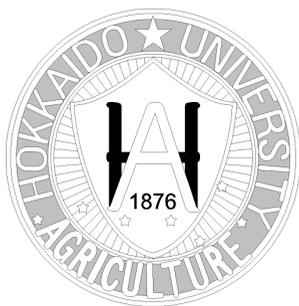


創立60周年記念



2025年6月21日（土）

北海道大学農学部

北海道大学大学院農学研究院

農畜産加工機械学講座（1966～1991）

農産物加工工学分野（1992～2005）

食品加工工学研究室（2006～）

目次

巻頭言	教授あいさつ 小関 成樹	1
生物環境工学科（旧・農業工学科）の歴史		4
研究室の歴史		7
追悼		10
世界の国から当研究室へ ～留学生の変遷～		11
60周年によせて （教官／教員として在籍した先生方から）		
名誉教授	松田從三	13
名誉教授	木村俊範	15
元 教授	川村周三	20
卒業生・修了生の近況（出席者名簿）		22
卒業生・修了生の研究テーマの変遷		27
2025年6月現在 研究室構成メンバー		45
編集後記	准教授 小山 健斗	

創立60年を超えて持続可能な発展を
食品加工工学研究室 教授 小関 成樹



この10年間の研究室の動き

2015年7月11日に実施した研究室創立50周年
記念から10年もの時が経ってしまいました。こ
の10年の間に研究室に関わる様々なことが起
りました。2016～2018年の頃が留学生の数と

多様性といった点でピークだったと記憶しております。様々な国籍
(中国、韓国、キューバ、ナイジェリア、モザンビーク、ブラジル、
インドネシア、エジプト)の学生がおり、カオス状態でありました。

2019年3月に川村周三教授がご退職され、入れ替わりで2019年4
月に何十年かぶりで新たに助教として小山健斗先生が着任し、小関、
小山の二人での研究室運営がスタートしました。ところが、翌2020
年からはコロナ禍の影響により、様々な活動が制限されてしまうこと
になりました。この2020年当時の記憶はあまり残っておらず、イベ
ント的なものがなく日々淡々と過ぎていった、という印象しか残って
おりません。当時の学生達は非常に不自由であったことと思います。

コロナ禍がなかなか終息する気配を見せないなか、2021年12月
25日には第3代教授の伊藤和彦先生がご逝去されました。その悲しみ
も癒えない年明け2022年3月4日には、長く助手/助教として活躍さ
れた樋元 淳一先生がご逝去されました。短期間に当研究室の発展に
ご尽力された方がお二人も亡くなるという、極めて悲しい年でした。
しかし、翌2023年には小山先生が准教授にスピード昇任され、現在
に至っております。

最近の学生たち

近年の学生たちの様子をご紹介します。どこの世代と比較するかで
印象は異なるとは思いますが、この10年くらいはコンスタントに生
物環境工学科(旧 農業工学科)への進学者の学業成績が高い状態で
推移しております。7学科中でも2～4番手くらいに位置することが
多くなっており、昔を知る人間からすると少々信じられない状態では
あります。さらに、学部学生の8割以上が修士へ進学しております。
したがって、研究室に在籍している学生数はおおむね15~20人程度で
あり、この人数を教員二人で指導するというのが常態化してしま
います。なかなか一人一人に目を配るというのが難しい状況ではありま
すが、そのような中でも、学生達は自律して研究成果をあげてくれてお

ります。近年は修士修了までに英語学術論文をジャーナルに掲載することを一つの目標にして、皆切磋琢磨しております。

学生達の進路（就職）もこのところ変化してきております。これまでは農業関係団体、食品企業などが主な就職先でしたが、近年は少々様変わりしつつあり、金融系、シンクタンク、コンサルティングなど多岐にわたります。これは学生が変わったというよりも、社会の求人状況、経済状況の変化によるところが大きいのではないかと感じております。近年は学生優位な売り手市場であるにもかかわらず、学生達の就職活動の早期化、長期化は進む一方です。当研究室に限らず、日本全国どこの学部学科の大学院修士課程でも修士に入学直後から就職活動を始めて、翌年春先までの1年間以上を就職活動に取られてしまっています。学生達にとって修士課程はもはや研鑽を積む期間というよりは就職活動をするための猶予期間を確保するためのものと化しており、教員仲間では現状の修士課程は「就活予備校」だと揶揄しております。これは学生が悪いわけではなく、日本の社会構造の問題であり、根本的な解決には社会全体の改革が必要だと感じておりますが、根の深い問題だと思えます。

研究機関としての最近の大学

大学は学生教育とともに研究を推進することが重要な課題です。研究活動の主役が大学院生であることは今も昔も変わりませんが、この10年間で当研究室からの博士号取得者は13名ののぼりました（うち日本人5名）。現在も博士課程在籍学生が6名（うち日本人4名）おり、研究室としてのアクティビティは高く維持できていると自負しております。事実、この10年間で公表した英語論文数は97編のものになっております。研究内容もこの10年で大きく変化してきました。特に食品の微生物学的な安全性を定量的な評価をもとに予測する技術である予測微生物学をベースにした安全性確保技術の開発は世界をリードする研究室の一つにまで成長しています。また、最近ではX線やMRIなどを用いた果実内部の品質評価手法の開発や、食べ物に対する主観的な感覚を定量的、客観的に評価するための統計手法の開発などに取り組んでおります。いずれの技術も実社会でのニーズに応えるべく、現場に近いところでの検証を重ねております。

研究室支援のお願い

最後に、甚だ恐縮ではありますが、この場をお借りして皆様方へお願いがあります。報道等でもご存知かもしれませんが、国立大学は運営のための基盤予算の不足が著しく、研究環境の劣化は近年加速度的に進行しております。当研究室が今後も持続的に発展していくためにも、卒業生の皆様方からの温かいご支援（ご寄付）を頂ければ幸いです。右のQRコードからWeb上で（下図の画面）容易に寄付受付が可能ですので、ご一考頂ければ幸いです。ご協力のほど、どうぞよろしくお申し上げます。



<https://www.hokudai.ac.jp/fund/Regist=7&g=351>

北大フロンティア基金 > 学部等支援事業 > 寄付する



北大フロンティア基金
Hokkaido University Frontier Foundation

寄付する マイページ

寄附事業一覧 > 寄附をする > 寄附者への特典 > 税制上の優遇措置 > 寄附者の方へ > 寄附者からの応援メッセージ >

申込入力

STEP1 申込入力 ▶ STEP2 確認画面 ▶ STEP3 完了

※ は必須項目です。

寄附情報入力

寄附目的	※	<p>学部等支援</p> <p>学部等支援の場合、支援先を選択してください。</p> <p>食品加工工学研究室</p>
<p>以下の中から寄附方法を1つ選択し、1回当たりの寄附金額を入力してください。</p> <p><input type="radio"/> 今回のみ支援 選択してください</p> <p><input type="radio"/> （継続寄附）毎月支援する 選択してください</p>		

生物環境工学科（旧・農業工学科）の歴史

北海道大学の創成期の札幌農学校において「工学」に関連する講義の源流は、札幌農学校創設2年目の1877年(明治10年)から3年間5学期にわたって行われたWilliam Penn Brooksの講義「農学」の中にある。第1学期には、土壌の物理性、農地の灌漑排水、第2学期にはプラウやハローをはじめとする農機具に関する講義が行われている。この講義は我が国の高等教育機関における最初の西欧的な農学の講義であった。また、講義ばかりでなく、暗渠土管製造機を輸入し、実際に製造した土管によって農学校や近郊の農場の暗渠排水を行い、当時の最新の畜力農業機械を多数輸入して、農学校の農場で使用するなどの実践も行われた。当時の暗渠土管や農業機械は北海道大学キャンパス内の重要文化財「札幌農学校第2農場」に保管されている。

札幌農学校2期生の新渡戸稲造は、卒業後にアメリカやドイツへの留学を経て母校（北大）の教授となり、農学関係の研究を多方面にわたり行っている。その一つに泥炭地の改良があり、この分野を継承したのが愛弟子の時任一彦である。

1907年(明治40年)、札幌農学校は東北帝国大学農科大学に改組された。この時、農学科の中に土地改良学・農業機械学・農業気象学を研究分野とする「農藝物理学講座」が開設され、時任一彦がこの講座を担当した。この「農藝物理学講座」が、現在の生物環境工学科の起源である。

1918年(大正7年)に、北海道帝国大学が設置され、翌1919年、東北帝国大学農科大学は北海道帝国大学農学部となった。第2次世界大戦後は、農地改革や食料の増産と安定供給という社会的要請を背景として、1947年(昭和22年)に農業機械学第一講座、1949年(昭和24年)に農業物理学第二講座が新設され、農業物理学第一講座と改称された旧農藝物理学講座との3講座により「農業物理学科」が同年発足した。この年は国立学校設置法が制定され、新制の北海道大学が誕生した年でもある。1957年(昭和32年)には、学科名を農業物理学科から「農業工学科」に改称し、1963年(昭和

38年)に農業物理学第一講座を「土地改良学講座」、同第二講座を「農業物理学講座」、農業機械学第一講座を「農業機械学講座」と改称した。さらに翌年から3年間で「農業原動機学講座」、「土質改善学講座」、「農畜産加工機械学講座」が新設され、農業工学科は6講座体制となった。

