

12/1
✓

令和5年11月1日

研究企画担当者 様

公益財団法人日本豆類協会

令和6年度助成事業「雑豆需要促進研究」募集の案内について（予告）

時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、当協会におきましては、小豆、いんげん等の雑豆について、健康食材としての優秀性の解明や新たな利用の開発、調理改善などを通じて、雑豆の需要促進を図るための助成事業を平成22年度から実施しております。

令和6年度の公募につきましては、来たる11月中旬に募集を開始する予定（当協会のHPに公募要領を掲載）ですので、別添1の資料を参考にいただき、積極的な応募をお願いいたします。

なお、令和4年度に実施された本研究の事例を別添2として添付いたしましたので、併せて参考としてください。

令和 6 年度助成事業「雑豆需要促進研究」募集のご案内について

本事業は、大学、試験研究機関の研究者等の方々から、雑豆の需要促進に資する調査研究課題を募集し、審査委員会の審査結果に基づき、助成金を交付するものです。

令和 5 年 11 月 17 日(金)(予定)から当協会のHP (<http://www.mame.or.jp/>)に掲載します「令和 6 年度豆類振興事業公募要領」(以下、「公募要領」という。)をご覧ください、是非、応募をご検討ください。

以下に、本事業の特色、応募方法等を整理しましたので、予めご参考にしてください。

「令和 6 年度雑豆需要促進研究 公募のポイント」

1 助成対象の調査研究分野

募集する調査研究テーマは、次の対象領域に係る医学、栄養学、調理学、家政学、農芸化学、食工学、文化学、社会学、体育学など幅広い分野からの雑豆の需要促進に資するものです。この場合において「雑豆」とは、豆類のうち大豆、落花生を除いた小豆、ささげ、いんげんまめ、べにばないんげん、えんどう、そらまめ等をいいます。

他の団体等からの調査研究費の助成を受けていないもので、未発表のものに限ります。

(対象領域)

- ・新需要開発に関する研究
- ・伝統豆製品の製造分野の高度化、高付加価値化に関する研究
- ・健康維持・増進に関する研究
- ・マーケティング、食文化・食育に関する研究
- ・その他雑豆の需要促進に効果の高い研究

2 調査研究の実施期間及び助成金額

調査研究の実施期間は、原則として 1 年(4 月～翌年 3 月)以内です。

規模は、助成金額として 150 万円を上限とします。自己負担額はあっても、無くても採択可能です。

3 応募期間

応募開始：令和 5 年 11 月 17 日（金）を予定

応募締切：令和 5 年 12 月 1 日（金）を予定（当日の午後 5 時必着）

4 応募者の要件

大学、地方独立行政法人（公設試験研究機関等）、民間研究機関に所属する者とします。

研究遂行に必要な見識、調整・管理能力があり、豆類の生産、流通、消費等に関する専門的知識を有している方です。

5 応募手続き

公募要領の「様式 C」助成金応募書を作成の上、研究代表者名で応募していただきます。主な内容は、実施計画書と収支予算です。

6 審査、採択

応募のあった助成対象調査研究課題については、外部有識者からなる審査委員会の審査結果を踏まえ、予算の範囲内で採択します。

7 助成の対象経費

ア 消耗品費（固定資産となる備品については、助成の対象となりません。）

イ 旅費

ウ 通信運搬費

エ 賃金

オ その他直接経費（印刷費、会議費、謝金等具体的な経費）

カ 間接経費（ア～オの直接経費の 2 割を上限）

（注：人件費は含まれていません。）

8 助成金の交付

助成事業に決定後、全額を概算払いで支払います（支払い時期については、決定後にお知らせします。）。

9 調査結果の取扱

調査研究結果は、当協会に報告書、概要を提出していただき、概要を当協会HPに掲載します。また、実施者には、研究成果を何らかの形で公開していただきます。

なお、無体財産権等の権利は実施者のものとしますが、特許等取得された際には当協会に報告願います。

10 その他

- (1) 応募された研究課題の内容についての秘密は厳守します。
- (2) 提出書類は一切返却しません。
- (3) 申請内容に虚偽があった場合には採択が取り消されます。
- (4) 取得した個人情報については、審査及び連絡目的としてのみ使用します。
- (5) 書類の提出と併せてワードファイルでの提出も願います。

以上、ポイントを整理しましたが、詳しくは公募要領をご覧ください。

(担当)

公益財団法人日本豆類協会 企画調査部長 山本

〒100-0011

東京都千代田区内幸町1-2-1 日土地内幸町ビル2階

TEL: 03-6268-8627 FAX: 03-6268-8628

E-mail: s-yamamoto@mame.or.jp

※令和4年12月に事務所が移転しております。

○課題: 餡の性状と色彩が餡および菓子的美味しさに及ぼす影響

代表者: 神奈川工科大学健康医療科学部管理栄養学科 准教授・野村知未

目的

地域による和菓子の特性比較を行い、さらに餡の色彩に関与する調製法の違いによる色彩の差が嗜好に及ぼす影響について明らかにする。

成果

①和菓子の地域差と餡の特性評価

- ・関東圏と関西圏の蒸し饅頭、饅頭、最中について、餡の色彩構成、糖度並びに食感に関わる硬さ、凝集性、付着性を測定した。
- ・色彩は東の方が赤身の強く(最中、饅頭)、糖度は最中は東の方が高く(最中)、物性値は東の方が粘り気のある硬い餡であることが示唆された。

②餡練り時の鍋材質の違いによる餡の色彩食味特性の違い

- ・銅鍋とステンレス鍋で調製した餡の色彩を比較した結果、銅鍋で調製した餡の方が鮮やかで明るい餡になることが示唆された。

③餡の色彩が嗜好に及ぼす影響

- ・糖度は同じで色度の異なる2種を餡用いてパネル評価を行ったところ、パネルは赤味の強い餡の方が食べる前から甘いと誤認識し、食べた後も甘いと判断する者が有意に多かった。



菓子の食感測定に用いた機器と測定試料

- 卓上物性測定器
- 皮: 穴の開いた円板2枚に挟んで測定
- 餡: φ3cmのシャーレに充填し測定

官能評価に用いた試料と評価表