

2024年4月

公益財団法人
飯島藤十郎記念食品科学振興財団

2023年度助成・受賞者一覧

事業	件数	助成額等 (千円)
1 学術研究助成	62	130,000
2 学術研究国際交流援助及び外国人留学生研究助成		
(1) 学術研究国際交流援助		
① 研究者の海外派遣援助	2	950
② 国際学術会議等開催援助	1	350
(2) 外国人留学生研究助成	6	6,000
3 飯島藤十郎賞		
(1) 飯島藤十郎食品科学賞	1	5,000
(2) 飯島藤十郎食品技術賞	2	4,000
4 特定課題研究等助成	31	81,500
合計	105	227,800

(注1) 助成金は2024年度の研究活動費に充当されるものです。

助成対象者の「研究機関・氏名」は、原則、申請時の所属・氏名を記載しています。

(注2) 交付決定後に、国際学術会議等開催援助1件、外国人留学生研究助成1件の辞退があったため、辞退後の件数及び助成額等が計上されている。

1 学術研究助成

【個人研究】

登録番号	研究課題	研究機関・氏名	助成額(千円)
1	食事性タンパク質による腸内環境変動を介した加齢関連認知機能低下の予防メカニズムの解明	関西医科大学医学部 講師 村上 由希	1,900
※2	穀物由来食物繊維と酪酸産生菌のシンバイオティクスによる免疫機能制御	富山県立大学工学部 准教授 古澤 之裕	2,300
3	酵母と乳酸菌の共生培養で取得したパン酵母によるパンの風味及び食感の改善	大阪公立大学大学院工学研究科 教授 東 雅之	1,800
4	超硫黄分子オミクス解析による糠の機能性食品素材としての可能性の評価	大阪公立大学大学院理学研究科 テニュアトラック助教 笠松 真吾	2,300
5	SMSI増強Ni/TiO ₂ 触媒を用いた油脂の部分水素化におけるトランス脂肪酸の効果的低減	工学院大学先進工学部 准教授 飯田 肇	2,300
6	納豆菌による寿命延伸作用のメカニズム解明	大阪公立大学大学院生活科学研究科 教授 中台 枝里子	1,800
7	香辛料成分による酵母のアルコール発酵促進メカニズムの解明	奈良先端科学技術大学院大学先端科学技術研究科 助教 中瀬 由起子	1,800
8	新たな健康機能性米系統の創出	帯広畜産大学生命・食料科学研究部門 助教 永田 龍次	2,200
9	分子から粒子へ広がるデンプンの科学そして新食文化の創生	広島大学大学院統合生命科学研究科 教授 ヴィレヌーヴ 真澄美	2,200
10	持続的かつ非侵襲的な方法で貯蔵穀物を害虫から守る	筑波大学生命環境系 助教 木下 奈都子	2,200
11	衝動的摂食行動発現の脳内機構の解明と栄養介入	京都大学大学院農学研究科 教授 井上 和生	2,200
12	米の可消化エネルギーの再評価および認知機能に与える影響	東京工科大学応用生物学部 教授 安川 然太	2,100
13	食品の味覚を介した第3の医食同源機構	広島大学原爆放射線医科学研究所 助教 三浦 健人	2,100
14	ウシ培養肉生産のためのコーングルテンミールを原料とした安価な基礎培地の開発	金沢大学新学術創成研究機構 教授 仁宮 一章	1,200
15	3Dフードプリンターを用いた高齢者の高カロリー密度食の開発	同志社女子大学生活科学部 准教授 奥村 仙示	2,100
16	微生物発酵茶に含まれる新規ポリフェノールであるテアデノールの抗炎症および抗線維化作用	静岡県立大学大学院薬学研究院 講師 刀坂 泰史	2,100
17	麹培養における黄麹菌細胞内の時空間分子制御機構	九州大学大学院農学研究院 准教授 樋口 裕次郎	1,700
18	難消化性大豆タンパクによる心不全予防機構の解明	名古屋大学大学院医学系研究科 助教 古川 希	2,100
19	機能性成分「ケルセチン」に着目した、ダイコン未利用資源の有効活用に向けた基盤的研究	農研機構 野菜花き研究部門 研究員 山内 雄太	1,500
20	東南アジア産食品で高頻度検出されるキノロン耐性セレウス菌の輸入食品を介した日本への影響評価	広島大学大学院統合生命科学研究科 准教授 中山 達哉	2,100
21	モノアルキルジアシルグリセロールによるNASH予防効果とその作用機構解析	北海道大学大学院水産科学研究院 准教授 別府 史章	2,100
23	酵母由来αマンナン抗アレルギー作用の解析	東北大学大学院農学研究科 教授 戸田 雅子	2,100
24	加熱処理による米麴の褐変防止法の開発	(地独)青森県産業技術センター弘前工業研究所 主任研究員 小倉 亮	2,100
25	社会実装へ向けた新規機能性脂質の合成および機能性評価の基礎的検討	東京農工大学大学院農学研究院 テニュアトラック准教授 宮本 潤基	2,100

