

# 日本味と匂学会第 57 回大会

The 57th Annual Meeting of the Japanese Association  
for the Study of Taste and Smell

## プログラム

Program

2023 年 9 月 11 日 (月) ~13 日 (水)  
東京工業大学 70 周年記念講堂

〒152-8550 東京都目黒区大岡山 2-12-1

大会事務局

東京工業大学生命理工学院内  
日本味と匂学会第 57 回大会事務局  
〒226-8501 横浜市緑区長津田町 4259-B63  
E-mail: [jasts2023@bio.titech.ac.jp](mailto:jasts2023@bio.titech.ac.jp)  
<https://www.knt.co.jp/ec/jasts57/>

# 1 日目 9 月 11 日 (月)

13:00~13:05 開会の辞  
第 57 回大会大会長 廣田 順二 (東京工業大学)

13:05~15:05 **Young Scientists Symposium**  
Elucidation of olfactory and gustatory information processing mechanisms  
from micro to macro perspectives  
**Organizers**  
Tomoya Nakagita (Meiji Univ.) • Kazuki Shiotani (Ritsumeikan Univ.)

**S1-1 Frontiers in the Structural Biology of GPCRs**

Dohyun Im (Kyoto University)

**S1-2 Molecular mechanisms underlying differentiation of taste cells**

Makoto Ohmoto (Takasaki University of Health and Welfare)

**S1-3 Prefrontal cortex flexibly integrates odor cue information into deliberative decision-making based on behavioral strategy**

Tomoya Ohnuki (RIKEN Center for Brain Science)

**S1-4 Temporal Dynamics of Neural Odor Representations Revealed by Multivariate Pattern Analysis on Scalp-Recorded EEG**

Masako Okamoto (University of Tokyo)

15:15~17:15 **Asian Scientists Symposium**  
Sensors and neural circuits for nutrients  
**Organizers**  
Ken Murata (Univ. Tokyo) • Makoto Ohmoto (Takasaki Univ. Health and Welfare)

**S2-1 Transcriptomic identification of a central module for sodium consumption**

Sangjun Lee (Pohang University of Science and Technology, Korea)

**S2-2 The neural basis of sugar and fat preference**

Hwei-Ee Tan (Nanyang Technological University, Singapore)

## S2-3 Postprandial Sensing of Sugar, Salt and Umami in Flies and Mice

Greg S. B.Suh (Korea Advanced Institute of Science and Technology, Korea)

17:30~18:30 ポスター討論 【一般演題・優秀発表賞審査】 奇数

## 2日目 9月12日(火)

9:00~11:00 嗅覚シンポジウム  
Molecular and neural mechanisms governing social behaviors  
オーガナイザー  
竹内 春樹 (東京大学)・埴(山中)紗智子 (UC Riverside)

### S3-1 哺乳類養育に関わる分子神経機構

黒田 公美 (東京工業大学)

### S3-2 オス特異的物質を受容する鋤鼻受容体を介した攻撃行動の神経基盤

板倉 拓海 (東京大学・California Institute of Technology)

### S3-3 副嗅覚系を介した捕食者シグナルの認識

埴(山中)紗智子 (UC Riverside)

### S3-4 匂いによる持続的防御状態を誘導するための神経回路基盤

森川 勝太 (東京大学)

11:10~12:10 ポスター討論 【一般演題・優秀発表賞審査】 偶数

13:00~13:50 日本味と匂学会 総会

14:00~15:00 日本味と匂学会功労賞・研究奨励賞 授賞式・受賞講演

### 日本味と匂学会功労賞

複雑系としての摂食行動の探求

裕 哲崇 (朝日大学)

日本味と匂学会研究奨励賞

老化による味覚機能の変化とリンクする生体・生理機能性の解析

成川 真隆 (京都女子大)

15:15~16:45 ポスター討論 【全演題】

17:00~18:00 海外招聘講演  
座長 廣田 順二 (東京工業大学)

**The sick sense is in the nose**

Ivan Rodriguez (University of Geneva, Switzerland)

## 3日目 9月13日(水)

9:00~11:00 味覚シンポジウム  
Beyond the classical concept of taste  
オーガナイザー  
樽野 陽幸 (京府医) ・ 松本 一朗 (Monell Chemical Senses Center)

**S4-1** 化学センサー細胞が担う栄養素受容と異物排除

岩槻 健 (東京農業大学)

**S4-2** 感覚免疫学

丸山 健太 (愛知医科大学)

**S4-3** マウスにおける味覚の情動価制御とその変容

渡部 文子 (東京慈恵会医科大学)

**S4-4** 一細胞トランスクリプトミクスが同定したナトリウム味細胞

樽野 陽幸 (京都府立医科大学)

**S4-5** 甘味・うま味受容体に対する塩化物イオンの作用

山下 敦子 (岡山大学)

11:00～12:00 優秀発表賞授賞式・受賞講演

13:00～15:30 特別シンポジウム（公開シンポジウム） 協賛:味の素株式会社  
第Ⅰ部：微生物発酵がもたらす和食の味と匂い  
オーガナイザー：山田 拓司（東京工業大学）  
第Ⅱ部：鳥居邦夫博士追悼記念シンポジウム  
座長：木村 毅（味の素株式会社）

第Ⅰ部 「微生物発酵がもたらす和食の味と匂い」

**S5-1 麴とそのゲノム進化**

山田 拓司 （東京工業大学）

**S5-2 漬物の発酵と食文化 ～酸と塩が生み出す多様性～**

澤田 和典 （株式会社ぐるなび）

**S5-3 麴が創る日本の味覚**

助野 彰彦 （株式会社菱六）

第Ⅱ部 「鳥居邦夫博士追悼記念シンポジウム」

～味の科学への対峙:鳥居邦夫博士の生涯と業績を讃えて～

**S5-4 鳥居邦夫博士の遺産**

西井 孝明 （味の素株式会社）

**S5-5 鳥居邦夫博士の志**

畝山 寿之 （味の素株式会社）

**S5-6 Kunio Torii : International Scientist**

Gary Beauchamp （Monell Chemical Senses Center）

15:30～15:40 閉会の辞

第57回大会大会長 廣田 順二（東京工業大学）

次期大会長挨拶

第58回大会大会長 吉田 竜介（岡山大学）

# ポスターセッション 演題一覧

---

優秀発表賞応募演題 (A-01~A-46)

