



## 第5回 食の新潟国際賞 受賞者決定！

# 今回初2名が大賞を受賞

### 世界各国から多数の推薦

第5回食の新潟国際賞の受賞者選考は昨年9月～12月末までの期間、世界各国から推薦応募があり、書類審査を経て、第5回食の新潟国際賞選考委員(委員長 唐木 英明)による第1次選考が行われました。

その後5月下旬、選考委員会に於いて、最終受賞候補者が選定され理事会に答申されました。

そして6月に開催された理事会において、唐木選考委員長出席のもと最終選考が行われ、4名の受賞者が決定されました。特に今回初めて大賞に2名の方が受賞されました。

## 大賞 = 荒井 綜一 氏(日本)

東京農業大学 総合研究所 客員教授 /

神奈川県立産業技術総合研究所 食品機能性評価グループ 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。

その原理である「機能性食品科学」を創設した功績は大きく、国際的に大きな影響力を持っている。

日本国内では特定保健用食品および機能性表示食品の制度化が施行され、食品企業の開発意欲を高めると同時に健康長寿社会実現に貢献している。

▼創出した低アレルゲン米は、機能性食品(特定保健用食品)第1号に認定された。

## 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。

①発展途上国におけるコメの研究と糖尿病対策

②低GIパンの開発(GI=Glycemic Indexは血糖値の上がりやすさを示す指標)

③難民のための栄養改善と栄養強化食品の開発など先進国・発展途上国や難民に対する実践的な栄養改善を目指す取り組みや特に糖尿病予防の研究は国際的なリーダーとしてその活動は大きく評価される。

# 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)／  
一般社団法人 全日本・食学会 理事長



「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和食を世界に発信し、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。日本の伝統的食文化である和食を世界に広め、日本料理を国内外で発展させるため和食の世界遺産登録を提唱し先頭に立ち、世界各国を訪問し日本の食文化を精力的に伝え、登録実現に大きく貢献した。アカデミーを通じて地域に密着した食育活動や世界各国の料理人との交流、若い料理人の研修事業の受け入れなど日本料理の文化、技術などの世界への普及に大きな功績をあげている。

# 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・生態の解明と防御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。一貫して、アフリカで深刻な食糧不足を引き起こす農業害虫であるサバクトビバッタの生理・生態学的特性の解明を研究してきた。短期間に爆発的に増加するバッタ特有の現象の制御メカニズムの解明にモーリタニア、モロッコなどを活動拠点としてのフィールドワークで研究してきた。14年間にわたり世界で唯一現地調査を行う研究者でサバクトビバッタの生態解明と殺虫剤の使用を軽減した防除技術の開発にも取り組んでいる。

## 「第5回食の新潟国際賞」受賞候補者の選考について

選考委員長 唐木 英明(公益財団法人 食の安全・安心財団理事長)



食品には3つの機能があると考えられています。第1の機能は「栄養」、第2の機能は「楽しみ」、第3の機能は「健康増進」という3つの機能です。第5回受賞者はこの3つの機能に関係する人たちが全て選ばれました。

栄養については今回受賞されたヘンリー氏の受賞者コメントのように、「私達はパラドックスの世界に住んでいます。世界の半分は栄養過多、残りの半分は栄養不足です。」これが世界の現状です。そのため、栄養不足を解消するために食糧増産の大変効率的な「緑の革命」において大きな功績があった方々がこれまで4回の主な受賞者になっております。

今回、大賞を受賞しました荒井綜一氏とジェヤクマール・ヘンリー氏は共に健康増進機能という3番目の食品機能に関する研究をされた方です。

佐野藤三郎特別賞の村田吉弘氏は菊乃井という料亭のご主人ですが、日本食文化をユネスコ無形文化遺産にしたその中心的な働きをした方です。

和食の楽しみを世界に広げようと活発に活動をされ「食分野における国際協力や支援活動」で非常に大きな功績を上げられました。

21世紀希望賞の前野浩太郎氏はアフリカでバッタの大群が発生して、アフリカで草でも作物でも全部食べつくしてしまうという大被害が定期的起こっています。前野氏はアフリカの食糧問題を解決するために現地に行き、実際にバッタの大発生を追いかけ、その発生と農薬を使用しない対策を今必死になって研究をしている最中です。

