

Niigata Award News

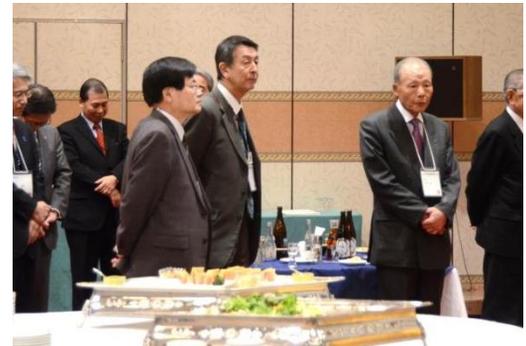
(食の新潟国際賞財団通信)

2014/4/16 第17・18合併号



Niigata Award

2014年 賀詞交換会



2014年に入り、賀詞交歓会が開催されました。

古泉財団理事長の開会の辞に続き、森邦雄 新潟県副知事の来賓ご挨拶、当財団副理事長 篠田昭 新潟市長による乾杯で会はスタートしました。

交歓会では終始なごやかな雰囲気の中、皆様 様々な情報交換をされていました。

最後は当財団理事 (株)ブルボン 吉田康 社長による閉会の挨拶でお開きとなりました。

2014年 役員懇談会



当財団評議員・理事・監事による役員懇談会が開催されました。

第三回目を迎える「食の新潟国際賞開催事業」についての意見交換、続いて平成25年度活動内容についてFION活動、委託事業である六次化産業推進事業、そしてオランダ視察団の報告が行われました。



この懇談会で交わされた意見を、第3回食の新潟国際賞表彰事業及び平成26年度事業に反映させ、新年度の理事会、評議員会で提案していきます。

2014年 新春講演会



2014年 新春講演会

日時 2014年2月20日

15:30~16:00

場所 ホテルイタリア軒
(新潟市中央区)

講師 東京農業大学学長
高野克己 氏

演題

「食の安全と安心を考える。
一食を安全にした人類の知恵—」

当財団主催の新春講演会が、2014年2月20日ホテルイタリア軒にて開催されました。

新春講演会には、東京農業大学 高野克己 学長を講師にお迎えして「食の安全と安心を考える。一食を安全にした人類の知恵—」と題してご講演いただきました。

以下は講演内容の要旨です。

東京農業大学の創設は1891年(明治24年)に榎本武揚が作った徳川育英会の農業科がそのスタートです。2016年(平成26年)には創立124周年を迎えます。また、2014年4月からは、新しく「食品安全健康学科」を創設して、時代の要請に対応して参ります。

我々の食べる食は全て生き物です。これを食べさせて頂くので、「いただきます」という言葉を使っているのです。つまり、アフリカの野生動物が他の動物を捕食するのを見て、皆さん「野蛮である」と思うのですが、その点では私達も同じく野蛮なのです。これが食の連鎖と言われる生物界のシステムです。

今の学生は「食の安全」を判断する基準は表示されている賞味期限だと思っている、これは本学の学生でも同じです。昔は、見た目、匂い、味等で自分で判断したのですが、現在は畑からの距離が遠くなってしまい、トレーサビリティなどの数字や表示が必要になってしまいました。数字を見るのではなく、感性を使う事が大事で、食の安全は自己責任なのです。本学の先達である横井時敬氏が言われた「農学栄えて、農業滅ぶ」という言葉を忘れないようにして居ります。

このように、食の素材は生き物ですから、当然変質や腐敗を起こします。現在食中毒は年間3万件以上発生しており、その60%はノロウイルスが原因ですが、残りも細菌性が圧倒的に多く、他には自然毒(ふぐ・貝)や化学性(水銀・ヒスタミン等)などの原因が有ります。



この原因に対して、家庭で出来る事は、先ず細菌性を防ぐ為の手洗い、冷蔵、加熱などですが、生産・加工側では、遠くなった距離を埋める為に包装や冷蔵などの手段を用いています。しかし生物の本質は、種の保存であり、これをより確実にする為に、保護色、毒を持つ事や果実の果肉のように、種を運んで貰うインセンティブになっているものもあります。



