

生物・農分野

2026年4月9日更新

氏名	職名	研究分野	講義題	所属
黒沢 高秀	教授	植物分類学	植物の自然史 福島植物	共生システム理工学類
後藤 忍	教授	環境計画論、自然環境保全論	都市のエコロジカルネットワーク 人と自然の共生に向けて 循環型社会への取り組み	共生システム理工学類
高田 大輔	教授	果樹園芸学	福島の果樹過去・現在・未来-原子力災害から生産技術の発展IoT利用、海外販売戦略まで-	食農学類
高橋 秀和	教授	植物遺伝・育種学	安心安全な「食」を創り出す「農業」の素晴らしさ いわき昔野菜の普及拡大に必要なこと 食や農の課題を高校生物で考えてみる(高校生対象)	食農学類
塘 忠顕	副学長 (教育・学生担当)	動物発生学	昆虫の世界	共生システム理工学類
難波 謙二	教授	環境微生物学	福島の環境放射能	共生システム理工学類
則藤 孝志	准教授	フードシステム論、食と農の地域経営論	食と農で地域を盛り上げる流通戦略	食農学類
藤井 力	教授	発酵・醸造学、応用微生物学	清酒造りの基礎 清酒の香りの科学 酒粕や甘酒の健康効果の話	食農学類
升本 早枝子	准教授	食品機能学、栄養学、食品科学	①果物と食と健康の科学 具体的な内容・方法：消費者の健康への関心が高くなる一方で、食に関する様々な情報が良くも悪くも発信されています。「リンゴは皮ごと食べなきゃだめ?」「フィトケミカルって最近聞くけど?」「お酒は身体に悪いの?」「酵素って身体にいいの?」「ポリフェノールって何?」など、身近に見聞きする食と健康の科学について、果物や野菜などを中心に最新の知見を元に、正しく分かりやすく解説します。 正しい知識を身につけて、美味しく食べて、美味しく吞んで、健康に!	食農学類
			②農産物の高付加価値化(健康機能性を中心に) 具体的な内容・方法：消費者による食の安心・安全や健康への関心が高くなり、食品による健康機能性の研究や機能性を有する食品の開発が盛んに行われています。このような背景の中、農産物の機能性表示制度が始まり、農産物の高付加価値化および国内外への消費拡大の新たな手法として注目されています。農産物の「地域ブランド化」は地域活性化に有効です。特に「健康機能性」という消費者ニーズに直結した農産物の高付加価値化は、福島県の豊富な農産物の地域ブランド化に大きく貢献できると考えます。 そこで、実際に機能性表示食品として登録された生鮮果実の例を元に、機能性表示食品制度および申請方法や登録までの工程(農家、JA、研究者の取り組み方の実例)、農産物の健康機能性について解説します。 主な対象者：一般市民(農家・JA・食品企業等関係者等も含む) ※年齢層は問わない ※複数回に分けての講義可能	
和田 敏裕	教授	福島県の海域・陸水域を対象とした環境放射生態学、及び水産資源学	福島県の漁業と放射性セシウム汚染の実態 カレイ類の生態特性と栽培漁業 日本一高価なカレイ“ホシガレイ”の栽培漁業 北海道と福島をつなぐ高級カレイ“マツカワ” 魚介類のゆりかご“松川浦”の特性	環境放射能研究所