

# 平成 29 年度事業の実施状況

自 平成 29 年 4 月 1 日

至 平成 30 年 3 月 31 日

## I 概況

平成 29 年 3 月 7 日開催の第 14 回定例理事会で承認された事業計画及び収支予算に基づいて平成 29 年度においては、食生活・食文化の向上、健康の増進及び食品産業の発展に寄与するため実施した助成事業等の実績及び選考委員会の開催状況は表 1,2 のとおりである。

表 1 平成 29 年度事業実績概要

事業	件数(件)	金額(千円)
<b>1 学術研究助成</b>	<b>56</b>	<b>100,000</b>
<b>2 学術研究国際交流援助及び外国人留学生研究助成</b>	<b>13</b>	<b>9,250</b>
(1)学術研究国際交流援助	6	2,250
①研究者の海外派遣援助	4	1,250
②国際学術会議等開催援助	2	1,000
(2)外国人留学生研究助成	7	7,000
<b>3 飯島藤十郎賞</b>	<b>4</b>	<b>11,000</b>
(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	3	6,000
<b>4 特定課題研究等助成</b>	<b>29</b>	<b>62,200</b>
<b>合計</b>	<b>102</b>	<b>182,450</b>

(注)表1の太字は1から4までの各事業の件数・金額の計及びその合計で、それ以外は内数である

表2 各選考委員会の平成29年度における開催状況

選考委員会	開催日	選考担当事業
学術研究助成選考委員会	第69回:平成29年11月22日 (於:山崎製パン総合クリエイションセンター) 第70回:平成30年2月6日 (於:学士会館)	・学術研究助成
飯島藤十郎賞選考委員会	第11回:平成29年7月11日 (於:如水会館) 第12回:平成30年1月29日 (於:如水会館)	・飯島藤十郎賞授賞 ・研究者の海外派遣援助 ・国際学術会議等開催援助 ・外国人留学生研究助成
特定課題研究等選考委員会 (小委員会:特定課題研究等選考委員会規程第9条に基づく小委員会。略称「大型特定研究小委員会」。)	小委員会:平成29年7月11日 (於:如水会館) 第13回:平成29年7月11日 (書面) 第14回:平成29年9月12日 (於:如水会館) 小委員会:平成29年10月18日 (於:如水会館) 第15回:平成29年12月1日 (於:如水会館) 第16回:平成30年2月16日 (書面)	・特定課題研究等助成

## II 事業の実施状況等

### 1 学術研究助成 (56件 計100,000千円)

当財団の指定する食品科学等の分野の研究を行う研究者及び研究グループを対象として助成金を交付することとし、この分野の研究が行われている301の国公立大学の大学院、学部並びに研究機関等の長あてに平成29年6月27日付文書をもって募集案内と推薦の依頼をした。また、指定する研究分野に関連のある(公社)日本食品科学工学会、(公社)日本食品衛生学会、(公社)日本栄養・食糧学会、(一社)日本応用糖質科学会、(一社)日本食品保蔵科学会、(一社)日本調理科学会(以上6学会を以下「関連6学会」という。)及び(公社)日本農芸化学会に対して、「平成29年度学術研究助成募集要領」の学会誌等への掲載を依頼したほか、財団速報等で広報を行った。平成29年9月1日から

応募申請書の受付を開始し、10月20日をもって締切った。

その結果、応募件数は112件に達し、事務局による事前審査で募集要領に定める要件を明らかに満たさない申請書はなかったため、この112件(個人研究93件、共同研究19件)を受理した。募集先別の応募件数等は次に掲げる表3,4のとおりである。

表3 平成29年度学術研究助成募集先別応募件数一覧

( )はH28年度実績

	募集先	応募件数	受理件数	内 訳	
				個人研究	共同研究
	機関	件	件	件	件
大学関係	245 (248)	99 (73)	99 (73)	84 (59)	15 (14)
国立	102 (103)	54 (47)	54 (47)	45 (40)	9 (7)
公立	33 (33)	13 (6)	13 (6)	12 (5)	1 (1)
私立	110 (112)	32 (20)	32 (20)	27 (14)	5 (6)
研究機関等	56 (56)	13 (7)	13 (7)	9 (6)	4 (1)
国立 <sup>※1</sup>	5 (5)	6 (3)	6 (3)	5 (3)	1 (0)
公立 <sup>※2</sup>	49 (49)	6 (3)	6 (3)	4 (2)	2 (1)
公益法人等 <sup>※3</sup>	2 (2)	1 (1)	1 (1)	0 (1)	1 (0)
<b>合計</b>	<b>301</b> <b>(304)</b>	<b>112</b> <b>(80)</b>	<b>112</b> <b>(80)</b>	<b>93</b> <b>(65)</b>	<b>19</b> <b>(15)</b>

※1：国立研究開発法人を含む

※2：地方独立行政法人を含む

※3：地方公共団体が中心となって設立した公益財団法人等

表4 申請書受理件数と助成申請額

	合 計	個人研究	共同研究
受理件数(件)	112	93	19
申請額(千円)	255,340	173,081	82,259

受理した応募申請書が112件と多数であり、研究課題も多岐にわたっているため、あらかじめ選考委員長含め4名の選考委員による予備審査(一次審査)(平成29年10月30日)により、募集要領に示す対象研究分野の要件や、共同研究の要件を満たしていないもの等を中心に5件(個人研究4件、共同研究1件)が除かれ、一次審査に合格した107件(個人研究89件、共同研究18件)の応募申請書について学術研究助成選考委員会の本審査に付託した。

平成29年度1回目となる平成29年11月22日開催の第69回学術研究助成選考委員会において、応募申請書の審査・評点方法を例年どおりとすることに決定し、15名の委員による審査・評点が行われることになった。その集計とりまとめ結果に基づいて、平成30年2月6日開催の第70回同選考委員会において本審査に付託された107件の中から56件(個人研究48件、共同研究8件)が助成対象候補に選定された。

選定された56件の助成申請額の合計が予算枠の1億円を上回っていることから、予算枠、研究課題の内容等を勘案して査定を行い、個々の助成金額を算定することについて選考委員長へ一任された。平成30年3月8日開催の第20回定例理事会で、この結果について選考委員長より報告があり、審議の結果、平成29年度学術研究助成の助成対象者とその助成金額が表5(後掲、以下各表同じ)のとおり決定した。

