日本味と匂学会第 60 回大会記

宮崎　雅雄

（岩手大学農学部）

2026 年 9 月 9 日（水）から 11 日（金）の 3 日間、日本味と匂学会第 60 回大会を岩手県盛岡市の盛岡市民文化ホールにおいて開催しました。盛岡での開催は、北田泰之先生が大会長を務められた 2005 年の第 39 回大会以来、21 年ぶりとなります。また、本大会は第 60 回という節目にあたる記念すべき大会でもありました。このような歴史ある大会を盛岡の地で開催できたことを、大会運営委員一同、大変光栄に感じています。

本大会では、味覚・嗅覚研究の分子基盤から感覚受容体の進化、神経機能、行動、化学コミュニケーション、さらには社会への応用まで、幅広い研究領域を取り上げました。一般演題には 111 題のポスター発表のお申し込みをいただきました。近年の大会では一般演題数が 100 題に届かないこともあったため、応募数が 100 題を超えたときには、大会長として正直なところ胸をなで下ろしました。ところが、最終的に 111 題となると、今度はポスター会場のスペースが十分に確保できるか心配になるという、うれしい悲鳴を上げることになりました。国内外から多くの研究者にご参加いただき、活発な学術交流の場となったことを大変うれしく思っています。

新たな試みを取り入れた学術プログラム

本大会では、従来の学術プログラムを継承しつつ、参加者間の議論をさらに活発にするための新たな試みを取り入れました。その一つが、一般演題として応募されたポスター発表の中から演題を選び、味覚・嗅覚シンポジウムの中で口頭発表する機会を設けたことです。これは本大会で初めて導入した取り組みであり、一般演題の発表者がシンポジウムの講演者と同じ場で研究成果を発信することで、研究分野や世代を越えた議論を促すことを目的としました。ポスター発表と企画シンポジウムを結びつけるこの試みは、一般演題の魅力を高めるとともに、新たな研究交流の可能性を示すものになったと感じています。

大会初日の 9 月 9 日には、新村芳人先生（宮崎大学）と福田七穂先生（新潟大学）が企画した英語によるシンポジウム「Olfactory and Taste Receptors: From Evolution to Neural Function」を開催しました。戸田安香先生（東京科学大学）からは脊椎動物における味覚受容体 T1R の進化と機能的多様性について、吉川敬一先生（花王株式会社）からはヒト嗅覚受容体の網羅的機能解析を可能にする新たな評価技術について、福田七穂先生（新潟大学）からは嗅覚受容体 mRNA の転写後制御と嗅神経軸索の投射機構について、それぞれ最新の研究成果をご紹介いただきました。

続く Young Scientist Symposium は、岩田哲郎先生（東京科学大学）と上野山怜子先生（岩手大学）の企画により開催されました。永里侑貴先生（九州大学）による TRPV1 のイオン透過機構、堀江謙吾先生（岡山大学）による酸味伝達に関わる SNAP25 の機能、勝島日向子先生（北海道大学）によるイルカの脂肪味受容、寺田祐子先生（静岡県立大学）による化学感覚受容体解析と食品フレーバー研究など、若手研究者による基礎から応用まで幅広い研究が紹介されました。

さらに、小坂田拓哉先生（東京科学大学）と高井信吾先生（京都府立大学）が企画した Asian International Symposium では、韓国の Yong Taek Jeong 先生による味蕾の再生機構、中国の Wenwen Ren 先生による加齢に伴う嗅覚機能低下と炎症、Hao Wang 先生による齧歯類の嗅覚を介した個体識別の神経機構についてご講演いただきました。2028 年に日本で開催される国際嗅覚・味覚シンポジウム（ISOT2028）を見据え、国際的な学術交流を深める有意義な機会となりました。

