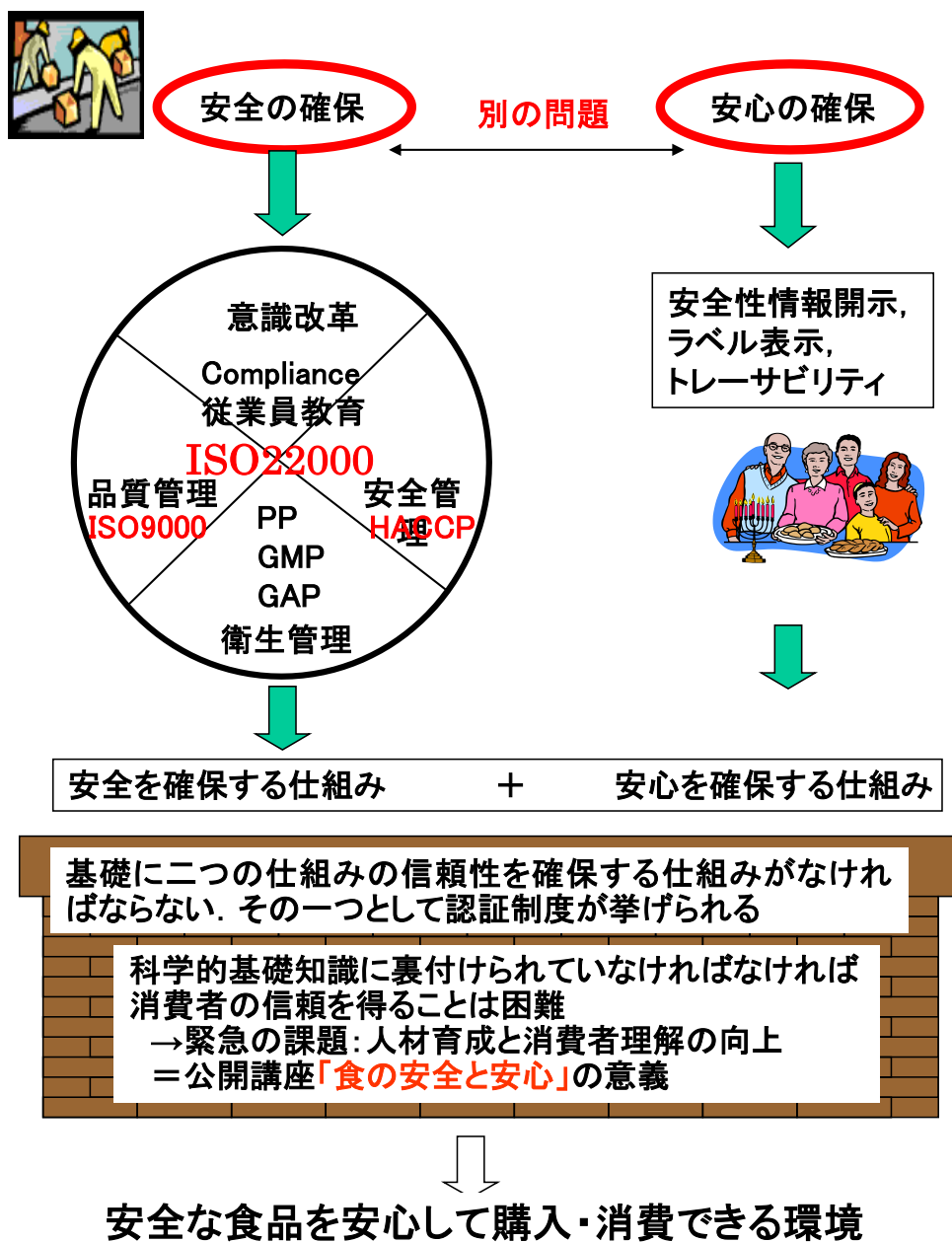


平成22年度  
公開講座  
食の安全と安心  
I (安全編)  
II (安心編)

概念図	2
開講予定・受講手続等	3-4
趣旨	5-6
講義内容	
I (安全編)	7-9
II (安心編)	10-12
授業担当教員の紹介	13-18
園芸学部地図	19

## 公開講座「食の安全と安心」の必要性



## 開講予定. 受講手続等

開講場所： 千葉大学園芸学部合同講義室 (E棟2階)

〒271-8510 松戸市松戸 648 (松戸駅から徒歩 20 分, タクシー5 分)

開講日時： 毎週金曜日 4 限 (14:40-16:10) 毎回 1 時間半

募集人数： 50 名程度

募集期間： 食品の安全と安心 I (安全編) 3 月 1 日ー随時

食品の安全と安心 II (安心編) 3 月 1 日ー随時

(何れも予定人員に達し次第締め切ります.)

