

北九州学術研究都市 大学研究シーズ集

地域農産物の六次産業化と新規微生物・害虫制御法に関する研究

農作物の生理的機能解明による機能性食品等の創製や食品産業や室内環境で問題となるカビや細菌、ダニ等の新たな防除法の確立

研究課題

【課題橋渡しガイド】

課題抽出・分析 独自性・差別化・知財推進 生産プロセス全般 食品開発 微生物制御

地域農作物は古くからその地で生活する人々の健康を支えているものが多く、これらの機能性を見いだすことにより地域農業や地域社会の活性化に寄与する。また、高気密・高断熱化で顕在化する微生物やダニの問題を新たな手法で解決を目指す。

私の研究

【研究キーワード】

い草・畳表 モウソウチク 抗菌・抗真菌 酒類醸造 機能性食品 室内塵性ダニ



【とっておきの一枚！】
主な研究テーマ

【技術コンセプト】

い草・モウソウチクの生理的機能性の解明と機能性食品への応用
共培養法や液体麹法、低温製麹法を用いた酒類醸造分野への応用
脂肪酸類を用いた新規微生物・害虫防除法の構築
劣化コンクリートを自己治癒する有用微生物の探索

【研究内容】

「食品」、「微生物」、「農業」をキーワードに地域農産物などの機能性の解明と新規用途開発に関する研究を行っています。これまでにい草やモウソウチクなどの機能性に着目した食品の開発を行ってきました。また食品産業や室内環境で問題となっているカビや細菌、ダニなどの有害微生物の制御にも取り組んでおり、脂肪酸類や光触媒などを用いた防除法の構築を進めてきました。また酒類の新たな醸造法構築に関する研究も行っており、微生物の活用や制御方法を工夫することで、発酵生産や環境浄化、有用資源への変換等の地域社会に役立つ技術・用途の創出を目指します。

研究者



【プロフィール】

北九州市立大学国際環境工学部・大学院国際環境工学研究科
生命工学科（生物機能）
森田 洋（モリタ ヒロシ）