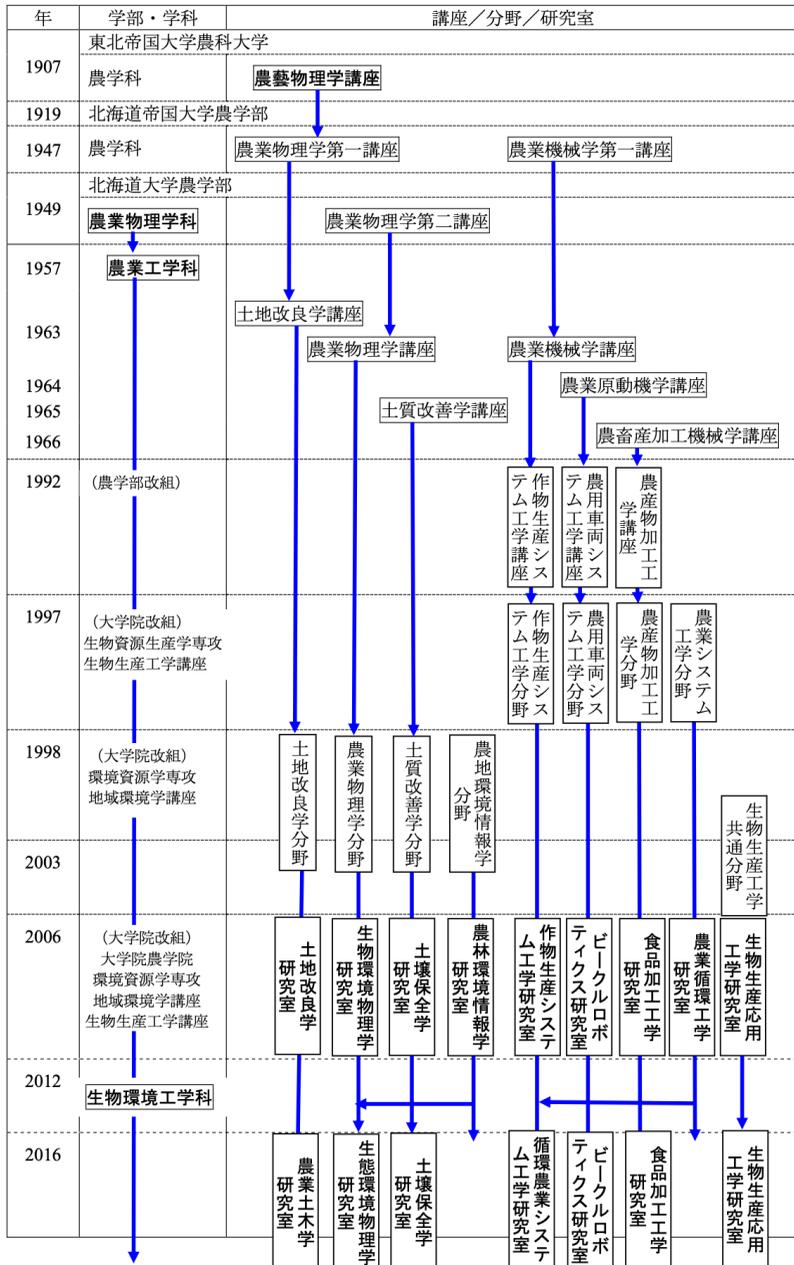
1992年(平成4年)には、農学部の大規模な改組が行われた。農業工学科では、農業機械系の3講座が農用車両システム工学講座、農産物加工工学講座、作物生産システム工学講座に名称変更したが、学科の基本構成は変えなかった。

1997年(平成9年)には、大学院重点化大学として、組織の主体が学部から大学院に改組され、学部教育は学科目制へと移行した。これに伴い、従来の講座は「分野」と改称され、新しく編成された大学院の講座(大講座)に所属しながら、学部学科の授業を担当することになった。その結果、農業工学科は、大学院の環境資源学専攻・地域環境学講座に所属する土地改良学分野、農業物理学分野、土質改善学分野および農地環境情報学分野(1998年新設)の4分野と、生物資源生産学専攻・生物生産工学講座に所属する農用車両システム工学分野、農産物加工工学分野、作物生産システム工学分野、農業システム工学分野(1997年新設)および生物生産工学共通分野(2003年新設)の5分野の合計9分野となった。

2006年(平成18年)、再び大学院改組により、両講座は共に環境資源学専攻に所属し、地域環境学講座では土地改良学、生物環境物理学、土壌保全学、農林環境情報学の4研究室、生物生産工学講座ではピークルロボティクス、食品加工工学、作物生産システム工学、農業循環工学、生物生産応用工学の5研究室に名称を変更した。

2012年(平成24年)に、農業工学科は「生物環境工学科」へと名称を変更し、現在に至っている。その後2016年(平成28年)には全学的な定員削減の方針を受け、学科内の研究室統廃合が行われ、作物生産システム工学と農業循環工学が統合して、循環農業システム工学研究室となり、現在に至っている。

生物環境工学科（旧・農業工学科）の組織改編の流れ



食品加工工学研究室

(旧・農産物加工工学分野, 旧・農畜産加工機械学講座)の歴史

研究室創設の背景

わが国の食料の安定供給と農業生産者の所得増加を目指した第1次農業構造改善事業の進展に伴い、農業の機械化が昭和30年代後半から急速に進んだ。農業の機械化をバックアップするために農業機械製造産業の振興、農業生産者に対する農業機械の利用技術の提供および試験・研究・教育等の発展唇係わる人材の育成が急務となった。これを受けて、全国規模で大学に農業機械関連講座が新設された。北海道大学においては農業工学科の農業機械課程に2講座(小講座)が新設された。即ち、従来の農業機械学講座(現, 作物生産システム)に加えて昭和39年(1964年)に農業原動機学講座(現, ビークルロボティクス)が、更に昭和41年(1966年)に農畜産加工機械学講座(現, 食品加工工学)が新設された。

研究室創設初期

吉田 富穂 教授(1966~1978)

米(もみ)の乾燥からスタートした研究は麦類の乾燥へと進み、大型もみ乾燥施設の運営上大きなメリットを示す高水分生もみの半乾貯留乾燥方式に関する研究に引き継がれた。米を対象とした研究はとう精(精米)に関する研究に繋がり、玄米の調質条件の究明、無洗米の諸特性については25年前に明らかにした。米に付加価値を加える目的でパーボイルド米の調製に関する研究を行い、膨化米の特性についても検討した。最近はおもみの貯蔵条件と食味との関連性に関する研究を行っている。このように当研究室は米を対象として、現在に至る40年間以上も研究を継続している。その後は研究の範囲を「青果物の鮮度保持法の開発」に広げ、先進的な研究テーマとして「農畜産物の廃棄物処理法の開発」を取り上げ、その後の研究室の研究範囲を大きく拡大した。

第2期

池内 義則 教授 (1979~1986)

「綿花の高周波乾燥」に関する研究に取り組んだ。その後、当時測定が困難であった作業機等の応力測定に「ストロンゲージ」を導入した。現在のごく一般的な測定装置であるが、当時は手作りで作成し、圃場での利用には多くの困難があったと想像される。「牧草の乾燥に関する研究」で農学博士の学位を授与された。「家畜管理機械に関する研究」「農産物の電気的特性に関する研究」を指導した。

第3期

伊藤 和彦 教授 (1987~2004)

米麦関連の乾燥調製技術の研究開発を継続的に進めた。実用規模での実証研究が進められ、低温外気を用いたもみの高品質貯蔵法の開発に関する研究は実用化に至っており、現在北海道内各地で利用されている。

各種食品の食味と物理的特性値との関係を明らかにする研究も進められた。青果物および米飯について食味をかなり高い精度で数値化できることを明らかにした。

青果物の品質保持法に関する研究が幅広く行われた。タマネギ、メロン、ジャガイモ、ナガイモ、トマト、グリーンアスパラガス、イチゴ等を取り上げ、温・湿度、空気組成と品質(鮮度)保持期間との関係および温湯による前処理、リコンディショニングおよびMA包装の採用等による品質保持期間の延長を目指した研究を行った。この研究の過程で、低温高湿度条件下での農産物の貯蔵法(特許および伊藤が共同で化学工学会技術賞受賞)、エチレンを用いたジャガイモの萌芽抑制法(特許申請中)、低温操作によるジャガイモのビタミンCの増加法(特許申請中)等の新しい研究成果が出た。

近赤外分光法を用いた農産物の成分(品質)測定に関する研究は夏賀元康氏(元、山形大学教授)を中心に進められ、現在では大きな広がりを示している。対象農産物(広い意味での)として、リンゴ、ビート、米麦、牛乳等を取り上げて意欲的な研究が行われている。搾乳過程で牛乳の成分と体細胞数を連続的に測定できる機器の開発を行った(特許)。

遠赤外線を熱源とした農産物の乾燥に関する研究を実施した。波長の長い赤外線を用いることにより乾燥速度が大きく、高品質な製品に調製することが可能であることを明らかにした。また、乳製品(粉乳)の流動冷却、ヒマワリ種子の加工法、玄米の膨化処理法等の研究も進められた。食品の殺菌に関する研究を始めた時期であり、通電加熱による液体食品の殺菌、強酸性電解水を用いたカット野菜の研究が進められた。

第4期

木村 俊範 教授 (2005~2012)

米麦の調製技術、品質評価技術の研究開発、通電加熱法を利用した殺菌技術の開発が継続的に進められた。さらにバイオマスの有効活用や、米粉の有効活用法の検討など、研究範囲が拡大した。

第5期

川村 周三 教授 (2013~2019)

これまでに培われた米麦関係の調製、品質評価技術の研究に継続して取り組んでいる。特に、コメの非破壊品質評価手法として、近赤外分光法による成分測定法を確立し、現場への導入を加速した。さらに、熱的／非熱的な殺菌手法の開発、ならびに微生物挙動の予測手法の開発に取り組み、農産物／食品の微生物学的な安全性向上に取り組んだ。

現在 第6期

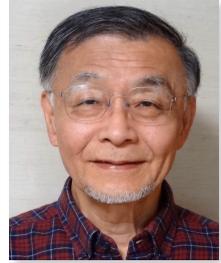
小関 成樹 教授 (2020~)

各種青果物の高品質な調製・保存・流通技術の開発、品質評価のセンシング技術の開発ならびに、微生物学的な安全性を定量的な評価をもとに予測する技術である予測微生物学をベースにした安全性確保技術の開発を行っている。近年は、ベイズ統計、機械学習といった計算手法を駆使して、食品の微生物学的安全性の評価、確保、さらには青果物の品質変化の予測手法の開発を行っている。

追悼

伊藤 和彦 先生（1941~2021、享年80歳）

当研究室の第3代教授で、当研究室の現在に至る基盤を築き上げた北海道大学名誉教授の伊藤和彦先生が2021年12月25日に80歳でご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げるとともに、これまでのご厚情ならびに研究室の基礎を築いて頂いたことに改めて御礼申し上げます。伊藤先生の長年にわたるご功績に敬意を表し、多大な貢献に感謝申し上げます、ここに謹んでご冥福をお祈り申し上げます。



樋元 淳一 先生（1958-2022、享年64歳）

当研究室で、1988年から2007年まで助手/助教として勤められた後、酪農学園大学教授としてご活躍された樋元 淳一 先生が2022年3月4日に64歳でご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げるとともに、これまでのご厚情ならびに研究室の発展にご貢献頂いたことに改めて御礼申し上げます。樋元先生の長年にわたるご功績に敬意を表し、多大な貢献に感謝申し上げます、ここに謹んでご冥福をお祈り申し上げます。



世界の国から当研究室へ ～留学生の変遷～

洪 志亨	韓国	1982～1985
李 里特	中国	1983～1988
韓 忠洙	韓国	1986～1989
張 述	中国	1985～1988
は お 利平	中国	1989
李 徳洙	中国	1990
ヴィヤニ ウゴラル	ウルグアイ	1991～1993
ルミアナ ツェンコバ	ブルガリア	1992～1996
楊 詠麗	中国	1993
廬 大新	中国	1993～1998
鄭 孟強	中国	1995
康 維民	中国	1996
姜 員淑	中国	1996
于 長華	中国	1998～2000
ササキ ドリス	ペルー	1999～2004
スバルラン	インドネシア	1999～2004
申 鉉日	中国	2000～2003
鄭 国生	中国	2001～2002
カリン ペレス アギラ	アルゼンチン	2001～2002
孫 慧先	中国	2002～2008
金 熙俊	韓国	2007～2008
王 春香	中国	2007～2010
Roseliza Binti Kadir Basha	マレーシア	2008～2011
Ruangthip Nareethp	タイ	2008～2012

