

2024（令和6）年4月8日

## 博士研究員（PD）の募集について

龍谷大学 発酵醸造食品機能性研究センターは、発酵食品、自然環境（土壌や動植物）など、さまざまな探索源から微生物を分離し、研究することを目的として、令和3年（2021年）に発酵醸造微生物リソース研究センターという名称で設置されました。2023年度までの3年間は、本学の重点強化型研究推進事業として、分離された微生物リソース（資源）の研究を通して、発酵食品の発酵プロセスを詳細に明らかにし、その成果を滋賀県の発酵醸造産業に活用すべく活動してきました。

2024年度からは、新たに本学の学際的研究プロジェクトに採択され、発酵醸造食品機能性研究センターと名称を変え「微生物の有用機能を介した発酵醸造学とスポーツ栄養学の融合とマネジメントによる滋賀県域における応用展開」をテーマに、研究体制を拡充して、より学際的に研究を推進していきます。この新たな展開に対応すべく、博士研究員（PD）を下記のとおり募集いたします。

### 記

1. 募集人員 博士研究員（PD）1名
2. 任用期間 雇用契約開始日～2025年3月31日  
※2026年3月31日を期限として更新の可能性があります。ただし、PD任用以前に本法人と契約する他の職種の雇用期間を含め連続して10年を超えることはできません。  
また、本学のPD（他の研究センターを含む）として通算5年を超えることはできません。
3. 職務内容 1) 食品成分や栄養素、発酵食品の健康増進機能、スポーツ栄養学的機能について、マウスやヒトを用いて研究を行ってくださる方を募集します（現時点でこの分野を専門としている必要はありません。以下の経験のいずれかを有する方を優遇します）。
  - ・PCR、電気泳動
  - ・動物実験（マウスやラット）の経験
  - ・ヒトを用いた栄養試験、運動実験2) 発酵RCの研究員としての研究を実施するとともに、発酵RCの研究推進に関わる業務を分担します。職務には、シンポジウム・特別講座・特別講義などプロジェクト事業の運営、研究成果発信業務（HP管理含む）、プロジェクトに関わる業務処理、外部資金等の申請業務などを含みます。
4. 勤務地 龍谷大学 発酵醸造食品機能性研究センター（瀬田学舎）  
〒520-2194 滋賀県大津市瀬田大江町横谷1-5
5. 応募資格 博士学位を取得している方。
6. 待遇 勤務時間：月～金 9:00～17:00  
休日：土曜日、日曜日・祝日、その他学校法人龍谷大学が定める日  
給与月額：日本学術振興会特別研究員の当該年度研究奨励金に準じる。  
※2023年度実績：月額362,000円、交通費支給（上限あり）、  
各種社会保険完備

7. 応募締切 7月31日(水) 書留郵送にて提出(当日消印有効)  
適任者の採用が決まり次第、募集を締め切ります。
8. 必要書類 (1) 履歴書(任意様式) ※写真添付・e-mail 記載  
(2) 研究業績書(目録)(任意様式)  
(3) 主要な著書・論文(目録で明示したもの、コピー可。著書は後日返却) 各1部  
(4) 研究業績の要約(任意形式 1,000字程度)
9. 選考方法 センター運営委員会による一次審査(書類)を行います。一次審査通過者には、個別にメール等で連絡の上、二次審査(面接)を実施する。面接はオンライン実施の可能性あり。
10. 提出先 龍谷大学 研究部 発酵醸造食品機能性研究センター 採用係  
〒612-8577 京都市伏見区深草塚本町 67
11. 問い合わせ 龍谷大学 研究部 発酵醸造食品機能性研究センター 事務局  
e-mail : hakko-rc@ad.ryukoku.ac.jp

以上