## 2 学術研究国際交流援助及び外国人留学生研究助成 (13件 計9,250千円)

### (1) 学術研究国際交流援助 [6件 計2,250千円]

#### ① 研究者の海外派遣援助 <4件 計1,250千円>

この事業は、海外で開催される当財団が指定する食品科学等の研究分野の国際学術会議に自費で出席し、研究発表を行おうとする研究者に対し助成するもので平成2年度から実施されている。当財団が対象とする研究分野と関係の深い関連6学会に対し、平成29年6月20日付文書をもって平成29年度研究者の海外派遣援助募集要領に基づく募集の案内と援助対象候補者の推薦を依頼した。

平成29年度の1回目となる平成29年7月11日開催の第11回飯島藤十郎賞選考委員会では、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。12月1日の応募締切日までに、日本栄養・食糧学会から1名、日本食品保蔵科学会から1名、日本応用糖質科学会から2名の計4名の推薦があ

り、平成 30 年 1 月 29 日開催の第 12 回同選考委員会でその内容審査の結果、4 名とも援助に相応しいと認められ援助対象候補者に選定された。なお、各候補者への援助(助成)額については、開催国までの旅費等を勘案し査定し、規定の 50 万円以内で選考委員会へ示された。この査定結果を踏まえて、4 名の被推薦者に合計 125 万円の援助費とすることについて、第 20 回定例理事会において選考委員長より報告が行われ審議の結果、表 6 のとおり平成 29 年度の研究者の海外派遣援助対象者と助成額が決定した。

## ② 国際学術会議等開催援助 <2 件 計 1,000 千円>

この事業は、当財団が指定する食品科学等の研究分野に関連のあると認められる国際会議等が我が国で行われる場合に、その運営費の一部を援助するもので、関連 6 学会等に対して平成 29 年 6 月 20 日付文書等をもって平成 29 年度国際学術会議等開催援助募集要領の周知を依頼した。

第 11 回飯島藤十郎賞選考委員会では、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。平成 29 年 12 月 1 日の募集締め切りまでに 2 件の申請があり、第 12 回同選考委員会で内容審査の結果、募集要領の規定に従い援助を行うに相応しいとされた。第 20 回定例理事会において、選考委員長よりこの選考結果の報告が行われ審議の結果、表 7 のとおり平成 29 年度の国際学術会議等開催援助の助成対象と助成額が決定した。

## (2) 外国人留学生研究助成 [ 7 件 計 7,000 千円 ]

この事業は、当財団の指定分野に係る食品科学等の研究を行っている中国、台湾、韓国、アセアン諸国をはじめとするアジア地域等の国籍で日本に留学している外国人留学生(博士課程(後期相当)の大学院生)に対する研究費助成である。従来は私費留学生に限定していたのを平成 28 年度から国費留学生も対象に加えた。平成 29 年度外国人留学生研究助成募集要領に基づいて大学院(博士課程後期相当)が設置されている大学の中で当財団が指定する研究分野の講座等のある 30 の大学院・連合大学院に対して平成 29 年 6 月 27 日付で募集の案内と推薦の依頼をした。

第 11 回飯島藤十郎賞選考委員会では、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。平成 29 年 12 月 1 日の応募締切日までに 8 件の応募申請があり、第 12 回同選考委員会では、このうち 1 件について、就職が内定したことから辞退する旨の連絡があったことが報告され、残りの 7 件を審議の結果、助成対象に相応しいとされた。第 20 回定例理事会において、選考委員長よりこの選考結果、経緯の報告が行われ、審議の結果、7 件とも助成対象とすることとされ、表 8 のとおり平成 29 年度の外国人留学生研究助成対象は 7 件 700 万円となった。

### 3 飯島藤十郎賞の授賞（4件 研究奨励金 11,000 千円）

飯島藤十郎食品科学賞は、食品科学における学術上の研究に優れた業績が認められる研究者を対象とし、飯島食品科学賞として平成2年度に創設され、平成25年度から当財団の設立者の名を冠した飯島藤十郎食品科学賞となった。平成19年度からは新たに、食品の技術開発に優れた業績が認められる研究者(グループを含む)を対象に技術賞が加えられ、平成25年度からは同じく飯島藤十郎食品技術賞となった。また、飯島藤十郎食品科学賞及び飯島藤十郎食品技術賞の総称が飯島藤十郎賞とされた。

平成29年度においては、平成29年6月20日付文書等をもって、関連6学会及び(公社)日本農芸化学会並びに当財団の理事、評議員、同賞選考委員に対し、平成29年度飯島藤十郎賞募集要領に基づき、同賞候補者の推薦を依頼した。第11回飯島藤十郎賞選考委員会では、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。

平成29年12月1日の募集締切までに飯島藤十郎食品科学賞候補として3件3課題、飯島藤十郎食品技術賞候補として4件4課題の推薦があった。このうち、飯島藤十郎食品科学賞については、第12回同選考委員会において審議された結果、九州大学大学院農学研究院の立花宏文主幹教授が同賞授賞要綱、募集要領に示す対象研究分野に関し、学術上特に優れた業績が認められ、授賞対象として相応しい候補者であるとして選出された。

また、飯島藤十郎食品技術賞については、同じく第12回同選考委員会で、キリン株式会社R&D本部飲料技術研究所(現:同本部酒類技術研究所)の塩野貴史主任研究員、物産フードサイエンス株式会社研究開発センターの栃尾巧副センター長を代表研究者とするグループおよび越後製菓株式会社の小林篤取締役新規事業部長を代表研究者とするグループの3件が、同賞授賞要綱、募集要領に示す対象研究分野に関し、食品の技術開発に優れた業績が認められ、授賞対象として相応しい候補者であるとして選出された。第20回定例理事会において選考委員長より選考結果の報告が行われ、審議の結果、平成29年度の飯島藤十郎賞が表9のとおり決定された。(受賞者の業績概要は表10-1, 2, 3, 4参照)

### 4 特定課題研究等助成（29件 62,200 千円）

本助成は定款第4条第1項第4号に定める各分野において当財団として取組むべき課題と、それを取組むに相応しい研究者、研究グループ、団体等の選定をセットで行う場として平成25年度に特定課題研究等選考委員会を新たに発足させて実施されている。