一般演題 (B-01~B-63)

## A-01 味乳頭間における酸味受容体発現の違い

○吉光 良世<sup>1)</sup>、竹村 孝一<sup>1)</sup>、坂口 恒介<sup>1)</sup>、今井 啓雄<sup>2)</sup>、岩槻 健<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>東京農業大学 応用生物科学研究科 食品安全健康学専攻、<sup>2)</sup>京都大学 ヒト行動進化研究センター ゲノム進化部門

## A-02 TAS2R の遺伝子多型と受容体応答能及びヒトの苦味知覚との相関解析

○沼部 令奈<sup>1,2)</sup>、今井 啓雄<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>京都大学大学院 理学研究科 生物科学専攻、<sup>2)</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター

## A-03 マウスの味孔の発達に関する定量的研究

○山下 厚子、太田 正人

日本女子大学 家政学部 食物学科

## A-04 揮発性短鎖脂肪族アルデヒドは口腔に発現するカルシウム感知受容体 CaSR の活性化を介して味覚修飾物質として機能する

○北島 誠司、丸山 豊、黒田 素央

味の素株式会社 食品研究所

## A-05 味蕾オルガノイドの加齢モデル構築検討

○留岡 諭志<sup>1)</sup>、中辻 幸奈<sup>1)</sup>、坂口 恒介<sup>2)</sup>、一柳 直希<sup>1)</sup>、内山 千代子<sup>1)</sup>、米谷 達哉<sup>2)</sup>、栗田 啓<sup>1)</sup>、岩槻 健<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>ライオン株式会社 研究開発本部、<sup>2)</sup>東京農業大学 応用生物科学研究科 食品安全健康学専攻

## A-06 味刺激および高カリウム刺激によるバイオサイチン取込味細胞数の定量的解析

○嘉悦 勝博<sup>1,2)</sup>、高橋 奈々<sup>1)</sup>、中尾 吉貴<sup>1)</sup>、中川 裕之<sup>3)</sup>、大坪 義孝<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>九州工業大学大学院 生命体工学研究科、<sup>2)</sup>佐世保工業高等専門学校 物質工学科、<sup>3)</sup>福岡大学 理学部 地球圏科学科

## A-07 CCN3 expression in the murine taste bud does not confer essential roles in taste perception

○WANG KUANYU、美藤 純弘、吉田 竜介

岡山大学大学院医歯薬学総合研究科口腔生理学

## A-08 口腔内の水にตอบสนองし飲水を促進する神経細胞

○山田 優<sup>1)</sup>、野村 憲吾<sup>1)</sup>、相馬 祥吾<sup>1)</sup>、末松 尚史<sup>2)</sup>、樽野 陽幸<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>京都府立医科大学 医学研究科、<sup>2)</sup>ピッツバーグ大学生物工学部

## A-09 唾液緩衝能が味覚に及ぼす影響について

○兵藤 藍子<sup>1,2)</sup>、三上 彩可<sup>1,2)</sup>、堀江 謙吾<sup>2)</sup>、美藤 純弘<sup>2)</sup>、吉田 竜介<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科顎口腔再建外科学分野、<sup>2)</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科口腔生理学分野

- A-10 Doxorubicin 投与マウスにおける甘味感受性の変化**  
○茂木 啓佑、東 実咲、岩城 汐里、吉岡 千咲、森戸 克弥、高山 健太郎、長澤 一樹  
京都薬科大学 衛生化学
- A-11 高カリウム刺激による味細胞への細胞内カルシウムイオン測定試薬の新規導入法**  
○高橋 奈々<sup>1)</sup>、嘉悦 勝博<sup>1,2)</sup>、大坪 義孝<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>九州工業大学大学院 生命体工学研究科、<sup>2)</sup>佐世保工業高等専門学校 物質工学科
- A-12 ラットにおける甘味または酸味の同一味質含有混合味溶液の識別**  
○高橋 慎平、中村 文彦、岩田 周介、安尾 敏明、諏訪部 武、裕 哲崇  
朝日大学歯学部口腔機能修復学講座口腔生理学分野
- A-13 食塩への増粘剤添加の影響 ―ヒトにおける Time-intensity 法での測定―**  
○前田 知馨代<sup>1)</sup>、安尾 敏明<sup>2)</sup>、諏訪部 武<sup>2)</sup>、岩瀬 陽子<sup>1)</sup>、玄 景華<sup>1)</sup>、坂井 信之<sup>3)</sup>、裕 哲崇<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>朝日大学歯学部 口腔病態医療学 障害者歯科学、<sup>2)</sup>朝日大学歯学部 口腔機能修復学 口腔生理学、<sup>3)</sup>東北大学大学院文学研究科 心理学
- A-14 絶水ラットの味溶液に対する選択行動**  
○真部 いづみ<sup>1)</sup>、山崎 真帆<sup>1)</sup>、高橋 慎平<sup>2)</sup>、岩田 周介<sup>2)</sup>、安尾 敏明<sup>2)</sup>、諏訪部 武<sup>2)</sup>、河野 哲<sup>1)</sup>、裕 哲崇<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 歯科保存学分野歯内療法学、<sup>2)</sup>朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 口腔生理学分野
- A-15 完了行動における継時的負の対比効果での報酬予期と文脈手がかりの関連性**  
○SHAN XIAOCHEN、chongmankhong Jilada、八十島 安伸  
大阪大学人間科学研究科 行動生理学
- A-16 心身疲労時に摂取にした飲料より生じる「沁みる」感覚の検討**  
○小川 緑<sup>1)</sup>、凶師 直弥<sup>2)</sup>、綾部 早穂<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>筑波大学人間系、<sup>2)</sup>筑波大学大学院人間総合科学学術院
- A-17 ショ糖溶液の摂取過程に応じた糖度変動による甘味知覚変化**  
○日塔 諒太、伴 祐樹、福井 類、割澤 伸一  
東京大学大学院 新領域創成科学研究科 人間環境学専攻
- A-18 不安感情が甘味・苦味閾値に及ぼす影響**  
○凶師 直弥<sup>1)</sup>、高橋 開生<sup>2)</sup>、綾部 早穂<sup>3)</sup>  
<sup>1)</sup>筑波大学大学院人間総合科学学術院、<sup>2)</sup>筑波大学人間学群、<sup>3)</sup>筑波大学人間系
- A-19 腕傍核から腹側被蓋野への神経経路活性化がマウスの場所選択行動および自発的行動に及ぼす影響**  
○尾山 賀信、松本 悠真、疋田 貴俊、小澤 貴明  
大阪大学 蛋白質研究所

