

Niigata Award News

(食の新潟国際賞財団通信)

2011/04/14 第8号

発行：一般財団法人 食の新潟国際賞財団

〒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

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

E-mail: info@niigata-award.jp

(季刊・年4回発行)

日本の皆様と団結するために

この度の東日本大震災により被害を受けられた皆様に、謹んでお見舞い申し上げます。

第一回食の新潟国際賞受賞者のモンティ・パトリック・ジョーンズ博士より、お見舞いのお手紙をいただきましたので、紹介させていただきます。

Message of solidarity with the people of Japan

We have been following the heartbreaking events unfolding in Japan over the weekend with utter shock. Our thoughts and our prayers are with the people of Japan as they contend with the catastrophic losses visited upon them by the massive earthquake and Tsunami which struck on Friday and the anxiety caused by the subsequent nuclear plant explosions. On behalf of the constituents of FARA, I convey our deepest sympathy and condolences to you, to the people of Japan and especially to families that have lost loved ones in this disaster. May the Lord grant our friends, the people of Japan, the resilience to fully recover and rebuild from this tragedy.

With my deepest sympathy.

Monty Jones



日本の皆様と団結するために

私たちはこの週末に日本で起きた悲痛な出来事に、たいへん心を痛めております。私たちは、巨大地震と津波で壊滅的な被害を受けられ、その後続く原子力発電所の爆発で不安に駆られる日本の皆様のことを思い、そして祈っています。

FARAを代表して、私は日本の皆様、特にこの震災で最愛の人を亡くされたご家族の方々に心からのお見舞いとお悔やみを申し上げます。私たちの偉大な友人である、日本の人々がこの悲劇から完全に立ちあがり、再建に向かうと信じています。

心より哀悼の意を捧げます。

モンティ・ジョーンズ

新成長産業としての健康ビジネスへの挑戦 ～健康ビジネス連峰政策～



新潟県産業労働観光部
新産業企画監 河合雅樹

今まで使われたどんな「未曾有の」という言葉も意味を持たなくなるほど、今回の災害が日本や国際社会に与えた影響は大きい。短期的には避難している人たちの生命を守り、住宅、雇用を作ること、インフラを復旧すること、中長期的には被災地の復興だが、今回の被害は被災地だけでなく日本全体に及ぶ。このような歴史的瀬戸際に立った今、日本はこれからのような産業のグランドデザインを描かなければならないかが改めて問われている。

自動車産業に代表される単一の商品を生産するために垂直連携でつながって広い裾野を形成する産業が、これから日本でさらに拡大する可能性はあまり高くないと筆者は見る。理由は、日本の少子高齢化の進捗に伴う国内市場の縮小と、隣接する中国、インドなど人口大国新興国市場の爆発的な成長である。製造業は消費地近くで作るのが鉄則。中国向け製造業の多くはいずれ中国で生産されることとなる。

それ以外の産業でも国内市場が縮小する以上、中国・インドに何を売るかということを考えないと日本の成長は無い。中国やインドなど新興国の成長速度はあまりに早く、例えば中国の自動車販売台数は日本を追い越したのがつい5年ほど前だったのが昨年は日本の3倍まで超急成長している。かつての日本の高度経済成長時代を思い出し、その頃のスピード感でやっつけては韓国など他の国との競争に負けてしまう。

では、日本は何で勝負すればよいか。日本はOECD諸国の中でもっとも高齢化比率(65歳以上年齢の全人口比)の上昇が速く進んでいる。2005年に

河合氏プロフィール

1953年 生まれ。1973年早稲田大学第一文学部入学。在学中に東京にて起業。大手企業・自治体の新規事業開発にコンサルタントとして関わる。1997年より三菱商事国際戦略研究所事業投資先 インター・アクティブ(株) (東京都港区)に入社。2005年5月、インター・アクティブを退職。新潟県が公募した民間からの人材登用により新産業企画監(部長級)に就任し新潟市に移住、現在に至る。健康ビジネス連峰政策推進会議主管、県・市横断自動車産業関係プロジェクトチームリーダーの他、事業創造大学院大学非常勤講師、早稲田大学総合研究機構日本自動車産業研究所客員研究員、新潟県健康ビジネス協議会企画委員を務める

