

## 奨励賞受賞者一覧

作成：2013年9月

回	年度	氏名（所属機関名）	研究課題
第1回	1999年	佐藤恭子（国立医薬品食品衛生研究所）	天然着色料の含有成分に関する研究
		山田真記子（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社）	食用タール色素の規格試験法に関する研究
第2回	2000年	合田幸広（国立医薬品食品衛生研究所）	食用タール色素中の副成色素の構造と無機不純物に関する研究
		片岡裕美（武庫川女子大学）	即時型アレルギー反応の簡便な評価法の開発と応用に関する研究
第3回	2001年	石川恵子（千葉大学）	バイオテクノロジーを利用したカプサイノイド等有用物質生産の向上に関する研究
第4回	2002年	石丸幹二（佐賀大学）	植物ポリフェノールの効率的調整と機能化に関する研究
第5回	2003年	穂山浩（国立医薬品食品衛生研究所）	HPLCを用いた食品中のかび毒の分析法に関する研究
		小川正彦（三重県科学技術振興センター）	食品残留農薬及び農産物中有害アルカロイドの分析法と実態把握に関する研究
		河部真弓（大雄会医科学研究所）	天然添加物の安全性に関する研究
第6回	2004年	松藤 寛（日本大学）	食用色素の構造と機能性に関する研究
第7回	2005年	江頭祐嘉合（千葉大学）	神経毒キノリン酸の食品成分による体内生成とその機序に関する研究
第8回	2006年	丸山卓郎（国立医薬品食品衛生研究所）	DNA解析を基礎とした違法キノコ及び食用色素の基原の鑑定に関する研究
第9回	2007年	長岡（浜野）恵（国立医薬品食品衛生研究所）	食品関連化学物質の評価のための新分析技術に関する研究
		六鹿元雄（国立医薬品食品衛生研究所）	容器包装の安全性確保に関する研究
第10回	2008年	酒井信夫（国立医薬品食品衛生研究所）	食品関連成分の機能と分析に関する研究
第11回	2009年	庄司俊彦（ニッカウキスキー株式会社）	リンゴに含まれるポリフェノールの解析ならびにその機能に関する研究
第12回	2010年	杉本直樹（国立医薬品食品衛生研究所）	qNMRを用いた有機化合物の絶対定量法の開発と実用化に関する研究
第13回	2011年	建部千絵（国立医薬品食品衛生研究所）	増粘安定剤の残留溶媒分析法およびポリソルベート類の分析法に関する研究
		張替直樹（武庫川女子大学 薬学部）	プラスチック支持体を用いた食品由来遺伝子の迅速で簡便な新規検出法の開発に関する研究
第14回	2012年	佐藤里絵（独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所）	ソバに含まれる IgE 結合タンパク質に関する研究
		安食 菜穂子（株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー）	食品素材及び天然添加物品質評価への客観的官能検査法の応用に関する研究
		天倉 吉章（松山大学 薬学部）	天然酸化防止剤の調製法による主要成分の変動解析
第15回	2013年	久保田 浩樹（国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部）	リスク管理を指向した食品添加物の分析と調査に関する研究