



食品のおいしさと  
安心を科学する  
技術情報誌

月刊

# フード ケミカル

A Technical Journal on Food Chemistry & Chemicals.

2014-9 vol.353

特集

おいしいフライ調理品の  
多角的な研究

編集部イチ押し

PICK UP!

新ローエステルペクチン  
「GRINDSTED<sup>®</sup> Pectin PRIME521」  
デュポンニュートリション&ヘルス

最新技術情報  
スクシノグリカンの食品への利用  
DSP 五協フード&ケミカル



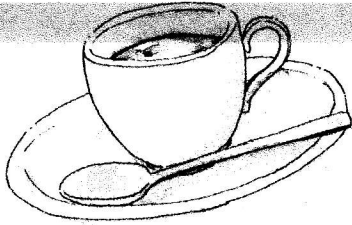
おかげさまで

5<sup>th</sup> Anniversary  
Since 1964

食品化学新聞社  
FOOD CHEMICALS NEWSPAPER



## 古い知恵を再発見して価値を高める



東京海洋大学 名誉教授  
東京家政大学大学院 客員教授  
**藤井建夫氏**  
Tateo Fujii

東京家政大学は、昔から伝わる暮らしのさまざまな技や知恵を現代の生活や産業などに生かすことを目的とした「温故知新プロジェクト」という総合研究プロジェクトを進めている。同大学生活科学研究所所長として、プロジェクトを推進する藤井氏にお話を伺った。

—東京家政大学について紹介してください  
**藤井** JR埼京線十条駅から徒歩5分の地にあり、キャンパスの面積は都内にある大学にしては恵まれていて、23区内の私大では2番目の広さです。学生数は約5700名で、全国的女子大中、第8位の規模です。家政学部、人文学部に加え、この4月からは狭山市のキャンパスに子ども学部と看護学部を発足しました。名前が似ているので、よく東京家政学院大学と間違われますが、全く別の学校法人です。明治14年に渡邊辰五郎先生により、和洋裁縫伝習所として裁縫家事の教員養成を目的に設立されたのが始まりで、今年創立133周年を迎えます。当時まだ封建的な考え方が強かった時代に、女性の「自主自律」を願い、手に職をつけるだけでなく、高い専門知識や教養も身につけて社会に貢献できる女性の育成を志して創立されました。

### 震災を機に研究姿勢を見直す

—「温故知新プロジェクト」を始めた経緯を教えてください

**藤井** 私が4年前から所長をしてきました生活科学研究所では、総合研究プロジェクトとして、比較的大きな3件のプロジェクトが進められていました。個別研究が主でしたので、これを一つのテーマの下でまとめた総合研

究に組み直して、学科横断的な研究の活性化につなげたいと考えていました。

—なぜ「温故知新」なのですか

**藤井** 理由はいろいろありますが、2011年に発生した東日本大震災により、私たちの暮らしや考え方は大きな影響を受けました。原子力発電の安全性は大きく揺らぎ、科学技術やひたむきな開発研究に対する信頼性も薄れたといえます。節電節約という経験もしました。被災地では防災についてのさまざまな言い伝えや記録もあったのですが、多くは忘れ去られており、被害を大きくしました。このような経緯を踏まえ、私達の研究目的や姿勢も謙虚に見直す必要があると考えました。

東京では当時、スカイツリーが工事中で、そこでは法隆寺の五重塔の心柱の考え方が耐震に生かされているということが、度々話題になっていました。街づくりについては、私が育った京都では市電の軌道が街の基軸となっていたことや、子供たちが集まる祭りや地藏盆を思い出しました。私が会長をしていた日本伝統食品研究会では、伝統食品に含まれる技や知恵を掘り起こしてその価値を高めたいと考えていました。これは世界遺産に登録された和食の保護継承にも役立つことです。

