



有機化学分野では、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）を究明する。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）へと役立てる。

### 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**

**疲労回復剤**

**生態化学**

**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

**天然物化学**

**抗酸化剤, 抗菌剤**

**食品化学**

**機能性食品**

**掲示板**

6月第1日曜は「あゆの日」

**「柑味鮎（かんみあゆ）」の地域ブランド化および連携事業**