それまで1億3千万人近かった日本の人口が減少を始め、2050年には8千万人台となる予測もある。8千万人台と言えば1950年代の人口規模であり100年前に戻るだけの様に見えるが、当時は子どもと労働人口が多数だったが、子どもと労働人口が減少し高齢者が増える点で大きく異なる。平均寿命も高齢化しており、元気で長生きする人たちが増えてゆく。労働人口が減少し高齢者人口が増加すると医療費などの社会保障費が従来の制度では回らなくなり、医療費の削減が望まれている。

さらに、女性の平均寿命は世界一であり、女性は今まで以上にいつまでも美しくあることを望む。

治療医療だけだった過去から、予防医療、健康医療、快適医療がこれからの健康ビジネスの領域となりここにビジネスチャンスがある。一人っ子政策を続けてきた中国も日本に遅れて急激に高齢化を迎えざるを得ない。豊かになった中国中間層が健康に関心を持つようになると、日本で成功したビジネスが中国で10倍以上の市場として広がる可能性が広がっている。

少子高齢化が進む日本だからこそ日本が世界より早く開発できる産業テーマが健康・福祉・医療に関する産業群＝健康ビジネスである。これを新潟県は「健康ビジネス」と名付け、農業、食品産業から製造業、観光・サービス産業、建設業など既存産業が連峰のように健康ビジネスとしてつながる様子を「健康ビジネス連峰政策」として2006年から県の最重要政策として進めてきた。

連峰と名付けたのは自動車産業のように最終商品（頂上）が一つではなく幾つもの頂上が連峰を成す様子に例えた。同時にそれは裾野の広さを意味し、あらゆる産業からの参入が可能である。

第一にやったことは、あらゆる既存産業から「健康ビジネス」への進出、起業を県やNICOの支援事業を通じて促してきた。既存産業の中から健康ビジネスに取り組むモデル（模範）となるビジネス例を23件選び「健康ビジネス三つ星ビジネスモデル」として発表、多くの企業が模倣しこれに続くことを薦めてきた。

第二に、新潟県が健康ビジネスの先進地となり健康ビジネスのブランド化を促すために、全国の健康ビジネスに関係する企業、大学、メディアの関係者が健康ビジネスについての課題を持ち寄り議論し、情報を発信し合う場として「健康ビジネスサミットうおぬま会議」を2008年から開催している。健康食として世界で認識されている日本食の主食である米の全国的なブランド産地「魚沼」での会議で全国に発信する。昨年十日町市クロスステン・当間リゾートホテルベルナティオで開催された3度目のうおぬま会議には全国14都道府県、中国、アメリカから延1200名が参加し10を超える会議が開催された。最近では、全国の健康ビジネス、バイオ産業に関係する他県の産業界が、「うおぬま会議のような会議を開きたい」（北海道バイオ工業会）として開く例も見られている。今年度のうおぬま会議は10月に開催予定である。

第三に、健康ビジネスを推進する経済団体新潟県健康ビジネス協議会が2009年に発足、県はこれを立ち上げから支援してきた。うおぬま会議を始め数々の事業や企画を健康ビジネス協議会と共催しており、今後も協議会と県とは「車の両輪の関係」（泉田知事）を続けてゆく。健康ビジネス協議会（会長ブルボン吉田康社長）には県内・全国から92（本年3月31日現在）の企業・銀行・

放送局・新聞社、医療機関、NPO、農業法人、個人が加盟。企業規模も上場企業から中小企業までと多彩でユニークな経済団体である。県やNICO、農業総合研究所、工業技術総合研究所等試験機関、（財）新潟経済社会経済リサーチセンター・（株）ホクギン経済研究所の銀行系シンクタンク、健康産業新聞・健康博覧会のUBMメディア、日経ヘルス（日経BP社）が、新潟大学、長岡技術科学大学、新潟薬科大学始め県内各大学のほか、アンチエイジングで有名な白澤卓二順天大教授らがアドバイザーを務めている。活動は、食部会、サービス交流部会、ものづくり部会とに別れて毎月何度もの会合やイベントを開催。各部会それぞれが会員からのニーズによって、健康ビジネス市場研究、商品開発の共同化を通じて、会員の健康ビジネスへの参入と会員事業の拡大を会員相互に支援している。

