

2021年7月12日

「食と健康の未来創造研究」  
令和3年度公募要領

名古屋大学 医学系研究科  
食と健康の未来創造センター

## 1. 目的

中長期的な世界の食料問題、環境問題の悪化懸念が高まる中、老齡化が進む人類社会において、健康で安全な食料システムを創造する革新的なイノベーションが求められている。かかる命題の解決を目指し、科学的探求を実施してゆくことを目的に、名古屋大学の衆知を集める学際的な研究プラットフォームとして、本年6月に、「食と健康の未来創造センター（以下「センター）」を医学系研究科内に設立した。

本公募は、センターの研究活動に共感頂いた寄付者からの寄付を原資に、第1回の研究公募を実施するものである。

## 2. 中長期ビジョン

「未来の食料システムの創造」をビジョンとして掲げ、以下3つの観点から研究推進を支援する。

- ① 新しい食品素材の探求と、その健康要因と環境負荷の分析・研究
- ② 新しい食品加工法の探求と、その健康要因と環境負荷の分析・研究
- ③ 新たな食文化の創造と、その脳科学的、心理学的、社会学的、経済学的な要因の分析・研究

## 3. 第1回公募 個別テーマ

- ① 環境負荷の高い動物性食材の代替として、「豆類」を取り上げ、その健康要因の分析をおこなう。例えば、米国を中心に量産化の動きのある「黄色えんどう豆」を対象に、その抗酸化成分と抗酸化機能の分析を *in vitro*, *in vivo* で実施し、酸化ストレスの軽減効果を分析・研究する。なお、「黄色えんどう豆」抽出物や構成成分をセンターは供給しない。
- ② 将来の食品加工技術として発展が期待される「発酵」について、その健康機能の科学的な分析・研究をおこなう。例えば、微生物の機能、発酵による健康効果、菌と腸内環境の関係性等を分析、研究する。
- ③ 食を美味しいと感じ習慣化するメカニズムを、脳科学的、心理学的な観点から、実験的、実証的に分析、研究する。

## 4. 公募の要件

- ① 応募を希望する研究者は上記3つの個別テーマから1つを選択し、添付する応募用紙に研究計画概要等を記載し、以下に記す期日までにメールにて下記宛先に提出する。
- ② 応募資格者：名古屋大学に所属する教職員。複数名のグループでの応募も可。部局横断のグループによる応募も歓迎する。名古屋大学以外の連携研究者の参画も認めるが、研究費の配分はおこなえない。
- ③ 選考：センター執行委員会委員で構成される選考委員会が実施する。全応募申請の内、2件程度を採択し、1件当たり最大6百万円の研究費（直接経費のみ）を配分する。
- ④ 研究期間：1年間（2021年9月～2022年8月）を原則とする。

- ⑤ 研究成果の報告と公表：研究期間終了後に研究成果をセンターに報告する。センターはこの研究成果報告を公表する。また、学会や論文などで成果を発表する際には、知財リスクの観点から、公表前にセンターに相談すること。

## 5. スケジュール

- ① 応募〆切：2021年8月13日（金）18：00  
② 尚、応募状況次第で第一次選考としてヒアリングを実施することがあり得る。その場合には事前に事務局が日程調整をおこなう。  
③ 個別研究の開始：採択決定後、すみやかに  
④ 研究成果の報告：2022年8月末日

## 6. 応募・照会先

「食と健康の未来創造研究」事務局（メディカルイノベーション推進室）  
[food-and-health@aip.nagoya-u.ac.jp](mailto:food-and-health@aip.nagoya-u.ac.jp)

## 7. 【参考】センターの組織、体制

名称：「食と健康の未来創造センター」

センター長：勝野雅央 医学系研究科 教授

執行委員会委員：

門松 健治 医学系研究科 教授

大野 欽司 医学系研究科 教授

馬場 嘉信 未来社会創造機構 教授

佐藤 ちひろ 生命農学研究科 教授

勝野 雅央 医学系研究科 教授

事務局：メディカルイノベーション推進室

以上