

公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団 2026年度助成研究一覧
(研究分野ごとに氏名五十音順, プロジェクト研究はサブテーマ順)

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
一般公募助成研究:理工学分野		17件
CO ₂ 溶解制御とファインバブル旋回噴霧を利用した高性能食塩の創製	朝原 誠	岐阜大学 工学部 准教授
濃縮海水から有価資源を高効率に回収する晶析技術の開発—結晶化成分と夾雑イオン種が成長促進現象と純度に及ぼす影響評価—	甘利 俊太郎	東京農工大学 大学院工学研究院 助教
海水に含まれる不純物イオンの食塩ナノ結晶への取り込みによる結晶構造変化の研究	大下 慶次郎	北海道教育大学 教育学部 准教授
近赤外・赤外吸収分光法による天然水中の炭酸種と硫酸イオン種のリアルタイム迅速測定法の開発とその地球化学的応用	鍵 裕之	東京大学 大学院理学系研究科 教授
海水環境に適応した高感度ヒ素センサーの創出:ヒ素依存的タンパク質凝集機構を利用した新規検出技術の開発	河合(野間) 繁子	千葉大学大学院 工学研究院共生応用化学コース 助教
気相からの塩の結晶核生成プロセスの解明	木村 勇氣	北海道大学 低温科学研究所 教授
高懸濁密度下で操作する製塩蒸発晶析での塩の凝集と純度低下の抑制方法の検討	工藤 翔慈	千葉工業大学 工学部 助教
深海鉱物に学ぶ塩類の新奇結晶成長メカニズム解明—普遍元素による機能性材料の合成に向けて—	小石 亜弓	理化学研究所 環境資源科学センター生体機能触媒研究チーム 研究員
深共晶溶媒によって実現可能な環境調和型リチウム回収プロセスII	後藤 雅宏	九州大学 工学研究院 教授
塩化リチウムの固-液-液抽出系の開発	近藤 慎一	山形大学 理学部 教授
浸透圧発電に向けたサブミクロン厚荷電層をもつ高水透過性浸透膜の開発	澤田 真一	量子科学技術研究開発機構 高崎量子技術基盤研究所 上席研究員
カソード腐食メカニズムの解明と耐腐食カチオンの探索	中村 将志	千葉大学 大学院工学研究院総合工学講座 教授
NaClを用いるメカノケミカルプロセスによるフッ素ポリマーのマテリアルリサイクル法	火原 彰秀	東京科学大学 理学院・化学系 教授
体内塩分濃度の動態計測に向けたウェアラブル型ワイヤレスセンサーデバイスの創出	松岡 悟志	長崎大学 総合生産科学研究科(工学系) 准教授
浸透圧発電への応用を目指したイオン交換ナノファイバー積層型ナノチャンネル膜の開発	松本 英俊	東京科学大学 物質理工学院材料系 教授
生体内のナトリウムを可視化する超高感度化磁気共鳴画像化(MRI)法の開発	山田 和彦	日本大学 理工学部 教授
CD型蛍光微量滴定装置による海水中カルシウム・マグネシウムイオンの迅速定量法の開発—製塩副産物中金属成分の高精度評価に向けて—	山本 将史	東京都立大学 都市環境科学研究科 特任教授

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
一般公募助成研究:医学分野		16件
血中高濃度Na ⁺ を抗腫瘍効果に活用する遺伝子改変型CAR-T細胞の作出	井上 聡	慶應義塾大学 医学部 特任准教授
マクロファージを介した塩分感受性高血圧制御メカニズムの解明	井上 剛	長崎大学 大学院医歯薬学総合研究科 教授
隣接するNKA/NBC細胞複合体が担う効率的なNaCl調節・酸塩基調節機構の解明	井ノ口 繭	東京大学 農学生命科学研究科 助教
塩分摂取による迷走感覚神経を介した耐糖能向上作用とその作用機序の解析	岩崎 有作	京都府立大学 大学院生命環境科学研究科 教授
細胞内塩環境が脂質恒常性とα-シヌクレインの構造安定性に及ぼす影響	大竹 洋輔	大阪大学 大学院医学系研究科 特任講師(常勤)
高塩食が乾癆性関節炎の病巣局所にもたらす病的プライミング機構の解明 ー浸透圧ストレス応答とNa関連イオントランスポーター発現に着目した動物モデル研究ー	勝島 将夫	大阪公立大学 大学院医学研究科 病院講師
新生児期の腎機能発達におけるNa ⁺ -脂質連関の機能的意義:母乳由来脂質と電解質バランスの相互作用解析	北野 隆司	近畿大学 産業理工学部 准教授
高塩負荷によるNa ⁺ 動態異常とグリア活性化が誘発するglymphatic障害とその可塑性の解明	小泉 崇	京都府立医科大学 医学部医学研究科 助教
小児起立性調節障害における塩分摂取量・体水分量と自律神経・炎症マーカーの関連性の検討	嶋田 明	自治医科大学 小児科 教授
食塩過剰摂取によるインスリン分泌不全におけるβ細胞の脱分化の関与の解明	高木 博史	名古屋市立大学 大学院医学研究科 准教授
ソルトの時間制限摂取プロトコルによる電解質ホルモン産生細胞の概日時計機構の再活性化を介した健康増進メカニズムの解明	土居 雅夫	京都大学 大学院薬学研究科 教授
塩分摂取が修飾する薬剤性腎障害の機序解明	西 裕志	東京大学 医学系研究科 准教授
塩類バランス異常が認知症患者のQuality of Lifeに及ぼす影響の解明	Heissig Beate	順天堂大学 大学院医学研究科 准教授
塩分摂取によるフェロトーシスを介した腎障害の病態解析および食品中化合物の予防・治療への応用	平田 祐介	東北大学 大学院薬学研究科 准教授
腹側分界条床核において塩分欲求の制御に関わる神経細胞の同定	松田 隆志	岐阜大学 高等研究院 One Medicineトランスレーショナルリサーチセンター 特任准教授
関節軟骨の塩類恒常性破綻が引き起こす水分保持能低下と変形性関節症発症機構の解明	味八木 茂	香川大学 医学部医学科 教授