平成29年7月11日の第13回同選考委員会(書面)では、学会開催など事業実施期日が迫っていることから速やかに助成を行う必要のある課題(以下「緊急案件」)2件(本年度の助成対象一覧表 11

のNo26, 27、以下同じ)が助成対象候補に選定され、7 月中に助成金が交付された。なお、本件については特定課題研究等助成金交付要綱第 3 の規定に基づく措置として第 19 回臨時理事会(平成 29 年 9 月 21 日)で異議なく承認された。

平成 29 年 7 月 11 日には特定課題研究等選考委員会の小委員会(特定課題研究等選考委員会規程第 9 条に基づく小委員会。略称「大型特定研究小委員会」。)が開催され、今年度より国際的な視点も踏まえた将来性のある研究テーマと、これに取り組む研究者・チーム(1 件)に対して 2 年間で 1,000 万円の研究費を助成することとして、長期的な展望に立って日本の食品科学と食品産業の発展に資することとする方針を確認した。

平成 29 年 9 月 12 日開催の第 14 回同選考委員会では、平成 29 年度助成の重点分野として『平成 25 年度に設定された「食の安全・安心」と「食文化」を大きな柱としつつ、様々な目的で開催される「シンポジウム等」についても着実な支援を行う方針』及び『平成 26 年度に設定された「粉食文化の振興と粉食に関する科学技術の推進」を行う方針』並びに『平成 27 年度に設定された「栄養バランスのとれた食生活を実現するための食品の研究の推進」を行う方針』について、平成 29 年度においても引き続き重点分野とすることが確認されるとともに、7 月 11 日に開催された大型特定研究小委員会での議論が報告され、了承された。また、各委員より提案のあった助成対象課題について意見交換が行われたが、学会開催など事業実施期日が迫っていること等から速やかな助成を行う必要のある緊急案件 2 件(No25, 28)が助成対象候補に選定され、第 19 回臨時理事会での承認を経て 10 月中に助成金が交付された。

平成 29 年 10 月 18 日には、今年度 2 回目の大型特定研究小委員会が開催され、慎重審議の結果東京大学大学院新領域創成科学研究科の久恒辰博准教授を大型特定研究の候補者に相応しいとして、特定課題研究等選考委員会に報告することとなった。

平成 29 年 12 月 1 日開催の第 15 回同選考委員会では、選考委員長より 10 月 18 日の大型特定研究小委員会の結果が報告され了承された。また、具体的な提案 23 課題が検討され、全て助成に相応しいものされた(No1~19, 21~24)。さらに、平成 30 年 2 月 16 日の第 16 回特定課題研究等選考委員会(書面)において、東京大学大学院新領域創成科学研究科の久恒辰博准教授(No20)が選考委員会として助成候補とすることに決定した。

第 20 回定例理事会においては以上の選考結果の報告が行われ、審議の結果、表 11 のとおり平成 29 年度の特定課題研究等助成の助成対象 29 課題(第 19 回臨時理事会でNo25~28 の 4 件は承認済み)とそれぞれの助成額が決定した。なお、緊急案件として 12 月中に助成金が交付された 1 件(No 29)については、特定課題研究等助成金交付要綱第 3 の規定に基づく措置として第 20 回定例理事会で異議なく承認された。

## 5 助成金贈呈式・飯島藤十郎賞の授与式の開催

平成 30 年 4 月 16 日に山崎製パン総合クリエイションセンターで、学術研究助成金贈呈式、飯島藤十郎賞授与式並びに特定課題研究等助成金贈呈式を開催し、飯島幹雄理事長から研究者、団体の代表者らに助成金の贈呈、飯島藤十郎賞の賞状・賞牌・研究奨励金の授与を行った。当贈呈式等は従来から助成金等についての説明・打合せ会を兼ねて開催されている。また、特定課題研究等助成については、平成 29 年度内の交付を行う一部助成先への贈呈式が平成 30 年 3 月 15 日に市川サンプラザ 35 において行われた。なお、研究者の海外派遣援助や国際学術会議への助成等、比較的助成金額が小さい助成先については贈呈式への出席を免除している。

## 6 研究成果の公表・普及等

### (1) 財団年報等の発行

平成 28 年 3 月又は 4 月に助成金が交付され、28 年度において研究等を行った助成対象者(平成 27 年度助成の対象者)から提出のあった成果報告書を取りまとめ、平成 29 年 8 月に「平成 28 年度年報(第 32 巻)」として発行(690 部)して、関係官庁はじめ、全国の国、公、私立大学、同附属研究所、図書館及び当該年度助成対象者のほか、食品業界団体並びに食品企業等に広く配布した。

### (2) 財団速報の発行(第 137 号～140 号)

学術研究助成等の募集案内、応募状況、選考結果の公表、贈呈式・授与式の開催等、事業活動の概要を各段階で適宜取りまとめ、速報として関係官庁並びに関係報道機関等に対して広報を行った。

### (3) 学術講演会の開催

平成 27 年度の学術研究助成の対象となった研究課題(53 件)の中から 5 課題を選定して、その成果発表並びに平成 28 年度飯島藤十郎賞受賞者による特別講演からなる第 29 回学術講演会(平成 29 年 11 月 22 日)を山崎製パン総合クリエイションセンターに於いて開催した。



