

2025 年度事業の実施状況

自 2025 年 4 月 1 日
至 2026 年 3 月 31 日

I 概 況

当財団は1984年の設立以来、食品科学等の研究等の推進を通じた食生活・食文化の向上、健康の増進及び食品産業の発展への寄与を目的とし、これらに関する研究や国際交流への助成、海外からの留学生への助成、優れた研究や技術開発の表彰等を行ってきた。

これらの助成・表彰事業については、2025年2月26日の第51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き、事業毎に、食品科学分野の学識経験者で構成される選考委員会において選考を行い、2026年3月6日に開催された第57回定例理事会において決定した。同理事会で決定した助成・表彰の概要は表1のとおり、今年度の各選考委員会の開催状況は表2のとおりであり、今年度の取組概要は「II 助成・表彰事業の実施状況等」に記載した。

また、2026年度に新たに奨学金事業を開始することとし、2025年10月に臨時理事会及び臨時評議員会を開催して定款の変更、規程類の制定や選考委員の選定等を行った上で、内閣府への申請を行い、2025年11月18日に認定を受けた。その後は奨学金事業の開始について大学等への広報を行ったところであり、その概要は、「III 奨学金事業について」に記載した。

表1 2025 年度助成・表彰事業概要

事 業	件数(件)	金額(千円)
1 学術研究助成	59	150,000
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	1,000
② 国際学術会議等開催援助	6	3,000
(2) 外国人留学生研究助成	10	10,000
3 飯島藤十郎賞		
(1) 飯島藤十郎食品科学賞	2	10,000
(2) 飯島藤十郎食品技術賞	2	4,000
4 特定課題研究等助成	36	94,910
合 計	117	272,910

(注) 第57回定例理事会(2026年3月6日)で決定された助成・表彰の件数及び金額である。

表2 2025年度助成・表彰事業に関する選考委員会の開催状況

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85回:2025年11月14日 (於:山崎製パン総合クリエイションセンター) 第86回:2026年2月10日 (於:如水会館)	・学術研究助成
飯島藤十郎賞選考委員会	第30回:2025年7月10日 (於:如水会館) 第31回:2025年9月3日(書面) 第32回:2026年1月23日 (於:如水会館)	・飯島藤十郎賞授賞 ・研究者の海外派遣援助 ・国際学会会議等開催援助 ・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」)。	第17回小委員会:2025年7月28日 (於:如水会館) 第41回:2025年9月9日 (於:如水会館) 第18回小委員会:2025年9月26日 (於:如水会館) 第42回:2025年12月8日 (於:如水会館) 第43回:2026年2月2日(書面)	・特定課題研究等助成

II 助成・表彰事業の実施状況等

1 学術研究助成 (59件 計150,000千円)

(1) 広報、募集

本事業は、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研究助成金を交付するもので、当財団が設立された1984年度から実施されている。本事業は公募によって行っており、2025年7月18日に、2025年度の募集要領を当財団のホームページに掲載した上で、この分野の研究が行われている418の日本国内の大学、短期大学、高等専門学校等及び公的研究機関あてに募集要領を送付して推薦の依頼をしたほか、「財団速報」(6(2)参照)により報道各社等へ広報を行った。さらに、指定する研究分野に関連のある7つの学会(注)に対して募集要領を送付し、学会誌や学会ホームページ等での周知を依頼した。

(注) (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(本事業報告において、以上を「関連6学会」という。)及び(公社)日本農芸化学会

(2) 申請受け

申請受けは2025年8月8日から10月8日まで行った。申請手続きについては、申請者の利便を考慮し、2022年度から当財団ホームページの電子申請システムを利用する方式で行っている。

応募件数は128件(個人研究103件、共同研究25件)で、2024年度と比較して個人研究は8件増加、共同研究は10件増加、合計で18件増加した。同一研究機関や同一研究室からの申請件数の上限など募集要領に定める申請要件を満たさないものはなかったため、128件全件を受理した。研究機関別の応募件数等を表3及び表4に示した。

表3 2025年度学術研究助成 研究機関別応募件数等

()内は2024年度実績

研究機関		募集先 機関数	応募件数	受理件数	受理内訳		
					個人研究	共同研究	
大学関係	小計	件 342 (330)	件 118 (100)	件 118 (100)	件 96 (87)	件 22 (13)	
	内訳	国立 ^{※1}	153 (148)	67 (52)	67 (52)	59 (47)	8 (5)
		公立 ^{※1}	41 (39)	18 (16)	18 (16)	15 (15)	3 (1)
		私立	148 (143)	33 (32)	33 (32)	22 (25)	11 (7)
その他研究機関	小計	76 (70)	10 (10)	10 (10)	7 (8)	3 (2)	
	内訳	国立 ^{※2}	15 (15)	6 (4)	6 (4)	3 (4)	3 (0)
		公立 ^{※3}	56 (52)	4 (6)	4 (6)	4 (4)	0 (2)
		公益法人等 ^{※4}	5 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
合計		418 (400)	128 (110)	128 (110)	103 (95)	25 (15)	

※1: 国公立工業高等専門学校を含む

※2: 国立研究開発法人を含む

※3: 地方独立行政法人を含む

※4: 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)	128	103	25
助成申請額(千円)	391,919	237,180	154,739

(3) 審査

審査については、食品科学分野の学識経験者として理事会で選任された学術研究助成選考委員により構成する選考委員会が行った。この際、選考委員は、自己と特別の利害関係がある議案の審議及び議決には加わらないこと、職務上知り得た内容を他に漏らさないこと等公正を確保するための規則の下で職務を行った(このことは、当財団の全ての事業における選考委員会において同様である)。

① 予備審査

2025年10月21日に選考委員会の小委員会が開催され、予備審査(一次審査)として、128件の申請内容が募集要領において助成対象としている研究分野に該当するかについて審査が行われた。この結果、7件(個人研究5件、共同研究2件)の申請が助成対象の研究分野に該当しないとして選考対象外とされ、121件(個人研究98件、共同研究23件)の申請が予備審査合格とされ、学術研究助成選考委員会の本審査に付託された。

② 本審査

2025年11月14日に第85回学術研究助成選考委員会が開催され、予備審査の結果が了承され、本審査では研究計画や費用等を審査するとの審査方法等が決定された上で、選考委員により121件の申請の審査が開始された。

③ 選考委員会による審議

2026年2月10日に第86回選考委員会が開催され、選考委員による本審査の結果をもとに審議が行われ、121件の中から59件(個人研究51件、共同研究8件)が助成対象候補として選定された。

選定された59件の助成申請額の合計は予算枠の1億5,000万円を上回っていたことから、その後選考委員長の下で、59件への助成総額が予算枠に収まるよう、助成対象候補の研究計画の内容等を勘案して個々の案件への助成金額の調整が行われ、理事会へ報告する案とされた。

④ 理事会による決定

以上の選考結果は第57回定例理事会(2026年3月6日)に報告された。理事会は食品科学等の学識経験者として評議員会で選任された理事から構成されており、第57回理事会での審議の結果、2025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)のとおり決定された。

なお、理事会の決議は、選考委員会と同様、特別の利害関係を有する理事を除いて行うこととされている。

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〔8件 計4,000千円〕

① 研究者の海外派遣援助〈2件 計1,000千円〉

(i) 広報と募集

本事業は、当財団が指定する食品科学等の研究分野で海外で開催される国際学術会議に自費で出席して研究発表を行おうとする研究者に対して旅費等を助成するもので、1990年度から実施されている。本事業は、当財団ホームページに概要を公表した上で学会に候補者の推薦を依頼して行っており、今年度は2025年5月26日に、当財団が対象とする研究分野と関係の深い関連6学会に対して2025年度の募集要領を送付し、候補者の推薦を依頼した。