Dat Quoc LAI	ベトナム	2009～2012
Odbayar Tseye-Oidov	モンゴル	2008～2010
邱 碩	中国	2010～2013
李 瑞	中国	2009～2012
林 佳傑	中国	2010～2012
周 慧娟	中国	2011～2016
Edenio Olivares Diaz	キューバ	2012～2019
Iweka Patricia Nneka	ナイジェリア	2012～2013 2015～2013
文 慧智	韓国	2014
Thais Yumi	ブラジル	2014～2015
李 廷絢	韓国	2014～2018
Edgar Manuel Cambaza	モザンビーク	2015～2019
陳 劍	中国	2015～2019
Byeong-Hyo Cho	韓国	2016～2020
Kyeongmin Lee	韓国	2017～2021
Mahmoud Abbas Elafify	エジプト	2019～2020
Yoan Felanny Lembono	インドネシア	2020～
Nanda Nurfaizah Fasya	インドネシア	2023～

これまでに16ヶ国42名が当研究室で学びました。

クラーク博士馬上像建立に向けて

北海道大学名誉教授

松田 従三 昭和44年（1969卒業）



私は昭和19年1944年生まれて、今年80歳6か月になります。長く生きたものです。物忘れ、言葉が出てこないなど認知症の初期症状も始まっているらしいので、アルツハイマー病を予防するために、帯状疱疹ワクチンを打とうかどうしようかと迷っています。

先日卒業生から、私の最終講義の時に米の話をしていましたねと言われて、パワーポイントを見たら、自給燃料を作るとともに、食料自給率飼料自給率を高めるために、もっともっと米を増産しようかとまとめていました。現在のコメ騒動をみると17年前にそんなに間違っただけを話していなかったのだとホッとしました。

現在はクラーク博士馬上像建立をめざす認定NPO法人クラーク会の仕事に3年前から参加しております。この法人は9年前から募金活動を開始しました。

クラーク博士は1877年4月16日にわずか8カ月半の札幌農学校初代教頭の仕事を終え、アメリカに帰国する際に、札幌農学校一期生や職員達の見送りを受けてあの有名な「Boys, be ambitious」の言葉を馬上から発し、去って行ったと言われていませう。それが札幌羊ヶ丘でなく、北広島市島松沢の現在の国指定史跡「旧島松駅逕所」だったのです。

私達NPOはクラークの「自由・平等・博愛の精神」や「弱者の側に立つ視点」、「正義を主張する不屈の精神」などの教えと「Boys, be ambitious」の史実を現在の若者たちや後世に残すために、クラーク博士馬上像を北広島市島松沢に建立することにしたわけです。建立する来年2026年は北大創基150年、クラーク博士生誕200年となります。クラーク博士像は、1926年北大創基50年（1948年再建）に北大に建立された胸像、1976年北大創基100年に北大構内への観光バス乗り入れ禁止に伴って

札幌市観光協会が建立した羊ヶ丘の立像があります。

昨日同志社創立150周年記念講演会があり、「William Smith Clarkと新島襄一両者が紡いだ北海道と京都の縁」という同志社大の小枝先生の講演を聞いてきました。新島襄は1864年に密出国してアメリカに行き、1867年9月にアマースト大学でクラーク博士と出会って初めての日本人学生となっています。そして1877年クラーク博士が日本を離れる前に京都で再会しています。その後も新島は一期生大島正健や二期生内村鑑三などとキリスト教を通じて交流がありました。とても興味深い講演でした。みなさん、北大農学部卒業生として、クラーク博士の貢献を鑑み、先輩たちを偲び、クラーク博士馬上像建立にご協力区下さい。

クラウドファンディングを6月1日から開始しました。よろしくお願いたします。このQRコードからクラーク会のクラウドファンディングに寄付できます。



研究室創立60周年によせてーシーラカンスの思い 木村 俊範（学部昭和46年卒，大学院昭和53年修了）

1. はじめに

先ずは、北大農学部「食品加工工学研究室」（旧、農畜産加工機械学研究室）創立60周年、誠におめでとうございます。本研究室発展にご尽力された歴代の先生方、卒業生の皆様にお祝い申し上げます。

この年齢（とし）になると当たり前の事だろうが、かつてお世話になった恩師、同僚、友人、さらには教え子等の訃報に接することが多く、残念である。ここでは50周年以後に逝去され、筆者との係りの強かった方について少し書かせてもらいます。

その前に、自己紹介を兼ね、筆者の近況もご報告したいと思います。

筆者は昭和43年秋に農学部農学工学科農業機械コース移行、同46年3月に卒業後大学院に進み、昭和48年9月に修士課程、昭和53年3月に博士課程を修了したが、その1年前の昭和52年4月から岩手大学農学部農業機械学科助手に採用され、平成5年3月までの16年間在職した。平成5年4月から筑波大助教授として修士課程バイオシステム研究科と博士課程農学研究科を担当、平成9年1月博士課程農学研究科教授、平成12年4月大学院の大型改組に伴い成立した生命環境科学研究科教授を併任、そして所属の国際地縁技術開発学専攻初代専攻長に就任した。北大先任の故伊藤和彦教授から平成17年4月着任の要請を受けていたが、筑波大側の事情のため北大着任は大幅に遅れ、平成17年12月となり、直ちに上記の筑波大教授半年の併任がついた。恩師である故吉田富穂教授と研究室の皆様「必ず戻って研究室のために働きます」という約束から38年経ち、遅きに失したという思いから今も逃れられないでいる。

こうして初代の故吉田富穂教授、2代目の故池内義則教授、3代目故伊藤和彦教授に続き、遅れた4代目として筆者が就任したが、定年退職が昭和23年生まれの場合は再雇用1年を加えて64歳であったから、在職7年弱とあまりにも短く、後継者養成、院生の研究指導等に大した貢献もできずに幕引きとなった。加えて定年退職を控えた超多忙の2月1日午後4時頃に家内が脳出血を発症し、筆者が東京出張から戻る午後7時まで倒れたままだったから命は取り止めたが左半身麻痺が重篤で車椅子生活を覚悟した。流石に筆者もテンパってしまい、卒研等の指導が十分にできず、該当学年の学生さん達には申し訳なかったと悔やんでいる。

筆者は1年間の再雇用を終え、その後家内の回復・退院を待って平成25年6月に夫婦の故郷である北海道を離れ、筑波大在職時に建てた

土浦市の我が家でワンオペ（おっと！癒し役の孫ネコ1匹もいた）
老々介護をしつつ、政府、公的機関、民間団体の委員や役員就任や講演の依頼を受け（当然ながらごく最近は減少傾向）、あくまでボランティアベースで活動する今日である。

2. 伊藤和彦先生のこと

まずは、本研究室第3代の教授として長期にわたり我々をご指導下さった伊藤和彦先生が最初に来るのは当然だろう。在任の後半は北大の改組に伴い、研究室の改名、教育システム変革構想等、今日の本研究室に至る下地を敷いて下さった。

筆者との係りで申せば、学部、大学院、リクルートを通じての恩師は初代の吉田先生ではあるが、個別の研究・実験は当時助手であった伊藤先生、松田従三であり、やはり恩師だと思っている。取り分け伊藤先生には岩手大奉職後も何かにつけ声をかけて頂いた。ご承知のことだろうが、伊藤先生は一本気で時々感情的になれることがあった。筆者の岩手大行きは数年後に北大に戻るとの含みがあったようだが、その時が来た際、当時教授の池内先生、助教授の伊藤先生が交渉に来て下さり、伊藤先生は随分食い下がって、ボスであった岩手大の教授は生意気な奴だと怒っていたのを思い出す。その後も採用時の当事者であった吉田先生も盛岡に来て下さり、話し合いを重ねたが、結局筆者のボスは同意せず、吉田先生から将来を考えるとここは残ってやれとのご指示を受け、北大に戻るのを断念した。

頑張って下さった伊藤先生は腹を立て「お前は吉田先生や俺たちと交わした約束を反故にした」としばらく口をきいてくれなかった。先生のお怒りが解けるまで3年ほど、研究室への顔出しも自重した。

院生時代、遊びの上では筆者の相棒で、農学部職員・院生のテニス大会ではずっとペアを組んだ。二人とも下手くそなので熱くなることも少なかったのか、長続きした。同様にソフトボール大会では野球経験者の筆者が煩く、体の大きい伊藤先生を一塁手にコンバートし、種々指導したが、時々熱くなり過ぎ「こら！でかい図体をちゃんと使え」等と辺りかまわず怒鳴ったから「木村鬼軍曹」とのあだ名を付けられた（発信元は多分伊藤先生）。冬場は、2週おき程度に研究・仕事を早めに切り上げ、伊藤先生、松田先生、帯畜から博士課程にいられた院生、大西吉久さんを筆者自慢のスカGに乗せ、夜間スキーができた春香山、藻岩市民スキー場に行ったのも懐かしい。退職されてからは、時々路線バスに乗って最寄りのバス停まで来られ、そこから研究室をお訪ね頂いた。前任者が研究室に来るのを煙たがる先生も少なくないらしいが、北大不在期間が長かった筆者にとってはアドバ

イスを頂くことも多く、また研究室周辺の近況をご報告したりし、先生も嬉しそうにしておられた。

3. 「おい、木村お前はどの専門に行くつもりか？」—昭和43年卒徳本靖（とくもとおさむ）さんのこと

徳本先輩は北大オケの先輩であり、パートは徳本さんがトランペット、筆者が打楽器で、オーケストラでの役割、並び席も近く、何かにつけ声をかけて頂いた。教養2年時の夏、専門課程移行希望を出す時期にそう声をかけられた。当時は工学部全盛期であり、筆者も工学部機械工学科を目指していたが、北大工学部なんか出ても偉くなれんぞ、偉くなりたければ伝統のある農学部に行かなくちゃと言われたが、生物系は興味がなく、農学なんて考えたこともないと答えたところ、農学部にも工学をやれて機械工学を学べる学科があるとのことだった。その後間もなくどんなところか一度見に来いと誘われ、行くことになった。薄暗い南側2階に上がり、研究室に案内されて入ったら、吉田先生、以下池内先生、伊藤先生、原動機学研究室助教授の武田先生らが勢ぞろいし、テーブルには溢れんばかりのご馳走が準備されており、徳本さんが「トラペット吹きではなくほら吹き」のあだ名の通り、農学部に移行すると決まったかのように喧伝したらしい。徳本さんは小男なのだが、話は頗る大きく、インドネシアの大臣と飲み友達でいつでも会えるとか。反面筆者は農学部に来て想定外の中身にガックリし、その後騙されたとの被害者意識が強く、鳴かず飛ばずの有体だった。色々あったが、何とかこの専門を維持しているうちにだんだん追い風が吹くようになり、これで良かったと思えるようになったのは筑波大教授の頃だろうか。

