

## 一般演題(ポスター発表)一覧

- 1 お米由来の非食用油で構築するお米に関するリサイクルループ**  
○若槻 壮哉、前田 貴之、藤原 靖浩  
築野オレオケミカルズ株式会社
- 2 米品種の特性を活かした米粉100%の介護食向け粥ゼリー用米粉の開発**  
○芦田 かなえ  
農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
- 3 玄米とその加工米の特性評価 ～機能性と良食味の両立を目指して～**  
○籠橋 有紀子<sup>1</sup>、橋本 道男<sup>2</sup>、松田 辰志<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>島根県立大学 看護栄養学部、<sup>2</sup>島根大学 医学部、<sup>3</sup>さとやま食品株式会社
- 4 米胚乳由来タンパク “こめたんー焙煎” 及び、“こめたんー生粋” のご紹介**  
○川村 知世、北秋 亘平  
グリコ栄養食品株式会社
- 5 農大こめプロジェクト ～鉄強化米を美味しく食べる取り組み～**  
○野口 治子<sup>1</sup>、坪田 笙希<sup>1</sup>、近藤 愛華<sup>1</sup>、浜野 桃香<sup>1</sup>、風見 真千子<sup>1</sup>、谷口 亜樹子<sup>1</sup>、  
山本 祐司<sup>2</sup>、石見 佳子<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>東京農業大学 農学部、<sup>2</sup>東京農業大学 応用生物科学部、<sup>3</sup>東京農業大学 総合研究所
- 6 こめ油のおおわらないメカニズム**  
○藤井 智也、小石 翔太、中島 成生、多田 和樹、築野 卓夫  
築野食品工業株式会社
- 7 米糠成分 *myo*-イノシトールを原料とする高耐熱性高分子の開発 米糠成分**  
○吉田 雅志<sup>1</sup>、須藤 篤<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>近畿大学 大学院総合理工学研究科、<sup>2</sup>近畿大学 理工学部
- 8 フェルラ酸誘導体を出発原料としたポリマー合成**  
○荻野 賢司<sup>1</sup>、孫 洪<sup>1</sup>、兼橋 真二<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>東京農工大学 大学院生物システム応用科学府、<sup>2</sup>東京農工大学 大学院工学府
- 9 米ぬか由来のフェルラ酸とセルロースからなるカーボンニュートラルな新しいポリマー素材**  
○難波 琴都<sup>1</sup>、町頭 圭<sup>2</sup>、柳瀬 雄貴<sup>2</sup>、荻野 賢司<sup>2</sup>、兼橋 真二<sup>2</sup>、鎌形 潤一<sup>3</sup>、  
青木 仁史<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>東京農工大学 大学院工学府、<sup>2</sup>東京農工大学、<sup>3</sup>株式会社ニチレイフーズ
- 10 ビタミン B 様物質イノシトールの様々な機能性**  
○中村 紀夫、井上 雄紀  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 11 超高水圧加圧玄米の長期摂取は高齢者の認知・情動機能と骨密度を改善する**  
○松崎 健太郎<sup>1</sup>、矢野 彰三<sup>1</sup>、黒田 陽子<sup>1</sup>、田邊 洋子<sup>1</sup>、松田 辰志<sup>2</sup>、中畑 弥子<sup>3</sup>、  
木下 仁志<sup>2</sup>、吉野 勝美<sup>4</sup>、紫藤 治<sup>1,5</sup>、岸 博子<sup>1</sup>、橋本 道男<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>島根大学 医学部、<sup>2</sup>NPO 法人里山コミッション、<sup>3</sup>株式会社プラス、<sup>4</sup>島根県産業技術センター、  
<sup>5</sup>島根リハビリテーション学院
- 12 農大コメプロジェクト発：鉄強化玄(精白)米の生体への有効性および安全性の検証**  
○井上 博文<sup>1</sup>、長内 敬典<sup>1</sup>、森本 洋武<sup>1</sup>、大島 宏行<sup>1</sup>、齋藤 彰宏<sup>1</sup>、高橋 信之<sup>1</sup>、  
石見 佳子<sup>2</sup>、上原 万里子<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東京農業大学 応用生物科学部、<sup>2</sup>東京農業大学 総合研究所
