# -DISCOVER



拓

国立大学法人

お茶の水女子大学 理系女性育成啓発研究所

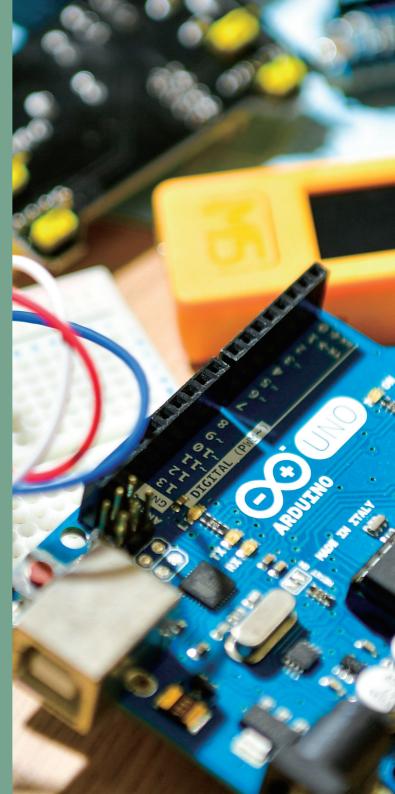
〒 112 - 8610 東京都文京区大塚 2 - 1 - 1 TEL: 03 - 5978 - 5825 FAX: 03 - 5978 - 2650

2025.11



http://www-w.cf.ocha.ac.jp/cos/





中高生のための 理工系のススメ |:--|--:|--:|--:|--:|Show

|Cyph |Batt |\*\*Si

||Dai |:--|Tot

|-|-|1 g |All |Sit

e) shut commar e) shut

出力

# 理工系が拓く世界

理工系分野のスペシャリストの登場です。理工系の守備範囲は、科学技術の進歩によって、 近年、ますます広がりを見せています。スペシャリストが自ら切り拓いた世界をのぞいてみましょ う。ちょっとした工夫、ひらめきのアイデア、心ときめくこだわり、何かを生み出そうとする執念… この冊子の中に、あなたの心に響くものが、きっとあるはずです。理工系分野にチャレンジし たいあなた、あなたのチャレンジが、将来の新たな価値創造に結びつくことを信じています。

# スペシャリストへのインタビュー&対談

#01 野田 響子 先生 〈生活科学部 食物栄養学科/研究分野:食品貯蔵学〉

#02 土田 修平 先生 《共創工学部文化情報工学科/研究分野:HCI、表現工学》

#03 野田 響子 先生 × 土田 修平 先生





# 野田 響子 先生

#### 生活科学部 食物栄養学科

専門分野は、食品貯蔵学。お茶の水女子大学生活科学部食物栄養学科を卒業、同大学大学院人間文化創成科学研究科ライフサイエンス専攻博士前期課程、博士後期課程修了、博士(学術)取得。お茶の水女子大学や公設試験場の研究員を経て、2021年4月にお茶の水女子大学に助教として着任。





食品の加工、貯蔵中に起こる変化を化学的に解析しています。色、香り、味といったおいしさの向上や、有害物質の軽減. 賞味期限延長など、豊かな食生活に貢献したいです。





#### Research Tool

抽出した成分は高速液体クロマトグラフィー(HPLC)を用いて分析します。分析したい食品成分の性質に応じて、検出器の異なるHPLCを使い分けます。



# QUESTION

# ● ● 理工系に進学を決めた理由

高校3年の授業が選択制で、単純に家族が全員理系、私自身も得意科目が数学という理由で、いわゆる理系学部にどこでも受験できるように科目を選択しました。秋になっても大学で学びたいことがなかったため受験勉強のモチベーションが維持できず、成績も伸びなくて悩んでいた時、学部や学科から大学を調べることができる本を眺めていたら、食物栄養学科が目に入りました。同じ頃に化学の授業で砂糖が有機物であることを学び、もっと食べ物を化学的に学びたいと思い食物栄養学科に進学したいと考えるようになりました。

