

特集「味と匂いの脳科学」

企画：吉原良浩（理化学研究所）

特集によせて 理化学研究所 吉原良浩

I. 味蕾・嗅上皮から脳への神経回路と情報伝達

1. 味蕾細胞：味受容および味覚識別の第一段階を担う上皮感覚細胞
..... Monell Chemical Senses Center 松本一朗
2. 味蕾から神経へ味覚情報を伝えるシナプス機構 京都府立医科大学 樽野陽幸
3. 霊長類の食性多様化と味覚受容体の進化 京都大学 今井啓雄
4. 様々な匂い分子を受容する嗅神経細胞の多様性創出の分子機構 東京工業大学 廣田順二
5. 嗅神経回路の形成過程における転写後調節 新潟大学 福田七穂
6. 神経活動に依存した嗅覚神経回路形成 九州大学 今井猛
7. 匂いの回路の発生、再生と老化 東京大学 竹内春樹

II. 脳における味と匂いの情報処理と行動発現

8. 味覚・風味の学習・記憶における脳機構と脳腸相関 大阪大学 八十島安伸
9. 鋤鼻器官を介した他個体を認識するしくみ UC Riverside 山中紗智子
10. 匂いの生得的な価値の脳内情報処理 理化学研究所 風間北斗
11. 匂いによる摂食行動制御の神経機構 福井大学 村田航志
12. ヒトの脳での匂い応答の可視化 東京大学 東原和成
13. 呼吸サイクルに合わせた嗅覚情報処理と情動・行動の出力判断 東京大学名誉教授 森憲作

III. 末梢臓器における化学受容と脳機能の調節

14. 迷走感覚神経による食情報のセンシングと脳機能調節 京都府立大学 岩崎有作
15. ストレスが味覚に及ぼす影響とその脳内メカニズム 名古屋大学 中島健一朗
16. 消化管におけるセンシング機構 新潟大学 市木貴子
17. 体内環境による嗅覚調節 Harvard Medical School 堀尾奈央