

Niigata Award News

(食の新潟国際賞財団通信)

2014/11/15

第20号(表彰式典特集号)



Niigata Award

全日程

10月29日(水)

記者会見 表彰式 受賞者記念公演(朱鷺メッセ)
受賞者祝賀会・交流レセプション(ホテル日航新潟)

10月30日(木)

受賞者大学講演
(新潟国際情報大学、新潟大学、新潟薬科大学)

第3回食の新潟国際賞表彰式典開催



正賞モニュメントを手にする受賞者3名

(左より:C.L.ラクシュミパティ、ゴウダ氏、坪井達史氏、中井博之氏)

平成26年10月29日・30日の2日間、第3回食の新潟国際賞表彰式典および関連記念事業が開催されました。

日本で唯一食の分野における国際賞の表彰式は、各界から数多くの御来賓のご出席のもと、国際色豊かに 厳粛かつ賑やかに開催されました。

その式典をはじめ記念事業の模様をお伝えいたします。



表彰式風景

第3回食の新潟国際賞表彰式



表彰式は180名の各界の御来賓や財団関係者の見守る中、厳かに開会され、唐木英明選考委員長((公財)食の安全・安心財団)の選考報告に続いて、古泉財団理事長から各受賞者に対し、表彰状ならびに正賞モニュメントの他、副賞で本賞には1,000万円、佐野藤三郎特別賞には200万円、21世紀希望賞には100万円の目録の贈呈が行われました。続いて受賞者3名による喜びの受賞スピーチが行われました。

表彰式では御来賓の農林水産省大臣官房国際部国際協力課長 柱本修 様、国際連合食糧農業機関(FAO)駐日連絡事務所長代理 武本直子 様、新潟市長 篠田昭 様、インド大使館参事官シバジ・チャダラム 様、独立行政法人国際協力機構(JAICA)農村開発部次長 岩谷寛 様からそれぞれご祝辞をいただきました。

また、駐新潟大韓民国総領事館 総領事 趙建熙 様、在新潟ロシア連邦総領事館 領事 コレスニク・ロマン 様、中華人民共和国駐新潟総領事館 総領事 何平 様、新潟市議会 議長 志田常佳 様もご臨席されました。

そして表彰式の最後に、当財団を代表して当財団副理事長の新潟経済同友会 筆頭代表幹事 池田弘からの感謝の言葉で幕を閉じました。

柱本 修 様



武本 直子 様



篠田 昭 様



岩谷 寛 様



正賞として授与されたトロフィーは、新潟県佐渡市出身の世界的な金属工芸作家であり、東京藝術大学学長の宮田亮平先生によって制作された「シュプリングン」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。

シバジ・チャダラム様



池田 副理事長



受賞者記念講演

10月29日午後2時半から朱鷺メッセ・マリンホールにて各受賞者による記念講演が開催されました。古泉財団理事長の開会の辞の後、受賞者の講演が始まりました。

○講演要旨

◆ 本賞

坪井 達史 氏

ウガンダ国立作物資源調査研究所

JAICA稲作上級技術アドバイザー

アフリカでの稲作普及に大きな役割を果たしたのが陸稲ネリカ米です。ネリカはアジアイネとアフリカイネの交配種で、1992年にシエラレオネのジョーンズ博士が開発に成功しました。博士は第1回食の新潟国際賞本賞を受賞しています。私は、これまで博士と一緒にネリカの品種開発に取り組んできました。ネリカは穂が大きく、たくさんもみを付けます。生育期間が短く、在来種より早く実ります。畑で栽培できるので、費用と手間のかかる水田を作る必要がありません。雨期に使われていない低湿地で栽培することも意義深いです。

これまでに作物を作ることが不可能だったかんがい地域や熱帯雨林を切り開いた畑、サンゴ石灰土壌といった地域にもネリカが植えられ、稲が育っています。

ネリカを新しく作った地域はもともと稲がないため、精米所もないので、トラックに精米機を積んだ移動精米所「モバイル・ライス・ミール」で村々を巡回したら大人気となり、今では精米所がたくさんでき、各自で精米出来るようになりました。

アフリカ諸国にとって、稲はまだ新しい作物の一つではありません。農家をはじめ、研究員や普及員の稲作に対する知識・経験も乏しく、普及にはまだまだ長期的な支援が必要です。私も活動を続けていきたいと思えます。

◆ 佐野藤三郎特別賞

C.L.ラクシュミパティ・ゴウダ 氏

国立半乾燥熱帯作物研究所(ICRISAT) 副所長

国際半乾燥熱帯作物研究所(インド)は、半乾燥・乾燥地域での農業に特化した唯一の研究所で、アフリカの主食であるソルガムやトウジンビエをはじめ、落花生やヒヨコマメ、キマメの研究に取り組んでいます。



私は、早く熟し、熱に耐久のあるヒヨコマメを研究しています。1960～70年代、ヒヨコマメはインド北部の主要作物でしたが、緑の革命が起こり、農家は高収入の小麦を生産するようになりました。しかしインド国民の大半はベジタリアンなので、タンパク源には豆が必要でした。生産地域が北部から、気温が高い中部と南部へと移ったため、熱耐性と生育期間が短い品種を開発しなければなりません。その品種改良に成功したことで作物面積が増え、生産量も予想以上に増えました。

研究はこれで終わったわけではなく、まだ諸に就いたばかりです。2050年には90億人ともいわれる世界人口に対する食料供給問題が控えています。

政府はもっと農業の研究開発に投資する必要があります。携帯電話を使った農家への技術提供や情報供給、貯蔵施設を設け、そこに保管した作物を担保に融資して設備投資に充てる仕組みづくり、食品の製造加工への支援などに取り組まなければなりません。