登録番号	研究課題	研究機関・氏名	助成額(千円)
26	家庭でできる嚥下調整食評価—国際標準IDDSIによる評価の妥当性検証と学会分類2021との対応表開発	東北生活文化大学家政学部 教授 中尾 真理	2,100
27	近赤外分光法による米と麹菌で生産したマイクログロテインの迅速定量法の開発	農研機構 食品研究部門 上級研究員 源川 拓磨	2,100
28	全粒粉小麦に高含有されるトコリエノールによる肥満抑制メカニズムの解明	鳥取大学医学部 助教 加藤 優吾	2,100
29	米糠由来タンパク質加水分解による血糖値上昇抑制作用	日本大学生物資源科学部 専任講師 山口 勇将	1,700
30	全粒粉摂取により誘導されるホスファターゼ活性と腸管腔内LPS無毒化との関連性の解析	静岡大学農学部 准教授 日野 真吾	2,000
31	新規脂肪酸受容体GPR164による腸管恒常性維持機構の解明	京都大学大学院生命科学研究所 助教 池田 貴子	2,000
32	ダイコンのテクスチャーに及ぼす内在性および外因性金属イオンの影響	お茶の水女子大学基幹研究院自然科学系 講師 佐藤 瑠子	1,700
33	もち性大麦未利用部位の調理特性の解明	鳥取短期大学生活学科 助教 古都 丞美	1,100
34	中山間地域の文化と産業に貢献する食材「雑穀・山菜」が持つ抗アレルギー作用の分子機構解明	(公財)岩手生物工学研究センター生物資源研究部 主任研究員 上杉 祥太	1,900
35	脱脂粉乳の製造工程における加熱濃縮・乾燥処理がチーズ加工性に及ぼす影響の解析	東京農業大学応用生物科学部 助教 小野 航	2,000
36	食虫植物に共生する乳酸菌の単離と保健機能食品への応用	神奈川大学化学生命学部 助教 荒井 直樹	2,000
37	妊娠・授乳期の遊離糖類摂取が仔の体内時計と脂質代謝に及ぼす影響	兵庫県立大学環境人間学部 助教 半澤 史聡	2,000
38	ウコン成分を用いた認知症の早期治療の検討	高知大学教育研究部 教授 山口 正洋	1,300
39	花酵母の潜在的高アルコール発酵能のゲノム編集を用いた検証	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 半谷 朗	1,200
40	納豆菌が分泌するRS ウイルス不活化物質の同定と作用機序の解明	札幌医科大学医学部 助教 山本 聡	2,000
41	腸上皮細胞でのトランスオミクス解析によるグルテンのバリア刺激作用の解明	名古屋大学大学院創薬科学研究科 教授 廣明 秀一	1,000
42	大麦成分による抑うつ状態からの自発的治癒促進機構の解明	金沢大学医薬保健研究域 准教授 出山 諭司	2,000
43	もち性およびうるち性大麦の多糖類が焼酎製造に及ぼす影響	大分県産業科学技術センター 研究員 山本 優	2,000
44	モチ米の物性を決定づける澱粉構造制御機構の解明	秋田工業高等専門学校創造システム工学科 准教授 クロフツ 尚子	2,000
45	アミロースが示す分子認識機能の力学的制御	北見工業大学工学部 准教授 兼清 泰正	2,000
46	食品に含まれるマグネシウムや亜鉛による肥満細胞安定化作用とアレルギー疾患治療薬の開発	宮城大学看護学群 教授 風間 逸郎	2,000
47	マメ科植物に含有されるプレニルフラボノイドの抗腫瘍効果	島根大学医学部 講師 小谷 仁司	1,800
48	ヒヨコマメ遺伝資源の機能性成分の解析と国内栽培による新たなヘルスケア食材の創出	農研機構 基盤技術研究本部 遺伝資源研究センター 上級研究員 馬場一笠井 晶子	1,800
49	糖質制限食が感染症発症時の糖尿病合併症を悪化させるか	山梨大学大学院総合研究部 助教 石山 詩織	1,800
50	食べ合わせを起因とする餅の味覚変調作用(苦味発生)の検討	近畿大学農学部 教授 近藤 高史	800
51	清酒の特異的香气成分の発酵制御	新潟県醸造試験場 主任研究員 菅原 雅通	1,000
※52	文旦蜜柑果皮抽出フラボノイドを添加したソーセージの非破壊評価研究および深層学習	北見工業大学工学部 助教 FENG CHAO-HUI	1,800

