

## 1 日目 8月22日(月)

---

**13:00～13:05 開会の辞**  
駒井 三千夫（東北大学 名誉教授）第56回大会名誉大会長

**13:05～15:05 うま味研究会共催**  
Young Scientists Symposium  
: Challenge of Cutting-edge Chemosensory Research -Aiming for Synergy among  
Young Researchers-  
オーガナイザー：岩槻 健（東京農業大学）  
安尾 敏明（朝日大学）

**YS-1 Umami perception in birds and mammals**

Yasuka Toda

Department of Agricultural Chemistry, School of Agriculture, Meiji University

**YS-2 Hypothalamus response to consumed macronutrients in humans**

Yuko Nakamura<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup>Graduate School of Art and Sciences, The University of Tokyo

<sup>2</sup>Center for Evolutionary Cognitive Sciences at the University of Tokyo

<sup>3</sup>UTokyo Institute for Diversity and Adaptation of Human Mind (UTIDAHM))

**YS-3 Functional brain network is altered by ingested nutrients and nutrient conditions in the body**

Tomokazu Tsurugizawa

Human Informatics and Interaction Research Institute, National Institute of Advanced Industrial Science and Technology (AIST)

**15:15～17:15 アジア国際シンポジウム**  
Asian Scientists Symposium  
Chemosensory Research for Healthy Eating in Asia and Oceania: From Taste  
Enhancer to COVID-19-associated Dysfunction and Stress  
オーガナイザー：畝山 寿之（味の素株式会社）  
大沼 卓也（近畿大学）

**AS-1 Kokumi substances and bacteria involved in Thai fermented fishery products (*Kapi and Pla-ra*)**

Suwimon Keeratipibul<sup>1</sup>, Apiniharn Phewpan<sup>2</sup>, Preecha Phuwaprisirisan<sup>3</sup>,  
Panita Ngamchuachit<sup>4</sup>, Corinna Dawid<sup>5</sup>, Thomas Hofmann<sup>5</sup>

<sup>1</sup>The Halal Science Center, Chulalongkorn Univ., Bangkok, Thailand.

<sup>2</sup>Program in Biotechnology, Fac. of Science, Chulalongkorn Univ., Bangkok, Thailand.

<sup>3</sup>Dept. of Chemistry, Fac. of Science, Chulalongkorn Univ., Bangkok, Thailand

<sup>4</sup>Dept. of Food Tech., Fac. of Science, Chulalongkorn Univ., Bangkok, Thailand.

<sup>5</sup>Chair of Food Chemistry and Molecular and Sensory Science, Technical Univ. of Munich, Freising, Germany.

**AS-2 Multiple effects of taste-active nutrients on taste receptors**

Mee-Ra Rhyu, Yiseul Kim

Korea Food Research Institute, Jeollabuk-do 55365, Korea

**AS-3 COVID19-associated taste and smell dysfunctions**

Eugeni Roura

Centre for Nutrition and Food Sciences, Queensland Alliance for Agriculture and Food Innovation, The University of Queensland, St Lucia, Queensland, Australia.

**AS-4 Stress, Post-Traumatic Growth, Coping Strategies of Cyber-bullying victims during the COVID-19 pandemic in Thailand**

Nattasuda Taephant

The Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Bangkok, Thailand

<b>17:30~18:30</b> <b>ポスター討論・審査【優秀発表賞応募課題】奇数</b>
--

## 2 日目 8 月 23 日 (火)

---

9:00~10:30 ポスター討論・審査【優秀発表賞応募課題】偶数（コアタイム（9:15~10:15））

10:30~12:30 シンポジウム 1

化学感覚の脳・神経機構

オーガナイザー：乾 賢（北海道大学）

村田 芳博（高知大学）

**S1-1 Complementary information transfer on stimulus dynamics by olfactory and vomeronasal sensory neurons**

Tomohiro Noguchi<sup>1</sup>, Hitoshi Sasajima<sup>2</sup>, Sadaharu Miyazono<sup>2</sup>, Kaoru Takakusaki<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Div Neurosci, Dept Physiol, Asahikawa Med Univ., Asahikawa, Japan.

<sup>2</sup>Ctr Adv Res Edu, Asahikawa Med Univ., Asahikawa, Japan.

**S1-2 Artificial innate fear-evoking odorant activates a TRPA1-Sp5/NTS-PBN pathway and induces systemic hypothermia, hypometabolism, and hypoxic resistance**

Matsuo Tomohiko, Kobayakawa Ko, Kobayakawa Reiko

Inst. of Biomedical Science, Kansai Medical Univ., Osaka, Japan.

**S1-3 Water deprivation-active neurons in the hypothalamus induce hedonic “liking” reactions for water**

Daisuke H. Tanaka<sup>1,2</sup>, Shiori Mukae<sup>2</sup>, Ibin Han<sup>1</sup>, Shigenori Nonaka<sup>3,4</sup>,

Tsutomu Tanabe<sup>2</sup>, Naofumi Uesaka<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Grad. Sch. Dent., Tokyo Med. Dent. Univ., Yushima, Japan.

<sup>2</sup>Grad. Sch. Med., Tokyo Med. Dent. Univ., Yushima, Japan.

<sup>3</sup>Lab. Spatiotemp. Reg., Nat. Inst. Basic Bio., Okazaki, Japan.

<sup>4</sup>Spatiotemp. Reg., Exp. Res. Cent. Life and Living Syst., Okazaki, Japan.

**S1-4 Neural circuit of salt and umami seeking behavior**

Takaaki Ozawa<sup>1,2</sup>, Tomohiro Shibata<sup>1,2</sup>, Yoshinobu Oyama<sup>1,2</sup>, Mayuka Abe<sup>1,2</sup>,

Kentaro Goto<sup>1,2</sup>, Hinano Yonemaru<sup>1,2</sup>, Yuma Matsumoto<sup>1,2</sup>, Ryotaro Iwamoto<sup>1,2</sup>,

Koki Sakurai<sup>1,2</sup>, Macpherson Tom<sup>1,2</sup>, Takatoshi Hikida<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Inst. for Protein Research, Osaka Univ. Osaka, Japan.

<sup>2</sup>Grad. Sch. Science., Osaka Univ., Osaka, Japan.

**S1-5 Visualization of odor- and taste-evoked cortical responses by *in vivo* optical imaging study**

Naoko Mizoguchi, Kazuyo Muramoto

Div. of Physiol., Meikai Univ., Sch. of Dent., Saitama, Japan.

12:30～13:30 日本味と匂学会 総会

13:30～13:40 授賞式

13:40～15:00 受賞講演

日本味と匂学会 研究奨励賞

「おいしく健康に食べる」ための、味・匂い・食欲研究

堀尾 奈央

Cell Biology, Harvard Medical School, U.S.A.

日本味と匂学会 研究奨励賞

嗅覚と食へのモチベーションの神経機構

村田 航志

福井大学学術研究院医学系部門脳形態機能学分野

日本味と匂学会 功労賞

わが人生における嗅覚研究

奥谷 文乃

高知大学 医学部 地域看護学

15:00～16:00 大会特別シンポジウム

Special Symposium on Human Eating Behaviors

オーガナイザー：坂井 信之（東北大学）

#### SS-1 Evolution of Chinese Dishes in Japan as Viewed through Cooking Texts

Yukihiro Kawaguchi

Department of Global Humanities, Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Sendai Japan.