- A-20 **マウスの甘味摂取時リック反応に対するドーパミンおよびオピオイド受容体作動薬・拮抗薬投与の効果**  
○阿部 万友佳、後藤 健太朗、尾山 賀信、疋田 貴俊、小澤 貴明  
大阪大学 蛋白質研究所
- A-21 **笹かまぼこのおいしさはどこにあるか？その2ー消費者を対象とした TCATA 法および JAR 法による検証ー**  
○齋田 涼裕<sup>1)</sup>、大滝 美穂<sup>4)</sup>、阿部 全朗<sup>4)</sup>、阿部 賀寿男<sup>4)</sup>、坂井 信之<sup>1,2,3)</sup>  
<sup>1)</sup>東北大学文学研究科、<sup>2)</sup>東北大学電気通信研究所、<sup>3)</sup>東北大学ヨッタインフォマティクス研究センター、<sup>4)</sup>株式会社 阿部蒲鉾店
- A-22 **アミノ酸の経口投与による多量栄養素の嗜好性調節作用に関する動物行動学的検討**  
○清水 大地<sup>1)</sup>、石原 美歩<sup>1)</sup>、小根田 洋史<sup>2)</sup>、榊田 哲哉<sup>1)</sup>、石原 健吾<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>龍谷大学院 農学研究科、<sup>2)</sup>長田産業株式会社
- A-23 **スパイス由来の呈味増強成分の探索**  
○八木 徹哉、青柳 守紘、平尾 宜司  
ハウス食品グループ本社株式会社 研究開発本部
- A-24 **ヒト嗅覚受容体と TRPV1 チャネルの細胞内クロストーク**  
○森山 さくら<sup>1,2)</sup>、立松 健司<sup>2)</sup>、日沼 州司<sup>2)</sup>、黒田 俊一<sup>1,2)</sup>  
<sup>1)</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科、<sup>2)</sup>大阪大学 産業科学研究所
- A-25 **嗅覚受容体に依存しないアクセサリタンパク質による cAMP 産生**  
○白井 利奈<sup>1,2)</sup>、立松 健司<sup>2)</sup>、日沼 州司<sup>2)</sup>、黒田 俊一<sup>1,2)</sup>  
<sup>1)</sup>大阪大学大学院 生命機能研究科、<sup>2)</sup>大阪大学 産業科学研究所
- A-26 **4-ヒドロキシウンデカン酸 Na の化粧品への応用**  
○名倉 百華、福嶋 一宏、三木 祐典、久保 大空、平塚 裕実、望月 佑次、佐藤 範和  
ロート製薬株式会社
- A-27 **哺乳類のアンモニア応答機構の解明**  
○福谷 洋介、齋藤 芽生、養王田 正文  
東京農工大学 大学院工学府生命工学専攻
- A-28 **ネコ特異な尿臭の原因となる硫黄化合物生産経路の全容解明**  
○須賀 絢香<sup>1)</sup>、市沢 翔太<sup>1)</sup>、上野山 怜子<sup>2)</sup>、岸田 拓士<sup>3)</sup>、宮崎 雅雄<sup>1,2)</sup>  
<sup>1)</sup>岩手大学大学院 総合科学研究科 農学専攻 応用生物化学コース、<sup>2)</sup>岩手大学大学院 連合農学研究科、<sup>3)</sup>日本大学生物資源科学部
- A-29 **遺伝的に近縁な日本の絶滅危惧種であるイリオモテヤマネコとツシマヤマネコの尿臭の違い**  
○市沢 翔太<sup>1)</sup>、上野山 怜子<sup>1)</sup>、中西 希<sup>2)</sup>、遠藤 泰之<sup>3)</sup>、須賀 絢香<sup>1)</sup>、伊澤 雅子<sup>2)</sup>、宮崎 雅雄<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>岩手大学、<sup>2)</sup>北九州市立自然史・歴史博物館、<sup>3)</sup>鹿児島大学



