



ハエが美味しいにおいのする食物にたかる原因解明

神戸大学広報室

078-803-5083

神戸大学理学研究科生物学専攻の尾崎まみこ教授、前田徹研究員は奈良女子大学、福岡大学、京都工芸繊維大学との共同研究で、ハエが美味しい匂いのする食物にたかる原因は、ハエの脳内で味覚と嗅覚を司る感覚神経が互いに近接していて相互に作用しているためだと世界で初めて突き止めました。この研究成果は米国・欧州・日本の化学感覚3学会の公式ジャーナル「**Cemical Senses**」の最新号(39号、2014年6月5日発行)にトップハイライト論文として掲載され、論文データ写真の一つが表紙を飾っています。またこの論文は「**Cemical Senses**」サイトでもチーフエディターの紹介付きで掲載されています。

この共同研究成果について以下の日程で記者会見したいと考えます。何卒よろしくお願ひします。

会見日時 6月10日(火) 15:30～

場所 兵庫県教育記者クラブ

※会見には尾崎教授、前田先生の2人が出席します

※この研究成果はこの会見を持って解禁とします

※写真データなどは当日皆様に提供します