表5 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	収穫後の工学的操作の条件と米飯の糖質消化性の関係解明	千葉大学大学院 園芸学研究科 准教授 小川幸春	1,900
2	“酒粕GABA”によるストレス誘発性疼痛の抑制機構の解明	新潟大学大学院 医歯学総合研究科 准教授 岡本圭一郎	1,000
3	日本発の小麦コレクションからの魅力ある国産パンの風味・香気の探索評価	東京農業大学 農学部 准教授 西尾善太	1,300
4	大豆アレルゲンタンパク質 Gly m 4 およびGly m 5の質量分析計を用いた同時分析法を確立する	(地独)大阪健康安全基盤研究所 衛生化学部 主任研究員 吉光真人	1,800
5	米飯咀嚼中のフレーバーリリース挙動の解析	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 准教授 小竹佐知子	1,850
※6	分光学的手法を用いた物理的変換操作による米粉構造の変化およびその不均一性の解明	東北大学大学院 農学研究科 助教 石川大太郎	1,850
7	低分子化多糖による食品のゲル化温度、粘弾性特性の制御法確立	東京電機大学 理工学部 准教授 武政誠	1,850
※8	パン製造時におけるブドウ球菌エンテロトキシンの産生性とその残存性	東京農工大学大学院 農学研究院 教授 藤川浩	1,350
9	人工知能を用いて食品内部のマイクロ構造から品質を予測する	京都大学大学院 農学研究科 助教 小川剛伸	1,750
10	サワードゥ乳酸菌の産生する機能性多糖による病原体感染防御効果とその作用機序の解明	石川県立大学 生物資源工学研究所 助教 松崎千秋	1,800
11	消化管から中枢神経系へ伝達される栄養素シグナルによる摂食制御の基盤	東京大学大学院 総合文化研究科 特任研究員 中村優子	1,800
12	脂肪組織における脂質合成および代謝酵素による栄養分選好性行動への影響	東京大学大学院 新領域創成科学研究科 准教授 永田晋治	1,800
13	パンの製造工程および各種食品成分が終末糖化産物の形成に及ぼす影響	新潟薬科大学 応用生命科学部 助教 能見祐理	1,600
14	製パンにおける酪酸臭発生要因の解明	(地独)北海道立総合研究機構 産業技術研究本部 食品加工研究センター 研究主任 東孝憲	1,650
15	米麴のデンプンを基本とした粒構造と発酵特性の関係	鹿児島大学 農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター 准教授 吉崎由美子	1,650
16	レジスタントスターチの効能を高める食品成分に関する研究	石川県立大学 生物資源環境学部 教授 松本健司	1,600
17	澱粉消化はフラボノイドと疎水的相互作用で結合することにより抑制される	東亜大学 医療学部 教授 廣田幸子	1,400
18	小麦由来食物繊維による腸管保護作用と疾病予防への応用	広島大学大学院 生物圏科学研究科 教授 鈴木卓弥	1,550
19	黄麹菌を用いた麴造りにおける有用酵素生産性の分子細胞生物学的解析	九州大学大学院 農学研究院 助教 樋口裕次郎	1,500
20	コメ難消化性タンパク質による腸管バリア機能増強効果	信州大学 先鋭領域融合研究群 バイオメディカル研究所 助教 荻田佑	1,500
21	酒粕含有成分の骨粗鬆症予防効果に関する検討	福山大学 生命工学部 助教 柴田紗知	1,500
22	急激な血糖上昇抑制を目指した穀類の食べ合わせの評価	帝京大学 薬学部 助教 本間太郎	1,500
23	デジタルPCRを用いたコメの定量的品種判別法の開発	農研機構食品研究部門 食品分析研究領域 主任研究員 岸根雅宏	1,150
24	不飽和脂肪酸乳酸菌代謝産物の食物アレルギー予防効果に関する研究	東京理科大学 基礎工学部 助教 八代拓也	1,500
25	大豆タンパク質βコングリシニン摂取による生体内脂質組成への影響	静岡県立大学 食品栄養科学部 助教 橋詰力	1,500

登録番号	研究課題	研究機関・氏名	助成額(千円)
26	神経細胞保護作用を有する甘酒由来新規ペプチドに関する研究	信州大学 農学部 准教授 片山茂	1,500
27	ルチンがラットの脳における糖取り込みに及ぼす影響	長岡工業高等専門学校 物質工学科 准教授 河本絵美	1,500
28	アジアの糖化微生物を用いた新規米麴の開発	大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部 専任講師 稲垣秀一郎	1,500
※29	乳汁中ケモカインCCL25による骨形成および免疫発達促進機構の解明	静岡大学 教育学部 准教授 雪田聡	1,500
30	小豆に含まれる抗肥満因子の同定	神戸大学大学院 農学研究科 准教授 本田和久	1,050
31	コメスフィンゴ糖脂質を用いたナノ加工技術の開発と機能性食品への応用	大阪薬科大学 薬学部 助教 内山博雅	900
32	糖尿病性認知機能障害に対する河内晩柑果皮由来成分の防御作用および作用機序の解明	松山大学 薬学部 准教授 奥山聡	1,400
33	グリコシル転移酵素を活用した穀物澱粉改変技術の開発	北海道大学大学院 農学研究院 助教 佐分利亘	1,400
34	ミネラル成分の消化吸收を改善するコメの開発を目指して一玄米のフィチン酸低減に関与する遺伝子の同定	農研機構次世代作物開発研究センター 稲研究領域 上級研究員 溝淵律子	1,400
※35	細胞内グルタチオン量上昇作用を有する米由来新規ペプチドに関する研究	就実大学 薬学部 准教授 守谷智恵	1,400
36	食によるマイクロRNAを介した免疫体質制御機構の解明と生活習慣病改善への応用	北海道大学 遺伝子病制御研究所 准教授 北村秀光	1,050
37	食餌フィチン酸の添加レベルが高シヨ糖食摂取ラットの脂肪肝,亜鉛吸収及び腸内細菌叢に及ぼす影響	藤女子大学 人間生活学部 准教授 岡崎由佳子	1,400
38	イネ科牧草に含まれる $\alpha$ -ガラクトシド含有オリゴ糖の特性評価及びその利活用に向けた調製技術の開発	農研機構食品研究部門 食品生物機能開発研究領域 上級研究員 西本完	1,200
39	小麦ポリフェノールが脳梗塞後の神経保護及び運動機能の回復に及ぼす影響	東京大学大学院 総合文化研究科 教授 柳原大	1,400
40	米糠トコリエノールによる酸化リン脂質依存的誘導遺伝子の発現制御を介した細胞死抑制機構の解明	北里大学 薬学部 講師 熊谷剛	1,400
41	抗酸化ジペプチドおよびそのメイラード反応生成物による骨格筋萎縮の抑制	北里大学 獣医学部 助教 小宮佑介	1,400
42	柑橘類果由来ポリメキシフラボンの $\beta$ -アミロイド分解促進作用における分子作用機序解析	静岡県立大学大学院 薬学研究院 特任助教 木村純子	1,000
43	酸性からアルカリ性の広範囲pHにおける炊飯液が米飯の品質に及ぼす影響	和洋女子大学 生活科学系 准教授 大石恭子	1,400
44	スーパーグレインとしての内モンゴル産アマランサスによる腸内細菌叢の調節を介した肥満・糖尿病の抑制効果と機構解明	東京大学大学院 農学生命科学研究科 特任准教授 賈 慧娟	1,400
45	大豆イソフラボンの免疫調節作用を標的とした新たな抗メタボリックシンドローム療法の開発	徳島大学大学院 医歯薬学研究部 助教 中本晶子	1,200
※46	糖尿病関連遺伝子の転写制御機構の解明と糖尿病を改善する食品成分の探索	東京工科大学 応用生物学部 講師 吉田亘	1,400
47	穀類に含まれる非タンパク質構成アミノ酸 teneraic acid の分布と生体機能性	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 博士研究員 石川雄樹	1,150
48	食品の血管への作用をみえる化する血管チップの構築	東京大学 生産技術研究所 統合バイオメディカルシステム国際研究センター 講師 松永行子	1,400
個人研究 (計 48 件)			70,000

