



NEWS LETTER No. 3

刊行：2026年8月16日 2026 第3号 制作：発酵食品学科 三重野 佳子

先輩のお仕事拝見

角町のぞみさん（2021年3月卒業 大分東明高校出身）
香りの個展で、調香師への第一歩

京都木屋町のギャラリーで香りの個展を開催

7月18日（土）～20日（月・祝）、京都のギャラリー泉にて、京都をテーマにした香りの個展SCENT OF KYOTOが開かれました。個展を開いたのは発酵食品学科の卒業生、角町のぞみさんです。

卒業後どんな仕事をしてきましたか？

大学卒業後は食品の調香師として約4年間勤務し、飲料やお菓子などの食品フレーバーの開発に携わってきました。

現在は香りに関する研究開発に従事し、これまで培ってきた調香技術を活かして、消臭剤などの製品開発にも取り組んでいます。香りをつくるだけでなく、香りの分析や評価、さらには「香りの価値」を考える仕事にも携わり、香りに関する知識と技術の幅を広げています。

今回個展を開こうと思ったきっかけは？

もともと新しいことに挑戦するのが好きで、「面白そうだからやってみよう」と思ったことが一番のきっかけです。仕事だけでなく、自分自身でも積極的に学び、経験を積むことが大切だと考えています。将来的には自分のブランドを立ち上げたいという目標もあるため、今の自分が持っている調香技術を作品という形で表現し、多くの方に評価していただきたいと思いました。また、調香師の先輩方から「個展をやってみたら」と背中を押してもらったことも、大きな後押しになりました。



「季節の和菓子」の香り

ギャラリーの様子

大きな可能性があることを改めて実感しました。京都という土地柄、海外から来られた方にも多くご来場いただき、香りに興味を持ってくださる方が世界中にいることを実感しました。その一方で、自分の想いや作品の背景をもっと伝えられるようにしたいとも感じました。

調香を目指す人にアドバイスを！

まずは、日常のさまざまな香りに興味を持つことが大切だと思います。花や果物、木々、お茶、雨上がりの空気など、身の回りには学びの材料がたくさんあります。たくさんの香りを経験し、「どんな印象を受けたのか」「なぜそのように感じたのか」を意識して言葉にする習慣を持つことも大切です。調香師は目指す人も多く、決して簡単ではありません。私自身も就職活動を通して、その難しさを身をもって経験しました。調香師は目指す人も多く、決して簡単ではありません。私自身も就職活動を通して、その難しさを身をもって経験しました。だからこそ、簡単には諦めず、挑戦し続けてほしいと思います。別府大学には、香りの博物館があり、香りについて専門的に学ぶことができる全国でも珍しい環境があります。その恵まれた環境をぜひ活かし、積極的に挑戦してください。相談したいことがあれば、ぜひ私たち卒業生・先輩を頼ってください。私も、母校から一人でも多くの調香師が誕生することを心から願っています。

◆ 調香師

香水のようなフレグランスから、食品のフレーバーまでさまざまな香りを調合するのが調香師の仕事です。香料などの会社に入って経験を積みまします。紹介する卒業生も、香りを作る会社に勤めながら調香師を目指しています。

scent_art_kyoto https://www.instagram.com/scent_art_kyoto/

テーマの一つ紫陽花の写真と

AIで新しい発酵食品づくりに挑戦！

GoRyoDonとの産学連携プロジェクト



別府大学食物栄養科学部発酵食品学科では、臼杵市の食品事業者GoRyoDonと協力し、AI（人工知能）を活用した新しい発酵食品の開発に取り組んでいます。

発酵食品づくりは、これまで職人の経験や勘が大切にされてきました。このプロジェクトでは、そうした技術にAIによるデータ解析を組み合わせることで、「もっとおいしい」「もっと魅力的な」発酵食品づくりに挑戦しています。

この研究には学生も参加しています。試作品を作ったり、味や香りを評価したり、データを分析したりと、大学で学んだ知識を実際の商品開発に生かしています。教室で学ぶだけでは得られない、企業との共同研究ならではの貴重な経験を積むことができます。



完成した試作品は、別府大学学園祭や臼杵市で開催された「USUKIフードパーク」で来場者の皆さんに試食していただき、「おいしさ」や「食べてみたいと思うか」などについてアンケートを実施しました。いただいた意見は、より良い商品づくりや研究に役立てられています。

別府大学発酵食品学科では、このように地域の企業と協力しながら、最先端のAI技術と発酵食品の知識を組み合わせる研究を進めています。食品づくりを科学の力で支え、新しい価値を生み出すことは、これからの食の未来につながる大きなチャレンジです。

「食べることが好き」「食品開発に興味がある」「AIやデータ分析を活用した研究をしたい」という高校生みなさん。別府大学で、地域と一緒に未来の食をつくる研究に挑戦してみませんか。