

1日目 9月8日（月）

12:50～13:00

開会の辞

第59回大会大会長 八十島 安伸（大阪大学）

13:00～14:30

Young Scientists Symposium

Frontiers in Flavor Research: Visualization Technologies and New Peripheral Sensing Mechanisms for Taste and Smell

Organizers

Koshi Murata (Fukui Univ.) • Seiji Kitajima (Ajinomoto Co. INC.)

S1-1 Advanced MS-based approaches for comprehensive profiling and visualization of flavor compounds

Mitsuru Tanaka (Kyushu University)

S1-2 Cross-talk between olfactory receptors and TRPV1: Bridging the gap to human-like olfactory sensing

Sakura Moriyama (University of Osaka)

S1-3 Mechanisms of sweet taste modulators targeting the transmembrane domain of the sweet taste receptor

Tomoya Nakagita (Japan Women's University)

14:45～16:15

Asian International Symposium

Organizers

Takaaki Ozawa (University of Osaka) • Kazuki Katori (University of Tokyo)

S2-1 Development of *Lactobacillus*-based autonomous nasal drug delivery systems

Haosheng Shen (National University of Singapore)

S2-2 Co-transmission of acetylcholine and GABA from HDB cholinergic neurons to the piriform cortex regulates anxiety-like behaviors

Dejuan Wang (Xuzhou Medical University)

S2-3 A pharynx-to-forebrain circuit for rapid thirst quenching

Sung-Yon Kim (Seoul National University)

16:30～18:15

Symposium on bitter taste and feeding behavior

Organizers

Yuji Wada (Ristumeikan University) • Sumio Imada (Hiroshima Shudo University)

S3-1 How children learn to accept the taste and smell (flavour) of vegetables in young children

Marion M. Hetherington (University of Leeds)

S3-2 Infant environmental factors and school-age children's vegetable preferences.

- Learning from nursery school, Veggie Kids®

Nozomi Tobiishi¹, Yudai Yonezawa², Shigenori Suzuki² and Yuji Wada¹ (¹Ristumeikan University, ²Kagome Co., Ltd.)

S3-3 Evolutionary origins of vertebrate bitter taste receptor genes

Akihiro Itoigawa (University of Osaka)

2日目 9月9日 (火)

9:00～11:00

シンポジウム4

比較生物学から観る味と匂いの機能と働き —マウスからヒトまで—

オーガナイザー

林 由佳子 (京都大学) ・小林正佳 (三重大学)

S4-1 Fluorescent Imaging of the Olfactory Epithelium

Hironobu Nishijima (University of Tokyo)

マウスからヒトへの応用に向けた蛍光プローブによる嗅粘膜のイメージング

西鳶 大宣 (東京大学 医学系研究科)

S4-2 Diversity of taste receptors in human and non-human primates

Hiroo Imai (Kyoto University)

ヒトにもサルにも味覚のバラエティ

今井 啓雄 (京都大学 ヒト行動進化研究センター)

S4-3 Translational research for the development of therapeutic strategies for traumatic olfactory dysfunction

Masayoshi Kobayashi (Mie University)

外傷性嗅覚障害の治療法開発におけるトランスレーショナルリサーチ

小林正佳 (三重大学)

S4-4 Age-Related Changes in Taste Perception: A Comparative Study Between Mice and Humans

Yukako Hayashi (Kyoto University)

高齢化によって変わる味覚—マウスとヒトの比較

林 由佳子 (京都大学)

11:00～12:10

ポスター討論 【一般演題・優秀発表賞審査】 奇数

(昼食)

13:00～13:50

日本味と匂学会 総会

13:50～15:30

日本味と匂学会学会賞・功労賞・研究奨励賞 授賞式・受賞講演

日本味と匂学会学会賞

嗅覚の謎に魅せられて～嗅神経細胞の多様性創出の分子機構

廣田 順二（東京科学大学）

日本味と匂学会功劳賞

自身の研究概要と学会誌編集委員としての歩み

横須賀 誠（日本獣医生命科学大学）

日本味と匂学会研究奨励賞

嗅覚受容体を用いた匂いセンシングと知覚制御の展開

福谷 洋介（東京農工大学）

15:40～16:50

ポスター討論 【一般演題・優秀発表賞審査】 偶数

17:00～18:00

海外招待講演

座長 八十島 安伸（大阪大学）

Bariatric surgery and obesity drugs: consequences on taste-related behavior, food choice, and meal patterns

Alan C. Spector (Florida State University)