食部会では、コメに関する基礎研究、応用研究、商品開発の横断的な研究会を重ねてきた他、食品の機能性表示問題について専門家から学び、県と協調しながら新制度設計を展望している。サービス・交流部会ではアンチエイジングツアー（健康観光）商品開発を共に実証しながら、今後増える健康観光のコンテンツ作りを進めている。ものづくり部会では、介護分野に注目し、大和ハウス工業（会員）等大手と連携しながらロボットからスプーンまでの商品の可能性について共同で研究し自社商品の開発や販路拡大につないでいる。

今後も新潟市をはじめとする県内市町村や支援機関、県内外の大学、企業・消費者団体・NPO、協議会をはじめとする企業と強くつながりながら、健康ビジネスの先進地として新潟モデルを全国、世界に発信してゆきたい。

詳細は、健康ビジネス連峰政策ウェブサイト
www.kenko-biz.jp をご覧ください

＜お問い合わせ先＞

新潟県産業労働観光部

新産業企画監 河合雅樹025-280-5961

kawaimasaki@gmail.com

新潟県健康ビジネス協議会 025-246-4233

全ての人に食べる喜びを～健康弁当と糖尿病フルコース食を通じて～

年々増加している糖尿病患者。その中でも2型糖尿病は、普段の生活習慣が引き金となることが多い病気です。

中でも何をどのように食べるかという食生活の正しい知識は、糖尿病患者・予備軍にとってたいへん重要です。

今回は、新潟医療センター栄養科の管理栄養士・糖尿病療養指導士の長谷川 美代さんにお話を伺いました。長谷川さんは、新潟市の職員を対象に**介入研究として健康弁当の調査を行ったり**、ご自身の勤務される病院の糖尿病患者に向けたフルコース料理の提供を行っています。



—まず、長谷川さんはどのような経緯で健康弁当を作られたのですか。

最初のきっかけは、大学院への入学でした。その大学にいらした担当教授が、厚生労働省の補助金を得て勤労男性への栄養教育プログラムを開発・実践する研究を手掛けられるというので、研究協力者として参画しました。そのプロジェクトの中で、バランスのとれた健康弁当のレシピを考案し、実際に新潟市の男性職員に週3回、3ヶ月間で全36食を提供しました。そのレシピと実践内容を『弁当革命』という本にして発行したところ、問い合わせが殺到し、印刷した800部全て希望者にお譲りしました。それだけ世の中の関心が強いということですね。

—レシピを考案される際に工夫されたことはありますか。

最大のポイントは、「食べておいしい」というところです。プロジェクトを実施する前に勤労男性グループを対象に行ったフォーカス・インタビューの中で浮かび上がって来たのは、「ヘルシー＝おいしくない」「全体的に量が少ない、または品数が多くても一品ずつが少量」と考える人が多いということでした。ならば、そのイメージを覆す弁当を作りたい！と考え、「ご飯

がおいしい・味のメリハリがある・それぞれのおかずをしっかりと食べられる」ことにこだわったお弁当を作りました。本当においしくなるように、味つけにはとてもこだわりました。

また、お弁当には毎回食事バランスガイドのいくつ分に相当するかの図と、弁当クイズ（回答は次回の弁当に記載）を配布しました。その結果、食に対する知識、行動、態度が改善するという変化が見られました。

—『弁当革命』を発表した後に何か変化はありましたか。

レシピの中の「豚肉の味噌漬け焼き弁当」をセブンイレブンが商品化し、2008年11月27日から12月15日まで販売しました。このお弁当は他の商品に比べ単価が約100円程高かったのですが、他のお弁当よりも売り上げを伸ばし、しかも販売数が落ちなかったのです。普通、新商品が発売になると、最初は販売数を伸ばしますが、その後急激に数が減るのが一般的なのです。ですから、価格が少し高くても、おいしければヘルシー弁当は買ってもらえると私は確信しています。現代社会では様々な事情から外食を選ばざるを得ない人が多くいます。食環境が整っていれば健康的な食生活を続けることは難しくないので、ですから早く食環境が整備されることを強く望みます。