例えば、キャベツは49種類の天然毒物を持って、微生物に対応していますが、これは人間には影響がありません。また、最近体に良いと言われているポリフェノールも植物が身を守る為の毒物の一種なのです。葉物野菜には毒が多いので昔は、ちゃんと湯を通してから食べて居ました。これまでの我々の御先祖の人体実験の結果が今私達を守ってくれているのです。

結び

- ①生物は人間の為に生きている訳ではない。
- ②生物は自分を守る為に毒を持つ。
- ③人類は歴史の中で選別して来た。
- ④食事はバランスが大事。
- ⑤日本食は世界が羨む健康食です。



<高野克己氏プロフィール>
1953年 東京生まれ 農学博士
専門分野: 食品化学
研究テーマ: 食品のおいしさの秘密を科学する

東京農業大学・東京農業大学短期大学部 学長
応用生物科学部生物応用化学科教授

[公社]日本食品科学工学会会員(理事・関東支部長)
日本食品保蔵科学会会員(理事)
[一社]日本食育学会(常任理事)
日本農林規格の確認等原案作成委員会委員
[公財]飯島藤十郎記念食品科学振興財団研究助成審査委員
[公財]中央果実協会(理事)

著書:『食品化学』(共著)実教出版、『食品製造学』(共著)実教出版 他



「フードメッセ in にいがた 2013」に初出展しました。

2013年11月7日(木)~9日(土)の3日間、新潟市・朱鷺メッセにて「フードメッセinにいがた2013」が開催され、当財団は、今期より新規事業として取組んでいる産学官連携事業の一環として、新潟市農業活性化研究センターとの共同出展をいたしました。

今回のフードメッセの出展社数は 過去最大の266社で、会期(3日間)の入場者数は 8,103名。



ブース内では、**より体に良い食を作り、加工し、販売し、食べる支援組織**として立ち上げた「FION(新潟 食の革新機構) -Food Innovators Organization of Niigata-」の活動計画等をご紹介します。

主旨をご理解いただき、今後一緒に活動していただける生産者・加工業者・流通業者の皆様との交流を図ることができました。新潟の銘産品を「健康」という視点からクローズアップし、付加価値による新潟市銘産品の差別化を提案。近年、注目されている抗酸化力やオメガ3脂肪酸についてのパネルも掲示。



また健康を意識し、管理栄養士監修のもと提案したお弁当(「食べて幸せ野菜たっぷり弁当」「アンチエイジングランチボックス」)を興味深くご覧になる来場者も多かったです。



今回は新潟市・西蒲区岩室の「KOKAJIYA」様の協力のもと、6次産業推進企画商品を紹介。

西蒲区・生産者とのコラボレーションによる地産地消クリスマスオードブルは、生産者と消費者の関係性を強くする販売方法として今後注目していきたいです。

← 新潟の恵み 厳選食材オードブル 10,000円<4人分>

2013年 オランダ フードバレー視察報告

2013年10月22日～27日、オランダ・フードバレー視察を実施。

今回は、産学官有志メンバーによる視察団（16名）を編成し、当財団からは古泉肇理事長と与田一憲常務理事が参加。

フードバレー内で開催されるフードエキスポに参加するとともに、現地機関からの有意義なプレゼンテーションを受けることができた。



フードEXPOの様子 ①



フードEXPOの様子 ②

【視察経緯】

オランダが、九州と同じ規模の国土にもかかわらず、アメリカに次いで世界第2位の農産物輸出高を誇ることから、オランダ農業の中核的な存在である フードバレーが位置するワーヘニンゲン市を訪問し、食のクラスターを支えている知識基盤としての組織機能を学び、農業の6次化を推進する際の加工・販売のコーディネートの一助とする。