3日目 9月10日（水）

9:00～11:00

シンポジウム5

双香路：OとRの邂逅

オーガナイザー

小早川 達（産業技術総合研究所）・永井 元（ゼンショーホールディングス）

S5-1 PAUL ROZIN: His academic life and the beginning of O and R

Sumio Imada (Hiroshima Shudo University)

ポール・ロジンとはどういう人か？ -OとRの始まり-

今田 純雄（広島修道大学）

S5-2 Effect of Breathing on Flavor Perception: A Cognitive Psychological Approach Using an Olfactory Display

Yuji Wada (Ritsumeikan University)

呼吸と味嗅覚統合:嗅覚デバイスを用いた認知心理学的検討

和田 有史 (立命館大学)

S5-3 Computational fluid dynamics of the olfactory cleft airflow: pathophysiology and therapeutic strategies

Kenji Kondo (University of Tokyo)

嗅裂気流のシミュレーション:病態による変化と手術の工夫について

近藤 健二 (東京大学)

S5-4 Elucidation of neural mechanisms of flavor perception by establishing flavor preference evaluation task

Kazuki Shiotani¹, Kaoru Okamura¹, Honami Kato¹, Taishi Fukuzumi¹, Erina Itahana², and Ken-ichiro Nakajima¹ (¹Nagoya University, ²Cornell University)

風味嗜好性評価課題の確立による風味知覚の神経メカニズムの解明

塩谷 和基 (名古屋大学)

11:00～12:00

ポスター討論 全体

12:00～

優秀発表賞授賞式

閉会の辞

第 59 回大会長 八十島 安伸 (大阪大学)

次期大会長挨拶

第 60 回大会長 宮崎 雅雄 (岩手大学)

14:00～16:00

市民公開講座 (共催 : 大阪大学大学院人間科学研究科)

「食と人間科学」

L1-1 日本食の”おいしさ”と健康価値

伏木 亨 (甲子園大学)

L1-2 発達障害等の子どもの食の困難と発達支援

田部 紗子 (日本大学)

L1-3 老年学者が見た食と健康・長寿の不思議な関係

権藤 恭之 (大阪大学)

L1-4 災害と食—災害ボランティアの現場から

渥美 公秀 (大阪大学)

ポスターセッション 演題一覧

優秀発表賞応募演題 (A-01~A-30)

一般演題 (B-01~ B-62)

A-01 増粘剤添加コーヒーに対するラットの鼓索神経応答と嗜好性

○酒井 純¹、前田 知馨代³、大塩 茉奈¹、高橋 慎平²、岩田 周介²、安尾 敏明²、諏訪 部 武⁴、谷口 裕重¹、畠 哲崇²

¹朝日大 歯学部 口腔病態医療学講座 摂食嚥下リハビリ、²朝日大 歯学部・口腔機能修復学講座・口腔生理学分野、³朝日大・歯学部・口腔病態医療学講座・障害者歯科、⁴朝日大・歯学部・口腔構造機能発育学講座・口腔解剖学分野

A-02 タモキシフェンの味蕾への影響

○大浦 教仁^{1,2}、小柳 江梨子²、萩元 綾^{2,3}、齋藤 充²、西條 英人¹、三浦 裕仁²

¹鹿児島大学大学院 医歯学総合研究科 口腔顎顔面外科学分野、²鹿児島大学大学院医歯学総合研究科 口腔生理学分野、³鹿児島大学大学院医歯学総合研究科 顎顔面放射線学分野