登録 番号	研究課題	研究機関・氏名	助成額 (千円)
53	乳幼児のアクリルアミド摂取実態の把握に向けた朝食一食分試料中のアクリルアミド含有量調査	国立医薬品食品衛生研究所食品部 第二室長 鍋師 裕美	1,800
54	食品由来の内在性AhRリガンドに起因するアトピー性皮膚炎の発症	東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 田口 恵子	1,800
※55	ガス置換包装技術を活用した次世代型減塩漬物の開発	高崎健康福祉大学大学院農学研究科 教授 松岡 寛樹	800
個人研究 計 55 件			102,000

※印は連続助成

(注) 登録番号22号(助成額200万円)は、助成金交付後に助成辞退の申し出があったため、上表には記載されていない。ただし、2024年4月26日現在において辞退に伴う所要の手続きが終了していないため、助成件数・金額からは除外されていない。

【共同研究】

登録番号	研究課題	研究機関・代表者 (・は共同研究者)	助成額 (千円)
1	各種野菜を用いた栽培法と調理法による放射性セシウム低減効果、および試料間のバラツキを生み出す要因解明	北海道大学大学院農学研究院 教授 信濃 卓郎 ・八戸真弓 農研機構 食品研究部門 ユニット長 ・平山孝 福島県農業総合センター 浜地域農業再生研究センター 技術研究科長 ・浅枝論史 // 研究員 ・渡辺明 // 研究員 ・丸山隼人 北海道大学大学院農学研究院 助教	4,700
2	放射光を用いた米の新規食感分析 定手法の開発と食品への適用	東北大学大学院農学研究科 教授 原田 昌彦 ・大沼正人 北海道大学大学院工学研究院 教授 ・日高将文 東北大学大学院農学研究科 助教	4,700
3	水分動態に基づく米の評価基盤構築および澱粉構造特性-内部微細構造-水分動態の関係の解明	農研機構基盤技術研究本部 高度分析研究センター 上級研究員 関山 恭代 ・梅本貴之 農研機構食品研究部門 グループ長 ・松木順子 農研機構食品研究部門 上級研究員 ・豊岡公徳 理化学研究所環境資源科学研究センター 上級技師	4,300
4	米の消費向上のための加工特性の解明	福島学院大学短期大学部食物栄養学科 助教 三浦 佳奈 ・五十嵐喜治 山形大学アグリフードシステム先端研究センター 客員研究員 ・高木智士 有明工業高等専門学校創造工学科 助教	3,400
5	組換えヒト α -グルコシダーゼを用いた食品中の本酵素阻害物質の性状解析	京都大学大学院農学研究科 教授 保川 清 ・伊東昌章 沖縄工業高等専門学校 教授	3,200
6	デンプン加工食品の物性と固体NMRによるでんぷん構造の相関解明	東洋大学食環境科学部 教授 加藤 悦子 ・大田原美保 大妻女子大学家政学部 教授	4,000
7	プロアントシアニジンによるシャペロン介在性オートファジー誘導による歯周病改善効果	宮崎大学農学部 教授 山崎 正夫 ・倉治龍太郎 日本歯科大学生命歯学部 講師 ・菅本和寛 宮崎大学工学部 准教授 ・甲斐久博 九州保健福祉大学薬学部 准教授	3,700
共同研究 計 7 件			28,000
個人研究・共同研究 合計 62 件			130,000

2 学術研究国際交流援助及び外国人留学生研究助成

(1) 学術研究国際交流援助

① 研究者の海外派遣援助

登録番号	所属・氏名	会議の名称	会議での発表テーマ	開催地・期間	援助費(千円)
1	東京農業大学 博士研究員 小山翔大	2024年度食品技術 学会年次大会・展 示会	卵白オボムチン複合体:構成タンパク質 および起泡性への寄与	アメリカ(シカゴ) 2024年7月14～17日	500
2	神奈川工科大学 准教授 野村知未	国際家政学会	餡の食味特性の違いが餡および和菓 子のおいしさに及ぼす影響	アイルランド(ゴールウェイ) 2024年6月23～28日	450
海外派遣援助 (2件)					950

