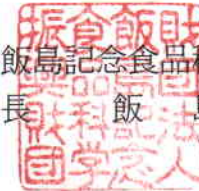




発 20年度食財助 第 2号
平成 20年 7月16日

鳥取大学
工学部長 殿

財団法人 飯島記念食品科学振興財団
理事長 飯島延浩



平成20年度 財団法人 飯島記念食品科学振興財団学術研究助成
募集のご案内と推薦依頼について

拝啓 時下 益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、当財団は、平成20年度の学術研究助成について、別添「平成20年度財団法人 飯島記念食品科学振興財団学術研究助成募集要領」により募集を行いますので、ご案内申し上げます。

つきましては、下記の申請書類を同封しますので、貴学部、大学院研究科の研究者の皆様には奮ってご応募されますよう貴台からお取り計らいのうえ、ご推薦戴きますようよろしくお願い申し上げます。

なお、推薦件数は、今年度より個人研究2件以内、共同研究1件以内ですので、申請希望者がこれを上回る場合は、予め、学部内で選考の上、該当者が正しく申請できるようご配慮のうえ、よろしくお願い致します。

記

1. 平成20年度学術研究助成募集要領 4
2. 平成20年度学術研究助成金交付申請書 4
3. 平成20年度学術研究助成金交付申請書記入要領 4



(財) 飯島記念食品科学振興財団

平成20年度 学術研究助成募集要領

1. 助成の目的

この助成は、米麦その他主要食糧等を原料とする食品の流通、加工並びに食品科学に関する研究等を行う研究者及び研究グループに対し、研究助成金を交付し、研究等の推進を通じて国民の食生活の向上と食品産業の発展に寄与することを目的とします。

2. 助成の対象

次の3に指定する分野の食品科学に関する研究を行う研究者及び研究グループ。

3. 研究分野

次の①から④までの研究で、別紙に示す分類項目のいずれかに該当すること。

- ① 米麦その他の主要食糧の生産、処理、加工に関する基礎的研究
但し、育種、栽培等の基礎的研究は対象外とします。
- ② 米麦その他の主要食糧等を原料とする食品加工技術の開発に関する研究
- ③ 米麦その他の主要食糧及び加工食品の品質保持並びに安全性に関する研究
- ④ 米麦その他の主要食糧等の流通並びに需給安定に関する研究

4. 助成要件

- ① 申請研究課題に係る研究実績が1年以上あること。
- ② 所属研究機関（大学、大学学部、大学院研究科及び研究所等をいう）の長の推薦が得られること。
- ③ 所属研究機関の長の推薦件数は、個人研究2件以内、共同研究1件以内とする。
但し、同一研究室（専攻等）からのものでないこと。
- ④ これまでに当財団の本助成を4回以上（共同研究助成の分担研究者を含む。）受けていないこと。

5. 助成の種類並びに規模

学術研究助成は個人研究助成及び共同研究助成の2種類に分類される。

① 個人研究助成

主として若手研究者、例えば准教授、講師及び助教、などによる単独研究を対象とする。

② 共同研究助成

専門領域及び研究機関を異にする複数の研究者が、同一テーマに関し、広範に共同研究する場合を対象とする。この場合、申請者（代表研究者）は教授級の研究者とし、申請者の外に分担経費が100万円を超える共同研究者（分担研究者）が少なくとも一人以上加わることとする。なお、個人研究助成申請者及び企業の研究者は分担研究者となることができない。

助成の規模は、上記の①が1件当たり100万円から200万円までで35件内外、②が1件当た

り200万円から500万円までで10件内外とし、本年度の助成総額は9,000万円とします。

6. 助成期間

助成期間は、原則として1カ年とします。但し、2カ年を限度に継続研究の申請を認めます。

7. 申請手続き及び開始日

所定の申請書に必要事項を記入し、当財団宛1部送付願います。記入に当たっては、巻末の申請書記入要領に従って正確に記入願います。応募申請書の受付は平成20年9月1日から開始します。

8. 応募申請の締切日

平成20年10月31日

9. 選考方法

事務審査の後、当財団選考委員会の議を経て理事会で決定します。

10. 決定通知

採否の結果は平成21年3月末日までにご通知します。

11. 助成金の交付予定

平成21年4月

12. 報告

助成期間終了後、研究の結果及びそれに要した助成金の使途につき、平成22年4月末日までに報告していただきます。

* 応募お問い合わせ、申請書請求、申請書送付先

(財) 飯島記念食品科学振興財団

〒272-0034 千葉県市川市市川1丁目9番2号サンプラザ35ビル6F

電話 047-323-5580, 5581

FAX 047-323-5580

学術研究助成募集要領別紙

学術研究助成対象研究分野の分類項目

分野別 \ 素材別	A 米	B 大・小麦	C ₁ その他穀類	C ₂ 穀類一般	D 大豆	E 他の豆類	F 澱粉・多糖類	G その他
1 成分分析								
2 物性								
3 加工・製造								
4 調理								
5 成分間反応								
6 衛生（安全性）								
7 貯蔵・保存性								
8 品質（含官能検査）								
9 栄養（含機能性）								
10 開発（含遺伝子操作）								
11 流通、需給								
12 その他								

備考

1. Gのその他はA～Fのいずれにも特定されないが、A～Eに共通する成分素材としての蛋白質、油脂等が含まれる。
2. 12のその他は1～10のいずれにも分類されないが、募集要領3の①～③に該当すると判断されるものが含まれる。
3. 10の遺伝子操作には単なる増収や耐病虫害性、耐寒性等のための育種は含まれない。
4. 11の流通、需給には社会経済学的研究は含まれない。