日本人の若手の研究者で、現地に行き現地の人と一緒に研究をし、それが世界的に評価をされつつあり、21世紀希望賞、特に希望という意味では非常に適任だということで選考させていただきました。

(7月9日の「第5回食の新潟国際賞受賞者発表記者会見」のコメントから一部抜粋)

# 第5回食の新潟国際賞 受賞者コメント

## ○大賞 荒井 綜一 氏

(東京農業大学 総合研究所 客員教授／  
神奈川県立産業技術総合研究所 食品機能性評価グループ グループ顧問)

「機能性食品科学の創出と展開—米穀研究を基盤にして」

最初のビタミンを米糠中に発見した鈴木梅太郎教授とその門下で

私の恩師の櫻井芳人教授は常々コメの研究の意義を強調されていた。

私自身は大豆タンパク質の栄養性と嗜好性を酵素反応で改良する研究で多くの成果を挙げた。その途上、酵素反応を調節する物質を米糠中に見だし、オリザシスタチンと名付けて、構造活性相関を明らかにした。これが契機となり、米粒の形状を維持した低アレルギー米を創製し得た。

要するに、食品には①栄養性と②嗜好性の他に③病気を予防する働きがあることが判明し、機能性食品を具現化して世界に発信した(*Nature*, 1993)。

国内では特定保健用食品・機能性表示食品の制度が施行された。両教授(上記)のご示唆の一端を実現でき、今回の受賞の栄に浴したことに最大の喜びを感じている次第である。



## ○大賞 ジェヤクマール・ヘンリー 氏

(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)

私はこの度の受賞を知り心から光栄に思います。

私はスリランカで育ち、いつもに科学に興味を持っていました。

その当時テレビへのアクセスは不可能で、私にとって科学の世界に向けて開く窓は、小さいパナソニック・トランジスタ・ラジオでした。私は若い頃、自然に囲まれ、食べ物と栄養への好奇心に駆られました。

私は長年にわたって、食物がどうしたら新しい医薬品になるかの方法を見つけるために人生を捧げました。国際賞受賞で世界が直面している課題、すなわち今日、栄養不足の数百万人に十分な食料と栄養を提供することに引き続き取り組むことを与えてくれました。

第2の課題は、我々が2型糖尿病で血糖値を管理し、調整するために食物をどのように使用できるかということです。私の主要研究の一つは、米と一緒に摂取することで血糖値が低下する場合の食物と食物構成要素を特定することでした。

私達はパラドックスの世界に住んでいます。世界の半分は栄養過多で残りの半分は栄養不足です。栄養失調は依然として幼児死亡率のもっとも大きな要因のままです。ほぼ、アジアの5才未満の子供の40%は、発育不良です。発育不良は認識力に影響を及し、それによって人間の発育を危うくします。

私は貧しい人々への十分な食糧と栄養の供給に私の生涯を捧げます。

今回の受賞は、食品を新しい医薬品にする研究においてさらに高い目標を達成することに私を駆り立てます。



## 第5回食の新潟国際賞 受賞者コメント

### ○佐野藤三郎特別賞 村田 吉弘 氏

(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)／  
一般社団法人 全日本・食学会 理事長)

このような素晴らしい賞を新潟県より頂きまして、驚きと共に大変嬉しく思います。ありがとうございます。

私は日本食文化を、ユネスコ無形文化遺産実現に向け動いて参りました。また、文化芸術振興基本法に「食文化」の明記を目指し活動を行って参りました。それらを達成できたことは、食品業界の大きな一歩に繋がりました。

しかし日本の食は危機に向かっています。日本の食料自給率は39%です。100年後には人口は現在の半分に減少するでしょう。その時豊かな食を保てるよう、現在は、食育や日本食の輸出促進、日本料理を世界のものにしようと、若い料理人と共に日々活動を行っております。

この度頂戴致しました賞は、今後の若い後継者の励みとなりました。改めて感謝致します。



### ○21世紀希望賞 前野 浩太郎 氏

(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)

