

**公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団 2025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
<b>一般公募助成研究:理工学分野</b>		19件
海水からの炭酸カルシウム合成過程における重元素安定同位体比分別の解析—バイオミネラリゼーション制御機構の解明に向けて—	有賀 智子	国立研究開発法人 産業技術総合研究所 計量標準総合センター 主任研究員
海鳥の糞が海洋成分に与える影響の評価	上坂 恵生	東京大学 大気海洋研究所 特任研究員
海水中の食塩ナノ結晶の構造分析と不純物取り込みによる構造への影響評価	大下 慶次郎	北海道教育大学 教育学部札幌校 理数教育専攻 准教授
近赤外・赤外吸収分光法による天然水中の塩濃度と炭酸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
海水中のヒ素を検出する新規微生物センサーの開発	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
塩の結晶核生成プロセスにおける表面自由エネルギーと付着確率の実験的検証	木村 勇気	北海道大学 低温科学研究所 教授
海水中の硝酸イオン・亜硝酸イオンの簡易で高感度な測定システムの開発	児玉谷 仁	鹿児島大学 大学院理工学研究科(理学系) 准教授
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	後藤 雅宏	九州大学 工学研究院 教授
製膜後開孔法による電気透析用ポリアミド膜の開発	佐伯 大輔	信州大学 工学部物質化学科 准教授
放射線グラフト重合法によるサブミクロン厚荷電層を有する発電用浸透膜の開発	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
モザイク荷電膜を利用した高性能脱塩分離膜の調製	高野 敦志	名古屋大学 未来社会創造機構 量子化学イノベーション研究所 特任教授
塩水溶液の構造:軟X線分光法による実験と計算	高橋 修	広島大学 放射光科学研究所 特任教授
有機カチオンのによる防食メカニズムの解明	中村 将志	千葉大学 大学院工学研究院 総合工学講座 教授
海水中環境汚染物質PFOSの簡便・超高感度・高速オンサイト検出用フルオラスナノ油滴センサー開発	久本 秀明	大阪公立大学 大学院工学研究科 教授
天然由来セルロースーキトサン複合体骨格を持つ海水濃縮用逆浸透膜の開発	福田 伸子	岡山大学 学術研究院 環境生命自然科学学域 教授
体内埋め込み型塩分濃度センサー創出に向けた基礎検討	松岡 悟志	長崎大学 総合生産科学研究科 准教授
海水溶存Ca <sup>2+</sup> ・Mg <sup>2+</sup> を活用したCO <sub>2</sub> の回収・有効利用技術の構築-製塩工程液へのCO <sub>2</sub> /O <sub>2</sub> /N <sub>2</sub> ファインバブルの導入による炭酸塩の反応晶析-	松本 真和	日本大学 大学院生産工学研究科 応用分子化学専攻 教授
NaCl液中成長のナノメートルスケールでの分類と不純物の影響の研究	箕田 弘喜	東京農工大学 工学部 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 理工学部物質応用化学科 教授

