

前田 巖先生の御退職に寄せて



略 歴

- 1930年 兵庫県に生まれる
- 1953年 三重大学農学部農産製造学科卒業
- 1953年 三重大学農学部教務職員
- 1959年 三重大学農学部助手
- 1970年 三重大学農学部助教授
- 1970年 林学園女子短期大学家政学科助教授
- 1978年 林学園女子短期大学家政学科教授
- (1980年4月 大学名を江南女子短期大学、学科名を生活科学科と改称)
- (1998年4月 大学名を愛知江南短期大学と改称)

学内における役職歴

- 1971年4月～1981年3月 学寮長
- 1981年4月～1985年3月 広報部長
- 1984年4月～1990年3月 生活科学科長
- 1988年11月～1988年12月 学長職務代理
- 1988年12月～1989年3月 学長事務取扱い
- 1990年1月～1990年9月 学長職務代理
- 1991年4月～1993年3月 図書館長
- 1993年4月～1995年3月 生活科学科長
- 1983年3月～1999年5月 愛知江南学園評議員

学会における役職歴

日本応用糖質科学会（旧日本澱粉学会）

評議員（1981年～1986年、1993年～1999年）

理事（1983年～1986年）

監事（1987年～1990年）

SRT（澱粉研究懇談会）

世話人（1993年～1996年）

実行委員長（1995年～1996年）

日本栄養・食糧学会中部支部評議員（1988年～1999年）

社会における役職歴

扶桑町生涯学習まちづくり推進委員（1991年～1993年）

受賞歴

1990年 短期大学教育功労者表彰（文部大臣）

1991年 栄養士養成功労者表彰（愛知県知事）

教育研究業績

【著 書】

1. 前田、他（鈴木、中村編）共著「澱粉科学実験法」朝倉書店 1979年
2. 前田、他（中村、貝沼編）共著「澱粉・関連糖質実験法」学会出版センター 1986年
3. MAEDA et al. (Ed. by The Amylase Research Soc.of Japan) 「Handbook of Amylases and Related Enzymes」共著 Pergamon Press 1988年

【主な学術論文】

1. MAEDA et al.: Properties of Gels Formed by Heat Treatment by Curdlan, a Bacterial 1,3 Glucan, Agric.Biol.Chem., 31, 1184-1188, 1967.
2. 檜作、伊藤、前田、二國：でんぷん糊の老化の温度依存性、澱粉科学, 19, 70-75, 1972.
3. 稲津、渡辺、前田、他：北海道産米の品質改善に関する研究（第1報）米澱粉アミロース含有率の差異、澱粉科学, 21, 115-119, 1974.
4. 前田、他：サルによるジャガイモ澱粉粒の消化、澱粉科学, 23, 35-41, 1976.
5. 坂井、檜作、前田：各種でんぷんの老化の濃度依存性、日農化誌, 50, 191-192, 1976.
6. 稲津、渡辺、前田：北海道産米の品質改善に関する研究（第2報）米澱粉アミロース含有率の差異、澱粉科学, 23, 175-176, 1976.
7. MAEDA et al.: Digestion of Barley Starch Granules by the Combined Action of α - and β -amylases Purified from Barley and Barley Malt, Agric.Biol.Chem., 42, 259-267, 1978.
8. MAEDA et al.: Purification of a Debranching Enzyme (R-enzyme) from Malted Barley, and the Role of the Enzyme in the Digestion of Starch Granules during the Germination of Barley Seeds, Carbohydrate Research, 61, 309-320, 1978.
9. TANIGUCHI, MAEDA et al.: Effects of the Mercury Incorporated into Barley Starch Granules during Their Preparation on their Digestibility by Barley Malt α -Amylase, Agric.Biol.Chem., 42, 661-662, 1978.
10. 前田、他：大麦枝切り酵素の精製と澱粉粒分解におけるその役割、澱粉科学, 26, 117-127, 1979.
11. INATSU, MAEDA et al.: Edible Canna Starch . Some Properties of Edible Canna Starch Produced in Taiwan, 澱粉科学, 30, 38-47, 1983.
12. 吉尾、前田、他：発芽大麦種子中の D- 酵素の精製と性質、澱粉科学, 33, 244-252, 1986.
13. UNO, MAEDA : Simultaneous Determination of Sulphamonomethoxine and its N4-Acetyl Metabolite in Blood Serum by High-Performance Liquid Chromatography with Direct Injection, Journal of Chromatography B, 663, 333-335, 1995.
14. 吉尾、前田、他：品種の異なる国内産米澱粉の分子構造及びその性質、応用糖質科学 42, 365-374, 1995.

- 15 . 吉尾、前田、他:国内産米澱粉の品種間差異について、応用糖質科学, 43, 305-317, 1996 .
- 16 . UNO, AOKI, UENO and MAEDA:Pharmacokinetics of Nalidixic Acid and Sodium Nifurstyrenate in Cultured Fish Following Bolus Intravascular Administration, Fish Pathology, 31, 191-196, 1996.
- 17 . UNO, AOKI, UENO and MAEDA:Pharmacokinetics of Oxytetracycline in Rainbow Trout *Oncorhynchus mykiss* Following Bolus Intravenous Administration, Fisheries Science, 63, 90-93, 1997.
- 18 . UNO, AOKI, UENO and MAEDA:Pharmacokinetics and Metabolism of Sulphamonomethoxine in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*)and Yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) Following Bolus Intravascular Administration, Aquaculture,153,1-8, 1997.
- 19 . YOSHIO, LIN, HISAMATSU, TERANISHI, YAMADA and MAEDA:Comparative Study on Amylopectin Molecules of Koshihikari and Reiho (*Oryza sativa* L. japonica), 応用糖質科学, 44, 169-173, 1997.
- 20 . 宇野、高木綱、赤座、高木延、吉尾、前田：難消化性デキストリン添加豆腐のデンプン質食品摂取後の血糖値に及ぼす影響、健康・栄養食品研究, 2, 1-7, 1999 .
- 21 . 宇野和、宇野良、前田、加田：リンゴ果肉の酵素的褐変における速度論的研究、日本調理科学会誌, 33, 7 - 12, 2000 .