(ii) 選考と決定

本事業の選考は、学識経験者として理事会で選任された選考委員により構成する飯島藤十郎賞選考委員会が行っており、2025年7月10日に第30回選考委員会が開催され、今年度の選考開始に先立ち、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。

本事業は、申請者の利便を考慮して前期・後期の2回募集を行っている。前期募集(2025年6月16日～7月25日)では申請が無く、後期募集(2025年12月1日～2026年1月9日)では2件の申請があり、後期の2件については、2026年1月23日に第32回選考委員会が開催されて審査が行われた結果、2件とも援助にふさわしいとして援助対象候補者に選定された。

この選考結果は第57回定例理事会に報告され、審議の結果、2025年度の研究者の海外派遣援助対象者とその助成額が表6のとおり決定された。

② 国際学術会議等開催援助〈6件 計3,000千円〉

(i) 広報と募集

本事業は、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、1986年度から実施されている。本事業は、当財団ホームページに概要を公表した上で学会に推薦を依頼して行っており、今年度は2025年5月26日に、当財団が対象とする研究分野と関係の深い関連6学会及び(公社)日本農芸化学会に対して2025年度の募集要領を送付し、周知と推薦を依頼した。また、申請者の利便を考慮して、今年度から募集要領及び申請書の様式等を当財団ホームページにも掲載した。

(ii) 選考と決定

本事業の選考は飯島藤十郎賞選考委員会が行っており、2025年7月10日に第30回選考委員会が開催され、今年度の選考開始に先立ち、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。

本事業は、申請者の利便を考慮して前期・後期の2回募集を行っている。前期募集(2025年6月16日～7月25日)では1件の申請があり、第31回選考委員会(2025年9月3日、書面)での審議を経て、第55回臨時理事会(2025年9月19日、書面)で助成が決定された。後期募集(2025年12月1日～2026年1月9日)では6件の申請があり、2026年1月23日に第32回選考委員会が開催されて審査が行われた結果、その中の5件が助成にふさわしいとして援助対象候補者に選定された。

この選考結果は第57回定例理事会に報告され、審議の結果、2025年度の国際学術会議等開催援助対象者とその助成額が表7のとおり決定された。

(2) 外国人留学生研究助成〔10件 計10,000千円〕

(i) 広報と募集

本事業は、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、日本の大学院博士後期相当の課程に在籍し、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留学生に対して研究費を助成するもので、1990年度から実施されている。当初は私費留学生を対象としていたが、2016年度から国費留学生も助成対象とされた。本事業は公募によって行っており、2025年7月18日に2025年度の募集要領を当財団のホームページに掲載した上で、当財団が指定する研究分野の講座等を有する36の大学院・連合大学院に対して2025年度の募集要領を送付して推薦の依頼をしたほか、関連6学会及び(公社)日本農芸化学会に対して募集要領を送付し、学会誌や学会ホームページ等で広報するよう依頼した。

申請受けは2025年9月1日から11月28日まで行った。なお、申請手続きについては、申請者の利便を考慮し、2024年度から当財団ホームページの電子申請システムを利用する方式で行っている。

(ii) 選考と決定

本事業の選考は飯島藤十郎賞選考委員会が行っており、2025年7月10日に第30回選考委員会が開催され、今年度の選考開始に先立ち、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。

今年度は10件の申請があり、2026年1月23日に第32回選考委員会が開催されて審議が行われた結果、10件全てが助成にふさわしいとして助成対象候補に選定された。

この選考結果は第57回定例理事会に報告され、審議の結果、2025年度の外国人留学生研究助成対象と助成額が表8のとおり決定された。

3 飯島藤十郎賞の授賞（4件 賞状、賞牌、研究奨励金(計14,000千円)）

(1) 飯島藤十郎賞について

飯島藤十郎賞は、飯島藤十郎食品科学賞と飯島藤十郎食品技術賞からなっている。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に授与するもので、飯島食品科学賞として1990年度に創設され、2013年度に、当財団の設立者の名を冠した飯島藤十郎食品科学賞と改称された。また、飯島藤十郎食品技術賞は、2007年度に、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)に授与する技術賞として設けられ、2013年度に、飯島藤十郎食品技術賞と改称された。

(2) 広報と募集

飯島藤十郎賞は、当財団ホームページに概要を公表した上で学会や当財団の理事、評議員、同賞選考委員に候補者の推薦を依頼し、推薦された候補について、飯島藤十郎賞選考委員会の審議を経て理事会が授賞者を決定している。今年度は、2025年6月23日に、関連6学会及び(公社)日本農芸化学会に対して2025年度の募集要領を送付し、学会誌や学会ホームページ等で広報の上、候補者を推薦いただくよう依頼した。また、当財団の理事、評議員、同賞選考委員に対しても募集要領を送

付し、候補者の推薦を依頼した。なお、今年度の選考開始に先立ち、第 30 回飯島藤十郎賞選考委員会で、本事業の趣旨とこれまでの経緯等の説明が行われた。

推薦受付は 2025 年 9 月 1 日から 11 月 28 日まで行い、この期間中に、飯島藤十郎食品科学賞の候補として 5 件 5 課題、飯島藤十郎食品技術賞の候補として 4 件 4 課題の推薦が寄せられた。

(3) 選考と決定

2026 年 1 月 23 日に第 32 回選考委員会が開催され、推薦された方々について審議が行われた。この結果、飯島藤十郎食品科学賞については、芝浦工業大学システム理工学部の越阪部奈緒美教授及び東北大学大学院農学研究科の仲川清隆教授の 2 名が、授賞対象研究分野に関して学術上特に優れた業績が認められ、授賞にふさわしい候補者として選出された。また、飯島藤十郎食品技術賞については、日研フード株式会社の峰時俊貴執行役員研究開発部長他 2 名及びキューピー株式会社の磯部和宏チームリーダー他 3 名の 2 件が、授賞対象研究分野に関して食品の技術開発に優れた業績が認められ、授賞にふさわしい候補者として選出された。

選考委員会の選考結果は第 57 回定例理事会に報告され、審議の結果、2025 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 に示した。

なお、飯島藤十郎賞の選考及び授賞に関し、候補者や受賞者に対して金銭的負担を求めることは一切ない。

4 特定課題研究等助成（36 件 計 94,910 千円）

(1) 特定課題研究等助成について

本事業は、食品産業の発展、国民の食生活向上・健康増進、食文化の向上等のための食品科学等の研究や普及啓発等の分野で、当財団として取り組むべき課題と、それに取り組むのにふさわしい研究者、研究グループ、団体等を選定し助成するものである。本事業の選考は、2013 年度に設置され、学識経験者として理事会で選任された選考委員からなる特定課題研究等選考委員会が行っている。

当財団として取り組むべき課題としては、「食文化」、「食生活」、「食の安全・安心」、「粉食文化の振興」、「パン類（和・洋菓子を含む）及び菓子類（ビスケット、キャンディー、チョコレート等）に関する研究（パン類及び菓子類の品質、原材料、製造工程、機械設備等に関する研究を含む）」を重点として位置付け、これらの重点課題に関して助成すべき研究課題については、選考委員に加え、評議員、理事からも提案を求めている。