受講手続：

受講を希望される方は、葉書に受講希望科目，下記必要事項をご記入の上，

千葉大学園芸学部学務係 〒271-8510 松戸市松戸 648 番地

までお申し込み下さるか，あるいは必要事項を記入し，

tommatsuda@faculty.chiba-u.jp

までメールでお申し込み下さい。

必要事項：

氏名，勤務先，勤務先電話番号，勤務先 fax 番号，e メールアドレス

(自宅から申し込まれる方は自宅住所・電話 (ファクス) 番号，e メール  
アドレス)

受講料：

各講座とも受講料は 9,200 円です。

安全編と安心編は別講座です。どちらか片方だけでも受講できます。両方受講希望の方は手続きの際に明記して下さい。受講料はそれぞれに必要となります。最初の受講時に支払い方法をお知らせしますのでそれに従ってお支払い下さい。

修了証：

受講生に対しては 1-15 回までの講義・期末試験のうち 10 回以上出席した方に対して修了証を発行します。

開講予定・授業内容等，詳細は

<http://www.h.chiba-u.ac.jp/glocal/matsuda/OC10.pdf>

をご覧ください。

ご質問は [tommatsuda@faculty.chiba-u.jp](mailto:tommatsuda@faculty.chiba-u.jp) まで

開講予定：	内 容	担当教員
食の安全と安心Ⅰ（安全編）		
4/16日 1回	ガイダンス・序論(安全と安心)	松田友義
23日 2回	食の安全の実態（食中毒等の現状）	小沼博隆
5/ 7日 3回	植物の病気と食品の安全	雨宮良幹
14日 4回	食品の安全と微生物	篠山浩文
21日 5回	食品安全と土壌中の重金属	坂本一憲
28日 6回	水耕栽培／植物工場と食品の安全	丸尾 達
6/ 4日 7回	食品の安全と農薬	本山 直樹
11日 8回	有機農業と循環型農業	野島 博
18日 9回	食品添加物と食品の安全	江頭 祐嘉合
25日 10回	食品安全と保蔵・保管	佐藤 隆英
7/ 2日 11回	食品安全と GMO	田部井 豊
9日 12回	衛生検査の実態	荒木 恵美子
16日 13回	調理と安全・健康	石井 克枝
23日 14回	食糧の安全確保と食品安全	霜浦 森平
30日 15回	まとめの試験・修了証授与式	
食の安全と安心Ⅱ（安心編）		
10/ 1日 1回	ガイダンス・序論	松田 友義
8日 2回	リスク分析と食品安全関連法	松田 友義
15日 3回	適正農業規範(GAPs)	片山 寿伸
22日 4回	検査認証制度と検査員の役割	水野 葉子
29日 5回	HACCP/ISO22000	佐藤 隆英
11/12日 6回	食品表示と仕様書管理	角 弓子
19日 7回	食品工場での安全管理システム	高山 勇
26日 8回	フードディフェンス	湯川 剛一郎
12/ 3日 9回	食品生産現場での衛生管理/工場点検	高澤 秀行
10日 10回	食品安全とリスクコミュニケーション	松田 友義
17日 11回	食品安全とマーケティング	斎藤 修
1/ 7日 12回	食品安全と SCM	寺嶋 晋
21日 13回	食品安全と危機管理・コンプライアンス	日和佐 信子
28日 14回	消費者行動と安全/安心	(未 定)
2/ 4日 15回	まとめの試験・修了証授与式	

# 食の安全と安心

## I 安全編

## II 安心編

### 趣旨：

中国産冷凍餃子事件や事故米の不正流通事件、頻発する産地偽装や不正表示事件等、食を巡る数々の事故・事件によって、消費者の食品の安全性に対する信頼が揺らいでいる。

政府は消費者の食品に対する信頼を取り戻すために表示法の改正やトレーサビリティシステムの導入、食育の促進等、各種の施策を行っている。最近政権交代によって与党となった民主党や社民党のマニフェストにはトレーサビリティの確保が明確に唱われている。食品安全性の担保や消費者の安心の確保がより強く要求される時代となりつつあることは、この事実からも明らかである。