# 現在の研究を始めたきっかけ

私は食品の加工、貯蔵中に起こる化学変化の中でも、特にメイラード反応を中心に研究をしていますが、卒業研究で取り組んだことがきっかけです。メイラード反応とは、アミノ酸やタンパク質と糖の反応で、パンの焼き色や香ばしい匂い、醤油やビールの色はこの反応に由来します。メイラード反応は反応物の組み合わせや反応条件により生成物も様々で未解明な部分も多く、興味が尽きることはありません。食品中ではメイラード反応をはじめとして様々な成分間反応が起こるので、最近はポリフェノールの酸化など他の反応の研究にも少しずつ手を伸ばしています。

# 研究の面白さ

あれこれ考え、試行錯誤しながら実験をする過程をおもしろいと感じます。実験は、予想通りの結果になることもあれば、 予想と反することが起こることもあります。なかなかうまくいかなくて苦しい思いをすることもありますが、考えて工夫して 実験を積み重ねることで得た、ほんの少しの新しい理解によって、あの時はなぜうまくいかなかったのか、どうしたらもっ とうまくいくか、次々と分かっていくこともあり、パズルのようで楽しいです。

# 

科学は身近なところに溢れています。私自身、高校生ぐらいの頃までは、学校で教わったことを知識として覚えても、身の回りのことと結びついているとはとても思い至らなかったです。身の回りのものは化学物質であり、身の回りに起こることは物理、化学現象によるもので、背景には様々な学問が関わっています。私の場合は食べ物と化学でしたが、今まで、難しくて、つまらないと感じていた科目も、好きなもの、好きなことと結びつけて考えるだけで、途端に、難しくても、おもしろくなると思います。

## 研究室紹介・研究風景紹介

食品には様々な成分が含まれているので、そのまま分析する のは難しいです。溶媒抽出やクロマトグラフィーなどの手法 を使って目的の成分を抽出、精製します。





# 土田 修平 先生

#### 共創工学部 文化情報工学科

専門分野は、ヒューマン・コンピュータインタラクション(HCI)、表現工学。神戸大学工学部電気電子工学学科卒業、同大学院工学研究科電気電子工学専攻博士前期課程・博士後期課程修了、博士(工学)取得。産業技術総合研究所特別研究員、神戸大学特命助教、特命講師を経て、2023年よりお茶の水女子大学共創工学部文化情報工学科に講師として着任。





動きや感覚といった非言語的な情報をデータとして捉えて解析し、新しい表現や支援技術へとつなげることで、学びの質やま 現産業の革新に貢献したいと考えています。





## Research Tool

M5 StickC Plus 2 は、加速度・ ジャイロなどのセンサを内蔵 し、ネット接続やデータ記録を 簡単に行えます。実験用デバ イスの作成など、プロトタイピ ングを大幅に加速させます。



# QUESTION

# 理工系に進学を決めた理由

小中の頃から算数や理科が得意で、高校では自然科学コースを選びました。そこではラジオの分解や工場見学、海に潜ってウニを採集する実験など、実体験を通じて科学に触れるユニークな授業がありました。その影響か、高校でも数学・物理・化学に親しみ、自然と理工系に関心を深めました。そして地元大学のオープンキャンパスで情報セキュリティの公開講義を聴講し、社会を守る技術の可能性に強く惹かれました。テクノロジーは人の生活を良くできる、その最前線で役立ちたいと考え理工系進学を志しました。そこから進む分野は少し変わりましたが、関心の根幹は今も変わっていません。

