

公益財団法人日本食品化学研究振興財団
令和８年度助成決定について

公益財団法人日本食品化学研究振興財団（理事長 清水 康弘）は、次のとおり令和８年度助成金交付対象者（所属・職名は申請時）を決定しましたのでお知らせいたします。

研究助成採択件数および金額

一般研究	８件	計	８８０万円
課題研究	９件	計	９２０万円
合 計	１７件		１,８００万円

前期シンポジウム開催等助成件数および金額

３件	計	９０万円
----	---	------

○一般研究

- １．中毒事例における高リスク **TTXs** プロファイリング及び理化学分析のための標準試料作製検討
（長崎県環境保健研究センター 企画環境研究部 部長 辻村 和也）
- ２．食品・食品添加物等における違法な燻蒸処理履歴を検知するケミカルフットプリント法の開発とその応用
（国立医薬品食品衛生研究所 食品部 第五室長 中村 公亮）
- ３．食用きのこ“アラゲキクラゲ”由来新規赤紫色素“**Aragezalone**”の安全性評価
（公益財団法人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）
- ４．食品添加物二炭酸ジメチルから生じるカルバミン酸メチルのラット肝発がん機序に関する研究
（国立医薬品食品衛生研究所 病理部 室長 石井 雄二）
- ５．逆相 **HPLC**-蛍光分析を可能とする高選択的誘導体化を利用した食品添加物中のアクリルアミド定量法
（国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 川末 慎葉）

6. 発酵性炭水化物およびポリオールが腸内細菌叢を介して過敏性腸症候群症状に及ぼす影響の解析
(信州大学医学部附属病院 小児科 佐渡 智光)
7. コハク酸およびプロピオン酸による腸管上皮分化バランスの再構築
(京都府立医科大学 大学院医学研究科 助教 中西 尚子)
8. コチニール系色素による食物アレルギー感作機序解明を通じた色素添加物の安全性・健康影響評価への貢献
(大阪大学 大学院薬学研究科 准教授 武村 直紀)

○課題研究

1. Na 塩のカウンターアニオンが腸管リン酸吸収を制御する機構の解明と食品設計への応用
(大阪大学 大学院医学系研究科 講師 松井 功)
2. 食中毒菌由来細胞外膜小胞の病原性に対する食品添加物の影響
(静岡県立大学 食品栄養科学部 助教 島村 裕子)
3. 天然ローズマリー抽出物と高圧処理によるフレッシュジュースの品質・保存性向上を目指した研究 ―地元の果物を無駄なく、おいしく―
(新潟大学 農学部 准教授 筒浦 さとみ)
4. 月経周期や閉経に伴う甘味感受性および嗜好性の変化がもたらす口腔内エネルギーセンシング作用への影響
―スクロースとは異なるスクラロースの摂食調節作用の検討―
(京都光華女子大学 健康科学部 准教授 中木 直子)
5. 食感ビッグデータを活用した大規模言語モデルによる食感と言語の相互変換法開発
(東京電機大学 理工学部 教授 武政 誠)
6. イエコオロギの筋機能と持久力向上効果とその作用機構解明
(神戸大学 大学院農学研究科 准教授 山下 陽子)

7. 消化性、栄養生理作用および食品加工の面から追究する食用昆虫タンパク質の価値

(北里大学 獣医学部 准教授 落合 優)

8. 代替タンパク質中のアレルゲン網羅的定量法の開発

(星薬科大学 薬品分析化学研究室 准教授 伊藤 里恵)

9. 「植物由来アルブミン」の培養肉生産における骨格筋幹細胞増殖促進効果

(広島大学 大学院統合生命科学研究科 准教授 Kumrungsee Thanutchaporn)

○ (前期) シンポジウム開催等助成

1. 日本ビタミン学会

第 78 回大会シンポジウム

2. 令和 8 年度 日本食品衛生学会公開シンポジウム

テーマ：食物アレルギー表示の現状と課題

3. 日本食品化学学会

第 32 回総会・学術大会