現在、消費者が望んでいるのは「より安全な食品を安心して購入し、消費できる環境」であることはいろんな調査からも明らかである。このような背景の下に、牛肉トレーサビリティ制度、米トレーサビリティ制度の法制化をはじめ有機 JAS、生産情報公表 JAS 等の各種の認証制度が導入されてきた。さらに「エコ農産物」や、JA グループ千葉の「もっと安心農産物」のように地方自治体や生産者団体でも自主的に栽培基準を策定し、農産物の信頼回復に努めている。他方、生協やスーパーマーケット等小売業界においても、プライベートブランド食品の開発に当たって、独自仕様の認証基準を設け、取引相手に遵守させることによって消費者に安心を提供しようとする動きが広まっている。このような試みの何れにおいても、基準を満たしたかどうかを検証するための作業が不可欠なものとしてとらえられている。行政・生産者・消費者、何れの側でも、安全であるということを証明するための何等かの認証制度を導入する必要性、認証通りに生産が行われているかどうかを検証・点検する必要性を認識しているのである。

食品安全基本法には消費者の役割として「食品の安全性確保に関し知識と理解を深めるとともに、施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たす」ことが明記されている。しかし、消費者の多くが、この義務を果たしているとは考えられないというのが実態である。消費者の役割は、事故が起きた食品、事故を起こしたメーカーの食品を購入しないこと、さらには小売店の棚からの撤去を要求することではない。どの食品の安全性が脅かされていて、どの食品がより安全なのかを判断すること、事故・事件に当たって冷静に対処することも消費者の大事な役割と言える。そのためにも消費者はまず安全とは何を意味するのかを知らなければならない。何が食品の安全性を脅かすのか、どんな状態であれば安全と見なすことができるのか、「あぶない」と思われていることの何が本当に危ないのか、消費者は知らなければならない。

消費者は生産者、メーカー、流通業者が安全性を確保するためにどのような努力をしているのかも知らなければならぬし、安全性を確保するために、安心を提供するためにどのような制度があり、どのように機能しているのかも知らなければならぬ。さらに安全性を高めるため、安心を提供するためには多くの費用がかかるということについてもきちんと理解しなければならない。

一昔前のように、生産と消費の距離が短い、今で言う「顔の見える関係」が日常的に成り立っていることを期待することは、もはやできない。現在のような広域流通の下では「顔の見える関係」をすべての消費者に保証することは不可能である。これを補うのが認証制度である。消費者に代わって認証者が安全・安心を確かめ、それを消費者に対して保証する、これが認証制度の意義であり、安心を提供するための基本的仕組みである。

認証制度以外にも消費者に安心を提供するための制度はたくさんある。食品安全基本法をはじめ食品衛生法や表示に関わる多くの制度が存在する。製造現場での安全性を確保するための仕組みとして HACCP や ISO22000 のような国際的な仕組みもある。しかし、これらの仕組みも消費者が理解していなければ、期待される機能を発揮することはできない。この意味でも消費者自身が関係制度への理解を深める努力をすることが重要といえる。

I 安全編では食品の安全性を取り巻く諸問題について、それぞれの分野の専門家が科学的立場から分かりやすく説明する。II 安心編ではこのような消費者に対して安心を提供するためのいろいろな仕組みについて専門家が説明する。「より安全な食品を安心して購入し、消費できる環境」を作るためにも消費者の役割は重大である。最近のような食品安全への関心の高まりは、消費者自身の知識獲得に対する意欲の向上にもつながることが予想される。現在、話題となっている「食教育」の一環としても、食品の安全性がどのようにして担保されているのかを消費者に知ってもらうことは極めて大きな意味を持つといえる。本講座を受講することによって獲得される知識は、食品の製造に携わる関係業者はもとより、消費者・消費者団体にとっても役立つものであり、今後ますます重要性を増すであろうことは明らかである。

## 食の安全と安心 I (安全編) 講義内容

目的： 農産食品（生鮮農産物や低次加工品）や加工食品等，食品の安全に関わる基礎的な知識を習得する。

効果： 本講座は食品の安全性を脅かす要因や，安全性を確保するための科学的知識を分かりやすく講義し，食品の安全性がどのようにして確保されているのか，安全性がどうやって管理されているのかを理解できるようにするという目的で行われる。

<授業内容>

### 1. ガイダンス・序論：安全と安心（松田）

安全と安心の違いについての簡単な説明，安全を保証するための制度と安心を提供するための仕組みとの関係，さらにそれらの制度や仕組みが機能していることを保証するための認証制度の関係について概説する。