【海外での学会発表】

- 1 . HISAMATSU, HIRATA, SAKAMOTO, LIN, YAMADA, YOSHIO and MAEDA:Analysis of Chains Existing in Outer Portion of Amylopectin, Plant Polysaccharide Symposium 1998, Poster 11, University of California, Davis (USA), 1998.

送ることば

前田巖先生は、昭和45年4月、本学が学校法人林学園・林学園女子短期大学として開学する時点で、三重大学農学部より、本学家政学科助教授に着任されました。初代学長で、国際的にも著名な栄養学および澱粉科学者であられた、二國二郎先生の招きに応じられたもので、その後、昭和48年4月より発足した食物栄養学専攻栄養士養成コースを指導する中心的存在として、精力的に教育研究活動を進めてこられました。

先生の御専門は、澱粉科学であり、初期には米類を中心とする穀類澱粉および多糖類の熱化学特性等を分析しておられましたが、昭和49年より1年間、東京大学へ内地留学された時点からは大麦種子澱粉の発芽の際の酵素による分解機構を明らかにすべく、さらに詳細な実験を重ねられました。この過程で、穀類由来としては、世界で初めてR-enzyme（澱粉分子の枝切り酵素）を単離精製され、大麦麦芽中の α -amylase及び β -amylaseとの共同作用によって澱粉粒が分解されてゆく過程を明確化されました。これら一連の研究を、『発芽大麦種子における澱粉粒の分解機構と枝切り酵素の役割』という論文で総括することにより、昭和53年3月には、東京大学において農学博士の学位を取得されました。その後も、多忙な校務を遂行される傍ら、澱粉の分子構造解析を柱とする食品化学関連の研究活動を続けられ、今年度までに、著書（共著）3冊、学術論文32編、海外における学会発表（共同研究）1回という研究業績を挙げられました。

この30年間に先生の「食品学」「栄養学」「食品加工学」等の講義を受け、本学を巣立っていった学生は有に2000人を数えます。先生は、学生に基礎学力をつけさせると同時に、どのクラスの講義でも、科学的根拠の明らかにされた最新の知識を、情報としてできるだけ正確に学生に伝えようと常に気を配っておられました。そのために講義内容が多く、ノートをとる学生側は必死であったと聞いています。また、期末試験の評価も厳しくて、『初回の合格者は1名のみ』というようなことも希ではありませんでした。不合格となった学生は、再解答をレポートにまとめ、研究室に通い、ひとりひとり指導を受けるのですが、参考図書をただ丸写しにしてくる人が多く、授業内容から試問されて答えに窮し、ついには泣き出してしまう人もいました。涙を拭くのにハンカチでは足りなくて、タオルを持参した人も……。一回では合格せず、二回、三回とレポートを書き直して来るたびに、先生は根気強く指導され、その間によく基本的事項を理解する学生が大部分でした。しかし、その彼女たちが、卒業後も、折りにふれては訪ねてくるのです。管理栄養士国家試験に合格し、その報告に来て『それまで勉強なんてあまりやらなかったから、今思うと、あの頃、勉強のしかたを覚えたんです。』と口々に語るのを、先生はニコニコして聞いておられました。職場での悩みをかかえてくる人、婚約者といっしょに結婚の報告に来る人、赤ちゃんを見せにくる人……どんな卒業生が来ても、先生は心から楽し

んで彼女たちの話を聴いていらっしゃるのがわかりました。

また、昭和61年に開設された食物技術コースでは、料飲サービス士受験資格必修である食文化教育の一環として、『国際ワイン論』を担当されました。先生はワインにも造詣が深く、またフランス語に堪能でいらっしゃることもあって、何度もフランス、ドイツ、オーストリア等のぶどう畑やワインの醸造元を訪ねられ、研究なされた成果を学生に伝えておられました。『ワインは見て、味わって楽しむもの(味わってみなければわからない)』というのが口癖で、私費を投じてでの良い年代のワインを入手し、公開講座で参加された社会人聴講生の方々を含む学生全員にテイastingを課して、「本物の味」を体験させていらっしゃいました。

平成10年度から本学は共学となり、栄養士養成コースにも待望の男子学生が1名入学してきました。女性ばかりの中で大きな身体を小さくして後ろの隅っこにすわっている彼を見て、先生は、『君はここへ来い』と最前列の真ん中の席を指定され、以降、授業中も、休み時間も何かと話しかけておられました。学生の方も、『前田先生の期待を裏切っては申し訳ないから……』と奮起して、現在は、稲沢市内の老人ホームで栄養士として活躍しています。その翌年、食物技術コースにはいった男子学生も同様に指導を受けて、今春、四年制大学へ編入学します。

本学に勤務された30年間、先生はまた数多くの校務に携わられました。価値観の違い、生真面目な性格ゆえに、時には他の方々と意見を異にすることもあったと聞いています。しかし、そのような先生であったからこそ、これだけの学生ひとりひとりに『学ぶ姿勢』についてのインパクトを与え、卒業後も母校をなつかしんで訪ねようという気持ちにさせているのだと思います。

現在も、本学茶道部を御指導くださっている奥様共々、前田先生が、これからも末永くお元気で御活躍なさいますことを心よりお祈り申し上げます。

(生活科学科 吉尾信子)