

## 生活科学研究所 21 年度活動報告

平成 21 年度の総合研究プロジェクトは児童学科、網野武博教授代表の「保育所、幼稚園、小学校の連携等に関する現状分析及び今後の展望に関する研究」、環境情報学科、村上和雄教授代表の「発泡ガラス固定化担体利用微生物膜バイオリアクターシステム」、栄養学科、長尾慶子教授を代表とする「魚類未利用部及び残渣を利用した“煮ごり”並びにペットフードの開発」の 3 件が行なわれた。

産学連携プロジェクトは、「白藤プロジェクト」が中村信也教授、越尾淑子助教と、新潟の生産者団体である有限会社エコ・ライス新潟、新潟の蔵元上原酒造との産学連携を継続して、学生が自主参加して田植え、草取り、稲刈りを行い酒の仕込みにも加わっている。

川口町（新潟県）から依頼された受託研究「川口町 6 次産業化に向けた商品化研究」～川口町活性化のための試案一雪の有効利用と山菜～を、中村信也教授、越尾淑子助教が行なった。

この研究の目的は地場産品に付加価値を与える商品の開発をすることで、川口町における第 6 次産業形体を創りあげ、持続可能で活力あるまちづくりを実現させるため、20 年度に選定した山野草の中から現代社会に適合した商品開発を行うことを目的とすることであった。

オープンラボでは、VSN と村上和雄教授、藤森文啓准教授が「機能未知有機化合物の機能解明を目指し、化学分析、生体分析、化学評価、生体評価等を行う」研究を進めている。

藤森文啓准教授は株式会社ベックスと「生物体内（細胞）で挙動変化する遺伝子群の解析（転

移遺伝子解析）、さらに玉川大学・ハイファジェネシス（株）のグループは、「創薬ソースとしての微生物資源の活用」というテーマで共同研究を行っている。微生物由来の化合物から有用な化学物質を探し出し、医薬品はもとより農薬、防虫薬、その他産業上有用な化合物を作出する研究を行っている。このグループがキノコ大手の雪国まいたけと産学連携してマツタケ、マイタケ、エリンギ、ブナシメジの大規模な遺伝子情報の取得に成功した。この研究は新潟国際賞にノミネートされた。結果は 22 年度に発表。

村上和雄教授は内山アドバンス（株）内山アドバンス・矢崎総業（株）のグループは、使用済みガラス瓶からリサイクルした発砲ガラス上にバクテリアを棲息させ、水の汚濁成分をバクテリアが分解して浄化する研究を行い、省資源型微生物膜バイオリアクターによる汚濁水浄化システムの開発を継続している。

『食リンピック』第 4 回を 11 月 12 日に開催した。多くの学内外からのボランティアやスポンサーに支えられて成功を収めた。食リンピックは平成 18 年度総合研究プロジェクト「東京家政大学を核とした北・板橋両区の快適な生活空間を支援するための実践的研究—先進事例を参考とした地域連携・産学官連携プロジェクトの試み」で行われスタートした。本研究所の総合研究プロジェクトの中村信也教授、学生有志による委員会が中心となり、プロジェクトの越尾淑子助教が加わり、『東京家政大学食リンピック実行委員会』が主宰している。『食リンピック』の名称は中村信也（東京家政大学）・黛泰次（日本食育推進活動支援機構）・福田國光（食育推進協会）の三者で商標登録が行われている。

2009『生活をテーマとする研究・作品コンクール』を行った。受賞者は以下に示す。

—— 高校生・一般部門 ——

---

- |      |  |                     |
|------|--|---------------------|
| 最優秀賞 | 栃木県立小山北桜高等学校 農業科学同好会代表                           | 佐藤秀徳他 7名<br>阿久津晃一指導 |
|      | 『地域の特産物「かんぴょう」を見直して得たもの』                         |                     |
| 優秀賞  | 群馬県立尾瀬高等学校 理科部                                   | 津田京子 指導             |
|      | 『尾瀬のニホンジカ調査』                                     |                     |
| 優秀賞  | 青森県立名久井農業高等学校 若本安美他 2名                           | 石田敦子 指導             |
|      | 『サバだし汁入り味噌に関する研究』                                |                     |
| 佳 作  | 兵庫県立三田祥雲館高等学校 岸本麻衣子                              | 伊東琢磨・堀田浩子指導         |
|      | 『和食中心の食事へ』                                       |                     |
| 佳 作  | 埼玉県立越谷総合技術高等学校 食物調理科器班                           | 豊岡教子指導              |
|      | 『器の濃い話』  |                     |
| 佳 作  | 埼玉県立越谷総合技術高等学校 食物調理科環境班                          | 豊岡教子指導              |
|      | 『エコ～未来へ繋げる環境～』                                   |                     |
| 佳 作  | 大分西高等学校 武藤文恵                                     | 日隈佐喜子指導             |
|      | 『「うま味調味料」の普及による現代人の味覚の変化<br>～天然だしとの比較から見えてきたもの～』 |                     |
| 佳 作  | 香川高等専門学校専攻科建設工学専攻 山本陸登                           | 向谷光彦指導              |
|      | 『香川県のスゴロク』                                       |                     |
| 努力賞  | 千葉国際高等学校 石塚航平                                    | 小林真佐美指導             |
|      | 『環境問題』   |                     |
| 努力賞  | 千葉国際高等学校 牧玲奈                                     | 小林真佐美指導             |
|      | 『着物の文化』  |                     |
| 努力賞  | 関東学院高等学校 石黒莉乃                                    |                     |
|      | 『Welcome to Fairy Wedding party』                 |                     |
| 努力賞  | 香川高等専門学校専攻科建設工学専攻 梅本 忠彦                          | 向谷光彦指導              |
|      | 『固定式爪切り』   |                     |
-