一話は変わって、勤務先では糖尿病患者のためのフルコース料理を提供していると伺いました。

当院、糖尿病センターの患者会「スワンの会」の年間行事の一環で試食会というのがあります。そこで食事制限のある糖尿病の患者さんでも食べられる600kcalを目安にしたフルコース料理を提供しました。

一なぜフルコース料理にしようと思われたのですか。

私は普段、糖尿病の患者さんの栄養指導をしているのですが、現場に居て指導をしていると、食べることに非常にストレスを感じている人が多くいると痛感します。糖尿病になると、味のない、少ない量の食事を食べなくてはいけないと考えますが、一番重要なのは主食・主菜・副菜のバランスがとれているかどうかなのです。ですから、正しいバランスであればフルコース料理も食べられるということを知っていただきたかった。

患者さんに正しい知識を身につけてもらうこと、毎日の食事をおいしく食べていただくことが私たちの仕事なのです。

多くの人々が生活習慣病予防を必要としています。ですが、この活動は、栄養士が個々でしては形になりません。もっと様々なフィールドの人々と連携し、産学協同でなければ成功しません。全ての人に「食の喜びを」知ってほしい、私はそう強く願っています。



実際に提供したフランス料理のフルコース
熱量615kcal 野菜総量301g 食物繊維10.9g 塩分3.4g

<参考> 健康弁当レシピ:白根ポークと野菜のビビンバ丼



材料

(ビビンバ)精白米77g、米粒麦15g、
だし汁130g、豚ももスライス50g、しょうが1g、
酒2g、焼肉のたれ6g、油2g、ゆで卵1/2ヶ
(ナムル)人参10g、ほうれんそう20g、豆もやし30g、しょうゆ6g、だし汁6g、砂糖3g、ごま油2g、水煮ぜんまい30g、砂糖1g、油2g、しょうゆ3gコチジャン3g、白いりごま2g、きざみのり0.5g

作り方 *大量調理対応になっています。

- ① 精白米と米粒麦は一緒にとぎ、20～30分浸水させておく。②
- ①の麦入りご飯を炊いておく。
- ③ 豚ももスライスは繊維に対し直角に幅1.5cm、長さ4cmに切り、しょうが汁、酒を入れ軽くなじませておく。
- ④ フライパンに油を敷き、③の豚ももスライスを入れ焼く。7割程度火が通り、ほぐれてきたら焼肉のたれを入れ、絡ませる程度に炒め、ボールかバットに移しておく。(汁が残ったら肉だけ取り出し、汁を詰めて味を絡める)
- ⑤ たまごは茹でて、ゆでたまごを作り、1/4に切っておく。
- ⑥ しょうゆ、だし汁、砂糖を合わせ、沸騰させる。冷めたらごま油を加え野菜を漬けるタレを作る。
- ⑦ 人参は千切りにし、熱湯をかけるなど、歯ごたえが残るように加熱し、水気を切っておく。
- ⑧ ほうれん草は4～5cmの長さに切り、茹でて水にさらし水気をよく絞っておく。
- ⑨ 大豆もやしは茹でて、水気を切っておく。
- ⑩ ⑥のタレを⑦～⑨の材料の割合に応じて分け、それぞれの材料を混ぜ合わせる。(30分程度なじませておく)
- ⑪ 水煮ぜんまいは食べやすい大きさに切り、下茹でをして水気を切っておく。
- ⑫ ⑪の水煮ぜんまいを油で炒め、全体に油が絡まったら、砂糖、しょうゆ、だし汁を入れ、煮汁がなくなるまで煮詰める。
- ⑬ ごはんを盛り④の豚肉、⑩の人参、ほうれん草、大豆もやし⑪のぜんまい、白いりごまの順に彩りよく盛り付ける。仕上げに、⑤のゆでたまごを飾り、コチジャンを具の真ん中にのせ、白いりごまときざみのりを散らす。

第二期食の新潟国際賞に向けて

第一期顕彰事業を検証し、より信頼される制度にしていくため、「第二期事業検討委員会」(座長・平山征夫評議員)が議論を重ねてきました。3月3日にはその報告をもとに、理事・評議員懇談会で意見交換を行いました。その概要を報告します。