この度は「食の新潟国際賞・21世紀希望賞」という栄えある賞に選んでくださり、誠にありがとうございます。

選考委員の方々、これまでご支援くださった皆様に厚く御礼申し上げます。

これまで日本から遠く離れたアフリカで、バッタ大発生による食料被害の解決に取り組んできましたが、苦しい思いをすることもありました。まだ際立った成果をあげることができておらず、この度の受賞は大変恐縮な思いが強いのですが、「今後の発展が十分に期待できる」研究対象に選ばれたことは大きな励みとなりました。

持続的な食料安定生産というアフリカの希望を叶えるためにも今後とも精進いたします。



# ● 第5回食の新潟国際賞 選考委員会

(順不動)

職名	氏名	所属・職名
委員長	唐木 英明	(公財)食の安全・安心財団 理事長 東京大学 名誉教授
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	一般社団法人 共同通信社 岐阜支局長・編集委員 農政ジャーナリストの会 会長
委員	今野 正義	日本食糧新聞社 代表取締役会長CEO
委員	ゲーリ マイヤー	米国大使館 農務部 農務担当公使
委員	清水 誠	東京農業大学 応用生物科学部 教授 東京大学 名誉教授
委員	生源寺 眞一	福島大学農業系教育研究組織設置準備事務室 室長
委員	西澤 直子	石川県立大学生物資源工学研究所 教授 東京大学 名誉教授
委員	引野 肇	日本科学技術ジャーナリスト会議 理事

# ● 表彰式スケジュール

## 第5回国際賞表彰式は11月8日(木)に開催

第5回目を迎える食の新潟国際賞は11月8日(木)に新潟市の朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター 国際会議室(マリンホール)で開催いたします。

是非多くの方からご出席いただきますようご案内申し上げます。

主な行事	時刻	会場
記者会見	13:30～	朱鷺メッセ 3階 会議室
表彰式	15:00～16:00	同上 4階 国際会議室 (マリンホール)
受賞者記念講演	16:00～17:40	
受賞祝賀会・交流レセプション	18:00～20:00	ホテル日航新潟 朱鷺の間

(第4回表彰式の様子)



(朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター)



# 公益財団法人 食の新潟国際賞財団 賛助会員(平成30年度)

## ● 特別会員

亀田製菓(株)  
(学)新潟総合学園  
佐藤食品工業(株)  
新潟県農業協同組合中央会  
(株)栗山米菓  
(株)新宣  
亀田商工会議所  
(株)電通東日本新潟支社  
NST新潟総合テレビ  
三菱商事(株)新潟支店

(株)ブルボン  
一正蒲鉾(株)  
(株)第四銀行  
亀田郷土地改良区  
(株)新潟日報社  
(株)エイケイ  
(株)新潟クボタ  
にいがた22の会  
(株)日本食糧新聞社  
ホテル日航新潟

## ● 正会員

新潟市農業協同組合  
新潟県信用組合  
(株)第一印刷所  
(株)本間組  
石本酒造(株)  
(株)ミカサ  
神山物産(株)  
丸七商事(株)  
ハセガワ化成工業(株)  
藤屋段ボール(株)  
(株)タケショー  
(株)新潟博報堂  
BSN新潟放送  
新潟陸運(株)  
(株)新潟食品運輸  
月島食品工業(株)  
日本製粉(株)関東支店  
日本甜菜製糖(株)  
(株)鳥梅  
新潟工科大学産学交流会

(株)キタック  
北越工業(株)  
丸榮製粉(株)  
新潟万代島総合企画(株)  
鍋林(株)ヘルスフーズ事業部  
(株)鈴木コーヒー  
TeNYテレビ新潟放送網  
(株)栗田工務店  
三和薬品(株)  
松田産業(株)  
セツツカートン(株)新潟工場  
(株)藤井商店  
日本精機(株)  
東邦産業(株)  
麒麟山酒造(株)  
(株)加島屋  
(株)日本フードリンク  
(株)アド・メディック  
UX新潟テレビ21

## ● 個人会員

藤島 安之  
大越 斎  
和田 充彦  
古泉 肇  
五十嵐 豊  
佐藤 銀治郎

宇野 勝雄  
新保 房機  
栗田 浩  
尾山 宏輔  
久保田 紳一  
和澄 孝男

塚本 太一  
牧 利幸  
井田 増夫  
高橋 常孝  
古泉 榮三

(順不同)

### 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下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 <http://www.niigata-award.jp/jp/join/>