【視察目的】

農業の6次化には、加工・販売等における付加価値の創造が不可欠であると同時に、そのために地域農家とのネットワークを組む大学や研究機関および行政などを結ぶコーディネート機関が重要。先進地(オランダ・フードバレー)では その形が どのような経緯で作られ、どのように運営され そして機能しているのか、また そこに行政がどのように関わっているのかなど、その組織と役割の把握が視察の目的。

【視察行程】

本視察は、おもに フードバレー財団のあるワーヘニンゲン市に絞られ、フードバレー主催の「フードエキスポ」開催に合わせた。

「フードエキスポ」以外では、以下の組織によるオリエンテーションを受ける。

〈プレゼンテーション①〉 企業との契約で食品を研究するNIZO食品研究所。

〈プレゼンテーション②〉 フードバレー財団 および ワーヘニンゲン大学の未来食堂。

〈プレゼンテーション③〉 国の総合研究所であるTNOの食品研究部門。

2013年 オランダ フードバレー視察報告

2013年 オランダ・フードバレー視察行程

視察日程	
10月22日	新潟空港からオランダ・スキポール空港に出発。
10月23日	EDE市・NIZO 食品研究所→ワーヘニンゲン市・ワーヘニンゲン大学内フードバレー財団
10月24日	Arnhem市・フードエキスポ2013
10月25日	Zeist市・TNO国立総合研究所
10月26日	市内視察
10月27日	オランダ・スキポール空港から新潟空港に出発。

【視察機関の概要】

NIZO食品研究所

1948年 オランダの乳製品生産者の出資により、製品の品質の向上と安全性の確保を目的として設立。1974年には研究成果を実際の企業生産と連動させる事を目的に最初のテストプラントが導入される。その対象範囲は乳製品以外にも拡大し、それまでの乳製品研究で培った食品科学や微生物学の技術を他の食品にも活かす為、名称をNIZOから、「NIZO食品研究所」に変更。2003年にNIZOはBV(オランダ語で私企業の意味)ノ独立企業となり、これまでの国内企業中心の契約プロジェクトだけでなく、海外との契約も行うようになる。2005年に、営業所を英国・フランス・米国に開設し2007年には、日本にも開設。(当初京都に開設したが、2013年に東京に移設)



NIZO食品研究所でのプレゼンテーションの様子

TNO国立総合研究所 食品研究部門

TNOは1932年、法律によって設立され、政府や企業に対して、新しい知識の提供を行う事で、イノベーションを進める支援を行う事を目的としている。設立は法律によっているが あくまで独立企業であり、政府からの影響は排除されています。

2013年 オランダ フードバレー視察報告

フードバレー財団

2004年にオランダ国内の食品企業を中心に資本を集め設立。その後は、EUやオランダ政府、自治体からの補助金も受けるが、基本的には独立企業体。

その目的は、

- ①各企業に対する関係する知識・情報の支援。
- ②オランダ企業に関心のある海外企業に対するツアーの企画・実施。
- ③国内外のマッチメイキングと新技術についての情報収集。
- ④国内における食品企業、研究施設、政府施設から成るクラスターの形成。
- ⑤オランダ企業の革新性を国内外にアピールする事。

【視察のまとめ】

今回の視察で印象的だった3つの考えは以下の通り。

① ゴールドン・トライアングル<黄金の三角形>

オランダでの、産学官の協同体制の事。

日本では伝統的に、官が個々の産、即ち1私企業を援助する事に対して、公平の原理からか抵抗があり時には癒着といった見方をされてきた。

それに対し、フードバレー方式では、直接企業に対し行政が資金を出すのではなく、フードバレーという機関を通じ支援する。

これにより 地場産業を育成し、地域ブランドを作り上げ、地域を活性化し、なおかつ地域にお金を生み出す「黄金の三角形」を形成して来る・・・という明確な意思が働いているように感じた。