また、2017 年度からは本事業の一環で、「大型特定研究助成」として、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（2020 年度からは 2 件））に対して 2 年間で 1,000 万円の研究費を助成し、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取組を行っている。

(2) 選考と決定

今年度は、大型特定研究の選考準備から開始された。2025 年 7 月 28 日に第 17 回大型特定研究小委員会（特定課題研究等選考委員会の下に設置された小委員会）が開催され、2025 年度大型特定

研究助成の選考準備に着手するに当たっての方針が確認された。

次いで2025年9月9日に第41回特定課題研究等選考委員会が開催され、それまでに申請され、事業実施期日が迫っており速やかに助成を行う必要のある課題(以下「緊急案件」という。)3件(表11の登録番号29、35、36)が審議され、3件すべてが助成対象候補として選定された。また、評議員、理事及び選考委員等から重点課題に関する助成対象候補として提案された方々及び研究課題等について審議され、表11の登録番号1～28及び30～32までの31課題について、助成対象候補とされた方々から申請書の提出を求めることとなった。

上記3件の緊急案件については、第55回臨時理事会(2025年9月19日、書面)で助成が決定された。

2025年9月26日に第18回大型特定研究小委員会が開催され、選考委員から大型特定研究の助成対象として推薦された方々について審議が行われた。この結果、北海道大学大学院農学研究院のこせきしげのぶ小関成樹教授及び大阪公立大学大学院生活科学研究科のまつむらしげのぶ松村成暢准教授の2名が大型特定研究の助成対象にふさわしいとされ、2025年12月8日開催予定の第42回特定課題研究等選考委員会に報告することとされた。

2025年12月8日に開催された第42回特定課題研究等選考委員会では、第41回選考委員会で審議された重点課題等に関する31課題について、助成対象候補者から提出された申請書が審議され、その結果、それら31課題(登録番号1～28及び30～32)の全てが助成対象候補として承認された。また、第18回大型特定研究小委員会において小関教授及び松村准教授が大型特定研究の助成対象候補とされたことが報告され、審議の結果、2名とも助成対象候補として了承され、両候補に対し、研究課題についての申請書の提出を求めることとなった。両候補から提出された研究課題の申請書(登録番号33、34)については、第43回選考委員会(2026年2月2日、書面)において審議され、2課題とも助成対象候補として選定された。

以上の審議結果は第57回定例理事会に報告され、審議の結果、大型特定研究2課題を含め、2025年度の特定課題研究等助成の助成対象33課題とそれぞれの助成額が決定された。

この結果、2025年度の助成対象は、合計で表11のとおり36件となった(33課題の他、緊急案件として第55回臨時理事会(書面)で承認された3課題(登録番号29、35、36))。

5 助成金贈呈式及び飯島藤十郎賞の授与式

例年、理事会で助成が決定した後には、助成対象者や飯島藤十郎賞受賞者となられた方々が一同に会した贈呈式・授与式を行っている。今年度はまず、特定課題研究等助成の対象者のうち、事業執行の関係で助成金の早急な交付を希望される方々を招いて、2026年3月12日に助成金の贈呈式を行った。

続いて2026年4月10日には、農林水産省、学会、財団関係者、助成金受贈者・飯島藤十郎賞受賞者を招いて、「2025年度学術研究助成金贈呈式、飯島藤十郎賞授与式及び特定課題研究等助成

金贈呈式」を開催した。本行事では、飯島幹雄理事長から、受贈者への助成金の贈呈及び飯島藤十郎賞受賞者への賞状・賞牌・研究奨励金の授与を行った。

なお、助成対象者や飯島藤十郎賞受賞者のお名前、所属機関や研究課題、助成額等については、上記の贈呈式・授与式の出席者に資料として配布したほか、当財団のホームページや「財団速報」(6(2)参照)に掲載した。

6 研究成果の公表・普及等

(1) 2024 年度年報の発行

例年、すべての助成対象者から、助成期間終了後に成果報告書を提出いただき、助成による研究の成果を確認している。また、これらの成果報告書をすべて所収した年報を毎年刊行しており、今年度は、2024 年度に行われた研究の成果報告書を取りまとめて、2025 年 9 月に「2024 年度年報(第 40 巻)」として発行し、関係官庁、全国の大学・短期大学、高等専門学校、研究機関、図書館、当該年度の助成対象者、食品業界団体及び食品企業等に広く無償で配布した。

年報の配布数は増加を遂げて、2024 年度年報は 910 部となっており、近年、電子媒体による年報を希望される方々が増えていることに応えて、DVD による配布を増加させている。2024 年度年報は、製本版 120 部、DVD 版 790 部となっており、引き続き利用者の利便に対応しつつ、研究成果の普及を図ることとしている。

(2) 財団速報の発行(第 168 号～第 172 号)

当財団は、各事業の募集の開始や終了等につきホームページで随時お知らせしているが、このほか広報の一環として、毎年度、各事業の節目において、概要を「財団速報」として取りまとめ、関係官庁、報道各社等にお知らせしている。今年度は、各事業の募集案内、応募状況、選考結果、贈呈式・授与式の開催、奨学生の募集(2026 年 4 月 1 日～5 月 20 日)について、計 5 回発行した。

(3) 学術講演会の開催

当財団は毎年度、「学術講演会」を開催している。これは、助成による研究成果の普及等を目的として、関係官庁、学会関係者、研究者、食品関係団体、報道関係者等を広く招き、当財団の助成による研究成果の発表や飯島藤十郎賞の受賞者による講演を行う行事である。今年度は 2025 年 11 月 14 日に第 36 回学術講演会を開催し、2023 年度の学術研究助成対象課題と 2022 年度の特定期間研究等助成(大型特定研究)対象課題から選定された 3 課題についての成果発表と、2024 年度飯島藤十郎賞受賞者 2 名による特別講演を行った。

この学術講演会は回を重ねて 36 回を数え、参加者も今年度は 200 人余に上り、多くの方々の関心を惹いているところであり、講演要旨を冊子として参加者に配布する、講演会終了後に発表者・講演者と参加者が懇談する時間を設けるといったように、運営の充実も図っている。

Ⅲ 奨学金事業の開始

(1) 体制等の整備、内閣府の認定

当財団は、これまで行ってきた助成・表彰事業に加え、2026年度から、勉学意欲があり将来性が認められる学生に対する奨学金事業を開始することとした。2025年10月10日に第56回臨時理事会が開催され、食品科学を専攻する日本人大学院生を対象とする奨学金事業を行うことが決議されるとともに、奨学金交付要綱の制定、奨学金選考委員会の設置及び同委員会の規程の制定、奨学金選考委員の選任等が行われた。また、同月20日に第28回臨時評議員会が開催され、定款を変更して奨学金事業の実施を追加することが決議された。こうした体制等の整備を行った上で、内閣府に対して奨学金事業の実施(公益目的事業の追加)の申請を行い、同年11月18日に認定を受けた。

(2) 広報、選考委員会における検討

奨学金事業の開始準備として、2025年12月25日に第1回奨学金選考委員会が開催され、奨学金事業の広報や募集・選考の方針について議論が行われた。これを踏まえて、同年12月から広報を本格化させ、当財団のホームページによる広報に加え、食品科学等の大学院研究科を有する全国の大学や食品科学等を専門とされる研究者の方々等へのお知らせを行った。2026年1月には募集要領をホームページで発表し、全国の大学事務局や研究者の方々に対して募集要領の内容等を説明し、学生への周知を依頼した。また、2026年2月19日に第2回奨学金選考委員会が開催され、選考方法についての検討が行われた。なお、募集受付は2026年4月1日に開始。

