

生物資源工学科

学科紹介

生物資源工学科は

海と山に囲まれた
自然豊かな 亜熱帯気候の立地の中

生物資源 の 実践的利用 ができ
環境に優しい バイオテクノロジー
に貢献できる人材の育成を目指します

生物資源工学科の学生とは

生物化学 環境学 微生物学 食品化学に
興味があり 探究心の強い人。
自ら学ぶ意欲 を持ち何にでも
チャレンジしようという意思のある人

バイオテクノロジー の技術者 や
研究者 として社会に貢献したい人

生物資源の実践的利用



琉球新報 2012年11月24日



全工程手造りの泡盛完成を喜ぶ沖縄高専の学生ら＝23日、名護市大中の津嘉山酒造所

高専学生が手造り泡盛

香仙

ワイン酵母「業界初」

来月発売、果実の香り

【名護】国立沖縄工業高等学校生物資源専攻科の5年生36人が、仕込みから瓶詰めまで全工程を手造りした泡盛「香仙」が12月12日、県内酒販店で発売される。昨年に続き取り組み、今年も泡盛酵母の代わりに業界初となるワイン酵母を使い、フルーティーな香りを前面に出したが特徴。学生らは「狙い通りの出来」と完成を喜んだ。

23日は泡盛造りを指導した津嘉山酒造所（名護市）で学生6人が瓶詰め作業をした。学生は泡盛造りは玉城智准教授の提案で始まり、発酵に関する技術と知識を実践すると同時に地域ブランド創出が目的。昨年は香り成分を生む黒麹菌1種に絞った泡盛造ったが、今回は麹菌を複数種類に絞った後に加える酵母をワイン酵母に変えた。玉城准教授によら、ワイン酵母は6種類の麹菌を研究室で培養し、泡盛造りに活用できる1種を選んだという。香り成分は華やかなアルコール系とフルーティーなエステル系があり、昨年もの比べてエタノール系が高いものができた。学生の実業城人さん（20）は「アルコールという

琉球新報2012年11月24日

沖縄高専生による手作り泡盛<第2弾>
ワイン酵母を使ったオリジナル泡盛「香仙」

私たちがつくりました!

沖縄高専5年生36人で、仕込みからラベル貼りまで手作りしたオリジナル泡盛です。



<http://www.awamoriya.com/content/topics/detail.jsp?id=253>

生物資源工学科の教育分野



食品化学
工学群

生物科学
工学群

環境・微生物
工学群

生物資源工学科の教員

- | | | |
|--------|--------|---------------------------|
| 博士(理学) | 嶽本 あゆみ | 衝撃波利用 食品加工学 |
| 博士(学術) | 伊東 昌章 | タンパク質工学 酵素化学 |
| 博士(農学) | 三宮 一宰 | 分子生物学 植物分子生理学 |
| 博士(農学) | 玉城 康智 | 発酵学 微生物学 醸造学 |
| 博士(理学) | 萩野 航 | 環境学 生態学 系統分類学 |
| 博士(工学) | 濱田 泰輔 | 物理化学 光化学 有機化学 |
| 博士(学術) | 平良 淳誠 | 生物有機化学 生物資源化学 酸化ストレスの生命科学 |
| 博士(医学) | 池松 真也 | 生化学 がんの生物学 マイクロバイオーム解析 |
| 博士(農学) | 田邊 俊朗 | 生物資源利用科学 生物資源化学 食糧化学 |
| 博士(理学) | 磯村 尚子 | 分子生態学 繁殖生態学 |
| 博士(工学) | 沖田 紀子 | 微生物学 分子生物学 |