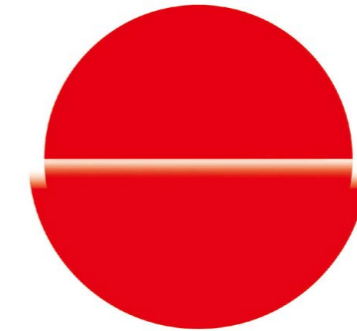


佐野藤三郎 記念 食の新潟国際賞

第7回 受賞候補者推薦要項



Niigata Award



食の増産と改善に成功したモデル都市 新潟。
その新潟が世界の食に貢献し、実践する人、地域活動を表彰します。

新潟の田園風景

第1回 食の新潟国際賞受賞者(2010年10月29日)



- 本賞** モンティ・パトリック・ジョーンズ氏
(アフリカ農業研究フォーラム 事務局長)
アフリカ地域に適応するネリカ米を開発。飢餓と貧困に挑む。
- 佐野藤三郎特別賞** 袁 隆平氏
(中国国家雑交水稻作業 技術センター 主任)
「ハイブリッド米の父」として尊敬を集める。新たな食料増産計画を主導。
- 21世紀希望賞** 藤森 文啓氏
(東京家政大学家政学部環境教育学科 准教授)
キノコ遺伝子のデータベースを構築。食料・健康の課題に大きな可能性。

第2回 食の新潟国際賞受賞者(2012年10月15日)



- 本賞** ジョゼット・シーラン氏
(世界経済フォーラム副議長・国連 WFP 前事務局長)
5年間 WFP の事務局長を務め、在任中、職員とともに飢餓撲滅のために 75ヶ国・10億 5千万人の人々の食糧援助を行い、人道的食糧支援の必要性を世界に認知させた。
- 佐野藤三郎特別賞** 梅林 正直氏
(三重大学名誉教授)
ケシ栽培で名高いタイ北部山岳地帯「黄金の三角地帯」において、個人で果樹園ボランティア活動を行い、献身的に農業国際協力に取り組み、この地域住民の自立を支援し、ケシ栽培からの脱却の推進と持続的な農業による地域モデルの構築を行った。また世界的には麻薬の生産を減らしたとして注目される。
- 21世紀希望賞** アンネカ・C・イクゲオヌ氏
(スモールホルダーズ財団 事務局長)
小規模農民の為に地域 FM 放送局を開局し、ラジオを通じてナイジェリアの 25 万人の農民向けに環境保護や持続可能な農業、マーケット情報などを提供するとともに「スモールホルダーズ財団」を設立し、小規模農民の製品の生産性と生活向上と貧困者の減少にも寄与した。

第3回 食の新潟国際賞受賞者(2014年10月29日)



- 本賞** 坪井 達史氏
(ウガンダ国立作物資源調査研究所 JICA 稲作上級技術アドバイザー)
30 年間に渡って開発途上国の稲作技術の指導に携わり、アフリカにおける稲作(ネリカ米)の世界的な第一人者として技術開発と試験研究や普及を実践した。
- 佐野藤三郎特別賞** C.L. ラクシュミパティ・ゴウダ氏
(国際半乾燥熱帯作物研究所(ICRISAT) 副所長)
ヒヨコマメの改良品種を開発。高収穫品種が開発され、多くの農家の収入向上や国家の GDP に貢献。
- 21世紀希望賞** 中井 博之氏
(新潟大学大学院 自然科学研究科 助教)
人の健康保持増進に有益な機能性オリゴ糖の低コスト汎用製造技術の開発に成功。

第4回 食の新潟国際賞受賞者(2016年11月9日)



- 本賞** 岩永 勝氏
(国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター(JIRCAS) 理事長)
生物資源の保存活用研究で多大な業績を上げ、海外国際農業機関で 30 年近く活躍し、国際トウモロコシ・コムギ改良センター(CIMMYT・メキシコ) 所長としての実績も国際的に高い評価を受けている。
- 佐野藤三郎特別賞** 増本 隆夫氏
(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 農村工学研究部門 地域資源工学研究領域 領域長)
低平地帯の排水改良、排水問題を研究し、排水施設の最適規模研究などにより洪水防止機能評価法の開発に高度な研究業績を残した。
- 佐野藤三郎特別賞** マーシー・ニコル・ワイルダー氏
(国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター 水産領域 主任研究員)
稚工ビの培養方法で多大な成果を上げ、屋内型工ビ生産システムの開発と普及による安全安心な養殖を実現した。
- 21世紀希望賞** 宇賀 優作氏
(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 次世代作物開発研究センター 基盤研究領域 育種素材開発ユニット 上級研究員)
イネの根の構造と機能に関する遺伝育種学的研究に多くの成果をあげ、栽培稲の耐干性の向上に大きく貢献している。

第5回 食の新潟国際賞受賞者(2018年11月8日)



