

## 「農研機構食品研究成果展示会 2025」開催要領

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構  
食品研究部門

### 1 目的

関係試験研究機関及び食品産業関連団体等との連携・協力の推進、研究成果の普及・実用化の促進のため「農研機構食品研究成果展示会 2025」を開催します。

### 2 日時、場所

令和7年11月5日(水) 10:00~16:00  
つくば国際会議場（茨城県つくば市竹園 2-20-3）

### 3 内容

#### (1) 第43回公開講演会（10:00~12:00）

場所：つくば国際会議場大会議室 101+102

対面および Zoom 配信によるハイブリッド開催

#### ① 『おいしさの科学：味覚・嗅覚・嗜好』（10:00~11:00）

「おいしさ」は、味覚や嗅覚、個人の嗜好など、複雑な要素が絡み合って形成されます。本講演では、“おいしさ”の科学的理解を深める取り組みとして、味や香りの知覚メカニズム、嗜好性の傾向評価、官能評価の進展について紹介します。

「味覚感度と嗜好性の日内リズム」

食品研究部門 食品健康機能研究領域  
グループ長補佐 望月 寛子

「知らない食べ物」を拒む心理 ～Food Neophobia～

食品研究部門 食品健康機能研究領域  
研究員 亀井 誠生

「香気成分も“味”になる — 口腔で甘味を呈するしくみ」

食品研究部門 食品健康機能研究領域  
領域長 日下部裕子

【共同研究グッドプラクティス】「米飯の官能評価用語体系（仮）」

食品研究部門 食品流通・安全研究領域  
グループ長補佐 早川 文代／伊藤忠食糧株式会社（仮）

#### ② 『バイオテクノロジーが拓く食品研究の最前線』（11:00~12:00）

バイオテクノロジーの進展により、食品分野における研究は年々進化しています。本講演では、伝統的発酵技術に基づく麴や乳酸菌の最新研究に加え、健康機能性のメカニズム解明に関する最前線の取り組みを紹介します。

「麴が鍵を握る！タンパク質生産の新たな可能性」

食品研究部門 食品加工・素材研究領域  
上級研究員 真野 潤一

「企業・研究者必見！NARO 乳酸菌データベース」

食品研究部門 食品加工・素材研究領域  
研究領域長 木村啓太郎

「カイコが切り拓く終末糖化産物の新たな評価法」

食品研究部門 食品健康機能研究領域  
グループ長 小堀 俊郎

【共同研究グッドプラクティス】「小麦ブラン成分の新機能（仮）」

食品研究部門 食品健康機能研究領域  
上級研究員 後藤 真生／日清製粉グループ本社（仮）

※タイトルや講演者は変更する可能性があります。

## （2）第23回研究成果ポスター展示（10：00～16：00）

場所：つくば国際会議場多目的ホール（対面形式）

公開講演会のテーマに関連する、農研機構が公表した最新の食品研究成果約90件をポスター形式で展示します。併せて、都道府県の試験研究機関との連携強化のため、各地の研究機関による研究成果も展示します。また、13:00～16:00の時間帯には、開発された新技術等について研究者本人が対面で説明を行います。

## 4 対象者

食品産業、行政部局、独立行政法人・国立研究開発法人、地方公共団体、大学（学生含む）など、食品分野の研究開発に携わる方、関心を持つ方を対象としています。

## 5 参加費・参加登録

参加費は無料です。公開講演会をオンライン聴講される場合は、ウェブサイトからの事前登録が必要となります。

## 6 その他

同会場内において、フード・フォーラム・つくばの会員企業による「企業交流展示会2025」が開催され、ポスター等も展示が行われます。

## 7 問合せ先

農研機構 食品研究部門 研究推進部 研究推進室

担当：八戸、萩原

E-mail: Event-NFRI@ml.affrc.go.jp、TEL:029-838-7990