徳本さんもそれを意識しており「木村が今日あるのは俺のお蔭だ」と言っていたらしいが、全くその通りであり、感謝しきれない。そんな元気印の徳本さんが2年前に亡くなったと奥様からご連絡頂いた。未だに半分近く信じられないが、大恩人のご冥福を祈りたい。

4. 昭和57年学部卒樋元淳一先生のこと

先生は卒業後修士課程、博士課程へと進み、本研究室の助手にいられた。筆者が岩手大学に出たのが昭和52年だから、しばらくは直接の接点はなく、学会でお見掛けし、雑談した程度だったが、間もなく賀状を取り交わすようになった。筆者夫婦は猫きちがいであり、賀状にネコシリーズとして飼い猫たちの画像を載せていたが、樋元さんからも私も猫が大好きですと、猫付き賀状が来るようになった。

大人しく真面目な先生だったためか、人事的には遠回りをすること

になったようで、筆者が着任した時も助手として活動されていた。何とかチャンスはないかと思っていた頃、准教授だった川村周三先生のご助力もあって酪農学園大学教授への道が開けたが、研究室としては歳いった教授、准教授の2名体制となってこれまた苦勞することになった。樋元先生から北大で取り組んでいたジャガイモの貯蔵研究を継続したいとのことだったので、設備もそのまま使って貰うことにした。実験に来た時は合間に猫談議をしたりしたものだった。筆者の退職後も賀状を頂いていたが、間もなく来なくなったので、当方からの賀状に問合せ文を入れたら、奥様から、パーキンソン病になり、退職して療養していたが、令和4年3月にパーキンソン病による呼吸不全で亡くなられていたと伝えられた。

頂いていた賀状には、仕事の幅が徐々に広がってきたとの喜びの一文があったりしたので、さぞ残念だろうと察するしかない。ご冥福をお祈りします。

5. ハ幡秀一君のこと

タイトルには反するが、忘れ得ぬ後輩として、また筆者の後半生に大きく影響を与えた一人として昭和51年3月卒の故ハ幡秀一君をどうしても取り上げたい。古い話となることをご容赦願いたい。

昭和48年秋の移行生歓迎会の飲み会が始まって間もなく、もう出来上がったようにフラフラな一人、それが彼だった。その後学年が進み、4年次に研究室配属、卒業研究課題の選択の頃、先輩の松田従三先生から木村君の出したテーマに2名の希望者がいて決着がつかないので、何とかするようにとのご指示を受けた。夫々と面談することにし、最初に来たのがほかならぬハ幡秀一君だった。最初に見かけた頃からの約2年間に運動能力等が一層低下したように見えた。筆者の研究にはガラス器具、有機溶媒、火の使用が不可欠なので貴君には相当無理だと話している間に、呼吸が苦しそうになって椅子から転げ落ちてしまい、筆者はいよいよ駄目だと思い、よく考えて他のテーマにする方が良くよと伝え、お帰り願った。その後何度も現れ、どうしてもこのテーマをやりたいと粘られ、筆者も根負けし、実験は全部筆者がやる、横で見学とデータ整理は彼の担当することで、共に研究することにした。それから数か月の間に麻痺はさらに進行し、文字を書けなくなり、会話も不自由になったが、それでも月寒の学寮から路線バスで通ってきた。実験中色々話をしたが、家庭環境も複雑らしく帰省もしなかった。卒論は代筆で何とかしたが、彼の希望する就職は全滅で、御父上も来られて吉田先生と協議され、先ずは北大病院に入院し当面経過を観察することになった。彼をこのままおいて、筆者は岩

手へと旅立ったのだが、翌年札幌に来た際に病院で会ったが、寂しそうにしているのが痛んだ。本人の意欲にも拘わらず、原因不明の病気ということで病院をたらい回しにされ、昭和59年に亡くなったと彼の同期の学生だった澁澤栄君（後に東京農工大学名誉教授）から聞いた。

おわりに

まとまりの悪い文章となったが、我々の先輩後輩にこんな人達もいたことを知って頂ければ幸いである。筆者は茨城県土浦市で家と猫一匹で暮らしているが、出身大学や研究室の違いに関係なく、訪ねて頂けると嬉しい限りです。

最後に60周年行事の企画準備を頂いた6代目教授の小関先生始め小山先生、関係者の皆様に御礼申し上げます。

北海道大学に通って46年
川村 周三（1978年卒）



北海道大学 農学研究院 食品加工工学研究室は2025年に創立60周年を迎えました。研究室の前身である農畜産加工機械学講座は1966年4月1日に創設されました。そして、1992年4月に農産物加工工学分野と名を改め、さらに2006年4月に食品加工工学研究室と改称しました。現在は「研究室」と呼んでいますが、以前は「講座」、「分野」と呼ぶ時代もありました。

私（川村周三）は広島市の生まれ育ちですが、北海道と北海道大学農学部にあこがれて1973年に北海道大学に入学しました。そして、1977年に農学部4年生で農畜産加工機械学講座に所属しました。当時の教員は吉田富穂先生、池内義則先生、伊藤和彦先生、松田従三先生の4人でした。学部を卒業し大学院修士・博士課程に進学し、1983年に講座の教員となりました。それ以来、2019年3月に退職するまで46年間にわたり北海道大学に通ったこととなります。研究室の教員は、上記の4人に加えて、木村俊範先生と樋元淳一先生が務めていました。2025年現在の研究室は小関成樹先生と小山健斗先生が教育研究を担っています。

私が記憶する範囲で、研究室の創設からの研究内容を以下にあげてみます。

- ・高水分生籾の乾燥技術
（テンパリング乾燥、半乾貯留二段乾燥）の確立
- ・籾殻を熱源とした米麦類の乾燥
- ・パーボイルド米の調製と品質
- ・農畜産廃棄物（家畜糞尿）の処理技術
- ・玄米の調質技術および搗精（精米）と精白米の品質食味
- ・冬季の氷点下の外気を用いた籾の高品質貯蔵技術（超低温貯蔵技術）
- ・北海道産各種青果物の温度湿度と空気組成の調整による品質（鮮度）保持技術
- ・ジャガイモの低温高湿度条件下での貯蔵とエチレンを用いた萌芽抑制
- ・低温ストレスによるジャガイモのビタミンCの増加
- ・近赤外分光法を用いた農産物の非破壊品質測定技術
- ・遠赤外線を熱源とした各種農産物の乾燥

- ・通電加熱による液体食品の殺菌
- ・強酸性電解水を用いたカット野菜の非加熱殺菌
- ・バイオマスや未利用資源の活用とバイオマスプラスチックの食品包装への活用
- ・廃棄ホタテ貝殻の粉末焼成による抗菌作用の活用
- ・チーズ製造過程で生じるホエーを利用した発酵食品の開発
- ・米粉利用拡大のための製粉技術
- ・米の収穫後技術による北海道米の品質食味向上
- ・美味しい「ゆめぴりか」のためのタンパク質含量とアミロース含量のバランス
- ・近赤外分光法による米麦の非破壊成分測定精度の向上と社会実装
- ・近赤外分光法による搾乳時乳質のオンライン連続測定技術
- ・熱的／非熱的な殺菌技術や微生物制御技術と食品の微生物挙動の予測技術
- ・農産物や食品の微生物学的な安全性向上

卒業生の皆さんは、卒業論文、修士論文、博士論文で以上のような研究に取り組んだことと思います。現在は、小関先生と小山先生が安全で美味しい“食”を皆さんに届けるために、さらに研究内容を発展させています。

札幌農学校が設立された1876年から数えて2025年に北海道大学は創立150年目となりました。北海道大学の歴史から見ると、食品加工工学研究室は半分にも満たないですが、これからも研究室の歴史が積み重ねられていくことを確信しています。そして、10年後に研究室創設70周年で皆さんと再会できることを楽しみにしています。

OB・OGの近況（出席者名簿）

お名前	卒業／修了年	近況
松田 従三	1969	
木村 俊範	1971	
夏賀 元康	1973	
川村 周三	1978	研究室創立60周年、おめでとうございます。60年の内、40年余りを研究室で過ごしたことになります。近年の研究室は、教育研究共に以前にも増して隆盛になってきていると感じます。今後も研究室が増々発展するよう、願っています。
杉山 宏一	1978	たまにボランティアしてますが、ノンビリ暮らしてます
村上 淳一	1980	静岡から車で向かう予定です、インバウンドの影響でしょうが札幌のホテル代は高いですね。
舘山 宏治	1984	元気だよ。高橋、町田も出ると思います。吉川には町田が連絡します。
高橋 孝幸	1984	
町田 亮	1984	当日まで体調を万全にして参加したいと思います。
吉川 敏博	1984	お陰様で元気です。
岩淵 和則	1987	
末廣 信	1988	
家中 和浩	1989	
村上 はるみ	1992	60周年おめでとうございます！卒業したのが33年前！今でも変わらぬお付き合いがあることが嬉しいです。
安部 史郎	1993	農協では、農家経営や農業振興計画に携わり、今年からは生産資材

		の供給に携わっています。
諸澤 英治	1993	
村上 誠	1994	
河野 慎一	1994	
西脇 健太郎	1994	
美馬 裕隆	1995	
小関 成樹	1996	
内田 博康	1997	
志岐 尚崇	1997	食品加工工学研究室60周年、おめでとうございます。また、記念パーティーにお誘いいただき、ありがとうございます。卒業以来なので、28年ぶりにお会いできることを楽しみにしております。現在は、乳製品（チーズ、バター等）の新商品開発に携わっており、日夜、美味しく喜んでいただける商品をつくっています。
相川 直也	2000	ご案内ありがとうございます。
小河 健伸	2000	環境変化の速度が増す昨今の状況に翻弄されながら、現場レベルで農業のスマート化に取り組んでいます。
青山 英明	2001	元気です！
杉舩 大亮	2002	以前にFOOMAでお会いした時と変わりません。
長田 裕子	2002	
樋野 正樹	2005	縁あって、設計した農業の省力化設備の実証実験を北海道でさせてもらっています。
櫻井 崇頼	2005	
高橋（堀井）美緒	2012	

西川 諒	2013	卒業後から同じ会社で働いております。
坂本 ひさ江	2014	ご無沙汰しております。研究室の様子をHPで拝見し嬉しく思います。私は現在2歳と6歳の長男長女を子育て中です。当日皆様にお会いできることを楽しみにしています。
田邊 光	2014	小関先生、小山先生(小山くん!笑)ご無沙汰しております。当日お会いできるの楽しみにしております。
飯野 遥香	2014	
小山 健斗	2015	
北南 秀和	2016	60周年おめでとうございます。楽しみにしております!
城 敦	2016	
管 快斗	2017	
黒田 小百合	2018	ご無沙汰しております。60周年記念パーティー楽しみにしています!
森田 茜	2018	
國本(加藤) 瑞貴	2018	北海道栗山町で2022年に新規就農し、あっという間に農家4年目になりました。息子も2歳になり、子育てと農作業でバタバタしつつも、充実した毎日を送っています。
正田 雅輝	2019	
陳 剣	2019	
久保 京介	2020	相変わらずいろいろ自由にやっています。楽しみにしています。
小川 海	2020	松井君がD3になっているのをHPで見て、アボカドをお裾分けしていただいていた日々を懐かしく思