表5 学術研究助成

【個人研究】

登録番号	研究課題	研究機関・研究者	助成額(千円)
1	食品由来マイクロRNAによる代謝機能障害関連脂肪肝炎の制御	九州大学大学院農学研究院 准教授 藤村 由紀	2,500
2	“美味しい瞬間”の可視化:SIFT-MSによる土佐あかうしのリアルタイム香気分析	高知大学農林海洋科学部 助教 坂野 新太	2,400
3	乳酸菌由来抗菌ペプチドを利用した持続可能な微生物制御	九州大学大学院農学研究院 准教授 善藤 威史	2,400
4	データ駆動による複数の物理的要因と食感知覚及びおいしさ間の因果探索	神戸大学大学院システム情報学研究科 教授 中本 裕之	2,400
5	サツマイモβ-アミラーゼの機能解析と酵素活性を高める分子デザインを試み	石川県立大学生物資源環境学部 准教授 坂本 知昭	2,400
6	エフェクターT細胞を誘導する穀物由来食物繊維の探索と誘導メカニズムの解明	富山県立大学工学部 准教授 古澤 之裕	2,400
7	セノフードによる老化リバース法の開発	国立循環器病研究センター 研究所 部長 清水 逸平	2,400
8	低栄養時の感染における血中レプチン増加機構の解明	明治大学農学部 教授 竹中 麻子	2,300
9	微生物電気化学制御による新規植物性ミルク発酵食品の開発	岐阜大学応用生物科学部 助教 中川 香澄	2,300
10	食品成分による運動意欲増進作用の解析—食べもので運動やる気スイッチON—	東京海洋大学食品生産科学部門 助教 田中 誠也	1,800
11	パン生地発酵中の酵母での解糖系酵素集合体現象の解析	大阪公立大学大学院農学研究科 シニア研究員 原島 小夜子	2,200
12	酵素特異性を変質させる人工抗体によるネオフラクトオリゴ糖合成反応場の創出	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 准教授 田中 俊一	2,200
13	パン生地の発酵および焼成中における気泡成長の数値シミュレーション	大阪公立大学大学院工学研究科 准教授 増田 勇人	1,800
14	酢酸菌の多彩な糖質酸化能と菌体成分を活用した食品機能性研究	愛媛大学大学院農学研究科 准教授 阿野 嘉孝	2,100
15	神経細胞の脂質恒常性変化に基づく加齢に伴う高脂肪食感受性増大機構の解明	東北大学加齢医学研究所 助教 辻 将吾	2,100
16	新規製法により作られる機能性成分豊富な果実飲料のin vitro試験による機能性評価	長野県工業技術総合センター食品技術部門 研究員 山崎 慎也	1,300
17	伝統発酵食品由来乳酸菌による多成分バクテリオシンの生産機構解明と食品保存技術への応用	熊本県立大学環境共生学部 教授 松崎 弘美	2,100
18	米飯の食感ビッグデータ自動取得システム構築による深層学習式新米飯食感分析法開発	東京電機大学理工学部 教授 武政 誠	2,100
19	酵母単独によるデンプン糖化を目指したグルコアミラーゼの研究	筑波大学医学医療系 准教授 須田 恭之	2,100
20	肝臓線維化を予防する玄米有効機能成分γ-オリザノールのターゲット分子同定と検証	山口大学共同獣医学部 准教授 岡本 士毅	2,000
21	湿式グラインダー処理野菜による米粉パンの品質改善	石川県立大学生物資源環境学部 教授 長野 隆男	2,000
22	腸内細菌における大麦β-グルカン新奇代謝経路の解明	群馬大学大学院理工学府 准教授 杉山 友太	2,000
23	水の移動に着目した米ゲルの老化挙動の解析	群馬大学大学院理工学府 助教 二宮 和美	1,800

登録番号	研究課題	研究機関・研究者	助成額(千円)
24	近赤外・偏光光学とAI解析によるパックごはん包装フィルム不良の非破壊検出技術の開発	阿南工業高等専門学校創造技術工学科 准教授 山口 堅三	2,000
25	牛乳由来ラクトフォリンによる宿主応答を介したロタウイルス感染阻害メカニズムの解明	岐阜大学応用生物科学部 准教授 稲垣 瑞穂	1,400
※26	玄米に含まれる成分によるアンチエイジング作用のメカニズム解析	新潟県立大学人間生活学部 講師 萩原 真	1,900
27	収穫後の物理処理による米の糖質消化性調節	千葉大学大学院園芸学研究院 教授 小川 幸春	2,000
28	自然食品に多く含まれる亜鉛やセレンによる肥満細胞安定化機構の解明とアレルギー疾患治療への応用	宮城大学看護学群専門基礎領域(医学) 教授 風間 逸郎	2,000
29	栄養認識受容体GPR164によるエネルギー代謝制御	京都大学大学院生命科学研究科 助教 池田 貴子	2,000
30	フィトケミカルによるリソソーム品質管理機構およびSASPを介した老化制御機構の解明	早稲田大学人間科学学術院 次席研究員(研究院講師) 丸亀 裕貴	2,000
31	柑橘ポリフェノールが鉄欠乏性貧血モデル母仔マウスの合併症状を改善する分子機序の解明	近畿大学農学部 准教授 森島 真幸	1,600
※32	珪藻土カラムを用いた新規脂肪抽出法の開発	国立医薬品食品衛生研究所食品部 主任研究官 山崎 由貴	1,900
33	医療技術を応用した食品デザイン法の改良開発	東京理科大学工学部 教授 阪田 治	1,800
34	油糧種子成分による慢性飲酒誘発性腎障害の予防的作用	京都大学大学院生命科学研究科 研究員 及川 大樹	2,000
35	乳酸菌のアミロイドβ発現抑制に寄与する遺伝子制御機構の解明	兵庫県立大学大学院環境人間学研究科 助教 小村 智美	1,700
36	高温障害酒米の老化特性に応じた酵素剤の最適化	三重県工業研究所食と医薬品研究課 研究員 伊藤 太一	900
37	黄麹菌による固体培養特異的なアグマチン生産の分子機構解明	奈良先端科学技術大学院大学先端科学技術研究科 助教 赤坂 直紀	1,200
38	古米粉の製パン性が劣化する原因の解明	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	1,700
39	安全な国産デュラムコムギの安定供給に向けた製粉前調整手法についての研究	香川大学農学部 助教 水田 圭祐	1,300
40	深層学習を用いたサワードウ酵母の分類プログラムの開発	日本女子大学食科学部 准教授 富永 達矢	2,000
41	麹菌発酵を用いた大豆種皮の高付加価値化と機能性素材開発	神戸大学大学院農学研究科 教授 竹中 慎治	2,000
42	酒粕由来成分の魚肉・畜肉・野菜への移行特性評価と粕漬加工の科学的基盤構築	高知大学教育研究部 准教授 小崎 大輔	2,000
43	伝統穀物ヒエおよびアワの腸内菌叢制御機能とプレバイオティクス性	東京海洋大学学術研究院 教授 久田 孝	2,000
44	オルニチン結合タンパク質の構造基盤に基づく高血糖・高脂血症同時制御法の開発	東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 伯野 史彦	2,000
45	食習慣による慢性腎臓病の予防的制御:大豆粉と桂皮末を用いた食品開発の可能性	福山大学薬学部 助手 高原(近藤) 千穂	1,900
46	妊娠中の栄養飢餓が性分化に与える影響	大阪大学大学院生命機能研究科 准教授 黒木 俊介	2,000
47	炊飯米の保温時における呈味成分の空間的移動の解明と官能特性への影響	山梨大学大学院総合研究部 准教授 関 洋子	2,000

