

助成研究課題公募につきまして

—平成30年度—

(公財)不二たん白質研究振興財団

当財団では、大豆たん白質及び大豆関連成分に関わる広範な領域の研究について助成しております。

近年の科学技術の目覚ましい発展に伴い先進的研究の応募が増えると共に当財団の研究助成への社会的な期待・関心も高まっております。当財団としましては、これらを更に発展させる上で、実際の食への応用や社会的利用に関わる研究など社会科学分野も発展が重要になると位置づけております。

そのような背景を踏まえ、当財団では一昨年度公募より研究分野の区分を改訂致しました。とりわけ「食文化・食行動」に関わる研究分野はこれまでの自然科学を中心とした研究と異なり、大豆・大豆たん白質がどのように生活に活かされるのか、歴史・文化・社会に関わる広範な分野での調査や研究を対象と致しています。

皆様には、これまでと同様、各分野への奮っての応募をお待ち申し上げますと共に、研究報告例などを参考として、新分野「食文化・食行動」の主旨をご理解頂き、積極的なご応募をお願い申し上げます。

研究分野区分

- (1) 研究領域：大豆たん白質および大豆関連成分に関する研究
- (2) 研究分野：以下の4分野とする。各分野に跨る応募も歓迎。
 - A. 遺伝・育種・成分・品質などに関する研究
 - B. 調理・風味・加工・物性などに関する研究
 - C. 栄養・健康、疾病予防・治療などに関する研究
 - D. 食文化、食行動などに関する研究

分野区分Dに関連する研究例

- 1) 加藤敏文(2015)：健康増進行動と大豆食品の購買行動に関する調査研究。酪農学園大学紀要、40、13-23.
- 2) 石々川英樹、山本和博(2007)：食味試験とコンジョイント分析の併用による豆腐の消費者選好。Japanese J Farm Management, 45、79-83.
- 3) 松本美鈴、宇都宮由佳、福永淑子、谷澤容子、石井克枝(2013)：タンパク質を多く含む食品の日常食における位置づけ。日本調理科学会大会研究発表要旨集、25、103.

- 4) 濱屋悦次, 山下洵子 (2002): 日本の食文化における大豆の存在意義 人口成長と大豆の蛋白質. 看護学統合研究, 3, 9-17.
- 5) 横山智 (2010):タイとミャンマーにおける無塩発酵大豆食品の製法と植物利用の特徴. 人文地理学会大会 研究発表要旨, 2010, 38.
- 6) 中山誠二(2015): 縄文時代のダイズの栽培化と種子の形態分化. 植生史研究 23, 33-42.

追記)

上記の公募趣旨に伴い、昨年度より応募用紙の参考文献等記載を以下の要領としております。

<特定>：最近の研究論文（本研究に関連のある重要な論文）5～10編（※申請者は太字または下線を付与する）、本申請に関連する講演（学会講演、公開講演等）或いは本研究に関わる著書・総説等5編以内を記載してください。

<一般>：最近の研究論文（できれば本申請研究に関係ある論文）5編以内（※申請者は太字または下線を付与する）、本申請に関連する講演（学会講演、公開講演等）或いは本研究に関わる著書・総説等3編以内を記載してください。

<若手>：最近の研究論文（本研究に関連のある重要な論文）5編以内（※申請者は太字または下線を付与する）、本申請に関連する講演（学会講演、公開講演等）或いは著書・総説等があれば記載してください。

以上