

**キューピー株式会社との共同研究講座を新たに開設  
～キューピー・東京家政大学 タマゴのおいしさ研究所～**

この度、東京家政大学では、キューピー株式会社からの支援を受け、令和3年4月1日に本学大学院に共同研究講座（以下、「講座」）「キューピー・東京家政大学 タマゴのおいしさ研究所」を開設します。

講座代表である峯木真知子特命教授は、長年、本学大学院人間生活学総合研究科及び栄養学科教授として卵（主に鶏卵）について活発な研究を行い、近年ではタマゴ科学研究会（理事長：菅野道廣九州大学名誉教授）理事としての活動やテレビ出演等により、卵の魅力、おいしさについての普及・発信にも取り組んできました。これらの研究や活動の中でキューピー株式会社との連携・協働がすすみ、今回の講座設置に至ったものです。

講座では、「卵のコクと風味（おいしさ）に関する成分の分析とおいしさの解明」を主テーマに基礎的な研究が行われ、子供からお年寄りまで「おいしい卵生活」を楽しめるよう研究成果を発信して参ります。

<共同研究講座の概要>

1. 講座名 キューピー・東京家政大学 タマゴのおいしさ研究所
2. 設置場所 東京家政大学大学院 人間生活学総合研究科
3. 設置期間 令和3年4月1日から令和6年3月31日（3年間）
4. 研究体制  
特命教授 峯木真知子（前本学栄養学科教授、前本学副学長）  
特任講師 小泉 昌子（前本学栄養学科期限付助教）  
共同研究員 設楽 弘之（キューピー（株）上席研究員）

お問合せ先

学校法人渡辺学園 東京家政大学

（講座に関すること）

担当：タマゴのおいしさ研究所 峯木、小泉

TEL：03-3961-7046

E-mail:minekim@tokyo-kasei.ac.jp Koizumi-a@tokyo-kasei.ac.jp

（取材に関すること）

担当：ヒューマンライフ支援機構産学連携推進室 伊藤

TEL：03-3961-5537

E-mail:orcc@tokyo-kasei.ac.jp

<峯木特命教授のコメント>

日本における鶏卵の一人当たり消費量は世界第2位で、身近で高栄養な食品です。しかも安価で、使い勝手のよい、おいしい食材です。近年、鶏卵の新たな機能として、たとえば筋力アップやダイエット、視力の維持に重要な役割を担っていること、また脳活性に与える効果などがわかってきています。しかし、身近な食品なのに、正しい知識が浸透されておらず、卵の調理・加工やそのおいしさについての研究は少ない状況です。本研究所は、タマゴのおいしさを解明し、その成果をわかりやすく消費者に発信するとともに、鶏卵を対象とした研究者を育成するタマゴ研究所です。具体的な研究活動としては「卵黄の色がたまご料理のおいしさに与える効果」、「ゆでたまごのむきやすさに関する研究」、「たまごのおいしさに影響するコク・風味と成分の関係」などを計画しています。

(参考：関係論文)

- 1) 峯木真知子、棚橋伸子、渡邊康一：クリームの種類および配合がカスタードプディングの構造に及ぼす影響、日本家政学会 57 巻 8 号、pp. 523-532 (2006)
- 2) 島村綾、峯木真知子：卵殻粉を添加したパウンドケーキの調製、東京家政大学紀要 57 巻 (2)、pp. 49-54 (2017)
- 3) 峯木真知子：鶏卵の知識とおいしさ、日本家政学会 60 巻 6 号、pp. 297-302 (2017)
- 4) 古川 香、森高 初恵、峯木 真知子：pH の異なる乾燥卵白が加熱後の中華麺の性状変化に及ぼす影響、日本家政学会 70 巻 9 号、pp. 579-589 (2019)
- 5) 工藤美奈子、小泉昌子、峯木真知子：開発された鶏卵皮蛋の製造後と保存過程における品質特性の変化、日本家政学会 70 巻、12 号、pp. 823-832 (2019)
- 6) 小泉昌子、峯木真知子：イソマルトオリゴ糖添加飼料を給与した鶏の産んだ卵の調理特性および嗜好性、本家政学会誌、71 (8)、523-531 (2020)
- 7) 設楽弘之、小泉昌子、峯木真知子：5℃もしくは 25℃で 2 週間貯蔵が鶏卵のおいしさに与える影響 -産卵 3 日目の卵との比較-、日本家禽学会誌 5 巻 2 号、pp. 45-52 (2020)

以上