

「若手の会」のページ

第4回若手の会リトリート開催のご案内

例年、年会初日の前日に開催していた若手の会の交流イベントですが、今年から『リトリート』として位置づけ、開催に向けて準備を進めております。今年は4回目のリトリートとなります。

第4回若手の会リトリート概要

・日時：

2025年9月7-8日（日-月）

本会の前日～当日午前まで

・場所：

パナソニックリゾート大阪

（大阪府吹田市青葉丘南 10-1）

・参加資格：

学部生・大学院生、および独立PIではない研究員・教員の方。

アカデミアに限らず、産業界や医療分野など、多様なバックグラウンドを持つ皆さまのご参加をお待ちしております。ぜひ交流を深めましょう。

・参加費：宿泊費込みで学生 8,000 円、社会人 12,000 円程度を予定。

過去3回のリトリートを振り返りますと、それぞれに魅力的な体験がありました。第1回は仙台・作並温泉にて名湯と仙台名物を満喫。第2回は横浜・上郷森の家で、都会の喧騒を離れ、豊かな自然の中でBBQを楽しみました。第3回は倉敷にて、夕暮れに染まる瀬戸内海を眺めながらのBBQ、さらに2日目の午前中には造船所を見学し、充実した時間を過ごしました。第4回となる今年のリトリートも、皆さまに楽しんでいただけるよう、趣向を凝らした企画を準備してまいります。

また、地域の名物を楽しむだけでなく、リトリートはアカデミア、産業界、医療分野など、さまざまな背景を持つ参加者が交流し、学びあう場として発展してきました。今年も、味と匂いに関する研究の最前線で活躍する同年代の参加者が交流を深められる機会を提供してまいります。

今年の開催地としては、パナソニックリゾート大阪を選定しました。この会場は、パナソニックが所有する宿泊研修施設で、リゾートホテルと同等の料理、サービスが提供されます。会議や宴会ができるホールや座敷（広間）、フリー営業のレストラン、客室があり、また、プールやテニスコート、ゴルフ練習場も完備されています。最寄り駅は大阪モノレール宇野辺駅で、本会会場である大阪大学豊中キャンパスまでモノレールで約30分と、非常にアクセスが良い立地です。参加人数や用途に合わせて対応していただける点も選定の決め手となりました。近くには万博記念公園があります。



パナソニックリゾート大阪（公式WEBページより）



研修室の例（公式WEBページより）

今回のリトリートのプログラムについては、運営委員会にて現在検討中です。過去の参加者アンケートを踏まえ、参加者同士の交流を一層深められるイベントを目指しています。学会会場ではなかなか話しかけられないようなトップランナーの先生方と食事を共にし、ここでしか聞けない貴重な話をたくさん引き出せるチャンスです。また、本会で発表予定の方にとっては、発表前の前哨戦として気軽に練習できる場にもなりま

す。特に学会デビューの学生さんにとっては、貴重な機会になるので、ぜひ参加していただければと思います。

参加方法については、味と匂学会のメーリングリストを通じて、登録用 Google Form のリンクを配信します。Google Form 上で必要事項を記入のうえ、参加登録をお願いいたします。学会員の方々におかれましては、興味を持たれた方への転送をどうぞよろしくお願い申し上げます。近日中に詳細を決定し、アナウンスいたしますので、続報をお待ちください。



館内レストラン（公式 WEB ページより）



会場までのアクセス（大阪モノレール路線図・最寄り駅：宇野辺）

若手の会運営委員の紹介と新メンバー募集

第3回の若手の会リトリートの参加者にお声がけし、新たに4名のメンバーを運営委員に迎えました。新旧メンバーの人柄を知っていただきたく、今年もインタビューを実施しております。研究内容や学会に入会した経緯、会員の皆様へのメッセージをご紹介しますのでぜひご覧ください（五十音順にて掲載）。

運営委員として携わってくださる方は随時募集しています。「若手の会」として運営を維持できるよう、委員のメンバーを循環していける体制を構築したいと考えています。まずは若手の皆様には9月の本大会前に開催されるリトリートに参加していただき、ぜひ雰囲気を感じていただけたらと思います。日本味と匂学会の特色として、アカデミアのみならず、企業や医療関係の方が参加していることが挙げられます。通常業務と若手の会の運営を両立させることは難しそう、と

思われるかもしれませんが、現在13名のメンバーどうしお互いにサポートし、無理のない運営を心掛けております。様々な業界の会員の皆様に若手の会に携わっていただくことで、若手の会、そして味と匂学会そのものを一層盛り上げることが可能になります。

