

平成27年度事業報告

はじめに

当財団の運用面につきましては各関係者のご支援とご理解を頂きまして、目的とする研究助成をはじめ、サンドイッチ講習会によるパン食の普及などの事業を着実に行うことができました。以下、事業の状況について、概要をご報告申し上げます。

【事業内容】

1. 研究助成金の交付
2. サンドイッチ講習会の開催
3. 理事会の開催
4. 選考委員会の開催
5. 評議員会の開催
6. 研究助成金贈呈式の開催

【事業内容の概要】

1. 研究助成金の交付

【学術研究助成金の交付(25件)】

No.	所属機関名	所属	役職	申請者	研究テーマ
1	静岡大学	教育学部	教授	村上 陽子	炊飯米を添加した国産小麦パンの物理特性および官能特性
2	兵庫県立大学	環境人間学部	教授	加藤 陽二	穀物タンパク質プロラミンの酸化的分解によるアレルギー性の低減
3	日本医科大学	神経内科	講師	阿部 新	再構成グルテン小麦粉製品の物性と誤嚥軽減効果の相関解析および応用
4	鳥取大学	農学部	准教授	上中 弘典	キチンナノファイバーを利用した製パン性向上技術の確立とグルテンフリー米粉パンへの利用展開
5	(独)農研機構	九州沖縄農業研究センター	上席研究員	中村 和弘	高タンパク含量遺伝子T tNAM-B1を導入したパン用小麦品種「ミナミノカオリ」準同質遺伝子系統の栽培特性および品質特性の解明
6	県立広島大学	人間文化学部	准教授	谷本 昌太	高糖生地小麦フリー米粉パン用酵母の選抜およびこれを用いたパン製造方法の最適化
7	前橋工科大学	工学部	教授	尾形 智夫	マルトース発酵能を強化させた地域パンの造成、およびパン酵母のマルトース発酵性関連遺伝子群の調査
8	早稲田大学	ナノ理工学研究機構	助教	高見澤 菜穂子	ウバ茶の抗糖尿病作用を利用した食味の良い機能性パンの開発
9	金城学院大学	生活環境学部	教授	丸山 智美	更年期女性を対象としたパンを主食として「健康な食事」を達成するためのパン食の長所と短所を解明する研究
10	静岡県立大学	食品栄養環境科学研究所	助教	島村 裕子	パン類の加熱時におけるアクリルアミドの生成を抑制する調理法および食品成分・素材の探索
11	滋賀県立大学	人間文化学部	助手	森 紀之	小麦胚芽に含まれるB群ビタミンの相対生体利用率の評価
12	聖徳大学	人間栄養学部	講師	小松崎典子	野生酵母と乳酸菌を利用した新規なサワーブレッドの開発
13	東京海洋大学大学院	海洋科学技術研究科	助教	柴田真理朗	ダイレクトGEL転換による機能性穀物ゲルを付加した食パンの開発
14	名古屋文理大学	健康生活学部	助手	北川絵里奈	低温乳酸発酵サワードウによる新規パンの開発-風味向上、物性改善および機能性の付与-
15	大阪樟蔭女子大学	学芸学部	講師	菊田 千景	国産もち性小麦粉ならびに低アミロース性小麦粉を活用した新食感、高品質な食パン調製のための基礎的研究

No.	所属機関名	所属	役職	助成者	研究テーマ
16	京都大学大学院	生命科学 研究科	准教授	増田 誠司	小麦成分による mRNA 成熟阻害活性を通じた抗ガン作用の検証と食品学的研究
17	あいち産業科学技術総合センター	食品工業 技術センター	主任 研究員	半谷 朗	エクストルーダを用いたパン粉様食品製造法の確立
18	あいち産業科学技術総合センター	食品工業 技術センター	主任 研究員	瀬見井 純	自然界から分離した酵母の培養・保持方法に関する研究
19	東北大学大学院	農学研究科	准教授	仲川 清隆	酸化安定性に優れ、新機能(徐放性)を持つ“高DHA含有粉末油脂”を活用したパン開発
20	東京大学大学院	農学生命 科学研究科	特任 教授	朝倉 富子	登熟期施肥が小麦種子の貯蔵物質の集積および遺伝子発現に与える影響について
21	三重大学大学院	生物資源学 研究科	教授	奥村 克純	小麦タンパク質・ペプチドのエピジェネティクス異常抑制効果の検証
22	(独)農業生物資源研究所	農業生物 先端ゲノム 研究センター	主任 研究員	堀 清純	優れた米粉パン加工適性を持つイネ変異体の貯蔵タンパク質特性の解明
23	岐阜薬科大学		助教	山下 弘高	パンの消費拡大を目指した食物アレルギーの予防対策
24	神戸女子大学	家政学部	准教授	木村万里子	雑豆微粉末を添加した高機能性パンの開発研究
25	(公財)日本極地研究振興会		理事長	吉田 栄夫	南極観測隊の最近の食生活と冷凍パン類