② 国際学術会議等開催援助

登録番号	会議の名称	援助対象機関・代表者	開催場所・期間	援助費(千円)
1	食品ハイドロコロイド研究会講座(セミナー・シンポジウム及びInternational Mini-Symposium)	開催委員長 松川真吾 東京海洋大学学術研究院 教授	東京海洋大白鷹館 2023年10月2～4日	350
国際学術会議等開催援助 (1件)				350

学術研究国際交流援助(3件) 合計 1,300千円

(注) 交付決定後に辞退があった国際学術会議等開催援助の登録番号2は記載されていない。

(2)外国人留学生研究助成

登録番号	研究課題	留学生(所属・氏名)	指導教員	国名	助成額(千円)
2	冬虫夏草サナギタケの子実体形成因子の探索	宇都宮大学大学院 地域創生科学研究科 工農総合科学専攻 張 吉麗(ジャン ジリ)	宇都宮大学 バイオサイエンス教育研究センター 准教授 鈴木 智大	中国	1,000
3	DNDCモデルによる環境再生型農業の気候変動対策への効果検証	東京農工大学大学院 連合農学研究科 農業環境工学専攻 黄 啓良(ホアン チリアン)	東京農工大学大学院 連合農学研究科 教授 小松崎 将一	中国	1,000
4	澱粉原料からイソマルトオリゴ糖を合成するグルコアミラーゼ様酵素の機能構造解析と多様な糖質合成への展開	北海道大学大学院農学院 農学専攻 秦 天翼(シン テンイ)	北海道大学大学院 農学研究院 教授 森 春英	中国	1,000
5	非破壊測定による追熟果実の内部腐敗の定量評価とカビ抑制技術の探索	北海道大学大学院農学院 農学専攻 LEMBONO Yoan Felanny(レンボノ ヨアン フェラニー)	北海道大学大学院 農学研究院 准教授 小山 健斗	インドネシア	1,000
6	南洋五味子(ヒグネイ)の炎症性疾患モデルを用いた有用性の解析	東京大学大学院 農学生命科学研究科 獣医学専攻 Jonna Rose Cardente Maniwang(ジョナローズ カルデンテ マニワング)	東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授 角田 茂	フィリピン	1,000
7	妊娠期の低栄養による仔の脳のエピジェネティック変化の解析	東北大学大学院 医学系研究科 器官解剖学分野 王 泓博(ワン ホンボウ)	東北大学大学院 医学系研究科 准教授 前川 素子	中国	1,000
外国人留学生研究助成 合計 (6 件)					6,000

(注) 交付決定後に辞退があった登録番号1は記載されていない。

3 飯島藤十郎賞

(1) 飯島藤十郎食品科学賞

登録番号	受賞者(所属・氏名)	研究課題	褒賞
1	東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 教授 上原万里子	食品成分が調節する代謝機能を介した慢性疾患予防に関する研究	賞状・賞牌及び 研究奨励金500万円

(2) 飯島藤十郎食品技術賞

登録番号	受賞者(所属・氏名)	研究課題	褒賞
1	株式会社ダイセル ヘルスケア SBU マネージャー 卯川裕一 他 4 名 【共同研究者】 工藤真丈・沢田翔一・石輪俊典・中島賢則 (株式会社ダイセル)	機能性腸内代謝物素材「ウロリチンA(ウロリッチ®)」の開発	賞状・賞牌及び 研究奨励金200万円
2	株式会社サナス 開発研究部 次長 吉永一浩 他 2 名 【共同研究者】 安部淳一・宮崎直人(株式会社サナス)	1,5-アンヒドロ-D-フルクトースの生産システムの開発及び利用に関する研究	賞状・賞牌及び 研究奨励金200万円