#### SS-2 Food consumption of the Bangkok residents: Preliminary findings from WELL Thailand project

Nipat Pichayayothin<sup>1</sup>, Jessie Moore<sup>2</sup>, Varanya Techasukthavorn<sup>3</sup>,  
Arpamong Ussanarassamee<sup>1</sup>, Christopher Gardner<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Life Transitions and Psychology of Time Research Group, The Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, <sup>2</sup>Stanford Prevention Research Center, Stanford University,

<sup>3</sup>Department of Nutrition and Dietetics, Faculty of Allied Health Sciences, Chulalongkorn University

**SS-3 Emotional Eating and Weight Loss Self-efficacy: The Effects of Cognitive Behavioral Group Therapy**

Pasura Jingyampin, Kullaya Pisitsungkagarn

The Faculty of Psychology, Chulalongkorn University Bangkok, Thailand

**16:00~18:00 シンポジウム 2**

多様な生物の化学感覚受容機構

オーガナイザー：宮崎 雅雄（岩手大学）

新村 芳人（宮崎大学）

**S2-1 植物の害虫抵抗性のための嗅覚システム**

有村 源一郎

東京理科大学先進工学部

**S2-2 近縁なコイ科魚類における苦味受容体の比較解析**

石丸 喜朗

明治大学 農学部

**S2-3 ウミヘビの嗅覚と羊膜類の海洋環境適応進化**

岸田 拓士

ふじのくに地球環境史ミュージアム

**S2-4 中生代から続く毒物への適応：哺乳類の苦味受容体の分子進化**

早川 卓志

Takashi Hayakawa

北海道大学大学院

**S2-5 ヒト嗅覚受容体遺伝子の多様性**

新村 芳人

宮崎大学農学部

### 3 日目 8月24日(水)

---

9:00～12:30   ポスター討論

12:30～14:30   シンポジウム 3

味覚嗅覚障害の臨床 最前線

オーガナイザー：三輪 高喜（金沢医科大学）

庄司 憲明（東北大学）

佐藤 しづ子（東北大学）

S3-1 味覚障害治療における小唾液腺の重要性

佐藤 しづ子

東北大学大学院歯学研究科 病態マネジメント歯学講座

S3-2 がん化学療法による味覚障害

庄司 憲明

東北大学大学院歯学研究科 歯科医用情報学分野

S3-3 味覚障害の治療－亜鉛補充療法とその他の治療－

田中 真琴<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>日本大学医学部耳鼻咽喉・頭頸部外科学分野

<sup>2</sup>東京都立広尾病院耳鼻咽喉科

S3-4 認知症による嗅覚障害に関するトピック

鈴木 宏和

国立長寿医療研究センター耳鼻咽喉科

S3-5 新型コロナウイルス感染症における嗅覚・味覚障害

三輪 高喜

金沢医科大学 耳鼻咽喉科学

14:30～15:00   閉会の辞

坂井 信之（東北大学 大学院文学研究科）

優秀発表賞発表

次期大会長挨拶

廣田 順二（東京工業大学 生命理工学院）

15:00～17:00   サテライトシンポジウム

The Joint International Symposium on “Health and Well-Being”

（東北大学・チュラロンコン大学の共同国際シンポジウム）

**JS-1 The effect of addition of different aroma active compounds into Thai lime juice on consumer liking**

Panita Ngamchuachit<sup>1</sup>, Pimpakarn Atiwatesakun<sup>1</sup>, Suwimon Keeratipibul<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Food Tech., Fac. of Science, Chulalongkorn Univ., Bangkok, THAILAND.

<sup>2</sup>The Halal Science Center, Chulalongkorn Univ., Bangkok, THAILAND.

**JS-2 A Causal Relationship Model of Mental Well-being of Thai Older Adults Aging in Place**

Arunya Tuicomepee, Juthatip Wiwattanapantuwong, Panrapee Suttiwan,

Rewadee Watakakosol, Sompoch Iamsupisit, Phummaret Phupha

Life-Di Centre, Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Bangkok, THAILAND

**JS-3 Individual depression severity impedes emotional sensitivity to comic poetry**

Sachiko Kiyama

Department of Integrated Human Sciences, Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University

**JS-4 Understanding Buddhist Teachings about the Three Characteristics of Existence: The Development and Validation of the Mindfulness Insight Scale**

Somboon Jarukasemthawee<sup>1,3</sup>, Kullaya Pisitsungkagarn<sup>1</sup>, Peter Trower<sup>2</sup>,

Andrew Fox<sup>2</sup>, W. Kim Halford<sup>3</sup>, Christopher Jones<sup>2</sup>, John P. McLean<sup>3</sup>,

Thanapol Leangsuksant<sup>1</sup>, Jireerat Sittiwong<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Thailand

<sup>2</sup>School of Psychology, The University of Birmingham, United Kingdom

<sup>3</sup>School of Psychology, The University of Queensland, Australia

ポスターセッション 演題一覧

- A-01 **メダカ由来味覚受容体 T1R2a/T1R3細胞外領域のリガンド結合解析**  
石田 光, 安井 典久, 山下 敦子  
岡山大学大学院医歯薬学総合研究科
- A-02 **SEM を用いた胎児期から成獣期までのマウス有郭乳頭と味孔の発達解析**  
山下 厚子, 太田 正人  
日本女子大学 家政学部 食物学科
- A-03 **短鎖脂肪酸アルデヒドのカルシウム感受受容体 CaSR の活性化と口腔感覚修飾への関与**  
北島 誠司, 菅野 京子, 坂本 和洋, 丸山 豊  
味の素株式会社食品研究所
- A-04 **発酵乳由来成分に対するマウス味覚行動応答の解析**  
山瀬 裕子<sup>1,2</sup>, 黄海<sup>2</sup>, 美藤 純弘<sup>2,3,4</sup>, 江草 正彦<sup>1</sup>, 宮脇 卓也<sup>1</sup>, 吉田 竜介<sup>2,3,4</sup>  
<sup>1</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科歯科麻酔・特別支援歯学,  
<sup>2</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科口腔生理学,  
<sup>3</sup>岡山大学学術研究院医歯薬学域, <sup>4</sup>岡山大学歯学部先端領域研究センター
- A-05 **オルガノイド培養法を用いた霊長類腭管 tuft 細胞の性質解析**  
坂口 恒介<sup>1</sup>, 稲葉 明彦<sup>2</sup>, 田中 啓介<sup>3</sup>, 應本 真<sup>4</sup>, 山根 拓実<sup>1</sup>, 大石 祐一<sup>1</sup>,  
今井 啓雄<sup>2</sup>, 岩槻 健<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東京農業大学 応用生物科学研究科, <sup>2</sup>京都大学 霊長類研究所 ゲノム進化部門,  
<sup>3</sup>東京農業大学 ゲノム解析センター, <sup>4</sup>高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科
- A-06 **気管平滑筋における旨味受容体の発現と気管平滑筋収縮増強機構**  
佐々木 晴香<sup>1</sup>, 庄司 憲明<sup>2</sup>, 水田 健太郎<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学大学院歯学研究科 病態マネジメント 歯学講座 歯科口腔麻酔学分野,  
<sup>2</sup>東北大学大学院歯学研究科 病態マネジメント 歯学講座 歯科医用情報学分野
- A-07 **口腔内化学感覚の色イメージにおける食経験の影響**  
ラエフスキー アレクサンドル<sup>1,2</sup>, 坂井 信之<sup>1,2,3</sup>  
<sup>1</sup>東北大学ヨッタインフォマティクス研究センター, <sup>2</sup>東北大学大学院文学研究科,  
<sup>3</sup>東北大学電気通信研究所
- A-08 **卵生哺乳類における苦味受容体の機能多様性と進化**  
糸井川 壮大<sup>1</sup>, 早川 卓志<sup>2</sup>, Zhou Yang<sup>3</sup>, Manning Adrian D.<sup>4</sup>, Zhang Guojie<sup>5</sup>,  
Grutzner Frank<sup>6</sup>, 今井 啓雄<sup>7</sup>  
<sup>1</sup>明治大学農学部, <sup>2</sup>北海道大学大学院 地球環境科学研究科, <sup>3</sup>BGI-Shenzhen,  
<sup>4</sup>オーストラリア国立大学, <sup>5</sup>コペンハーゲン大学, <sup>6</sup>アデレード大学,  
<sup>7</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター
- A-09 **日本人における不健康=おいしい信念と減塩に対する知識・態度・行動に関する調査研究**  
齋田 涼裕<sup>1</sup>, 坂井 信之<sup>1,2,3</sup>  
<sup>1</sup>東北大学文学研究科, <sup>2</sup>東北大学電気通信研究所,  
<sup>3</sup>東北大学ヨッタインフォマティクス研究センター