登録 番号	研究課題	研究機関・研究者	助成額 (千円)
48	スフィンゴ脂質の消化吸収における腸内細菌の関与と、それに関与する細菌・遺伝子の特定	関西大学化学生命工学部 教授 細見 亮太	2,000
49	澱粉物理化学的分析法のローコスト化と標準化による迅速多数スクリーニング法の開発	三重大学大学院生物資源学研究科 准教授 三島 隆	2,000
50	未利用資源発酵副産物・焼酎粕のプレバイオティクス効果と免疫調節作用の解明	中部大学応用生物学部 准教授 田中 守	1,600
51	ユーグレナと乳酸菌の共発酵によるチーズの高付加価値化	安田女子大学理工学部 講師 玉木 峻	2,000
個人研究 計 51 件			100,000

※印は連続助成

※表中の研究機関・所属・役職は、2026年3月6日の理事会での決定時のものである(以下、表11まで同じ)。

【共同研究】

登録番号	研究課題	研究機関・代表研究者 (・は共同研究者)	助成額 (千円)
1	米に特徴的な機能性成分γ-オリザノールの分子種ごとの吸収代謝と生理作用の評価	東北大学大学院農学研究科 准教授 伊藤 隼哉 ・小倉 由資 東京大学大学院農学生命科学科 准教授	6,700
※2	腸内環境制御を介した新規ポストバイオティクスの機能解析	東京農工大学大学院農学研究科 准教授 宮本 潤基 ・須田 互 理化学研究所 生命医科学研究センター チームディレクター	6,200
3	はっさくに含まれるプロドラッグであるナリンギンの腸内細菌による変換機構の解明	近畿大学生物理工学部 准教授 栗原 新 ・木村 美和子 和歌山県工業技術センター 食品開発部 主査研究員 ・芦田 久 近畿大学生物理工学部 教授	6,300
4	脂質酸化依存的心不全を予防できる乳酸菌の菌種同定と心不全抑制機構の解析	北里大学薬学部 教授 今井 浩孝 ・柏本 孝茂 北里大学獣医学部 教授	6,300
5	腸内放線菌が拓く小麦ふすまの新たな機能性物質の創出	徳島文理大学薬学部 准教授 阪口 義彦 ・松本 可南子 徳島文理大学薬学部 助教 ・武 晃 山梨大学生命環境学部 助教 ・後藤 和義 岡山大学学術研究院 准教授 ・塩見 慎也 徳島文理大学薬学部 助教 ・阪口 政清 岡山大学学術研究院 教授	6,300
6	脳機能に対するアミノ酸とその代謝の役割の解明と脳疾患改善への応用	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 喜田 聡 ・照沼 美穂 新潟大学大学院医歯学総合研究科 教授	5,900
※7	パンの香りに曝露したアルツハイマー病モデルマウスにおける認知機能及び腸内環境を介した免疫系の解析	日本大学生物資源科学部 教授 細野 朗 ・大畑 素子 日本大学生物資源科学部 准教授 ・大崎 雄介 東北大学大学院農学研究科 准教授 ・小関 卓也 山形大学農学部 教授 ・長田 和実 日本大学 生物資源科学部 上席研究員	6,200
8	有機酸併用加熱殺菌で発生するエネルギー枯渇型損傷菌の特性解析とその食品保存への適用条件の設定	大阪公立大学大学院工学研究科 准教授 朝田 良子 ・土戸 哲明 大阪公立大学微生物制御研究センター 客員教授 ・坂元 仁 大阪公立大学微生物制御研究センター 客員准教授 ・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 准教授	6,100
共同研究 計 8 件			50,000
個人研究・共同研究 合計 59 件			150,000

※印は連続助成

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	開催国・期間	援助費(千円)
1	九州大学大学院農学研究院 助教 益田時光	Viruses of Microbes 2026	Construction of MTF phage:Host range expansion by non-genetically shuffled tail fiber proteins	チェコ共和国(プラハ) 2026年7月6日～10日	500
2	東京大学大学院農学生命科学研究科 修士課程2年 詫摩朔史	16th Carbohydrate Bioengineering Meeting	Influence of Starch Structural Features on Lytic Polysaccharide Monoxygenase Reactivity	デンマーク(ヘルシンゲル) 2026年5月3日～6日	500
研究者の海外派遣援助 (2件)					1,000

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	開催地・期間	援助費(千円)
1	18th International Hydrocolloids Conference	食品ハイドロコロイド研究会 会長 松川真吾 東京海洋大学 教授	東京海洋大品川キャンパス 2026年3月31日～4月2日	500
2	The 12 th International Conference on Polyphenol and Health (ICPH) and The 9 th International Conference on Food Factors (ICoFF) 緑茶と紅茶の機能に関するシンポジウム	ICPH&ICoFF組織委員会 シンポジウムオーガナイザー 中山勉 静岡県立大学 客員教授	Pacifico Yokohama 2026年10月13日～17日	500
3	アジア近赤外分光法会議 (Asia Near infrared spectroscopy Symposium 2026)	アジア近赤外コンソーシアム 大会実行委員長 平良英三 琉球大学 教授	沖縄県市町村自治会館 2026年11月11日～13日	500
4	第32回国際園芸学会議 (IHC2026)/第11回国際果実・野菜の健康機能性シンポジウム	第32回国際園芸学会議 シンポジウムコンピナー 松宮健太郎 京都大学 准教授	国立京都国際会館 2026年8月23日～28日	500
5	The 16th International Joint Symposium on Food Science and Technology	大会実行委員長 柴田真理朗 東京海洋大学 准教授	気仙沼中央公民館 2026年11月18日～20日	500
6	フォーラム2026 衛生薬学・環境トキシコロジー	日本薬学会・環境・衛生部会 フォーラム2026 フォーラム実行委員長 今井浩孝 北里大学 教授	北里大学 薬学部2号館、体育館 2026年8月18日～19日	500
国際学術会議開催援助 (6件)				3,000