- A-30 嗅覚受容体遺伝子発現における Ssbp2 の機能解明**  
○町田 夏芽<sup>1)</sup>、白川 大地<sup>1)</sup>、小林 千鶴<sup>1)</sup>、福嶋 俊明<sup>2)</sup>、岩田 哲郎<sup>1)</sup>、廣田 順二<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学 生命理工学院 生命理工学系 生命理工学コース、<sup>2)</sup>東京工業大学 科学技術創成研究院 細胞制御工学研究センター
- A-31 嗅上皮の領域化における Foxg1 遺伝子の機能解析**  
○栗山 杏、花嶋 かりな  
早稲田大学院先進理工学研究科
- A-32 嗅上皮・支持細胞が示す領域的特異性についての組織学的検討**  
○北村 海、尾之内 佐和、齋藤 正一郎  
岐阜大学大学院共同獣医研究科獣医解剖学研究室
- A-33 匂い弁別行動課題において扁桃野は行動状態の変化を表象する**  
○福本 慎吾<sup>1)</sup>、北村 菜々<sup>1)</sup>、江原 健悟<sup>1)</sup>、谷隅 勇太<sup>2)</sup>、廣川 純也<sup>3)</sup>、櫻井 芳雄<sup>4)</sup>、木津川 尚史<sup>1)</sup>、塩谷 和基<sup>1)</sup>、眞部 寛之<sup>5)</sup>  
<sup>1)</sup>立命館大学大学院 生命科学研究科、<sup>2)</sup>名古屋大学大学院 医学系研究科 機能形態学講座 分子細胞学、<sup>3)</sup>国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構 脳機能イメージング研究部、<sup>4)</sup>京都大学、<sup>5)</sup>奈良県立医科大学 医学部
- A-34 網羅的かつ選択的にムスク香料を認識する嗅覚受容体の同定**  
○吉川 敬一<sup>1)</sup>、出口 潤<sup>2)</sup>、胡 捷瑩<sup>3)</sup>、Lu Hsiu-Yi<sup>4)</sup>、松波 宏明<sup>4)</sup>  
<sup>1)</sup>花王株式会社 感覚科学研究所、<sup>2)</sup>花王株式会社 感覚科学研究所、<sup>3)</sup>花王株式会社 マテリアルサイエンス研究所、<sup>4)</sup>デューク大学 医学部
- A-35 チョコレート摂食に関連したラット超音波発声サブタイプの機械学習による分類**  
○池戸 優希<sup>1)</sup>、村田 航志<sup>1)</sup>、領家 崇<sup>1,2)</sup>、塩谷 和基<sup>3)</sup>、眞部 寛之<sup>4)</sup>、黒田 一樹<sup>1)</sup>、吉村 仁志<sup>2)</sup>、深澤 有吾<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>福井大学 脳形態機能学、<sup>2)</sup>福井大学 歯科口腔外科学、<sup>3)</sup>立命館大学、<sup>4)</sup>奈良県立医科大学
- A-36 イヌの化学感覚受容体遺伝子における多型解析**  
○井上 日湧河<sup>1)</sup>、ギブス マシュー<sup>2)</sup>、マグレーン スコット<sup>2)</sup>、新村 芳人<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>宮崎大学農学部 獣医学科、<sup>2)</sup>Waltham Petcare Science Institute
- A-37 魚類の全ゲノム重複で倍化した OMP 遺伝子の進化プロセスとその多様化**  
○長澤 竜樹、藤崎 花美、二階堂 雅人  
東京工業大学生命理工学院
- A-38 魚類における化学受容体の異所的な分布**  
○西浦 賀乃子<sup>1)</sup>、張 子聡<sup>2)</sup>、長澤 竜樹<sup>1)</sup>、二階堂 雅人<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学 生命理工学院、<sup>2)</sup>京都大学 ヒト生物学高等研究拠点
- A-39 シクリッドにおける V1R 嗅覚受容体遺伝子の多様性創出メカニズムの解明**  
○滝 隼輔、二階堂 雅人  
東京工業大学 生命理工学院

- A-40 再考、ネコのフレーメン反応を誘起する複合臭について**  
○伊藤 優梨亜、高橋 巧、市沢 翔太、上野山 怜子、宮崎 雅雄  
岩手大学
- A-41 ヨザル属における鋤鼻機能退化の可能性に関する遺伝学的な検証**  
○小林 愛実<sup>1)</sup>、新宅 勇太<sup>2,3)</sup>、河村 正二<sup>4)</sup>、二階堂 雅人<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学 生命理工学院、<sup>2)</sup>京都大学野生動物研究センター、<sup>3)</sup>公益財団法人日本モンキーセンター、<sup>4)</sup>東京大学 大学院新領域創成科学研究科 先端生命科学専攻
- A-42 東アフリカ産シクリッドのフェロモン受容体候補 V1R2 受容体の機能分化**  
○河村 理輝<sup>1)</sup>、村田 健<sup>2)</sup>、滝 隼輔<sup>1)</sup>、東原 和成<sup>2)</sup>、二階堂 雅人<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学 生命理工学院、<sup>2)</sup>東京大学大学院 農学生命科学研究科
- A-43 動物性食品様の満足感を有する植物性食品の開発  
—ナノエマルジョンが香りの持続性とレトロネイザルアロマに与える影響—**  
○井手 美里<sup>1)</sup>、鈴木 真人<sup>1)</sup>、富 研一<sup>1)</sup>、四方 政樹<sup>2)</sup>、森田 泰廣<sup>2)</sup>、佐藤 亮太郎<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>不二製油株式会社 基盤新技術開発部、<sup>2)</sup>金陵電機株式会社 分析営業部
- A-44 嗅上皮再生のための脂肪幹細胞治療の細胞調整条件**  
○石倉 友子、志賀 英明、蟹谷 貴子、三輪 高喜  
金沢医科大学 耳鼻咽喉科
- A-45 におい分取装置を活用したライム臭を特徴づける化合物の探索**  
○小原 紀<sup>1)</sup>、喜多 純一<sup>2)</sup>、河村 和広<sup>2)</sup>、長尾 優<sup>2)</sup>、田中 幸樹<sup>2)</sup>、上野山 怜子<sup>1)</sup>、宮崎 雅雄<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>岩手大学、<sup>2)</sup>株式会社島津製作所
- A-46 ヒト iPS 細胞の分化誘導による嗅神経幹細胞の作製**  
○満留 隼人、白木 伸明、岩田 哲郎、廣田 順二  
東京工業大学 生命理工学院
- B-01 マウス有郭乳頭味蕾における CALHM1 の超微形態レベルでの局在**  
○生田 李緒、垣花 優、濱田 俊  
福岡女子大学
- B-02 アズマモグラおよびコウベモグラの舌乳頭の味蕾**  
○世取山 結菜、佐々木 剛  
東京農業大学大学院農学研究科
- B-03 ヒトおよびサル味細胞研究のための抗体作製**  
○岩槻 健<sup>1)</sup>、長野 かれん<sup>1)</sup>、大原 麻美絵<sup>1)</sup>、小松 さゆり<sup>2)</sup>、今井 啓雄<sup>3)</sup>、川口 浩司<sup>4)</sup>  
<sup>1)</sup>東京農業大学応用生物科学部、<sup>2)</sup>北海道大学大学院生命融合科学、<sup>3)</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター、<sup>4)</sup>鶴見大学歯学部口腔顎顔面外科
- B-04 Osteogenic disorder Shionogi (ODS)/shi Jcl-od/od ラットのフレーバーに対する嗜好性**  
○安尾 敏明、高橋 慎平、岩田 周介、諏訪部 武、裕 哲崇  
朝日大学歯学部 口腔機能修復学講座 口腔生理学分野