我こそはという方、ちょっと興味がわいた方、何か質問がございましたらどうぞ遠慮なく村田までお問い合わせください。また、リトリートや本大会で運営委員にお気軽に声をかけてください。お待ちしております。

福井大学学術研究院医学系部門

村田 航志

kmurata@u-fukui.ac.jp



●名前：糸井川 壮大（いといがわ あきひろ）

●所属：大阪大学蛋白質研究所 助教

●研究内容

味覚や嗅覚が動物の進化・環境適応にどのように寄与してきたのかに興味を持っています。現在は、味覚受容体を主な対象として、受容体遺伝子の進化的起源や受容体機能の種差と食性の関係を比較ゲノム解析と培養細胞を用いて研究しています。

●最近の興味

2025年4月に大阪大学蛋白質研究所生物分子認識学研究室の助教に着任しました。これからは分子進化学の手法に加えて、構造生物学の視点から化学感覚受容体の分子認識機構とその進化・多様性の解明にアプローチしたいと考えています。

●若手学会員の皆さまへ一言

ぜひ若手の会のイベントにご参加ください。アカデミア・民間・医療系と幅広い学会員をもつ本会の特色を生かして業界を超えた横のつながりを作りましょう。多様なキャリアの人と交流して今後の自分のキャリア形成に役立てていただければ幸いです。



- 名前：稲葉 明彦（いなば あきひこ）
- 所属：大阪大学大学院 理学研究科 食と健康科学共同研究講座
特任助教

•研究内容

オルガノイド培養系を用いた腸管上皮細胞の機能解析ならびに生体恒常性の維持に関わる分子メカニズムの探索

•日本味と匂学会に入会した経緯

学生の時、研究室の先生にご紹介いただき入会しました。

•若手の会に入会した経緯

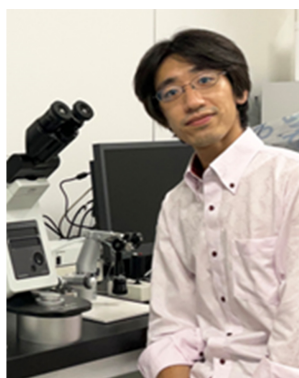
アカデミア・企業の近い世代の方々から、研究やキャリアパスなどについてお聞きする良い機会だと思ったため。

•興味を持っていること

腸内免疫, 腸-脳相関, 味嗅覚と腸管機能の関わり

•会員の皆さまへのメッセージ

本若手の会は、実行委員として企業の方々にも参画頂いており、産学の垣根を越えて交流できる部分も魅力の一つかと思います。研究員だけでなく、学生の皆様のご参加もお待ちしております。



- 名前：岩田 哲郎（いわた てつお）
- 所属：東京科学大学生命理工学院 助教
バイオサイエンス統合支援施設

•日本味と匂学会に入会した経緯

学部生時の研究室紹介で、嗅覚受容体遺伝子の不思議な発現様式ときれいな蛍光写真に興味を抱き、廣田順二先生の研究室に入りました。本学会には修士での入会以来、共同研究など色々な機会をいただきながら大変お世話になっています。

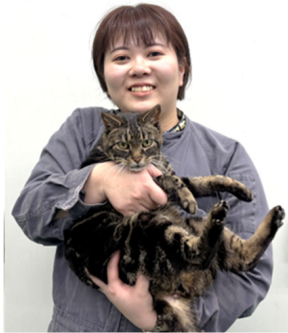
•研究内容、興味を持っていること

Class I タイプ嗅覚受容体に着目して、嗅覚受容体遺伝子の発現制御機構の解明に取り組んでいます。どのような分子機構で1つの嗅覚受容体遺伝子が特有のパターンをもって発現してくるのか、匂い受容のための基盤ルールですがまだまだ謎が多い部分です。味と匂とは関係ないですが、枯草菌を使った遺伝子工学ツールを使って新しいモデル動物の作成にも取り組んでいます。

•ここだけは負けない！アピールポイント

学生時代にマイクロインジェクションによる遺伝子組換えマウスの作出技術を習得し、さらに受精卵のゲノム編集で様々な組換えマウスを作れるようになったおかげで、研究を進める上でのコア技術になっています。最近では自分のテーマ以外でも作出したマウスたちが活躍しているのを見て密かに嬉しく思っています。もしご興味のあるマウスがありましたらぜひご相談ください。