② オープン・イノベーション

オープン・イノベーションとは、自社だけで研究を進めて競争に勝つという姿勢から、企業がお互いに協力し合い、資金を出し合いながら、研究機関とともにイノベーションを進め、その結果得られた成果をお互いに分け合った後、競争を始めるという、協同と競争の中からより優れたイノベーションが生まれる事を目指す考え方。(クラスター形成の条件)

あまり日本にはなじまないように感じられますが、その実例が既に新潟県に存在している(過去の県内米菓産業の取り組み)。今後の「新潟の食の発展」のキーワードになると思われる。

③ Needs(ニーズ)とSeeds(シーズ)の逆転

日本では、企業が研究所や大学でシーズを探す事が多いが、それでは自社の持っている資産を効率的に活用することができないケースが増える。オランダでは、大学が企業からの要請に応じて研究を行い研究費を獲得している。

この場合、企業側は「自社に何が足りないのか」「どんなイノベーションが必要なのか」を認識することが重要。

イノベーションはレボリューションとは異なる。自社の強みを更に伸ばすのが、イノベーションであり、全く違う土俵に移るのは、リスク拡大につながることから見極めが重要。

オランダ・フードバレー講演会 開催



【開催日時】

2013年11月28日(木)
13:30～15:30

【開催場所】

新潟市「イタリア軒」
春日の間

【講 師】

・ハンス・カイパーク氏
(オランダ王国 経済・農業・イノベーション省 駐日大使)
・アンネ・メンシング氏
(フードバレー財団 国際関係マネージャー・博士)

【参加人数】 42名

昨年11月28日、ほぼ九州と同じ大きさでありながら、米国について世界第2位の農産物輸出額を誇るオランダで、特に農産物(agro-food)を中心とした食品のイノベーションをリードしている「フードバレー財団」の国際関係担当役員であるアンネ・メンシク博士が、新潟を訪問される事になりました。

この機会に、オランダ・フードバレーのご紹介頂くと共に、欧州とのビジネスについて、具体的な助言を頂く場としての「レクチャー&ミーティング」お願い致しましたところ、ご快諾頂き、講演会を開催しました。

2013年10月のオランダ・フードバレー視察での交流により、アンネ・メンシク氏に来県いただき、オランダ・フードバレーにおける産学官連携の仕組みや具体的事例を、わかりやすくご説明いただく。本財団・賛助会員の方々を中心に、42名の皆様にご参加いただいた。

【概 要】

○「アグロフード大国・オランダ」

… ハンス・カイパーク 氏

○「オランダ・フードバレー財団の機能について／フードバレーアワードの実例」

… アンネ・メンシク 博士



委託事業のご報告

食文化創造都市推進プロジェクト認定事業

第十八回「にいがた」のフランス料理コンクール

この度、食と花の世界フォーラム組織委員会より「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。

昨年10月28日に行われた認定事業 **第十八回「にいがた」のフランス料理コンクール** をご紹介いたします。

プロジェクトの認定を受けたコンクールの主催者 **クラブ・デ・シェルシェ**（代表 安川隆氏）は新潟市を中心に活動するフランス料理店のシェフクラスの同志が集う非営利団体です。

このコンクールは新潟県内在住の若い料理人を対象に、地元新潟の食材を使用したフランス料理を創作することを目的として毎年開催しています。

また、身近にある食材の魅力の再発見に繋がる活動として、地産地消が声高に語られる十数年以上前から同義の活動を続けており、各方面からの注目を集めています。

毎回異なる地域のテーマ食材を使用しており、今年度のテーマ食材は新潟市の食の銘産品「しろねポーク」を主食材とし、副食材にも市の推奨する食材を使用しました。

参加者は過去最多の15名で、各参加者は真剣な面持ちで日頃の成果を存分に発揮させていました。

当財団鈴木事務局長も審査員として参加し、5名の審査員の厳選なる審査の結果、優勝はホテルニューオータニ長岡の神保雅彰（じんぼまさあき）さんに決定しました。



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 齋

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/>