有用微生物の力を利用して暮らしを豊かに！

TASAKI, Yuji
田﨑 裕二



キーワード

食用キノコ / 清酒酵母 / 微生物分離

分野等 応用微生物学、分子生物学

URL https://material.nagaoka-ct.ac.jp/staff/yuji-tasaki/

職名 教授

学位 博士(農学)

研究分野

食用キノコの香気成分生成機構に関する研究

酵母が生成する香気成分・機能性成分に関する研究

清酒酵母の育種開発に関する研究

自然界から有用微生物（酵母、麹菌、乳酸菌）の分離と応用に関する研究

興味のあること・技術 PR

細菌・菌類（糸状菌と酵母）のタンパク質・遺伝子に関する基礎的な研究技術

小スケールの清酒醸造試験と成分分析

キノコの子実体発生の技術

香り成分の同定・定量

特別設備

植物環境制御装置人工気象器（図１、１台、キノコの子実体発生実験）

超小型製麹機を用いた米麹製造の設備

小スケールの清酒醸造試験における一連の実験設備（図２，３）

分子生物学的（遺伝子操作）実験を実施する上での一般的な設備

企業との連携実績

新潟県内の酒造メーカーと連携して、自然界から分離した酵母を用いた清酒を開発した。今後も継続して、同社と清酒酵母の育種開発、分離麹菌・乳酸菌の実用化を実施する予定である。

つながりたい分野 (産業界、自治体等)

現在、長岡高専の校内で分離した麹菌の応用化（清酒製造以外での）を検討しているため、『長岡高専の麹菌』に興味を示してくれる企業や自治体との連携を期待しています。



図１　植物環境制御装置人工気象器

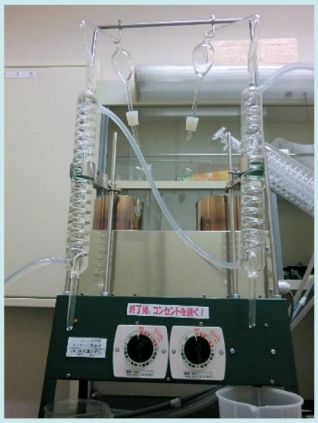


図２　分析蒸留機（清酒のアルコール度を測定する前処理に使用）



図３　振動式密度計（清酒のアルコール度と日本酒度を測定するために使用）