- B-05 カプサイシンによるマウス鼓索神経糖応答特異的な増強**  
○岩田 周介<sup>1)</sup>、吉田 竜介<sup>2)</sup>、高橋 慎平<sup>1)</sup>、安尾 敏明<sup>1)</sup>、諏訪部 武<sup>1)</sup>、砦 哲崇<sup>1)</sup>、二ノ宮 裕三<sup>2,3)</sup>  
<sup>1)</sup>朝日大 歯 口腔生理、<sup>2)</sup>岡大 院医歯薬 口腔生理、<sup>3)</sup>モネル化学感覚研
- B-06 ヒトにおけるGPR120アゴニストの油脂感増強の作用機序解析—物性、口腔内への油脂の残存ならびに唾液分泌への影響**  
○黒田 素央、坂本 和洋、北島 誠司  
味の素株式会社 食品研究所
- B-07 マウス鼓索神経における甘味に対する脂肪酸の混合効果とGPR120の関与**  
○秦 加純<sup>1)</sup>、中島 純子<sup>1)</sup>、松浦 信幸<sup>1)</sup>、安松 啓子<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>東京歯科大学 オーラルメディスン・病院歯科学講座、<sup>2)</sup>東京歯科短期大学
- B-08 昆虫味覚受容体のリガンド結合様式および活性化機構の立体構造モデル**  
○森永 敏史<sup>1)</sup>、永田 宏次<sup>1)</sup>、伊原 さよ子<sup>1)</sup>、新村 芳人<sup>1,2)</sup>、佐藤 幸治<sup>1)</sup>、東原 和成<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京大学大学院 農学生命科学研究科、<sup>2)</sup>宮崎大学 農学部獣医学科
- B-09 上喉頭神経のTRPV4チャンネルは水刺激による嚥下反射に関与する**  
○安藤 宏<sup>1)</sup>、Hossain Mohammad Zakir<sup>2)</sup>、Roy Rita Rani<sup>2)</sup>、海野 俊平<sup>2)</sup>、北川 純一<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>松本歯科大学歯学部生物学、<sup>2)</sup>松本歯科大学歯学部生理学講座
- B-10 サッカリンの種特異的感受性の分子メカニズム**  
○實松 敬介<sup>1,2,3)</sup>、永里 侑貴<sup>1)</sup>、山本 真隆人<sup>1)</sup>、平山 彩夏<sup>1)</sup>、今村 恵美子<sup>1)</sup>、川端 由子<sup>1)</sup>、高井 信吾<sup>1)</sup>、重村 憲徳<sup>1,3)</sup>  
<sup>1)</sup>九州大学大学院 歯学研究院 口腔機能解析学分野、<sup>2)</sup>九州大学 OBT センター、<sup>3)</sup>九州大学五感応用デバイス研究開発センター
- B-11 味覚嫌悪学習の想起におけるマウス視床下部外側野グルタミン酸作動性ニューロンの役割**  
○乾 賢<sup>1)</sup>、菊池 媛美<sup>1,2)</sup>、齊藤 紫<sup>1,2)</sup>、鈴木 悠人<sup>1,2)</sup>、船橋 誠<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>北海道大学 大学院歯学研究院 口腔生理学教室、<sup>2)</sup>北海道大学 大学院歯学研究院 歯科矯正学教室
- B-12 糖刺激による頭相インスリン分泌の誘発**  
○高盛 充仁<sup>1)</sup>、美藤 純弘<sup>1,2,3)</sup>、堀江 謙吾<sup>1,2)</sup>、吉田 竜介<sup>1,2,3)</sup>  
<sup>1)</sup>岡山大学医歯薬総合研究科口腔生理学分野、<sup>2)</sup>岡山大学医歯薬学域、<sup>3)</sup>岡山大学歯学部口腔顎顔面科学先端研究センター
- B-13 閉経後骨粗鬆症モデルマウスにおける味覚変調の分子機構**  
○川端 由子<sup>1)</sup>、高井 信吾<sup>1,2)</sup>、岩田 周介<sup>3)</sup>、實松 敬介<sup>1,4,5)</sup>、川端 二功<sup>6)</sup>、重村 憲徳<sup>1,4)</sup>  
<sup>1)</sup>九州大学大学院歯学研究院 口腔機能解析学、<sup>2)</sup>九州大学大学院歯学研究院 DDR 研究センター、<sup>3)</sup>朝日大学歯学部 口腔生理学、<sup>4)</sup>九州大学大学院歯学研究院 五感応用デバイス研究開発センター、<sup>5)</sup>九州大学大学院歯学研究院 OBT 研究センター、<sup>6)</sup>弘前大学農学生命科学部 家畜生理学