※印は連続助成

(注)「研究機関・氏名」は、原則、申請時の所属・役職・氏名を記載。

【共同研究】

登録番号	研究課題	研究機関・氏名(代表研究者) (・印は共同研究者)	助成額 (千円)
1	大麦βグルカンによる小腸と大腸のクロストークを介したアレルギー抑制効果	名城大学 農学部 准教授 湊健一郎 ・水野雅史 神戸大学大学院農学研究科 教授	4,400
2	食品機能性成分によるエピゲノム制御を基盤とした世代間健康評価系の開発	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 安岡顕人 (現:東京大学大学院農学生命科学研究科) ・近藤隆 理化学研究所 免疫器官形成研究グループ	4,500
3	粉体に残存する細菌芽胞の殺滅を目的とした複合殺菌法の開発	大阪府立大学大学院 工学研究科 教授 古田雅一 ・高松宏治 摂南大学薬学部 教授 ・桑名利津子 摂南大学薬学部 講師	4,000
4	餅生地「膨らみ」機構の解明による加工プロセスの改良	石川県農林総合研究センター 農業試験場 主任研究員 三輪章志 ・大倉哲也 農研機構食品研究部門 主席研究員	4,000
5	摂取タイミングによる黒大豆ポリフェノールの機能性変動解析	神戸大学大学院 農学研究科 教授 芦田均 ・榎原啓之 宮崎大学農学部 教授 ・山下陽子 神戸大学大学院農学研究科 特命助教	3,700
6	強力系硬質もち小麦の育成とその加工適性評価	農研機構次世代作物開発研究センター 麦研究領域 主席研究員 乙部千雅子 ・大野鉄平 三重県農業研究所 主任研究員 ・山崎栄次 三重県工業研究所 研究員	2,700
※7	雑穀水溶性成分の抗老化機能性の解析	(公財)岩手生物工学研究センター 生物資源研究部 研究部長 矢野明 ・伊藤芳明 岩手大学農学部 准教授 ・高草木雅人 岩手県農業研究センター 県北農業研究所 主任専門研究員	3,500
8	小豆や黒豆に含まれるプロアントシアニジンオリゴマーの抗腫瘍活性に関する研究	信州大学大学院 総合理工学研究科 教授 真壁秀文 ・藤井博 信州大学先鋭領域研究群バイオメディカル研究所 教授 ・服部恭尚 京都薬科大学共同利用機器センター 講師	3,200
共同研究 (計 8 件)			30,000
個人研究・共同研究 (合計 56 件)			100,000

※印は連続助成

(注)「研究機関・氏名」は、原則、申請時の所属・役職・氏名を記載。

表6 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	援助額(千円)
1	北里大学獣医学部 講師 落合優	2018年食品科学工学会年次学術集会および食品博覧会	マウスの健康、老化および寿命に対する食品タンパク質種の影響	米国 (シカゴ) 2018.7.15～18	350
2	日本大学 生物資源科学部 専任講師 成澤直規	国際食品科学工学連合19th世界カンファレンス	納豆によるうしよく原性バイオフィルム形成抑制に関する検討	インド (ムンバイ) 2018.10.23～27	300
3	京都工芸繊維大学 准教授 田中知成	世界高分子会議 マクロ18	連続するRAFT重合反応を用いた温度およびレクチン応答性糖鎖クラスターの合成	オーストラリア (ケアンズ) 2018.7.1～5	350
4	農研機構 北海道農業研究センター 芽室研究拠点 グループ長 野田高弘	第4回農業生物科学国際会議	根茎澱粉の酵素消化性に与える要因	中国 (杭州) 2018.6.26～29	250
研究者の海外派遣援助 ( 4 件)					1,250

表7 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	援助額(千円)
1	イネ機能ゲノミクスに関する国際シンポジウム	大会委員長 松本隆 東京農業大学生命科学部 教授	東京農業大 2018.9.5～7	500
2	The 7th International Selenium Conference (Se2018)	Se2018 運営委員会副委員長 今井浩孝 北里大学薬学部 教授	同志社びわこリトリートセンター 2018.10.1～5	500
国際学術会議等開催援助 ( 2 件)				1,000

学術研究国際交流援助 ( 6 件) 合計 2,250千円

(注)「研究機関・氏名」は、原則、申請時の所属・役職・氏名を記載。

表8 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	指導教授	国名	助成額 (千円)
1	疾患モデルマウスを用いたフィリピン産プロボリスの抗炎症作用の検討	東京大学大学院 農学生命科学研究科 Mark Joseph Maranan Desamero (マーク ジョセフ マラナン デサメロ)	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
2	穀物の栽培・流通過程におけるカビの成長および毒素産生予測モデルの開発	北海道大学大学院 農学院 Cambaza Edgar Manuel (カンバザ エドガー マニユエル)	北海道大学大学院農学研究院 准教授 小関成樹	モザンビーク	1,000
3	ペプシンによるコラーゲン分解に対する大豆抽出物の影響	京都大学大学院 農学研究科 銭 鈞 (セン キン)	京都大学大学院農学研究科 教授 保川清	中国	1,000
4	高ミネラル吸収米の育成を 目指した低フィチン酸イネの解析	東洋大学大学院 生命科学研究科 ペレーラ イシャラ	東洋大学生命科学部 准教授 廣津直樹	スリランカ	1,000
5	大豆発酵食品含有ポリアミンによる変形性関節症予防効果の検討	金沢大学大学院 医薬保健学総合研究科 朴 奎珍 (パク ギュジン)	金沢大学 医薬保健研究域 薬学系 准教授 檜井栄一	韓国	1,000
6	食品由来機能性化合物を用いた新規心不全薬物予防法の開発	静岡県立大学大学院 薬学研究科 Nurmila Sari (ヌーミラ サリ)	静岡県立大学薬学部 教授 森本達也	インドネシア	1,000
7	微細孔袋包装貯蔵による高品質ケールの作出	東京大学大学院 農学生命科学研究科 李儿只斤 蘇日娜 (ボルジギン ソリナ)	東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 牧野義雄	中国	1,000
外国人留学生研究助成 合計 ( 7 件)					7,000

