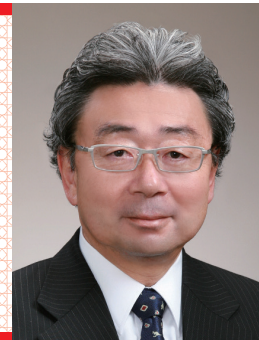


表彰

日本油化学会フェロー

宮澤陽夫氏
(東北大学教授・名誉教授)



宮澤陽夫先生は、1950年にお生まれになり、1973年に帯広畜産大学畜産学部(食品化学講座、藤野安彦教授)、1975年同畜産学研究科修士課程、同大学と東北大学の研究生をしつつの長期海外滞在を経て、1982年東北大学大学院農学研究科食糧化学専攻博士課程(食品学講座、金田尚志教授)を修了され、農学博士の学位を取得されました。その後、同大学農学部食糧化学科食品学講座助手となり、1987年に同講座(藤本健四郎教授)の助教授、1995年から1996年に米国タフツ大学ヒトの老化に関する栄養研究所(ボストン)訪問科学者、2003年同大学大学院農学研究科機能分子解析学分野の創設教授に就任されました。その後2013年から同大学未来科学技術共同研究センター(NICHE)「戦略的食品バイオ未来産業技術構築」プロジェクトリーダー・教授を併任され、2015年より現在まで専任教授としてご活躍されています。この間、2003年から4年間は東北大学評議員及び教育研究評議会評議員を、2004年から5年間は同大学農学副研究科長を務められました。2015年に東北大学名誉教授、2020年に東北大学リサーチプロフェッサーの称号を授与されています。

宮澤先生は、食品油脂の劣化やヒトの老化に与える過酸化脂質の影響を明らかにして、本領域の研究の発展と教育に尽くされました。過酸化脂質を高感度に定量する方法として、CL(化学発光)-HPLC法と装置を世界に先駆けて発明し、また過酸化脂質の正確な定量に必要な安定高純度標品の合成に成功されました。本法により、ヒト血漿に過酸化リン脂質であるホスファチジルコリンヒドロペルオキシドが存在することを証明しております。更に、過酸化脂質の異性体分子種の解析が可能なLC-MS/MS(質量分析)法を開発し、世界の過酸化脂質研究の先頭に立って道を拓かれました。そして、食品酸化劣化の防止、ヒトの加齢老化、脂質代謝異常、動脈硬化、高血糖、癌、認知症における膜脂質過酸化とその分子機構を解明し、食品の多様な成分による予防・防御機能を明らかにされました。その他にも、食品による健康増進と疾病予防の機能解析のための新方法論の確立と食品

機能研究を先頭に立って精力的に進めてこられました。宮澤先生は、ご自身で開発された分析法で多様な食品機能を発見し、また、日本食の健康有益性を遺伝子網羅の解析による証明によって行い、特定保健用食品や機能性表示食品を含む多くの新食品開発に貢献されました。

これらの研究業績に対し、1988年農芸化学奨励賞、1990年油脂工業会館油脂技術優秀論文賞、2000年日本油化学会賞、2003年アサヒビール生活科学研究賞、2009年日本栄養・食糧学会賞、同年飯島記念食品科学賞、2010年食創会安藤百福賞、2014年日本農芸化学会賞、同年日本食品科学工学会論文賞、同年日本油化学会 *J. Oleo Sci.* エディター賞、2015年ロッテ重光学術賞、同年日本ビタミン学会賞など数多くの賞を受賞されています。

また、学術振興・学会運営におかれましても多大な貢献をされてきました。日本油化学会関東支部長・副会長、日本栄養・食糧学会会長、日本過酸化脂質・抗酸化物質学会(生体パーオキシド研究会)会長、日本農芸化学会理事・監事、日本生化学会評議員、日本食品科学工学会理事、日本ビタミン学会理事、内閣府日本学術会議連携会員、国際メイラード学会(IMARS)会長、国際栄養科学連合(IUNS)理事、アジア栄養学会連合(FANS)会長、第12回アジア栄養学会会議会頭(ACN2015,パシフィコ横浜)、国際生命科学研究機構(ILSI)理事及びILSI Japan会長、バイオインダストリー協会(JBA)機能性食品研究会会長などの要職を歴任されております。また、第22回国際栄養学会議(IUNS-ICN2022,東京国際フォーラム,2021年)日本誘致委員長を務め、2013年グラナダ市で開催され安倍首相の招聘文を携え参加した第20回IUNS-ICN総会で東京誘致を成功されました。これらの広範で多くの研究業績と功績に対し、2015年には春の褒章で紫綬褒章(食品学研究)を受章されています。

以上ご紹介した宮澤先生の永年にわたるご業績とご貢献により、油脂・脂質を中心とした食品学・栄養学が健康分野において、その温かいお人柄を含め、大きく発展したことはご存じのとおりです。宮澤先生のご尽力に深く敬意を払い、日本油化学会フェローに推戴いたします。