



国立大学法人 山口大学

農学部

Faculty of Agriculture, Yamaguchi University

生物機能科学科

Biological Chemistry

有機化学研究分野

Organic Chemistry

赤壁 善彦 (akakabe@yamaguchi-u.ac.jp)



有機化学研究分野では、あらゆる香りに注目して、自然や生活環境中に放出される香り（植物、動物、昆虫、微生物、ヒト）、農林畜水産物（野菜、果物、花、肉、魚介）およびその加工食品の香りを分析し、その発生メカニズムや本来持つ生理的役割（フェロモン、アレロケミカル）を究明します。また、香りの持つ秘めた機能性（抗酸化、抗菌、疲労回復）を発見し、応用（機能性食品、フレーバー、フレグランス、消臭）へと役立てます。

### 研究テーマ

1. 環境（自然、生活）の香りに関する研究
2. 農林畜水産物および加工食品の香りに関する研究
3. 香りの生理的役割の解明とその応用に関する研究

**香りの不思議を科学する!**

香料化学

フレーバー、フレグランス

天然物化学

疲労回復剤

生態化学

抗酸化剤、抗菌剤

食品化学

掲示板

6月第1日曜は「あゆの日」

「甘味鮎（かんみあゆ）」の地域ブランド化および連携事業

機能性食品

セミオケミカル

a) フェロモン

b) アレロケミカル

i) アロモン

ii) カイロモン

iii) シノモン