



トップページ

財団情報

情報公開

ご利用について

アクセス

トップページ > 助成事業インフォメーション > 研究室助成募集要項

助成事業インフォメーション

一般研究助成募集要項

大型研究助成募集要項

若手研究者助成募集要項

▶ 研究室助成募集要項

学会・研究部会助成募集要項

Web申請 Q & A

助成実績

助成事業インフォメーション

助成研究報告会

IFO Research Communications ニュース

各種申請書・報告書
書式ダウンロード

2026年度 研究室助成募集要項

地方の大学にある微生物（細菌、アーキア、菌類、微細藻類）を研究対象とする研究室が連携して以下の研究・教育を実施するための助成

【助成金額】2,000万円（一括払い）

所属機関の間接経費、一般管理費（オーバーヘッド）は、助成の対象としない。

【研究課題】

- ▶ 1.微生物研究室間連携による共同研究の実施
- ▶ 2.微生物研究室間連携による共同教育の実施

【応募資格】

- ・地方にある国立大学、公立大学、私立大学*のいずれかに属する研究室

*三大都市圏（埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県）に所在する大学、旧帝国大学および指定国立大学は対象外

- ・2つ以上5つ以内の研究室が共同で実施
- ・他の地方にある大学、高等専門学校との連携も可
- ・共同研究・教育先は研究室を主宰している研究者であること

【助成期間】

2026年4月～2030年3月（4年）

【応募方法】

当財団ホームページの助成事業Web申請フォームより応募する。

e-mailでの送信は不可とする。

- ・申請の代表者が応募し、共同研究・教育先に関する申請項目をまとめて申請書に記入する。共同研究・教育先の所属部門には「研究室」名までを記入する。
- ・申請書を作成する前に必ず『Web申請Q&A』を確認すること。
- ・記入漏れや誤りがある場合は受理しないことがある。
- ・受理した申請書の修正や差し替えはできない。

【募集期間】

2025年7月1日～7月31日（募集締切：7月31日 12時）

【選考方法】

当財団選考委員会において審査のうえ決定する。

【採否の通知】

2026年2月下旬までに申請者に通知する。

【助成金について】

- ・当財団が指定する方法に従って助成金受領の手続きを行うこと。振込は2026年7月までに行う。
- ・寄附金申込書・オーバーヘッド免除願申請書が必要な場合は当財団指定のものを使用すること。



【助成金受領者の義務】

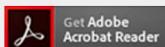
- ・研究計画等に関し重要な変更を行うときは、事前に事務局に連絡する。
- ・助成開始2年後の2か月以内と助成終了後の2か月以内に「報告書」を提出する。
- ・研究成果を当財団報告会にて日本語で発表し、当財団機関誌に和文で投稿する。

【その他】

- ・当財団の他の助成と重複して応募することもできる。
- ・助成期間内に当財団からの他の助成を重複して受けることもできる。
- ・使用する微生物については、生物多様性条約及び国内の関係法規を遵守する。
- ・研究成果を公表する際は、論文に当財団の助成を受けた旨を付記し、別刷りなどを提出する。
- ・当財団からの助成に関わる研究で得られた菌株を公表する際は、公共の利用に供するため公的保存機関に寄託する。
- ・助成金受領者の氏名、所属機関、研究題目、助成年度、助成金額等の個人情報は当財団ホームページ等で公表するが、利用目的の範囲内でのみ使用する。

【問合せ先】

公益財団法人発酵研究所事務局
〒532-8686 大阪市淀川区十三本町2丁目17番85号
TEL : 06-6300-6555 FAX : 06-6300-6814
e-mail : jimukyoku@ifo.or.jp
URL : <https://www.IFO.or.jp/>



PDF形式のファイルをご覧いただくには、アドビシステムズ社から無償提供されている [Adobe® Reader®](#) プラグインが必要です。



公益財団法人 発酵研究所
Institute for Fermentation, Osaka (IFO)

- ▶ トップページ
- ▶ 助成事業インフォメーション
- ▶ 助成研究報告会
- ▶ IFO Research Communications ニュース
- ▶ 各種申請書・報告書書式ダウンロード
- ▶ 財団情報
- ▶ 情報公開
- ▶ Web申請Q&A
- ▶ ご利用について
- ▶ アクセス
- ▶ サイトマップ
- ▶ お問い合わせ
- ▶ プライバシーポリシー

Copyright© 2000-2020 Institute for Fermentation, Osaka (IFO) All Rights Reserved.