A-03 バイオサイチン取込実験によるうま味相乗効果の定量的解析

○近藤 虎太郎¹、松尾 亜弥¹、嘉悦 勝博^{1,2}、中川 裕之³、大坪 義孝²

¹佐世保工業高等専門学校、²九州工業大学大学院 生命体工学研究科、³福岡大学 理学部 地球圏化学科

A-04 味刺激によるバイオサイチン取込味細胞数に対するチャネル阻害薬の影響

○松尾 亜弥¹、近藤 虎太郎¹、嘉悦 勝博^{1,2}、中川 裕之³、大坪 義孝²

¹佐世保工業高等専門学校、²九州工業大学大学院 生命体工学研究科、³福岡大学 理学部 地球圏化学科

A-05 光活性化 Cre-loxP システムを用いた遺伝子操作の時空間的制御

○左 玉¹、堀江 謙吾¹、美藤 純弘¹、高尾 知佳²、宝田 剛志²、吉田 竜介¹

¹岡山大学 大学院医歯薬学総合研究科 口腔生理学分野、²岡山大学 大学院医歯薬学総合研究科 組織機能修復学分野

A-06 味覚障害改善を目的とした味覚リハビリテーション法の持続的効果と臨床実装

○朴 依眞^{1,2}、宮城 翠¹、海老原 覚¹

¹東北大学大学院 医学系研究科 臨床障害学分野、²東北大学食科学国際共同大学院プログラム

A-07 味覚感度の日内リズムを生起させる分子メカニズム

○熊 庭必¹、望月 寛子²、豊島 理公¹、立原 怜奈¹、大池 秀明³、河合 崇行²、山田 一夫¹

¹筑波大学、²農研機構 食品研究部門、³農研機構 畜産研究部門

A-08 抗生物質投与によるマウスの甘味感受性変化

○小池 亜由梨、丸岡 祐子、藍原 祥子
神戸大学大学院 農学研究科

A-09 苦味受容体 Tas2r108 と Tas2r126 の脂肪細胞での機能解析

○足立 悠輔、大島 翔汰、加藤 英介
北海道大学大学院 農学院

A-10 C57BL/6J マウス腸管上皮細胞とヒト iPS 細胞由来腸管上皮細胞における化学感覚様受容体の同定

○西原 咲希¹、吉松 昌悟¹、乾 千珠子^{2,3}、辻 麻美³、池田 悠希³、前田 隆史³、阿部 真土³、本田 義知²、大庭 伸介³

¹大阪大学 歯学部、²大阪歯科大学 口腔解剖学講座、³大阪大学 歯学研究科 組織・発生生物学講座

A-11 味と匂いの予測と構造解釈に向けたグラフニューラルネットワークの応用

○岩田 浩明
鳥取大学医学部 保健学科

A-12 嗅覚受容体と温度感受性チャネル TRPV1 の機能的相互作用による匂い応答の調節機構の解析

○森山 さくら^{1,2}、日沼 州司²、黒田 俊一^{1,2}
¹大阪大学大学院 生命機能研究科、²大阪大学 産業科学研究所

A-13 4-ヒドロキシウンデカン酸 Na の消臭および香気発生に関する二重機能の解明

○栗原 幸代、三木 祐典、小嶋 愛未、松浦 優香、児玉 敬、久保 大空、野依 佐千子
ロート製薬株式会社

A-14 マウス嗅上皮 single-cell RNA sequencing による細胞マーカー分子および亜細胞集団の網羅的探索と組織発現の検討

○北村 海、尾之内 佐和、齋藤 正一郎
岐阜大学 共同獣医学研究科 獣医解剖学研究室

A-15 嗅覚刺激による不快感症状緩和に寄与する神経メカニズムの解明

○高田 修太郎、張 桐嘉、香取 和生、森川 勝太、竹内 春樹
東京大学大学院 理学系研究科生物科学専攻

A-16 複数の匂い刺激に対する学習の一般化とその神経機構の解明

○安達 祐太、香取 和生、森川 勝太、竹内 春樹
東京大学大学院 理学系研究科 生物科学専攻

A-17 RIC8B スプライスバリエントによるヒト嗅覚受容体の匂い分子応答調節機構の解明

○白井 利奈¹、立松 健司¹、日沼 州司¹、黒田 俊一^{1,2}

¹大阪大学産業科学研究所、²大阪大学大学院生命機能研究科

A-18 季節感のある植物の香りが誘発する情動の生理心理学的検討

○高橋 凜帆¹、木下 紗也香²、藤田 修二²、岡本 剛^{1,3}

¹九州大学大学院システム生命科学府、²ソニー株式会社 嗅覚事業推進室、³九州大学基幹教育院

A-19 コンセンサス化を適用したヒト嗅覚受容体ファミリーのにおい応答解析系

○吉川 敬一¹、高瀬 鍛¹、松波 宏明²

¹花王株式会社 感覚科学研究所、²デューク大学 医学部

A-20 ポジティブ感情によって放出されるヒト皮膚ガス成分

○岳 宗澤¹・加藤 俊治²・伊藤 隼哉²・仲川 清隆²・坂井 信之¹

