

# Niigata Award News

(食の新潟国際賞通信)

2009/12/01 創刊号

## Topics

- ・創刊にあたって
- ・選考委員長ごあいさつ
- ・選考委員のご紹介
- ・特集「ここまで来た！米研究の最前線と産業への価値ある応用」
- ・FOOD MESSE会場レポート

## 「国際賞と佐野藤三郎さん」～創刊にあたって～ 一般財団法人 食の新潟国際賞財団 理事長 古泉 肇



大合併を目前に控えた2004年。多様な分野で食の集積を誇ることのできる新しい都市が誕生しようとしていました。「食と花の政令市」というスローガンは、食品企業の経営に関わっている私にとって、新しい希望そのものにも感じられたものです。一方で、このままでいいのか、という思いもありました。農業や食品加工産業、そして食糧自給率などのさまざまな数値は確かに、「全国最大の田園都市」を裏づけてはいるものの、このままではその強みは全国や世界からは見えにくいだろう。「食なら新潟」と自他ともに認知が定着するために、さらに強めなければならぬ命題は「情報」であると思いました。

国際会議、国際見本市、国際賞の三事業をパッケージした「食と花の世界フォーラム」を構想し、池川信夫先生と共に新潟市に提案しました。2005年から前二者が始動しました。難しかったのは国際賞でした。

紆余曲折を経て2009年3月に一般財団法人設立にこぎつけたのですが、この段階でも難問は山積していました。特に理念をめぐる問題。実は2007年から2008年にかけて、このテーマについては集中的に議論したのです。それでも「なぜ新潟で国際賞か」という問題をきれいに説明することができていませんでした。

財団設立後3ヶ月間、真剣な議論を続け、「佐野藤三郎」にたどりつきました。佐野さんは泥田を全国一の美田に変えた亀田郷のリーダーです。「謙信、良寛と並んで教科書に載っても不思議ではない人」と考える人も少なくありません。それくらい佐野さんの残した業績は大きなものでした。

国民的作家と称揚される司馬遼太郎さんの代表的著述に「街道をゆく」があります。この中で1976年に書かれた「潟のみち」は亀田郷が舞台であり、佐野さんはその人間的スケールの大きさと共に時代の先覚者として圧倒的な存在感を漂わせて描かれています。文中に次のような記述があります。



「食を得るといっただ一つのためにこれほどはげしく肉体をいじめる作業というのは、さらにそれを生涯くりかえすという生産は、世界にも類がないのではないか」

そのような生産労働を強いた水と土を、わが国最高の美しい平野に変えた死にももの狂いの運動の先頭に佐野さんはいたわけです。佐野さんはさらに猛然たる都市化の波に抗うのではなく、のみ込まれるのでもなく、都市と田園の調和を図るための施策を次々と打っていきました。中国東北部に三江平原という、日本の国土の3分の1にもなる広大な広がりがあります。中国政府の要請を受け開発協力に尽力して歴史的事業の土台をつくったのも佐野さんでした。

佐野さんは1994年、志半ばにしてその生涯を閉じられました。その2年後「佐野藤三郎さんをしのぶ」という貴重な追悼記念誌が発刊されました。その中で、目黒剛さん(当時新潟経済社会リサーチセンター理事長)が「未来農業を考える会」について述懐しています。コメその他の農産物を産業用エネルギーに活用するなど、視野を広げて日本農業を再生させることを目的とする勉強会のようでした。これも1989年に佐野さんが呼びかけた活動です。文中この会には「亀田製菓の故古泉榮治氏や(中略)も加わり」とあります。榮治は私の父です。目黒さんの文章に触れ私が現在国際賞創設の運動に関わっているのは、佐野さんや父の見えざる導きによるものかも知れない、と思えるようになりました。

食を得るための命がけの努力。食の危機が世界的に進行している21世紀初頭にあって、佐野さんに象徴される新潟の「命がけの遺伝子」こそは新潟発世界へのメッセージの根幹なのではないでしょうか。

