プログラム１

シンポジウム・ミニシンポジウム
各賞受賞講演
招待講演

第 1 日目　10 月 2 日(木)

10 月 2 日(木) 13:00-13:10

開会の辞　大会長 庄司 隆行（東海大学海洋学部）

10 月 2 日(木) 13:10-15:10

若手の会シンポジウム（英語セッション）

Regulation of feeding and metabolism by intentinal function

オーガナイザー・座長
日下部 裕子 （食品総合研究所）
岩槻 健 （東京農業大学 食品安全健康学科）

SY-11

Glucagon like peptide-1 (GLP-1) underlies sweet taste transmission

Shingo Takai[1)], Keiko Yasumatsu[2)], Shusuke Iwata[1)], Mayuko Inoue[1)], Ryusuke Yoshida[1)], Noriatsu Shigemura[1)], Yuzo Ninomiya[1, 2)]
[1)] Sect. Oral Neuroscience, Grad. Sch. Dental Science, Kyushu Univ.
[2)] Research and Development Center for Taste and Odor Sensing, Kyushu Univ.

SY-12

Regulation of energy homeostasis via GPR120

Atsuhiko Ichimura
Department of Molecular Medicine and Therapy, Tohoku University Graduate School of Medicine

SY-13

Host energy regulation by gut microbial metabolites sensors

Ikuo Kimura
Department of Applied Biological Science, Graduate School of Agriculture, Tokyo University of Agriculture and Technology

SY-14

Characterization of the endoderm derived chemosensory cells

Ken Iwatsuki
Tokyo University of Agriculture, Department of Nutritional Science and Food Safety

10 月 2 日(木) 15:30-16:40

第 7 回アジア国際シンポジウム

Asian Symposium on Chemoreception

座長　上田　宏（北海道大学北方生物圏フィールド科学センター・大学院環境科学院）
　　脇坂　聡（大阪大学大学院歯学研究科）
主催　日本味と匂学会運営委員会、国際交流委員会
共催　味の素株式会社、花王株式会社、高砂香料工業株式会社

SY-A1

Biological studies on the dissolved free amino acids of the Ishikari River watershed as potential homing cues for adult chum salmon (*Oncorhynchus keta*)

Ernest Y. Chen and Hiroshi Ueda
Division of Biosphere Science, Graduate School of Environmental Science, Hokkaido University

SY-A2

Central effect of metformin on food intake and glucose regulation in mice

Hyun-Ju Kim, Mi-Jeong Oh, Sang-Hyun Choi, Boe-Gwun Chun and Dong-Hoon Kim
Department of Pharmacology, Korea University College of Medicine, Seoul, Republic of Korea

第 2 日目　10 月 3 日(金)

10 月 3 日(金) 10:00-11:00

嗅覚シンポジウム 「嗅覚と内分泌機能」

オーガナイザー・座長
東原　和成（東京大学大学院農学生命科学研究科／ERATO 東原化学感覚シグナルプロジェクト）
上田　宏（北海道大学北方生物圏フィールド科学センター・大学院環境科学院）

SY-21

キンギョの性行動における嗅覚および内分泌系の関与

小林　牧人
国際基督教大学生命科学教室

SY-22

太平洋サケの嗅覚による母川記銘・回帰に関与する神経内分泌機能

上田　宏
北海道大学北方生物圏フィールド科学センター・大学院環境科学院

SY-23
イモリ性行動発現とフェロモン作用の内分泌調節
豊田 ふみよ
奈良県立医科大学第一生理学教室

SY-24
マウスにおける外分泌シグナルによる行動や内分泌の制御
東原 和成
東京大学大学院農学生命科学研究科／ERATO 東原化学感覚シグナルプロジェクト

10 月 3 日(金) 12:00-13:00

ランチョンセミナー
司会 栗原 堅三
共催 味の素株式会社

LS-1
消化管におけるうま味受容 —脳腸連関による生体恒常性の調節—
鳥居 邦夫
(株)鳥居食情報調節研究所

10 月 3 日(金) 13:10-13:55

総会

10 月 3 日(金) 14:05-14:25

平成 26 年度日本味と匂学会賞・日本味と匂功労賞・研究奨励賞・論文賞授賞式

日本味と匂学会賞

伏木 亨（京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻）

日本味と匂学会功労賞

外池 光雄（藍野大学 医療保健学部 臨床工学科）

研究奨励賞

乾　賢（大阪大学　大学院人間科学研究科　行動生理学研究分野）

黄田　育宏（独立行政法人情報通信研究機構　脳情報通信融合研究センター）

論文賞

グリシン嗜好性に関与する T1R3 非依存的甘味受容機構の存在

[1]東京薬科大学 生命科学部 脳神経機能学、[2]モネル化学感覚センター、[3]味の素(株)

勝守 汐美[1]、井上 雅司[1,2]、北村 明彦[2,3]、Bosak Natalia P.[2]、Theodorides Maria L.[2]、Golden Glen J.[2]、應本 真[2]、松本 一朗[2]、Bachmanov Alexander A.[2]