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
一般公募助成研究:食品科学分野		10件
塩水栽培による高ビタミンC含有で果実の軟化を調節したフルーツトマト栽培技術の確立	岩井 宏暁	東海大学 生物学部 教授
食塩摂取による体液量上昇を介した血圧上昇に性差が見られる機序の解明	大崎 雄介	東北大学 大学院農学研究科 准教授
ソルト・プライミングが誘導する作物の品質向上の分子メカニズムの解明	大西 利幸	静岡大学 グリーン科学技術研究所 教授
食品の香りが誘起する適塩効果の新たな評価法の確立とスクリーニングの実施	長田 和実	日本大学 生物資源科学部 教授
塩の静菌効果と植物由来抗真菌ペプチドの相乗作用を利用した新規食品用防カビ技術の開発	落合 秋人	新潟大学 工学部 准教授
他成分との混合系における食塩拡散過程のシミュレーションに基づく調味の最適化	佐藤 瑤子	お茶の水女子大学 基幹研究院自然科学系 講師
キトサンと高濃度食塩水の共摂取がマイクロプラスチックの体外排泄に及ぼす影響	清水 宗茂	東海大学 海洋学部 教授
製塩工場の排（希釈）海水を活用した継続的な微細藻類の培養と魚介類の増養殖に資する研究 ～カーボンオフセットと食料増産の両立～	高瀬 清美	東北生活文化大学短期大学部 講師
甘味・うま味受容体ファミリー味覚受容体における塩化物イオン受容と甘味物質・うま味物質受容の相互作用の実態とメカニズム解明	山下 敦子	大阪大学 蛋白質研究所 教授
塩漬処理が食肉の筋線維型および加熱時の香気形成に及ぼす影響	横山 壺成	九州大学 農学研究院 資源生物科学部門 助教

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
理工学分野プロジェクト研究：海水および高濃度塩化物水溶液環境での腐食現象の評価と防食技術の向上 (5件)		
海水環境における自己修復性防食コーティングの開発	矢吹 彰広	広島大学 大学院先進理工系科学研究科 教授
ドローンとデジタル画像相関法を用いたコーティング下腐食モニタリング技術の開発	松尾 卓摩	明治大学 理工学部機械工学科 教授
アコースティック・エミッション法と電気化学計測法を併用した腐食現象の評価と現場装置への適用化について	長 秀雄	青山学院大学 理工学部 機械創造工学科 教授
高濃度塩化物水溶液環境における溶存酸素を酸化剤とする腐食反応速度の定量と数理モデル化	伏見 公志	北海道大学 大学院工学研究院 准教授
高濃度塩化物水溶液環境におけるステンレス鋼のすき間腐食挙動の解析と腐食抑制手法の検討	菅原 優	島根大学 材料エネルギー学部 教授

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
医学分野プロジェクト研究：塩を感知する分子機構と脳における情報統合 (5件)		
迷走神経・脊髄神経・腸管神経系の <i>in vivo</i> イメージングによる消化管における塩感知メカニズムの解明	市木 貴子	新潟大学 大学院医歯学総合研究科 研究准教授
舌から腸にわたるナトリウム感知を担う神経機構の解明	樽野 陽幸	京都府立医科大学 大学院医学研究科 教授
体内ナトリウム濃度感知機構による未解明の生理機能と情報伝達機構の解明	檜山 武史	鳥取大学 医学部 教授
塩味嗜好性を制御する神経基盤：背側脚皮質を中心とした新規塩味関連回路の解明	大原 慎也	東北大学 大学院生命科学研究所 准教授
眼窩前頭皮質における塩味・うま味情報の統合とトップダウン経路による塩摂取行動制御機構の解明	疋田 貴俊	大阪大学 蛋白質研究所 教授

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
食品科学分野プロジェクト研究：食資源開発と環境負荷低減に資する塩の利活用 (6件)		
塩ストレス付与が青臭みの少ない大豆品種に与える効果 -収穫後の生豆の機能性向上を目指して-	田村 倫子	東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 准教授
新たな食資源開発に貢献する塩水処理によるアブラナ科植物自家不和合性の打破機構の解明	山本 雅也	東北大学 農学研究科 准教授
フード3Dプリンタによる健康とおいしさを両立した食品設計及び製造法開発	武政 誠	東京電機大学 理工学部・生命科学系 教授
新規な減塩素材開発に向けた分子基盤〜クロライドイオンCl ⁻ を介した塩味受容機構の解明〜	成川 真隆	京都女子大学 家政学部食物栄養学科 准教授
ノンターゲットオミクスによる塩類マリネが肉類加熱香気に及ぼすおの網羅的解析および新規化合物探索	前田 竜郎	帝京平成大学 健康メディカル学部 健康栄養学科 教授
減塩食品及び食塩を用いた調理・加工におけるオゾン含有ウルトラファインバブル水の有効性の検討	筒浦 さとみ	新潟大学 農学部 准教授