¹東北大学大学院文学研究科、²東北大学大学院農学研究科

A-21 ancV1R の欠損による鋤鼻感覚入力の減弱がオスマウスの行動に与える影響

○奥口 開斗¹、近藤 宏²、岩田 哲郎^{1,2}、二階堂 雅人¹、廣田 順二^{1,2}

¹東京科学大学大学院 生命理工学院 生命理工学系、²東京科学大学 バイオサイエンスセンター

A-22 独立に水生適応した鰭脚類とカワウソ亜科の嗅覚受容体遺伝子レパートリーの収斂進化

○江川 茜山、新村 芳人

宮崎大学農学部 獣医学科

A-23 クジラ偶蹄目における嗅覚受容体遺伝子の進化動態とエコーロケーションとの関連性

○白濱 遼、新村 芳人

宮崎大学農学部 獣医学科

A-24 有袋類および単孔類に特徴的な化学感覚受容体遺伝子の進化動態

○奥田 耕太朗、新村 芳人

宮崎大学農学部 獣医学科

A-25 コウモリの化学感覚受容体遺伝子の進化動態と生態との関連

○廣田 航平、新村 芳人

宮崎大学農学部 獣医学科

A-26 アルコール度数の違いが日本酒香気成分の知覚に与える影響

○竹内 美穂¹、根來 宏明¹、笠原 千夏²、寺田 祐子²、伊藤 圭祐²、石田 博樹^{1,2}

¹月桂冠株式会社 総合研究所、²静岡県立大学大学院 葉食生命科学総合学府

A-27 嗅覚障害患者における嗅覚検査の結果と自覚的低下度との乖離

○竹市 憲人、小林 正佳、森下 裕之、鈴村 美聰、熱田 翼、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

A-28 ナノメカニカルセンサと機械学習を用いた嗅覚受容体活性の予測法

○太田 考陽¹、井原 悠介¹、南 皓輔²、田村 亮³、吉川 元起^{2,4}、伊地知 千織¹

¹味の素(株)食品研究所、²NIMS 高分子・バイオ材料研究センター、³NIMS マテリアル基盤研究センター、⁴筑波大学 理工情報生命学術院

A-29 嗅上皮発生における *Foxg1* 遺伝子の機能解析

○栗山 杏、花嶋 かりな

早稲田大学 大学院先進理工学研究科

A-30 風味に対する嗜好性と神経活動の可視化

○岡村 郁、加藤 ほなみ、中島 健一朗、塩谷 和基

名古屋大学大学院 生命農学研究科

B-01 甘味を示す香気成分と甘味受容体 TAS1R2 膜貫通領域の相互作用解析

○日下部 裕子¹、實松 敬介²、安松 啓子³、広川 貴次⁴、重村 憲徳²、山下 敦子⁵、堀江 美由美¹

¹農研機構 食品研究部門、²九州大学 歯学研究院、³東京歯科大学 短期大学、⁴筑波大学 医学医療系、⁵大阪大学 蛋白質研究所

B-02 マウス有郭乳頭味蕾の形成過程における CALHM1 と Bassoon の発現時期

○生田 李緒¹、円城寺 佐代²、濱田 俊²

¹津市立三重短期大学 食物栄養学科、²福岡女子大学 国際文理学部 食・健康学科

B-03 視床下部外側野の神経活動抑制が味覚嫌悪学習の表出に及ぼす影響

○乾 賢¹、長谷川 桃子^{1,2}、鈴木 悠人^{1,2}、吉澤 知彦¹、船橋 誠¹

¹北海道大学 大学院歯学研究院 口腔生理学教室、²北海道大学 大学院歯学研究院 歯科矯正学教室

B-04 アスコルビン酸ナトリウムと塩化ナトリウムの摂取行動の違い

○安尾 敏明¹、高橋 慎平¹、岩田 周介¹、諏訪部 武²、畠 哲崇¹

¹朝日大学歯学部 口腔生理学分野、²朝日大学歯学部 口腔解剖学分野

B-05 カプサイシン添加は糖輸送体を介しマウス甘味溶液摂取行動へ影響を及ぼす

○岩田 周介¹、安尾 敏明¹、高橋 慎平¹、諏訪部 武²、安松 啓子³、畠 哲崇¹、二ノ宮 裕三⁴

¹朝日大 歯 口腔生理、²朝日大 歯 口腔解剖、³東京歯科大学短期大学 歯科衛生学科、⁴モネル 化学感觉研

B-06 中脳ドーパミン神経回路における体内の水分・塩分バランスに依存的な価値情報表現

○小澤 貴明^{1,2}、中川 一生^{1,2}、内田 裕輝^{3,4}、阿部 万友佳^{1,2}、マクファーソン トム^{1,2,5}、山下 祐一³、疋田 貴俊^{1,2}

¹ 大阪大学蛋白質研究所 高次脳機能学研究室、² 大阪大学大学院 理学研究科、³ 国立精神・神経医療研究センター 神経研究所、⁴ ATR 脳情報通信総合研究所 認知機構研究所、⁵ 京都大学大学院 薬学研究科

