

20周年記念事業について

稲熊隆博

日本食品工学会会長，信州大学農学部

本学会が2000年8月に創立されて20年を迎える。20周年を盛大に記念できるよう、矢野前会長の指示により、表1の6部会が設けられた。

ハンドブック部会は、食品工学事典（食品製造に役立つ食品工学事典）の年内発行を予定しており、その詳細は本誌3号にて紹介する。

学会誌部会は、独立した冊子は発刊せず、本学会誌の2号から4号までに20周年特集を組むこととした。電子アーカイブについては本誌4号にて報告予定である。

教科書部会では、いろいろと検討されたが、既存教科書が活用できることとハンドブック部会からの発刊が考えられたため、記念の教科書は発刊しないことになった。

また、今回、新型コロナウイルス（COVID-19）の影響を受け、表彰部会と講演会部会が企画していた第21回大会で予定していた20周年の記念シンポジウムなどの各事業が延期されたり、遅延したりしている。

本号では、既に刊行された冊子部会の「続・使ってみよう！この技術」について紹介する。

冊子部会

冊子部会として「続・使ってみよう！この技術」の発

刊を行うこととした。全119ページ（定価4,000円）になった。もうすぐ会員全員に無料配布する予定である。

当初、20周年を記念にどのような冊子を製作するか、冊子部会員（山田宗樹、大西正展、有泉雅弘、安田淳、稲熊隆博）で検討した。その結果、10周年記念でインダストリー委員会が編集した「使ってみよう！この技術」の続編にすることになった。そして内容は、インダストリー委員会が開催した食品新技術研究講演会の第10回から第21回までとした。題名は「続・使ってみよう！この技術」とした。どのような内容が盛り込まれているのかについては、表2の目次をご参照いただきたい。

自画自賛で申し訳ないが、素晴らしい内容になっている。講演者の先生方および企画していただいたインダストリー委員会の担当回のメンバーの方に感謝したい。ただ、10年前の資料を探し出すのは困難で見当たらない資料もあった。冊子部会員の皆様に大変な苦勞をおかけした。

また、第11回が欠番になっているが、この回の講演者は、東京海洋大学の崎山先生（故人）*である。本学会の事務局をしていただき、大変ご苦勞をおかけした。冥福をお祈りいたします。冊子部会員では、資料をまとめ上げることができず、欠番とさせていただいた。お許し願いたい。

また、私事で申し訳ないが、10周年の記念冊子にも編集に関わり、20年もこの学会にお世話になっている。本記念冊子が会員の皆様のお役に立てることを祈念したい。

(*崎山高明 2014年9月18日 東京海洋大学教授在職中に逝去。2003年から2014年まで日本食品工学会理事。詳細は日本食品工学会誌2014年発行第15巻第4号)

著者略歴

稲熊隆博 (Takahiro INAKUMA)

信州大学農学部特任教授

1975年 同志社大学工学部工業化学科卒業

1977年 同志社大学院工学研究科（博士課程前期）修了

1977年 カゴメ(株)入社

1985年 京都大学食糧科学研究所受託研究員

1999年 カゴメ(株)総合研究所基礎研究部長

2010年 カゴメ(株)総合研究所主席研究員

2013年 帝塚山大学現代生活学部教授

2018年 京都光華女子大学健康栄養学部教授

2019年 より現職

表1 20周年記念事業のために設置された6部会の事業計画

部会名	担当責任者	事業名
冊子部会	稲熊会長	「続・使ってみよう！この技術」発行
ハンドブック部会	酒井副会長	食品工学事典（食品製造に役立つ食品工学事典）の発行
表彰部会	酒井副会長	20周年記念表彰
講演会部会	熊谷副会長	記念シンポジウム
学会誌部会	山本理事	第21巻第2号から4号に20周年特集を掲載，電子アーカイブ，審査システム電子化
教科書部会	橋本理事	2012年出版の教科書『食品工学』と2020年出版予定の『食品工学事典』の活用を進める



表2 目次

はじめに

第10回 高圧利用技術－基礎から応用および最新トピックスー	
「食品加工への高圧力の利用」	2
山本 和貴	
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域 食品品質評価制御ユニット	
「食品用 高圧処理装置」	9
白樫 浩 株式会社神戸製鋼所 機械事業部門 産業機械事業部 重機械部 技術室	
第12回 赤外・近赤外分光の食品検査への応用について	
「食品の赤外分光センシング」	14
橋本 篤 ¹ , 亀岡 孝治 ¹ , 末原 憲一郎 ²	
¹ 三重大学大学院生物資源学研究所, ² 三重大学大学院地域イノベーション学研究所	
第13回 食品の品質・安定性の評価技術と多変量解析の応用	
「乳化系・分散系における安全性の評価と予測」	22
松村 康生 京都大学大学院農学研究科 農学専攻品質評価学分野	
「多変量解析を応用した食品評価」	29
杉岡 幹生 株式会社島津製作所 分析計測事業部 グローバルアプリケーション開発センター	
第14回 メタボロミクスの食品開発への応用	
「メタボロミクス技術の概要と食品研究への応用（醸造，食品，生薬等の実例を踏まえて）」	34
福崎 英一郎 大阪大学工学研究科生命先端工学専攻	
「メタボローム解析に基づくチーズ品質評価技術の開発と応用」	41
越智 浩 森永乳業株式会社	
第15回 食品中の異物検査技術の現状と展望－毛髪はここまで見える－	
「近赤外光による食品中の異物検査技術」	48
福田 光男 豊橋技術科学大学大学院 電気・電子情報工学系	
「超音波による食品中の異物検査の基礎検討」	53
穂積 直裕 豊橋技術科学大学	
第16回 食品の香りを嗅ぐということ－成分分析と嗅覚の仕組みからみた香り－	
「機器分析から見たワインの香り」	58
大西 正展 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 基礎研究部	
「風味抑制因子」	62
倉橋 隆 大阪大学大学院 三重大学大学院	
第17回 解乳化について－乳化・解乳化の基礎と先端技術－	
「食品における乳化と解乳化の制御について」	66
高橋 康明 理研ビタミン株式会社 食品改良剤開発部	
「SPAN80 を安定剤とするエマルジョンの電場印加法による解乳化」	71
武藤 明德 大阪府立大学大学院工学研究科物質・化学系化学工学分野	
第18回 食品・生体内部の見える化技術について	
「分子の「指紋」で可視化するラマン・イメージングの研究最前線」	76
加納 英明 筑波大学 数理工学物質科学研究科 電子・物理工学専攻（数理工学物質系 物理工学域）	
第19回 匂い分析と評価について	
「包装食品の異臭と問題となる異臭の分析方法」	84
加藤 寛之 大和サービス株式会社 においテクニカルセンター	
第20回 食品工場のスマート化技術	
「かみ込み検査技術の紹介」	92
廣瀬 修 株式会社イシダ 開発部	
「少量多品種に対応した粉体コンテナシステム」	97
岡田 隆史 日清エンジニアリング株式会社 営業部	
第21回 味覚研究の先端技術について	
「味蕾および腸管センサー細胞の解析」	102
岩槻 健 東京農業大学応用生物科学部食品安全健康学科	
「味覚と生活習慣病」	106
重村 憲徳 九州大学大学院歯学研究院口腔機能解析学分野（口腔生理学）	
編集後記	