

日本味と匂学会第58回大会開催記

日本味と匂学会第58回大会を、2024年9月11日(水)から13日(金)まで、342名の参加者を迎え、岡山大学津島キャンパス50周年記念館を中心に開催いたしました。開催に当たり尽力いただきました、大会組織委員の皆様、学会事務局、ならびに大会運営スタッフの方々には厚く御礼申し上げます。本大会では、主に岡山大学学術研究院医歯薬学域口腔生理学分野のスタッフを中心に準備を進めてまいりました。何とか無事に大会を開催することが出来、ほっとしているところです。個人的には同時期に科研費申請(危なく締め切られるところでした)、論文作成、岡山大学の教務委員長として教務関係の仕事、学生対応などなど色々なものが重なり、非常に大変でありましたが、スタッフの力添えにより事なきを得ることが出来ました。あらためて心からの感謝を申し上げます。

大会準備について

前大会(東京)では、廣田先生のご尽力により対面開催、懇親会の開催と、かなり新型コロナウイルス感染症規制前の状況に戻ってきたという印象を受けました。そこで、岡山大会では完全に対面開催に移行し、懇親会も「日本味と匂学会」ならではの地方の風土を楽しんでもらえるものにしたと考えました。本会を対面開催のみにした理由としては、やはり面と向かったディスカッションは我々科学者にとっては何物にも代えがたいものであること、オンライン開催は便利ではあるが味気ないことが挙げられます。またハイブリッド開催という可能性も考えましたが、動員できるスタッフの数や予算が限られ、トラブル対応が難しい事も鑑みると、最終的には対面開催のみが良いだろうということで押し切らせていただきました。実際、会場の至る所で会話が弾んでいるところやポスター会場の熱気などを目の当たりにし、これで良かったのだと確信しております。懇親会については、個人的にはスウェーデンでのISOT2012におけるバイキング船でのバンケットや、第48回大会(静岡市)の水族館での懇親会が印象に残っており、少し趣向を凝らしてみようと岡山城での開催に至りました。こちらは会場の都合上、人数制限があり、希望される方全てを受け入れることが出来ず大変申し訳ございませんでした。

大会シンポジウムに関しては、ほぼオーガナイザーの先生方に丸投げという形になってしまいましたが、それぞれのオーガナイザーが工夫を凝らし、企画して



大会開始前

いただきました。特に Pre-ISOT2028 シンポジウムを開催するという流れとなったため、若手シンポジウムやアジアシンポジウムについては少し時短となってしまいました。その分、韓国、中国からの参加者が増えまして、これまでの大会よりもより国際的な大会となったと自負しております。この Pre-ISOT2028 シンポジウムについては、今後韓国、中国、アジア諸国と持ち回りで開催し、次の ISOT2028 に向けての機運を高めていくこととなっています。海外招聘講演者については、味のシンポジウムを岡山大学の山下先生、九州大学の重村先生にオーガナイズしてもらった際に味覚受容体の話が中心になるだろうと考え、ドイツの Maik Behrens 先生に講演をお願いいたしました。これら本会のプログラムに加え、折角なので日本味と匂学会を一般市民に宣伝することも含め、市民講座の開催を企画いたしました。こちらは Science というよりも、もう少し身近に食における味と匂に関心を持ってもらおうと、岡山で食に関わる4名の方々に協力をいただきました。

大会について

最終的に本大会でのシンポジウムの演題数は pre-ISOT2028 シンポジウムを開催したため、これまでの大会より多くなりましたが、ポスター演題数は92演題、うち29演題が優秀発表賞対象演題となりました。この数は残念ながら前大会(東京)の109演題(内46演題が優秀発表賞対象)、前々大会(仙台)102演題(内33演題が優秀発表賞対象)と比較し少ないものとなりました。参加者数は東京大会に比べるとかなり少ないですが、仙台大会よりは若干少ない程度となりました。やはり地方での大会ということもあり、若干参加しづ

日本味と匂学会第 58 回大会開催記

らさがあったかもしれませんが。また、本年は ISOT2024 がアイスランドで開催されており、こちらに参加された方は予算的にも参加が厳しくなったかもしれません。優秀発表賞につきましては、演題数は少ないものの、なかなかレベルが高かったとの講評を審査員の方々から伝え聞いています。今後はより多くの若手研究者の発表を促すことも重要となります。PI の先生方にはぜひ多くの学生を獲得し、優秀発表賞に登録・発表してもらえると、より学会が盛り上がっていくのではないかと思います。1 点残念な点としましては、前大会で廣田先生が企画された優秀発表賞の受賞者講演がプログラムの時間の都合で出来なかったことです。次回以降の大会では、また是非これを復活していただければと思います。

シンポジウムに関しては、1 日目は丸々英語のセッションとなり、これに関しては日本味と匂学会の国際化に合わせて重要なポイントとなると思います。しかしながらドメスティックな部分も併せ持つことは非常に重要な要素であり、今後も国際化の伸展だけでなく国内向けにもより多く発信していく必要があるかもしれません。また、国外からの参加希望者に対して大会としてどのように扱っていくのかも今後検討が必要になってくると思われます。