若手のみなさん、ぜひお気軽に「若手の会リトリート」にご参加ください！



•名前：上野山 怜子（うえのやま れいこ）

•所属：岩手大学農学部助教

•自身の研究・仕事内容

なぜネコ科動物だけがマタタビに反応するのか、その分子メカニズムについて研究しています。

•日本味と匂学会に入会した経緯

学部4年生の時に初めて参加した全国規模の学会が、高知で開催された第53回大会でした。以来本会に入会し、化学感覚分野の最先端の研究を学ばせていただいております。

•興味を持っていること

- ①哺乳類に限らず、爬虫類や昆虫などの種間コミュニケーションに関わる化学物質
- ②身体や心の状態による嗅覚・味覚感度の変化

•会員の皆さまへのメッセージ

若手世代の方々と良い刺激となる交流をさせていただけたら幸いです。



•名前：北島 誠司（きたじま せいじ）

•所属：味の素株式会社 食品研究所技術開発センター
上席研究員 理学博士

•専門（領域・分野・スキル）

- ・味覚受容体を用いた新たな呈味修飾物質の探索と食品としての応用
- ・コクやあいまいな味感覚に関する研究
- ・各種口腔発現受容体のリガンドアッセイ、細胞実験、ISH、IHC
- ・官能評価 ・食品素材の開発（味物質・味修飾物質・精密発酵食品）

•興味を持っていること（コラボレーター募集）

- ・ヒト由来味細胞をサンプルとした研究（ヒト舌組織／オルガノイド）
- ・コクと表現される味感覚とその分子メカニズムに関する研究
- ・塩、脂、砂糖の味受容機構とこれらの味を好ましいと感じる生理機構
- ・食感を感じる分子メカニズム



•名前：郷田 竜生（ごうだ りゅうせい）

•所属：味の素株式会社

•専門（分野・スキル）

- ・培養細胞を用いた味覚受容体（T1R）の機能解析
- ・（官能評価、*in silico* の活用）…勉強中

•興味

- ・基本味の相互作用機構
- ・味質の決定要因



•名前：塩谷 和基（しおたに かずき）

•所属：名古屋大学大学院生命農学研究科・助教

•自身の研究・仕事内容

昨年度の学会シンポジウムでお話させていただいたように、マウスを用いた風味知覚の脳内情報処理メカニズムの解明を主として研究をしています。特に、動物が課題遂行中における脳内の知覚情報処理を解明したいと考えており、最近では嗅覚だけでなく味覚の研究も進めています。具体的な研究内容として、行動課題遂行中のマウスの脳領域からリアルタイムで神経細胞の細胞外記録を行い、機械学習を用いてポピュレーション解析を行い、脳内情報処理のメカニズムを明らかにすることを目指しています。

•ここだけは負けない！アピールポイント

私は大学院に「飛び入学」したため、学部を中退した扱いになっていますが、もともとの学部時代のバックグラウンドが電気回路やプログラミングといった情報系であり、電子工作を得意としています。動物の行動課題の制御を実験者の意図が入らないように設計するため、マイクロコンピュータでプログラミングを行い、CADを用いて3Dプリンターで実験装置の作成するなどの行動制御装置の開発をするのが好きです。

•会員の皆さまへのメッセージ

本大会において、2年連続で若手シンポジウムのオーガナイザーを務め、昨年度はシンポジストとして発表させていただいたこともあり、学会内で自身の認知度が高まっていると感じております。これを大変光栄に思うとともに、本会の魅力はアカデミアだけでなく、民間や医療系の方々とも交流できる点にあると改めて実感しています。私は、人と人とのつながりを大切にしたいと考えており、研究の議論を通じて積極的に交流していきたいと思います。前回の学会誌に掲載された風味知覚のレビュー論文についてのご感想など、些細なことでも構いませんので、お気軽にご連絡いただけますと幸いです。本会を通じて、より多くの方とお話しできることを楽しみにしております。



- 名前：田窪 詠子（たくぼ えいこ）
- 所属：株式会社 ACRO
THREE ホリスティックリサーチセンター
- 自身の研究・仕事内容

精油や香りに関して大学や研究機関と協力・委託しながら研究を進めています。植物の栽培から香りが自律神経に及ぼす影響まで、幅広い内容で活動中。

•日本味と匂学会に入会した経緯

味覚・嗅覚について全く知らない状態で香り研究に取り組むこととなり、味と匂学会というものがあるらしいと聞いて入会してみました。

•若手の会に入会した経緯

理解できるか不安で大会への参加をためらっていたところ、若手の会の案内に基礎的な話も聞けると書いてあったため行くしかないと思いました。

•会員の皆さまへのメッセージ

若手研究者の皆様と交流することで知識や繋がりだけでなく考え方などについても学びが多く、ありがたい場だと感じています。是非ご参加ください！



- 名前：中北 智哉（なかぎた ともや）
- 所属：日本女子大学 食科学部食科学科 助教
= 2025 年 4 月新設学部、少し言いにくい。
しょくかがくぶしょくかがくか…
- 自身の研究

