロジェクトを、平成 27 年度から平成 29 年度の 3 年間にわたって進めてまいりました。これは大分県の農水産物や香粧原料について、科学的視点からそれら生物資源の有効利用方法を検討し、素材特性を最大限に生かしながら加工・製品化まで食品や香粧品の幅広い新規開発に取り組み、さらには他の研究機関との各種共同研究を通じて、地域や産業の活性化に寄与する研究をめざそうというものです。大分県では、長年にわたり中枢となる生物系の大学研究機関が無かったため、発酵・醸造・加工食品業界での科学的分析情報が少ないのが現状でありました。この現状を打破するためにも、別府大学はリーダーシップを発揮できる環境を整備・充実させ、これらを基盤に県下の食品業界を科学的観点に基づく研究・開発に取り組めるよう導くことを任と考え本研究プロジェクト(研究者：食物栄養科学部 9 名、アドバイザー 5 社)を組織いたしました。

この 3 年間の研究成果は論文(原著論文と総説あわせて) 50 件、図書 11 件、学会発表は招待講演なども含めると 52 件に及んでおります。このような学術的な活動のみならず、一般社会に対するアピールも 1 件の特許および 21 件のプレスリリースを通して行われました。

特に、酒造・醸造業界への貢献、大分県ハーフ六次産業化プロジェクトへの貢献、地元別府市への温泉への貢献等特筆すべきものがありました。アドバイザーの皆様、御協力どうもありがとうございました。また、これらの研究に関わったすべての皆さん、今後のご活躍を心からお祈りいたします。

最後に、このプロジェクトの研究成果が大学内外での共同研究や別府大学の次のプロジェクトにつながることを、さらに広く社会貢献につながることを願っております。