- A-10 大学生は通常スープと減塩スープの味を判別できるか？**  
 張 政嘉<sup>1</sup>, 末永 美聖<sup>1,2</sup>, 坂井 信之<sup>1,3,4</sup>  
<sup>1</sup>東北大学大学院 文学研究科,  
<sup>2</sup>株式会社ゼンショーホールディングス ゼンショー中央技術研究所,  
<sup>3</sup>東北大学電気通信研究所, <sup>4</sup>東北大学ヨッタインフォマティクス研究センター
- A-11 TAS2R の遺伝子多型とヒトの苦味感覚との相関及び人類拡散との関連**  
 沼部 令奈<sup>1</sup>, 今井 啓雄<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>京都大学大学院 理学研究科 生物科学専攻, <sup>2</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター
- A-12 香辛料の遊離アミノ酸含有量と日本だしの塩味と好みとの関連について**  
 松井 陽菜<sup>1</sup>, 久木 久美子<sup>2</sup>, 坂本 千科絵<sup>3</sup>, 植野 洋志<sup>4</sup>, 上田 由喜子<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>龍谷大学大学院 農学研究科, <sup>2</sup>大阪国際大学短期大学部, <sup>3</sup>京都文教短期大学,  
<sup>4</sup>龍谷大学 食と農の総合研究所, <sup>5</sup>龍谷大学 農学部
- A-13 霊長類消化管オルガノイドからの単層培養系構築と味細胞様細胞の解析**  
 松井 伸祐<sup>1</sup>, 有永 理峰<sup>1</sup>, 坂口 恒介<sup>1</sup>, 稲葉 明彦<sup>2</sup>, 山根 拓実<sup>1</sup>, 大石 祐一<sup>1</sup>,  
 今井 啓雄<sup>2</sup>, 岩槻 健<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東京農業大学大学院 応用生物科学研究科 食品安全健康学専攻,  
<sup>2</sup>京都大学 霊長類研究所 ゲノム進化部門
- A-14 ゲノム編集による非ヒト霊長類由来腸オルガノイドにおける TRPM5 陽性化学感覚細胞の可視化**  
 稲葉 明彦<sup>1,2</sup>, 岩槻 健<sup>3</sup>, 今井 啓雄<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>京都大学大学院 理学研究科 生物科学専攻, <sup>2</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター,  
<sup>3</sup>東京農業大学 応用生物学部 食品安全健康学科
- A-15 孟宗竹のパウダーの香気成分の特徴化**  
 浦手 秋穂<sup>1</sup>, 植松 真央<sup>2</sup>, 赤壁 善彦<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>山口大学大学院 創成科学研究科, <sup>2</sup>山口大学農学部生物機能科学科
- A-16 哺乳類嗅覚受容体の N 末端システインの機能発現における役割**  
 武藤 野乃子, 越澤 知世, 福谷 洋介, 養王田 正文  
 農工大・院工・生命工
- A-17 前部扁桃皮質核における匂い情報と行動の関連性の解明**  
 北村 菜々<sup>1</sup>, 福本 慎吾<sup>1</sup>, 江原 健悟<sup>1</sup>, 谷隅 勇太<sup>2,3,4</sup>, 廣川 純也<sup>5</sup>, 櫻井 芳雄<sup>5</sup>,  
 木津川 尚史<sup>1</sup>, 塩谷 和基<sup>1,5</sup>, 眞部 寛之<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>立命館大学大学院 生命科学研究科 脳回路情報学研究室, <sup>2</sup>生理学研究所 基盤神経科学研究領域 多細胞回路動態研究部門, <sup>3</sup>名古屋大学大学院 医科学系研究科 機能形態学講座 分子細胞学,  
<sup>4</sup>日本学術振興会特別研究員 PD, <sup>5</sup>同志社大学大学院 脳科学研究科 神経回路情報伝達機構部門
- A-18 匂い弁別行動課題における前扁桃野ニューロンの機能解明**  
 福本 慎吾<sup>1</sup>, 北村 菜々<sup>1</sup>, 江原 健悟<sup>1</sup>, 谷隅 勇太<sup>3,4,5</sup>, 廣川 純也<sup>2</sup>, 櫻井 芳雄<sup>2</sup>,  
 木津川 尚史<sup>1</sup>, 塩谷 和基<sup>1,2</sup>, 眞部 寛之<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>立命館大学生命科学部脳回路情報学研究室, <sup>2</sup>同志社大学脳科学研究科神経回路情報伝達機構部門,  
<sup>3</sup>名古屋大学医学系研究科機能形態学講座分子細胞学分野, <sup>4</sup>生理学研究所基盤神経科学研究領域多細胞回路動態研究部門, <sup>5</sup>日本学術振興会特別研究員 PD

