

令和元年度学術研究助成金助成者テーマ一覧

No.	所属機関名		役職	助成対象者	研究テーマ
1	新潟工科大学	工学部	准教授	久保田 真敏	抗肥満作用を有する食品素材としての米糠タンパク質の有用性
2	(地独)神奈川県立産業技術総合研究所	食品機能性評価グループ	研究員	嶋田 耕育	米麦の主要炭水化物源である澱粉の分子構成比が脳機能行動に及ぼす影響の解析
3	愛知学院大学	心身科学部	助教	望月 美佳	ワイルドライスなど穀類を用いた製パンのヒトへの有効性評価
4	名古屋文理大学	健康生活学部	助教	谷口 泉	米粉を用いた新規生パスタ麺の開発
5	(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所	国立健康・栄養研究所	研究員	近藤 位旨	全粒穀物粉の体脂肪量低下作用の機序解析
6	北海道大学大学院	農学研究院	教授	木村 淳夫	米・麦デンプンの利用拡大を意図した新奇な糸状菌酵素による高生理活性オリゴ糖生産
7	あいち産業科学技術総合センター	食品工業技術センター	主任研究員	日渡 美世	ライ麦サワー種を活用した新規製パン方法の開発
8	九州大学大学院	農学研究院	助教	城内 文吾	日本人における微量リン脂質クラスの摂取量に関する研究
9	神戸大学大学院	農学研究科	准教授	石川 亮	玄米中の亜鉛濃度向上に関わる量的形質遺伝子座の原因変異同定と利用
10	名古屋大学	生命農学研究科	特任講師	田畑 亮	コメの鉄および亜鉛含量の向上を目指したペプチド探索と高機能性ペプチドのデザイン
11	京都大学大学院	農学研究科	助教	滝田 禎亮	微生物由来トランスグルタミナーゼによる小麦タンパク質の改変
12	石川県立大学	生物資源環境学部	教授	松本 健司	レジスタントスターチ高含有WX/AE米の粘膜免疫増強に関する研究
13	日本大学	生物資源科学部	助手	山口 勇将	安全な経口免疫寛容の誘導を志向した、陽イオン交換樹脂による小麦グリアジンの脱アミド化
14	北海道大学大学院	農学研究院	講師	加藤 英介	米糖成分のステロイドホルモン生成促進作用
15	北海道大学大学院	工学研究院	助教	藤井 宏之	近赤外光コンピュータ断層撮影を用いたパン内部品質の非破壊評価
16	東京大学大学院	農学生命科学研究科	准教授	館川 宏之	実用酵母の育種法改良のための孢子形成過程の研究
17	神奈川工科大学	応用バイオ科学部	教授	高橋 智子	高齢者のパン摂取量増加が期待されるソース付加パンの開発
18	(国研)農業・食品産業技術総合研究機構	果樹茶業研究部門	主任研究員	中野 亮	貯蔵食品害虫の合成超音波を用いた防除技術の開発
19	中部大学	生命健康科学部	准教授	川本 善之	米麴由来「黒粕」の機能性に関する研究
20	岡山大学	資源植物科学研究所	准教授	松島 良	新しい物性を示す澱粉開発のための米麦の澱粉粒形状育種
21	奈良先端科学技術大学院大学	先端科学技術研究科	博士研究員	UTAMI YUNIAR DEVI	コメの収量と品質の改善に寄与するイネの微生物叢の構成および機能解析
22	九州大学大学院	農学研究院	准教授	石橋 勇志	ムギ類の高品質安定生産へ向けた「光」施肥の可能性
23	神戸大学大学院	農学研究科	助教	藍原 祥子	麦ポリフェノールの腸管での受容を介した三次機能の評価
24	山形大学	農学部	准教授	星野 友紀	穂発芽耐性遺伝子qSdr6aの責任遺伝子の同定と穀物の品質向上への育種利用に関する研究

学術研究特別助成

No.	所属機関名		役職	助成対象者	研究テーマ
1	新潟工科大学	工学部	准教授	久保田 真敏	抗肥満作用を有する食品素材としての米糠タンパク質の有用性
2	(地独)神奈川県立産業技術総合研究所	食品機能性評価グループ	研究員	嶋田 耕育	米麦の主要炭水化物源である澱粉の分子構成比が脳機能行動に及ぼす影響の解析
3	愛知学院大学	心身科学部	助教	望月 美佳	ワイルドライスなど穀類を用いた製パンのヒトへの有効性評価
4	名古屋文理大学	健康生活学部	助教	谷口 泉	米粉を用いた新規生パスタ麺の開発
5	(国研)医薬基盤・健康・栄養研究所	国立健康・栄養研究所	研究員	近藤 位旨	全粒穀物粉の体脂肪量低下作用の機序解析

舟橋重明記念奨励助成

No.	所属機関名		役職	助成対象者	研究テーマ
1	(地独)神奈川県立産業技術総合研究所	食品機能性評価グループ	研究員	嶋田 耕育	米麦の主要炭水化物源である澱粉の分子構成比が脳機能行動に及ぼす影響の解析