

菅野道廣（平成 19 年 12 月現在）

1962 年九州大学大学院博士課程を修了し、農学博士の学位取得。同年米国 Harvard 大学公衆保健学部栄養学科博士研究員。1964 年九州大学農学部栄養化学講座助手、1966 年同助教授、1977 年同教授（1991 から食糧化学講座教授）、1997 九州大学停年退官、同大学名誉教授。同年熊本県立大学生活科学部教授、2000 年同大学学長、2004 年退職、同大学名誉教授、現在に至る。

学会活動等（下線は現職）

日本栄養・食糧学会副会長を始め要職を務め名誉会員、日本農芸化学会終身会員、日本油化学会えい年会員の外、加工油脂栄養研究会・必須脂肪酸と健康研究会の会長、CLA 懇話会代表世話人、大豆ペプチド健康フォーラム理事長を務め、コレステロール研究会名誉会長、アメリカ油化学会 Fellow、国際栄養科学連 Fellow、不二タンパク質研究振興財団理事、(財)日本食品油脂検査協会理事などの要職を務める。厚生省日本人の栄養所要量策定検討委員会委員、マレーシアパーム油振興協議会栄養問題諮問委員会アジア・オセアニア地区委員長、学術会議第 6 部研究連絡委員会委員などの経歴がある。

平成 19 年 6 月 5 日、食品安全委員会化学物質専門調査会（第 4 回会合）における「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査の報告」に関し、専門参考人として意見陳述。

賞罰

- 1970 年、日本農芸化学会奨励賞「血清コレステロールエステルの代謝に関する研究」
- 1986 年、日本栄養・食糧学会賞「コレステロール代謝の制御に関する栄養生化学的研究」
- 1992 年、日本油化学協会論文賞「脂質代謝の調節に関する食品栄養学的研究」
- 1997 年、日本農芸化学会功績賞「コレステロール並びに脂肪酸代謝の制御に関する食品栄養学的研究」
- 2001 年、日本栄養・食糧学会功労賞「脂質を中心とする栄養代謝における食品機能の解析と応用」
- 2001 年、国際油脂研究学会（International Society for Fat Research）、Honor Roll
- 2002 年、安藤百福記念賞「脂質代謝調節機能を有する機能性食品の開発に関する基礎及び応用研究」
- 2004 年、日本農芸化学会終身会員
- 2005 年、アメリカ油化学会（American Oil Chemists' Society）、Fellow
- 2005 年、日本栄養・食糧学会名誉会員
- 2005 年、国際栄養科学連盟（International Union of Nutritional Sciences）、Fellow

研究テーマ等

食餌による脂質（コレステロール・脂肪酸）代謝の調節の食品栄養学的解析、食品成分による食物アレルギーの改善、食品加工の栄養学、食品の安全性評価など、食品中の機能性成分による健康維持、疾病の予防・改善並びに脂質代謝調節に関連する機能性食品の開発研究。この間、植物スタノール、大豆タンパク質、キトサンなどの降コレステロール作用を見出し、ゴマリグナンの機能性、トランス酸を含む特殊な脂肪酸の栄養生理機能などについて広範な研究を行う。現在では広く脂質栄養学をメインテーマとする。

著書等

専門研究論文 446 編、総説・解説 141 編、著書（共著、分担執筆）「コレステロール」、「食物アレルギー」、「肥満の予防と食事」、「栄養化学」、「食品栄養学」、「食品学」、「機能性食品」、「脂肪酸栄養の現代的視点」、「大豆タンパク質の加工特性と生理機能」、「あぶらは訴える 油脂栄養論」、「脂質栄養と健康」、「Soy in Health and Nutrition」、など 95 点