- 大賞** 荒井 綜一氏：日本
(東京農業大学 総合研究所 客員教授 神奈川県産業技術総合研究所 食品機能性評価グループ 顧問)
“機能性食品”の名称と概念を世界に先駆けて発信し、食品機能による健康増進の科学と産業に大きな貢献を果たした。
- 大賞** ジェヤクマール・ヘンリー氏：英国
(シンガポール臨床科学研究所 臨床栄養研究センター 所長・シンガポール国立大学(ヨン・ルー・リン医科大学) 生化学科 教授)
コメの機能性と糖尿病対策の研究分野での第 1 人者であり、英国やシンガポールで初の機能性食品研究施設を設立など糖尿病予防の研究の国際的なリーダーとして貢献。
- 佐野藤三郎特別賞** 村田 吉弘氏：日本
(NPO 法人 日本料理アカデミー 理事長・株式会社菊の井 代表取締役(菊乃井 主人))
「和食」のユネスコ無形文化遺産登録実現に貢献し、日本料理アカデミーを設立し食を世界に発信し、日本料理の文化と技術の普及と人材育成に大きく貢献している。
- 21世紀希望賞** 前野 浩太郎氏：日本
(国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター(JIRCAS) 生産環境・畜産領域 研究員)
アフリカの病害虫サバクトビバッタの生理・生態の解明と防衛技術の研究にサハラ砂漠にて世界で唯一現地調査に取り組み地球規模の農業問題解決に挑んでいる。

第6回 食の新潟国際賞受賞者(2020年11月24日)



- 大賞** 中村 哲・ベジャワール会・PMS(平和医療団・日本)
(中村 哲氏 ベジャワール会前現代表 / PMS(平和医療団・日本) 総院長)
アフガニスタンの大干ばつと内戦による難民の餓死を救うため、緑の耕作地を蘇らせる用水路を建設し食糧生産と農業復興を進め、農民の定住と飢餓と貧困からの脱却など、多くの功績を残し殉職した中村氏の崇高な活動を讃えて、ベジャワール会の活動の継続を強く支援する。
- 佐野藤三郎特別賞** 大坪 研一氏
(新潟大学自然科学系・フェロー / 新潟薬科大学応用生命科学部・特任教授)
永年にわたるコメの品質・利用研究分野でのコメの①食味評価②DNA 品種評価③コメの機能性など多くの研究や加工利用技術分野におけるアジアの第一人者であり、国際研究交流などその普及に大きな功績をあげている。
- 21世紀希望賞** 矢野 裕之氏
(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域 食品素材開発ユニット・ユニット長)
米粉パンの製造技術を開発し、一般消費者の米粉・ホームベーカリー機器を実用化し、国内外に広く普及させた。この技術は小麦アレルギーを持つ人々にも恩恵を与え、SDGs「すべての人に健康と福祉」の目標にも貢献する。
- 地域未来賞** 江川 和徳氏
(江川技術士事務所(農業部門) 所長 / 元新潟県農業総合研究所 食品研究センター長)
新潟県の食品加工技術の向上と加工食品の開発と製品化の第一人者である。特にコメ加工食品の低たんぱく質米飯や無菌化包装、餅やトレイ炊飯などの包装米飯の開発を全国一のレベルと規模に押し上げた功績は大きい。

公益財団法人 食の新潟国際賞財団

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通7番町1010番地 新潟市役所ふるまちなし舎6階

TEL 025-201-8901 FAX 025-201-8902

URL <http://www.niigata-award.jp> E-mail info@niigata-award.jp

※「食の新潟国際賞」は新潟市の補助金を受けて実施しています。

佐野藤三郎記念 食の新潟国際賞 第7回 推薦要項

趣旨

世界の飢餓人口は6億9,000万人（2020年国連の報告書）にのぼり、新型コロナウイルスの世界的な感染拡大の経済、食料、健康システムへの影響により、栄養不良を悪化させ、今後食料と栄養不足に陥る人が8,300万人から1億3,200万人増加するとの見方が強まっています。

このように、世界の食料需給は人口増加、異常気象、パンデミック、農地荒廃、水、戦争、大災害などにより不均衡な状態が続いています。

国連は2030年を国際目標としたSDGs（持続可能な開発目標）を掲げ、ゼロハンガー（飢餓のない世界）を目指しています。

一方、近年の食糧生産や供給においては、フードテックやアグリテック等による革新的な手法や技術が開発・導入され、異業種間の交流や連携協力により大きな変革が始まっています。

「食の新潟国際賞」は世界において、食の量と質を高め、食を通じた健康増進や世界の人々の福祉と平和に大きく貢献した人や活動に光をあて、顕彰し、世界の食の問題解決と改善に寄与するために創設された賞です。

「新潟」について

新潟市は古くから農業や食品産業が盛んで、米を中心に日本の食糧生産拠点であり、食品の製造、流通、食文化、研究、食育等の各分野が集中している田園都市です。

「佐野藤三郎」について

かつて、新潟市の稲作は低湿地帯で腰までつかる泥田での厳しい農作業を強いられ、常に水と土との闘いの歴史でした。

新潟市の亀田郷土地改良区 理事長 佐野藤三郎（1923～1994）氏はこの環境改善に挑戦し泥田を日本一の米を生産する美田に変え、食糧生産基盤を確立するとともに都市と農村の融合する地域づくりにも貢献しました。