それにしてもこの仕事、一人や二人でできるものではありません。各界、特に産業界の篤志を願ってやみません。



## 「食の新潟国際賞の選考に当って」 選考委員長 唐木 英明



世の中には多くの賞があるが、それらの賞の目的は概ね2つに分けられる。その一つはノーベル賞に代表されるような、人類の福祉に対する顕著な貢献を称える栄誉賞であり、その分野の研究を活性化することを期待するものである。もう一つは今後の発展が期待される萌芽的な研究の進行を援助することを目的とする奨励賞である。そして食の新潟国際賞にはこれらの2種類の賞が含まれる。選考に際して、対象の分野が基礎研究、応用研究、そして技術と幅広いために、共通の基準で審査を行うことが困難になる。さらに奨励賞については今後の成果を予測

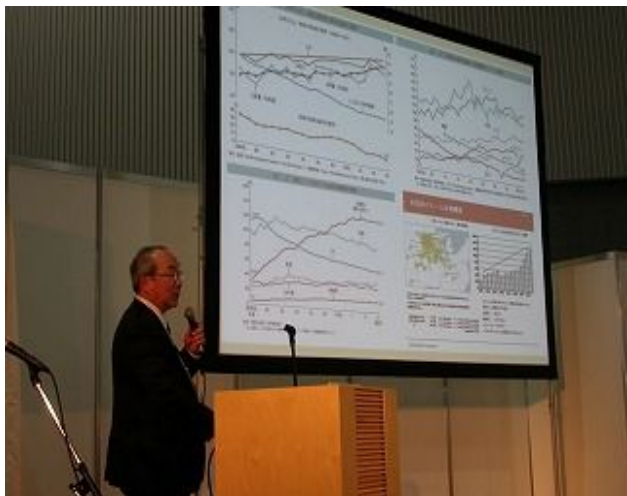
して選考を行うという不確実性を伴う。いずれにしろ最も重要な方針は、選考過程の透明性を保つことにより公正と中立を保ち、多くの人々が納得できるような選考を行うことである。選考委員会は厳格な選考に努力し、食の分野の研究と技術の発展に資することを目指したい。

### 選考委員のご紹介（敬称略）

唐木英明氏を委員長とする11人の選考委員が決定しました。学術、産業、ジャーナリズムなどバランスのとれた構成となっています。この国際賞が学術賞ではなく、世界の人々の生活の向上にいかに関与したかを評価する賞であることから多分野の専門家に参画して頂いています。なお、応募内容の審査により高度の専門性が求められることが想定されますので新年1月以降選考委員2～3名を補充して選考体制を確立する予定です。

役職	氏名	所属	備考
選考委員長	唐木 英明	日本学術会議副会長	東京大学名誉教授
選考委員	木村 修一	昭和女子大学大学院特任教授	東北大学名誉教授
選考委員	生源寺 眞一	東京大学農学部長	日本学術会議会員
選考委員	猪口 孝	新潟県立大学学長	日本学術会議会員
選考委員	平山 征夫	新潟国際情報大学学長	前新潟県知事
選考委員	山口 寛治	奥野総合法律事務所特別顧問	三菱商事元顧問
選考委員	柴田 明夫	丸紅経済研究所所長	
選考委員	山野井 昭雄	味の素(株)顧問	
選考委員	小出 五郎	日本科学技術ジャーナリスト会議前会長	元NHK解説委員
選考委員	今野 正義	日本食糧新聞社代表取締役社長	
選考委員	松原 博	(株)日本農業新聞代表取締役社長	

## 特集:「ここまで来た! 米研究の最前線と産業への価値ある応用」 ～フードメッセ イン 新潟 セミナーに参加して～



2009年11月14日、フードメッセ in 新潟のセミナーにて、当財団理事の大坪研一教授が講演されました。今回の講演は、「米研究の最前線と産業への価値ある応用」というテーマで、加工、分析等様々な技術についてお話いただきました。その中でも事務局が特に注目した技術についてご紹介します。

### 品種、産地のDNA判別技術

大坪教授の研究室で開発された技術を用いると、コシヒカリはもちろん、その子どもであるひとめぼれ、あきたこまちでも判別できるそうです。このような技術の普及で、偽装表示の率が低下しました。更に、炊飯後の米や加工米飯、日本酒に使用されている米のDNA判定も可能になりました。日本酒は発酵によるDNA分解、麴・酵母のDNA混入等があり判別はたいへん難しいのですが、特別なプライマー(DNAの断片)の使用や、採取の方法を工夫することで判別が可能になったということです。この技術でワインのブドウの品種や、ビールの麦芽が100%なのかどうかということまで判るそうです。すごい技術です!