		いました。
日浦 聡子	2021	
淵澤 勇斗	2021	雪印メグミルクにて容器包装の研究開発部門におります。食品微生物とは離れた分野ですが、保存性について考察しつつ、日々過ごしております。
道東 慎也	2021	
岡庭 理央	2021	空気圧機器メーカーで半導体製造装置向けの製品を開発しています。2年前からバイオリンを習い始めましたが、ステージに立つにはまだ先が長そうです。
久々湊 聖	2021	
安部 大樹	2022	
山本 貴志	2022	社会人博士として勉強させていただいた経験が、研究開発業務に大変役立っております。
竹本 良嬉	2022	
片岡 真友美	2023	
本田 稜真	2023	
平川 ひとみ	2025	
猪俣 達也	2025	

ご欠席の方からのメッセージ		
難波 孝教	1989	残念ですが、所用があり参加できません。小関先生・小山先生の今後のご活躍を期待しております。何かご協力できることがあれば、いつでも連絡ください。
阿部 佳之	1997	懐かしい皆様と久しぶりにお会いして近況をご報告したかったのですが、当日は所用があり那須塩原を離れることができません。皆様にはくれぐれもよろしくお伝えください。
竹倉 憲弘	1998	ご連絡ありがとうございます。都合により参加できず、申し訳ございません。メールアドレスが変更になりました。
青西 和穂	2024	結婚しました！結婚式を挙げたばかりでお金が無く、今回は参加できません。本当にすいません。

卒業研究テーマの変遷

1967	東条 征英	
1967	早川 康	小麦の乾燥機に関する研究
1968	栄利 直一	生粃用大型連続流下式熱風通風乾燥施設的设计
1968	徳本 靖	小麦用乾燥機の研究
1969	青山 順一	スクリーン・タイプ乾燥機
1969	佐藤 雅紀	小麦用竖型連続流下スクリーン型熱風通風乾燥機的设计
1969	松田 従三	生粃用大型連続流下式熱風通風乾燥機的设计
1970	生田 国穂	
1970	名畑 悟	小麦用乾燥機的设计
1971	梶原 正毅	ライスセンター的设计
1971	木村 俊範	粉乳の熱伝導率に関する研究
1971	郷古 俊光	粃の水分計に関する研究
1971	鈴木 拓治	カントリーエレベーター的设计
1971	琢磨 孝之	生粃の小型乾燥機的设计
1971	中山 久夫	小型循環乾燥機的设计
1971	美澄 篤信	
1971	宮嶋 克己	湿度計に関する研究 —熱電対形湿度計の試作—
1972	池野 満	半乾貯留施設的设计
1972	石川 治徳	粃の誘電率式水分計に関する性能試験
1972	大山 圭也	α 化米に関する研究
1972	堀川 正和	粉乳の熱伝導率に関する研究
1972	吉村 文成	カントリーエレベーター的设计
1973	天野 高廣	ドライストア方式による共乾施設的设计
1973	門脇 文男	パーボイルドライスに関する研究
1973	後藤 隆志	バルククーラー的设计
1973	夏賀 元康	粃の平衡含水率に関する研究
1973	細山 義男	粉乳の伝熱に関する研究
1974	大谷 秀生	パーボイルドライスに関する研究
1974	倉田 英敏	農産物の平衡含水率に関する研究
1974	小林 博	ドライストア方式による共同乾燥施設的设计
1974	小松 章	粉乳の伝熱に関する研究 (流動過程における伝熱について)
1974	鈴木 秀夫	バルククーラー的设计
1974	良原 廉啓	半乾貯留もみの仕上げ過程と品質に関する研究
1975	井村 泰久	粉乳の伝熱に関する研究
1975	鈴木 譲治	カントリーエレベーター的设计
1975	高橋 衛	直膨式バルククーラー的设计
1975	藤田 直充	穀物の流動層乾燥に関する研究
1975	森 繁	パーボイルドライスの貯蔵中における品質変化とその食味に関する研究
1976	川向 和実	

1976	菊地 昭夫	カントリーエレベーターの設計
1976	渋沢 栄	もみの流動層乾燥に関する研究
1976	森田 幹彦	農産物の平衡水分に関する研究
1976	八幡 秀一	パーボイルドライスに関する研究
1977	大塚 勝宏	穀物の水分測定に関する研究
1977	西田 悦朗	粉乳の冷却に関する研究
1977	長谷部 良一	牧草の平衡水分に関する研究
1977	半沢 政章	ドライストア方式によるカントリーエレベーターの設計
1977	福馬 正樹	直膨形バルククーラーの設計
1977	藤川 清	豚舎廃水処理施設の設計
1977	松井 敏明	穀物の流動層乾燥に関する研究
1978	金沢 美樹	ドライストア方式によるカントリーエレベーターの設計
1978	川村 周三	牧草の平衡水分に関する研究
1978	木村 義治	畜産廃棄物の処理に関する研究
1978	新 恵弘	籾の水分測定に関する研究
1978	杉山 宏一	農産物の物性に関する研究
1978	山本 光男	
1979	石沢 義夫	農産物の水分測定に関する研究
1979	片岡 省二	摩擦式及び研削式精米機に関する研究
1979	佐々木 右治	バルククーラーの設計
1979	佐藤 浩	農産物の物性に関する研究
1979	白沢 徹	穀物の交互通風乾燥に関する研究
1979	高橋 修	カントリーエレベーターの設計
1979	高松 修三	直膨形バルククーラーの設計
1979	土井 雅範	豚舎廃水の活性汚泥法処理に関する研究
1980	大石 篤哉	米の搗精に関する研究
1980	川瀬 和博	畜産廃棄物の有効利用に関する研究
1980	村上 淳一	米の搗精に関する研究 —調質による搗精特性の変化—
1980	渡辺 千春	農産物の水分測定法に関する研究
1981	池田 保徳	精米貯蔵についての研究
1981	小林 哲男	交互通風乾燥機に関する研究
1981	高橋 貴恵	米の調質に関する研究
1981	田中 仁子	精白米の品質測定法について
1981	中村 達	蔬菜類の貯蔵
1981	中谷 純士	農業におけるエネルギー収支に関する研究 — 酪農におけるエネルギー収支—
1982	小倉 宏人	低酸素濃度における農産物の貯蔵に関する研究
1982	重野 英明	蔬菜類の貯蔵に関する研究
1982	成田 英典	ビート工場副産物の有効利用に関する研究

1982	樋元 淳一	液状家畜ふん尿の好気性発酵基礎実験装置の試作
1982	横谷 一宏	加工米に関する研究
1982	和田 義夫	穀物の交互通風乾燥に関する研究
1983	斎藤 孝幸	畜産廃棄物処理施設的设计
1983	佐藤 拓也	搗精に関する研究
1983	浜田 耕一	液状家畜糞尿からの熱回収に関する基礎的研究
1983	平田 茂	パーボイルドライスに関する研究
1983	藤本 信男	ひまわり種子の食用化に関する研究
1983	和島 幸仁	農産廃棄物のコンポスト化に関する研究
1984	高橋 孝幸	蔬菜類の貯蔵に関する研究
1984	館山 宏治	玄米調質に関する研究
1984	町田 亮	パーボイルド米に関する研究
1984	吉川 敏博	青果物の貯蔵に関する研究
1985	岩渕 和則	液状家畜糞尿の好気性発酵
1985	尾上 厚	玄米調質に関する研究
1985	玉木 伸明	農産廃棄物のコンポスト化に関する研究 一 堆積物の物理的条件と発酵の可能性一
1985	堀口 隆幸	青果物の貯蔵に関する研究
1986	飯塚 敏博	液状家畜糞尿の好気性発酵に関する研究
1986	亀田 晃幸	穀類の調製に関する研究
1986	渋谷 幸憲	蔬菜類の貯蔵に関する研究
1987	斉藤 保美	青果物の氷温貯蔵に関する研究
1987	武山 雅樹	遠赤外線による野菜の乾燥に関する研究
1987	増谷 望	精白米の調質に関する研究
1987	宮川 美彦	牛糞の好気性および嫌気性発酵
1987	村岡 徹	液状家畜糞尿の好気性発酵による熱回収
1988	大山 毅	遠赤外線による野菜乾燥についての研究
1988	北川 幸宏	遠赤外線の食品加工への利用に関する基礎研究
1988	末広 信	炊飯条件と米飯の粘弾性及び食味に関する研究
1988	寺山 冬樹	大型木製サイロによる玄米調質に関する研究
1988	前中 公紀	液状家畜糞尿の好気性発酵による堆肥化
1989	家中 和浩	青果物の低温貯蔵に関する研究
1989	小林 恵	遠赤外線の食品加工への利用に関する基礎研究
1989	多々良 和宏	穀物の単粒水分分布に関する研究
1989	難波 孝教	青果物の低温貯蔵に関する研究
1990	多賀 秀人	農産物へのオゾン利用 一もやしのオゾン殺菌一
1990	高野 薫	深層曝気槽による畜舎廃水処理
1990	細野 宏	野菜の遠赤外線乾燥
1990	明嵐 真	青果物の低温・減圧貯蔵

1991	伊藤 顕治	近赤外線分光法による小麦および玄米の成分測定
1991	井上 英紀	メタン発酵における固定床の効果
1991	岡村 幸政	青果物のオゾン殺菌・保存 —もやしのオゾン殺菌—
1991	尾身 圭一	通風堆積コンポスト法に関する研究 —水分、空隙率、通風量のコンポスト化に与える影響—
1991	小山 卓郎	メロンの物性とテクスチャ
1991	前田 武己	液状家畜糞尿の好気性発酵処理
1992	河野 慎一	青果物の物性とテクスチャ
1992	小森 進	固定床メタン発酵
1992	柴田 泰平	低温高湿度空気発生装置の試作
1992	白石 勝之	近赤外分光法によるカボチャの成分測定
1992	関口 光弘	家畜糞尿の液状堆肥化
1992	滝本 雅光	深層曝気槽による畜舎廃水処理
1992	藤田 敦	遠赤外線の食品加工への応用
1992	藤田 卓芳	近赤外分光法による穀物の成分測定
1992	村上 はるみ	機能性フィルムを用いた青果物の貯蔵
1993	安部 史郎	青果物の流過程での鮮度保持
1993	牛久保 琢哉	米の乾燥調製貯蔵条件と品質及び食味
1993	桑原 一郎	機能性フィルムを用いた青果物の鮮度保持
1993	斉藤 道彦	糖添加の食品乾燥への効果
1993	竹川 彰則	家畜糞尿の液状堆肥化
1993	星野 健一	近赤外分光法による青果物の成分測定
1993	諸澤 英治	近赤外分光法による穀物の成分測定
1993	山田 真	固定床式メタン発酵
1994	飯嶋 渡	青果物の鮮度保持に関する研究
1994	池戸 幸一	糖添加によるタンパク性食品の乾燥における変性抑制効果
1994		ジュール加熱法による食品の加工
1994	浜井 陽一	米の産地と乾燥、調製、貯蔵条件が品質に及ぼす影響
1994	松浦 基浩	家畜液状糞尿の好気性処理
1995	池田 徹	小麦のポストハーベストプロセスと品質
1995	内田 博康	牛糞尿スラリーの好気性処理
1995	寺澤 忠司	糖添加による食品の品質保持
1995	西脇 健太郎	修飾空気を用いた青果物の鮮度保持
1995	美馬 裕隆	通電加熱法を用いた食品の加工
1996	石井 光	青果物の品質並びに品質保持に関する研究
1996	鏑木 照夫	小麦のポストハーベストプロセスと品質