- B-14 ニワトリの甘味受容におけるナトリウム-グルコース共輸送体 SGLT1 の関与**  
○川端 二功<sup>1,2)</sup>、西村 湧美<sup>3)</sup>、松井 優希<sup>4)</sup>、田畑 正志<sup>4)</sup>  
<sup>1)</sup>弘前大 農学生命 家畜生理、<sup>2)</sup>岩手大院 連合農学、<sup>3)</sup>弘前大院 農学生命 家畜生理、<sup>4)</sup>九大院農 家畜生体機構学
- B-15 苦味受容体(TAS2Rs)の遺伝子多型と苦味を含む食品摂取との関連性**  
○八巻 美智子<sup>1)</sup>、齋藤 弘貴<sup>1)</sup>、佐藤 しづ子<sup>3)</sup>、庄司 憲明<sup>3)</sup>、磯野 邦夫<sup>3)</sup>、後藤 知子<sup>1,4)</sup>、佐々木 三智<sup>1)</sup>、大崎 雄介<sup>1)</sup>、白川 仁<sup>1)</sup>、駒井 三千夫<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東北大学大学院農学研究科 栄養学分野、<sup>2)</sup>東北生活文化大学、<sup>3)</sup>東北大学大学院歯学研究科 歯科医用情報学分野、<sup>4)</sup>宮城学院女子大学
- B-16 GPRC5 family の発現と機能の探索**  
○高井 信吾<sup>1)</sup>、川端 由子<sup>1)</sup>、實松 敬介<sup>1,2,3)</sup>、岩田 周介<sup>4)</sup>、川端 二功<sup>5)</sup>、重村 憲徳<sup>1,3)</sup>  
<sup>1)</sup>九州大学大学院 歯学研究院 口腔機能解析学、<sup>2)</sup>九州大学 OBT 研究センター、<sup>3)</sup>九州大学 五感応用デバイス研究開発センター、<sup>4)</sup>朝日大学 歯学部 口腔生理学、<sup>5)</sup>弘前大学 農学生命科学部 家畜生理学分野
- B-17 ヒドロキシトリプトファンの投与による味覚嗜好行動の変化**  
岩佐 勇紀、○藍原 祥子  
神戸大学大学院 農学研究科
- B-18 甘味・うま味受容体が有機酸の光学異性体の識別に関与している**  
○山瀬 裕子<sup>1,2)</sup>、黄海<sup>2)</sup>、堀江 謙吾<sup>2,3,4)</sup>、美藤 純弘<sup>2,3,4)</sup>、江草 正彦<sup>1)</sup>、吉田 竜介<sup>2,3,4)</sup>  
<sup>1)</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科歯科麻酔・特別支援歯学、<sup>2)</sup>岡山大学大学院医歯薬学総合研究科口腔生理学、<sup>3)</sup>岡山大学学術研究院医歯薬学域、<sup>4)</sup>岡山大学歯学部先端領域研究センター
- B-19 新規 T1R の発見から明らかになった脊椎動物の味覚多様性**  
○西原 秀典<sup>1,2)</sup>、戸田 安香<sup>3)</sup>、藏本 多恵<sup>1,4)</sup>、蒲原 功汰<sup>3)</sup>、後藤 あず紗<sup>3)</sup>、星野 杏子<sup>3)</sup>、岡田 晋治<sup>5)</sup>、工樂 樹洋<sup>6,7)</sup>、岡部 正隆<sup>8)</sup>、石丸 喜朗<sup>3)</sup>  
<sup>1)</sup>近大・農、<sup>2)</sup>東工大・生命理工、<sup>3)</sup>明大・農、<sup>4)</sup>東工大・科技創研、<sup>5)</sup>東大・農、<sup>6)</sup>国立遺伝研、<sup>7)</sup>総研大・生命科学、<sup>8)</sup>慈恵医大・解剖学
- B-20 世代間における味覚閾値**  
溝畑 秀隆<sup>1)</sup>、○林 直哉<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>元神戸松蔭女子学院大学人間科学部、<sup>2)</sup>神戸松蔭女子学院大学人間科学部
- B-21 塩化物イオンによる魚類味覚受容体の感度調節及びその分子メカニズム**  
○郷田 竜生、三坂 巧  
東京大学大学院農学生命科学研究科 応用生命化学専攻
- B-22 物質的根拠のある既知の味の確認と未知の味の探索**  
○柳本 正勝  
食品と味研究所
- B-23 NaCl 添加によるうま味の増強**  
○田中 伽奈、桂川 晴花、近藤 高史  
近畿大学農学部 食品栄養学科

- B-24 市販飲料の口中調味による餅の味覚変調作用**  
○近藤 高史、天野 莉那、武藤 悠作  
近畿大学農学部 食品栄養学科
- B-25 若い世代におけるうま味に対する認知の変化と要因解明**  
○荒川 実穂、石田 葵、藤記 沙耶華、鷹阪 龍太、ウドムソム ニリン、尾関 峻輔、永井 元  
株式会社ゼンショーホールディングス ゼンショー中央技術研究所
- B-26 味覚センサ及び電子嗅覚システムによる清酒と鶏肉モデルのペアリング時の風味評価**  
○齋藤 颯斗<sup>1)</sup>、北村 妃花莉<sup>2)</sup>、島元 紗希<sup>1)</sup>、平田 大<sup>3)</sup>、山口 智子<sup>1)</sup>、藤村 忍<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>新潟大学大学院 自然科学研究科、<sup>2)</sup>新潟大学農学部 食品科学プログラム、<sup>3)</sup>新潟大学日本酒学センター
- B-27 穀粉への呈味成分の添加による味の変化と穀粉の PFC 値との関係**  
○日下部 裕子、小川 雪乃  
農研機構 食品研究部門
- B-28 苦味物質による腸管運動の調節機構の解析**  
太田 正人<sup>1)</sup>、○原 ともみ<sup>1)</sup>、吉田 倭奈<sup>1)</sup>、藤原 真央<sup>1)</sup>、鳥居 怜七<sup>1)</sup>、今枝 萌美<sup>1)</sup>、高橋美樹<sup>1)</sup>、山下 厚子<sup>1)</sup>、近藤 隆<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>日本女子大学家政学部 食物学科、<sup>2)</sup>理化学研究所 生命医科学研究センター 免疫器官形成研究チーム
- B-29 うま味刺激誘導性唾液を用いた喫煙バイオマーカーの探索**  
○古山 昭、大須賀 謙二、川合 宏仁  
奥羽大学歯学部 口腔機能分子生物学講座
- B-30 COVID-19 メンタルストレスが発症に関与した心因性味覚障害の症例 —Profile of Mood States (POMS)短縮版の有用性について—**  
○佐藤 しづ子<sup>1)</sup>、駒井 三千夫<sup>2)</sup>、八巻 美智子<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>東北大学病院 病態マネジメント歯学講座、<sup>2)</sup>東北大学大学院農学研究科 栄養学分野
- B-31 健常人を対象とした味覚リハビリテーションの有効性の検討**  
○宮城 翠<sup>1)</sup>、朴 依眞<sup>1)</sup>、大坪 優太<sup>2)</sup>、海老原 覚<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東北大学大学院医学系研究科 内部障害学分野、<sup>2)</sup>公益社団法人山梨勤労者医療協会 石和共立病院 リハビリテーション科
- B-32 非ヒト霊長類における腸管 tuft 細胞マーカーの発現パターン解析**  
○稲葉 明彦<sup>1,2)</sup>、岩槻 健<sup>3)</sup>、益田 勝吉<sup>1)</sup>、今井 啓雄<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>京都大学大学院 医学研究科 人間健康科学系専攻 食と健康科学研究講座、<sup>2)</sup>京都大学ヒト行動進化研究センター、<sup>3)</sup>東京農業大学 応用生物学部 食品安全健康学科
- B-33 嗅覚受容体へのドッキングシミュレーションと機械学習による匂い分子の特徴付け**  
金城 弘忠<sup>1)</sup>、佐藤 正和<sup>1)</sup>、田中 愛莉<sup>1)</sup>、藍原 祥子<sup>2)</sup>、鬼頭 宏任<sup>3)</sup>、森 義治<sup>1)</sup>、○田中 成典<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>神戸大学大学院システム情報学研究科、<sup>2)</sup>神戸大学大学院農学研究科、<sup>3)</sup>近畿大学理工学部