# 現在の研究を始めたきっかけ

中学でブレイクダンスを始め、高校では地元の文化ホール前や商店街で毎晩のように練習していました。大学に入学後はダンスサークルで踊り込み、3年生では既に単位をたくさん取っていたこともありダンスが生活の中心でした。4年生で研究室に入り、指導教員から「ダンスを研究に活かそう」と背中を押されたことをきっかけに、ダンス×工学の研究をスタートしました。人が集まれない場面での代替としてロボットが踊り手の役を担う仕組みなどを試作し、好きなダンスを技術で拡張できる面白さにのめり込みました。その流れで博士課程へ進み、現在の研究につながっています。

# 研究の面白さ

一番楽しいのは、新しいものを創り出している時です。アイデアを考えるのもわくわくしますが、実際に手を動かし無我夢中で作り上げている瞬間が最高です。その時には、自分の作ったものがどのような体験を生み出すのか、他の人にどんな影響を与えるのか、誰が喜んでくれるのかを考えるのも大きな楽しみです。学生時代は、寝るか食べるか研究するかの生活で、周りが見えなくなるほど没頭しました。新しいものを作る過程は未知の世界を探検するようで、失敗からも必ず発見があります。ぜひ皆さんも自分の創造力を解き放って、何かを作る楽しさにのめり込んでみてください。

# 

「好き×技術」を起点に、小さく作って確かめる習慣を身につけてください。最初から完璧でなくても構いません。作る →使う→直す、このサイクルを素早く回すほど発見が増えていきます。また、異分野の知恵を借り、多様な人と議論しな がら前に進むことも大切です。学校の中だけにとどまらず、外へ出る機会もどんどん作っていきましょう。そして、「自分 には無理だ」と感じていた領域に一歩踏み込んだとき、世界は大きく広がります。あなた自身の手で、誰かの体験を良く する仕組みをぜひ生み出してください。

### 研究室紹介・研究風景紹介

カメラや各種センサ、VR機器、レーザーカッターや3Dプリンタなどを備え、運動の計測・解析からプロトタイプの作成までを一気通貫で実施できます。









野田 響子 先生

生活科学部 食物栄養学科 研究分野:食品貯蔵学

土田先生の研究のここが気になる!

野田:ダンスと工学のように、一見つながりがないものを結びつけ、新たな研究分野を切り拓くために心がけていることは何ですか?

土田:好きなものを突き詰めることと、たくさんの研究者とざっくばらんに話すことですね。学会に参加しても、学会後の雑談から研究のヒントが得られることがよくあります。



土田 修平 先生

共創工学部 文化情報工学科 研究分野:HCI、表現工学

野田先生の研究のここが気になる!

土田:表現やエンターテインメントに 興味があるので、メイラード反 応もそういう方面に活かす方法

野田:メイラード反応は見た目として は褐色に変化するので、食べ物 に絵や模様をつけるといった活 用方法があるかもしれません。

# 01. 研究テーマとの出合い

特

别

対

談

ド反応とダンス情報処理の

スペシャ

リス

の対談

野田: 現在の私の主な研究テーマである「メイラード反応」は、加熱した食品に香ばしい香りや焼き色がついたり、熟成させた食品に色がついたりする反応のことです。私は大学の講義で初めて知り、その後所属する研究室を選ぶ際に、糖とアミノ酸というどんな食品にも含まれる物質が反応して起きるという点におもしろさを感じて、メイラード反応の研究室に入りました。卒業研究では運良く未知の物質の構造決定に成功したことで、今に至るまでの研究テーマになりました。

土田:「ダンス情報処理」研究は、大学で所属していた電気電子

工学科の研究室の先生が、僕が趣味でダンスをやっている ことを知って、ダンスを研究に活かそうと勧めてくれたこと がきっかけです。ダンスは中学生の頃から大好きで、大学 でもサークルに所属して夢中で踊っていましたが、まさか工 学の研究とつながるとは思っていませんでしたね。

野田: 私は、ダンスというのは、体育や芸術という枠組みでしか とらえたことがなかったので、土田先生のダンスと工学を 組み合わせた研究を知って、本当にすごいと思いました。