- A-19 天然アロマ精油配合洗口液の生理・心理的効果の検証**  
 石川 真実<sup>1,2</sup>, ディルクシ E. A. チャヤニ<sup>2</sup>, 荻野 竜輝<sup>2</sup>, 廣野 綾菜<sup>1</sup>,  
 大島 由行<sup>1</sup>, 野村 収作<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>サンスター株式会社 研究開発統括部, <sup>2</sup>長岡技術科学大学大学院 工学研究科
- A-20 言語ラベルがヒト梨状皮質の匂いの情報表現に与える影響**  
 奥村 俊樹<sup>1,2</sup>, 黄田 育宏<sup>1</sup>, 横井 惇<sup>1</sup>, 中井 智也<sup>1</sup>, 西本 伸志<sup>1,3</sup>, 東原 和成<sup>2</sup>, 岡本 雅子<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>情報通信研究機構, <sup>2</sup>東京大学大学院農学生命科学研究科,  
<sup>3</sup>大阪大学大学院生命機能研究科
- A-21 中高齢男女において嗅覚機能の低下は抑うつ症状や不安状態と関連する**  
 金留 理奈<sup>1</sup>, 清水 良樹<sup>2</sup>, 雄長 誠<sup>2</sup>, 坪川 雅哉<sup>2</sup>, 松浦 希実<sup>1</sup>, 山崎 義光<sup>3</sup>,  
 鈴木 久仁厚<sup>4</sup>, 阿野 泰久<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>キリンホールディングス株式会社 キリン中央研究所, <sup>2</sup>株式会社ファンケル 総合研究所,  
<sup>3</sup>AMC 西梅田クリニック, <sup>4</sup>浜松市
- A-22 心理的疲労がうま味の知覚に与える影響の検討**  
 小川 緑<sup>1</sup>, 冏師 直弥<sup>2,3</sup>, 綾部 早穂<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>筑波大学人間系, <sup>2</sup>筑波大学大学院人間総合科学学術院, <sup>3</sup>日本学術振興会特別研究員
- A-23 REM 睡眠中の嗅覚刺激による夢への効果：知覚の個人差に着目した検討**  
 岡部 聡美<sup>1,2,3</sup>, 福田 一彦<sup>4</sup>, 山田 一夫<sup>5</sup>, 望月 寛子<sup>6</sup>, 林 光緒<sup>7</sup>, 阿部 高志<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>国立精神・神経医療研究センター精神保健研究所 睡眠・覚醒障害研究部, <sup>2</sup>筑波大学国際  
 統合睡眠医科学研究機構, <sup>3</sup>日本学術振興会特別研究員 PD, <sup>4</sup>江戸川大学社会学部, <sup>5</sup>筑波大  
 学人間系, <sup>6</sup>農研機構食品研究部門, <sup>7</sup>広島大学大学院人間社会科学研究科
- A-24 アレルギー性鼻炎モデルマウスにおける嗅覚障害の評価**  
 前川 文子<sup>1,2</sup>, 村田 航志<sup>2</sup>, 加藤 幸宣<sup>1</sup>, 加藤 永一<sup>1</sup>, 領家 崇<sup>2</sup>, 酒井 涼<sup>2</sup>,  
 高林 哲司<sup>1</sup>, 黒田 一樹<sup>2</sup>, 藤枝 重治<sup>1</sup>, 深澤 有吾<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>福井大学医学部耳鼻咽喉科頭頸部外科学, <sup>2</sup>福井大学医学部脳形態機能学
- A-25 in vivo ニ光子イメージングを用いた発達期における嗅神経の自発活動パターンの解析**  
 中野 利沙子<sup>1</sup>, 村上 知成<sup>2</sup>, 大木 研一<sup>2</sup>, 池谷 裕二<sup>1</sup>, 竹内 春樹<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東京大学大学院薬学系研究科, <sup>2</sup>東京大学大学院医学系研究科
- A-26 ラット超音波発声によるおいしさ反応測定の試み**  
 池戸 優希<sup>1</sup>, 村田 航志<sup>1</sup>, 領家 崇<sup>1,2</sup>, 塩谷 和基<sup>3,4</sup>, 眞部 寛之<sup>4</sup>, 黒田 一樹<sup>1</sup>,  
 吉村 仁志<sup>2</sup>, 深澤 有吾<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>福井大学学術研究院医学系部門 脳形態機能学分野, <sup>2</sup>福井大学学術研究院医学系部門 歯科  
 口腔外科学分野, <sup>3</sup>立命館大学生命科学部生命情報学科, <sup>4</sup>同志社大学大学院脳科学研究科神  
 経回路情報伝達機構部門
- A-27 日本酒のアルコール度数がレトロネーザルアロマに与える影響**  
 竹内 美穂<sup>1</sup>, 根来 宏明<sup>1</sup>, 本田 莉絵<sup>2</sup>, 浅野 紀子<sup>2</sup>, 石井 寛崇<sup>2</sup>, 亀井 誠<sup>2</sup>, 石田 博樹<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>月桂冠株式会社 総合研究所, <sup>2</sup>株式会社ニチレイ

- A-28 スギ木材を原料としたアルコール飲料の香り評価  
森川 卓哉, 松原 恵理, 尻 昌信, 大塚 祐一郎, 楠本 倫久, 松井 直之,  
橋田 光, 鈴木 悠造  
森林総合研究所
- A-29 嗅覚受容体技術を活用した食品風味設計技術の開発  
井原 悠介, 野木 康子, 河戸 弥生, 伊地知 千織  
味の素株式会社 食品研究所
- A-30 カルシウムイメージングを用いた嗅覚受容体応答の検出感度向上を可能にする化合物の探索  
七原 匡哉<sup>1,2</sup>, 坂井 比奈子<sup>1,2</sup>, 練 雨佳<sup>1,2</sup>, 日沼 州司<sup>2</sup>, 立松 健司<sup>2</sup>, 黒田 俊一<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科, <sup>2</sup>大阪大学 産業科学研究所 生体分子反応科学分野
- A-31 嗅覚機能と味覚機能との関連 —岩木健康増進プロジェクトの結果から—  
山内 一崇<sup>1</sup>, 松下 大佑<sup>1</sup>, 清水目 奈美<sup>1</sup>, 工藤 玲子<sup>1</sup>, 小濱 佑介<sup>2</sup>, 川端 二功<sup>3</sup>,  
川端 由子<sup>4,5,6</sup>, 實松 敬介<sup>4,7</sup>, 高井 信吾<sup>4</sup>, 山添 淳一<sup>8</sup>, 重村 憲徳<sup>4,7</sup>, 後藤 真一<sup>1</sup>,  
佐々木 亮<sup>1</sup>, 松原 篤<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>弘前大学大学院医学研究科 耳鼻咽喉科学講座, <sup>2</sup>ハウス食品グループ株式会社本社, <sup>3</sup>弘前  
大学農学生命科学部 国際園芸農学科家畜生理学分野, <sup>4</sup>九州大学大学院歯学研究院口腔機能  
解析学, <sup>5</sup>九州大学大学院歯学研究院口腔細胞工学, <sup>6</sup>九州大学大学院歯学研究院口腔機能分  
子科学, <sup>7</sup>九州大学五感応用デバイス研究開発センター, <sup>8</sup>九州大学病院 高齢者歯科・全身  
管理歯科
- A-32 ホップに由来する冷涼感寄与成分の探索：3成分の相互作用による新たな冷涼感形成メカニ  
ズムの発見  
大取 靖秀, 實方 綾子, 蛸井 潔, 佐藤 雅英, 石田 文人  
サッポロビール(株) 価値創造フロンティア研究所
- A-33 マウス有郭乳頭と葉状乳頭由来の塩化ナトリウム応答味細胞の特性  
井上 心, 重岡 徹, 林 由佳子  
京都大学農学研究科
- P-01 3T3-L1脂肪細胞に発現する苦味受容体の機能解析  
加藤 英介<sup>1</sup>, 木村 駿介<sup>2</sup>, 鶴間 あい<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>北海道大学 大学院農学研究院 <sup>2</sup>北海道大学 大学院農学院
- P-02 シナプス前部の足場タンパク質 Bassoon はマウス味蕾の III 型細胞のシナプスマーカーである  
生田 李緒, 濱田 俊  
福岡女子大学 国際文理学部 食・健康学科
- P-03 亜鉛欠乏動物の塩味嗜好性変化に関する神経機構の解明  
河野 彰代<sup>1,2</sup>, 乾 千珠子<sup>2</sup>, 井上 陽介<sup>2</sup>, 大庭 伸介<sup>2</sup>, 脇坂 聡<sup>2,3</sup>  
<sup>1</sup>大手前短大 歯科衛生学科, <sup>2</sup>大阪大学 歯学研究科 口腔解剖学第一教室,  
<sup>3</sup>関西女子短大 歯科衛生学科
- P-04 4 基本味に対して鼓索神経応答抑制を生じさせる次亜塩素酸ナトリウム溶液濃度とその抑制率  
山崎 真帆<sup>1</sup>, 田中 雅士<sup>1</sup>, 河野 哲<sup>1</sup>, 裕 哲崇<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 歯科保存学分野,  
<sup>2</sup>朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 口腔生理学分野

