

令和3年11月1日

農学部

研究企画担当者 様

公益財団法人日本豆類協会

令和4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4年度の公募につきましては、来たる11月下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の資料を参考にさせていただき、積極的な応募をお願いいたします。

なお、令和元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。

別添1

令和4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3年11月19日(金)(予定)から当協会のHP(<http://www.mame.or.jp/>)に掲載します「令和4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4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3年11月19日（金）を予定

応募締切：令和3年12月3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）、民間研究機関等に所属する者としてします。

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せんが、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お願いします。

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 飯田
〒107-0052

東京都港区赤坂1丁目9-13 三会堂ビル4F

(電話) 03-5570-0071 (FAX) 03-5570-0074

(E-mail) t-iida@mame.or.jp

令和元年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

④課題: 餡粒子の口腔粒子感覚と芳香が豆類のおいしさに及ぼす影響

代表者: 広島女学院大学 専任講師 野村知未

目的

豆類の調理過程における粘性変化が及ぼす粒子の口内感覚の変化を明らかにし、粒子集合体のテクスチャーを制御する方法を構築し、餡の芳香変化を明らかにする。

成果

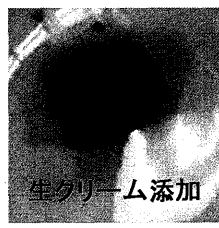
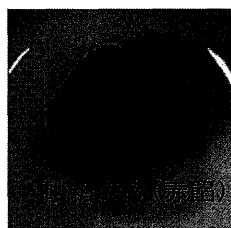
① 練り時間および水分量の異なる餡のテクスチャー(口腔粒変感覚)の変化

- ・官能評価の結果、練り時間が長い餡の方が餡粒子が小さくなって食べた時のざらつき感が弱くなり、好ましさが向上した。
- ・また、餡粒子濃度の高い餡の方がざらつき感は強いと評価された。

② 油脂類・乳製品等の添加による口腔内感覚および芳香変化を把握

- ・小豆餡に対して砂糖以外に生クリーム、バター、ママレードを添加したところ、においの強さが高くなり、においの質にも変化がみられた。
- ・生クリームおよびバターを添加した餡は餡のざらつきが弱いと評価された。

原料豆



小豆

インゲン豆



・「詳細な方法・結果については、論文(野村知未, 古谷規行, 小豆餡の食味に及ぼす調製法と副材料の影響, 日本食生活学会誌, 31 (印刷中))をご参照ください。」