
公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団

第35回助成研究発表会のご案内

公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団は昭和63年の設立以来、製塩技術開発の促進あるいは塩の生理作用に関する研究など、塩に関する総合的な研究の助成を行うとともに、助成研究発表会を平成元年より毎年度開催し、これらの研究助成の成果を広く社会に公表してまいりました。

本年度は第35回助成研究発表会を下記のとおり開催し、2022年度の研究助成の成果59件の発表が行われます。

1. 日 時： 2023年7月25日(火)

受 付： 9:00～

発 表 会： 9:30～18:20

2. 場 所： 都市センターホテル

東京都千代田区平河町 2-4-1 Tel: 03-3265-8211

総合受付： 6階

PC・データ受付： 6階

発表会場： 6階 第1会場：601

第2会場：606

7階 第3会場：706

第35回助成研究発表会プログラム

2023年7月25日 都市センターホテル

	第1会場 6階-601	第2会場 6階-606	第3会場 7階-706	
9:00				9:00
9:30	9:00 受付・開場			9:30
10:00	理工学 1 梅野 太輔 早稲田大学 2 松本 真和 日本大学 3 和嶋 隆昌 千葉大学		医学 33 松田 隆志 東京工業大学 34 増田 貴博 自治医科大学 35 田中 真司 東京大学	10:00
10:25	理工学プロジェクト研究概要説明	食品科学 21 尾形 智夫 前橋工科大学 22 小熊 哲哉 新潟食料農業大学 23 久田 孝 東京海洋大学	医学 36 高木 博史 名古屋市立大学	10:30
10:45	4 甘利 俊太郎 東京農工大学			10:45
11:00	5 工藤 翔慈 千葉工業大学		37 吉田 達士 京都府立医科大学	11:00
11:15	理工学 6 前田 光治 兵庫県立大学	食品科学 24 應本 真 高崎健康福祉大学	38 森本 大智 京都大学	11:30
11:30	7 江場 宏美 東京都市大学	25 小澤 貴明 大阪大学	39 風間 逸郎 宮城大学	11:30
	8 三角 隆太 横浜国立大学	26 保川 清 京都大学	40 船戸 洋佑 大阪大学	
12:00	9 外輪 健一郎 京都大学	27 成川 真隆 京都女子大学	41 岩本 隆宏 福岡大学	12:00
12:30	12:00~13:15 昼休憩			12:30
13:00				13:00
13:15		13:15	13:15	13:15
13:30	理工学 10 斎藤 健志 産業技術総合研究所 11 近藤 慎一 山形大学 12 松原 創 金沢大学	食品科学プロジェクト研究概要説明 28 朝倉 富子 東京大学 29 長田 和実 日本大学 30 坂井 信之 東北大学 31 白川 仁 東北大学 32 石川 匡子 秋田県立大学	医学プロジェクト研究概要説明 42 梶 博史 近畿大学 43 藤沢 治樹 藤田医科大学 44 安部 力 岐阜大学 45 竹下 徹 九州大学 46 井上 剛 長崎大学	13:30
14:00				14:00
14:30	理工学 13 加藤 善大 東北工業大学 14 横田 泰之 理化学研究所 15 中室 貴幸 東京大学		47 小林 克典 日本医科大学 48 五十里 彰 岐阜薬科大学 49 山本 毅士 大阪大学 50 関 健二郎 奥羽大学	14:30
15:00				15:00
15:15			医学 51 水野 理介 岡山理科大学 52 後藤 孔郎 大分大学 53 藤原 英晃 岡山大学病院 54 糟谷 豪 自治医科大学 55 任 書晃 岐阜大学	15:15
15:30	理工学 16 松本 英俊 東京工業大学 17 山本 一樹 東京理科大学 18 清野 竜太郎 信州大学 19 南雲 亮 名古屋工業大学 20 比嘉 充 山口大学			15:30
16:00				16:00
16:15				16:15
16:30				16:30
16:45				16:45
17:00				17:00
17:30			医学 56 大橋 温 浜松医科大学 57 高井 信吾 九州大学 58 疋田 貴俊 大阪大学 59 田中 大介 東京医科歯科大学	17:30
18:00				18:00
18:30				18:20
	— 18:20 終了予定 —			