キーワード：安全，安心，リスク，認証制度

### 2. 食の安全の実態（食中毒の現状）（小沼）

食品の安全が問題となっている実態と食中毒に代表される食に由来する事故・事件の現状について紹介する。

キーワード：食中毒，ノロウイルス，カンピロバクター，発症菌量，感染経路，消毒

### 3. 植物の病気と食品の安全性（雨宮）

健全に育てることが安全な農産物を生産する前提条件である。ここでは、植物の健全性を損ねる病害の発生と防除が農作物の安全性にどのような影響を与えるのかを概説する。

内容： 1) 食の安全性を脅かす植物病害

- ① 植物病害の概要
- ② 植物病原菌の生産する毒性物質（マイコトキシン）
- ③ 病原菌の感染によって植物で生産される物質の安全性

2) 植物の病害防除における安全性

- ① 生物農薬
- ② 病害防除を目的とした有機質資材の利用
- ③ 低毒性病害防除剤の開発の現状

キーワード：植物病害，病原菌，毒性物質，病害防除，生物農薬

### 4. 食品の安全と微生物（篠山）

生鮮食品は何らかの微生物により汚染されており、食の安全を考える上で、それら汚染微生物の生態を知る必要がある。本講義では生鮮食品の微生物汚染とその分類、汚染微生物の検査・同定・追跡法、食性疾患発症事例等について概説する。

キーワード：発酵，腐敗，生鮮食品，加熱調理，微生物

#### 5. 食品安全と土壌中の重金属（坂本）

食品に由来する危害は微生物による食中毒ばかりではない。土壌中に含まれる重金属も食に由来する健康被害を引き起こす。どのような重金属がどのような農産食品物を通じて、どのような被害を引き起こすのかについて解説する。

キーワード：重金属，カドミウム，水銀，鉛

#### 6. 水耕栽培・植物工場と食品安全性（丸尾）

現在話題となることの多い植物工場について、どのようにして生産されるのか、そこでの安全性はどのように管理されているのか、生産される農産物は通常の農産物とどう違うのか等について解説する。

キーワード：植物工場，水耕栽培，溶液栽培，省力化，周年栽培

#### 7. 食品安全と農薬（本山）

本来生産性を高めるための手段として導入された農薬は、使用基準を守って使えば消費者にとって危害を与えることはない。しかし、消費者にとっては、安全性を損ねるものとして誤解されている面があるのも事実である。農薬と食品の安全性について概説するとともに、消費者の懸念の原因ともなっている残留農薬の検出方法ならびに毎年実施されている膨大な調査結果が示す実態について概説する。

キーワード：作物保護，農薬，使用基準，残留農薬，安全性

#### 8. 有機農業と循環型農業（野島）

農薬を用いる慣行農業に比較されるのが有機農業である。有機農業の実態と意義、また最近環境問題との関係で話題を集めている循環型農業の意義について概説する。

キーワード：有機農業，循環型農業，窒素負荷

#### 9. 食品添加物と食品安全（江頭）

危ないものの代表とされる添加物について、どのようにして認可されているのか、表示法はどのようになっているのか、安全性の観点からみて添加物の安全性をどのように評価すべきなのかについて分かりやすく解説すると同時にアレルギーとリスク管理について解説する。

キーワード：食品添加物，アレルギー，アレルゲン，アナフィラキシー，一括表示，キャリアオーバー

#### 10. 食品安全と保蔵・保管（佐藤）

食品には流通過程において一定期間保蔵されるものが多い。

キーワード：保蔵，温度管理，

#### 11. 食品安全と GMO（田部井）

遺伝子組み換え技術について簡単に解説するとともに、遺伝子組み換え作物の普及状況、遺伝子組み換え食品の安全性について解説する。

キーワード：遺伝子組み換え，GMO，同等性

#### 12. 衛生検査の実際（荒木）

食品安全ハザードとリスクについて解説し，Codex 委員会等で規定されている分析法の国際規格について解説する．現在行われている食品に関する衛生検査技術の現状と検査の実際について概説する．

キーワード：リスク，ハザード，Codex 委員会，サンプリング，HACCP，CL，検証，試験検査

#### 13. 食品の調理と健康（石井）

食品の多くは生のままではなく調理後消費される．調理過程での汚染を防ぐ方法や，個々の調理の安全性からみた機能等について解説する．

キーワード：加熱調理，非加熱調理，食品成分変化，糊化，熱凝固，内部温度，味

#### 14. 食糧の安全確保と食品安全（霜浦）

現在日本の食料自給率は 40%を割り込んでいる．食料自給率とは何か，自給率の低下が食料の安全保障についてどういう意味を持つのか，将来的な課題等について解説する．

キーワード：食料自給率，食品廃棄，農業政策，ミニマムアクセス，WTO

#### 15. まとめのテスト

試験当日夕刻より修了証の授与式を行います．

## 食の安全と安心（安心編）講義内容

目的： 本講義は、食品の安全性を確保し、消費者が安心して購入・消費できるようにするために、どのような仕組みが取り入れられているのかについての理解を深める目的で行われる。食品の安全と安心に関わる仕組みについての基礎的な知識を習得するとともに、認証に際して必要とされる知識、認証が適切に行われているかどうかを判断するために必要な知識を習得する。