大会 2 日目には、川端二功先生（弘前大学）と若林篤光先生（岩手大学）の企画による味覚シンポジウム「なぜ“おいしい”のか？―味覚の分子・進化・行動から探る―」を開催しました。佐藤祐介先生（東海大学）からは、人がなぜ生肉やレア肉に魅力を感じるのかという興味深いテーマについて、川端二功先生（弘前大学）からは、ニワトリの味覚受容機構と食嗜好性についてご講演いただきました。さらに、ポスター発表から選出された一般演題として、丸山豊先生（味の素株式会社）によるヒト茸状乳頭味細胞における CaSR の発現、井上心先生（京都府立医科大学）による酸味刺激に応答した ATP 放出、佐藤幸治先生（東京大学）による線虫の塩受容体、村田航志先生（福井大学）によるラットの嗜好性食物摂取時に生じる超音波発声、亀井誠生先生（農研機構）による食品摂取後の感情と風味の時間的変化などが紹介されました。「おいしさ」という身近でありながら奥深い現象を、分子から行動まで多様な視点から考える機会となりました。

同日午後には、日本味と匂学会功労賞および研究奨励賞の授賞式と受賞講演が行われました。功労賞を受賞された坂井信之先生（東北大学）は、「味覚嗅覚ではなく『味と匂』」と題し、心理学的な視点を含む幅広い研究を受け入れてきた本学会の魅力についてご講演くださいました。また、研究奨励賞を受賞された野村憲吾先生（京都府立医科大学・京都大学）は、「体液恒常性を支える化学感覚機構の解明」と題し、塩味受容や体内の水・電解質を感知する仕組みに関する研究成果をご紹介くださいました。両先生のご講演を通じて、味と匂の研究が持つ学際性と、その広がりを改めて認識することができました。

大会最終日には、中牟田信明先生（岩手大学）と福谷洋介先生（東京農工大学）の企画による嗅覚シンポジウム「嗅覚の多様性と普遍性を支える嗅覚システムの形成原理」を開催しました。佐久間敦丈先生（東京慈恵会医科大学）からは、公開シングルセル RNA シーケンスデータを活用した嗅覚器の初期発生機構について、中牟田信明先生（岩手大学）からは、カメの嗅覚器の比較解剖学的・発生学的特徴と嗅覚受容体遺伝子の発現についてご講演いただきました。また、ポスター発表から選出された一般演題として、工藤温仁先生（東京農工大学）による脊椎動物の嗅覚受容体 OR6B1 の進化、江川蕗山先生（宮崎大学）による水生適応した食肉目動物の化学感覚受容体遺伝子の進化、市沢翔太先生（岩手大学）によるネコ腎臓の脂質貯蔵機構と尿を介した個体識別、武田舜真先生（東京科学大学）による嗅神経系の発生、相澤雄紀先生（東京大学）による嗅神経軸索の収束機構に関する研究が紹介されました。嗅覚システムの形成と進化を、動物種を越えて比較する興味深いシンポジウムとなりました。

野生動物との共存を考える海外招待講演

本大会の海外招待講演には、ボツワナで長年にわたり野生動物の化学コミュニケーションを研究されてきた Peter Apps 博士をお招きしました。私自身、脊椎動物の化学コミュニケーションを研究する国際集会「Chemical Signals in Vertebrates」に長年参加しており、その中で Apps 博士と知り合いました。お互いにネコ科動物の化学コミュニケーションを研究対象としていることもあり、学会で顔を合わせるたびに研究について語り合うなど、親交を深めてきました。Apps 博士は、ネコ科やイヌ科の野生動物が利用する化学シグナルを研究し、その成果を家畜の捕食被害防止や野生動物の保全に役立てる取り組みを進めています。

今回、Apps 博士を招聘した背景には、岩手県をはじめ全国各地でクマによる人的被害や生活圏への出没が深刻な社会問題となっていることもありました。ボツワナでは、ライオンやヒョウなどの大型食肉類による家畜被害が、人と野生動物の共存を妨げる大きな要因となっています。Apps 博士は、これらの動物が利用する化学シグナルを人工的に再現することで、捕食者を家畜から遠ざけ、被害を軽減する研究を進めています。クマとアフリカの大型食肉類では生態や行動が異なるものの、化学シグナルを利用して人と野生動物の軋轢を軽減するという発想は、日本における野生動物対策にも重要な示唆を与えると考えました。

講演では、野生の食肉類が特定の化学物質に示す行動反応を詳細に解析し、捕食者を家畜から遠ざける技術へと発展させた研究成果をご紹介いただきました。特に、複雑なにおいの混合物を再現しなくても、単一の化学物質によって野生動物の行動を制御できる可能性が示された点は印象的でした。化学感覚研究の成果が、野生動物の保全と人間活動の両立という現実的な課題の解決に貢献できることを示す講演であり、基礎研究と社会実装をつなぐ可能性を改めて考える機会となりました。

