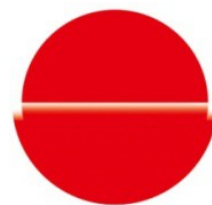


# Niigata Award News

(食の新潟国際賞財団通信)



Niigata Award

2013/9/15 第16号

## 「第3回食の新潟国際賞」応募が始まりました。



### 正賞「シュプリング」

正賞として授与されるモニュメントは、東京藝術大学学長宮田亮平氏によって制作されました。(第1回・第2回)

9月1日より、第3回食の新潟国際賞の候補者推薦の受付が始まりました。

前回同様に 本賞、佐野藤三郎特別賞、21世紀希望賞の3部門で募集しており、応募の締め切りは平成25年12月27日(必着)です。

皆様からの推薦をお待ちいたしております。

### 食の新潟国際賞のテーマ

食の新潟国際賞の基本テーマは「食と生命」です。

食の確保が困難なために、あるいは確保した食が栄養価や安全性の面で問題を抱えている事のために、生命や健康が脅かされる人々が地球上に多数存在しています。

その現実に向き合い、人々の生命を救い、暮らしを向上させ、人の尊厳の回復に大きく寄与した食の分野の業績(個人・グループ・団体)を顕彰します。

## 第3期選考委員のご紹介

	お名前	所属
委員長	唐木 英明	倉敷芸術科学大学学長 (公財)食の安心安全財団理事長
委員	赤阪 清隆 ※	(公財)フォーリンプレスセンター理事長
委員	石井 勇人 ※	(一社)共同通信社 編集委員
委員	今野 正義	日本食糧新聞社 代表取締役会長 C E O
委員	坂本 元子 ※	和洋女子大学 名誉教授・評議員
委員	柴田 明夫	株式会社 資源・食糧研究所
委員	生源寺 眞一	名古屋大学農学部 教授
委員	引野 肇 ※	日本科学技術ジャーナリスト会議 事務局長
委員	平山 征夫	新潟国際情報大学学長
委員	山野井昭雄	味の素株式会社顧問

※は、新任の選考委員の方です。 <敬称略>



### 第3回食の新潟国際賞 受賞候補者推薦要項(一部抜粋)

#### 【賞の概略】

”THE SEARCH FOR FOOD-INNOVATORS CREATING A BETTER LIFE”

～ 世界を救う食のイノベーターに光を ～

上述の趣旨で2013年9月1日から2013年12月27日の期間、日本及び世界のノミネーターに候補者の推薦をお願いし、「本賞」(賞状、記念工芸品、副賞1,000万円)を原則1件、「佐野藤三郎特別賞」(賞状、記念工芸品、副賞200万円)を原則1件、「21世紀希望賞」(賞状、記念工芸品、副賞100万円)を原則2件選定します。 選定は選考委員会(委員長/唐木英明氏・(公財)食の安心安全財団理事長/倉敷芸術科学大学学長)が行い理事会が決定します。 2年に1回顕彰する事とし、第3回表彰式典および記念講演など関連行事を、2014年10月29日(水)・30日(木)に開催を予定しています。



第1回食の新潟国際賞受賞者(2010年10月29日)  
左から藤森文啓氏(21世紀希望賞)、モンティ・パトリック・ジョーンズ氏  
(本賞)、袁隆平氏(佐野藤三郎記念賞/写真は御子息)



第2回食の新潟国際賞受賞者(2012年10月15日)  
左からネメカ・C・イケグオヌ氏(21世紀希望賞)、ジョゼット・シーラン氏  
(本賞)、梅林正直氏(佐野藤三郎記念賞)

#### 【選考原則】

1. 地域的、個別的取り組みであっても、世界にとって普遍性を内包している事業であること。
2. 本賞は学術的価値そのものを賞賛する学術賞ではなく、なされた新たな発見や技術の開発が、人々の暮らしの向上に寄与した その範囲とレベルをも勘案して評価します。
3. 長期・持続型の取り組みであり、包括的・統合的な視野をもつ業績であること。

#### 【対象分野】

食の課題は、①生産と供給 ②食と健康 ③食と教育という3つの分野に存在しています。この3分野は繋がっており、包括的にとらえることが必要です。以上の視点を前提とし、各賞の対象を示します。

