

地域連携のためのシーズ

氏名（ふりがな）	塩屋 幸樹（しおや こうき）		
所 属	健康発達学部（食健康学科）	職名	准教授
① ゼミ活動・専門研究の内容			
<p>・ゼミ活動 ゼミでは自然界から有用微生物を分離し、食品、医療分野への応用を検討しています。また、酒粕などの酒類製造時の副産物の有効利用方法の検討などを行っています。</p> <p>・専門研究 専門分野は、微生物学、醸造学、分子生物学です。近年は、お酒に関わる微生物の研究、発酵食品の成分分析や商品開発などを行っています。</p>			
② 自治体や事業者等との連携実績			
<p>・「大分県佐伯市海底熟成酒の成分分析」（2021年度～2023年度） →海底に3～4ヶ月貯蔵した日本酒、焼酎、ワインの成分変化を評価した。</p> <p>・「おおいた県産酒サイコウ！部」（2022年度～2023年度） →大分県商業・サービス業振興課と大分県酒造組合と共同で、大分県産酒のPRのためのカクテル開発・販売。</p> <p>・「別府市別府公園ウメの実再生プロジェクト」（2022年度～2023年度） →大分県別府市からの依頼で公園内のウメの実の活用</p> <p>・「新たな酒類分析方法の確立」（2019年度～2023年度） →大分県内の企業と共同で、新たな酒類の分析方法を検討</p>			
③ 今後やってみたい自治体や事業者等との連携内容			
<p>・県内の日本酒、ワイン、味噌などの醸造関係の方と一緒に商品開発、成分分析、PR活動などをご一緒できればと思っています。ゼミ生と一緒に若者向けのイベントや商品開発など一緒に考えていければと思っています。</p> <p>・現在は、醸造物の廃棄物の再利用方法を検討しています。食品開発や機能性に着目した展開などを一緒に考えていければと思っています。</p>			