**土田:**ありがとうございます。ダンスと工学を結びつけた研究にはいろいろなアプローチがありますが、僕の場合は、それ

らの研究支援として産業技術総合研究所(産総研)の特別研究員をしている時に「AIST Dance Video Database」という世界で初めての大規模なストリートダンスの動画データベースも作成しました。それまでも国内外の研究室等で作成して公開をしている数十本単位の動画データはあったのですが、情報処理のデータセットとするには量が少なく、範囲も狭いものでした。「AIST Dance Video Database」は60曲の楽曲と13,940本のストリートダンス動画を含む大規模データベースで、世界中の研究者がこのデータをさまざまなダンス情報処理の研究に使ってくれています。ダンス情報処理研究という分野を後押しするものとなったので、僕の研究者としての名刺代わりになっ

ています。「世の中にないから自分でつくろう」というマインドは、理工系の研究者らしいかもしれません。

野田:「必要とされるから応えたい」という点では、私も共通するものがあります。世界的に見れば食品のメイラード反応の研究者はたくさんいるのですが、日本の場合は「糖化」とも言われる人体の内部でのメイラード反応を研究する医学分野の研究者がほとんどで、食品分野でも今はメイラード反応による生成物の機能の研究が中心になっています。けれど、メイラード反応のもとになる糖やアミノ酸はどんな食品にも入っているので、例えば食品加工の工場で食品に茶色い斑点ができてしまうトラブ





ルなどもよく起きます。そうした時に、何が起きているの かというメイラード反応の現象そのものを研究している 人がいなければ、解決が難しくなります。ライフワークと してこの現象の研究を続け、食品会社の人の助けにな れるといいなと思っています。

# 02. 大学の学びは自由で幅広い

- ★田:僕の大学の研究室の先生はすごく個性的でユニークな 研究者でした。今でこそ身につけるIT端末は一般的で すが、1990年代に小型PCを背負ってヘッドマウントディ スプレイを見ながら日常生活を送ろうとしていたり、コン ピュータを身につけるファッションとして考えたりしていま した。研究室の先輩も、ステージパフォーマンスのため の光る衣装の研究をするなど、DJやサッカー、自動車な ど自分の好きなものを電子工学と結びつけた研究をして いたため、すごくバラエティに富んだ自由な研究環境だ と感じました。
- 野田:私は食物栄養学科で管理栄養士養成課程に在籍してい ました。どの授業もとてもおもしろくて、食品や栄養に ついての科学的なアプローチだけでなく、患者さんに栄 養指導をする際の話し方や食事療法を継続させるための 考え方など、心理学的に行動を変化させるための手法 にも触れました。「こんなことも勉強するんだ」と驚きま したし、理工系といっても人文系の学びも当然混ざって いるということを実感しました。
- **土田:**僕は、入学前は情報セキュリティの研究をしようと思っ ていたのですが、大学でいろいろな研究室を訪れる中 で、「おもしろい!」と感じる先生や研究を見つけ、研究 分野を変更しました。もちろん、もともと数学や理科が 好きで、ものづくりが好きという、大まかな方向性があっ

て、理工系に進学したわけですが、理工系は大学に入 学してから、学びのフィールドの広さに気づきますし、自 分で新しいことをやっていける自由さがありますね。

- 野田:研究室選びは、研究内容はもちろんですが、自分が居 心地よく過ごせる場所かどうかという点も大切ですよね。 私は、自分のペースで研究を進められる環境が合ってい ると感じたので、同じような雰囲気の学生が集まる研究 室を選びました。
- **土田:**僕はちょっと違っていて、みんなでわいわい盛り上がるの が好きなので、性格的にも合いそうな研究室を選びまし た。そういえばランチも研究室のみんなで連れ立って食 堂に行っていました。



# 03. 他分野とつながると

# 新しい価値が生まれる

**土田:**今後はダンスを軸にいろいろな分野の方々と一緒に社会 実装できるような研究をしていけると楽しそうだなと思っ ています。ヘルスケア方面であれば、運動機能が低下し ている子どもが、ダンスでリハビリができるようなアプリ づくりなどでしょうか。他分野の方と研究すると、今ま