ただ作物を作るのではなく、イノベーターやビジネスマンになる努力が必要です。

◆ 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

糖質は自然界に幅広く存在し、私たちの生活にさまざまな形で利用されています。中でも難消化性オリゴ糖は、生活習慣病などの予防に有益な食品素材です。多様な種類のあるオリゴ糖ですが、大量製造が難しく、産業的にはごくわずかししか利用できませんでした。

研究では、微生物が生産するホスホラーゼという酵素に注目しました。この酵素を活用することで、健康保持増進に有益なオリゴ糖のバリエーションを大幅に増やすことができました。現在までに新規を含め200種類以上の製造に成功しています。

例えば、日本酒や発酵食品に微量に含まれる優れた生理機能を持つ機能性オリゴ糖も大量製造が可能になりました。医薬品や化粧品素材としての利用が期待されます。

今後は製造可能なオリゴ糖を増やしてライブラリー化させ、新潟大学が国際的なオリゴ糖のリソース(資源)拠点になれるように取り組んでいきます。

また新規のオリゴ糖の機能解明も進めており、腸内善玉菌を選択的に増殖させ、悪玉菌の増殖を抑制するものや、消化管の粘膜粘液として知られる免疫グロブリンAを増強するものなどが続々見つかっています。将来的には、特定の機能を追求した有用オリゴ糖の製造を可能にしたいと考えています。



受賞祝賀会・交流レセプション



表彰式、記念講演会に続いて行われた 受賞祝賀会・交流レセプションには、国内外からの参加者も含め多くの皆様の出席により開催されました。

受賞者を囲んで和やかな雰囲気の中に交流が行われ、篠田新潟市長の乾杯の御発声で祝賀会が開宴されました。

祝賀会では以下の御来賓の方々からご祝辞をいただきました。

- ・ 国際連合世界食糧計画(WFP)日本事務所長
スティーブン・アンダーソン 様
- ・ 新潟県 副知事 池田 千絵子 様

閉会のご挨拶を兼ねて、当財団副理事長の株式会社ブルボン社長 吉田康が、財団および賛助会を代表し感謝のスピーチを述べ、めでたくお開きとなりました。

また表彰式に対し各界の多数の方からご祝電を頂戴致しました。心より御礼申し上げます。



スティーブン・アンダーソン 様



池田 千絵子 様



吉田 副理事長



表彰式では、古町芸妓による艶やかで華やかな祝舞が披露され、また 新潟の郷土料理も紹介されていました。



大学特別講演

10月30日(木)に新潟市内の3大学(新潟国際情報大学・新潟大学・新潟薬科大学)のキャンパス内で特別講演が開催されました。



坪井氏
(新潟大学)

本賞受賞の坪井氏は、新潟大学で講演され、合わせて約200名の学生が聴講しました。

坪井氏はアフリカにおける稲作の技術開発と普及を自らの体験に即して、多くの実例を示しながらご講演されました。

ネリカ米を実際のアフリカの地に根付かせる努力により、それまでウガンダやガボン等99%米を輸入していた国々で自給の道が拓かれたことは、アフリカの食料問題に限りない貢献をされました。

講義を聴講した学生達にとり、国内に閉じこもりがちであった意識を大きく海外世界に活躍の場を見つけるきっかけともなりました。



ゴウダ氏
(新潟国際情報大学)

ゴウダ氏は、インドにおける人口増加・貧窮・気候の問題に触れる中で、特に食生活悪化が深刻化しているのご説明されました。

この後、意見交換が行われ、学生からは「ゴウダ氏が食物の研究を志した動機」「インドの食生活事情」「日本人の若者に対しての印象」等についての質問があり、丁寧に回答していました。

最後にゴウダ氏から、世界には運のない人が多くいるということを恵まれた環境にいる学生にもっと知っていただき、国を越えて協調して行動してほしいといったメッセージが送られました。



中井氏
(新潟薬科大学)

中井氏の講演では、私たちが日常において実際に利用しているオリゴ糖(糖質・糖)を含む製品の紹介からはじまり、糖やオリゴ糖の基本構造の説明、生体内での役割などについてなど、オリゴ糖に関する一般的な知見を非常にわかりやすくご説明されました。新たに見出したホスホリラーゼを活用した機能性オリゴ糖の大量製造に関して詳細に説明され、全体を通して非常にわかりやすく、オリゴ糖製造に関する最先端技術についての講演でした。

この技術により製造された機能性オリゴ糖が食品などに利活用される日も近いかもしれません。



表彰式前、篠田新潟市長と和やかな雰囲気での会見



表彰式会場前に展示された食の新潟国際賞紹介パネル

記者会見

10月29日、表彰式前に朱鷺メッセで行われた記者会見には、多くのマスコミの皆様にお集まりいただき、国内外に国際賞の発信がされました。



スペシャルサンクス 〈順不同〉

特別会員

亀田製菓株式会社 株式会社ブルボン 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 一正蒲鉾株式会社 佐藤食品工業株式会社 株式会社栗山米菓 株式会社新潟日報社 株式会社新宣新潟市農業協同組合 株式会社エイケイ 三菱商事株式会社新潟支店 NST 株式会社新潟クボタ 株式会社電通東日本新潟支社 亀田商工会議所 いたがた22の会 株式会社日本食糧新聞社

正会員

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

個人会員

藤島 安之

大越 齋

和田 充彦

河内 直史

佐野 正人

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/>