

## 令和6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   | 工学院大学                   | 先進工学部              | 飯島 陽子  | メタボロミクスを活用した酵素添加風味増強食パンの発酵中における鍵成分生成の把握    |
| 2   | 大阪公立大学                  | 生活科学部              | 石橋 ちなみ | 多様化する米のおいしさを評価するための新たな機械的指標の探索             |
| 3   | 三重大学                    | 教育学部               | 市川 俊輔  | 日本古来の寿司「なれずし」からの新規抗菌化合物の探索                 |
| 4   | 名古屋文理大学                 | 健康生活学部             | 伊藤 誌小里 | 有機酸生成能の異なる酵母の育種と製パンへの応用                    |
| 5   | 宮崎大学                    | 農学部                | 稲葉 丈人  | 化学的アプローチによるイネ科植物の耐寒性獲得機構の解明                |
| 6   | 東京大学大学院                 | 農学生命科学研究科          | 岩渕 望   | 米のマルチ機能性食品化に向けた複数遺伝子の発現制御システムの開発           |
| 7   | 北海道大学大学院<br>工学院         | エネルギー環境<br>システム専攻  | 大家 広平  | 流動逆解析による「おかゆ」のレオロジー・スリップ特性評価               |
| 8   | 名古屋大学                   | 大学院生命農学研究<br>科     | 大島 健司  | 安定した腸内細菌叢制御を可能にする米・小麦由来食品開発のための基礎研究        |
| 9   | 九州大学大学院農学研<br>究院        | 生命機能科学部門           | 大城 麦人  | 平板培地を用いたパン種優良乳酸菌種の選択的モニター法の開発              |
| 10  | 東京大学大学院                 | 農学生命科学研究科          | 笠原 洋一  | コムギ胚芽無細胞系による塩味受容関連分子TMC4の立体構造解析を目的とした基盤研究  |
| 11  | 岐阜大学                    | 応用生物科学部            | 北口 公司  | 米ぬか由来成分によるマクロファージの極性制御                     |
| 12  | 岡山理科大学                  | 生命科学部              | 窪木 厚人  | 小麦アレルゲンに対する高い抗アレルギー作用を持つビタミンE誘導体の創製        |
| 13  | (国研)農業・食品<br>産業技術総合研究機構 | 食品研究部門             | 小林 功   | ヒト胃消化シミュレーターを利用した麦飯のin vitro 消化動態の評価       |
| 14  | 名古屋学芸大学                 | 管理栄養学部             | 小林 美里  | 脂質異常症モデルマウスにおけるトコトリエノールの脂質代謝改善効果の解析        |
| 15  | 京都大学                    | 大学院農学研究科           | 佐々木 努  | 米の発酵産物による飲酒抑制研究                            |
| 16  | 女子栄養大学                  | 栄養学部               | 柴田 圭子  | グルテンフリー米粉パンの膨化と食味向上に関する研究                  |
| 17  | 岡山県立大学                  | 保健福祉学部             | 柴田 紗知  | 米ぬか・酒粕及びその含有成分によるインテグリン発現阻害を介した各種疾病予防効果    |
| 18  | 九州大学大学院<br>農学研究院        | 生命機能科学部門           | 田中 愛健  | 米糠の脂溶性成分による血管およびリンパ管の内皮機能改善                |
| 19  | 帯広畜産大学                  | 畜産学部               | 得字 圭彦  | 米アレルゲンタンパク質の複合体化はアレルギー抑制につながるか？            |
| 20  | 岐阜大学                    | 応用生物科学部            | 長岡 利   | 小麦及び米の構成タンパク質由来の新規脂質代謝改善ペプチドの探索評価          |
| 21  | 岐阜大学                    | 応用生物科学部            | 中川 智行  | 出芽酵母による単一発酵系サワーブレッド生産に向けた多酸性パン酵母の育種        |
| 22  | 群馬大学                    | 大学院理工学府            | 二宮 和美  | 米の加工方法とアミロース含量がでんぷんの老化に与える影響               |
| 23  | 東北大学                    | 未来科学技術<br>共同研究センター | 平塚 洋一  | 米麦食品に含まれるビタミン類の細胞内エネルギー代謝促進効果              |
| 24  | 東京大学大学院                 | 農学生命科学研究科          | 福田 良一  | 酵母のステロールメタボロームの役割の解明と優良菌株の創製               |
| 25  | 石川県立大学                  | 生物資源環境学部           | 本多 裕司  | 世界中の米粉で製造したグルテンフリー米粉パンのプロテアーゼによる比容積増大効果の検証 |
| 26  | 山形大学                    | 大学院理工学研究科          | 幕田 寿典  | 米粉・小麦粉懸濁液中でのマイクロバブル発生およびその食感への影響           |

| No. | 所属機関名   |              | 氏名    | 研 究 テ ー マ                                               |
|-----|---------|--------------|-------|---------------------------------------------------------|
| 27  | 大阪公立大学  | 生活科学研究科      | 松村 成暢 | 小麦の美味しさと肥満に関する研究                                        |
| 28  | 東京大学大学院 | 薬学系研究科       | 松本 信圭 | コメ由来物質による海馬の神経活動の調節機構の解明                                |
| 29  | 神戸女子大学  | 家政学部         | 丸山 紗季 | 米ぬか摂取による認知機能低下の予防効果の検討                                  |
| 30  | 名古屋大学   | 大学院生命農学研究科   | 村井 篤嗣 | 飼料玄米の生理的機能性の探索と卵の高付加価値化                                 |
| 31  | 京都府立大学  | 大学院生命環境科学研究科 | 森田 重人 | 米タンパク質の利用拡大を目指した野生イネの種子貯蔵タンパク質の解析                       |
| 32  | 摂南大学    | 農学部          | 山田 徳広 | 愛知県産モチ米粉と秋田県産高アミロース米粉を用いた米粉100%パンの製造に適したミックス米粉の開発に関する研究 |
| 33  | 帯広畜産大学  | 生命・食料科学研究部門  | 渡辺 純  | 穀実レジスタントスターチ・ポリフェノールの相乗的生体調節機能の解析および品質設計                |

**学術研究特別助成**

| No. | 所属機関名        |               | 氏名     | 研 究 テ ー マ                                |
|-----|--------------|---------------|--------|------------------------------------------|
| 1   | 名古屋文理大学      | 健康生活学部        | 伊藤 誌小里 | 有機酸生成能の異なる酵母の育種と製パンへの応用                  |
| 2   | 帯広畜産大学       | 生命・食料科学研究部門   | 渡辺 純   | 穀実レジスタントスターチ・ポリフェノールの相乗的生体調節機能の解析および品質設計 |
| 3   | 九州大学大学院農学研究院 | 生命機能科学部門      | 大城 麦人  | 平板培地を用いたパン種優良乳酸菌種の選択的モニター法の開発            |
| 4   | 名古屋大学        | 大学院生命農学研究科    | 村井 篤嗣  | 飼料玄米の生理的機能性の探索と卵の高付加価値化                  |
| 5   | 北海道大学大学院工学院  | エネルギー環境システム専攻 | 大家 広平  | 流動逆解析による「おかゆ」のレオロジー・スリップ特性評価             |

**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 | 健康生活学部 | 伊藤 誌小里 | 有機酸生成能の異なる酵母の育種と製パンへの応用 |