注1) 助成研究者氏名の前の数値は発表番号を示します。

注2) 所属は2023年3月現在

第1会場(601)理工学分野

発表 番号	時刻	課題名	助成研究者(所属)	
一般公募研究(理工学分野)				
1	9:30 - 9:45	海水微量成分分析のためのWhole Cell Sensor開発	梅野 太輔	(早稲田大学)
2	9:45 - 10:00	ボイラー排ガスのファインバブルを用いた製塩工程液からの炭酸塩の製造	松本 真和	(日本大学)
3	10:00 - 10:15	にがりから生成したホウ素含有難燃性粉体の難燃特性の評価	和嶋 隆昌	(千葉大学)
プロジェクト研究(理工学分野)				
	10:25 - 10:30	プロジェクト研究概要説明	滝山 博志	プロジェクトリーダー
4	10:30 - 10:45	微結晶添加による成長促進現象の夾雑イオン存在下での解析	甘利 俊太郎	(東京農工大学)
5	10:45 - 11:00	高懸濁および夾雑イオン存在下での食塩の凝集現象と粒子群純度低下の定量評価	工藤 翔慈	(千葉工業大学)
6	11:00 - 11:15	連続工業晶析操作で得られる結晶粒子群の粒度と純度の関係に関する基礎研究	前田 光治	(兵庫県立大学)
7	11:15 - 11:30	食塩晶析過程における固液界面近傍での夾雑イオン分布と食塩の形態のX線分析	江場 宏美	(東京都市大学)
8	11:30 - 11:45	流体剪断力が食塩蒸発晶析装置での晶析現象に与える影響	三角 隆太	(横浜国立大学)
9	11:45 - 12:00	高懸濁状態における連続晶析装置の最適設計および操作	外輪 健一郎	(京都大学)
一般公募研究(理工学分野)				
10	13:15 - 13:30	海水中のマイクロプラスチックにおける環境汚染物質の吸着・脱離特性評価	斎藤 健志	(産業技術総合研究所)
11	13:30 - 13:45	ハロゲン化リチウムの高濃度かつ選択的な溶媒抽出法の開発	近藤 慎一	(山形大学)
12	13:45 - 14:00	日本海固有水の製塩副産物をもちいた安心安全なイカ麻酔剤の開発	松原 創	(金沢大学)
一般公募研究(理工学分野)				
13	14:15 - 14:30	海水電解用酸素発生陽極を用いた煎ごう釜の電気防食法の開発	加藤 善大	(東北工業大学)
14	14:30 - 14:45	腐食プロセスの微視的解明に向けたモデル不均一電気化学界面の作製と精密評価	横田 泰之	(理化学研究所)
15	14:45 - 15:00	ビデオ映像を活用した食塩結晶化過程の分子レベル解析	中室 貴幸	(東京大学)
一般公募研究(理工学分野)				
16	15:15 - 15:30	無機ナノファイバーを支持骨格とする有機・無機ハイブリッドイオン交換膜の創製	松本 英俊	(東京工業大学)
17	15:30 - 15:45	洗浄による長期間利用が可能なオルガノシリカ逆浸透膜の開発	山本 一樹	(東京理科大学)
18	15:45 - 16:00	炭化繊維膜を用いた膜蒸留による海水淡水化と濃縮および膜モジュールに関する研究	清野 竜太郎	(信州大学)
19	16:00 - 16:15	逆浸透膜の水透過性能に着目した素材設計アプローチの開発	南雲 亮	(名古屋工業大学)
20	16:15 - 16:30	新規凹凸構造イオン交換膜を用いた高効率塩濃度差エネルギー変換システムの開発	比嘉 充	(山口大学)

