

川出 真清 教授

経済学部



かわで・ますみ

平成10年大阪大経済学部経済学科卒。15年に東京大大学院経済学研究科博士課程を満期退学し、新潟大経済学部准教授。同大学院准教授から22年に本学経済学部准教授となり、27年に教授。一方で財務省財務総合政策研究所の研究官を務め、大学赴任後は特別研究官に。4月にアイルランドのメイヌース大での1年間の客員研究員を終え、帰国した。愛知県出身。44歳。

所得格差の固定化にメス 平準化進む公的負担を実証分析 税と社会保障の統合提言

財政学を母体としながらも、租税論を中心とする伝統的な財政学では捉え切れない所得や富の再分配の問題まで、経済合理的に解決しようというのが公共経済学。そこでは現実社会のさまざまなデータを計量分析し、具体的かつ現実に即した政策を提言することが不可欠である。

その延長線上で4年前「経済財政社会保障の将来推計を、行政ではなく国会傘下の独立機関として立ち上げを」という超党派国会議員団の共同提言メンバーに参画。参院予算委員会にも公述人として出席し、これを強く訴えて公聴会を締めくくった。

2年前の消費税論議の時は、低所得層の恩恵にならないとして「軽減税率の導入を懸念するアカデミア有志の声明」の発起人に名前を連ねた。それは、「財政は民主主義を無視してやっていけない世界。息の長い丁寧な説明を国民に続けていかねばならない」との思いからである。

一方、ゼミのグループ研究では、発表・質問・反論・司会といった役割を輪番で割り当てて議論を進めている。コミュニケーション能力を高めるためだが、議論の質を維持し、発展させるためには「自発的に動かない」という民主主義の根幹に触れる意識を自覚させる狙いもあるそうだ。

川出教授は「公共経済学の理論は整然としているが、実際の制度には必ず穴があつて、いたるところに不備がある。そうした欠陥を理解しつつも、悪化しないように良識を持って使いこなし、民主主義を支えなければ社会は動かない」と、学生たちにアドバイスする。その実践的な指摘こそ、研究対象に対して謙虚な姿勢を保ち続ける教授の本質がある。

「経済財政社会保障の将来推計を、行政ではなく国会傘下の独立機関として立ち上げを」という超党派国会議員団の共同提言メンバーに参画。参院予算委員会にも公述人として出席し、これを強く訴えて公聴会を締めくくった。

2年前の消費税論議の時は、低所得層の恩恵にならないとして「軽減税率の導入を懸念するアカデミア有志の声明」の発起人に名前を連ねた。それは、「財政は民主主義を無視してやっていけない世界。息の長い丁寧な説明を国民に続けていかねばならない」との思いからである。

一方、ゼミのグループ研究では、発表・質問・反論・司会といった役割を輪番で割り当てて議論を進めている。コミュニケーション能力を高めるためだが、議論の質を維持し、発展させるためには「自発的に動かない」という民主主義の根幹に触れる意識を自覚させる狙いもあるそうだ。

川出教授は「公共経済学の理論は整然としているが、実際の制度には必ず穴があつて、いたるところに不備がある。そうした欠陥を理解しつつも、悪化しないように良識を持って使いこなし、民主主義を支えなければ社会は動かない」と、学生たちにアドバイスする。その実践的な指摘こそ、研究対象に対して謙虚な姿勢を保ち続ける教授の本質がある。

おやいず・まこと

昭和51年本学農獣医学部食品工学科卒。54年同大学院農学研究科食品工学専攻博士前期課程修了。学校法人後藤学園武蔵野栄養専門学校などを経て、平成15年佐野日本大学学園佐野短期大学社会福祉学科栄養福祉専攻助教授、22年総合キャリア教育学科栄養士養成課程主任教授。27年から本学短期大学部食物栄養学科教授。医学博士。静岡県出身。64歳。

「ミカンの皮、スイカの皮と種は本来なら捨てる物です。しかし廃物利用をすることでゴミから価値ある物に生まれ変わります」

「個人でも製法レシピを知りたい方、興味のある学部の方はぜひ三島校舎までご連絡いただきました」と小柳津教授は語る。

廃物を原材料とした加工食品開発

カニの殻から始まった研究者人生 地域活性化と新たな食文化の創造へ

本学農獣医学部食品工学科（現・生物資源科学部食品生命学科）に入學し、4年次に恩師の藤井先生と出会い、研究の道を志すこととなる。研究室から与えられたテーマは抗酸化作用で、カニの殻からグルコサミンを取り、褐変させ、物質の抗酸化性を検証。それが将来の研究者としてのコアとなる部分を形成した。

小柳津教授の研究人生を前後に分けると、前半は食品に含まれる抗酸化物質を見つけ老化防止などの健康に役立てる、後半は加工食品の開発という分野になる。

現在は地元である静岡県の農産物(茶、落花生、ミカン、スイカなど)を使用した加工食品の開発を行っており、遊び心がふんだんに詰まった製品や廃物を原材料とした製品を生み出している。

「スイカの皮、スイカの皮と種は本来なら捨てる物です。しかし廃物利用をすることでゴミから価値ある物に生まれ変わります」

小柳津 周 教授

短期大学部



おやいず・まこと

昭和51年本学農獣医学部食品工学科卒。54年同大学院農学研究科食品工学専攻博士前期課程修了。学校法人後藤学園武蔵野栄養専門学校などを経て、平成15年佐野日本大学学園佐野短期大学社会福祉学科栄養福祉専攻助教授、22年総合キャリア教育学科栄養士養成課程主任教授。27年から本学短期大学部食物栄養学科教授。医学博士。静岡県出身。64歳。

「ミカンの皮、スイカの皮と種は本来なら捨てる物です。しかし廃物利用をすることでゴミから価値ある物に生まれ変わります」

「個人でも製法レシピを知りたい方、興味のある学部の方はぜひ三島校舎までご連絡いただきました」と小柳津教授は語る。

本学農獣医学部食品工学科（現・生物資源科学部食品生命学科）に入學し、4年次に恩師の藤井先生と出会い、研究の道を志すこととなる。研究室から与えられたテーマは抗酸化作用で、カニの殻からグルコサミンを取り、褐変させ、物質の抗酸化性を検証。それが将来の研究者としてのコアとなる部分を形成した。

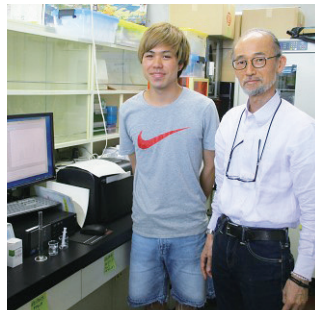
小柳津教授の研究人生を前後に分けると、前半は食品に含まれる抗酸化物質を見つけ老化防止などの健康に役立てる、後半は加工食品の開発という分野になる。

現在は地元である静岡県の農産物(茶、落花生、ミカン、スイカなど)を使用した加工食品の開発を行っており、遊び心がふんだんに詰まった製品や廃物を原材料とした製品を生み出している。

「スイカの皮、スイカの皮と種は本来なら捨てる物です。しかし廃物利用をすることでゴミから価値ある物に生まれ変わります」



ゼミでは実践的アドバイスを重視



学生と共に機器分析の勉強中

地域、学部間連携が不可欠

製造した加工食品は好評を得ているが、言うまでもなく味覚は千差万別だ。また味にこだわるならば既製品を利用すればいい。しかし研究の目的は味の追求ではない。