日本哺乳類学会との連携と市民公開講座

本大会のもう一つの特色は、同時期に盛岡で開催された日本哺乳類学会との連携です。味覚・嗅覚の研究と哺乳類の生態・行動・進化に関する研究には共通する課題も多く、両学会の研究者が交流することには大きな意義があると考えました。その一環として、大会最終日の 9 月 11 日には、日本哺乳類学会との共催による市民公開講座「味とにおいが語る 動物進化の物語」を開催しました。講座の冒頭では、日本味と匂学会の東原和成会長からご挨拶をいただき、会の趣旨と意義をご紹介いただきました。

講演では、近藤大輔先生（帯広畜産大学）が哺乳類のフェロモン受容機構の進化について、上野山怜子先生（岩手大学）がネコ科動物のマタタビ反応の進化について、佐藤淳先生（福山大学）が食肉目哺乳類における味覚の進化と食性の関係について、新村芳人先生（宮崎大学）が嗅覚受容体遺伝子の進化と動物の環境適応について、それぞれ分かりやすくご紹介くださいました。また、講座の最後には日本哺乳類学会の本川雅治理事長（京都大学）からご挨拶をいただき、両学会が協力して学術研究の成果を社会に発信することの重要性を改めて共有する機会となりました。両学会の代表者からご挨拶をいただけたことで、公開講座全体が引き締まり、学会間の連携を象徴する催しとなったことを大変うれしく思っています。

味覚と嗅覚は私たちにとって身近な感覚である一方、動物種によってその仕組みや役割は大きく異なります。今回の公開講座を通じて、研究者だけでなく一般市民の皆様にも、味とにおいの科学の面白さと動物

進化の奥深さを感じていただけたのであれば幸いです。また、今回の取り組みが、両学会の研究者間の交流を深め、今後の学際的な研究連携につながることを期待しています。

岩手の味とにおいを楽しむ懇親会

盛岡は、城下町としての歴史ある街並みと豊かな自然に恵まれ、わんこそば、盛岡冷麺、じゃじゃ麺など、独自の食文化が根付く街です。味覚と嗅覚を研究する学会の開催地として、参加者の皆様には研究発表だけでなく、盛岡ならではの食の魅力も楽しんでいただきたいと考えました。9 月 10 日の夜には、ホテルメトロポリタン盛岡において懇親会を開催しました。今回の懇親会では、地産地消を一つのテーマとして、岩手県産の食材を積極的に取り入れた料理を提供していただきました。岩手は三陸の海の幸、北上山地や奥羽山脈に育まれた山の幸、畜産物など、多彩な食材に恵まれています。また、岩手県内には特色ある日本酒の蔵元やワイナリーも数多く存在することから、料理だけでなく、地元の日本酒やワインも楽しんでいただけるようにしました。まさに「味と匂」の学会にふさわしい懇親会を目指しました。

参加者の皆様には岩手の食材を生かした料理や地酒、ワインを楽しんでいただき、大変好評だったことをうれしく思っています。懇親会は、普段なかなか顔を合わせる機会のない研究者同士が旧交を温め、新たな交流を生み出す貴重な場でもあります。和やかな雰囲気の中で研究談議に花を咲かせながら、「岩手の味とにおい」を堪能していただけたのであれば、大会を準備した者としてこれ以上の喜びはありません。

大会を終えて

第 60 回という節目の大会を、21 年ぶりに盛岡で開催できたことは、大会長として大変感慨深いものでした。本大会では、ポスター発表からの口頭発表選出という新たな試み、国際交流の充実、化学感覚研究の社会的応用を考える海外招待講演、日本哺乳類学会との連携など、さまざまな企画に取り組みました。

味覚・嗅覚研究は、分子生物学、神経科学、行動学、生態学、食品科学など、多様な分野が交わる学際的な研究領域です。本大会での出会いや議論が、新たな共同研究や若手研究者の成長につながり、日本の化学感覚研究のさらなる発展に寄与することを願っています。