B-07 上喉頭神経に発現する P2X3 受容体を介した ATP による嚥下反射の促進

○安藤 宏¹、Hossain Mohammad Zakir²、Roy Rita Rani²、北川 純一²

¹ 松本歯大学歯学部生物学、² 松本歯大学歯学部生理学講座

B-08 TAS1R2 の單一アミノ酸残基によるスルファミン酸塩のヒト-マウス間における甘味感受性の制御

○實松 敬介^{1,2,3}、永里 侑貴¹、李 宜虹¹、今村 恵美子¹、篠田 真美¹、神田 希星¹、富田 悠暉¹、川端 由子¹、高井 信吾¹、重村 憲徳^{1,3}

¹ 九州大学大学院歯学研究院口腔機能解析学分野、² 九州大学 OBT センター、³ 九州大学五感応用デバイス研究開発センター

B-09 TAS2R46 生体内リガンドの受容体構造に基づくバーチャルスクリーニング

○永里 侑貴¹、實松 敬介^{1,2,3}、川端 由子¹、高井 信吾¹、重村 憲徳^{1,3}

¹ 九州大学大学院 歯学府 歯学専攻 口腔機能解析学分野、² 九州大学大学院歯学研究院 OBT 研究センター、³ 九州大学五感応用デバイス研究開発センター

B-10 オーファン受容体 GPRC5C はマウスのグルコース代謝調節に関与する

○高井 信吾^{1,2}、川端 由子¹、實松 敬介^{1,2,3}、川端 二功⁴、岩崎 有作⁵、重村 憲徳⁵

¹ 九州大学大学院 歯学研究院 口腔機能解析学、² 九州大学 OBT 研究センター、³ 九州大学五感応用デバイス研究開発センター、⁴ 弘前大学農学生命科学部 家畜生理学分野、⁵ 京都府立大学 大学院 生命環境科学研究科 動物機能学