- P-05 塩味物質への増粘剤添加によるラット鼓索神経応答抑制の特徴  
前田 知馨代<sup>1</sup>, 中村 文彦<sup>2</sup>, 安尾 敏明<sup>2</sup>, 諏訪部 武<sup>2</sup>, 岩瀬 陽子<sup>1</sup>, 玄 景華<sup>1</sup>, 裕 哲崇<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>朝日大学歯学部 障害者歯科, <sup>2</sup>朝日大学歯学部 口腔生理学
- P-06 ビタミンC欠乏ラットにおける酸味溶液に対するリッキング応答と酸味受容体の mRNA 発現  
安尾 敏明, 中村 文彦, 諏訪部 武, 裕 哲崇, 高橋 慎平  
朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 口腔生理学分野
- P-07 カプサイシンがマウス鼓索神経応答に及ぼす影響  
岩田 周介<sup>1,2</sup>, 吉田 竜介<sup>3</sup>, 高井 信吾<sup>1,3</sup>, 實松 敬介<sup>1,2</sup>, 重村 憲徳<sup>1,2</sup>, ニノ宮 裕三<sup>3,4</sup>  
<sup>1</sup>九大 院歯 口腔機能解析, <sup>2</sup>九大 五感応用デバイス研究開発セ,  
<sup>3</sup>岡大 院医歯薬 口腔生理, <sup>4</sup>モネル化学感覚研
- P-08 咽頭・喉頭の味刺激による嚥下促進効果の比較検討 —酸味とうま味の検討—  
任 智美, 都築 建三  
兵庫医科大学 耳鼻咽喉科・頭頸部外科
- P-09 扁桃体中心核の神経活動亢進による不味の減弱と接近動機づけの増強  
乾 賢<sup>1</sup>, 菊池 媛美<sup>2</sup>, 船橋 誠<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>北海道大学 大学院歯学研究院 口腔生理学教室,  
<sup>2</sup>北海道大学 大学院歯学研究院 歯科矯正学教室
- P-10 甘味と苦味刺激はヒト舌上皮において過分極性の緩徐電位を誘起する  
福田 諭<sup>1</sup>, 村部 直之<sup>1</sup>, 水田 春野<sup>2</sup>, 山本 隆<sup>2</sup>, 長井 孝紀<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>帝京大学医学部 生理学教室, <sup>2</sup>畿央大学 健康科学部 健康栄養学科,  
<sup>3</sup>慶應義塾大学名誉教授
- P-11 ラットは食物粒子性を認知している  
中富 千尋<sup>1</sup>, 堀江 成和<sup>2</sup>, 徐 嘉鍵<sup>1</sup>, 乾 賢<sup>3</sup>, 小野 堅太郎<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>九州歯科大学 生理学分野, <sup>2</sup>九州歯科大学 顎口腔機能矯正学分野,  
<sup>3</sup>北海道大学 大学院歯学研究科 口腔生理学
- P-12 ラット顎下腺・舌下腺を支配する上唾液核ニューロンに対するドーパミンの興奮作用  
美藤 純弘<sup>1</sup>, 佐藤 匡<sup>2</sup>, 矢島 健大<sup>2</sup>, 小橋 基<sup>1</sup>, 市川 博之<sup>2</sup>, 吉田 竜介<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>岡山大学 学術研究院医歯薬学域 口腔生理学分野,  
<sup>2</sup>東北大学 大学院歯学研究科 口腔器官構造学分野
- P-13 上喉頭神経の感覚神経に発現している TRPV 4 チャネルに誘発される嚥下反射  
安藤 宏<sup>1</sup>, Hossain Mohammad Zakir<sup>2</sup>, Roy Rita Rani<sup>2</sup>, 海野 俊平<sup>2</sup>, 北川 純一<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>松本歯科大学歯学部生物学, <sup>2</sup>松本歯科大学歯学部生理学
- P-14 mTOR シグナリングを介した味蕾の体内栄養感知機構  
高井 信吾<sup>1</sup>, 岩田 周介<sup>1,2</sup>, 實松 敬介<sup>1,2,3</sup>, 大野 友里花<sup>1,4</sup>, 平山 彩夏<sup>1</sup>,  
尾池 麻未<sup>1</sup>, 重村 憲徳<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>九州大学大学院 歯学研究院 口腔機能解析学, <sup>2</sup>九州大学五感応用デバイス研究開発センター,  
<sup>3</sup>九州大学 OBT 研究センター, <sup>4</sup>九州大学 大学院 農学研究院 家畜生体機構学

- P-15 ビスホスホネート長期投与による酸味溶液に対する忌避性行動の増強**  
尾池 麻未<sup>1,2</sup>, 岩田 周介<sup>1,4</sup>, 平山 彩夏<sup>1</sup>, 大野 友里花<sup>1</sup>, 永里 侑貴<sup>1</sup>, 川端 由子<sup>3</sup>,  
高井 信吾<sup>1</sup>, 實松 敬介<sup>1,4</sup>, 和田 尚久<sup>2</sup>, 重村 憲徳<sup>1,4</sup>  
<sup>1</sup>九大院歯 口腔機能解析学, <sup>2</sup>九大院歯 総合歯科学,  
<sup>3</sup>九大院歯 口腔基礎常態学, <sup>4</sup>五感応用デバイスセンター
- P-16 亜鉛関連因子から見た味覚障害患者の生化学指標**  
駒井 三千夫<sup>1</sup>, 川又 美南<sup>1</sup>, 佐藤 しづ子<sup>2</sup>, 庄司 憲明<sup>2</sup>, 島崎 伸子<sup>3</sup>, 八巻 美智子<sup>4</sup>,  
大崎 雄介<sup>1</sup>, 白川 仁<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学 農学研究科 栄養学, <sup>2</sup>東北大学 大学院歯学研究科,  
<sup>3</sup>岩手医科大学 歯学部, <sup>4</sup>東北生活文化大学
- P-17 ナトリウム味に関する諸問題への多角的アプローチによる取り組み**  
野村 憲吾<sup>1</sup>, 相馬 祥吾<sup>1</sup>, 早津 徳人<sup>2</sup>, 岡崎 康司<sup>2</sup>, 樽野 陽幸<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>京都府立医科大学大学院医学研究科細胞生理学,  
<sup>2</sup>理化学研究所 生命医科学研究センター 応用ゲノム解析技術研究チーム
- P-18 ニワトリの酸味感受性と Otopetrin1 の機能**  
川端 二功<sup>1</sup>, 石橋 沙季<sup>1</sup>, 浅沼 奏歩<sup>1</sup>, 川端 由子<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>弘前大学農学生命科学部 家畜生理学分野,  
<sup>2</sup>九州大学大学院歯学研究院 口腔細胞工学分野
- P-19 閉経後骨粗鬆症モデルマウスの味覚感受性**  
川端 由子<sup>1,2,3</sup>, 尾池 麻未<sup>3</sup>, 高井 信吾<sup>3</sup>, 岩田 周介<sup>3</sup>, 實松 敬介<sup>3,4</sup>,  
川端 二功<sup>5</sup>, 重村 憲徳<sup>3,4</sup>  
<sup>1</sup>九州大学大学院歯学研究院 口腔細胞工学, <sup>2</sup>九州大学大学院歯学研究院 口腔機能分子科学,  
<sup>3</sup>九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学, <sup>4</sup>九州大学 五感応用デバイス研究開発センター,  
<sup>5</sup>弘前大学農学生命科学部 家畜生理学
- P-20 三叉神経節、膝神経節および錐体/節状神経節における味覚受容体関連の遺伝子発現について**  
諏訪部 武, 安尾 敏明, 裕 哲崇, 中村 文彦, 高橋 慎平  
朝日大学歯学部 口腔生理学分野
- P-21 苦味受容体 TAS2R19の一塩基多型と苦味を含む嗜好飲料との関連性**  
八巻 美智子<sup>1,2</sup>, 齋藤 弘貴<sup>1</sup>, 三森 隆弘<sup>3</sup>, 鈴木 洋一<sup>3</sup>, 長崎 正朗<sup>3,4</sup>, 鈴木 吉也<sup>3</sup>,  
佐藤 しづ子<sup>5</sup>, 庄司 憲明<sup>5</sup>, 磯野 邦夫<sup>1</sup>, 後藤 知子<sup>6</sup>, 白川 仁<sup>1</sup>, 駒井 三千夫<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学大学院農学研究科 栄養学分野, <sup>2</sup>東北生活文化大学, <sup>3</sup>東北大学メディカル・メガ  
バンク機構, <sup>4</sup>京都大学大学院医学研究科附属ゲノム医学センター, <sup>5</sup>東北大学 大学院歯学  
研究科, <sup>6</sup>宮城学院女子大学
- P-22 老化促進モデルマウスの有郭乳頭と小腸口腔外の化学感覚受容機構の関連解析**  
乾 千珠子<sup>1</sup>, 前田 隆史<sup>1</sup>, 鎌田 樹<sup>2</sup>, 倉木 萌<sup>2</sup>, 佐伯 直哉<sup>1</sup>, 阿部 真土<sup>1</sup>, 大庭 伸介<sup>1</sup>,  
河野 彰代<sup>1,3</sup>, 脇坂 聡<sup>1,4</sup>  
<sup>1</sup>大阪大 院歯, <sup>2</sup>大阪大 歯, <sup>3</sup>大手前短大 歯衛, <sup>4</sup>関西女子短大 歯衛