- B-34** 分子構造にもとづく匂いセンシング空間の回帰分析; 匂い記述子の予測能における分子構造の多様性の影響  
○原田 祐希<sup>1)</sup>、前田 修一<sup>1)</sup>、沈 君偉<sup>1)</sup>、御園生 拓<sup>2)</sup>、堀 裕和<sup>2)</sup>、中村 振一郎<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>熊本大学 大学院先導機構 フロンティアデータサイエンス化血研寄附講座、<sup>2)</sup>山梨大学工学部
- B-35** hnRNP A/B による軸索 mRNA の発現制御はマウス嗅神経回路の形成に寄与する  
○福田 七穂<sup>1)</sup>、福田 智行<sup>2)</sup>、Percipalle Piergiorgio<sup>3)</sup>、小田 佳奈子<sup>1)</sup>、武井 延之<sup>1)</sup>、東原 和成<sup>4)</sup>、吉原 良浩<sup>5)</sup>、笹岡 俊邦<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>新潟大学脳研究所、<sup>2)</sup>新潟大学医歯学総合研究科、<sup>3)</sup>ストックホルム大学、<sup>4)</sup>東京大学大学院農学生命科学研究科、<sup>5)</sup>理化学研究所脳神経科学研究センター
- B-36** 肺魚嗅覚器における G タンパク質発現の in situ ハイブリダイゼーション解析  
○中牟田 祥子<sup>1)</sup>、佐久間 敦丈<sup>2)</sup>、張 子聡<sup>2,3)</sup>、二階堂 雅人<sup>2)</sup>、横山 拓矢<sup>1)</sup>、山本 欣郎<sup>1)</sup>、中牟田 信明<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>岩手大学農学部 獣医解剖学研究室、<sup>2)</sup>東京工業大学 生命理工学院、<sup>3)</sup>京都大学
- B-37** 嗅覚受容体発現培養細胞で生じる、匂い刺激に対する漸次かつ持続的な cAMP 産生  
○佐藤 幸治、東原 和成  
東京大学大学院農学生命科学研究科
- B-38** クルクミン経口投与を用いた局所炎症制御による外傷性嗅覚障害後の嗅覚機能回復  
○小林 正佳、西田 幸平、石神 瑛亮、竹内 万彦  
三重大学大学院医学系研究科 耳鼻咽喉・頭頸部外科
- B-39** 嗅覚運動系によって制御される呼吸波形パラメータの探索  
○野口 智弘<sup>1)</sup>、笹島 仁<sup>2)</sup>、宮園 貞治<sup>2)</sup>、高橋 未来<sup>1)</sup>、佐藤 元<sup>4)</sup>、志賀 英明<sup>3)</sup>、高草木 薫<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>旭川医科大学 生理学講座神経機能分野、<sup>2)</sup>旭川医科大学 研究技術支援センター、<sup>3)</sup>金沢医科大学 耳鼻咽喉科学、<sup>4)</sup>明海大学 歯学部
- B-40** マウス嗅結節に対する神経連絡の匂い学習による可塑的变化  
○シャ エムディファズリ、古賀 有里子、村田 芳博、谷口 睦男、山口 正洋  
高知大学医学部生理学講座
- B-41** マウス副嗅球顆粒細胞-僧帽細胞間 GABA 作動性シナプス伝達のシナプス前機構を介したバソプレシンによる抑制  
○谷口 睦男、村田 芳博、山口 正洋、椛 秀人  
高知大学医学部生理学講座
- B-42** バースト刺激で誘導される嗅結節シナプスの長期増強  
○Podder Sajib、村田 芳博、谷口 睦男、山口 正洋  
高知大学医学部生理学講座
- B-43** ニワトリの匂い分子に対する行動応答と嗅上皮における嗅覚受容体遺伝子の発現  
○小山 和士<sup>1)</sup>、川端 二功<sup>1,2)</sup>  
<sup>1)</sup>弘前大 農学生命 家畜生理、<sup>2)</sup>岩手大院 連合農学

- B-44 日常生活におけるにおい経験に関する生活時間帯別・世代別調査研究**  
○山本 晃輔<sup>1,2)</sup>、綾部 早穂<sup>3)</sup>  
<sup>1)</sup>大阪産業大学国際学部 国際学科、<sup>2)</sup>立命館大学 BKC 社系研究機構、<sup>3)</sup>筑波大学人間系
- B-45 新規鋤鼻受容体候補分子 ancV1R の雌性行動における重要性**  
○近藤 宏<sup>1)</sup>、岩田 哲郎<sup>1)</sup>、鈴木 彦有<sup>2)</sup>、村田 健<sup>3)</sup>、東原 和成<sup>3)</sup>、二階堂 雅人<sup>1)</sup>、廣田 順二<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学大学院生命理工学院、<sup>2)</sup>株式会社 digzyme、<sup>3)</sup>東京大学大学院農学生命科学研究科
- B-46 酢酸イソアミルの匂い知覚に影響するヒト嗅覚受容体遺伝子多型**  
○伊原 さよ子<sup>1)</sup>、新村 芳人<sup>2)</sup>、白須 未香<sup>1)</sup>、岡本 雅子<sup>1)</sup>、小川 芳幸<sup>3)</sup>、高山 文博<sup>3)</sup>、東原 和成<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京大学大学院 農学生命科学研究科、<sup>2)</sup>宮崎大学農学部獣医学科、<sup>3)</sup>株式会社 NTT データ経営研究所
- B-47 多成分調合型嗅覚ディスプレイを用いた精油の香り提示プラットフォーム**  
○伊関 方晶、プラセティアワン ダニー、中本 高道  
東京工業大学 科学技術創成研究院
- B-48 乾燥マタタビ葉はネコに対して効果と安全性の高い嗅覚エンリッチメントである**  
○上野山 怜子<sup>1)</sup>、大岡 左枝<sup>2)</sup>、宮崎 珠子<sup>1)</sup>、水本 大樹<sup>2)</sup>、西川 俊夫<sup>2)</sup>、ハースト ジェーン<sup>3)</sup>、宮崎 雅雄<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>岩手大学、<sup>2)</sup>名古屋大学、<sup>3)</sup>リバプール大学
- B-49 Class I 嗅覚受容体遺伝子クラスター部分欠失マウスの解析**  
○岩田 哲郎<sup>1,2)</sup>、Nithiuthai Sirapop<sup>1)</sup>、廣田 順二<sup>1,2)</sup>  
<sup>1)</sup>東京工業大学 生命理工学院、<sup>2)</sup>東京工業大学 バイオサイエンス統合支援センター
- B-50 雌イモリ飼育水存在下で樹脂模型に対して誘起される雄の性行動**  
○中田 友明、齋藤 奈々子、家久 夏帆、小松崎 孝龍、横須賀 誠  
日本獣医生命科学大学獣医学部 獣医学科
- B-51 長時間にわたる Go/NoGo 課題における Go 優位の反応バイアスの維持**  
○小早川 達<sup>1)</sup>、後藤 なおみ<sup>1)</sup>、吉浪 譲<sup>2)</sup>、岩木 直<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>産業技術総合研究所 人間情報インタラクション研究部門、<sup>2)</sup>日産自動車
- B-52 シクロデキストリン包接香気成分配合可食性フィルムによる口臭および外部異臭低減効果の検討**  
阿久津 圭子、○梅原 依男、増富 裕文、石原 克之  
カルビー株式会社
- B-53 粉末食材に香気溶液を混合した時のフレーバー保持と放出**  
○小川 雪乃、日下部 裕子  
農研機構 食品研究部門

