

水野谷航¹、竹田志郎¹、澤野祥子²

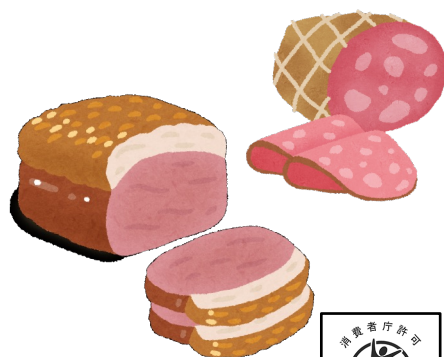
¹獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室

²生命・環境科学部 食品生命科学科 食品健康科学研究室

研究の背景

食肉、そして食肉を加工して作られる食肉製品は、我々の食卓を豊かにする上で欠かせません。**この食肉と食肉製品にはまだまだ解明されていない事が数多く残されています。**本プロジェクトでは、食肉にまつわる未知の事柄について広く探求を進めます。

研究者に求められる最も重要な能力は、自ら解決すべき課題を適切に設定し、その意義を文章によって第三者へ説得力を持って伝えることと考えます。そこで本プロジェクトでは、研究課題の設定プロセスを最重視し、プロジェクトの初期段階においてこの基礎能力をじっくりと時間をかけて育成します。



アプローチ

これまでのMeet the Meat Project では食品生命科学科から4名、動物応用科学科から2名の学生が本プロジェクトに参加し、「霜降り肉の嗜好性の解析」、「肉の新規熟成技術」、「鴨肉の加工品の特性解析」、「野生鳥獣肉の臭みの原因」について取り組んできました。

本プロジェクトでは、過去のテーマは基本的に引き継がず、研究のテーマを教員と相談しながら、**最終的には自分自身で考え、決定してもらいます。**そのために必要な文献検索や、仮説を検証するためのアプローチ方法（実験技術）について指導します。

期待される結果

本プロジェクトの実施によって、食肉に関する未知の事柄の一端が明らかになります。研究対象を食肉とすることから、自然と実学がベースになります。そのため、社会・産業に潜む問題の発見能力およびその解決意識が培われます。



募集方法

募集人数：1～2名程度

条件：**対話と協調性を重んじてくれる学生、研究に対して積極的で食品に興味のある学生を対象とします。**

その他：応募があれば志望動機と研究への意欲を確認するため、面接を必ず行います。

代表連絡先：mizunoya@azabu-u.ac.jp 水野谷 航

食品生命科学科連絡先：sawano@azabu-u.ac.jp 澤野祥子

