

令和4年度学術研究助成対象者テーマ一覧

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	東京大学大学院	農学生命科学研究科	朝倉 富子	飲み込みやすさを改変する新規加工法を用いたパン粥の作製とその評価
2	岐阜女子大学	家政学部	伊佐 保香	食事性酸負荷指標とカルシウム出納を用いたタンパク質栄養の評価
3	名古屋文理大学 短期大学部	食物栄養学科	池田 倫子	形状と加熱方法の違いが玄米に含まれる食物繊維の物理的性質に及ぼす影響
4	香川大学	農学部	石井 統也	微細気泡が澱粉の物理化学的特性に与える影響の解析
5	神戸女子大学	健康福祉学部	木村 大輔	脱脂米糠のアレルギー抑制効果の検討
6	岐阜薬科大学	生命薬学大講座	五十里 彰	マグネシウム欠乏症の予防・改善に向けた米ぬか成分の同定と機序解明
7	東京海洋大学	学術研究院	田中 誠也	本当に効果あるの？安定同位体ラベル化脂肪酸を用いた体脂肪燃焼直接モニタリングによる大麦β-グルカンの脂肪燃焼促進作用
8	秋田県立大学	生物資源科学部	クロフツ 尚子	軟らかさが異なるモチ米の製菓適性
9	宮城大学	食産業学群	赤澤 隆志	うどんの「コシ」の強さを可視化するイメージング技術の開発～コシの定量を目指した検討～
10	長岡工業高等 専門学校	物質工学科	河本 絵美	玄米摂取時の骨格筋血糖取り込み関連因子の機能解析
11	北海道大学大学院	農学研究院	加藤 英介	健康寿命の延長を目指したコメ糠成分の機能解析
12	藤田医科大学	医学部	飯塚 勝美	炭水化物シグナルの関与に注目したサルコペニア予防法の検証
13	(国研)農業・食品 産業技術総合研究 機構	食品研究部門	矢野 裕之	微粒子型フォームの原理で膨らむ無添加・グルテンフリー米粉パンの栄養性強化：植物蛋白質の有効利用
14	日本大学	生物資源科学部	山口 勇将	加水分解コムギの経皮感作における皮膚バリア損傷機能メカニズムの解明
15	西九州大学	健康栄養学部	安田 みどり	位相X線イメージング法を用いた麺類のコシの可視化
16	東京大学大学院	農学生命科学研究科	中西 啓仁	コメの鉄栄養強化に向けた新規鉄栄養制御関連遺伝子の解析
17	京都大学大学院	農学研究科	井上 和生	幼少期ストレスが脳の発達に及ぼす影響と米油摂取による改善
18	岐阜大学大学院	連合創薬医療 情報研究科	杉戸 信彦	植物マイクロRNA168-3p含有米エクソソームの生体内吸収と機能の解明
19	龍谷大学	農学部	島 純	サワーブレッドの高品質化に向けた酵母の乳酸応答に関する研究
20	神戸女子大学 大学院	家政学研究科	丸山 紗季	高血圧モデルラットにおける米ぬか由来フェルラ酸の継続的経口摂取による血圧上昇抑制効果とその機序
21	新潟大学	農学部	原 崇	米糠および小麦ふすまの認知機能改善効果
22	北海道大学大学院	工学研究院	藤井 宏之	光を用いた調理パン内部における具材量の非破壊計測
23	慶應義塾大学 大学院	政策・メディア 研究科	田中 一己	米ぬか摂取による大腸炎抑制分子機構の解明
24	弘前大学	農学生命科学部	佐藤 之紀	砂糖代替物の水和パラメータ算出とトーストした食パンの力学物性やスマートフォン色測定機能を利用した補正色への効果
25	東海国立大学機構 名古屋大学	農学国際教育 研究センター	仲田 麻奈	省力型節水栽培イネの収量性ならびに外観品質と理化学特性評価

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
26	福山大学	薬学部	柴田 紗知	米ぬか・酒粕及びその含有成分による肺がん転移予防効果と作用機序の解明
27	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	間野 博信	廃棄パン耳を原料に用いた白醤油風調味料の醸造と製パンへの利用
28	東京農工大学大学院	農学研究院	服部 誠	製パン特性改良のための可食性バイオハイブリッドの創出
29	帯広畜産大学	生命・食料科学研究部門	山下 慎司	米に含まれるスフィンゴ脂質の新規生理機能に関する研究
30	静岡大学	工学部	沖田 善光	脳内ネットワーク解析手法による米の満足度指標の開発

学術研究特別助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	東京大学大学院	農学生命科学研究科	朝倉 富子	飲み込みやすさを改変する新規加工法を用いたパン粥の作製とその評価
2	岐阜女子大学	家政学部	伊佐 保香	食事性酸負荷指標とカルシウム出納を用いたタンパク質栄養の評価
3	名古屋文理大学短期大学部	食物栄養学科	池田 倫子	形状と加熱方法の違いが玄米に含まれる食物繊維の物理的性質に及ぼす影響
4	香川大学	農学部	石井 統也	微細気泡が澱粉の物理化学的特性に与える影響の解析
5	神戸女子大学	健康福祉学部	木村 大輔	脱脂米糠のアレルギー抑制効果の検討

舟橋重明記念奨励助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	名古屋文理大学短期大学部	食物栄養学科	池田 倫子	形状と加熱方法の違いが玄米に含まれる食物繊維の物理的性質に及ぼす影響