### 米粉の新たな可能性

米粉の製粉技術、加工評価技術は全国各地で研究・開発が進められていますが、新潟大学では米粉の機能性の研究が進められているそうです。グループ分けした動物に米粉、小麦、トウモロコシを与えた場合米粉を与えたグループの肝臓総中性脂質が明らかに少ないという結果が出ました。実験はまだ1年目と大坪教授はお話されていましたが、米粉の新たな機能が期待されます。

また、大坪教授の食品製造学研究室では、米粉パンが硬くなることを防ぐ3種類の新形質米の配合を開発し、小麦粉パンよりも硬くならない老化防止技術も開発されたそうです。更に、糊化澱粉組成物によるパン・麺の加工技術の開発にも成功されました。米はグルテンを作らない、つまり膨らまないという問題点を解決するために、超硬質米を炊いて(糊化)加えたり、発芽玄米としてから加えることで、よく膨らむパンや、生地もしっかりした米粉麺の製造が可能になりました。この技術に利用されている超硬質米は消化されにくい澱粉が多く含まれているため、糖尿病になりにくい、肥満防止などの機能も期待できるそうです。

米研究が新しい市場を創造し、日本全国、そして世界へと流通していくことを希望していると大坪教授は最後に述べられました。そして、世界で発展する際にはDNA判定技術で育種の権利を守り、日本ブランドを発信し、権利を保護するという考え方も同時に併せ持つ必要があると大坪教授は考えられています。

今後も米研究が進み、私たちの食生活の様々な場面でお米や米粉が活躍してくれるよう期待しています。大坪教授、どうもありがとうございました。

# FOOD MESSE IN 新潟 2009 会場レポート

2009/11/12～11/14 会場:朱鷺メッセウェブマーケット



食と花の世界フォーラム組織委員会の主催で、フードメッセ in 新潟2009が開催されました。今年には日本食糧新聞社の特別協力もあり、商談中心型の新しい新潟の見本市の開催となりました。



3日間での総来場者数は4,402人、バイヤーデスクの設置など特色ある会場には過去3回の見本市と比べ、一層の熱気を帯びている印象を受けました。回を重ねるごとに成長を続けるフードメッセは、食に特化した見本市として、ますますの発展が期待されます。

篠田市長の開会セレモニーのあいさつの中で、食の新潟国際賞の名前も登場し、今年の「見本市」、来年の「国際賞」と「食の新潟」を発信していきたいとお話いただきました。



初日の会場風景



財団パンフレットも置いて頂きました



真剣な商談が行われています

## 食の新潟応援団(賛助会)団員募集中！

食を通じて飢餓や貧困などに苦しむ世界の現状に目を向けると、日本にいる私たちにも食の危機が及びつつあり、世界の人々の命が一つにつながっていることがわかります。食と私たちの命を守る本財団の事業に賛同し応援してくださる皆様を募集しています。詳しくはホームページをご覧ください。

ホームページアドレス:

<http://www.niigata-award.jp/jp/join/index.html>



### ～編集後記～

財団設立当初から刊行を目指していた「財団通信」がいよいよ創刊されました。国際賞、財団の情報だけでなく食に関する様々な情報を年4回にわたりお届けします。

次号は2010年2月発行予定です。ぜひご覧ください。

### Niigata Award News (季刊・年4回発行)

発行: 一般財団法人

食の新潟国際賞財団事務局

〒951-8131

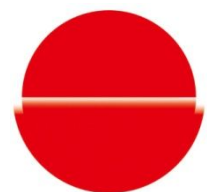
新潟市中央区白山浦1丁目

425-9

新潟市白山浦庁舎内

<http://www.niigata-award.jp>

info@niigata-award.jp



Niigata Award