第2会場(606)食品科学分野

発表 番号	時刻	課題名	助成研究者(所属)	
一般公募研究(食品科学分野)				
21	10:00 - 10:15	高塩発酵食品の高塩条件が醸造微生物にもたらす影響について	尾形 智夫	(前橋工科大学)
22	10:15 - 10:30	醤油中不揮発性アミンの簡易低減方法に関する研究	小熊 哲哉	(新潟食料農業大学)
23	10:30 - 10:45	沿岸環境から分離した塩分順応性 <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> の発酵特性	久田 孝	(東京海洋大学)
一般公募研究(食品科学分野)				
24	11:00 - 11:15	高濃度の塩の受容に関わる味細胞の分化機構の解析	應本 真	(高崎健康福祉大学)
25	11:15 - 11:30	塩味とうま味の相乗作用を生み出す脳内回路メカニズム	小澤 貴明	(大阪大学)
26	11:30 - 11:45	構造解析に基づいたコラゲナーゼとキシラナーゼへの耐塩性の付与	保川 清	(京都大学)
27	11:45 - 12:00	唾液タンパク質による塩味修飾作用の検証	成川 真隆	(京都女子大学)
プロジェクト研究(食品科学分野)				
	13:15 - 13:20	プロジェクト研究概要説明	駒井 三千夫	プロジェクトリーダー
28	13:20 - 13:35	塩味受容・応答における塩化物イオンの役割と分子論的解明	朝倉 富子	(東京大学)
29	13:35 - 13:50	食品中匂い成分による食塩摂取量の調節に関する研究	長田 和実	(日本大学)
30	13:50 - 14:05	ヒトにおける風味による塩味増強効果に関わる認知神経科学的研究とその知見の減塩食の呈味性増強への応用	坂井 信之	(東北大学)
31	14:05 - 14:20	塩分制御による発酵米糠・小麦ふすまの風味・健康機能性の向上	白川 仁	(東北大学)
32	14:20 - 14:35	食塩とアミノ酸との相互作用による風味向上の可能性について	石川 匡子	(秋田県立大学)

第3会場(706)医学分野

発表 番号	時刻	課題名	助成研究者(所属)	
一般公募研究(医学分野)				
33	9:30 - 9:45	塩分摂取および水分摂取を抑制的に制御する神経機構の解明	松田 隆志	(東京工業大学)
34	9:45 - 10:00	ナトリウム-グルコース共輸送体SGLT2阻害による適正体液保持作用：飲水・バソプレシン分泌促進機序の解明	増田 貴博	(自治医科大学)
35	10:00 - 10:15	塩分負荷が神経-免疫相互作用を介して腎障害に与える影響の解明	田中 真司	(東京大学)
36	10:15 - 10:30	食塩過剰摂取による内臓脂肪蓄積と異所性脂肪沈着の制御機構の解明	高木 博史	(名古屋市立大学)
一般公募研究(医学分野)				
37	10:45 - 11:00	高食塩摂取が免疫系に及ぼす影響の解析	吉田 達士	(京都府立医科大学)
38	11:00 - 11:15	血漿タンパク質フォン・ヴィレブランド因子の食塩濃度に依存した力学応答の原子レベル解析	森本 大智	(京都大学)
39	11:15 - 11:30	マグネシウムによる肥満細胞安定化作用とメカニズムの解明	風間 逸郎	(宮城大学)
40	11:30 - 11:45	マグネシウム応答性の腎臓を起点として血圧の日周変動制御機構の解明	船戸 洋佑	(大阪大学)
41	11:45 - 12:00	Na ⁺ /Ca ²⁺ 交換輸送体による血圧・心拍数の日内変動制御機構の解明	岩本 隆宏	(福岡大学)
プロジェクト研究(医学分野)				
	13:15 - 13:20	プロジェクト研究概要説明	森田 啓之	プロジェクトリーダー
42	13:20 - 13:35	低ナトリウム血症による筋・骨関連フレイル病態に関する研究	梶 博史	(近畿大学)
43	13:35 - 13:50	慢性低ナトリウム血症による精神症状のメカニズムの解明とその治療法の開発	藤沢 治樹	(藤田医科大学)
44	13:50 - 14:05	塩分摂取が神経-免疫系を介する誤嚥性肺炎の軽減効果に与える影響の解明	安部 力	(岐阜大学)
45	14:05 - 14:20	食塩摂取量と口腔常在微生物叢および口腔の健康との関連についての疫学的検討	竹下 徹	(九州大学)
46	14:20 - 14:35	神経系-免疫系を介した塩分感受性高血圧制御メカニズムの解明	井上 剛	(長崎大学)
一般公募研究(医学分野)				
47	14:45 - 15:00	ドパミンD1受容体シグナルを介したマグネシウムによるストレスレジリエンスの解析	小林 克典	(日本医科大学)
48	15:00 - 15:15	腸管における細胞間食塩輸送に対する老化とマグネシウム代謝異常の影響	五十里 彰	(岐阜薬科大学)
49	15:15 - 15:30	Calcioprotein particle(CPP)とオートファジーに着目した、マグネシウムによる腎不全進行抑制の機序解明	山本 毅士	(大阪大学)
50	15:30 - 15:45	恐怖ストレスに対するレジリエンスとうつ病発症を阻止する積極的コーピングを誘導する塩分摂取効果と脳内神経機構の解明	関 健二郎	(奥羽大学)
一般公募研究(医学分野)				
51	15:55 - 16:10	腎臓排出リンパ管の局所RASは食塩感受性高血圧症の治療標的となる	水野 理介	(岡山理科大学)
52	16:10 - 16:25	新型コロナウイルス感染症の重症化に対する塩分制限の有用性	後藤 孔郎	(大分大学)
53	16:25 - 16:40	塩分と腸内細菌叢による移植片対宿主病の病態解明と治療法確立	藤原 英晃	(岡山大学病院)
54	16:40 - 16:55	上皮細胞のK ⁺ リサイクルを制御するK ⁺ チャネル複合体の機能解析	糟谷 豪	(自治医科大学)
55	16:55 - 17:10	蝸牛内カリウム循環電流が担う超音波聴覚の電気生理学的解明	任 書晃	(岐阜大学)