効果： 本講義では消費者に安心を提供するための各種制度について講義する。とりわけ各種認証制度の意味、認証行為の手順、留意点について、それぞれ異なる分野の教員が専門に応じて講義するものであり、修了後の知識は、認証機関はもとより、認証制度を持つ自治体や農業団体、食品加工メーカー、生協・量販店等に勤務する者、あるいは学生が就職する際に役に立つ。また消費者にとっても自らが購入消費する食品がどのようなチェックを受けているかの理解が促進されることによって、食品・食品産業に対する信頼の回復を促すとともに、安全や安心が適切に管理されているかどうか判断できるようになるという効果がある。

### <授業内容>

#### 1. ガイダンス・序論：(松田)

食品加工現場における安全が問題となっている現状の紹介と、HACCP等の安全を確保するための仕組みが導入された経緯や普及の現状について概説する。

キーワード：食品加工，ハザード，衛生管理，HACCP

#### 2. リスク分析と食品安全基本法：(松田)

現在、食料安全政策の基礎となっているのが食品安全基本法であり、その基盤となっているのがリスク分析である。リスク分析とはどのような概念なのか、それに基づいた食品安全基本法にはどんな規定が含まれているのかについて解説する。

キーワード：リスク分析，リスクアセスメント，リスクマネジメント，リスクコミュニケーション

#### 3. 適正農業規範(GAPs) (片山)

生産者として初めてEUREPGAPの認証を受けた講師による、生産者のためのGAPについての講義。GAPの概念から現在、制度が抱えているの問題点まで、普及の現場から分かりやすく講義する。

キーワード：GAPs，適正農業規範，指導的点検，JGAP，Global GAP

#### 4. 検査認証制度と検査員の役割 (水野)

認証制度の基本である認証手続きとそれに際しての検査員の役割について、有機認証を例に具体的に講義する。

キーワード：認証，点検，検査，検査員，資質

## 5. HACCP・ISO22000 (佐藤)

食品の安全性を確保するための仕組みとして現在最も信頼されている HACCP とそれをも包含する ISO22000 について解説する。何故 HACCP システムが信頼されているのか、HACCP から ISO22000 への移行が何故必要とされているのか等について分かりやすく解説する。

キーワード：PP, SSOP, HACCP, 7原則 12手順, CCP, CL, ISO22000, ISO19000

## 6. 食品表示と仕様書 (角)

業者間取引において必ず取り交わされる仕様書の意味について、また食品の安全性を保証する上での使用者の重要性について、専門家の立場から分かりやすく解説する。

キーワード：仕様書, 食品表示, 消費期限・賞味期限, 産地, 原材料, アレルゲン, 優良誤認, 強調表示

## 7. 食品工場での安全管理システム (高山)

食品加工現場での FA システム構築の経験に基づいて、食品の安全性を担保し品質を保証するためにも使いやすい FA システムが重要であることについて説明する。

キーワード：FA, パート従業員, トレーサビリティ, QR コード, 標準化

## 8. フード・ディフェンス (湯川)

先の中国産冷凍餃子事件でも明らかになったように、故意に安全性を損ねようとする者がいる限り、食品の安全性を担保することは極めて困難である。アメリカでのテロ事件後急速に関心を高めつつあるフードディフェンスについて、概念から具体的な取り組みまで分かりやすく説明する。

キーワード：フードディフェンス, リスク管理, CAVER+SHOCK 法, バイオテロ, 従業員管理, 部外者

## 9. 食品生産現場での衛生管理・工場点検 (高澤)

HACCP 等の認証を受けていても工程管理がどのように行われているかは実際に工場点検をしなければ分からない。工場点検の実際について簡単に説明する。

キーワード：工場点検, 評価項目, HACCP, 5S, 洗浄, 清潔

## 10. 食品安全とリスクコミュニケーション (松田)

食品安全基本法にもあるようにリスクコミュニケーションはリスク分析の重要な一部である。リスクコミュニケーションの役割・機能とは何か、どんな点が困難なのか等について解説する。

