

(締切延長)うま味研究助成公募のご案内

- 趣旨■**うま味研究会は、基本味である“うま味”の科学的研究に対して助成を行っており、特に若手研究者の支援をしたいと考えております。
- 研究分野■**
 - ① 「うま味に関する基礎研究」(生理学、分子生物学、神経科学など)
 - ② 「うま味に関する応用研究」(栄養学、食品科学など)
 - ③ テーマ特定助成1:「うま味物質の減塩への貢献の本質に関する科学的研究」
うま味物質の減塩への貢献については、これまで複数の官能評価研究が実施され、うま味物質が減塩食の嗜好性を高める事が報告されており、世間や栄養士、研究者の皆様の注目を集めています。このうま味物質の効果を客観的に説明するため、官能評価のみに頼らない新たな切り口のエビデンスが求められております。
研究の視点、方法が独創的なものであり、その成果が「減塩におけるうま味物質の役割」という課題に対し新しい科学的知見を加えることが期待できる研究に対し、助成を行いたいと考えています。
 - ④ テーマ特定助成2:「ヒトの母乳には他の動物より遊離グルタミン酸が多く含まれることの意義の解明に寄与する研究」
ヒトの母乳は他の動物より遊離グルタミン酸濃度が高く、乳児はうま味を認知していると考えられ、母乳中遊離グルタミン酸が乳児の摂食調節、認知機能発達や免疫に関与していることが示唆されています。また、ヒト母乳中の遊離グルタミン酸濃度は血中濃度に比べはるかに高く、乳腺で生成されると考えられますが、その生成機構や生理的な意義については分かっていません。さらに、ヒトのうま味受容体は他の動物と異なりグルタミン酸に特異性が高いことが知られています。
従って、①ヒト母乳中の遊離グルタミン酸濃度はなぜ高いのか？その生成機構は？乳児にとってどのような生理的意義を有するのか？②ヒト母乳中のグルタミン酸濃度が高いこととヒトうま味受容体がグルタミン酸に特異的であることは、関連性があるのか？あるとすればどのような関連性か？③どのようなメカニズムでうま味受容体のグルタミン酸特異性が高くなったのか、また、その分子進化的意義は何か？等が未解明の課題です。
- 研究の対象■**
 - 研究テーマが、基本味である“うま味”または“うま味物質”に関するもの。
 - 研究の視点、方法が独創的なものであり、その成果が「うま味の本質」、「おいしさや健康におけるうま味または、うま味物質の役割」、「うま味物質が引き出す生体調節機能」という課題に対し新しい科学的知見を加え、食に関する学際的研究の発展に貢献することが期待できるもの。
- 研究期間■** 2022年1月1日から2年間
- 採択件数と助成額■**
 - 採択件数: 5件
 - 助成額: 一件あたり総額100万円程度
- 応募資格■**
日本国内の大学・大学院大学あるいはそれと同等の研究機関に所属する研究者。学部生・大学院生の場合には事前に指導教員と事務局に相談の上、指導教員の名前も併記頂きご応募ください。
- 応募方法■**
うま味研究会ホームページ (URL: <https://www.srut.org/subsidize/saboutline/>) をご覧ください。
締め切り: 2021年11月17(水)必着
(〆切、応募内容等は予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。)
- お問合せ先■**
うま味研究会事務局 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-11-8 ニチト八丁堀ビル 3階
Tel: 03-5244-9466 Fax: 03-3551-4371 E-mail: umami@srut.org URL: <https://www.srut.org/>