議論が集中したのは、本賞と佐野藤三郎特別賞(以下、佐野賞)の区別についてでした。第一期の両賞の受賞者はいずれも世界的声価が高く、この受賞結果への共感と支持は内外ともに大きなものでありました。一方で「本賞と佐野賞の受賞者が入れかわってもおかしくない」という見方も少なからずありました。そこで両賞の区別をより明確にするため、①佐野賞は、「第2第3の佐野さんを見い出し、応援する賞」と位置付け、②顕著な国際賞を受賞していない現在進行形の人を顕彰するとしました。

次に、21世紀希望賞ですが、①多方面の業績を奨励するため、顕彰件数を1件から2件に増や



新潟会場の様子

す(副賞は1件200万円を100万円に)、②企業による研究支援や研究成果の実用化などの機会を創出するため、受賞者はじめ候補者と企業(賛助会)とのマッチングを図る、という2点が新たな方向として示されました。

「テーマ」をどうするかも課題でした。第1期のテーマは「食と命」でした。しかしこれは「期のテーマ」というより、その包括性、統合性からいって「通期のテーマ」であるとの結論となりました。

以上の他、同一推薦人が同一候補者を複数の賞に推す「ダブルノミネート」を不可とすること、選外応募の再推薦を働きかけること、選考体制の補強などについても話し合われました。

こうした検討内容を理事会(4月14日開催)で審議し、7月上旬までに「第二期推薦要項」を作成して推薦依頼に取り組むこととなります。ご協力をお願いします。



テレビ会議システムを使い、
東京に居る役員と意見を交わす

食の新潟応援団(賛助会) 会員名簿 (平成23年4月1日現在 順不同、敬称略)

特別会員		正会員		個人会員
亀田製菓(株)	新潟市農業協同組合	(株)第一印刷所	(株)鳥梅	井田 増夫
(株)ブルボン	新津さつき農業協同組合	新潟県信用組合	佐川急便(株)関東支社	山口 眞樹
亀田郷土地改良区	新潟みらい農業協同組合	(株)タカヨシ	(株)山由製作所	藤島 安之
新潟県農業協同組合中央会	三井物産(株)新潟支店	(株)本間組	新潟万代島総合企画(株)	今泉 昇
学校法人新潟総合学園	(株)エイケイ	石本酒造(株)	(株)キタック	新保 房機
第四銀行	三菱商事(株)新潟支店	(株)ミカサ	鍋林(株)	大越 斎
一正蒲鉾(株)	ホテル朱鷺メッセ(株)	(株)ヤマジュウ風間	レンゴー(株)	酒井 定勝
佐藤食品工業(株)	NST	神山物産(株)	北越工業(株)	宮澤 正幸
(株)栗山米菓	(株)電通東日本新潟支社	(株)山忠	(株)北村製作所	坂田 武利
岩塚製菓(株)	(株)新潟クボタ	シヨクザイ新潟(株)	丸榮製粉(株)	佐藤 宗幸
三幸製菓(株)	亀田商工会議所	丸七商事(株)	(株)鈴木コーヒー	児玉 伸
(株)新潟日報社	にいがた22の会	大東産業(株)	TeNYテレビ新潟	増村 文夫
(株)新宣		藤屋段ボール(株)	(株)栗田工務店	鈴木 厚生
		新潟工科大学産学交流会	(株)細山商店	有沢 栄一
		(株)タケショー	三和薬品(株)	高嶋 潔
		日本たばこ産業(株)新潟支店	(株)藤井商店	和田 充彦
		(株)新潟博報堂	セツカートン(株)新潟工場	河内 直史
		BSN新潟放送	ハセガワ化成工業(株)	
		新潟陸運(株)	日本精機(株)	
		医療法人 愛仁会 亀田第一病院	東邦産業(株)	
		(株)新潟食品運輸	サクラパックス(株)新潟事業所	
		山崎醸造(株)	日精サービス(株)	
		月島食品工業(株)	麒麟山酒造(株)	
		松田産業(株)	新潟商工会議所	
		(株)フジテレビジョン	(株)雪国まいたけ	
		日本製粉(株)関東支店	(株)加島屋	
		日本甜菜製糖(株)	(株)日本フードリンク	

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。

ホームページアドレス:

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