

| 大賞 | 荒井 綜一(あらい そういち) 氏
(Dr. Soichi Arai)



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/日本
1935(S10)年10月29日生まれ 82歳(7月9日現在)

主な研究・活動:機能性食品科学の創設と展開、コメの研究

受賞理由:

“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
(Dr. Jeyakumar Henry)



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/
英国
1952(S27)年11月15日生まれ 65歳(7月9日現在)

主な研究・活動:

途上国における糖尿病とコメの研究、難民のための栄養強化食品の導入

受賞理由:

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(むらた よしひろ) 氏
(Mr. Yoshihiro Murata)



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 / 日本
1951(S26)年12月15日 66歳(7月9日現在)

主な研究・活動:

日本料理の伝統的な技術を科学的に研究、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」、シンガポール航空の機内食「花ごよみ」の提供開始、日本食普及の親善大使、日本遺産大使

受賞理由:

「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(まえの こうたろう) 氏
(Dr. Kotaro Maeno)



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 / 日本
1980(S55)年2月20日 38歳(7月9日現在)

主な研究・活動:

アフリカで大発生するサバクトビバッタの生理・生態学的研究

受賞理由:

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。