飯島藤十郎食品科学賞・飯島藤十郎食品技術賞 (3件) 合計 9,000千円

4 特定課題研究等助成

登録 番号	助成課題	助成対象者・代表者 (・は共同研究者)	助成額 (千円)
1	日本食品科学工学会の表彰事業費として	(公社)日本食品科学工学会	500
2	日本食品衛生学会の表彰事業費として	(公社)日本食品衛生学会	500
3	日本応用糖質学会の表彰事業費として	(一社)日本応用糖質学会	500
4	日本栄養・食糧学会の表彰事業費として	(公社)日本栄養・食糧学会	500
5	日本食品保蔵学会の表彰事業費として	(一社)日本食品保蔵学会	500
6	日本調理学会の表彰事業費として	(一社)日本調理学会	500
7	視覚障害者への食生活に関する知識と情報の提供	(公財)すこやか食生活協会 理事長 伊藤健一	5,000
8	米の外観品質と食味評価の関係に関する研究	(一財)日本穀物検定協会 理事長 塩川白良	3,000
9	パン食を中心とした食の安全・安心に関する研究調査と消費者への情報提供	(一社)日本パン技術研究所 理事長 林 徹	5,000
10	がん哲学外来 お茶の水メディカル・カフェin OCC	宗教法人お茶の水クリスチャン・センター 理事長 村上宣道	1,000
11	「お口から長生き」-食べる機能の維持を図る-	(一財)老年歯科医学総合研究所 代表理事 吉田裕明	2,000
12	加熱・焼成プロセスにおける湿度制御の最適化に関する研究	大阪公立大学大学院 工学研究科 教授 伊與田浩志	2,000
13	安定生産可能で、パンの食感・風味等に特徴のあるパン用小麦系統の研究	(地独)北海道立総合研究機構北見農業試験場 麦類畑作グループ 主査 其田達也	2,000
14	パン生地改良剤の物性への影響とグルテンタンパク質のナノ構造との関係に関する研究	京都大学 複合原子力科学研究所 特任教授 裏出令子	2,000
15	リステリア(Lm)食中毒注意喚起のための市販食品調査と保管温度等によるLm増殖挙動の把握	(一財)日本食品分析センター 微生物部 課長 大西麻依子	2,000
16	油脂の種類が電子レンジ加熱ケーキの嗜好性と香り特性に及ぼす影響	女子栄養大学 栄養学部 助教 松浦朋子	2,000
17	食品の10℃低温管理の妥当性の検証	東京農業大学 食品安全研究センター センター長 五十君静信 ・岡野花梨(〃 研究員) ・檜木真吾(〃 博士研究員)	2,000
18	多品目製造に対応する米菓生地の省力・連続製造システムの開発	新潟県農業総合研究所 食品研究センター 主任研究員 知野秀次	2,000
19	「うどんつゆ」の地域特性に見る日本のだし文化の分布	同志社女子大学 生活科学部 教授 真部真里子 ・久保加織(滋賀大学 教授) ・村上 恵(同志社女子大学 教授)	2,000
20	日本の行事食における米・小麦を用いた調理品の歴史と地域性に関する研究	東洋大学 食環境科学部 准教授 露久保美夏	2,000
21	機能性乾燥卵白による食パンの新規食感創出	東京電機大学 理工学部 教授 半田明弘	2,000

登録 番号	助成課題	助成対象者・代表者 (・は共同研究者)	助成額 (千円)
22	新素材「出雲おろち大根」を用いた美しく健康に良い和菓子開発の試み	島根大学 生物資源科学部 教授 室田佳恵子 ・小林伸雄(〃 教授) ・池浦博美(〃 准教授)	2,000
23	高校生および大学生のビタミン類摂取量向上の取組み	人間総合科学大学 人間科学部 教授 玉木雅子 ・時光一郎(〃 教授) ・矢部えん(〃 助教)	2,000
24	サツマイモの摂食による腸内フローラの多様化及び体調節効果の実証	鹿児島大学 農学部 教授 侯徳興	2,000
25	味・内臓感覚による食嗜好行動のメカニズム解明	Harvard Medical School, U.S.A. 博士研究員 堀尾奈央 ・Stephen Liberles(〃 教授)	2,000
26	製パンにおける食塩の機能の客観的な把握とサワー種を用いた減塩パンの品質改善に関する研究	(一社)日本パン技術研究所 製パン技術事業部長 伊賀大八 ・北村義明(東京聖栄大学 教授) ・並木利文(日本パン技術研究所) ・井上好文(〃 所長)	2,000
27	国産低アミロース小麦の製パンへの利用に関する研究	(一社)日本パン技術研究所 部長 原田昌博 ・佐藤 淳(〃) ・山本剛史(〃 部長) ・井上好文(〃 所長)	2,000
28	IUFoST-Japan(国際食品科学工学連合・日本支部)における若手研究者育成事業	IUFoST-Japan (国際食品科学工学連合・日本支部) 理事長 松村 康生	500
29	【大型研究助成】低レベル静水圧による食品の安全性確保と品質保持期間の延伸	鹿児島大学 農学部 准教授 濱中大介 ・宮田 健(〃 准教授)	10,000
30	【大型研究助成】イメージング質量分析技術による食と健康の関連解明	福島大学 農学群食農学類 教授 平 修	10,000
31	ピーター・F・ドラッカー博士の業績に基づく効果的なマネジメント及び信頼あるリーダーシップの普及啓発	クレアモント大学院大学附属ドラッカー研究所 所長 ミカエル・ケリー	10,000
特定課題研究等助成		合 計 (31 件)	81,500