(注)「研究機関・氏名」は、原則、申請時の所属・役職・氏名を記載。

表9 飯島藤十郎賞

(1) 飯島藤十郎食品科学賞

登録番号	所属・氏名	研究課題	褒賞
1	九州大学大学院農学研究院 生命機能科学部門 主幹教授 立花宏文	緑茶カテキンによる生理活性発現メカニズムに関する研究	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	所属・氏名	研究課題	褒賞
1	キリン株式会社 R&D本部 酒類技術研究所 主任研究員 塩野貴史	天然吸着剤による飲料中の カフェイン除去技術の開発	賞状・賞牌及び 研究奨励金200万円
2	物産フードサイエンス株式会社 研究開発センター 副センター長 栃尾巧 他 3名  【共同研究者】 ・中村圭伸(同 研究開発センター長) ・下村吉治(名古屋大学大学院生命農学研究科 教授) ・古賀泰裕(東海大学医学部 客員教授)	ケトースによる生活習慣 病予防・改善効果	賞状・賞牌及び 研究奨励金200万円
3	越後製菓株式会社 (取)新規事業部長 小林篤 他 1名  【共同研究者】 ・大原絵里(同 室長)	食品加工における革新的 高圧処理技術の開発	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（4件） 合計 11,000千円

表10-1 飯島藤十郎賞受賞者業績概要

【飯島藤十郎食品科学賞】

氏名・所属	立花 宏文 九州大学大学院 農学研究院 主幹教授
研究課題	緑茶カテキンによる生理活性発現メカニズムに関する研究
<p>緑茶カテキンの有する多彩な生体調節機能に関する研究が世界中で盛んに行われ、その機能を活用した数多くの保健機能食品等が上市されている。また、緑茶カテキンの抗がん作用は疫学研究や臨床試験において認められ、医薬品としての応用も期待されている。しかし、緑茶カテキンがなぜこうした多彩な生体調節機能を有するかについては未知なことが多く、その分子メカニズムの解明が待たれていた。</p> <p>こうした中、立花氏は緑茶カテキンの一種エピガロカテキンガレート(EGCG)の多彩な生体調節機能の発現には、EGCG 受容体として 67-kDa ラミニンレセプター(67LR)が関与していることを世界に先駆けて発見した(掲載誌 Nature Struc.Mol.Biol.の表紙に採択)。さらに、立花氏は受容体 67LR を起点とするEGCG の生理作用発現の分子メカニズムの解明に挑み、EGCG は 67LR/Akt/内皮性 NO 合成酵素/可溶性グアニル酸シクラーゼ経路の活性化を介して cGMP の産生を誘導すること、また産生された cGMP が様々な酵素や転写因子の活性を調節し、結果的に EGCG の多彩な生体調節機能の発現に重要な役割を担っていることを明らかにした。</p> <p>こうした緑茶カテキン受容体の発見ならびにそのシグナル伝達機構の解明は、その後のEGCG の持つ抗がん作用、抗アレルギー作用、炎症抑制作用、動脈硬化予防作用などの多くの生体調節機能活性発現メカニズムの解明を可能とした。特記すべきことは、その中の抗アレルギー発現メカニズムの解明は、抗アレルギー成分のメチル化カテキンを関与成分とする機能性表示食品の上市に貢献した。また、緑茶カテキン受容体依存的ながん細胞致死誘導メカニズムに基づいた、全く新しいコンセプトのがん治療剤(EGCG と ED 治療薬との併用剤)を発明した(掲載誌 J. Clin.Invest.の表紙に採択)。さらに、EGCG によって誘導される cGMP の作用機構の詳細な解析から膵臓がん幹細胞の機能維持に不可欠な分子を同定し、膵臓がんの根治につながる発見をした。</p> <p>現在、立花氏は、LC-MS メタボリックプロファイリング法(特願 2014-132891)を使い、EGCG の生理活性効果を増強させる食品因子の網羅的解析を行っており、その一つに柑橘ポリフェノールや含硫化合物の同定に成功した。今後、緑茶カテキンとその活性増強食品因子を組み合わせた健康機能性に富んだ食事メニューの開発が可能となり、緑茶の消費拡大につながる事が期待される。</p>	

表10-2 飯島藤十郎賞受賞者業績概要

【飯島藤十郎食品技術賞】(1)

氏名・所属	塩野 貴史 キリン株式会社 R&D 本部 酒類技術研究所 主任研究員
研究課題	天然吸着剤による飲料中のカフェイン除去技術の開発
<p>緑茶や紅茶、コーヒーなどの嗜好飲料にはカフェインが含まれており、厚生労働省から発信された「健康づくりのための睡眠指針2014」の中で就寝前のカフェイン摂取を避けることが推奨されている。また、昨今のエナジードリンクやカフェイン製剤の普及を受けて、2017年には農林水産省や厚生労働省、消費者庁から相次いでカフェインの過剰摂取に関する注意喚起がなされるなど、妊産婦や乳幼児、高齢者を中心に、飲用シーンや体質・体調に応じたカフェイン摂取量の調節について社会的な関心が高まっている。</p> <p>従来のカフェイン除去技術は原料処理工程において、湯や超臨界二酸化炭素などを用いて茶葉やコーヒー豆からカフェインを溶出させる方法が用いられているが、カフェインを溶出させる工程において、カフェインだけでなく香気や呈味成分も損失することが知られていた。塩野氏らは、原料処理工程ではなく飲料製造工程において茶抽出液から吸着剤によってカフェインを除去することを試み、カフェインを選択的に吸着除去する天然吸着剤としてモンモリロナイトを見出した。また、接触条件がカフェイン吸着や茶飲料の品質に及ぼす影響に関する研究を行い、低カフェインかつ高品質(香味、外観)な茶飲料の製造技術を開発した。</p> <p>塩野氏らはその後、本技術の工業化を達成し、世界初※となるカフェインゼロの緑茶飲料を2014年に上市するとともに、緑茶飲料に「カフェインを気にせずに茶飲用を楽しむ」という新たな選択肢を付与し、社会的ニーズの充足にも貢献した。また、本技術の汎用性に関する研究を行い、茶種(紅茶、烏龍茶)の違いに依らずモンモリロナイトのカフェイン吸着特性が一定であることを見出した。したがって、本技術は幅広い茶飲料への活用が可能であり、この知見を活用し、2015年にはカフェインゼロの紅茶飲料を上市した。</p> <p>※世界初:100ml 当たりカフェイン含有量 0.001g 未満の PET 容器詰め緑茶飲料(2014年2月 SVP ジャパン調べ)</p> <p>さらに、塩野氏らはその後の研究において、コーヒーにおいても本技術が適用可能であること、および吸着剤の改質(層間イオンの置換)によってカフェイン除去後の茶飲料の外観品質が改善されることを示しており、国内だけでなく、海外も含めた飲料市場および食品科学分野の発展へ貢献することが期待されている。</p>	