B-11 低濃度メントールは TRPM8 を介してカプサイシン誘発口腔内疼痛を抑制する

○福崎 まり^{1,2}、中富 千尋²、川元 龍夫¹、小野 堅太郎²

¹ 九州歯科大学 頚口腔機能矯正学分野、² 九州歯科大学 生理学分野

B-12 Ca²⁺感受性色素の味細胞特異的な新規導入法を用いた細胞内 Ca²⁺測定

○荒木 ひかる¹、中川 裕之²、大坪 義孝¹

¹ 九州工業大学大学院 生命体工学研究科、² 福岡大学 理学部 地球圏科学科

B-13 膜電位感受性蛍光タンパク質を用いた *in vivo* マウス味細胞二光子測光

○末松 尚史、樽野 陽幸

京都府立医科大学 細胞生理学教室

B-14 顎下腺の除去は苦味溶液に対する忌避を減少させる

○成川 真隆^{1,2}、村田 百²、松原 由伎乃¹、馬野 玲実¹、渡 一平³、小野 卓史³、三坂 巧⁴

¹京都女子大学家政学部、²京都女子大学大学院家政学研究科、³東京科学大学大学院医歯学総合研究科、⁴東京大学大学院農学生命科学研究科

B-15 L-オルニチンは GPRC6A 受容体に作用するコク味物質である

○山本 隆¹、上地 加容子¹、水田 晴野¹、乾 千珠子²、熊本 奈都子³、柴田 泰宏³、鵜川 真也³

¹畿央大学健康科学部、²大阪歯科大学口腔解剖、³名古屋市立大学医学研究科 機能組織

B-16 加齢および肥満による甘味応答細胞数の変化

○伏谷 彩¹、リュウ ランエイ¹、嘉悦 勝博^{1,2}、中川 博之³、大坪 義孝¹

¹九州工業大学大学院 生命体工学研究科 人間知能システム工学専攻、²佐世保工業高等専門学校、³福岡大学理学部地球圏科学科

B-17 遅発性パーキンソン病モデルマウスに表出した口腔内冷感受性の低下と苦味感受性の低下の関連

○佐藤 元¹、上出 耕太郎¹、湯川 未郷²、川口 高徳¹、松下 歩夢¹、安達 一典¹

¹明海大学歯学部 病態診断治療学講座 薬理学分野、²明海大学歯学部 形態機能成育学講座 歯科矯正学分野

B-18 肥満および肥満治療が味覚に及ぼす影響

○猪子 順子、Rattanajearakul Nawarat、中島 健一朗

名古屋大学大学院生命農学研究科

B-19 苦味受容体 TAS2R の一塩基多型の組み合わせから見たアブラナ科野菜の苦味感受性

○八巻 美智子^{1,2}、佐々木 三智¹、佐藤 しづ子³、大崎 雄介¹、白川 仁¹、駒井 三千夫¹

¹東北大学大学院農学研究科 栄養学分野、²東北生活文化大学、³東北大学病院 病態マネジメント歯学講座

B-20 ウシラクトフェリンのヒト甘味受容体活性化

○曾根原 修¹、眞榮田 麻友美²、吉川 潤^{1,2}、○前橋 健二^{1,2}

¹東京農業大学大学院 応用生物科学研究科 酿造学専攻、²東京農業大学 応用生物科学部 酿造科学科

B-21 ワインの「ボディ(コク)」に関する感覚構造の定量解析と統合的モデル化

○神谷 豊明^{1,2,3}、菅野 洋一朗^{2,4}、寶 功稀⁵、田原 祐助¹

¹信州大学大学院 総合理工学研究科、²一般社団法人酒類総合情報センター、³株式会社カルチベイトジャパン、⁴合同会社サケノテ、⁵信州大学 繊維学部

B-22 旨味の認識形成においてT1R1/T1R3が果たす役割の考察

○柳本 正勝

食品と味研究所

B-23 腸管タフト細胞によるエネルギー代謝調節の解析

○齊藤 芳和^{1,2}、應本 真³、安達 貴弘⁴、阿部 啓子²

¹ 公益財団法人 東洋食品研究所、²東京大学大学院 農学生命科学研究科、³高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科、⁴東京科学大学 国際医工共創研究院 未病制御学講座

B-24 日本人のグルタミン酸カリウム検知閾値とうま味強度に及ぼす5'-リボ核酸の作用

○近藤 高史^{1,2}、田中 伽奈³、山野 京香¹、伊藤 龍生^{1,3}

¹近畿大学農学部 食品栄養学科、²近畿大学 アグリ技術革新研究所、³近畿大学大学院 農学研究科

B-25 テアニン、ベタイン、コハク酸、タウリンはうま味物質か？

○田中 伽奈¹、糸井 望央²、伊藤 龍生^{1,2}、近藤 高史^{2,3}

¹近畿大学大学院 農学研究科、²近畿大学農学部 食品栄養学科、³近畿大学 アグリ技術革新研究所

B-26 当科味覚外来24年間の後方視的研究：味覚障害の年齢別傾向と診療動向

○任 智美、春名 威範、都築 健三

兵庫医科大学耳鼻咽喉科・頭頸部外科

B-27 プレドニゾロンの苦味感受性に関連する苦味受容体遺伝子多型の探索

○藤田 吉明¹、關 郁実²、松田 留奈³、出雲 由夏²、関口 綾乃²、野部 瑞貴²、原田 努⁴、肥田 典子^{1,4}、前橋 健二³、勝見 英正¹

¹昭和医科大学 薬学研究科、²昭和医科大学薬学部、³東京農業大学醸造科学科、⁴昭和医科大学臨床薬理研究所

B-28 一般地域住民の味覚機能についての検討—岩木健康増進プロジェクト2022の結果から—

○山内 一崇¹、出石 りさ¹、清水目 奈美¹、工藤 玲子¹、小濱 佑介²、宮崎 明子²、田口 大夢²、平尾 宜司²、川端 二功³、川端 由子⁴、高井 信吾⁴、實松 敬介⁴、山添 淳一⁵、重村 憲徳⁴

¹弘前大学大学院医学研究科 耳鼻咽喉科頭頸部外科学講座、²ハウス食品グループ本社株式会社研究開発本部、³弘前大学農学生命科学部、⁴九州大学大学院歯学研究院口腔機能解析学分野、⁵九州大学病院 高齢者歯科・全身管理歯科

B-29 摂餌または反芻胃由来の酸物質に対するウシ酸味受容体Otopetrin1の応答

○川端 二功^{1,2}、川端 由子^{2,3}

¹弘前大学農学生命科学部家畜生理学分野、²岩手大学大学院連合農学研究科、³九州大学大学院歯学研究院口腔機能解析学分野

B-30 修飾膜を用いた味覚センサによるうま味物質 IMP とうま味の相乗効果の検出に関する研究

○大塚 順汰¹、古志真理子²、小野寺 武³、矢田部 墓³、松井 利郎^{2,4}、都甲 潔^{4,5,6,7}
¹九州大学大学院 システム情報科学府 電気電子工学専攻、²九州大学大学院 農学研究院 食糧化学工学分野、³九州大学大学院 システム情報科学研究院 情報エレクトロニクス部門、⁴九州大学 五感応用デバイス研究開発センター、⁵九州大学高等研究院、⁶中村学園大学 フード&ヘルス イノベーションセンター、⁷中村学園大学 大学院栄養科学研究科