## 【各賞について】

### 1. 本賞

以下、対象として考えられる主なものを例示しますが、この例示以外のものについても広く対象とします。

- (1) 利用技術<食品、食料の保存・加工技術など>
- (2) 生産技術<育種・栽培技術、土地改良、砂漠化防止、灌漑技術、治水など>
- (3) 流通システム<安定供給システムの開発、貿易ルールの改善など>
- (4) 食品の安全性<食品中の健康被害要因の立証と除去など>
- (5) 発展途上国の食の向上<栄養、安全な生活水、給食など>
- (6) 食品機能による健康増進<食品の健康機能、病気予防の疫学調査など>
- (7) 食農教育<学校、地域、産業界の教育モデルと実践、国民の自立精神の醸成、技術転移とフォローアップなど>
- (8) 国際協力<特にNGOによる諸活動>
- (9) その他<グローバルな食の安定供給・確保に関する政治的・経済的・社会的・教育的イニシアチブと実践など>

#### #本賞に関する特記事項

原則として、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。

### 2. 佐野藤三郎特別賞

- (1) 特に発展途上国の食糧増産・安定供給のための生産・栽培技術の開発や生産基盤の確立に寄与している業績。
- (2) 世界各国・地域で持続可能な農業を核とする自立的な地域モデルの構築に寄与している実績。
- (3) (1)(2)の内容で、高度な国際協力の達成に寄与している業績。

#### #佐野藤三郎特別賞に関する特記事項

- ① 佐野藤三郎特別賞は佐野藤三郎氏の不屈の精神と高い志を継承するため、「第二、第三の佐野藤三郎」の出現を期待して設けたものです。現時点での業績価値の評価に加え、その事業を継承する事による意義と可能性の大きさを重要な選考の視点とします。
- ② 原則として、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。

### 3. 21世紀希望賞

対象は本賞と同じ。

#### #21世紀希望賞に関する特記事項

- ① 将来的な世界貢献への可能性と実現性をめざした、企業、組織、団体との共同研究、共同開発、実用化試験、実践活動などであり、現時点で十分な成果が得られなくても、今後の発展が十分に期待できるものも対象にします。
- ② 45歳以下の研究者・個人を対象とします。

詳しくは  
財団ホームページをご覧ください。

HPアドレス：<http://www.niigata-award.jp/contents/award/application>



# 食と健康のセミナー 「発酵食品と健康」

当財団と新潟薬科大学の主催による 食と健康のセミナーが、7月25日(木)に 新潟市・万代の新潟日報メディア・シップ2階 日報ホールにて開催されました。

今回の講演会は、当財団の賛助会員様をはじめ一般市民へも広く告知し、約 220名にご参加いただきました。

講師には、当財団評議員でもある 東京農業大学 名誉教授／新潟薬科大学 客員教授の 小泉武夫先生をお迎えし、先生のご専攻である醸造学・発酵学・食文化論に基づくお話を、ユーモアを交えながら わかりやすく説明していただきました。

「発酵食品がなぜ体に良いのか」「発酵食品が、古来からいかに健康と密接につながっているのか」「発酵食品の可能性と将来性」そして「日本の食文化の素晴らしさ」等について具体的事例をあげながらのご講演は、「食の大切さ」を再認識するものとなりました。

## 食と健康のセミナー 「発酵食品と健康」

日 時 平成25年7月25日(木)  
14:00 - 15:30  
会 場 新潟日報メディア・シップ  
2階 日報ホール  
講 師 東京農業大学  
名誉教授 小泉 武夫 氏  
主 催 (公財)食の新潟国際賞財団  
新潟薬科大学  
共 催 新潟市、NST  
食と花の世界フォーラム組織委員会  
後 援 新潟日报社  
日本経済新聞社新潟支局  
新潟市バイオリサーチセンター



### 【満席の会場と熱心な聴講風景】

小泉先生のお話しに 大きく頷きながら、メモをとる聴講者が数多くいらっしゃいました。

### 【今後の財団主催講演会予定】

平成26年2月8日(土)

日報ホール(新潟日報メディア・シップ 2階)にて  
<仮称>市民公開講座～新潟「食と健康」フォーラム～  
を開催予定。 講師未定。

## 受託事業のご報告

この度、食と花の世界フォーラム組織委員会より委託され、「食文化創造都市推進プロジェクト」事業を受託いたしました。この事業は、新潟市の食文化による創造的なまちづくりを推進するもので、公募により選出された6つのプロジェクトの企画運営をサポートします。