第3会場(706)医学分野(続き)

発表 番号	時刻	課題名	助成研究者(所属)	
一般公募研究(医学分野)				
56	17:20 - 17:35	尿検体を用いた食塩摂取量評価法の検討	大橋 温	(浜松医科大学)
57	17:35 - 17:50	ナトリウム利尿ペプチドによる末梢塩味感受性調節機構の解明	高井 信吾	(九州大学)
58	17:50 - 18:05	食塩嗜好性変化に関わる大脳基底核神経回路の解析と再構成	疋田 貴俊	(大阪大学)
59	18:05 - 18:20	塩の美味しさを高める神経基盤の解明	田中 大介	(東京医科歯科大学)

会場へのご案内

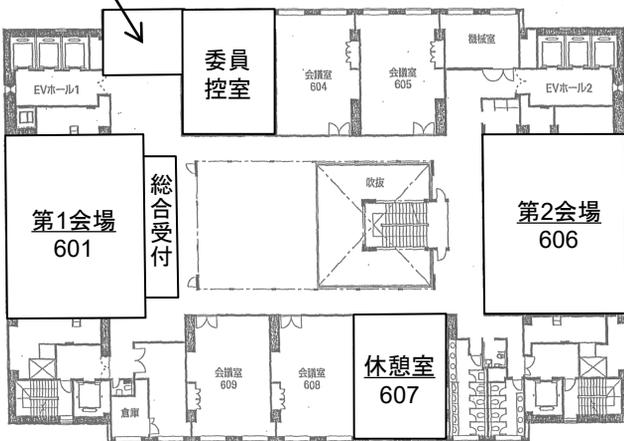


最寄駅と所要時間

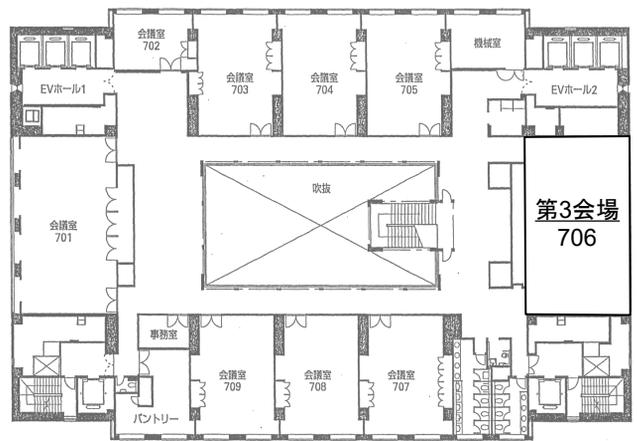
- 東京メトロ 有楽町線、「麹町駅」半蔵門方面1番出口より徒歩4分
- 東京メトロ 有楽町線・半蔵門線、「永田町駅」4番・5番出口より徒歩4分
- 東京メトロ 南北線、「永田町駅」9番出口より徒歩3分
- 東京メトロ 丸の内線・銀座線、「赤坂見附駅」D出口より徒歩8分
- JR 中央線、「四谷駅」麹町出口より徒歩14分

PC・データ
受付

会場6階配置図



会場7階配置図



- ご来場のお客様は6階総合受付にて参加登録をお願いします。
- ご発表の方は6階総合受付にて受付の後、6階PC・データ受付でご発表用データの受付と動作確認をお願いいたします。

公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団
第35回助成研究発表会のご案内

〒106-0032 東京都港区六本木7-15-14 塩業ビル

Tel: 03-3497-5711 Fax: 03-3497-5712

URL: <https://www.saltscience.or.jp>

E-mail: saltscience@saltscience.or.jp