



Society for Research
on Umami Taste

うま味研究会助成

助成要領

助成対象者

研究成果

[HOME](#) > [うま味研究会助成](#) > 助成要領

助成要領

第32回募集要項（募集期間2025年6月～10月31日）

うま味研究会では、基本味である“うま味”の科学的研究に対して助成を行っており、特に若手研究者の支援をしたいと考えております。

● 募集研究分野（いずれかを選んでご応募ください。）

1. うま味に関する基礎研究：うま味の感知や受容機構の解明等を対象とした研究。生理学、分子生物学、神経科学など。
2. うま味に関する応用研究1（生体機能）：うま味物質の摂取が生体にもたらす効果や機能等を対象とした研究。栄養学、食品機能学など。
3. うま味に関する応用研究2（食品科学）：うま味物質の食品中での挙動あるいは役割等を対象とした研究。食品科学、食品工学など。

※特に、ヒトの母乳に遊離グルタミン酸が多く含まれることの意義の解明等に寄与する研究、「減塩におけるうま味物質の役割」という課題に対して新しい科学的知見を加えることが期待できる研究を募集いたします。

【ヒト母乳に遊離グルタミン酸が多く含まれることに関する研究】ヒト母乳は他の動物より遊離グルタミン酸濃度が高く、乳児はうま味を認知していると考えられている。また、ヒト母乳中の遊離グルタミン酸濃度は血中濃度に比べはるかに高く、乳腺で生成されると考えられている。さらに、ヒトのうま味受容体は他の動物と異なり、グルタミン酸に特異性が高いことが知られている。これらのことから、ヒト乳児の摂食調節、認知機能発達や免疫に遊離グルタミン酸が何らかの意義を有する可能性が考えられ、また、ヒト母乳中のグルタミン酸濃度が高いこととうま味受容体の分子進化との関連性が示唆されるが、未解明の課題が残る。 [詳細はこちらをクリック](#)

【減塩におけるうま味物質の役割に関する研究】ナトリウムの摂取量の削減は世界的な健康上の大きな課題である。しかし、塩味は食品の美味しさに関わる重要な基本味であるため、美味しい減塩食品を開発することは困難である。様々な地域で実施された研究から得られた広範なエビデンスによって、様々な異なる文化的伝統に属する様々な種類の食品にグルタミン酸塩を添加することにより、好ましさを損なうことなく相当なナトリウム摂取の削減が可能であることが示されている。一方、これらの研究は官能評価に頼ったものが殆どで、このうま味物質の効果を客観的に説明するため、官能評価のみに頼らない新たな切り口のエビデンスが求められている。 [詳細はこちらをクリック](#)

● 助成の対象研究（下記2つの条件を備えた研究）

1. 研究テーマが、基本味である“うま味”または“うま味物質（うま味候補物質、うま味増強物質）”に関するもの。
2. 研究の視点、方法が独創的なものであり、その成果が「うま味の特性」、「おいしさや健康におけるうま味、または、うま味物質の役割」、「うま味物質が引き出す生体調節機能」という課題に対して新しい科学的知見を加え、食に関する学際的研究の発展に貢献することが期待できるもの。

- **研究期間**：2026年1月1日から2年間。

- **採択件数と助成額**

- 採択件数：合計5件程度。
- 助成額：一件あたり総額100万円程度。研究の具体的内容、規模等に応じて決定。

※当研究会のうま味研究助成金は、研究テーマに基づいた研究遂行に必要な費用と限定しており、大学や所属研究機関へ支払うオーバーヘッドに充当することは想定しておりません。あらかじめご了承ください。

- **応募資格**

- 日本国内の大学・大学院大学あるいはそれと同等の研究機関に所属する研究者。
- 学部生・大学院生の場合には事前に指導教員と事務局に相談の上、指導教員の名前も申請書に併記頂きご応募ください。

※うま味研究会助成期間中の研究者は、資格対象外とさせていただきます。

- **応募方法・締め切り・選考**

- **申込**：指定の申請書に必要事項を記入の上、うま味研究会事務局にメールにて送付。(郵送不可)
申請書は合計4枚以内。業績は代表的なもの、原著論文は第一著者、テーマに関連するものを優先して記載してください。論文数が多い場合は第一著者、共著、著書などの数を記載するなどしてください。
- ご応募いただいた方にはメール返信をさせていただきます。土日祝日及び休業期間（8/9～16）を除き、2日以内に弊会からの返信がない場合は、誠に恐れ入りますが、メールの再送、お電話でのお問合せ等をお願いいたします。
- **申請書入手方法**：こちらをダウンロードしてご利用下さい → [第32回研究助成申請書](#)

- **締め切り**： 2025年10月31日(金)必着

- **選考方法、選考結果の報告**：

うま味研究会の学識経験者による選考委員会で厳正に審査し決定します。

選考結果は各応募者に直接通知します。（12月中旬予定）

- **報告**

- 研究助成開始1年後：成果発表会（非公開）で経過報告
- 研究期間終了後：成果発表会で最終報告、報告書をうま味研究会事務局に提出。
最終報告の要旨は、発表会終了後に弊会HPに掲載させていただきます。

うま味研究会

〒104-0032東京都中央区八丁堀3丁目11番8号 ニチト八丁堀ビル3階

Tel : [03-5244-9466](tel:03-5244-9466) / Fax : 03-3551-4371

e-mail : umami@srut.org

[プライバシーポリシー](#)

Copyright © 2025 The Society for Research on Umami Taste. All Rights Reserved.