また、その経験を基に中国政府の要請に応じて黒龍江省の三江平原の食糧増産の基盤作りに情熱をかけた国際協力の先人でもありました。

今日の「食の新潟」を作り上げた多くの先人を代表する人として、その偉業を称え、第二の佐野藤三郎の誕生を期待し、賞のタイトルにその名を冠しました。

推薦要項

基本テーマ ————— 「食と生命」
第7回国際賞のテーマ — 「持続可能な食を目指して」

1. 選考基準

- (1) 国際的または地域的な取り組みであり、斬新で独創性があるもの。
- (2) 持続可能な取り組みであり、世界に強い影響力を与えるもの。
- (3) 実績・知名度が低くとも将来の発展が期待できるもの。

2. 対象分野

食分野における①生産と供給 ②食と健康 ③食と教育の視点を前提とし、各賞の対象は以下の通りです。
(主な事例)

- ①食品製造・加工・保存（開発・技術研究、発明、考案、フードテック、カーボンニュートラル食品生産技術）
- ②食料の生産・増産（土地改良、灌漑、治水、アグリテック、ゲノム編集、育種・栽培・生産技術、養殖）
- ③食料の流通・供給システム
- ④食品の安全と食の向上（栄養・食の安全、給食・災害食）
- ⑤食品機能による健康増進（機能性食品、病気予防、病食）
- ⑥食品ロス・食料廃棄問題の課題解決と取り組み
- ⑦食・農教育（教育モデル、食育活動・食文化・伝統食の普及）
- ⑧食分野での国際協力・支援活動
- ⑨持続的な食料の保全と確保（養殖技術・自然・環境保護、食料資源の保護）

3. 食の新潟国際賞 各賞について(概要)

(1) 大賞（グランプリ）

賞状、正賞（記念工芸品）、副賞1,000万円 1件
(副賞は受賞者が複数にわたる場合は分配する)
その研究や活動が世界的に高く評価をされ、世界の食の課題の解決や発展に多大な貢献をするもの。

(2) 佐野藤三郎特別賞

賞状、正賞（記念工芸品）、副賞100万円 1件
世界や地域間での国際協力・支援活動や研究においての顕著な実績をあげたもの。

(3) 21世紀希望賞

賞状、正賞（記念工芸品）、副賞100万円 1件
将来的に世界貢献への可能性と実現性を有する研究や実践活動であり、今後の発展と成果が十分に期待できるもの。

(4) 地域未来賞

賞状、正賞（記念工芸品）、副賞100万円 1件
新潟県内における活動や研究が国内外において高く評価され地域の活性化と発展に大きく貢献するもの。

※各賞とも選考の結果、該当者なしの場合もあります。

4. 受賞候補者資格

- (1) 国籍、性別、信条は問いません。表彰式に出席可能な方に限ります。
- (2) 国際機関・政府機関に所属している個人及び団体についてはその業績や貢献が機関の基本的任務を越えて顕著である場合のみ対象とします。
- (3) 顕著な国際賞（ノーベル賞、世界食糧賞、日本賞、京都賞など）を受賞していない個人、団体を対象とします。

5. 受賞者選考について

第7回食の新潟国際賞選考委員会（委員長 唐木英明）により受賞候補者を選定し、当財団理事会で決定します。

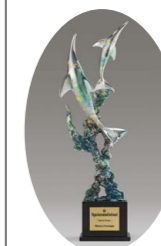
6. 表彰式

2022年11月に日本国新潟市において開催いたします。

7. 推薦応募方法について

- (1) 推薦応募期間 **2021年9月6日(月)～2021年12月24日(金)**
- (2) 推薦書 指定の推薦書フォームを使用（日本語または英語）
推薦理由を含め2枚以内に簡潔に記入してください。
(推薦書フォームはホームページからダウンロードできます)
ホームページ <http://www.niigata-award.jp>
- (3) 再推薦 過去に応募し選外となった推薦の再推薦も可能です。
- (4) 推薦 自薦及び他薦が可能です。
- (5) 秘密保持 ①推薦内容の秘密は守ります。
②各賞の推薦情報については、研究の実用化や実践につなげるため、企業や団体との共同研究、実用化支援の目的で開示する事があります。
- (6) 推薦書の返却 原則として返却致しません。
- (7) 推薦書の送付と送付先 **推薦書はE-mailで送付してください。**
メールアドレス：info@niigata-award.jp
- (8) その他 選考審査過程において、追加資料の提出をお願いする事があります。
- (9) 事務局 日本国 新潟市中央区古町通7番町1010番地
新潟市役所ふるまちなし庁舎6階
公益財団法人 食の新潟国際賞財団 事務局

正賞「シュプリングエン」



正賞として授与されるモニュメント（記念工芸品）は、世界的な金属工芸作家である宮田亮平氏（前文化庁長官、前東京藝術大学学長）によって制作された「シュプリングエン」です。テーマは「跳躍。そして希望」。未来に向かって2頭のイルカが力強く宙を舞います。



▲こちらからダウンロード