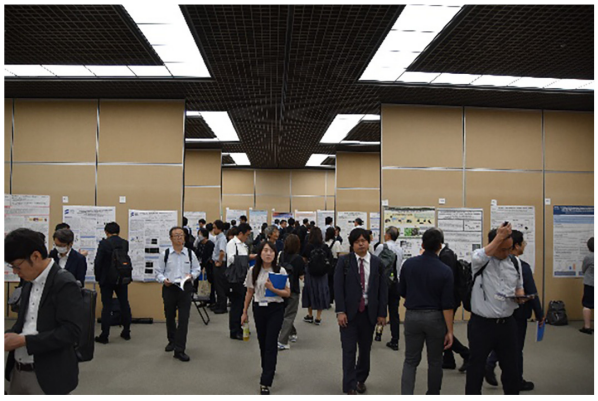
最後に、本大会にご参加いただいた皆様、ご講演ならびに研究発表をいただいた皆様に心より感謝申し上げます。また、大会開催にあたり、多くの企業・団体から温かいご支援を賜りました。特に、Asian International Symposium の開催には、味の素株式会社、Axxam S.p.A.、高砂香料工業株式会社、長谷川香料株式会社の各社からご協賛をいただきました。このほかにも、多くの企業・団体からご支援をいただきました。また、株式会社ゼンショーホールディングスからは弁当、キリンホールディングス株式会社およびサントリーホールディングス株式会社からは飲料をご提供いただきました。さらに、企業展示や広告掲載などを通じてご協力いただいた各社にも、深く感謝申し上げます。

そして、大会の企画・運営に尽力してくださった大会組織委員会の皆様、学生スタッフの皆様に厚く御礼申し上げます。特に、大会事務局として準備段階から大会運営の中心的な役割を担ってくださった上野山怜子先生（岩手大学）、大会期間中、大会本部において運営が円滑に進むよう裏方に徹して細やかな対応を続けてくださった島崎伸子先生（岩手医科大学）、そして学会事務局の立場から大会準備と運営を支えてくださった田中公美子様に、心より感謝申し上げます。お三方の献身的なご尽力なくして、本大会を無事に終えることはできなかったと思います。この場を借りて、改めて深く御礼申し上げます。

次回の第 61 回大会は、新村芳人先生を大会長として宮崎で開催されます。盛岡大会で生まれた新たな出会いや研究交流が宮崎大会へと引き継がれ、さらに発展していくことを楽しみにしています。会員の皆様とともに、これからも日本味と匂学会を一層盛り上げていきたいと思います。

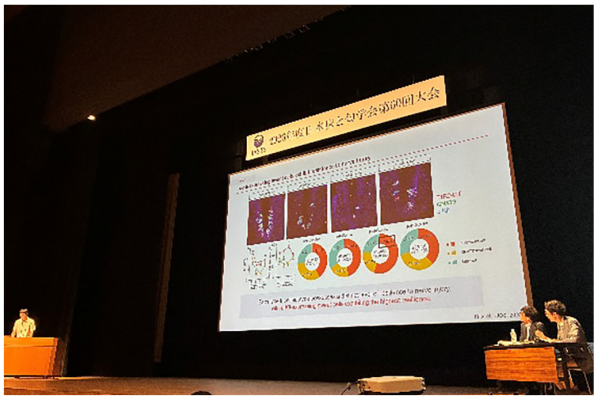






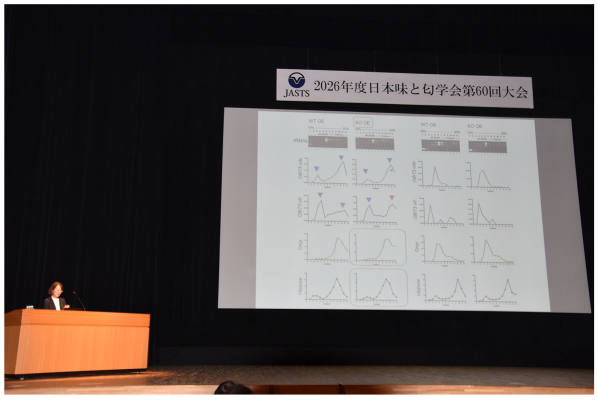











JASTS 2026年度日本味と匂学会第60回大会