このプロジェクトでは昔の暮らしや生き方、技術などに学び、私たちが忘れ去ったり、まだ気づいていない優れた知恵をもう一度掘

り起こし、復興（街づくり、住まい、産業、自然、森、里、海など）、節約（節電、省エネ、エコなど）、安心安全（暮らし、衣服、食料、水、住居、育児など）、防災（耐震、防火、防水害、緑化など）の面で、震災後の私たちの生き方、暮らしに役立てたいと考えました。温故知新はゼロから考えるものではないので、それ自体が節約にもつながります。

## 横断的な32の研究課題

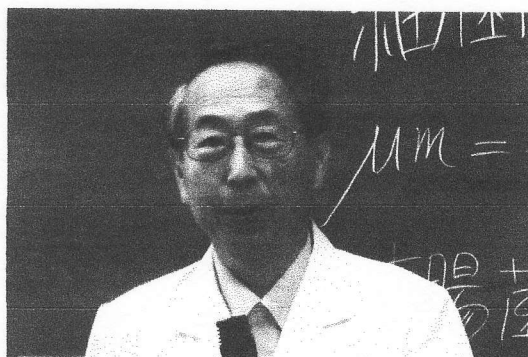
——プロジェクトではどのような研究課題に取り組んでいますか

**藤井** 今年で3年目ですが、課題数は32になります。学内だけで70名の先生方が参加し、学外の共同研究者も35名いらっしゃいます。まず食品では、緩速ろ過浄水を食品に生かす研究、各種食材（黒ニンニク、赤酒、野菜、漬物、糠、茶、チーズ、コラーゲンなど）の機能性探索の研究、過去の食中毒事例の解析、行事食の調査などが挙げられます。このほか、福島県の保育の研究では、震災後の児童の心理的ケアを考えるため、ベラルーシ共和国（チェルノブイリ原発事故の被災地）へ調査に出掛けたり、「エイジング・イン・プレイス（地域居住）」の可能性の研究では、福祉の先進国であるデンマークの事例を調査しています。外遊びや工芸の感覚に学ぶ研究、子供の安全服に昔の工夫を生かす研究、小学校での書道教育導入のための教材開発を行っています。研究経費は大学のほか、東和食品研究振興会からも助成をいただいております。

## 食品安全研究への関心高まる

——ところで、この3月に家政大を定年退職されましたね

**藤井** はい。70歳で定年になりました。しばらくは大学院客員教授や生活科学研究所の客員研究員として在籍します。



【藤井建夫】京都大学大学院農学研究科修了。腐敗・食中毒と発酵というメリット・デメリット両側面にわたる食品微生物の専門家として、水産庁東海区水産研究所（現・水産総合研究センター）、東京水産大学・東京海洋大学、山脇学園短期大学、東京家政大学などで活躍。内閣府食品安全委員会専門委員や食品衛生学会会長なども歴任し、現在は食品微生物学会、食品衛生学会、水産学会の各名誉会員となっている。

——最後に、長い間食品微生物の研究分野に携わってきた感想をお願いします

**藤井** これまで食品の腐敗や食中毒を扱う食品衛生という分野は、企業から見ると、開発や発酵の分野に比べて、防御的で後ろ向きの研究分野と考えられていました。事実、私が助教授のころ、教授の奥積先生はよく、「企業は開発の研究には奨学金を出すか、食品衛生のような地味な分野には関心が薄く、研究助成もほとんど通らない」と言っておられたようなことを思い出します。昨今は食品安全の研究の方が関心を持たれ、隔世の感があります。

特に1996年堺市でのO157食中毒事件以来、大型食中毒事故が相次いで発生し、また「食品安全委員会の役割であるリスク評価には科学的知見の蓄積が重要である」という考え方が定着してきたことが、食品衛生研究の役割の重要さを明確化したといえます。その意味でも、食品衛生・微生物分野の研究を継続してきたことは意義があったと思います。大学ではトレンドイな研究分野にも対応する必要がありますが、流行に飲み込まれず、コアな研究分野は地道に維持継承していくことが大事だと思っています。