- P-23 **ランチマットの色による摂食行動の抑制効果**  
大沼 卓也  
近畿大学産業理工学部 経営ビジネス学科
- P-24 **ネガティブ感情の増大が甘味強度を抑制する**  
図師 直弥<sup>1,2</sup>, モニカ ペルスキア<sup>3</sup>, 石川 椋太<sup>4</sup>, 綾部 早穂<sup>5</sup>  
<sup>1</sup>筑波大学大学院 人間総合科学学術院, <sup>2</sup>日本学術振興会特別研究員 (DC2), <sup>3</sup>奈良先端科学技術大学院大学 先端科学技術研究科, <sup>4</sup>筑波大学大学院 ヒューマニクス学位プログラム, <sup>5</sup>筑波大学 人間系
- P-25 **基本味に修飾語を付した用語を味名とみなす根拠**  
柳本 正勝  
食品と味研究所
- P-26 **タンパク質による野菜や果物の苦味低減効果**  
田村 佳子, 吉田 真梨, 柳澤 琢也  
キューピー株式会社
- P-27 **エナジードリンクの Check-All-That-Apply (CATA) 評価と商品開発への応用**  
瀧本 拓央, 田手 早苗, 伊東 日出世, 白倉 美奈穂  
アサヒ飲料株式会社
- P-28 **近縁なコイとゼブラフィッシュの苦味受容体機能の比較解析**  
神戸 優香里, 浅岡 亮太, 清水 駿希, 糸井川 壮大, 中北 智哉, 戸田 安香, 石丸 喜朗  
明治大学農学研究科
- P-29 **塩化ナトリウムと塩化カリウム混合溶液の味質および嗜好評価**  
樟 香里<sup>1</sup>, 菅野 京子<sup>2</sup>, 北島 誠司<sup>2</sup>, 林 由佳子<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>京都大学 大学院農学研究科 農学専攻, <sup>2</sup>味の素株式会社 食品研究所
- P-30 **食品中の香気成分が引き起こす口腔感覚の評価法の検討**  
日下部 裕子, 堀江 芙由美  
農研機構 食品研究部門
- P-31 **味覚センサーによる自発性異常味覚患者の苦味測定を試み**  
船山 さおり<sup>1</sup>, 齋藤 颯斗<sup>2</sup>, 伊藤 加代子<sup>1</sup>, 藤村 忍<sup>2</sup>, 井上 誠<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>新潟大学医歯学総合病院 口腔リハビリテーション科, <sup>2</sup>新潟大学大学院 自然科学研究科 生命・食料科学専攻, <sup>3</sup>新潟大学医歯学総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野
- P-32 **味覚低下に関する実態調査研究：味覚と年齢及びその他因子の関連性検証**  
柘植 杏菜, 留岡 諭志, 一柳 直希, 内山 千代子, 山本 幸夫  
ライオン株式会社 研究開発本部 口腔健康科学研究所
- P-33 **味覚低下に関する実態調査研究：20代の味覚低下実態の把握と関連因子の探索**  
留岡 諭志, 柘植 杏菜, 一柳 直希, 内山 千代子, 山本 幸夫  
ライオン株式会社 研究開発本部 口腔健康科学研究所

- P-34 **骨代謝における T1R3 の役割**  
 古株 彰一郎, 吉村 杏奈, 児玉 奈央, 松原 琢磨  
 九州歯科大学 歯学部 分子情報生化学分野
- P-35 **福島県相馬産ホッキガイ可食部の呈味関連成分の季節変化と味覚センサ分析による匂の特定**  
 村田 裕子<sup>1</sup>, 菊地 弘<sup>1</sup>, 大村 裕治<sup>2</sup>, 森下 大悟<sup>3</sup>, 後藤 勝彌<sup>4</sup>, 鈴木 敏之<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産技術研究所, <sup>2</sup>国立研究開発法人水産研究・教育機構 開発調査センター, <sup>3</sup>福島県水産事務所, <sup>4</sup>福島県水産課
- P-36 **血液透析患者の味覚閾値**  
 溝畑 秀隆<sup>1</sup>, 南野 幸夫<sup>2</sup>, 林 直哉<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>神戸松蔭女子学院大学人間科学部, <sup>2</sup>市立吹田市民病院栄養部
- P-37 **唾液腺由来細胞 A253 におけるアミノ酸刺激による応答性と唾液関連遺伝子発現の変化**  
 高尾 哲也<sup>1</sup>, 榊原 七美<sup>1</sup>, 青木 三恵子<sup>2</sup>, 高尾 恭一<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>昭和女子大学大学院 生活機構研究科, <sup>2</sup>高知大学 医学部, <sup>3</sup>日本大学 医学部
- P-38 **亜鉛欠乏による味覚障害モデルマウスの作製の試み**  
 穂吉 亮平<sup>1,2</sup>, 富山 克俊<sup>1</sup>, 栃木 康佑<sup>1</sup>, 坂本 光<sup>1</sup>, 岩崎 昭充<sup>1</sup>, 田中 康広<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>獨協医科大学埼玉医療センター耳鼻咽喉・頭頸部外科,  
<sup>2</sup>国立病院機構 東京医療センター臨床研究(感覚器)センター
- P-39 **ヒト嗅覚受容体を一過性発現させた HEK293T 細胞の匂い分子刺激による cAMP 応答検出の最適化**  
 田北 雪江<sup>1,2</sup>, 黒田 俊一<sup>1</sup>, 立松 健司<sup>1</sup>, 日沼 州司<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>大阪大学 産業科学研究所, <sup>2</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科
- P-40 **HEK293T 細胞を用いたヒト嗅覚受容体と TRPV1 の相互作用に関する研究**  
 森山 さくら, 立松 健司, 日沼 州司, 黒田 俊一  
 大阪大学 産業科学研究所 生体分子反応科学研究分野
- P-41 **HEK293T 細胞で一過性発現させたヒト嗅覚受容体の細胞表面での発現に対するシグナルペプチドとアクセサリタンパク質の効果**  
 富尾 恵佑<sup>1,2</sup>, 立松 健司<sup>1</sup>, 日沼 州司<sup>1</sup>, 黒田 俊一<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>大阪大学 産業科学研究所, <sup>2</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科
- P-42 **ヒト嗅覚受容体を一過性発現させた HEK293T 細胞の匂い分子刺激による cAMP 応答検出の最適化**  
 田北 雪江<sup>1,2</sup>, 立松 健司<sup>1</sup>, 日沼 州司<sup>1</sup>, 黒田 俊一<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>大阪大学 産業科学研究所, <sup>2</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科
- P-43 **軟骨魚類の嗅覚器における匂い受容体発現の in situ ハイブリダイゼーション解析**  
 中牟田 祥子<sup>1</sup>, 森山 優海<sup>1</sup>, 佐久間 敦丈<sup>2</sup>, 二階堂 雅人<sup>2</sup>, 加藤 英明<sup>3</sup>,  
 山本 欣郎<sup>1</sup>, 中牟田 信明<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>岩手大学農学部 獣医解剖学研究室, <sup>2</sup>東京工業大学生命理工学院, <sup>3</sup>静岡大学
- P-44 **高用量 IgG を用いた局所炎症制御による外傷性嗅覚障害後の嗅覚機能回復**  
 小林 正佳, 西田 幸平, 石神 瑛亮, 竹内 万彦  
 三重大学大学院医学系研究科耳鼻咽喉・頭頸部外科