- 13 米ぬか水溶性画分 RICEO®-EX による血管機能および肥満への効果**  
○井上 雄紀<sup>1</sup>、中川 詩織<sup>1</sup>、堤 峻太郎<sup>2</sup>、山下 琢矢<sup>2</sup>、長野 一也<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>築野ライスファインケミカルズ株式会社、<sup>2</sup>和歌山県立医科大学 薬学部

- 14 玄米に含まれる免疫力活性化成分 LPS の作用機構の解析  
○萩原 真<sup>1</sup>、永野 忠聖<sup>1</sup>、松下 健二<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>新潟県立大学 健康栄養学科、<sup>2</sup>国立長寿医療研究センター 口腔疾患研究部
- 15 安全域を考慮した機能性食品の開発という概念の構築と評価  
○山下 琢矢<sup>1</sup>、前北 光<sup>2</sup>、中尾 友洋<sup>3</sup>、坂田 慎<sup>3</sup>、西野 雅之<sup>3</sup>、堤 峻太郎<sup>1</sup>、  
長野 一也<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>和歌山県立医科大学 薬学部、<sup>2</sup>大阪大学 大学院薬学研究科、<sup>3</sup>三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 16 ライステロールエステルによるプラントベース食品の食味改善効果  
○津野 裕美、津汐 亜紀  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 17 米ぬか抽出物がパン酵母の増殖に与える影響  
○今川 旭、尾島 由紘、東 雅之  
大阪公立大学 工学部
- 18 米ぬか由来の天然有機酸 フィチン酸の低酸味 pH 調整剤としての効果  
○津汐 亜紀、四柳 あけの  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 19 イメージング質量分析による米穀の栄養素局在解析  
○平 修<sup>1</sup>、難波 憲吾<sup>2</sup>、鹿野 仁美<sup>3</sup>、武藤 誠<sup>1</sup>、桑葉 勇弥<sup>3</sup>、宮林 彩乃<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>福島大学 大学院食農科学研究科、<sup>2</sup>アグリ難波、<sup>3</sup>福島大学 農学群
- 20 NIR (近赤外分光法) の工程管理への応用  
○多田 和樹、河野 龍之進、小石 翔太、原田 幸和、橋本 博之、築野 卓夫  
築野食品工業株式会社
- 21 米ぬか由来スーパービタミン E ライストリエノールの女性における肌透明感上昇効果  
○伊藤 志門、山内 優歩  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 22 米ぬか由来の植物ステロールエステルによる女性の肌バリア機能改善効果  
○小林 瑞佳、中川 詩織  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 23 GC による食用油脂中ステロールの分析法の構築  
○吉永 和明<sup>1</sup>、多田 和樹<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>福島大学 食農学類、<sup>2</sup>築野食品工業株式会社
- 24 サイズ排除クロマトグラフィーを活用した米原油中主要成分量の同時分析法の開発  
○松木 翠<sup>1</sup>、澤田 一恵<sup>1</sup>、中上 拓也<sup>1</sup>、伊藤 隼哉<sup>2</sup>、仲川 清隆<sup>2</sup>、橋本 博之<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>築野食品工業株式会社、<sup>2</sup>東北大学 大学院農学研究科
- 25 酒造用米の精米工程で発生する糠の活用方法について  
○荻野 友香、豊田 紗彩、加藤 芳野、籠橋 有紀子  
島根県立大学 看護栄養学部
- 26 酒粕とその含有成分による自己免疫疾患進行抑制効果の検討  
○柴田 紗知<sup>1</sup>、植田 彩夏<sup>1</sup>、村上 綾香<sup>1</sup>、平井 優太<sup>1</sup>、桜井 奏慧<sup>2</sup>、今 重之<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>福山大学 薬学部、<sup>2</sup>福山大学 生命工学部
- 27 酒粕およびオレイルエタノールアミドの抗不安効果  
