

(公財)飯島藤十郎記念食品科学振興財団

平成 25 年度 学術研究助成募集要領

1 助成の目的

この助成は、米麦その他主要食糧等を原料とする食品の生産・加工・流通並びに食品科学等に関する研究を行う研究者及び研究グループに対し、研究助成金を交付し、研究等の推進を通じて食生活・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ことを目的とします。

2 助成対象

(1)助成対象となる研究分野

米麦その他の主要食糧等を原料とする食品に関して次の①～③に掲げる分野に係る食品科学等の研究

- ① 生産・加工・流通に関する基礎的研究
- ② 製造技術及び品質保持技術の開発に関する研究
- ③ 安全・衛生、栄養・機能等に関する研究

(研究課題は別紙に示す研究の分類項目のいずれかに該当すること。)

(2)助成対象となる研究者、研究グループ

国公立大学、公的研究機関において食品化学、栄養学、食品機能学、食品工学、食品衛生学、調理科学等の研究を行う研究者及び研究グループ

3 助成申請要件

- ① 申請研究課題に係る研究実績が1年以上あり、下記6に示した助成期間中に、同一又は類似内容の研究課題で他の民間の助成を受ける予定になっていないこと。なお、他の民間の助成との重複助成は行いません。
- ② 所属研究機関(大学、大学学部、大学院研究科及び研究所等をいう。)の長の推薦が得られること。
- ③ 所属研究機関の長の推薦件数は、個人研究2件以内、共同研究1件以内とする。但し、同一研究室(分野)からのものでないこと。
- ④ 本助成金の交付が3回までの研究者とします。また、研究課題にかかわらず3年連続の助成(交付)は行いません。なお、共同研究における申請者(以下「代表研究者」という。)以外の研究者(以下「共同研究者」という。)も申請者と同様とします。
- ⑤ 当財団の他の助成事業と重複申請は出来ません。

4 助成の種類並びに規模等

学術研究助成は個人研究助成及び共同研究助成の2種類に分類され、助成金総額は1億円とします。

① 個人研究助成

主として若手研究者、例えば准教授、講師及び助教、などによる単独研究を対象とし、1件当たり100万円から200万円までで40件内外とします。

② 共同研究助成

専門領域及び研究機関を異にする複数の研究者が、同一テーマに関し、広範に共同研究する場合を対象とします。この場合、代表研究者は教授級の研究者とし、代表研究者

の外に分担経費が100万円を越える共同研究者が一人以上加わる必要があります。また、個人研究助成申請者及び企業の研究者を共同研究者として申請することはできません。なお、1件当たり200万円から500万円までで8件内外とします。

5 助成対象となる費用

研究に直接必要な経費。但し、以下に記載した費用は、原則として対象外とします。

- ① 申請者及び共同研究者が所属する組織の間接費・管理費・共通経費
- ② 汎用性のある機器(例:パソコン、ファクシミリ、複写機)の購入費

6 助成期間

助成期間は、原則として1カ年(平成26年4月から27年3月)とします。

7 申請方法

当財団のホームページ(<http://www.ijima-kinenzaidan.or.jp>)から平成25年度学術研究助成金交付申請書をダウンロードし、申請書記入要領に従って正確に記入のうえ、書面により提出願います。

8 申請期間

平成25年9月2日(月)～平成25年10月22日(火)必着

9 選考方法

事務審査の後、当財団の学術研究助成選考委員会の議を経て理事会で決定します。

10 決定通知

採否の結果は平成26年3月末日までに文書にて推薦者を通して申請者にご通知します。

11 助成金の交付予定

平成26年4月

12 報告

助成期間終了後、研究成果及び助成金の使途につき、平成27年4月末日までに報告していただきます。なお、研究成果の報告については当財団の年報等に掲載し公表します。

* 応募お問い合わせ、申請書送付先

(公財)飯島藤十郎記念食品科学振興財団
〒272-0034 千葉県市川市市川1丁目9番2号サンプラザ35ビル6F
電 話 047-323-5580, 5581
FAX 047-323-5580
URL (<http://www.ijima-kinenzaidan.or.jp>)
E-mail (info@ijima-kinenzaidan.or.jp)
担 当 細 谷

別紙

学術研究助成対象研究分野の分類項目

分野別 素材別	A 米	B 大・ 小麦	C1 その他 穀類	C2 穀類 一般	D 大豆	E 他の 豆類	F 澱粉・ 多糖類	G その他
1 成分分析								
2 物性								
3 生産・加工								
4 調理								
5 成分間反応								
6 衛生(安全性)								
7 貯蔵・保存性								
8 品質(含官能検査)								
9 栄養・機能								
10 開発(含遺伝子操作)								
11 流通								
12 その他								

備考

1. Gは、米麦その他の主要食糧等を原料とする食品を製造するのに必要・有用な素材として、
 - ①乳製品、鶏卵、油脂等
 - ②成分素材としてのたんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル、ポリフェノール等
2. 10 の遺伝子操作には増収や耐病虫害性、耐寒性向上のための基礎的な育種等は含まれないが、食品の開発に密接に関連したものは含む。
3. 11 の流通には社会経済学的研究は含まれない。
4. 12 のその他は1～11 のいずれにも分類されないが、募集要領 2 の①～③に該当すると判断されるものが含まれる。