本大会は、若手シンポジウムから始まりました。村田先生と塩谷先生のオーガナイズにより、"Exploring

the interaction of body and neural circuit for chemical senses"と題して、味嗅覚に関わる広範な話題を提供いただきました。続いてアジアシンポジウムは、岩槻先生と實松先生に企画いただき、"Exploring the development, maintenance, and systemic roles in chemoreception"と題し、韓国の Han-Sung Jung 先生、Seung-Jun Yo 先生、筑波大の丹羽先生に化学感覚の維持、発達、そして全身機能への役割について講演いただきました。Pre-ISOT2028 シンポジウムでは、中国、韓国よりそれぞれ 2 名の著名な研究者を招き、最新の研究を紹介いただくと共に、次の ISOT2028 開催に向けてどのように協力して行くかについて議論いただきました。味覚シンポジウムでは山下先生、重村先生のご尽力により味覚受容体にまつわる研究を中心に、嗅覚シンポジウムは山口先生、綾部先生に企画いただき、匂いの知覚・認知にまつわる研究を中心に講演いただきました。海外招待講演では Maik Behrens 先生に苦味受容体のリガンド受容や進化について、味のシンポのなかでも Jingtao Guo 先生にはショウジョウバエの味覚受容体構造についての講演をいただきました。いずれの演者もそれぞれの視点から味嗅覚(化学感覚)と向き合っておられることが伝わってくる興味深い演題で、本学会が味と匂を起点として非常に Diversity に富んだ研究を包含していることをあらためて認識いたしました。今後、さらに様々な研究分野の研究者と手



Pre-ISOT シンポジウム



ポスターセッション



Dr. Guo



Dr. Behrens

日本味と匂学会第58回大会開催記



各賞受賞者



懇親会場（岡山城）



優秀発表賞受賞者

を取り合ってすそ野を広げることで、本学会がますます栄えていく可能性を感じさせる発表の数々でした。

懇親会では限られた人数ではありますが、バスで岡山城へと移動し、そこで岡山の食と酒を存分に楽しんでいただけたかと存じます。岡山城は2022年11月に改修されたばかりで、その中で懇親会が可能であると聞き、是非ここで懇親会をやるべきだと決めておりました。また、おかやま観光コンベンション協会、豊島屋からはそれぞれレモンサワー、タテソースを提供いただき、皆様にお持ち帰りいただけました。参加者の方々には岡山の食と文化を十分に楽しんでいただけましたでしょうか？

学会終了後には市民公開講座「味と匂いから見つめる食」を開催し、味と匂いに関する基礎的な内容を研究者から、食にまつわる味や匂いについての内容を生産者・シェフ・ソムリエ・焙煎家の立場から、それぞれ講演いただきました。普段研究とは異なる仕事に携わる方々からの講演は新鮮味があり、また研究に対するヒントのようなものも散らばっていたかと思えます。平日の昼間の開催ということで、あまり多くの市民の方々に参加いただけなかったことが残念ではありましたが、個人的には大変興味深く拝聴いたしました。

最後に

開催の前週には日本列島を襲う台風が渡来し、様々な交通機関が止まるとともに、ちょうど参加証・抄録集発送の時期と重なり、これらの到着が間に合うか大変心配いたしました。皆様にも配送遅延のためにご迷惑をおかけいたしましたこと、お詫び申し上げます。この迷走する台風が抜けた後、少しは涼しくなるかと期待したのですが、本大会を開催した3日間は岡山らしい晴天で、かつ真夏のような暑さの中での開催となってしまいました。サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社、キリンホールディングス株式会社より提供いただきました飲料が皆さまを脱水症から防いだに違いありません。2日目の総会ではゼンショーホールディング株式会社より昼食の提供があり、プログラムのにも非常にありがたいサポートでした。

本大会の開催にあたって、その他多くの企業・個人・団体より多大なるご支援をいただきました。アジア国際シンポジウムの開催にあたり、味の素株式会社、高砂香料工業株式会社、長谷川香料株式会社のご協賛と内藤記念科学振興財団のサポートをいただきました。また若手シンポジウムは日本うま味調味料協会のご協賛を得て開催できました。大会全体につきまして、11社、5歯科医院、4団体よりご協賛・寄付を、4社より企業展示を、1社、1団体より広告掲載をいただきました。また、通知が本大会開催後となり抄録集に記載できませんでしたが、両備裡（てい）園記念財団より多くの助成金をいただきました。これら様々のご支援により、本大会を成功裏に終えることが出来ましたこと、感謝の念に堪えません。大会直前には少し予算が厳しいかと思われるところもございましたが、何とか収支が赤字とはならず全てを終えることが出来そうであり、大会長としては一安心といったところです。

本大会の準備にあたって、株式会社キョードープラスの白神様、岡山プラザホテルの大水様、おかやま観

日本味と匂学会第58回大会開催記

光コンベンション協会の藤井様に変にお世話になりました。また、学会長をはじめとする学会運営委員の方々、学会事務の田中様、前大会長の廣田先生には、色々ご助言・ご協力をいただき大変感謝しております。何よりも、本大会に参加していただいた多くの方々には、大会を盛り上げていただきましてありがとうございました。最後に、大会開催に多くのご助力をいただきました岡山大学吉田研のスタッフと学生、二ノ宮先生、山下先生と山下研の学生、岡山大学歯学部

の学生、朝日大学の安尾先生、岩田先生、味の素の北島様に心より感謝申し上げます。次回第59回大会は大阪にて開催されます。今回立場上、研究発表はできませんでしたが、次回大会には最新データを持ち込み、皆様と Science の議論が出来ますことを楽しみにしております。

岡山大学学術研究院医歯薬学域口腔生理学分野
第58回大会大会長 吉田 竜介



閉会の辞（大会長）



大会スタッフ