表10-3 飯島藤十郎賞受賞者業績概要

【飯島藤十郎食品技術賞】(2)

氏名・所属	栃尾 巧 物産フードサイエンス株式会社 研究開発センター 副センター長 【共同研究者】 中村 圭伸 物産フードサイエンス株式会社 研究開発センター長 下村 吉治 名古屋大学大学院生命農学研究科 教授 古賀 泰裕 東海大学医学部 客員教授
研究課題	ケストースによる生活習慣病予防・改善効果
<p>「ケストース」は、グルコース 1 分子とフルクトース 2 分子から構成されるプレバイオティクス素材(プレバイオティクスとは、1995 年イギリスの微生物学者 Gibson らにより提唱された「消化管上部で分解, 吸収されず大腸に共生する有用菌の選択的な基質となり, それらの増殖を促進することで宿主の健康に有益な全身的な効果をもたらす」食品成分として定義されている。)で、物産フードサイエンス株式会社が製造・販売し、さらにはその多岐にわたる機能性に着目した研究を実施している。</p> <p>ケストースは、腸内の有用菌である <i>Lactobacillus</i> 属, <i>Bifidobacterium</i> 属の細菌に非常に効率よく利用され、腸内細菌の中でも近年有用性が注目されている酪酸産生菌を顕著に増殖させること、アトピー性皮膚炎やアレルギー性鼻炎改善等のアレルギー疾患を改善することを明らかにしてきた。さらに従来十分には報告されていない生活習慣病に対する効果についても検討した。栃尾氏らは、生活習慣病の発症要因のひとつであるインスリン抵抗性について、ケストースをラットに投与した影響を調べた。その結果、ケストース投与により、血糖値への影響はみられなかったが、血中インスリン濃度が有意に低下していることが明らかになった。また、盲腸内容物中の短鎖脂肪酸のひとつである酪酸が有意に増加していること、及び酪酸産生菌が属する腸内細菌クラスターである <i>Clostridium</i> cluster XIVa が有意に増加していることを見出した。酪酸は、制御性T細胞を活性化することでアレルギー等の免疫反応を調整することや、筋肉、脂肪細胞及び肝臓等に作用し、インスリン抵抗性や脂質代謝を含む代謝性疾患を改善することが報告されている。</p> <p>以上の結果から、ケストースは、酪酸産生菌の増加並びにそれに伴う酪酸の増加を誘導することを介して、インスリン抵抗性の改善効果をもたらしている可能性が示唆された。</p> <p>現在医療費削減や健康寿命の延長が提唱されており、今後機能性食品成分はより高い効果を求められるであろう。ケストースは、市場の成長性が鈍化した食品産業の中で食品による特定疾患の予防・改善や健康の維持という新規市場を生み出し、世界の人々の生活習慣病予防・改善に大きく貢献することが期待される。</p>	

表10-4 飯島藤十郎賞受賞者業績概要

【飯島藤十郎食品技術賞】(3)

氏名・所属	小林 篤 越後製菓株式会社 取締役新規事業部長 兼 片貝工場副工場 【共同研究者】 大原 絵里 越後製菓株式会社 新規事業部 室長
研究課題	食品加工における革新的な高圧処理技術の開発
<p>小林氏らは基礎から応用・開発まで体系的な研究を通じて、高圧処理技術の産業技術化を図るために大きな貢献を行った。業績概要は、以下の2分野に集約される。</p> <p>1. 高圧処理による耐熱性芽胞菌の殺菌技術の開発</p> <p>食品の腐敗・変敗の主体となる耐熱性芽胞を殺菌するためには、600MPa 以上の超高压が必要とされ、普及に際しては機械装置等のコスト面から課題とされた。そこで小林氏らは 400 MPa 以下の高圧処理とその後の加熱処理によるさまざまな芽胞の生育挙動を検討した結果、高圧処理により芽胞の耐熱性が大幅に低下することを明らかにするとともに、この現象は高圧下で損傷を受けた芽胞表面の水濡れ性が向上し、芽胞内部に水が浸入することに起因することを基礎的に解明した。一例として、加工食品で腐敗・変敗の主な原因となる <i>B.cereus</i> では、200 MPa といった比較的低い圧力下でも 2 分間処理すると、加熱処理のみと比較して 100 °C での D 値が 1/6 と大幅に減少することから、結果的に前処理としての高圧処理とその後の通常の調理・加工温度処理でもレトルト処理と同等の殺菌性能があり、食品衛生法に適合することを実証した。また、開発の過程で課題とされた無菌包装容器についても自社でもって克服し、結果的に栄養性、風味・食味などにおいてレトルト食品より優れた品質を有する新規の無菌化包装米飯の商品化に成功した。現在、このレトルト代替技術はさまざまな食品への応用が進められており、新規性・独創性・将来性において高く評価される。なお、2007 年には、本技術は全自動バッチ連続式高圧処理プラント一式として韓国へ輸出がなされた。</p> <p>2. 高圧を利用した物性変換技術による新規食品の開発</p> <p>高圧処理を受けた農産物等の生物体を高圧処理すると細胞内で基質と酵素が結合し、結果的に機能性成分等が増強されることを明らかにし、小林氏らはこの現象を産業利用の観点から物性変換技術と定義した。開発した食品の一例としては、高圧処理により米細胞壁が壊れ吸水性が向上することによって糊化度が上がり、炊飯特性が増強され米飯の食感や食味が向上する現象を利用した「玄米ごはん」及び「八穀ごはん」、「GABA 富化玄米」、「小麦アレルギーフリークラッカー及びパン」、「米アレルギーフリー米飯及び米パン」がある。現在、農研機構との育成した国産大麦「はねうまもち」を原料に、食後の血糖値が上昇を抑制する食品の開発に向けて産学共同研究を実施中である。さらに高圧処理による八穀麴味噌やキムチ等発酵食品の熟成過程における酵母及び乳酸菌の生育制御法を開発し、風味の改善、賞味期限の延長、無添加・低塩化を可能とした。</p>	