### ● 選出された6プロジェクトの内容

名 称	団 体 名
中学生の観光と食文化ガイド	宮浦中学校/ボランティアガイド推進協議会
にいがた女子ガストロノミー(食文化)リポーター	にいがた女子ガストロノミーリポーター
精進料理と寺町散策	精進料理と寺町散策を楽しむ会
美味 新潟葉膳プロジェクト	亀田梅実葉膳プロジェクト推進会議
にいがたのフランス料理コンテスト	クラブ・デ・シェルシェ
にいがたシェアキッチンプロジェクト	シェアキッチンプロジェクト

今回は、平成25年8月8日に実施された「宮浦中学校ボランティアガイド研修」をご紹介します。

### 新潟市立宮浦中学校 ボランティアガイド研修〈全8回〉

ボランティアガイド推進協議会では、5年程前から新潟市立宮浦中学校と協力し、朱鷺メッセ展望室で中学生による市内ガイドを実施。地域を知る学習が中学生たちの郷土愛を育み、その思いが観光や国際会議等で新潟を訪れた人に伝わり、素晴らしい相乗効果を生み出しています。

今回のプロジェクトでは、従来の建物や街並みのガイドだけではなく、新潟の「食」もクローズアップし、新潟の素晴らしさをより一層伝えていく計画です。

この日の研修は、宮浦中学の生徒約20名が参加。午前中に西大畑お屋敷ガイド等の研修を終え、古町にある新潟アンテナショップ「ナジーラ」にて新潟の食材を使ったランチを試食。ランチを提供した地元のケータリングLAB「DAIDOCO」の熊倉シェフからこだわりの新潟食材の説明を受け、さらに「ナジーラ」スタッフの種村さんからは、「身近過ぎて当たり前とってしまう新潟の食材が、いかに素晴らしいものなのかを知ってほしい。そしてPRしてほしい。」とのアドバイス。きっと今後の活動に役立ててくれることでしょう。



#### ランチのメニュー

西蒲の古代米を使った炊き込みご飯

北区産越の鶏のカチャトーラ(トマト煮)

豊栄のトマトヒナスを使って煮込みました。

新潟産にんじんのドレッシングで食べるサラダ

豊栄、西蒲の夏野菜を使ったミネストローネ

北区産の卵で作ったオムレツ(岩室のズッキーニ入)

# スペシャル サンクス < 順不同 >

## 特別会員

亀田製菓(株) (株)ブルボン 亀田郷土地改良区 新潟県農業協同組合中央会  
学校法人 新潟総合学園 第四銀行 一正蒲鉾(株) 佐藤食品工業(株)  
(株)栗山米菓 (株)新潟日報社 三幸製菓(株) (株)新宣 新潟市農業協同組合  
(株)エイケイ 三菱商事(株)新潟支店 NST (株)新潟クボタ  
(株)電通東日本 新潟支社 亀田商工会議所 にいがた22の会

## 正会員

(株)第一印刷所 新潟県信用組合 (株)本間組 ホテル日航新潟  
石本酒造(株) (株)ミカサ 神山物産(株) (株)山忠  
丸七商事(株) 大東産業(株) 日本精機(株)  
藤屋段ボール(株) 新潟工科大学産学交流会 (株)タケショー  
(株)新潟博報堂 BSN新潟放送 新潟陸運(株) 東邦産業(株)  
医療法人愛仁会 亀田第一病院 (株)新潟食品運輸 山崎醸造(株)  
月島食品工業(株) 松田産業(株) 麒麟山酒造(株) (株)鳥梅  
(株)フジテレビジョン 日本製粉(株)関東支店  
日本甜菜製糖(株) (株)山由製作所 新潟万代島総合企画(株)  
(株)キタック 鍋林(株) レンゴー(株) 北越工業(株)  
丸榮製粉(株) (株)鈴木コーヒー TeNYテレビ新潟  
(株)栗田工務店 (株)細山商店 三和薬品(株) (株)藤井商店  
セツカートン(株)新潟工場 ハセガワ化成工業(株)  
(株)加島屋 (株)日本フードリンク (株)アド・メディック

## 個人会員

西澤 裕之  
藤島 安之  
大越 斎  
和田 充彦  
河内 直史  
有沢 栄一

## 食の新潟応援団(賛助会)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。 アドレス：<http://www.niigata-award.jp/jp/join/>