1996	日下 出	牛糞尿の堆肥化におけるアンモニア発生低減に関する研究
1996	小関 成樹	機能性水を用いた農産物の殺菌に関する研究
1996	佐久間 史裕	近赤外分光法によるそばの成分測定
1996	野坂 真也	牛糞尿スラリーの好気性発酵処理に関する研究
1997	阿部 佳之	牛糞尿スラリーの好気性発酵処理に関する研究
1997	志岐 尚崇	機能性水を用いたカット野菜の鮮度保持に関する研究
1997	為我井 康弘	家畜糞尿の堆肥化におけるアンモニア揮散低減に関する研究
1997	沼田 典夫	寒冷気候を利用した米の貯蔵 ー貯蔵のための粳の精選別ー
1997	沼田 雄一	青果物の品質ならびに品質保持に関する研究
1998	竹倉 憲弘	寒冷気候を利用した米の貯蔵 ーカントリーエレベータでの自然放冷による粳貯蔵ー
1998	辰ノ 哲也	機能性水を用いた青果物の鮮度保持
1998	中田 篤志	近赤外分光法を用いた牛乳の成分測定
1998	中村 佐知子	牛糞尿スラリーの好気性発酵処理
1999	犬伏 慎太郎	冷凍塊茎ジャガイモの製造過程におけるテクスチャの変化
1999	小河 健伸	寒冷気候を利用した米の貯蔵 ーカントリーエレベータでの冬季通風冷却による粳貯蔵ー
1999	小菅 耕太	近赤外分光法による搾乳時生乳成分の連続測定
1999	坂本 和孝	高温好気性処理法による豚糞の分解
1999	藤原 和広	強酸性電解水を用いたカット野菜の殺菌
1999	古澤 澄子	塊茎ジャガイモのブランチングにおけるパーオキシダーゼの失活
1999	安村 規人	農産物の新規貯蔵法に関する研究
2000	青山 英明	家畜糞尿の好氣的処理による病原菌・雑草種子の死滅及び悪臭の低減
2000	市川 公一	半乾粳の安全貯留日数
2000	杉船 大亮	近赤外分光法による搾乳時生乳成分の連続測定
2000	見原 正紀	ジャガイモの低温高湿度貯蔵に関する研究
2001	滝川 聖	ジャガイモの充填層冷却過程のシミュレーション
2002	小山 理奈	ポリエチレンフィルムを用いた生食用トマトの包装貯蔵
2002	金森 昌作	強酸性電解水によるキャベツの殺菌効果
2002	齋藤 通彦	近赤外分光法による搾乳時乳成分連続測定技術の開発 ー乳牛の個体差が測定精度へ与える影響ー
2002	高野 吏世子	磁気処理水の食品加工への利用
2002	中山 裕美	通電加熱法によるトマトピューレの加熱特性
2002	堀田 万祐子	玄米の複合選別技術による選別歩留の向上と高品質米の調製
2002	横江 未央	ジャガイモのキュアリング処理

2003	新井 裕子	通電加熱法の加熱特性及び殺菌効果
2003	福本 亮	大豆の薄層・厚層乾燥特性
2003	熊谷 緑	北海道におけるカントリーエレベータの稼働運営状況
2003	川崎 正隆	近赤外分光法による搾乳時乳質の連続測定技術の開発—飼養条件が測定精度に与える影響の検討—
2003	桜井 崇頼	粳の貯蔵温度が長期貯蔵後の品質に与える影響
2004	飯野 泰明	通電加熱法の食品加工への応用
2004	尾崎 光宏	北海道産小麦の乾燥と選別技術による品質向上
2004	小島 健史	温度変化がジャガイモのアスコルビン酸含量に与える影響
2005	樋野 正樹	磁気処理水の茶成分の抽出への応用
2005	徳田 龍介	可視光を用いた小麦の外観品質測定技術
2006	古居 英隆	通電加熱法における電流効果が殺菌に及ぼす影響
2006	木部 勇	精白米の賞味期限設定のための長期貯蔵試験
2006	舛田 冬彦	通電加熱法の加熱殺菌効果を対象とした最適印加電界
2006	山上 優子	近赤外分光法による生乳乳質測定の最適波長域
2007	高杉 壮一	穀粒判別器を用いた玄米の自動精選別技術の開発
2007	辻野 敦子	リポキシゲナーゼ欠大豆の豆腐加工適性評価
2007	岡崎 拓嗣	氷冷熱貯蔵と冷凍機冷蔵貯蔵がキャベツの品質に与える影響
2007	山口 拓也	近赤外分光法による米麦の成分分析の精度とその向上
2008	藤田 秀夫	近赤外分光法による米麦成分の測定精度
2008	山下 浩平	雪氷冷熱を利用したキャベツ貯蔵中の品質変化
2008	山本 将史	青果物包装用ポリ乳酸フィルムのガス透過性
2008	横田 麦穂	チーズホエーを利用した発酵食品の製造
2009	内田 裕夏	通電加熱法による液体食品の殺菌技術
2009	大沼 拓矢	低アミロース米「おぼろづき」の理化学特性と食味評価
2009	芝岡 伸	近赤外分析計を用いた米の成分測定の精度とその向上
2009	長谷川 喜哉	ホタテ貝殻粉末充填食品包装用フィルムの抗菌性検証
2009	吉野 広晃	北海道産加工食品の水分計測迅速化のための基礎検討
2010	天池 光	ひき肉等、素材混合型食品の素材判別技術の開発

2010	田中 聡	加熱等による物理的殺菌処理環境下における損傷菌の挙動
2010	田中 政孝	米の品種と粉碎方法が米粉の製パン性に与える影響
2010	土井 剛正	都市排雪の冷熱を利用した米の長期貯蔵
2011	安井 愛美	タマネギの抗酸化性に及ぼす形状ならびに加熱調理の影響
2011	氏家 崇久	生乳中の一般生菌に対する通電加熱法の殺菌効果
2011	任 聡	比重選別を用いた玄米の精選別技術の開発
2011	延原 達也	異なる温湿度環境下でのバイオマスプラスチックの物理特性
2012	飯田 祐規	タマネギの抗酸化活性に及ぼす品種ならびに加熱調理の影響
2012	飯野 遥香	理化学特性と官能評価における「ゆめぴりか」の食味の推定
2012	坂本 ひさ江	廃棄ホタテ貝殻粉末を用いた新規機能性食品包装資材の作製
2012	西川 諒	畜種混合肉製品の化学成分が反射・透過スペクトルに及ぼす影響
2012	村下 卓	食品の通電加熱における電気特性
2013	赤澤 寿倅	米粉パン適性品種とその加工特性—米粉取得効率と製パン性について—
2013	章 天辰	飼養条件や加工条件が異なる牛乳の理化学特性と官能評価
2013	西村 雄斗	低アミロース系統品種「ゆめぴりか」のタンパク質とアミロースが理化学特性や官能評価に与える影響
2014	城 敦	米麦成分測定のための近赤外分析計およびその検量線 \square の開発
2014	田邊 光	保存料・日持向 \square 上剤による腐敗細菌の増殖抑制効果のモデル化
2014	北南 秀和	ポリ乳酸とバイオポリエチレンの混合による食品包装シートの改 \square 質
2015	大野 智美	冷蔵庫内における湿度条件がブロッコリおよび緑茶葉の品質に及ぼす影響
2015	管 快斗	細菌のストレス応答機構の活用：アミノ酸添加による大腸菌の増殖抑制効果
2015	小山 健斗	乾燥環境下における腸管出血性大腸菌およびサルモネラの生残確率予測モデルの開発
2015	佐々木 麻里	米のアミロース含量測定のための近赤外光と可視光とを併用した検量線の開発
2015	西川 知希	北海道産にんじんの流通販売過程における「黒ずみ症」発生条件の解明
2015	西村 紗波	保存料・日持向上剤による芽胞菌の増殖抑制効果
2015	宮本 桃子	低アミロース系統うるち米および一般うるち米の長期貯蔵中の品質変化

2016	加藤 瑞貴	近赤外分析計と可視光分析計を併用した米のアミロース含量測定のための検量線の開発
2016	黒田 小百合	芽胞菌の増殖抑制条件の解明および増殖確率予測モデルの開発
2016	森田 茜	近赤外分光法による搾乳時乳質測定のための検量線開発
2017	安部 大樹	加熱殺菌におけるサルモネラの生存確率予測モデルの開発
2017	工藤 裕子	加熱殺菌における昇温速度が殺菌効果に及ぼす影響
2017	正田 雅輝	乾燥環境下における細菌の生残：水分活性とガラス転移現象との関係解明
2017	寺村 大輝	超音波ドップラー流速分布計を用いたキウイの非破壊果肉硬度測定
2017	吉川 裕作	深層学習アルゴリズムを用いたホウレンソウの鮮度評価
2018	井戸垣 隆寛	近赤外分光法による米のアミロース含量の測定技術の開発 一米の品種が測定精度に与える影響
2018	小川 海	過酢酸を用いた生ハム原料肉における <i>Listeria monocytogenes</i> の殺菌
2018	酒井 健太郎	保存・流通中の牛肉の品質管理を目的とした積算温度インジケータの開発
2018	武岡 晃平	異なる加熱温度における殺菌効果の同等性評価手法の開発
2018	鶴間 菜月	要冷蔵条件下における低温増殖性細菌芽胞の増殖抑制条件の解明
2018	畑 真鈴	深層学習アルゴリズムを用いたほうれん草の鮮度評価手法の開発
2019	岡庭 理央	メロンの栽培・貯蔵中の成熟度を管理するメイラード反応を用いた温度インジケータの開発
2019	久々湊 聖	抗菌活性を有するメラノイジンの探索：アミノ酸の違いが細菌増殖に与える影響の検討
2019	道東 慎也	低温増殖性細菌芽胞の死滅条件の解明および死滅予測モデルの開発
2019	日浦 聡子	食中毒細菌の死滅過程を予測する確率論的な数理モデルの開発
2019	淵澤 勇斗	人工小腸環境下におけるカンピロバクターの生存特性の解明：腸内細菌叢との競合による影響
2020	大庭 伊織	メイラード反応物質（メラノイジン）の食中毒細菌に対する抗菌効果
2020	久保 京介	少数条件下における食中毒細菌の増殖予測：温度依存性とバラツキの評価
2020	高橋 夢伽	小腸上皮細胞への <i>Salomonella</i> 侵入数予測モデルの開発
2020	竹本 良嬉	牛肉の腐敗判定およびその予測手法の開発
2020	辻橋 真琳	積算温度インジケータの色変化予測：生鮮物の低温輸送過程への適用
2021	安藤 亮博	交差汚染後の食品中における腸管出血性大腸菌の動態解明
2021	片岡 真友美	冷凍・解凍を経た食品中における腐敗菌の増殖挙動の解明
2021	前阪 英佑	メイラード反応物質による食品有害細菌の制御手法の開発