キーワード：コミュニケーション, リスク情報, 送り手, 受け手, コンセンサス会議  
リスク認知

## 11. 食品安全とマーケティング(斎藤)

現在では食品の安全性を唱うことは差別化の一つの要因と見なされている。マーケティ

ングにおいても安全な食品を、それとして提供すること、安心とともに提供することが重要になっている。マーケティングにおいて安全性の担保や安心のための情報提供がどのように行われているのかについて具体例を交えて解説する。

キーワード：マーケティング、品質管理、ブランド化、サプライチェーン

## 12. 食品安全と SCM（寺嶋）

サプライチェーンマネジメントの観点から食品安全はどのように位置づけられているのか、商品管理の現場から具体的に解説する。

キーワード：SCM、ブランド管理、農場経営

## 13. 食品安全と危機管理・コンプライアンス（日和佐）

食品の安全に関わる事故・事件は最近では企業の存亡に関わる問題としてとらえられている。本講義では雪印乳業食中毒事件・雪印食品牛肉偽装事件の経験に基づいて、食品企業が果たすべき社会的責任として、商品の安全の確保やそのために必要な経営基盤であるコンプライアンスの確立について解説する。

キーワード：コンプライアンス、消費者重視、危機管理、メディア対応、CSR

## 14. 消費者行動と安全・安心（未定）

消費者行動とメディアの影響について、どんな情報を信頼したらいいのか、どんな情報に踊らされたらいけないのか等について解説する。

キーワード：メディア、リテラシー、風評被害

## 15. まとめの試験

試験当日修了証の授与式を行います。

## 授業担当教員の紹介

### 雨宮良幹 教授

(大学院園芸学研究科生命資源科学コース生物生産環境学領域, 園芸学部園芸学科生物生産環境学プログラム, 生物環境研究室)

担当授業:

学 部 植物病学総論, 植物病理化学, 植物病学実験

大学院 植物病学特論 I, 植物病態システム論

### 荒木恵美子 非常勤講師

(東海大学 海洋学部 水産学科、食の安全科学研究室)

担当授業:

学 部 食品衛生学、水産食品学、品質管理学、食品衛生学実験、食品化学実験、HACCP  
実務管理論

各種委員:

ISO/TC34/SC17、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)に係わる国内専門分科会委員

(財)日本適合性認定協会 (JAB): ISO 22000 の審査登録機関の判定に関する専門委員

(財)日本適合性認定協会 (JAB): 「試験所技術委員会化学分野技術委員会」委員及び

「食品、食品微生物及び医薬品における化学試験所認定プログラム開発分科会」主査

日本分析化学会: 2010 年度分析化学技術者教育育成委員会委員 (セミナー実行委員長)

AOAC International 日本セクション (設立発起人、元会長)。現、代議員

### 石井克枝 教授

(教育学部家庭科教育講座食物学研究室)

担当授業:

学 部 食生活論、食生活研究、調理学、食生活論実習、おいしさの科学、調理学実験・  
実習

大学院 食物学特論II 食物学演習II、教科内容再編成の視点9

各種委員:

日本調理科学会理事

日本家庭科教育学会理事 (データベース委員会委員長)

(社)日本家政学会編集委員会委員

千葉県 消費生活審議会会長

千葉県 卸売市場審議会委員

### 江頭祐嘉合 教授

(園芸学部応用生命化学科食品栄養学研究室, 園芸学研究科環境園芸学専攻応用生命化学  
領域食品栄養学分野)

担当授業:

学 部 食品衛生学, 食品化学, 栄養化学, 食品栄養学実験, 化学基礎実験

2010/03/14

大学院 食品栄養学特論, 生命分子機能学

各種委員:

野菜等健康食生活協議会 野菜等健康機能調査部会 委員

日本アミノ酸学会 役員

日本食物繊維学会 理事

#### 片山寿伸 非常勤講師

(農業生産法人弘前りんご株式会社社会社代表取締役, 片山りんご株式会社取締役)

各種委員:

日本 GAP 協会理事

#### 角弓子 非常勤講師

(株式会社高澤品質研究所コンプライアンス管理室長)

資格: 食品表示管理士、食品表示診断士

著書:

「実践 食品工場の品質管理」 幸書房: 共著

「早わかり 食品表示ポケット用語集」 幸書房: 共著 2010年出版予定

#### 小沼博隆 非常勤講師

(東海大学海洋学部水産学科教授)

各種委員:

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会委員

独立行政法人医薬品医療機器総合機構専門員

食品細菌検査技師認証制度審査委員長

#### 齋藤修 教授

(千葉大学園芸学部園芸経済学科園芸経営技術学研究室)

担当授業:

学部 食糧資源経営学, フードシステム論, アグリビジネス経営論

大学院 アグリフードシステム論

#### 坂本一憲 准教授

(大学院園芸学研究科生物資源科学コース生物生産環境学領域, 土壌学研究グループ)

担当授業:

学部 土壌微生物学

大学院 根圏有用微生物学, 土壌圏科学

各種委員:

日本土壌肥料学雑誌編集委員

#### 佐藤隆英 教授

(大学院園芸学研究科生物資源科学専攻, 園芸学部応用生命化学科生物資源利用学研究室)

担当授業：

学 部 食品保蔵学, 植物生理学

大学院 生物資源利用学特論, 植物分子生理学

#### **篠山浩文 非常勤講師**

(明星大学教授)

各種委員：

千葉県流山市 廃棄物対策審議会 会長

千葉県山武町 山武町バイオマスタウン構想推進委員会 委員長

#### **霜浦森平 助教**

(大学院園芸学研究科食料資源経済学コース資源環境学領域, 園芸学部食料資源経済学科資源環境経済学プログラム, 園芸情報処理学研究室)

担当授業：

学 部 情報リテラシー,

大学院

#### **高澤秀行 非常勤講師**

(株式会社高澤品質管理研究所／代表取締役社長)

各種委員：

能登牡蠣養殖安全広報モデル事業における「能登牡蠣安全対策懇話会」座長

NPO 北陸 HACCP システム研究会理事

社団法人日本食品衛生協会 HACCP 普及推進アドバイザー

財団法人石川県産業創出支援機構登録公的アドバイザー

財団法人ふくい産業支援センター登録中小企業アドバイザー

財団法人富山県新世紀産業機構登録公的アドバイザー

著 書：

「実践 食品工場の品質管理」 幸書房：共著

#### **高山勇 非常勤講師**

(IT サポート取締役社長, キューピー株式会社技術顧問, オムロン株式会社技術顧問, カルビー株式会社技術顧問, 株式会社サトー技術顧問, 株式会社三鈴エリー技術顧問)

担当授業：

大学院 日本大学大学院生物資源科学部講義, 東京農業大学国際食料情報学部講義, 東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科講義

著 書：

高山勇「現場改善から生まれたトレーサビリティシステム」日本工業出版社

各種委員：

食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会 (FTSSI) 副会長

**田部井豊 非常勤講師**

(農業生物資源研究所遺伝子組み換え研究推進室)

**寺嶋晋 非常勤講師**

(イオンリテール株式会社食品・デリカ商品本部 生鮮商品部 部長)

各種委員：

日本一健康な土づくり運動委員(青森県)

有限責任中間法人ファイブ・ア・デイ協会執行委員

JPAO(日本プロ農業支援機構)理事

アグロ・イノベーション委員

全国環境保全型農業推進委員

全国有機農業推進委員

農政問題委員会国際関係部会(日本経済団体連合会)

エコファーマーネットワーク整備事業委員会(日本土壌協会)

**野島博 准教授**

(環境健康都市園芸フィールド科学教育研究センター, 園芸学部生物生産学科作物学研究室)

担当授業：

学 部 作物学各論Ⅰ, 生物学ⅡA, 東洋医学概論(分担)

大学院 作物学特論Ⅱ, 資源植物学

**日和佐信子 非常勤講師**

(雪印乳業株式会社社外取締役)

各種委員：

農林水産省 独立行政法人評価委員会委員

横浜市消費者協会理事長

NPO 社会責任フォーラム理事

NPO 日本メディエーションセンター理事

NPO 海の森づくり推進協議会理事

**松田友義 教授**

(大学院園芸学研究科食料資源経済学コースフードシステム学領域, 園芸学部食料資源経済学科フードシステム学プログラム, 国際地域情報学研究室)

担当授業：

学 部 国際地域情報論, インターネットビジネス論, フードシステム学演習

大学院 園芸流通経済学, 食品マーケティング特論

各種委員：

千葉県 卸売市場審議会委員

2010/03/14

静岡県 しずおか農水産物認証制度検討委員会 委員長  
秋田県 比内地鶏ブランド認証推進委員会 委員  
食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会 会長  
日本食品安全マネジメントシステム評価登録機関 (JFARB) 判定委員会 委員長

