

専門分野を越えた交流



井 倉 則 之

私の専門は食品工学である。主に食品の美味しさを向上・維持させるための加工技術について研究している。助手になってしばらくは大学院生時代に取り組んでいた食品加工中のレオロジー特性と食品成分の変化について研究を行っていた。しかし、1999年に准教授として下田満哉先生が着任されてから、私の研究手法は大きく広がることとなった。それまでは食品に関する学会だけに所属して、自分の研究に関連する発表にしか興味を示さなかったのが、かなり偏った研究者だったと思う。しかし、下田先生は香りに関する研究の第一人者でありながら、香り成分などの抽出への応用が期待されていた超臨界（あるいは亜臨界）二酸化炭素処理を食品の殺菌へと広げるなど、応用性の高い研究を展開されていた。その影響を受けて私も食品加工だけでなく、広範な領域を知ることの大切さを学んでいった。今考えると当然のことではあったのだが、食品加工についても同様で、ただ効率的な加工をすればよいのではなく、食品の美味しさはもちろんのこと、安全性、機能性など多くの視点が求められることから、広範な視点で研究を行う必要性があったのである。

下田先生は九州支部主催の分析化学講習会ではガスクロマトグラフィーの講師を担当されておられた。私も携わることとなり、そのことがきっかけで日本分析化学会に入会することになった。本誌の読者にとっては当然のことだと思うが、分析化学は非常に多くの研究分野を含んでおり、私が所属している農学系はもちろんのこと、理学系、工学系、医歯薬学系など広い分野の先生が本学会に所属している。この分析化学講習会を足掛かりに、私も専門分野を越えた多くの先生と知り合い、異なる分野のお話を聞く機会が増えた。その結果、広い視点から研究に取り組むことができるようになったのではないかと考えている。

2026年5月には九州支部の担当で分析化学討論会が行われる。佐賀大学の高椋利幸先生を実行委員長として、理学系、工学系、医歯薬学系、農学系の教員が準備を進めている。会場は福岡県久留米市の久留米シティプラザという立派な施設を借りて行う。久留米は新幹線も停車するなど非常に交通の便の良い土地である。また、久留米はとんこつラーメンの発祥の地ともいわれており、さらに人口に対する焼き鳥屋の数も多く、美味しいお店が多い。是非、久留米に集っていただき、熱い討論を交わしてほしい。

〔IGURA Noriyuki, 九州大学, 九州支部長〕