- P-45 アミノ酸の嗅覚刺激の強さに対するブリの摂餌行動および脳ニューロペプチド Y 発現量への影響  
 泉水 彩花<sup>1</sup>, 深田 陽久<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>愛媛大学大学院 連合農学研究科 生物資源生産学専攻, <sup>2</sup>高知大学農林海洋科学部
- P-46 マウス嗅覚行動における嗅皮質への食欲促進シグナルの役割  
 Ahasan Monjurul, 村田 芳博, 谷口 睦男, 山口 正洋  
 Department of Physiology, Kochi Medical School, Kochi University
- P-47 マウス嗅皮質神経連絡の学習依存的な可塑的变化  
 SHA RABBI, 古賀 有里子, 村田 芳博, 谷口 睦男, 山口 正洋  
 高知大学医学部 統合生理学講座
- P-48 スニファーマウスは非侵襲採取された尿中 ppq レベルのバイオマーカー由来の前立腺がん臭及び膀胱がん臭を嗅ぎ分ける  
 佐藤 孝明<sup>1</sup>, 小林 健太郎<sup>2</sup>, 児玉 祐来<sup>2</sup>, 安部 潤<sup>2</sup>, 櫻井 研吾<sup>2</sup>, 松永 光平<sup>2</sup>, 野々村 光生<sup>3</sup>, 米田 公彦<sup>4</sup>, 水谷 翔<sup>5</sup>, 尾添 淳文<sup>2</sup>, 高橋 康彦<sup>2</sup>, 水谷 陽一<sup>6</sup>  
<sup>1</sup>産総研, <sup>2</sup>住友化学(株), <sup>3</sup>京都桂病院, <sup>4</sup>亀岡シミズ病院, <sup>5</sup>大阪歯科大学, <sup>6</sup>藍野大学
- P-49 嗅覚刺激による自伝的記憶の機能尺度の開発 (1)  
 山本 晃輔<sup>1,2</sup>, 横光 健吾<sup>3</sup>, 小林 剛史<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>大阪産業大学 国際学部, <sup>2</sup>立命館大学 BKC 社系研究機構, <sup>3</sup>人間環境大学 総合心理学部, <sup>4</sup>文京学院大学 人間学部
- P-50 嗅覚刺激による fMRI 計測における解析方法の検討  
 小早川 達<sup>1</sup>, 藍原 祥子<sup>2</sup>, 上尾 達也<sup>3</sup>, 吉岡 拓真<sup>3</sup>, 祇園 景子<sup>4</sup>, 針山 孝彦<sup>5</sup>, 川崎 秀陽<sup>5</sup>, 妹尾 千代<sup>5</sup>, 鈴木 一有<sup>6</sup>, 大石 直樹<sup>6</sup>, 川手 政徳<sup>6</sup>, 尾崎 まみこ<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>産業技術総合研究所, <sup>2</sup>神戸大学大学院 農学研究科, <sup>3</sup>奈良女子大学 共生科学研究センター, <sup>4</sup>神戸大学 未来社会創造研究会, <sup>5</sup>浜松医科大学 光先端医学教育研究センター ナノスーツ開発研究部, <sup>6</sup>浜松医科大学 医学部
- P-51 「日本人」にとってくさい食品、いいにおいの食品とは何か—匂い表現からイメージする食品への属性と地域の影響—  
 宮村 佳典<sup>1</sup>, 小塩 真司<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>BIPROGY 株式会社 総合技術研究所, <sup>2</sup>早稲田大学 文学学術院
- P-52 子ども用歯磨剤の香味が幼児の歯みがき行動に及ぼす効果  
 大木 亨<sup>1</sup>, 川口 徹也<sup>1</sup>, 浅野 昭祐<sup>2</sup>, 児玉 (渡邊) 茉奈美<sup>2</sup>, 坂井 信之<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>ライオン株式会社 研究開発本部 香料科学研究所, <sup>2</sup>株式会社アイデアラボ, <sup>3</sup>東北大学 文学研究科 心理学研究室
- P-53 雄イモリの求愛行動誘発因子の解析  
 中田 友明, 庄司 茉衣, 家久 夏帆, 小松崎 孝龍, 横須賀 誠  
 日本獣医生命科学大学獣医学部 獣医学科
- P-54 手洗い剤の香りと泡質が心身に与える影響  
 富田 嵩大, 松村 玲子, 平田 善彦  
 サラヤ株式会社 バイオケミカル研究所



- P-55 **5種の木材を原料としたアルコール飲料の香りに対する主観的評価—市販酒との比較—**  
松原 恵理, 森川 卓哉, 野尻 昌信, 大塚 祐一郎, 楠本 倫久, 松井 直之,  
 橋田 光, 鈴木 悠造  
 森林総合研究所
- P-56 **自発運動量を亢進するコーヒー香气成分の探索**  
辻本 まどか, 澁澤 知里, 林 泰資  
 ノートルダム清心女子大学大学院人間生活学研究科食品栄養学専攻
- P-57 **含硫香气成分の嗅覚受容体活性と香气質の相関解析**  
野木 康子<sup>1</sup>, 井原 悠介<sup>1</sup>, 伊地知 千織<sup>1</sup>, 東原 和成<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>味の素株式会社 食品研究所, <sup>2</sup>東京大学大学院農学生命科学研究科
- P-58 **オレガノの匂いによるマウスの食塩摂取調節機構に関する研究**  
秋山 菜々子, 細野 朗, 大畑 素子, 長田 和実  
 日本大学大学院生物資源科学研究科 生物資源利用科学専攻
- P-59 **アルキルピラジンを含む継続的なコーヒーの匂いは、オキシトシン受容体欠損マウスの嗅覚異常行動を改善させる**  
鯨井 麗晋<sup>1</sup>, 細野 朗<sup>1</sup>, 津田 真人<sup>1</sup>, 大畑 素子<sup>1</sup>, 西森 克彦<sup>2</sup>, 長田 和実<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>日本大学大学院 生物資源科学研究科 生物資源利用科学専攻,  
<sup>2</sup>東北大学大学院 農学研究科 分子細胞生物学分野
- P-60 **ワインの風味に及ぼす香气成分の影響**  
横溝 凌也, 金嶋 泰, 野島 聡, 妙田 貴生  
 東京農業大学大学院 生物産業学研究科
- P-61 **長期的な(20週間)慢性ストレスによるマウスの行動学および病理学的解析**  
林 真央<sup>1</sup>, 太田 拓希<sup>1</sup>, 細井 鈴音<sup>1</sup>, 横山 実夢<sup>1</sup>, 阿部 睦生<sup>2</sup>, 塚田 健介<sup>2</sup>, 澤田 研<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>室蘭工業大学 工学研究科 生産システム工学系専攻,  
<sup>2</sup>室蘭工業大学 理工学部 システム理化学科
- P-62 **狭帯域光(NBI)内視鏡で見たヒト嗅裂**  
石丸 正, 石丸 ひとみ  
 医)耳順会 ひょうたん町耳鼻咽喉科医院
- P-63 **嗅覚および記憶障害モデルマウスの薬剤キャリアーを用いた治療の検討**  
太田 拓希<sup>1</sup>, 林 真央<sup>1</sup>, 横山 実夢<sup>1</sup>, 細井 鈴音<sup>1</sup>, 塚田 健介<sup>2</sup>, 阿部 睦生<sup>2</sup>, 澤田 研<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>室蘭工業大学 工学研究科 生産システム工学系専攻,  
<sup>2</sup>室蘭工業大学 理工学部 システム理科学科
- P-64 **ロングセラー化粧品の香りの秘密**  
室 佳奈子<sup>1</sup>, 吉田 郁代<sup>1</sup>, 坂井 信之<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>小林製薬株式会社 ヘルスケア事業部, <sup>2</sup>東北大学 文学研究科 心理学研究室
- P-65 **パーキンソン病に関連した嗅覚/味覚障害を呈する短期間ロテノン鼻腔内投与マウス**  
佐藤 元<sup>1</sup>, 尹 東旭<sup>2</sup>, 豊田 博紀<sup>2</sup>, 野崎 一徳<sup>3</sup>, 佐藤 慶太郎<sup>1</sup>, 片桐 綾乃<sup>2</sup>,  
 安達 一典<sup>1</sup>, 加藤 隆史<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>明海大, 歯, 薬理, <sup>2</sup>大阪大, 歯, 口腔生理, <sup>3</sup>大阪大, 歯, 医療情報

