

## 4. 物 故 者

## 物 故 者

### 松 本 博 氏

平成19年7月にご逝去。享年86歳。

松本 博先生は、大正10年5月14日大阪府に生まれ、大阪帝国大学工学部昭和19年9月卒後、陸軍経理部見習士官、陸軍糧秣廠廠員となる。陸軍時代には糧秣廠で兵糧食「軍用乾パン」の研究を進める。終戦とともに京都大学科学研究所研究員、社団法人日本パン技術研究所講師となり、昭和25年5月大阪女子大学助教授、昭和38年4月同大学教授、昭和59年4月神戸女子大学教授として教育、研究活動にあられた。阿久津正蔵氏、藤山諭吉氏らの薫陶が、製パン研究の開始であった。昭和49年関西穀物科学研究会を設立。現在の穀物科学の土台を作る。氏は平成8年には旭日中綬章勲三等の叙勲を受賞された。氏の日本における穀物科学への影響は大きい。ご息女、真理子さんはカナダヴィクトリア市在住である。



### 三 宅 一 嘉 氏

2012年3月ご逝去。享年72歳。

三宅製粉株式会社社長。本会の事務局として研究会の発展に多大な寄与をされてこられた。

三宅一嘉氏は三宅製粉株式会社の会長でありながら農学博士の称号をもち、ソバの製粉技術の開発、ソバの機能性についての探求に情熱を燃やされてきた。

特に、ソバ粉の成分特性や食品加工についての研究で知られ、その成果を国内のみならず堪能な英語での国際学会での発表も多く、あまりにも早い逝去が惜まれる。本会でも蕎麦製粉技術を中心にして数回のご講演を頂いた。

日本穀物科学研究会創立40周年にあたり、本会へのご尽力を感謝しご冥福をお祈り申し上げたい。



## 西川 多紀子 氏

2013年8月26日逝去、享年90歳。

(株)パンニュース社相談役、パンニュース社の創業者にして元社長。

1951年パンニュース社を起業し、パンの専門紙「パンニュース」を発刊。

当時としては珍しい若き女性経営者(記者)として、パン業界で存在感を示した。

故人が存命であれば、本会の創立40周年の情報に接し、即座にカメラ片手に駆けつけるに違いない。

1992年には「最新の穀物科学と技術」(Y・ポメラント著、長尾精一訳)を上梓するなど、穀物科学にも関心が高かった。

パン業界の良きジャーナルとして、その発展に力を尽くしたといえる。



## 米澤 大造 氏

2011年7月5日逝去、享年92歳。

米澤大造先生は我々の穀物科学研究会の創始者の一人で当時の関西穀物化学研究会の初代の会長を務められ正しく本研究会の生みの親である。

先生は大阪府立大学から母校の京都大学の食糧科学研究所に奉職され定年後は武庫川女子大学(食品化学)に移られた。

関西における穀物科学の展開は二期目の松本博先生と共に、研究会では小麦を中心にした活動がなされ、今日の製パン、製麺、製粉、蕎麦等の粉食産業の発展の礎となり、40年もの長きに亘り本研究会が継続し、かつ研究会も日本穀物科学研究会と改称するまで発展したことは初代会長の努力の賜物であり先生の貢献が未永く偲ばれるのである。



## 不破英次氏

2006年9月ご逝去、享年82歳。

大阪市立大学教授・福山大学教授、本会元会長。

トウモロコシ、米などの穀物澱粉のご研究で知られる。

本会でも澱粉科学に関するご講演をしていただいた。



## 林 佑吉氏

2007年1月21日ご逝去。享年73歳。

日本大麦実用化研究会 主宰

「大麦」に関する基礎的および応用的研究に生涯を捧げられた。アメリカ・カナダ・オーストラリア・北欧・その他多くの国々の学者や研究者を知己に持ち、国内外に広範囲にわたって独自の活動をされ、大麦が食品学および栄養学的に優れた穀物であることを実証され、宣伝もされた。

中でも、Symposium "Barley for Food and Malt" (ICC/SCF International Symposium, September 7-10, 1982, in The Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden) における林氏の研究発表は、内外の多くの研究発表の中でも特に圧巻であった。展示会場では、多くの独自大麦製品を陳列・実演しつつ、参加者に大麦の特質と将来性について現物（市販品・試供品）を手にして強調されていた。

これを機に、以後オーストラリアの Graeme McIntosh 博士やカナダ・サスカチュワン大学の R. S. Bhatti 教授らとの親交を深め、光永俊郎博士、森田尚文博士、草野毅徳博士らとの国内における大麦実用化への胎動が進められた。

林氏の大麦に関する研究の主要点は、大麦種子を外側から各階層毎に順次粉化することにより、生じた各粉層に栄養学的および食品学的特徴があること、そしてそれぞれの層毎に利用価値が異なることを現物的に示されたことと、それぞれの粉を製造するために必須の製粉機を開発されたことであろう。

本研究会でも、シンポジウム等を通して、この大麦粉を利用して試作された独自のパンや麺を披露し、日本および世界のパン業界に貴重な波紋を投げられた。これらの成果は各種のジャーナルに発表され、内外から大いに注目された。

まだまだこれから、という時点で早逝された。ご冥福をお祈り申しあげる。