でまったく知らなかったことに向き合えて、とても刺激を 受けます。今少しずつ取り組んでいるのが、地方の人口 減少によって日本各地で消滅の危機にある神楽などの伝 統芸能を、アーカイヴとして保存しつつ、情報処理技術 が適用可能なデータとして公開する試みです。日本の文 化であり日本人のアイデンティティでもある文化をダンス 情報処理として研究することで、新しい表現を生み出し ていける可能性があります。現代社会でこぼれ落ちてい るデータを拾い上げて、そこから新しい価値を創りだす ことに、挑戦していきたいと思っています。

- 野田:食品成分の物質の構造だけでなく、それを食べる人間側 の感じ方についての研究にも興味があります。砂糖が「甘 い」のは構造で決まっていますが、その「甘い」から「お いしい」の変換は人間の中で起こります。官能評価という 食品のおいしさを測る手法がありますが、100人中100人が 「おいしい」と感じる食品をつくることはかなり難しいんで す。「甘い」はエネルギーに直結するので、人間が先天的 に「おいしい」と感じやすい味です。一方、本来は人体に 有害な「苦い」味をおいしく感じるのは後天的なものです。 おいしさを多角的に分析していけば、より多くの人が「お いしい」と感じる成分への理解も深まりそうです。
- 土田: 味覚と理工学ということであれば、舌への電気刺激で塩味 を強く感じるスプーンなどが開発されていますね。ほかに も、味をセンサでデータ化し、そのデータを出力するプリ ンタのようなものを使って、味を再現する研究もあります。
- 野田: テレビ番組で紹介される料理を、視聴者が見た目だけでなく 味や香りも体験できるようになれば、とても楽しいですね。

04. 中高生に知ってほしい

**土田:**僕が研究をしていて一番楽しい瞬間は、新しいものをつ くっている時です。完成したら「驚かれるんじゃないか」 「喜んでもらえるかもしれない」、そんなことを思いな がら作業していると、わくわくします。今は、自分の手 を動かして何かをつくる経験が少ない人も多いからなの か、ものづくりに苦手意識を持つ学生を見かけることも

あります。だからこそ、「何かをつくりだす楽しさ」を知っ

理工学研究の楽しさ

てほしいと思っています。

- 野田:私が研究していて嬉しくなる瞬間は、いろいろな成分が 混ざった複雑な物質から、自分が見たいものだけを分離 できた瞬間です。解析中は何もわからず、泥沼の中をか き分けて進むような気持ちですが、目的の物質のことが わかると本当に楽しいです。大学院に進み、さらには研 究者となったのも、学部生のうちにその楽しさを経験で きたからだと思います。
- **土田:**中高生のみなさんには理工系に限らず、好きなものをと ことん突き詰めてほしいですね。僕はずっとダンスが好 きでひたすらダンスをやってきた中で、「どうしたらもっ とうまくなれるのか」「身体表現の幅を広げたい」という 強い気持ちがあったからこそ、工学研究と結びついた時 に、その経験やモチベーションが大きな強みになりまし た。好きなものを突き詰めた先に、自分の学びを見つけ てください。
- 野田: 高校生のころ、明確に学びたいことが見つからないま ま受験勉強をしていた時期は、勉強がつまらなく、つ らかったのを覚えています。ですが、化学の授業で砂 糖が水素と酸素と炭素でできていることを知った時、そ の「ふしぎ」に心が躍りました。そして、食べ物が好き だった私は、もっと食べ物を化学的に学びたいと考え、 食物栄養学科への進学を決めました。好きなものとつ ながると、勉強は一気に楽しくなります。理工系の研 究分野はとても幅広いので、きっと皆さんの好きなもの とつながる点があるのではないでしょうか。ぜひ探して みてください。