○山脇 葵、高砂 みゆき、今 重之、柴田 紗知  
福山大学 薬学部
- 28 フィチン酸の男性向け化粧品開発を目指したヒトへのピーリング効果  
○高市 成美、小林 瑞佳  
築野ライスファインケミカルズ株式会社

- 29 稲作へ利用が期待される植物葉上共生細菌 *Methylobacterium* 属の生育促進効果の解明  
○三井 亮司、矢野 嵩典  
岡山理科大学 生命科学部
- 30 易消化性タンパク質含有率の低い水稻新品種‘媛育 83 号’  
○水口 聡  
愛媛県農林水産研究所
- 31 トコフェロールとトコトリエノールのアルブミン複合体の細胞内取り込み量の違いのメカニズム  
中富 毅<sup>1</sup>、堀越 洋輔<sup>2</sup>、高橋 麻由子<sup>1</sup>、永塚 貴弘<sup>1</sup>、松浦 達也<sup>2,3</sup>、○仲川 清隆<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学 大学院農学研究科、<sup>2</sup>鳥取大学 医学部、<sup>3</sup>安田女子大学 家政学部
- 32 歯周病原細菌に対する抗菌活性をもつ未利用食品由来成分の探索  
○神谷 重樹<sup>1</sup>、竹地 真奈<sup>2</sup>、阪本 龍司<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>大阪公立大学 生活科学研究科、<sup>2</sup>大阪府立大学 総合リハビリテーション学類、<sup>3</sup>大阪公立大学 農学研究科
- 33 フィチン酸、イノシトール混合スカルプローションの薄毛女性への育毛効果  
○山内 優歩、中村 紀夫  
築野ライスファインケミカルズ株式会社
- 34 醸造によるコメスフィンゴ脂質の変化 — セラミドの増加と遊離長鎖塩基の生成 —  
○山下 慎司、檜垣 知里、木下 幹朗  
帯広畜産大学 畜産学部
- 35 こめ油の調合による植物油の酸化防止効果  
○小石 翔太<sup>1,2</sup>、本田 沙理<sup>1</sup>、中島 成生<sup>1</sup>、加藤 俊治<sup>2</sup>、仲川 清隆<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>築野食品工業株式会社、<sup>2</sup>東北大学 大学院農学研究科
- 36 樹脂を用いた酸化油脂からの酸化二次生成物の除去  
夏 雍霖<sup>1</sup>、○加藤 俊治<sup>1</sup>、足立 正<sup>2</sup>、仲川 清隆<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学 大学院農学研究科、<sup>2</sup>三菱ケミカル株式会社
- 37 発酵食品からのフェルラ酸エステラーゼ産生性乳酸菌の選抜とその特性  
○矢野 嵩典、三井 亮司  
岡山理科大学 生命科学部
- 38  $\gamma$ -オリザノール高含有米胚芽油とフェルラ酸による頭皮環境改善効果  
○小黒 友輝<sup>1</sup>、仲川 清隆<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>築野ライスファインケミカルズ株式会社、<sup>2</sup>東北大学 大学院農学研究科
- 39  $\gamma$ -オリザノール高含有米胚芽油の経口摂取による美容効果  
○福地 正弥<sup>1</sup>、仲川 清隆<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>築野ライスファインケミカルズ株式会社、<sup>2</sup>東北大学 大学院農学研究科
- 40 水分散性  $\gamma$ -オリザノールの吸収評価  
○熊谷 菜穂子<sup>1</sup>、鈴木 綾香<sup>1</sup>、高橋 守<sup>2</sup>、伊藤 隼哉<sup>1</sup>、仲川 清隆<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>東北大学 大学院農学研究科、<sup>2</sup>ペトロユーロアジア株式会社
- 41 こめ油に含まれる  $\gamma$ -オリザノール分子種の構造解析とその摂取状況の考察  
○澤田 一恵<sup>1</sup>、伊藤 隼哉<sup>2</sup>、小倉 由資<sup>3</sup>、橋本 博之<sup>1</sup>、仲川 清隆<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>築野食品工業株式会社、<sup>2</sup>東北大学 大学院農学研究科、<sup>3</sup>東京大学 大学院農学生命科学研究科
- 42 玄米摂取による非アルコール性脂肪肝炎 (NAFLD) の改善作用  
○白石 佳那子、山本 祐司、井上 順、鈴木 司、石見 佳子  
東京農業大学 大学院応用生物科学研究科