学術研究国際交流援助 (8件) 合計 4,000 千円

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	指導教員	国名	助成額 (千円)
1	高齢マウスにおける脳内PETイメージングを用いた発芽玄米抽出物の脳機能改善評価	東京農工大学農学府 共同獣医学専攻 LUO MENGYUAN(ラ ムンエン)	東京農工大学大学院農学研究院 教授 吉田敏則	中国	1,000
2	赤ピーツ由来食品色素ベタニンのシスプラチン抵抗性口腔扁平上皮癌に対する併用効果	金沢大学大学院先進予防医学研究科 生態統合・予防医学部門 Sonthi Phattarapon(ソンチ パッタラポン)	金沢大学医薬保健研究域 准教授 岩淵禎弘	タイ	1,000
3	トリプトファン代謝物に着目した高機能性発酵米ぬかの開発	東北大学大学院農学研究科 農芸化学専攻 Fauziyyah Ariffa(ファウジヤ アリファ)	東北大学大学院農学研究科 教授 白川 仁	インドネシア	1,000
4	酪酸産生腸内細菌の難消化性オリゴ糖代謝酵素の構造機能相関の研究	東京農工大学大学院連合農学研究科 応用生命科学専攻 Ma. Abigail Borja Baula(マ アビゲイル ボルハ バウラ)	東京農工大学大学院農学研究院 教授 殿塚隆史	フィリピン	1,000
5	加熱及びpH処理による卵白オボアルブミンの構造・物性変化がアレルギー性に及ぼす影響の解析	東京農工大学工学府 生命工学専攻 王 澤霖(オウ タクリン)	東京農工大学大学院工学研究院 教授 黒田 裕	中国	1,000
6	歯周病原細菌により悪化する非アルコール性脂肪肝炎(NASH)を改善する米糠・小麦麩由来ナノ粒子の探索	大阪公立大学大学院生活科学研究科 生活科学専攻 虞 寅傑(グ インケツ)	大阪公立大学大学院生活科学研究科 教授 神谷重樹	中国	1,000
7	褐藻類の硫酸化糖の腸内細菌資化に関する分子的解析に関する研究	北海道大学大学院水産科学院 海洋応用生命科学分野 Shilja Sajeevan(シルジャ サジーヴァン)	北海道大学大学院水産科学研究科 准教授 熊谷祐也	インド	1,000
8	フィリピン由来有用農産物の消化器系疾患モデルマウスを用いた機能性解析	東京大学大学院農学生命科学研究科 獣医学専攻 宋 博文(ソウ ハクブン)	東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 角田 茂	中国	1,000
9	表面改質多孔性ゼンブンによる難水溶性機能性成分の食品化学的分散技術とグリーン製剤設計への展開	和歌山県立医科大学大学院 医学薬学総合研究科生命医療科学専攻 劉 武軒(リュウ ブケン)	和歌山県立医科大学薬学部 教授 門田 和紀	中国	1,000
10	アジア人の食と腸内細菌叢と健康に関する研究:主食成分の影響とそのメカニズム	九州大学大学院生物資源環境科学府 システム生物工学教育コース Nurlisa Binti MOHD AZMIL(ヌルリサ ビンティ モハマド アズミル)	九州大学大学院農学研究院 教授 中山 二郎	マレーシア	1,000
外国人留学生研究助成 合計 (10 件)					10,000

表9 飯島藤十郎賞

(1) 飯島藤十郎食品科学賞

登録番号	対象者所属・氏名	研究課題	褒賞
1	芝浦工業大学 システム理工学部 教授 越阪部 奈緒美	感覚栄養学の創生ーポリフェノールの苦味・渋味と生体調節機能の関連性解明ー	賞状・賞牌及び 研究奨励金500万円
2	東北大学大学院 農学研究科 教授 仲川 清隆	食品・生体脂質の複雑な酸化情報の精緻化と食を通じた社会実装	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	対象者所属・氏名	研究課題	褒賞
1	日研フード株式会社 執行役員研究開発部長 峰時 俊貴 他 2名 【共同研究者】 原 正臣・加藤 晃 (日研フード(株))	亜臨界水抽出技術を活用した機能性表示食品成分の生産	賞状・賞牌及び 研究奨励金200万円
2	キューピー株式会社 チームリーダー 磯部 和宏 他 3名 【共同研究者】 渡邊 正記・太田尾 朱音 (キューピー(株)) 圓山 聡美 (キューピータマゴ(株))	プラントベースの卵代替食品「HOBOTAMA」に関する技術開発	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 14,000 千円

表10 飯島藤十郎賞受賞者業績概要

【飯島藤十郎食品科学賞】①

氏名・所属	越阪部 奈緒美 芝浦工業大学 システム理工学部 生命科学科 教授
研究課題	感覚栄養学の創生ーポリフェノールの苦味・渋味と生体調節機能の関連性解明ー
<p>これまでの研究業績を以下の4項目に分類した。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. カカオポリフェノールの機能性開発:カカオに豊富にポリフェノールが含まれること、これらがメタボリックシンドロームのリスク低減作用を有することを実験動物や介入試験で確認した。またポリフェノールの生体利用性が極めて低いことを見出した。 2. 渋味受容体の発見と渋味化合物の生体調節機構の解明:ポリフェノール摂取直後に見られる血流増加作用が交感神経活動亢進作用によることを確認した。この変動は投与直後に発現することから、“味(苦味・渋味)”が寄与しているのではないかと着想し、ポリフェノールの定量的官能評価法を開発した。その結果これらは、①無味、②酸味、③苦味、④渋味の四つのクラスターに分かれ、呈味性は化学構造と関連することを認めた。渋味ポリフェノールは、中性 pH 条件下で即時に酸化分解して活性酸素(ROS)を産生することから、消化管環境(中性pH)においてROSが生成され、そのROSが消化管感覚神経上に発現する Transient Receptor Potential (TRP) に認識されることを阻害剤を用いて確認した。この刺激が、直ちに中枢に伝達され、青斑核ーノルアドレナリン神経網を活性化し、覚醒が促され短期記憶が増強すると同時に、交感神経活動を亢進させ生体機能を調節するという脳腸関連メカニズムを明らかにした。 3. 苦味受容体を介したポリフェノールの機能性発現機構の解明:ヒトで25種類ある苦味受容体(T2R)と8000種類のポリフェノールの相互作用を検証するために、計算科学的アプローチを採用した検証を進めている。T2R46と490種類のポリフェノールの相互作用については、モデリングシミュレーション解析および構造活性相関を解析したところ、特にフラボノイド類がT2R46に強い親和性を示すことが分かった。また特に高い親和性を示したエピガロカテキンガレートについては、T2Rを欠損したSkn-a1ノックアウトマウスを用いた実験によって、T2Rを介して耐糖能改善作用が発現することを確認した。 4. データベース構築と“感覚栄養学”の世界への発信:以上のポリフェノールに関する様々なデータを整理・集約するために、現在データベース“Polyphenol Finder”を構築しており、第18回日本ポリフェノール学会学術集会にてβ版を公開した(http://18thpolyphenol.kenkyuukai.jp/special/?id=46794)。正式版については、今年度受賞者が主催する国際ポリフェノールと健康会議(2026年10月、横浜)においてリリースする予定である。これまで食の二次機能(官能特性)と第三次機能(生体調節作用)は、別々に研究が進められてきたが、受賞者の一連の研究活動は、食品の“官能特性”と“機能性”の関連性を初めて明らかにした成果であり、“感覚栄養学”という新たな学問分野の創生につながった。 	

