

氏名	安藤 清一(アンドウ セイイチ)
所属	名寄市立大学保健福祉学部栄養学科
職名	教授
研究室連絡先	電話 01654-2-4199 (2203) FAX 01654-3-3354 E-mail ando@nayoro.ac.jp
ホームページ URL	

学歴	1979年北海道大学大学院 水産学研究科水産食品学専攻修士課程修了
職歴	1979年4月～1983年3月 函館短期大学食物栄養学科 専任講師 1983年4月～1990年9月 北海道大学水産学部水産食品学科 助手 1990年10月～2007年3月 鹿児島大学水産学部水産学科 助教授 1995年12月～1996年5月 文部省海外研究開発動向調査 (米国スキッドウエイ海洋研究所) 1996年8月～1997年4月 日本学術振興会特定国派遣研究者(カナダサイモンフレイザー大学生物科学科) 2007年4月～2010年3月 国立大学法人鹿児島大学水産学部水産学科 准教授 2009年9月～2010年3月 国立大学法人鹿児島大学大学院連合農学研究科 主指導教員 2010年4月～現在 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科 教授
学位	1986年水産学博士(北海道大学)
免許・資格	
研究分野	水族生化学・食品科学
現在の研究課題	脂質輸送関連タンパク質の構造と機能に関する研究 未利用水産資源の有効利用に関する基礎研究
主な担当科目	食品学総論・食品学実験Ⅰ・化学 他

研究・教育業績	(分担執筆著書) 1・Masaharu Komatsu, <u>Seiichi Ando</u> , Seiichi Hayashi, Tatsuhiko Furukawa, Shota Takumi, Kohji Aoyama, and Toru Takeuchi: A case study of intact vitellogenin isolated from the plasma of wild silver Japanese eel (<i>Anguilla japonica</i>). In Jackson E. Rathbond ed. Handbook of Lipoprotein Research. Nova Science Publishers, Inc. (印刷中) 2・ <u>安藤清一</u> : 海洋生物のカロテノイド—代謝と生物活性—(幹渉編, 4.魚類における体内移行). pp.49-58, 恒星社厚生閣 (1993) (最近5カ年の代表的学術論文) 3・Shota Takumi, Masaharu Komatsu ¹ , Tatsuhiko Furukawa, Ryuji Ikeda, Tomoyuki Sumizawa, Hitomi Akenaga, Yuta Maeda, Kohji Aoyama, Koji Arizono, <u>Seiichi Ando</u> , and Toru Takeuchi: p53 plays an important role in cell fate determination after exposure to microcystinLR. <i>Environmental Health Perspectives</i> , (印刷中) 4・Byung-Soo Chun, Hideki Kishimura, Hiroto Kanzawa, Sappasith Klomkiao, Sitthipong Nalinanon, Soottawat Benjakul, and <u>Seiichi Ando</u> : Application of supercritical carbon dioxide for preparation of starfish phospholipase A ₂ . <i>Process Biochemistry</i> , 45 巻, 689-693 (2010) 5・Malay Choudhury, Shoji Yamada, Masaharu Komatsu, Hideki Kishimura, and <u>Seiichi Ando</u> : Homologue of mammalian apolipoprotein A-II in non-mammalian vertebrates. <i>Acta Biochimica et Biophysica Sinica</i> , 41 巻, 370-378 (2009) 6・Takahiro Oku, Akira Sugawara, Malay Choudhury, Masaharu Komatsu, Shoji Yamada, and <u>Seiichi Ando</u> : Lipid and fatty acid compositions differentiate between wild and cultured Japanese eel (<i>Anguilla japonica</i>). <i>Food Chemistry</i> , 115 巻, 436-440
---------	---