味覚受容体を軸とした化学感覚受容体と化学物質の相互作用について興味をもっています。

•日本味と匂学会に入会した経緯

とにかく美味しそうな学会の名前に惹かれました。

•若手の会に入会した経緯

人脈形成、自身の知識の幅を広げるために。

•興味を持っていること

経口薬の苦味軽減 extraoral な味覚受容体のはたらきについて

•会員の皆さまへのメッセージ

若手の会は 4 年目を迎えます。特に臨床系の皆さま、積極的にご参加いただきたいと思います。

•コラボレーター募集

対応可：リガンド作用モデルの構築 ニーズ：苦味を有する経口薬の情報

•ここだけは負けない！アピールポイント

大食い、お酒飲み！一緒に楽しみましょう。



- 名前：藤記 沙耶華（ふじき さやか）
- 所属：(株)ゼンショーホールディングス
Z 中央技術研究所 評価技術研究室
- 研究 / 仕事内容：官能評価
… 官能評価を使った商品・食材のおいしさの基準作り
- 日本味と匂学会に入会した経緯
… 弊社の味覚・嗅覚研究へ活かせる知識を学びたかったため

•若手の会に入会した経緯

… 企業・アカデミアを問わず、同世代の味覚嗅覚の研究者の方と交流したかったため
(企業所属の参加者が少ない印象なので同志を増やしたいです…！)

どうぞよろしくお願いいたします！



- 名前：松井 大（まつい ひろし）
- 所属：大阪大学 人間科学研究科

過食モデルのマウスを用いて、食物の過剰摂取行動がいかに形成されるのかを学習心理学のアプローチから調べています。神経活動計測も立ち上げ中です。

鳥（カラス・ハト）の行動研究、マーモセットの神経科学研究を経て、この分野にきました。よろしくお願いします。



•名前：村田 航志（むらた こうし）

•所属：福井大学学術研究院医学系部門・助教

•研究内容

食べ物の香りや風味が食欲とおいしさをもたらす神経メカニズムを研究しています。現在は快体験が生じる神経機構に取り組んでいます。

•興味を持っていること

①嗅結節オピオイドの役割：いつ放出する？ターゲットはどこ？

生理・行動にどのような影響を与える？

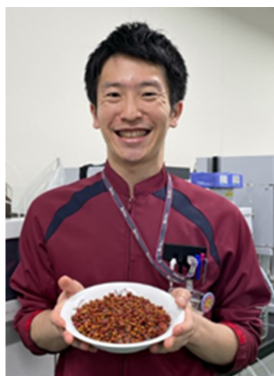
②快体験の測定：ラットの超音波発声でインタビューできる？

③快体験とモチベーションの相互連関：おいしいからまた食べたくなる？食べたいからよりおいしい？

•会員の皆さまへのメッセージ

若手の会会長を引き継いで2年目になります。今年も委員の皆様とともに、会員どうしの交流を盛り上げていきたいと思っています。

どうぞよろしくお願いいたします。



•名前：八木 徹哉（やぎ てつや）

•所属：ハウス食品グループ本社株式会社
研究開発本部 基礎研究部

•自身の研究・仕事内容

天然物からの機能性素材探索（単離精製、同定、機能性評価）、低分子化合物の定量分析、in vitroでのアッセイなども少々。

•日本味と匂学会に入会した経緯

元々、製品開発を担当していたのですが、仕事をしていく中で「どうすればおいしくなるか」ではなく、「なぜおいしいと感じるのか」ということに興味が移っていきました。そんな中、部署を異動したタイミングで、たまたま本学会を知り、面白そうだな、と思って入会しました。

•若手の会に入会した経緯

上記のような経緯で入会したこともあり、学会員に知り合いがほとんどおらず、皆さんがどんな研究をされているのか、どんな方がいらっしゃるのか知りたい！と思って、若手の会に飛び込んでみました！

•興味を持っていること

化学感覚細胞の機能に興味があります（口腔内、腸管など）。腸脳相関など、口腔内以外からも人の健康に何かしらアプローチ出来たらなと思っています。

•会員の皆さまへのメッセージ

全く知り合いがいなくても、意外と何とかなります！ぜひお気軽にご参加ください！
よろしくお願いいたします！