- B-54 低亜鉛食給餌がマウス嗅覚認知機能に与える影響について**  
○長田 和実<sup>1)</sup>、細野 朗<sup>1)</sup>、大畑 素子<sup>1)</sup>、駒井 三千夫<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>日本大学生物資源科学部 食品開発学科、<sup>2)</sup>東北大学大学院 農学研究科 栄養学
- B-55 新型コロナウイルス感染症後の嗅覚障害症例の検討**  
○三輪 高喜、中村 有加里、石倉 友子、志賀 英明  
金沢医科大学 耳鼻咽喉科学
- B-56 基準嗅力検査のにおいの表現に関する検討**  
○中島 愛<sup>1)</sup>、細矢 慶<sup>2)</sup>、芳田 梓<sup>1)</sup>、中村 利枝<sup>1)</sup>、越谷 美由紀<sup>3)</sup>、加藤 政利<sup>1)</sup>、後藤 穰<sup>4)</sup>、松根 彰志<sup>2)</sup>、大久保 公裕<sup>5)</sup>  
<sup>1)</sup>日本医科大学多摩永山病院 中央検査室、<sup>2)</sup>日本医科大学武蔵小杉病院 耳鼻咽喉科、<sup>3)</sup>日本医科大学武蔵小杉病院 中央検査室、<sup>4)</sup>日本医科大学多摩永山病院 耳鼻咽喉科、<sup>5)</sup>日本医科大学付属病院 耳鼻咽喉科
- B-57 コクに対する嗅覚の役割**  
○細矢 慶<sup>1)</sup>、小町 太郎<sup>2)</sup>、香中 優美<sup>1)</sup>、春名 良洋<sup>1)</sup>、松根 彰志<sup>1)</sup>、大久保 公裕<sup>3)</sup>  
<sup>1)</sup>日本医科大学武蔵小杉病院 耳鼻咽喉科、<sup>2)</sup>日本医科大学千葉北総病院 耳鼻咽喉科、<sup>3)</sup>日本医科大学付属病院 耳鼻咽喉科・頭頸部外科
- B-58 嗅覚障害マウス治療における匂い分子タンパク質を薬剤キャリアーとしたときの薬剤投与量の閾値解析**  
○横山 実夢<sup>1)</sup>、塚田 健介<sup>2)</sup>、阿部 睦生<sup>2)</sup>、伊藤 誠<sup>2)</sup>、澤田 研<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>室蘭工業大学 工学研究科 生産システム工学系専攻、<sup>2)</sup>室蘭工業大学 工学研究科 環境創生工学系専攻
- B-59 卵巣摘出嗅上皮障害モデルにおける当帰芍薬散混合飼料の効果**  
○志賀 英明<sup>1)</sup>、熊井 理美<sup>1,2)</sup>、石倉 友子<sup>1)</sup>、蟹谷 貴子<sup>1)</sup>、三輪 高喜<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>金沢医科大学医学部 耳鼻咽喉科学、<sup>2)</sup>くまいクリニック
- B-60 嗅覚刺激療法に抵抗する嗅覚障害**  
○奥谷 文乃<sup>1,2)</sup>、伊藤 広明<sup>2)</sup>、兵頭 政光<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>高知大学医学部 地域看護学、<sup>2)</sup>高知大学 医学部 耳鼻咽喉科
- B-61 嗅覚受容体の遺伝子多型が嗅覚同定能力に及ぼす影響**  
○高梨 昌樹<sup>1)</sup>、北川 律子<sup>1)</sup>、早川 和美<sup>1)</sup>、佐藤 守一<sup>1)</sup>、元池 育子<sup>2)</sup>、麦倉 俊司<sup>2)</sup>、森 菜緒子<sup>2)</sup>、木下 賢吾<sup>2)</sup>、寶澤 篤<sup>2)</sup>、今枝 孝夫<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>(株)豊田中央研究所 クラウドインフォマティクス研究領域、<sup>2)</sup>東北大学 東北メディカル・メガバンク機構
- B-62 マウスの嗅覚系神経地図形成の堅牢性を保証する分子機構**  
○中嶋 藍<sup>1)</sup>、竹内 春樹<sup>2)</sup>、池谷 裕二<sup>1)</sup>  
<sup>1)</sup>東京大学大学院薬学系研究科薬品作用教室、<sup>2)</sup>東京大学大学院理学系研究科生物科学専攻 生物化学講座
- B-63 ワインの色調が香りと味わいの知覚に及ぼす影響**  
○大沼 卓也<sup>1)</sup>、玉利 和也<sup>2)</sup>  
<sup>1)</sup>近畿大学産業理工学部 経営ビジネス学科、<sup>2)</sup>ワインショップエノコラージュ