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
一般公募助成研究:医学分野		22件
食塩がマイオカイン産生に与える影響	井上 浩一	奈良県立医科大学 医学部医学科 教授
塩分摂取を活用したCAR-T細胞免疫療法の治療効果の改善	井上 聰	慶應義塾大学 医学部先端医科学研究所がん免疫研究部門 専任講師
食塩による内受容感覚を介した満腹感増強作用の解析	岩崎 有作	京都府立大学 大学院 生命環境科学研究所 教授
二次性高血圧症に対する減塩調味料の降圧効果の検証-多施設共同クロスオーバー比較試験-	内田 泰介	宮崎大学 医学部内科学講座 血液・糖尿病・内分泌内科学分野 医員
塩分摂取が潰瘍性大腸炎の病態に与える影響の基礎的検討	岡田 光貴	京都橘大学 健康科学部臨床検査学科 <b>准教授</b>
低ナトリウム血症が骨修復・再生におよぼす影響に関する研究	河尾 直之	近畿大学 医学部 講師
塩分摂取のタイミングと概日血圧リズム	木内 謙一郎	慶應義塾大学 医学部 腎臓内分泌代謝内科 <b>准教授</b>
にがり含有ミネラルの細胞内動態解明を指向したレンズフリーバイオイメージング法の開発	坂本 京花	愛知学院大学 薬学部 生体有機化学講座 助教
食塩感受性高血圧・心不全における腎神経求心路-脳内バソプレシン-交感神経出力の連関	篠原 啓介	九州大学 大学院医学研究院 循環器内科学 助教
塩分摂取による腸管内浸透圧上昇が炎症性腸疾患の腸管粘膜に与える影響について	清島 亮	藤田医科大学 医学部総合消化器外科 客員講師
脳交感神経中枢に着目した食塩誘発性夜間多尿の新規治療法開発	竹澤 健太郎	大阪大学 大学院医学系研究科泌尿器科 助教
塩による快感を生み出す脳の神経細胞の同定	田中 大介	東京科学大学 医歯学総合研究科 講師
マグネシウムの抗うつ作用と抗うつ薬効果増強作用を担う神経機構の解明	出山 諭司	金沢大学 医薬保健研究域薬学系 <b>准教授</b>
塩分が高脂肪食誘発全身性炎症に与える影響	野崎 千尋	早稲田大学 理工学術院 国際理工学センター <b>准教授</b>
認知症に対する塩類バランス正常化の有用性	Heissig Beate	順天堂大学 大学院医学研究科 <b>准教授</b>
唾液調節の脳神経回路における塩類の働き	檜山 武史	鳥取大学 医学部医学科 教授
塩分摂取による高血圧性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 助教
塩分摂取量の変化が情動行動に及ぼす影響とそのメカニズムの解明	藤田 幸	島根大学 医学部 医学科 発生生物学 教授
マグネシウムトランスポーターSLC41A3の骨格筋における役割とサルコペニアとの関連性の解明	細山 徹	国立長寿医療研究センター 運動器疾患研究部 副部長
老齢疾患モデルBrd4ヘテロ欠損マウスにおける塩分制限は、サルコペニア・フレイル症状を悪化させるか?	望月 和樹	山梨大学 生命環境学部地域食物科学科 教授
過剰塩環境のモデル培養細胞系の開発	森本 雄祐	九州工業大学 大学院情報工学研究院 物理情報工学研究系 教授
慢性腎臓病対策としてのCPP抑制とメガリン-リソソーム機能調節:マグネシウムの可能性	山本 肇士	大阪大学 大学院医学系研究科 腎臓内科学 特任助教

表 題	氏 名	機 関 ・ 所 属 ・ 役 職
一般公募助成研究:食品科学分野		9件
塩味嗜好における性差の解明	乾 賢	北海道大学 大学院歯学研究院 口腔生理学教室 准教授
妊娠期・哺乳期の母体栄養状態が食塩感受性高血圧による腎障害を抑制する機構の解明	大崎 雄介	東北大学 大学院農学研究科 准教授
Carvacrol の適塩活性の受容メカニズムの解明: Anosmia モデルマウス及びTRPA1 ノックアウトマウスに対するオレガノおよびカルバクロールの適塩作用に関する研究	長田 和実	日本大学 生物資源科学部 教授
最適凝固剂量の即時フィードバックを実現する豆乳凝固過程のリアルタイムモニタリング	斎藤 嘉人	新潟大学 自然科学系 農学部 助教
高濃度の食塩水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 海洋学部水産学科 教授
食塩で活性化されるグルタミン酸生成酵素	前橋 健二	東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授
ナノ油膜を利用した塩分濃厚溶液のカプセル化と塩分摂取量低減の検討	松川 真吾	東京海洋大学 学術研究院食品生産科学部門 教授
塩ストレス栽培下のトマト未熟果実での光合成促進の意義と機構の解明	溝井 順哉	東京大学 大学院農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 准教授
食塩が皮膚を介して食物アレルギーの感作を抑制する可能性の検証	森山 達哉	近畿大学 農学部 応用生命化学科 教授

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・エミッショニ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
低温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
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 優子	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 <sup>-</sup> 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
ノンターゲティングオミクスによる塩類マリネが肉類加熱香気に及ぼすにおい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

赤字2025/04/01時点変更

総計 61件