ラット腹側淡蒼球 GABA_A 受容体活性化による嫌悪性味覚反応の発現機序

乾 賢、志村 剛

大阪大学　大学院人間科学研究科　行動生理学研究分野

III 型細胞の機能分化と味蕾での ATP 受容体分布

清水 英憲[1]、北田 亮[1]、松村 成暢[2]、林 由佳子[1]

[1]京都大学 農学研究科 農学専攻、[2]京都大学 農学研究科 食品生物科学専攻

イモリ嗅上皮に発現する「匂い分子結合タンパク質」のシステイン残基の働き

李 興[1]、大塚 淳哉[1]、澤田 研[1,2]、福田 永[2]、夛田 芳宏[2]、岩佐 達郎[1,2,3]

[1]室蘭工業大学 応用理化学、[2]室蘭工業大学 創成機能工学、[3]室蘭工業大学 環境科学防災研究センター

10 月 3 日(金) 14:25-15:15

日本味と匂学会賞受賞講演

座長: 駒井 三千夫（東北大学大学院農学研究科）

化学感覚を基盤とした食のおいしさのメカニズムに関する統合的研究

伏木　亨

京都大学大学院農学研究科 食品生物科学専攻

10 月 3 日(金) 15:15-15:45

日本味と匂学会功労賞受賞講演

座長: 山本　隆（畿央大学大学院 健康科学研究科）

匂い・味の非侵襲脳機能計測法に関する研究

外池 光雄
藍野大学　医療保健学部　臨床工学科

10 月 3 日(金) 15:45-16:20

研究奨励賞受賞講演

座長: 志村　剛（大阪大学　大学院人間科学研究科）

味覚嫌悪学習の中枢メカニズム:想起に関与する情報伝達経路

乾　賢
大阪大学　大学院人間科学研究科　行動生理学研究分野

座長: 上田　宏（北海道大学北方生物圏フィールド科学センター・大学院環境科学院）

小動物 fMRI による味と匂い地図

黄田　育宏
独立行政法人情報通信研究機構　脳情報通信融合研究センター

10 月 3 日(金) 16:40-17:30

招待講演

座長: 庄司 隆行（東海大学海洋学部 海洋生物学科）

IL-1

Synapses without vesicles: 3-dimensional Ultrastructural View of Taste Buds

Thomas E. Finger[1], Rae L. Russell[1], Adam Lawson[1], Grahame Kidd[2], Ashley Foster[3], Ruibiao Yang[3], Robert Lasher[1], John C. Kinnamon[3]

[1] Rocky Mountain Taste & Smell Center, Dept. Cell. & Devel. Biology, Univ. Colorado Sch. Medicine, Aurora CO
[2] Department of Neurosciences, Cleveland Clinic, Lerner Research Institute, Cleveland, OH
[3] Rocky Mountain Taste & Smell Center, Department of Biological Sciences, University of Denver, Denver, CO

第 3 日目　10 月 4 日（土）

10 月 3 日（金）10:00−12:00

味覚シンポジウム 「食品産業における味覚研究最前線」
オーガナイザー・座長
朝倉富子（東京大学大学院農学生命科学研究科日清食品寄付講座「味覚サイエンス」）
桂木能久（花王株式会社ヘルスケア食品研究所）

SY-31
フレーバーテクノロジーによる塩味の増強効果
宮澤 利男
小川香料株式会社　機能研究所

SY-32
水蒸気蒸留抽出による鰹節香気成分が塩味、うま味に及ぼす影響
小笠原 靖
株式会社　Mizkan Holdings

SY-33
培養細胞評価系を用いた食味評価
櫻井 敬展
日清食品ホールディングス株式会社　グローバルイノベーション研究センター

SY-34
食経験や味刺激がもたらす味覚認知の変化
川上 晋平
森永製菓株式会社　研究所　健康科学研究センター

SY-35
しょうゆ中の水溶性多糖が旨味の後味に与える影響
今村 美穂
キッコーマン株式会社　研究開発本部

SY-36
ビールののど越し感を計測する「のど越しセンサー」
小島 英敏
サッポロビール株式会社価値創造フロンティア研究所

10 月 4 日(土) 12:00−13:00

ミニシンポジウム 「水産食品の品質とおいしさ」
オーガナイザー・座長
加藤　登（東海大学海洋学部 水産学科 食品科学専攻）
岡崎 惠美子（東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科食品生産科学部門）

SY-41
魚肉タンパク質のゲル形成のとねり製品の特徴
加藤　登
東海大学海洋学部 水産学科 食品科学専攻

SY-42
水産物の新製品開発とおいしさ評価　ーテクスチャー測定から官能評価までー
（ナンキョクオキアミからのカニ肉様食品素材開発を例に）
岡﨑惠美子
東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科　食品生産科学部門

10 月 4 日(土) 13:00−13:10

閉会の辞　大会長 庄司 隆行（東海大学海洋学部）

次期大会長挨拶　硲 哲崇（朝日大学歯学部）

10 月 4 日(土) 14:00−15:30

市民公開講座 「お茶の健康機能と苦味」
演者　時光 一郎（花王株式会社 研究開発部門）
主催　日本味と匂学会
共催　花王株式会社
※お茶の試飲がございます。参加費は無料です。事前登録の必要はございません。