P-67 アラニン (Ala) とプロリン (Pro) の比率がブリの摂餌行動と摂餌量へ及ぼす影響

深田 陽久<sup>1</sup>, 泉水 彩花<sup>2</sup>, 村下 幸司<sup>3</sup>

<sup>1</sup>高知大学農林海洋科学部, <sup>2</sup>愛媛大学大学院 連合農学研究科 生物資源生産学専攻,

<sup>3</sup>国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産技術研究所 養殖部門

P-68 味・香りの局在と食感の違いによって生じる味・香りの感じ方の変化について

堀江 芙由美<sup>1</sup>, 亀井 誠生<sup>1</sup>, 西部 美咲<sup>1</sup>, 小川 雪乃<sup>1</sup>, 谷淵 雅子<sup>1</sup>, 後藤 なおみ<sup>2</sup>,

小早川 達<sup>2</sup>, 日下部 裕子<sup>1</sup>

<sup>1</sup>農業・食品産業技術総合研究機構, <sup>2</sup>産業技術総合研究所

P-69 笹かまぼこのおいしさはどこにあるか？

坂井 信之<sup>1,2,3</sup>, 阿部 賀寿男<sup>4</sup>, 齋田 涼裕<sup>1</sup>

<sup>1</sup>東北大学大学院 文学研究科, <sup>2</sup>東北大学 電気通信研究所, <sup>3</sup>東北大学 ヨッタインフォマティ

クス研究センター, <sup>4</sup>株式会社 阿部蒲鉾店

Special Poster Session 演題一覧

- SP-01 **Development of psychological capital questionnaire among flight attendants of the Thai Airways Public Company Ltd**  
Punpong Suwanvatin, Rewadee Watakakosol Sompoch Iamsupasit,  
Juthatip Wiwattanapantuwong  
Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Thailand
- SP-02 **Effects of *Belief in a Just World* on complaints about social annoyance behavior**  
Ching-yi Huang Tsuneyuki Abe  
Department of Psychology, Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University
- SP-03 **Psychometric Properties of the Highly Sensitive Person Scale in Thai Culture: The Preliminary Study in Undergraduate Students**  
Arpapon Ussanarassamee, Juthatip Wiwattanapantuwong  
Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Thailand
- SP-04 **Anxiety reduction effect of online passive listening of Sutra Chanting in high-anxiety individuals**  
Taira Tokumasu<sup>1</sup>, Motoaki Sugiura<sup>2</sup>, Takafumi Morita<sup>3</sup>, Kazuki Okui<sup>4</sup>, Yozo Taniyama<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Japan.  
<sup>2</sup>Institute of Development, Aging and Cancer, International Research Institute of Disaster Science, Tohoku University, Japan.  
<sup>3</sup>Graduate School of Practical Shin Buddhist Studies, Ryukoku University, Japan.  
<sup>4</sup>Faculty of Human Sciences, Kobe Shoin Women's University, Japan.
- SP-05 **The role of the participants in magic practice: Focusing on conversations between a guru and clients in Cambodia**  
Korefumi Nakano  
Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Japan.
- SP-06 **Qualitative Study of Mental Well-being in Thai Older Adults with Active Music Participation**  
Panicha Ponprasit, M.A., Arunya Tuicomepee, Ph.D  
Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Thailand
- SP-07 **Partial contrast manipulation effects on facial image: Impressions of attractiveness, femininity, and health**  
Mai Mukaida, Tsuneyuki Abe  
Department of Psychology, Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University
- SP-08 **Effect of “Low-Salt” Labels on Attention to and Cognition of Low-Salt Products**  
Husile<sup>1</sup>, Takuya Onuma<sup>2</sup>, Nobuyuki Sakai<sup>1,3,4</sup>  
<sup>1</sup>Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Japan  
<sup>2</sup>Kindai University, Japan  
<sup>3</sup>Research Institute of Electrical Communication, Tohoku University, Japan  
<sup>4</sup>Advanced Institute of Yotta Informatics, Tohoku University, Japan

SP-09 (appeared in A-10)

**Can university students distinguish low-salt foods from traditional foods in blinded condition?**

Zheng-Jia Zhang<sup>1</sup>, Misato Suenaga<sup>1,2</sup>, Nobuyuki Sakai<sup>1,3,4</sup>

<sup>1</sup>Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Sendai, Japan

<sup>2</sup>Zensho Holdings, Tokyo, Japan

<sup>3</sup>Research Institute of Electrical Communication, Tohoku University, Sendai, Japan

<sup>4</sup>Advanced Institute of Yotta Informatics, Tohoku University, Sendai, Japan

SP-10 **Exploring physiological needs for comfort food preference across gender among Thai university students**

Chayanit Trakulpipat, Juthatip Wiwattanapantuwong, Arpapond Ussanarassamee

Faculty of Psychology, Chulalongkorn University, Thailand

SP-11 **A stress easing effect of DAGE on Anxiety-Related Behavior in Mice**

Rong Jiang<sup>1</sup>, Takeshi Ohkubo<sup>2</sup>, Misato Suenaga<sup>1</sup>, Atsuhiko Saita<sup>1</sup>,

Toshihiko Sato<sup>3</sup>, Nobuyuki Sakai<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Tohoku University, Japan

<sup>2</sup>Sendai Shirayuri Women's College, Japan

<sup>3</sup>Nagano University, Japan

SP-12 **An fMRI study on cognitive conflicts between vision and olfaction**

Yinan Jiang<sup>1</sup>, Ikuhiro Kida<sup>2</sup>, Nobuyuki Sakai<sup>1,3,4</sup>

<sup>1</sup>Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Japan

<sup>2</sup>National Institute of Information and Communication Technology, Japan

<sup>3</sup>Research Institute of Electrical Communication, Tohoku University, Japan

<sup>4</sup>Advanced Institute of Yotta Informatics, Tohoku University, Japan

SP-13 (appeared in A-09)

**A Survey Study of Unhealthy = Tasty Belief and Knowledge, Attitudes, and Behaviors toward Salt Reduction in Japan**

Atsuhiko Saita<sup>1</sup>, Nobuyuki Sakai<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup>Graduate School of Arts and Letters, Tohoku University, Japan

<sup>2</sup>Research Institute of Electrical Communication, Tohoku University, Japan

<sup>3</sup>Advanced Institute for Yotta Informatics, Tohoku University, Japan