	<p>(2009)</p> <p>7・Shoji Yamada, Kazuto Kawashima, Kyoko Baba, Takahiro Oku, and <u>Seiichi Ando</u>: Occurrence of a novel acetylated amino acid, <i>N</i>^ε-acetylhistidine, in skeletal muscle of freshwater fish and other ectothermic vertebrates. <i>Comparative Biochemistry and Physiology</i>, 152B 巻, 282-286 (2009)</p> <p>8・Takashi Maoka and <u>Seiichi Ando</u>: Isolation of purple nor-carotenoid, 2', 3'-dihydroserythrin, from crawfish <i>Procambarus clarkii</i>. <i>Fisheries Science</i>, 73 巻, 967-968 (2007)</p> <p>9・Anna Walker, <u>Seiichi Ando</u>, G.Denice Smith, and Richard F. Lee: The utilization of lipovitellin during blue crab (<i>Callinectes sapidus</i>) embryogenesis. <i>Comparative Biochemistry and Physiology</i>, 143B 巻, 50-56 (2006)</p> <p>10・Shoji Yamada, Yoshito Tanaka, and <u>Seiichi Ando</u>: Purification and sequence identification of anserinase. <i>The FEBS Journal</i>, 272 巻, 6001-6013 (2005)</p> <p>11・<u>Seiichi Ando</u>, Akihiro Tachibana, Shoji Yamada, and Hideki Kishimura: Apolipoprotein complexity in Japanese eel <i>Anguilla japonica</i>: truncated apolipoprotein A-I and apolipoprotein A-I-like protein in plasma lipoproteins. <i>Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry</i>, 69 巻, 2258-2262 (2005)</p> <p>(最近5カ年の主な外部資金導入)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・科学研究費補助金基盤研究C (研究課題番号 21580251, 平成21年4月～平成24年3月), ウナギ血漿を青緑色に着色するポリバルジン結合タンパク質アンギラシアニンの生化学, 研究代表者 ・科学技術振興機構シーズ発掘試験 (課題番号 16-024, 平成19年4月～平成20年3月), 健脳成分プラスマローゲンを水産廃棄物から回収する技術の開発, 研究代表者 (特許) ・ヒト由来新規トリプシンおよびその利用 (特開 2006-271332) (2006年10月) ・高純度プラスマローゲン調製法 (特開 2008-125365) (2008年6月)
学会活動	<ul style="list-style-type: none"> ・日本水産学会創立 70 周年記念国際シンポジウム「新世紀における水産・海洋科学の展望」サブセッション「魚類における脂質輸送の分子機構」の企画 (2001年) ・日本水産学会企画広報委員会委員 (2002年1月～2007年年3月) ・日本水産学会大会ミニシンポジウム「水棲動物のリポタンパク質・ホスホリパーゼ A₂・レプチン受容体」の企画 (2004年)
社会活動	<ul style="list-style-type: none"> ・鹿児島大学水産学部公開講座 (魚食文化・豊かな食生活の演出) 講師 (1992年9月) ・高等学校生徒を対象とした遺伝子学習講座「パソコンで覗く魚の遺伝子の世界」の企画および講師 (2004年12月)
受賞	平成2年度日本水産学会賞水産化学部門奨励賞受賞
コメント	<p>(研究)霜降り牛肉、マグロのトロ、鰻の蒲焼きなどで示されるように、脂肪は種々の食品に美味しさを付与する重要な因子の一つです。動物組織における脂質成分の輸送・蓄積機構について、分子生化学的に明らかにすることを目指しています。また、未利用水産資源の有効利用に関する基礎研究を通して、水産物のゼロエミッション化にも積極的に関わりたいと思います。</p> <p>(教育)健康な食生活をおくるうえで重要な役割を果たす食に関する科学について、食品学関連の講義・実験等を通して可能な限り分かりやすく解説したいと思います。また、管理栄養士国家試験の「食べ物と健康」等に確実に対応するためには、学生の皆さんによる自発的な予習復習も不可欠です。一丸となって、国家試験対策に取り組んでいきましょう。</p>