表11 特定課題研究等助成

No	分野※	助成課題	助成対象者・代表者 (・印は共同研究者)	助成額 (千円)
1	③	日本食品科学工学会賞の副賞として	(公社)日本食品科学工学会 会長 高野克己	500
2	③	日本食品衛生学会賞の副賞として	(公社)日本食品衛生学会 会長 木村凡	500
3	③	日本応用糖質科学会賞の副賞として	(一社)日本応用糖質科学会 会長 林清	500
4	③	日本栄養・食糧学会賞の副賞として	(公社)日本栄養・食糧学会 会長 下村吉治	500
5	③	日本食品保蔵科学会賞の副賞として	(一社)日本食品保蔵科学会 代表理事 高井陸雄	500
6	③	日本調理科学会賞の副賞として	(一社)日本調理科学会 会長 香西みどり	500
7	②④	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 中川坦	3,000
8	①②	カビの菌種に起因する揮発性化合物に関する研究	(一財)日本穀物検定協会 理事長 伊藤健一	3,000
9	③④	健康的なパン食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 佐々木堯	5,000
10	②	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	①	パン・菓子の製造装置における水蒸気利用技術に関する研究	大阪市立大学大学院工学研究科 教授 伊與田浩志 ・辻岡哲夫 同大学院 准教授 ・酒井英樹 同大学院生活科学研究科 准教授	2,000
12	①	品質特性を活かした製パンでの国産小麦の利用拡大に向けた研究	(地独)北海道立総合研究機構北見農業試験場 主査 神野裕信 ・大西志全、粕谷雅志、足利奈奈、其田達也、森田耕一 同試験場麦類グループ	2,500
13	①	新規素材の有効活用や冷解凍・保管・物流工程の最適化による、和洋菓子製品の冷凍技術の高度化に関する研究	東京海洋大学食品生産科学部門 教授 鈴木徹	2,500
14	①	過熱水蒸気を利用した加工食品の特性解明	鹿児島県大隅加工技術研究センター 参事付 時村金愛 ・八丸珠恵、三浦伸之 同 研究専門員 ・河野澄夫 同 研究調整監	2,000
15	①	日本で育種された主なコメの理化学評価による米飯食味の網羅的解析	東京農業大学応用生物科学部 准教授 辻井良政	2,000
16	②	高齢期女性の健康寿命延伸を目指した食事バランス提案のための基礎研究	お茶の水女子大学基幹研究院自然科学系 教授 藤原葉子 ・石川朋子 同ヒューマンライフイノベーション研究所 特任准教授	2,000
17	②	パーキンソン病における口腔、腸管炎症評価法の開発と食品による炎症制御法の探索	愛知学院大学心身科学部 教授 丸山和佳子 ・平山正昭 名古屋大学大学院医学系研究科 准教授	2,000
18	②④	理想的な食事を求めてータンパク質の多い食事と糖質の多い食事の功罪比較	十文字学園女子大学大学院人間生活学研究科 教授 山本茂	2,000
19	①②	小麦ペプチドのアレルギー低減化・抗老化機能の研究	東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 八村敏志	2,000

No	分野*	助成課題	助成対象者・代表者 (・印は共同研究者)	助成額 (千円)
20	①②	食による脳の老化制御と健康寿命の延伸に関する研究	東京大学大学院新領域創成科学研究科 准教授 久恒辰博	10,000
21	④	九州の郷土料理「だご汁」に関する研究	福岡教育大学教育学部 教授 秋永優子 ・武田珠美 熊本大学教育学部 教授 ・糟須海圭子 九州女子大学家政学部 准教授 ・阿曾沼樹 福岡教育大学教育学部 教授 ・西田真紀子 九州女子大学家政学部 准教授	2,000
22	②④	米ぬかを用いた野菜の漬物による食育	滋賀大学教育学部 教授 久保加織	2,000
23	④	さぬきうどんのおいしさに関する研究	香川短期大学生生活文化学科 教授 次田一代 ・津村哲司 岡山学院大学人間生活学部 准教授 ・次田隆志 同 教授	2,000
24	②⑤	シンポジウム「医福食農連携による食産業の展開方向と人材育成」の開催援助(平成30年8月20日)	日本フードスペシャリスト協会専門委員会委員長 青柳康夫 女子栄養大学 教授	500
25	⑤	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の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付属ドラッカー研究所 所長 ザッカーリー・ファースト	10,000
26	③	「International Mini-Symposium on Food Hydrocolloids 2017」開催援助(平成29年9月2日)	食品ハイドロコロイド研究会 代表世話人 松川真吾 東京海洋大学学術研究院 教授	500
27	②④	「第28回日本微量元素学会学術集会」開催援助(平成29年7月29, 30日)	大会長 駒井三千夫 東北大学大学院農学研究科 教授	500
28	③	「パンシンポジウム2017」開催援助(平成29年9月26日)	世話人代表 鈴木徹 岐阜大学応用生物科学部 教授	200
29	①④	「第2回国際ヤマイモ研究者ワークショップ」開催援助(平成30年3月8～11日)	実行委員長 志和地弘信 東京農業大学国際農業開発学科 教授	500
特定課題研究等助成 (合計 29 件)				62,200

- 分野 ① 食品産業の発展にとって必要な食品科学等の研究  
 ② 高齢化社会等の課題に対応した国民の食生活向上、健康の増進を図るための食品科学等の研究及びその成果の普及啓発活動等  
 ③ 食品科学等の普及啓発活動等  
 ④ 食文化の向上に寄与する研究、普及啓発活動等  
 ⑤ 食品企業の経営に関連する研究、普及啓発活動等