【学術研究特別助成の交付（5件）】

1	日本医科大学	神経内科	講師	阿部 新	再構成グルテン小麦粉製品の物性と誤嚥軽減効果の相関解析および応用
2	滋賀県立大学	人間文化学部	助教	森 紀之	小麦胚芽に含まれる B 群ビタミンの相対生体利用率の評価
3	東北大学大学院	農学研究科	准教授	仲川 清隆	酸化安定性に優れ、新機能(徐放性)を持つ“高DHA含有粉末油脂”を活用したパン開発
4	県立広島大学	人間文化学部	教授	谷本 昌太	高糖生地小麦フリー米粉パン用酵母の選抜およびこれを用いたパン製造方法の最適化
5	京都大学大学院	生命科学 研究科	准教授	増田 誠司	小麦成分による mRNA 成熟阻害活性を通じた抗ガン作用の検証と食品学的研究

【舟橋重明記念奨励助成金の交付（1件）】

1	日本医科大学	神経内科	講師	阿部 新	再構成グルテン小麦粉製品の物性と誤嚥 軽減効果の相関解析および応用
---	--------	------	----	------	--------------------------------------

合 計

25,690,000

2. サンドイッチ講習会の開催

実施回数 17 回

参加人数 631 人

地域別実施回数

地 区	合 計	H 27.4～6月	7～9月	10～12月	H 28.1～3月
東北,関東					
北 陸					
東 海	17	9	3	2	3
近 畿					
中国,四国					
九 州					
合 計	17	9	3	2	3

講習会の主な実施要領

開催日	講師	対象	場所	地区
H27. 4. 7	梶川友三	本郷白山子ども会	本郷公民館	東海
4. 19	梶川友三	けやき子ども会	岩崎台・香久山福祉会館	東海
4. 30	橋本巖	東三河消費者協会	豊川市公民館	東海
5. 6	梶川友三	フレンズ子ども会	梨の木小学校 ランチルーム	東海
5. 17	梶川友三	前山子ども会	前山小学校	東海
5. 20	橋本巖	碧南市生活学校	碧南市中部公民館	東海
5. 27	橋本巖	東三河消費者協会	豊川市二川区民会館	東海
6. 9	梶川友三	汐路女性会料理部	福祉協議会調理室	東海
6. 14	梶川友三	若草B子ども会	長久手文化の家	東海
7. 6	梶川友三	あいわ幼稚園	ヴィラス星ヶ丘の森	東海
8. 10	橋本巖	親子教室みどりの会	西尾中日料理教室	東海
9. 13	橋本巖	蒲郡市身体障害者協会女性部	蒲郡市形原小学校	東海
10. 7	橋本巖	東三河消費者協会	豊川市小坂井生涯学習館	東海
12. 13	橋本巖	豊川市子ども会	豊川市公民館	東海
H28. 2. 27	梶川友三	明が丘第一子ども会	藤ヶ丘小学校	東海
3. 3	橋本澄代 一晴	豊橋消費者協会	東三河農業者普及指導センター	東海
3. 25	橋本澄代 一晴	高浜市消費生活学校	高浜市民センター	東海

(合計 17回) 実施

3. 理事会の開催

平成27年5月12日 ホテルルブラ王山 千成の間 にて理事会を開催。

平成28年3月11日 ホテルルブラ王山 千成の間 にて理事会を開催。

4. 選考委員会の開催

平成27年4月21日 ホテルルブラ王山 千成の間 にて選考委員会を開催。

5. 評議員会の開催

平成27年6月 9日 ホテルルブラ王山 千成の間 にて評議員会を開催。

6. 研究助成金贈呈式の開催

平成27年7月17日 名古屋観光ホテル 曙の間 にて研究助成金贈呈式を開催。

平成27年度事業報告附属明細書

平成27年度事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第34条第3項に規定する附属明細書「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。

平成28年5月

公益財団法人エリザベス・アーノルド富士財団