2021	松井 貴大	X線画像によるアボカドの内部障害の自動検出手法の開発
2021	本田 稜真	食中毒細菌の交差汚染:腸管出血性大腸菌の食材への移行評価
2022	安部 星	官能評価を用いたミニトマトの品質順位づけ
2022	青西 和穂	メイラード反応生成物中の抗菌活性物質の単離、同定およびその抗菌活性
2022	田中 沙季	積算温度インジケータ (TTI) を用いた動的な温度条件下における冷凍エビおよび鶏肉の品質変化予測
2022	細江 隼平	食品中の有害細菌の増殖予測: データマイニング手法の活用
2022	矢辺 秀茂	交差汚染後の牛挽肉中における腸管出血性大腸菌の死滅挙動の解明と予測モデルの開発
2023	岩崎 愛深	誘電泳動とマイクロ流路装置を用いた複合技術によるカンピロバクター損傷菌の定量・分離
2023	猪俣 達也	ガラス転移現象に着目した乾燥環境下におけるセレウス菌の生存挙動の解明
2023	加藤 真生	栄養成分を考慮した食品中における大腸菌の増殖予測モデルの開発
2023	齋藤 和希	食品成分を利用した食品中の細菌集団挙動を予測する機械学習モデルの開発
2023	平川 ひとみ	抗菌活性を有するメイラード反応生成物の調製条件の解明
2024	浅井 久吾	過硝酸殺菌剤を用いた生鮮食肉への殺菌効果の検討
2024	長岐 幸尚	順序データによるイチゴの連続的な熟度の評価
2024	星野 浩也	Viable but non-culturableのCampylobacter jejuniの感染力評価:培養能回復・ヒト小腸上皮様細胞への侵入の検討
2024	村上 知広	リアルタイム PCR 法によるViable but non-culturable 状態のCampylobacter jejuni の定量
2025	石橋 巧朗	低温調理過程におけるSalmonella Typhimuriumの熱死滅挙動および予測モデルの開発]
2025	加藤 大志	確率論に基づいたシングルセルレベルの細菌集団の増殖・非増殖境界モデルの開発
2025	瀧 陽和	低真空環境下における食品有害細菌の加熱殺菌特性
2025	田淵 慶一朗	過硝酸によるカット野菜の殺菌
2025	中島 大翔	誘電泳動とマイクロ流路装置を用いたViable but non-culturable状態のCampylobacter jejuni の分離・定量

これまでに282名が卒業（1学年、4~5人は昔から変わらず）

修士論文の変遷

1970	徳本 靖	半乾貯留籾における品質の経日変化に関する研究
1973	木村 俊範	パーボイルドライスに関する研究
1978	森田 幹彦	穀類の電気的特性に関する研究
1980	川村 周三	米の搗精に関する研究
1984	樋元 淳一	液状家畜糞尿の好気性発酵処理に関する研究
1985	李 里特	小麦の乾燥に関する基礎的研究
1987	岩渕 和則	牛糞の搾汁液によるメタンガス生成に関する研究
1988	渋谷 幸憲	米の物理特性と食味に関する研究
1988	張 述	遠赤外線による野菜乾燥に関する研究
1990	前中 公紀	液状家畜ふん尿の好気性発酵による堆肥化
1991	斉藤 保美	青果物の鮮度保持に関する研究
1994	ヴィヤニ ウゴラウル	Soybean Quality Preservation during Processing (大豆の調製過程における品質保持)
1994	河野 慎一	米のポストハーベストプロセスにおける品質影響要因
1994	廬 大新	小麦のポストハーベストプロセスと品質に関する研究
1995	竹川 彰則	乳牛液状糞尿の好気性処理
1996	飯嶋 渡	青果物の品質ならびに品質保持に関する研究
1996	椿 朋征	通電加熱法を用いた食品の加工に関する研究
1997	池田 徹	ポストハーベスト技術による小麦の品質向上
1997	内田 博康	寒冷気候利用による搾乳廃液の凍結希薄化
1997	前田 武己	家畜糞の堆肥化におけるアンモニア揮散に関する研究
1998	小関 成樹	電解水を用いた農産物の殺菌
1999	栗山 香代	塊茎ジャガイモの冷凍に関する研究
1999	沼田 典夫	寒冷地における籾貯蔵技術の確立
2000	相川 直也	低温高湿度条件による生食用ジャガイモの貯蔵

2000	竹倉 憲弘	米のポストハーベストプロセスにおける品質保持技術の開発
2000	辰ノ 哲也	強酸性電解水を用いたカット野菜の殺菌
2000	于 長華	近赤外分光法による搾乳時生乳成分の連続測定
2001	犬伏 慎太郎	実用施設における生食用ジャガイモの低温高湿度貯蔵
2001	小河 健伸	寒冷地における籾貯蔵技術の確立
2001	ササキ ドリス	低温貯蔵した加工用ジャガイモのリコンデিশョニング
2001	スパルラン	トマトのMA貯蔵と可視-近赤外分光法による成分測定
2001	藤原 和広	強酸性電解水水の基礎特性および青果物の殺菌効果
2002	奥田 謙介	通電加熱法による液体食品の殺菌
2002	杉船 大亮	近赤外分光法による搾乳時生乳成分の連続測定
2003	滝川 聖	貯蔵施設におけるジャガイモの冷却特性
2003	申 鉉日	高水分大豆の乾燥に関する研究
2003	中村 未央	磁気処理水の基礎特性と茶成分の抽出への応用
2004	横江 未央	無洗米の品質特性と貯蔵性
2004	小山 理奈	エチレン処理によるジャガイモの萌芽および芽の生長抑制
2005	川崎 正隆	近赤外分光法による搾乳時乳質の連続測定技術—多変量解析手法を用いた近赤外スベクトル及び検量線の解析—
2005	孫 慧先	通電加熱による液体食品の殺菌
2005	藤岡 充	エチレンによる加工用ジャガイモの芽の生長抑制
2006	小島 健史	近赤外分光法による搾乳時乳質の連続測定技術—乳成分の内部相関及び測定波長域が測定精度に与える影響—
2006	岡田 理絵	貯蔵、流通過程における生食用ジャガイモの品質保持
2008	舛田 冬彦	液体食品における通電加熱の殺菌機構の解明と最適通電条件の検討

2008	山上 優子	近赤外分光法による牛乳由来細菌数の測定
2009	辻野 敦子	リポキシゲナーゼ欠失大豆の豆腐加工適性
2009	藤川 咲子	飲用牛乳の理化学特性と官能評価
2010	藤田 秀夫	北海道米の食味評価および理化学特性－低アミロース系統品種を中心とした北海道米の品質特性－
2010	山下 浩平	エチレン通気環境下における加工用バレイショの萌芽抑制効果
2010	山本 将史	食品包装用バイオマスプラスチックの低温環境下における物性
2010	横田 麦穂	食品加工副産物を利用する発酵食品の発酵工程の改善
2010	王 春香	小麦製粉副産物のエタノール発酵における糖化工程の効率改善
2011	長谷川 喜哉	廃棄ホタテ貝殻を活用した新規機能性食品包装資材の開発
2011	内田 裕夏	通電加熱による殺菌と <i>Escherichia coli</i> 損傷菌の挙動
2012	李 瑞	Accuracy in Determination of Rice Grain Constituent Contents Using Near-Infrared Spectroscopy and Improvement in the Accuracy
2012	林 佳杰	食品加工副産物を利用する発酵パンケーキの発酵安定化技術及びテクスチャーの評価
2012	田中 聡	食品の加熱殺菌における損傷菌の挙動とその評価法の再検討
2012	田中 政孝	パン用米粉の製造に適する米の品種と粉碎方法
2012	土居 剛正	雪からの冷熱を利用した米の貯蔵技術の確立
2012	堀井 美緒	生乳の乳成分および加工処理法が乳中脂質の酸化に与える影響
2013	氏家 崇久	低電界における通電加熱の殺菌効果
2013	任 聡	近赤外光と可視光とを併用した米のアミロース含量の測定
2013	延原 達也	バイオマスプラスチックフィルムの食品包装資材適性
2014	飯田 祐規	タマネギの加熱加工特性と抗酸化性に及ぼす加熱加工法ならびに品種の影響
2014	飯野 遥香	良食味米のためのタンパク質含量とアミロース含量のバランスの解明およびそれらの測定精度

2014	坂本 ひさ江	廃棄ホタテ貝殻粉末の有効活用ー抗菌性を有する食品包装資材の開発ー
2014	西川 諒	北海道産牛豚合挽き肉の畜種割合の判別技術
2014	村下 卓	通電処理による細菌の損傷および殺菌効果
2014	浅見 奈穂子	ポテトチップス加工用バレイショのエチレン貯蔵における加工品質改善
2015	章 天辰	通電処理が細菌に及ぼす影響の解明：大腸菌の損傷および芽胞菌の殺菌
2015	Edenio Olivares Diaz	Physical Properties of Japonica, Indica and Nerica Types of Rice
2016	城 敦	米麦の水分とタンパク質測定のための近赤外分析計及びその検量線の開発
2016	北南秀和	Survival kinetics of <i>Salmonella enterica</i> and enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i> on plastic surface under low relative humidity and on low water activity foods
2017	管 快斗	アミノ酸を用いた細菌の増殖抑制条件の最適化
2017	小山 健斗	確率論に基づく細菌挙動の数理モデル化：細菌集団の死滅時間の予測
2017	西川 知希	ニンジンの流通販売過程における「黒ずみ症」発生条件の解明とその改善策の検討
2017	原田 立夏子	食品の加熱状況を可視化：メイラード反応を用いた温度インジケータの開発
2018	加藤 瑞貴	近赤外分光法を用いた米の成分含量の非破壊測定技術の開発
2018	黒田 小百合	Bacillus 属細菌芽胞の増殖限界条件の解明と増殖確率予測モデルの開発
2018	森田 茜	メロンの成熟度を可視化：メイラード反応を用いた温度インジケータの開発
2019	安部 大樹	加熱殺菌過程における細菌死滅挙動の予測シミュレーション
2019	工藤 裕子	D-トリプトファンによる細菌の増殖抑制メカニズムの解明
2019	正田 雅輝	細菌細胞のガラス転移現象：乾燥および熱ストレスへの適応
2020	井川 豪志	D-トリプトファンによるカンピロバクターの増殖抑制効果：作用環境ストレスの影響解明
2020	酒井 健太郎	メイラード反応を用いた積算温度インジケータの開発：要冷蔵食品の長期流通管理への適用