B-31 高脂肪給餌マウスの海馬における T1Rs 発現量と糖代謝異常の関係性の検討

○リュウ ランエイ、大坪 義孝
九州工業大学 大学院生命システム工学研究科

B-32 Class I と II ヒト嗅覚受容体のリガンドの分子特性の比較

○大林 晶^{1,2}、棚澤 夏美^{1,3}、日沼 州司¹、黒田 俊一^{1,2,3}
大阪大学 産業科学研究所、²大阪大学大学院 生命機能研究科、³大阪大学大学院 理学研究科

B-33 嗅覚受容体 mRNA 3' -非翻訳領域の多様性の意義

○福田 七穂
新潟大学脳研究所

B-34 アヒルとキンカチョウの嗅覚器における匂い受容体の *in situ* ハイブリダイゼーション解析

○中牟田 祥子、横山 拓矢、山本 欣郎、中牟田 信明
岩手大学 獣医解剖学研究室

B-35 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

○長田 和実¹、青柳 樹奈¹、大畑 素子¹、細野 朗¹、駒井 三千夫²
¹日本大学生物資源科学部 食品開発学科、²東北大学大学院 農学研究科

B-36 フラネオール曝露によるマウスの自発運動増強メカニズムに関する研究

○佐藤 謙太¹、大畑 素子²、横山 壱成³、細野 朗²、長田 和実²
¹日本大学 生物資源科学研究科 生物資源利用科学専攻、²日本大学 生物資源科学部 食品開発学科、³九州大学 大学院農学研究院 資源生物科学部門 動物・海洋生物科学講座

B-37 匂いへの選択性がヒトの嗅覚情報処理に与える影響 –fMRI 研究–

○ガロ ギヨー マチュー¹、加藤 麦彦¹、古川 靖大¹、渡辺 晋²、岡本 雅子¹、東原 和成¹
¹東京大学大学院農学生命科学研究科、²SCENTMATIC 株式会社

B-38 長期間の慢性ストレス負荷による鬱病モデルマウスの作成とその解析

○大久保 新太郎¹、山下 稔太¹、和泉原 大輝²、林 真央³、澤田 研¹
¹室蘭工業大学 工学研究科 環境創生工学系専攻、²室蘭工業大学 理工学部 システム理化学科、³室蘭工業大学 工学研究科 生産システム工学系専攻

B-39 無酸素性閾値負荷におけるサイクリング運動中の呼気アンモニアと血中アンモニアの関係

○上村 浩信¹、岩田 実²、角田 和彦³

¹室蘭工業大学 ひと文化系領域、²富山大学医学部 人間科学講座、³室蘭工業大学

B-40 Regulation of olfactory and non-olfactory behaviors by melanocortin 4 receptor signaling in the ventral striatum

