

奨励賞受賞者一覧

2022年3月更新

| 回数<br>(年度)     | 氏名 (所属機関名)                            | 研究課題  |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 第1回<br>(1999)  | 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<br>(2000)  | 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<br>(2001)  | 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シノイド等有用物質生産の向上に関する研究  |
| 第4回<br>(2001)  | 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<br>(2003)  | 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<br>(2004)  | 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<br>(2005)  | 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<br>(2006)  | 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<br>(2007)  | 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<br>(2008) | 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<br>(2009) | 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<br>(2010) | 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<br>(2011) | 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<br>(2012) | 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<br>(2013) | 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   |
| 第16回<br>(2014) | 井之上 浩一 (静岡県立大学 薬学部)                   | LC/MSを基盤とする天然添加物および含有成分の食品分析技術に関する研究  |
|                | 中村 公亮 (国立医薬品食品衛生研究所 代謝生化学部)           | 未承認遺伝子組換え食品の検知法の開発に関する研究  |
| 第17回<br>(2015) | 大槻 崇 (国立医薬品食品衛生研究所)                   | 加工食品中の食品添加物等の分析法の確立に関する研究   |
|                | 細田 香織 (杏林大学 保健学部)                     | 日本人のイソフラボン代謝および体内動態における個人差  |
| 第18回<br>(2016) | 植草 義徳 (国立医薬品食品衛生研究所 食品部任期付研究員)        | 東日本大震災に起因した食品中の有害化学物質の実態調査に関する研究  |
|                | 東 恭平 (千葉大学 大学院薬学研究院助教)                | 食品に含まれるコンドロイチン硫酸の解析並びにその生理活性に関する研究  |
|                | 多田 敦子 (国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 第1室室長)     | 有効性及び含有成分組成に基づく天然添加物の品質評価に関する研究   |
| 第19回<br>(2017) | 片山 茂 (信州大学 学術研究院農学系 食品化学研究室)          | 分子修飾による機能性食品成分の高機能化に関する研究   |
|                | 高島 令王奈 (国立研究開発法人 農研機構 食品研究部門)         | 安全性審査済み遺伝子組換え食品の検査法の開発  |
|                | 煙山 紀子 (東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科)       | マウス非アルコール性脂肪性肝炎(NASH)病態に Eicosapentaenoic acid (EPA)と Docosahexaenoic acid (DHA)が及ぼす異なる影響 |
| 第20回<br>(2018) | 齊藤(北岡) 千佳 (麻布大学 生命・環境科学部 食品生命科学科助教)   | 二枚貝をはじめとした各種食品中呈味成分の食品化学的研究   |
|                | 政田 さやか (国立医薬品食品衛生研究所 生薬部主任研究員)        | 薬用植物を基原とする健康食品の品質評価に関する研究   |

## 奨励賞受賞者一覧

2022年3月更新

|                |                                   |   |
|----------------|-----------------------------------|---|
| 第21回<br>(2019) | 田村 倫子 (東京農業大学 応用生物科学部食品安全健康学科准教授) | トランスクリプトーム解析を利用した、食材の機能性と品質に関わる遺伝子群の探索    |
|                | 増本 直子 (国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部研究員)    | 健康食品及びその素材の品質確保に関する研究                     |
| 第22回<br>(2020) | 菊地 博之 (国立医薬品食品衛生研究所 食品部主任研究官)     | 食品中の残留農薬等の分析法開発に関する研究                     |
| 第23回<br>(2021) | 阿部 裕 (国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部主任研究官)   | 食品用器具・容器包装の分析法に関する基礎的および発展的研究             |
|                | 志田(齊藤) 静夏 (国立医薬品食品衛生研究所食品部主任研究官)  | 茶中の残留農薬一斉分析法の確立に関する研究                     |
|                | 伊藤 里恵 (星薬科大学 薬品分析化学研究室講師)         | 食品試料中の残留マイコトキシンの分析法の構築および汚染実態調査           |
| 第24回<br>(2022) | 中村 衣里 (武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科助教)  | ラット門脈カテーテル留置法における粉末プロテイン飲料の消化吸収性の差異に関する研究 |