【飯島藤十郎食品科学賞】②

氏名・所属	仲川 清隆 東北大学大学院 農学研究科 食品機能分析学分野 教授
研究課題	食品・生体脂質の複雑な酸化情報の精緻化と食を通じた社会実装
<p>食品や私たちの身体(生体)を構成する脂質が酸化され過酸化脂質となり、食品劣化や疾病に繋がると言われて久しい。以来その機構、即ち「食品や生体中で、脂質は実際にどのように酸化(ラジカル酸化、一重項酸素酸化、酵素酸化)され、どのような過酸化脂質が生じるのか、および、その影響の全貌解明」が、世界の過酸化脂質研究者の究極目標であろう。こうした中で研究業績は、以下のように要約される。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Na を用いた独自 LC-MS/MS 法で、食品や生体中の過酸化脂質(酸化一次生成物である脂質ヒドロペルオキシド)のヒドロペルオキシ基の近傍構造の違いを捉え、脂質がどのように酸化されるのを見極められる手法(即ち、過酸化脂質の異性体解析法)の開発に至った。その上で、ラジカル酸化や酵素酸化、一重項酸素酸化、それぞれから生成する特徴的な脂質ヒドロペルオキシドの構造に厳密に応じて、さらに多種多様で膨大な酸化二次生成物が生じることを証明した。これら全ての情報を精緻化(マップ化)することで、脂質酸化の全貌解明に繋がると提唱し、全貌に迫っている。 ・ 幾つかの酸化二次生成物(アクロレイン等)は極めて高活性であり、その影響の解明は重要である。そこで上記手法を駆使して、酸化二次生成物の生成経路や食品の品質におよぼす影響、および、体内への吸収代謝や生理作用等を究明し、脂質酸化の制御の最適解に繋げることが、上述の全貌解明とともに受賞者が進めている取り組みである。加えて、生体の脂質酸化の制御に向けては、試験管試験(in vitro)で適切な機能成分を選定できても、その構造が体内で代謝を受けて変化しては意味が薄れる。受賞者は幾度もこれを経験し、吸収や代謝を常に考慮しながら機能成分を解析・選択していることは特記すべき特徴である。こうした酸化制御の最適解を知ろうとする受賞者の取り組みへの反響は大きく、様々な国際共同研究へと繋がっている。 <p>昨今、リポミクスが盛んであるが、受賞者のレベルで過酸化脂質の位置異性体や幾何異性体、立体異性体の解析は難しい。受賞者は、独自 LC-MS/MS 法を日々改良・駆使し、現状のリポミクスを一層向上させ、世界の過酸化脂質研究を先導する拠点として脂質酸化の全貌解明と最適制御に挑んでおり、この完遂が期待される。最近では、食品や生体に留まらず、工業や環境等の様々なフィールドにも研究を広げている。こうした被推薦者の独創的な業績は、脂質酸化の徹底管理による食の安全性担保とフードロス削減、酸化物の構造制御によるヒトを魅了する味・香りのプロデュース、そして疾病予防に向けた新機能性食品の創成等へ大いに役立ち、未来社会(プレシングュラリティ時代)に立ち向かう基盤となる新価値の創造へと繋がるため、社会的意義と波及性が大きい。</p>	

【飯島藤十郎食品技術賞】①

氏名・所属	峰時 俊貴 日研フード株式会社 研究開発部 執行役員 部長 他 2 名 原 正臣 日研フード株式会社 機能性事業推進部 部長 加藤 晃 日研フード株式会社 研究開発本部研究開発部 アシスタントマネージャー
研究課題	亜臨界水抽出技術を活用した機能性表示食品成分の生産
<p><u>連続式亜臨界水処理装置の開発</u></p> <p>静岡県新産業クラスター研究開発助成事業の助成金を受け、2012 年より、静岡大学農学部 衛藤英男教授(現名誉教授)の指導を受け、東西化学工業株式会社と共に連続式亜臨界水処理装置の開発に着手し、2017 年から約 100L/h処理スケールの実機を稼働させた。</p> <p><u>静岡県産青みかんエキス PSW の開発</u></p> <p>みかん特有の難水溶性ポリフェノール(ヘスペリジン、ナリルチン)は、7 月頃に摘果される未成熟な青みかん(未熟温州みかん)の時期に多く含まれる。この柑橘ポリフェノールの抽出法を検討した結果、亜臨界水抽出処理(180℃、3MPa)は、エタノール抽出や熱水抽出よりはるかに効率的(90%以上)であることを実証し、亜臨界水抽出による未熟温州みかんエキスの製造法を確立した。また、この未熟温州みかんエキスの抗アレルギー効果を動物試験で確認した。</p> <p>次に、未熟温州みかんエキス含有食品の目鼻アレルギーに及ぼす影響を調べるため、ヒト介入試験を実施した結果、被験食品を摂取することにより、鼻アレルギー症状の低減効果が確認でき、さらに睡眠スコアの改善効果も観察された。また、18 週の長期摂取により安全性にも問題ないことが確認できた。そこで未熟温州みかんエキスを関与成分として含有する「青みかんどリンク」(受理番号:H1183、2023 年)を機能性表示食品として開発し、受理された。</p> <p>さらに、血流に及ぼす影響を明らかにする目的で冷え性を自覚する成人男女を対象に連続摂取試験を実施した結果、4週間後の冷水負荷試験において、血流及び皮膚温回復効果が確認できた。また、体感アンケートにおいても「手足の冷え」で有意な改善がみられた。現在、血流改善のヘルスクレームで消費者庁に機能性表示食品の第 2 弾として届出中である。</p> <p>そのほか、静岡県立大学薬学部との共同研究でエストロゲン低下に起因する認知機能障害及びアミロイドベータの脳内蓄積に起因する認知機能障害の予防又は改善作用に関する特許出願も行っている。</p> <p>また、2019～2020 年に静岡県の化粧品等研究開発推進事業の助成金を受け、化粧品素材としての用途も検討した結果、保湿効果や毛穴のたるみ改善、キメ改善効果も確認できたため、化粧品素材としても登録した。</p> <p><u>その他の業績(青森県産ニンニク粉末 SW の開発)</u></p> <p>ニンニクに含まれる S-アリルシステイン、シクロアリインは、がん予防や中性脂肪低下などの機能性を有することが知られており、これらの成分は、生にんにくの熟成中に酵素の作用で生成されることが知られている。</p> <p>ニンニクを亜臨界水処理したところ、これらの機能性成分が短時間で効率的に生成されることを発見し、亜臨界水処理条件を検討した結果、バッチ式では 135℃達温、2.5MPa、連続式では 145℃、50 秒、3MP で 5 サイクルの循環処理が最適条件であることがわかり、機能性成分の新規生成法として特許出願した。</p> <p><u>展示会出展などの出展による技術紹介</u></p> <p>2017 年以降、毎年、食品開発展、化粧品開発展等の展示会に出展することで、「亜臨界水処理技術」と「静岡県産青みかんエキス」等の紹介を通して、亜臨界水処理技術の有効性や様々な可能性をアピールしてきた結果、食品メーカー、化粧品素材メーカー他、様々な企業から、亜臨界水処理による素材開発の依頼案件が増え、現在、お客様依頼商品としても 15 品目を製造している。</p>	