○アラム モハマドタスニム、アハサン モハマドモンジュルル、清水 翔吾、村田 芳博、谷口 瞳男、山口 正洋

高知大学医学部統合生理学教室

B-41 マウス副嗅球における樹状突起間抑制性シナプス伝達のパソプレシン 1a 受容体を介した制御:僧帽細胞に生じる Ca2+電流の修飾

○谷口 瞳男¹、村田 芳博¹、清水 翔吾¹、山口 正洋¹、梶 秀人²

¹高知大学医学部生理学講座（統合生理）、²高知健康科学大学作業療法学専攻

B-42 幼若期に獲得した匂い忌避記憶の想起に関するニューロンの可視化

○村田 芳博、鳥越 綾乃、岡見 和奏、浅野 真歩、谷口 瞳男、山口 正洋

高知大学医学部生理学講座

B-43 ポテトチップスの香気成分が唾液中ドーパミン分泌に及ぼす影響

○伊藤 兼敏、高橋 芳梨、斎藤 理慧、後藤 幸生

高砂香料工業株式会社 研究開発本部

B-44 オーファン GPCRに対する内因性リガンドの探索と応用

○井田 隆徳¹、佐藤 貴弘²、長谷川 和哉³、矢澤 隆志⁴

¹宮崎大学農学部 獣医学科、²久留米大学、³帝京平成大学、⁴旭川医科大学

B-45 感覚刺激に依存して出現する呼吸波形の同定

○野口 智弘¹、笛島 仁²、宮園 貞治²、佐藤 元³、志賀 英明⁴

¹旭川医科大学 生理学講座神経機能分野、²旭川医科大学 研究技術支援センター、³明海大学 歯学部、⁴金沢医科大学 耳鼻咽喉科学

B-46 噫煙室から採取した臭気に応答する嗅覚受容体の選抜法

○岸上 佳保里¹、金牧 怜奈¹、福谷 洋介²

¹エステー株式会社 R&D 本部、²東京農工大学大学院 工学府 生命工学専攻

B-47 不快臭が作業課題成績に及ぼす影響 2

○小川 緑^{1,2}、綾部 早穂²、小坂 麻人³、福田 秀和³

¹東京成徳大学応用心理学部、²筑波大学人間系、³ダイキン工業株式会社

B-48 新たなマウス class I 嗅覚受容体遺伝子システムの解析

○岩田 哲郎^{1,2}、郭 晓鵬¹、廣田 順二^{1,2}

¹東京科学大学 生命理工学院 生命理工学系、²東京科学大学 バイオサイエンスセンター

B-49 フェロモン受容における新規鋤鼻受容体候補分子 ancV1R の機能

○近藤 宏^{1,2}、岩田 哲郎^{1,2}、佐藤 幸治³、鈴木 彦有⁴、村田 健³、東原 和成³、二階堂 雅人¹、廣田 順二^{1,2}

¹東京科学大学 生命理工学院、²東京科学大学 バイオサイエンスセンター、³東京大学大学院 農学生命科学研究所、⁴株式会社 digzyme

B-50 ラットにおける他者の苦痛状態の認識に対する嗅覚情報の役割

○豊島 理公、立原 恵奈、千葉 明音、熊 庭必、堀 美代、山田 一夫
筑波大学 行動神経科学研究所

B-51 ネコ科動物におけるマタタビ反応性の多様性～35種・436頭に及ぶ大規模系統比較～

○上野山 恵子、○宮崎 雅雄
岩手大学 農学部

B-52 嗅覚受容体活性プロファイルを指標とした香気再構成アルゴリズムの開発

井原 悠介¹、伊地知 千織¹、小林 徹也²

¹味の素株式会社 食品研究所、²東京大学 生産技術研究所

B-53 ブラックコーヒーのドリンクバリティに寄与する香気成分の探索

○松本 知奈、四宮 功貴、川口 賢二、山下 貴仙、大橋 輝久、平木 拓、大森 雄一郎
長谷川香料株式会社 ビジネスソリューション本部 総合研究所

B-54 バクテリアルシフェラーゼによる発光反応を利用した溶液中のノナナルのグリア細胞内への移行の検出

○小林 葉子
桐生大学医療保健学部栄養学科

B-55 当院嗅覚外来における異嗅症症例の検討

○三輪 高喜、湊 梨穂、中村 有加里、石倉 友子、志賀 英明
金沢医科大学耳鼻咽喉科学

B-56 ヒト脂肪幹細胞点鼻によるマウス嗅上皮再生の試み

○石倉 友子¹、阿河 光治¹、湊 梨穂¹、蟹谷 貴子¹、岡田 桃奈²、三輪 高喜¹、志賀 英明¹

¹金沢医科大学耳鼻咽喉科、²金沢医科大学医学部

B-57 当科における小児嗅覚障害 76 例の検討

○春名 威範、廣瀬 智紀、齋藤 孝博、都築 建三
兵庫医科大学耳鼻咽喉科・頭頸部外科

B-58 嗅覚受容体の匂い分子応答検出のための高感度スプリットルシフェラーゼアッセイ

○棚澤 夏美^{1,2}、大林 晶^{1,3}、日沼 州司¹、黒田 俊一^{1,2,3}

¹大阪大学 産業科学研究所、²大阪大学 大学院 理学研究科 生物科学専攻、³大阪大学 大学院 生命機能研究科

B-59 PTR-TOF/MS を用いた嗅覚提示装置の性能評価 -複数の嗅覚刺激提示におけるコンタミネーションの評価技術の確立-

○小早川 達¹、金田 弘拳²、後藤 なおみ¹

¹産業技術総合研究所 人間情報インターラクション研究部門、²九州産業大学

B-60 香り統合データセットを利用した GC/MS データの香り表現抽出

○藤岡 宏樹¹、工藤 喜福¹、日下部 裕子²、田中 福代³

¹農研機構 農業情報研究センター、²農研機構 食品研究部門、³農研機構 高度分析研究センター

B-61 「匂い」「アート」「ナラティブガイド」を用いた自宅で実施できる回想法プログラムが高齢者に及ぼす効果

○杉原 百合子¹、松本 泰章²、岩崎 陽子³、中川 晶⁴、真板 昭夫⁵

¹同志社女子大学看護学部、²嵯峨美術大学、³嵯峨美術短期大学、⁴なかがわ中之島クリニック、⁵北海道大学

B-62 香り呈示がカプセルホテル宿泊者の睡眠に及ぼす影響: 大規模フィールド試験による検討

○高橋 芳梨、伊藤 兼敏、三原 尚、小林 剛、後藤 幸生
高砂香料工業株式会社 研究開発本部