

## 令和8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	東京農工大学大学院	グローバルイノベーション研究院	安掛 真一郎	イネに共生するバイオフィーム産生細菌が導く環境ストレス緩和機構の解明
2	岐阜薬科大学	生命薬学大講座	五十里 彰	がん細胞の凝集阻害作用をもつ米成分の解明
3	新潟大学	医学部	石黒 創	デンプン分解米胚乳タンパク質(SD-REP)による抗酸化応答と脂質代謝改善機構の解明
4	金沢工業大学	バイオ・化学部	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
5	奈良先端科学技術大学院大学	先端科学技術研究科	井上 加奈子	イネ共生細菌による鉄ストレス耐性獲得機構の解明と省施肥稲作への応用
6	静岡大学	グリーン科学技術研究所	大西 利幸	香り分子の配糖化による穀類作物の環境ストレス耐性強化機構の解明
7	名古屋文理大学短期大学部	食物栄養学科	小濱 絵美	小豆粉食パンへのグルテン添加が食パンの性状に与える影響
8	京都大学	大学院理学研究科	金子 拓斗	パンコムギの生産性向上をもたらす血縁認識関連遺伝子座の探索
9	大阪公立大学	生活科学研究科	神谷 重樹	米麦ふすま由来エクソソーム様植物ナノ粒子の機能性の検証
10	広島大学	原爆放射線医科学研究所	神沼 修	米・麦の味がもたらす新たな健康影響機構の解明
11	岐阜大学	応用生物科学部	北口 公司	米油摂取による食物アレルギー抑制機構の解明
12	近畿大学	産業理工学部	北野 隆司	乳幼児小麦アレルギー発症に関わる経皮感作制御機構の解明
13	聖マリア学院大学	看護学部	桐明 祐弥	小麦グルテニンによる抗体の産生を抑制するトコフェロール糖修飾体の開発
14	大阪公立大学	生活科学部	金 東浩	主食成分によるApoER2-SeP-GPX4経路調節と肝フェロトシス抵抗性の新規機能解明
15	岐阜大学	応用生物科学部	島田 昌也	発達期のハイアマミローススターチ摂取と生活習慣病発症リスク低減に関する研究
16	京都大学	大学院農学研究科	菅原 達也	小麦由来スフィンゴ脂質のバイオアベイラビリティの評価
17	日本大学	松戸歯学部	鈴木 裕介	玄米と白米の物性差が歯列・顎骨形態に及ぼす影響の検討
18	日本大学	生物資源科学部	谷口 明日香	$\beta$ -グルカン含量の相違が大麦粉生地の力学特性に影響を及ぼす要因の解明
19	東京農業大学	国際食料情報学部	玉木 陸斗	琉球在来イネの遺伝的多様性と民俗知継承と保全
20	山梨大学	大学院総合研究部	中川 洋史	特殊環境を利用したストレス耐性パン酵母の新規育種法の開発
21	岩手大学	農学部	西村 明	これまで不可能であったパン生地内酵母の網羅的分子解析
22	名古屋葵大学	健康科学部	阪野 朋子	米油に含まれる抗酸化成分の調理特性と体内利用性
23	東北大学	大学院工学研究科	平賀 佑也	超臨界二酸化炭素を用いた米ぬかからの高機能性米油抽出法の確立
24	東北大学	未来科学技術共同研究センター	深澤 律子	玄米全粒粉と小麦全粒粉の製菓特性に関する比較研究
25	東京大学大学院	農学生命科学研究科	福田 良一	酵母におけるステロール分子種の機能解明とその応用
26	名古屋大学	大学院生命農学研究科	古川 恭平	脂溶性成分に着目した飼料用玄米の特性とその鶏卵生産への応用
27	京都大学	大学院農学研究科	松居 翔	米麴甘酒に含まれるFGF21発現・分泌誘導因子の探索と飲酒行動への影響
28	九州大学大学院農学研究科		丸山 明子	SLIM1転写因子に着目したイネの硫黄不足耐性機構の解析

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
29	華学園栄養専門学校		宮本 雄基	大豆イソフラボン代謝物エクオール産生能の心理的健康に及ぼす影響
30	奈良先端科学技術大学院大学	先端科学技術研究科	安田 盛貴	高湿度環境における葉内の水をめぐるイネと病原細菌の攻防の理解に向けた基盤構築
31	摂南大学	農学部	山田 徳広	米デンプンの構造特性が米粉100%パンの製パン性に及ぼす影響
32	(国研)農業・食品産業技術総合研究機構	東北農業研究センター	山本 修平	ダイズ-コムギ輪作体系におけるコムギ収量・品質の人工衛星画像を用いた早期予測
33	広島大学	大学院医系科学研究科	横大路 智治	低アレルギー化1BS-18ホクシン小麦を用いた安全な小麦アレルギーの経口減感作療法の開発
34	九州大学大学院農学研究院	資源生物科学部門	横山 壱成	メイラード反応で生成する香りによる認知機能改善効果の検証
35	京都府立大学大学院	生命環境科学研究科	松島 良	澱粉変異集積による新しい澱粉特性を持つムギ類作物の開発
36	長崎県立大学	看護栄養学部	城内 文吾	リン脂質型イノシトールによる血管系保護作用の解明：血圧上昇と動脈硬化進展を結ぶ代謝ネットワーク解析
37	新潟大学	農学部	赤澤 隆志	安全に嚙り、咀嚼・嚥下できる麺の形状とスープの物性の特定～造影剤添加麺を用いた検討～
38	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鉄栄養関連遺伝子の解析
39	北海道大学	大学院工学研究院	藤井 宏之	散乱光を用いた調理パン内の具材量の非破壊計測

#### 学術研究特別助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	京都大学	大学院農学研究科	菅原 達也	小麦由来スフィンゴ脂質のバイオアベイラビリティの評価
2	東北大学	未来科学技術共同研究センター	深澤 律子	玄米全粒粉と小麦全粒粉の製菓特性に関する比較研究
3	岩手大学	農学部	西村 明	これまで不可能であったパン生地内酵母の網羅的分子解析
4	東京大学大学院	農学生命科学研究科	福田 良一	酵母におけるステロール分子種の機能解明とその応用
5	近畿大学	産業理工学部	北野 隆司	乳幼児小麦アレルギー発症に関わる経皮感作制御機構の解明

#### 舟橋重明記念奨励助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	岩手大学	農学部	西村 明	これまで不可能であったパン生地内酵母の網羅的分子解析