#### **丸尾達 准教授**

(大学院園芸学研究科 生物資源科学コース 栽培・育種学領域, 園芸学部園芸学科栽培育種学プログラム, 蔬菜園芸学研究室)

担当授業:

学 部 果菜栽培論、園芸学セミナー, 園芸植物繁殖学、栽培・育種学概論、千葉学他  
大学院 蔬菜発育生理生態論、養液栽培論, 施設園芸学特論IV

各種委員:

関東東海北陸農業試験研究推進会議 野菜部会 外部委員  
日本学術会議農業情報システム学分科会 オブザーバ  
スーパーホルトプロジェクト協議 栽培装置機械装置部会 部会長  
日本養液栽培研究会 編集部会長

#### **水野葉子 非常勤講師**

((有) リーフアス代表取締役, NPO 法人日本オーガニック検査員協会 (JOIA) 参与)

各種委員:

JAS 制度の在り方検討委員会 委員  
農林物資規格調査会部会 委員  
宮崎県 農政審議委員会 委員  
JOIA・IOIA オーガニックトレーニングコーディネーター  
JAS 検査員・判定員 (有機食品・生産情報公表)  
NPO 法人生物多様性農業支援センター常任理事  
NPO 法人小田原食とみどりアドバイザー  
リーダーシップ 111 会員

#### **本山直樹 非常勤講師**

(東京農業大学客員教授・千葉大学大学院名誉教授)

担当授業 (非常勤講師)

学 部 環境影響生化学(千葉大学医学部)「輸入冷凍ギョーザ毒物混入事件から学ぶ教訓」  
(2009 年)

大学院 明治大学 新領域創造特論 2 安全学入門「農薬と環境」(2009 年)

各種委員:

農林水産省農業資材審議会会長 (2008 年 12 月まで)  
埼玉県農産物安全技術専門委員会委員

#### **湯川剛一郎 非常勤講師**

2010/03/14

(財団法人日本食品分析センター 参与 テクニカルサービス部長, 東京海洋大学客員教授; 食品流通安全管理専攻, 宮崎大学農学部非常勤講師; 技術者倫理, 酪農学園大学酪農学部講師; コープさっぽろ寄附講座)

資格:

技術士(農業部門(農芸化学)、総合技術監理部門)

(財)日本規格協会 マネジメントシステム審査員評価登録センター 品質マネジメントシステム審査員(QMS 審査員補)

各種委員:

(独)農林水産消費安全技術センター ISO/TC34/SC17 食品安全マネジメントシステム専門分科会委員, ISO/TC34/SC17 ISO/TS 22003 作業部会メンバー

(社)日本技術士会 農業部会副部長

(財)食品産業センター 日本食品安全マネジメントシステム評価登録機関, 認証スキーム委員会委員

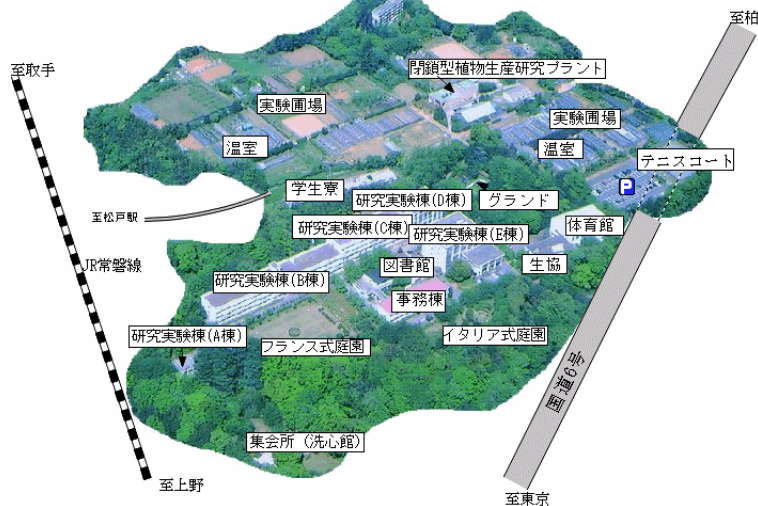
(財)日本品質保証機構 ISO22000 技術委員会委員

一般社団法人品質と安全文化フォーラム 特別顧問

日本有機食品認定連絡協議会理事



千葉大学園芸学部アクセスマップ



園芸学部キャンパスマップ

連絡先：

松田研究室： 047-308-8923

[tommatsuda@faculty.chiba-u.jp](mailto:tommatsuda@faculty.chiba-u.jp)

園芸学部学務係： 047-308-8712～14