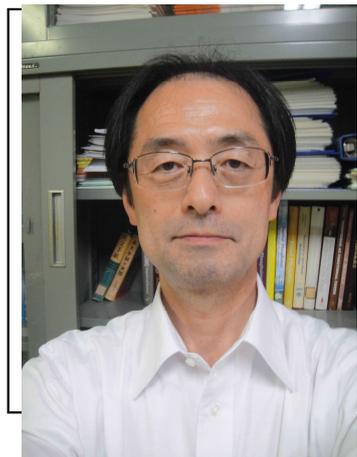


2022（令和4）年度 技術アイデア「見える化」支援事業

外部専門家（アドバイザー） インフォメーションシート

ふりがな	じょう	としお
氏名	城	斗志夫
所属／職名	新潟大学農学部 食品科学プログラム 教授	



■ 主要な専門・研究分野／産学連携（企業支援）の実績など

専門・研究分野	食品生化学、食品微生物学
産学連携（企業支援）の実績など	主に微生物や植物性食品素材を用いた食べ物の美味しさや機能性に関する研究を行っています。乳酸菌、麹菌、キノコ、玄米、大豆、ゴボウ、菊芋、バラ、スプラウト、食品廃棄物などさまざまな材料を取り扱い、それらの共同研究を通じ、産学連携活動を行ってきました。現在、新潟県のいいがた食の安全・安心審議会の会長を務めており、食品の保存や安全性に関するアドバイスも可能ですので気軽にお声掛けください。

■ 主な研究経歴

読み物	腸内細菌とイソフラボン（2021）
投稿論文	3種の麹菌を用いて調製した玄米麹と玄米塩麹の抗酸化活性とフェルラ酸含量（2020）
総説	キノコの美味しさ—呈味と香気の生成—（2019）
特許	茸類栽培方法、発酵菌床生成ミキサー、及び菌類栽培システム（2017）

■ 主な職務経歴

1993	九州大学大学院農学研究科博士後期課程修了・博士（農学）
1993	新潟大学農学部・助手
1999	新潟大学農学部・助教授
2007	新潟大学農学部・准教授
2016	新潟大学農学部・教授

■ 研究・技術開発に取り組む中小企業様へのメッセージ

機能性表示食品が登場し、食品への機能表示のハードルは非常に低くなり、市場の規模も大きく拡大しています。また、美味しさや食の安全・安心など、消費者の要求は様々です。私自身で解決できる問題には限りがあると思いますが、新潟大学には多くのスタッフがおり幅広い分野に対応できます。こんなことを相談するのは…と躊躇せずに、気軽にご相談ください。