【飯島藤十郎食品技術賞】②

氏名・所属	磯部 和宏 キューピー株式会社 研究開発本部 未来創造研究所機能素材研究部 タマゴ価値研究チーム チームリーダー 他 3 名 渡邊 正記 キューピー株式会社 研究開発本部 食創造研究所 主席研究員 太田尾 朱音 キューピー株式会社 研究開発本部 食創造研究所 圓山 聡美 キューピータマゴ株式会社 営業本部 名古屋ブロック営業二課
研究課題	プラントベースの卵代替食品「HOBOTAMA」に関する技術開発
<p>キューピーグループにおけるプラントベースフード「HOBOTAMA」とそのブランドとしての「GREEN KEWPIE」は、同社グループが掲げる「食と健康への貢献」「環境への配慮」というサステナビリティ方針を体現する、未来の成長ドライバーとして位置づけられている。「HOBOTAMA」は、2021年3月にまず業務用（冷凍）を発売し、フードサービスやベーカリー市場でのニーズに応えた。2022年3月には市販用商品として発売した。市販用発売直後から、卵アレルギーを持つ方やヴィーガン、健康・環境意識の高い層を中心に SNS など大きな反響を呼び、通販サイトでは一時品切れが発生するほどの人気となり、報道では「売れ行きは好調」と伝えられている。特に外食産業での評価が高く、プラントベースメニューを提供するカフェやレストランでの採用が拡大している。外部評価として、こうした市場での新規性と社会課題解決への貢献が評価され、権威ある賞を相次いで受賞している。これは、卵の価値と加工・利用を知り尽くした同社グループが本気で代替卵市場を創造するという強いメッセージとなり、ブランド価値の向上に大きく寄与している。また「GREEN KEWPIE」は、HOBOTAMAの成功を足掛かりに、プラントベースフードをより包括的に展開するために 2023年3月に立ち上げられたブランドである。「植物のおいしさで、食卓に彩りと楽しさをお届けする」をコンセプトに、同社グループの強みである「おいしさ」を軸に据えている。ヴィーガン等の特定の層に限定せず、誰もが「おいしいから」選ぶプラントベースフードをめざしている。業績面では非常に意欲的な目標を掲げており、ブランド全体で 2030年に売上高 100 億円をめざすことを公表している。先行する「植物生まれのドレッシング」2品だけでも、2027年度に 10 億円の売上目標を設定しており、グループの大きな期待がうかがえる。現在は、売上実績を積み上げる段階であると同時に、ブランド認知と市場創造のための積極的な「投資フェーズ」にある。認知拡大のための施策も活発で、2025年には日本航空（JAL）の一部路線の国際線機内食に「GREEN KEWPIE」ブランドのドレッシングが採用されるなど、B to B 領域でも実績を上げている。また、青山学院大学との産学連携プロジェクト（2025年）を通じて Z 世代へのアプローチを強めており、実際に 10代の認知率が最も高いという調査結果も出ている。</p> <p>今後の展望として、国内市場だけでなく、プラントベース需要が先行する欧米やアジア市場への海外展開も視野に入れており、多様化する食のニーズに応える「未来への投資」として、着実にその根を広げている。</p>	

表11 特定課題研究等助成

登録番号	助成課題	助成機関・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等として	(公社)日本食品科学工学会	1,000
2	日本食品衛生学会の表彰事業費等として	(公社)日本食品衛生学会	1,000
3	日本応用糖質科学会の表彰事業費等として	(一社)日本応用糖質科学会	1,000
4	日本栄養・食糧学会の表彰事業費等として	(公社)日本栄養・食糧学会	1,000
5	日本食品保蔵科学会の表彰事業費等として	(一社)日本食品保蔵科学会	1,000
6	日本調理科学会の表彰事業費等として	(一社)日本調理科学会	1,000
7	日本農芸化学会の表彰事業費等として	(公社)日本農芸化学会	1,000
8	日本家政学会の表彰事業費等として	(一社)日本家政学会	1,000
9	日本食品工学会の表彰事業費等として	(一社)日本食品工学会	1,000
10	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	7,000
11	米の貯蔵タンパク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 他	3,000
12	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 他	5,000
13	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 他	1,000
14	パン食の一層の普及や製パン産業の一層の発展に向けた啓発活動及び課題研究事業	パン食普及協議会 会長 盛田淳夫	5,000
15	良好な農業特性・製パンライン適性を有し、官能面でも優れた特性を有する国産パン用小麦系統の実用化に向けた研究	(地独)北海道立総合研究機構北見農業試験場 研究部麦類畑作グループ 主査 其田達也	2,000
16	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
17	パン・ケーキ類のしっとり感等の物理評価法の開発	山形大学大学院理工学研究科 教授 野々村美宗	2,000
18	コールドチェーンでの低温増殖性食中毒菌の制御	(一財)日本食品分析センター 課長 大西麻依子 他 ・井上泰広(同分析センター)	2,000
19	大腸菌の10℃増殖に関する遺伝子レベルでの検討と低温増殖獲得のメカニズムの考察	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	2,000
20	各種食中毒起因細菌の低温増殖挙動とその制御に関する検討	東京農業大学食品安全研究センター 博士研究員 IHSUN HUANG(黄インシュン)他 ・加藤徹大(同研究センター研究員)	2,000
21	日本における米粉麺に関する食文化的及び調理科学的研究	大妻女子大学家政学部 教授 大田原美保 他 ・熊谷美智世(東京聖栄大学教授) ・上原 宏(立正大学教授) ・持橋大地(情報・システム研究機構統計数理研究所 教授)	2,000
22	近現代における日本の握りずし・巻きずしの変遷	東京聖栄大学健康栄養学部 教授 福留奈美 他 ・伊藤有紀(東京家政学院大学准教授)	2,000
23	「血糖値が上がりにくいもち米」の科学的検証と未来の食品開発への応用	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授 岩崎有作	2,000
24	咀嚼中の小麦粉焼成品の構造変化が甘味成分の分布・移行挙動に及ぼす影響	静岡県立大学食品栄養科学部 助教 梁 弘基	2,000

登録番号	助成課題	助成機関・代表者 (・は共同研究者)	助成額 (千円)
25	長野県の孟蘭盆会と不祝儀の食文化-地域による特徴と継承の課題-	長野県立大学健康発達学部 教授 中澤弥子	2,000
26	菓子パン類に利用される合成ビタミンEの肝臓蓄積機構の解明	名古屋学芸大学管理栄養学部 教授 池田彩子 他 ・内田友乃(愛知学泉大学准教授)	2,000
27	ω -5グリアジンの立体構造ダイナミクスと免疫認識性・消化性の相関解析:データサイエンス・AIによる小麦アレルギーリスク評価システムの構築	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 永田宏次	2,000
28	食品含有マイクロプラスチック(MPs)の検出法の確立と生体内取り込みメカニズムの解明	東京農業大学応用生物科学部 教授 岩槻 健 他 ・奈良井朝子(日本獣医生命科学大学教授) ・解良康太(東京農業大学助教) ・中山 勉(静岡県立大学客員教授) ・越阪部奈緒美(芝浦工業大学教授)	2,000
29	パン類用容器包装への再生プラスチックの利用可能性や課題についての研究事業	(一社)日本パン技術研究所 専務理事(所長) 井上好文 他	2,000
30	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 製パン技術教育事業部長 伊賀大八 他 ・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) ・渡辺皓星(同研究所) ・井上好文(同研究所 専務理事(所長))	2,000
31	国産小麦の澱粉糊化特性の差異が製パン性に及ぼす影響に関する研究	(一社)日本パン技術研究所 部長 原田昌博 他 ・佐藤 淳(同研究所) ・出井幹大(同研究所) ・井上好文(同研究所 専務理事(所長))	2,000
32	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
33	【大型研究助成】食中毒予防、食品ロス低減のための有害細菌挙動の予測技術の高度化	北海道大学大学院農学研究院 教授 小関成樹	10,000
34	【大型研究助成】油脂嗜好の神経基盤の解明:神経細胞内脂質代謝が食行動を制御する	大阪公立大学大学院生活科学研究科 准教授 松村成暢	10,000
35	第23回日本機能性食品医用学会総会における特別講演等の演者招聘費	日本機能性食品医用学会大会長 柳内秀勝 (国立国府台医療センター副院長)	410
36	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付属ドラッカー研究所 所長 ミカエル・ケリー	10,000
合 計 (36 件)			94,910