2020	武岡 晃平	新たな用量反応モデルの開発を目的とした胃消化過程におけるカンピロバクターの生残挙動の解明
2020	鶴間 菜月	食品中の腐敗原因細菌の増殖抑制：確率論的な評価を可能とする予測モデルの開発
2020	田中 真鈴	機械学習を用いたハウレンソウの鮮度評価手法の開発
2021	岡庭 理央	圧縮空気を用いた硬度測定方法：青果物個体内の硬度分布の推定
2021	小川 海	誘電泳動法を用いた食品中の一般生菌数の計測
2021	久々 湊 聖	抗菌活性を有するメラノイジンの探索：反応基質が生成メラノイジンに与える影響
2021	道東 慎也	加熱殺菌効果のバラつきを予測する：ベイズ推定を用いた殺菌過程における不確実性の予測
2021	日浦 聡子	既存データベースと機械学習を利用した食品中の細菌数の予測
2021	淵澤 勇斗	小腸内細菌叢との競合環境下における食中毒細菌数変動の解明
2022	高橋 夢伽	小腸上皮細胞への <i>Salmonella</i> と <i>Listeria</i> 侵入数予測モデルの開発
2022	辻橋 真琳	メイラード反応型積算温度インジケータの冷凍食品輸送への適用
2022	竹本良嬉	Quantitative evaluation about the effect of several cold storage conditions for strawberry freshness using luminance distribution
2023	安藤 亮博	主要食中毒細菌のレタス喫食による食中毒リスク評価：日本における交差汚染の影響の解明
2023	片岡 真友美	機械学習モデルの利用可能性：食品添加物の影響を考慮した調理済み食品中の腐敗菌の増殖予測
2023	本田 稜真	食中毒細菌の交差汚染現象の予測：食品含水率を用いた細菌移行率予測モデルの開発
2023	前阪 英佑	キシロースとフェニルアラニン由来のメラノイジンの <i>Bacillus cereus</i> および <i>Clostridium perfringens</i> に対する抗菌効果
2023	松井 貴大	深層学習によるX線画像のセマンティック・セグメンテーションを用いたハズ種アボカド果実の内部腐敗の自動検出
2024	青西 和穂	メイラード反応生成物中の抗菌化合物の単離・同定およびその抗菌特性
2024	安部 星	多数の青果物の官能評価による順位付け：官能評価における人の着目点の特定
2024	矢辺 秀茂	加熱殺菌における3D確率論的モデリングアプローチ：交差汚染後の大腸菌O157:H7の死滅挙動予測

2025	猪俣 達也	The role of glass transition temperature (T_g) and storage temperature (T_s) in explaining the survival behavior of dried <i>Bacillus cereus</i>
2025	加藤 真生	Modelling and Validation of the Effects of Amino Group Concentrations in Food on the Growth of <i>Escherichia coli</i>
2025	齋藤 和希	ラマン分光法を用いた乳酸菌の集団増殖速度予測
2025	平川 ひとみ	Formation of Antibacterial Maillard Reaction Products from D-xylose and L-phenylalanine during Stewing Cooking

これまでに110名が修士修了、直近10年間では38名が修了。
近年は毎年4名前後が修士進学

博士論文の変遷

1975	戸次英二	東北地方におけるもみ共同乾燥調製貯蔵施設の合理的利用に関する研究
1976	伊藤 和彦	生もみ乾燥の合理化に関する実験的研究
1977	前川 孝昭	農産物の加熱通風乾燥に関する基礎的研究
1978	大西 吉久	穀類の流動層乾燥に関する研究
1978	木村 俊範	パーボイルドライスの製造ならびに貯蔵に関する研究
1978	松田 従三	粃の半乾貯留に関する研究
1985	洪 志亨	韓国の畜産廃棄物コンポスト化作業改善に関する研究
1986	川村 周三	米の搗精と精白米の品質および食味に関する研究
1986	高木 史人	大豆のサイロ貯蔵に関する研究
1988	李 里特	青果物の低温貯蔵に関する研究
1990	韓 忠洙	遠赤外線による農産物の乾燥に関する研究
1993	夏賀 元康	近赤外分光法による穀物の品質測定に関する研究
1994	村上 誠	近赤外分光法による青果物の成分測定
1999	盧 大新	高水分小麦の乾燥調製法に関する研究
2002	樋元 淳一	低温高湿度条件によるジャガイモの長期貯蔵
2002	小関 成樹	電解水による野菜殺菌技術の高度化
2003	竹倉 憲弘	米の乾燥調製貯蔵工程における品質の保持および向上技術
2004	Suparlan	Development of techniques for preserving quality of tomatoes
2004	Doris Sasaki	Effect of low temperature storage and reconditioning on the quality of various processing cultivars of potato tubers
2007	横江 未央	官能評価法および理化学測定法による市販精米の食味と品質の評価
2008	孫 慧先	通電加熱による牛乳殺菌技術の高度化 －通電加熱における電流の殺菌効果のメカニズムの解明と最適通電条件の確立－

2008	川崎 正隆	近赤外分光法による搾乳時乳質のリアルタイム測定技術
2010	Odbayar Tseye-Oidov	Antioxidant properties and some biological effects of selected species of polygonaceae grown in Mongolia
2011	Roseliza Binti Kadir Basha	Development and performance of biomass based film materials for packaging of fruits and vegetables
2012	Dat Quoc Lai	Nanofiltration for recovering benzoic acid from cranberry juice
2012	Ruangthip Nareethep	Electrical effects on inactivation of microorganisms during ohmic heating and effect of aluminum on inactivation of <i>Escherichia coli</i>
2012	藤川 咲子	理化学特性と官能評価による農畜産物の食味評価
2016	Huijuan Zhou	Physico-chemical properties of bioplastics and its application for fresh-cut fruits packaging
2018	Edenio Olivares Diaz	Physical and Chemical Properties of Multiple Varieties of NERICA, Indica and Japonica Types of Rice for Assessing and Enhancing Quality
2018	李 廷絢	Development of Maillard reaction-based time temperature indicator/integrator for application of agricultural and food process engineering
2018	村下卓	Development of non-thermal microbial inactivation techniques: application of ohmic heating and irradiation of UVC by light-emitting diode
2019	小山 健斗	Approaches for a probabilistic evaluation in predictive microbiology: Interpretation of stochastic bacterial inactivation process in a population and single cell level
2019	Cambaza Edgar Manuel	The use of color as alternative to size measurements in <i>Fusarium graminearum</i> growth studies and prediction of deoxynivalenol synthesis
2019	Jian Chen	Antibacterial activity of D-Tryptophan against food-borne pathogenic bacteria: Application to food processing and investigation of the mechanism
2020	Iweka Patricia Nneka	Development of near-infrared spectroscopic sensing system for online real-time monitoring of milk quality during milking
2021	Byeong-Hyo Cho	Development of computer vision system based on both smartphone image and artificial neural network for postharvest management of agricultural products

2021	Kyeongmin Lee	Survival strategy of foodborne pathogenic bacteria under low water activity environment: Contribution of glass transition phenomenon of bacterial cells
2022	安部 大樹	Advances in predictive modeling for bacterial behaviors from food processing to human consumption: application to quantitative microbial risk assessment
2022	山本 貴志	Development of computer vision system based on both smartphone image and artificial neural network for postharvest management of agricultural products
2024	飯野 遥香	北海道米の品質食味の向上および利用拡大に関する研究

これまでに40名の博士を輩出している。

※ 直近10年間で13名の博士誕生（うち日本人5名）

2025年6月現在 研究室構成メンバー（総勢26名）

教授	小関 成樹	栃木県	宇都宮高校
准教授	小山 健斗	兵庫県	明石清水高校
博士課程3年	松井 貴大	北海道	旭川東高等学校
博士課程3年	菅原 崇	北海道	芽室高等学校
博士課程2年	Yoan Felanny Lembono	インドネシア	
博士課程1年	Nanda Nurfaizah Fasya	インドネシア	
博士課程1年	加藤 真生	兵庫県	北須磨高校
博士課程1年	細江 隼平	京都府	同志社高校
修士課程2年	浅井 久悟	大阪府	府立生野高校
修士課程2年	星野 浩也	北海道	札幌旭丘高等学校
修士課程2年	長岐 幸尚	千葉県	私立市川高校
修士課程2年	村上 知広	高知県	高知追手前高校
修士課程1年	石橋 巧朗	北海道	函館中部高校
修士課程1年	田淵 慶一朗	兵庫県	神戸高等学校
修士課程1年	瀧 陽和	滋賀県	膳所高校
修士課程1年	中島 大翔	北海道	札幌南高校
学部4年生	瀧田 楓	北海道	札幌東高校
学部4年生	中西 ひおな	北海道	札幌北高校
学部4年生	平林 眞	山梨県	甲府西高等学校
学部4年生	藤田 祐紹	京都府	京都産業大学附属高等学校
学部4年生	森 仁智奏	茨城県	江戸川学園取手高校
学部3年生	上野 智葉	東京都	鷗友学園女子中学高等学校
学部3年生	小堀 寛治	兵庫県	長田高等学校
学部3年生	清水 陵太	兵庫県	長田高等学校
学部3年生	豊島 瑛一郎	神奈川県	横浜サイエンスフロンティア高等学校
学部3年生	古舘 咲季	東京都	鷗友学園女子中学高等学校

編集後記

本冊子は、食品加工工学研究室の60年にわたる歩みを振り返るとともに、関わってこられたすべての方々への感謝を込めて編集したものです。改めて歴代の先生方、卒業生・修了生、そして国内外から集った留学生たちの足跡をたどる中で、研究室の歴史はまさに人のつながりによって育まれてきたのだと実感いたしました。

農畜産加工機械学講座として産声を上げてから、時代とともに研究対象・技術・手法は大きく変わってきましたが、「食の品質と安全性を向上させる」という信念は一貫して守られてきました。現在の私たちは、その礎の上に立ち、新たなアプローチを取り入れながら、次の20年、30年先を見据えて挑戦を続けています。

この記念誌が、これまで関わってくださった皆様の記憶をよみがえらせ、未来を担う若い世代の励みとなれば、これ以上の喜びはありません。次回の〇〇周年記念の会がいつ開催になるかは、ここではお約束できませんが、当研究室が今後も持続的に発展していくために、弛まぬ努力を怠らないことはお約束いたします。その時まで、皆様どうぞお身体に気をつけて、それぞれのお立場でご活躍されることを祈念いたします。

また、皆様とご一緒できる日を
楽しみにしております。



Agricultural & Food
Process Engineering



2025年6月21日

食品加工工学研究室 准教授

小山 健斗