

Niigata Award News

(食の新潟国際賞財団通信)

2010/04/12 第3号

Topics

- ・天寿園パネル展開催中
- ・これからの農業経営
- ・ヘルシーキッチン in 新潟“賢食”
カンファレンス
- ・事務局レポ「キッズキッチン教室」
- ・食の新潟応援団(賛助会)
会員名簿

パネル展「日中交流のあゆみ～水と土と食の新潟から～」開催中



2010年3月27日、新潟市中央区清五郎にある「天寿園」でパネル展「日中友好のあゆみ～水と土と食の新潟から～」が始まりました。このパネル展は、新潟市に中国総領事館が開設されることを記念して天寿園内の瞑想館で開催されています。

5部屋に分けられた展示室は、芦沼と戦った亀田郷の歴史、佐野藤三郎氏と三江平原開発、日中友好の歴史など、それぞれテーマ別に展示されています。その中の1室に「食の新潟国際賞」の展示室も設けられています。

パネル展は常設で、施設への入園料は無料です。国際賞に込められた思いをぜひご覧ください。

天寿園

住所：新潟市中央区清五郎633-1

開園時間：午前9時～午後5時(第2・第4月曜休館)

電話番号：025-286-1717

これからの農業経営

理事 伊藤 忠雄
(新潟大学教育研究院
自然科学系フェロー)



表彰式会場での藤田毅・昌恵夫妻

全中とNHKが主催する第39回日本農業賞表彰式が先般NHKホールで開催され、今年の日本農業のトップランナー6名が表彰されました。このうち、個別経営の部で大賞に選ばれた中に、新潟県から推薦された藤田毅・昌恵さんご夫妻がおられました。ご主人が飼育する乳牛からは毎日最高品質の生乳が搾乳され、奥さんはそれを原料にしたジェラートを製造販売し、年間16万人もの来客を確保しています。夫妻による有機的なコラボレーションを支えているのは隣接する稲作生産法人との連携で、厩肥の供給と良質な自給飼料の確保によって地域循環型の農業が実践されているのです。第6次産業型経営ともいふべき多角的経営の取り組みは審査委員から高く評価されました。

酪農教育ファームとして地域社会への貢献も頼もしいものがあります。アメリカ型のメガファームにはない藤田さんの高付加価値型農業の経営成果は、日本農業の確かな存在感と新たな経営発展の可能性を私たちに見せてくれました。

嬉しいことに2009年度の新潟県内の新規就農者が前年度対比で42%も増加し、1992年度以降最多にのぼったというニュースが流れました。新しい時代の風を予感させます。



飼料の稲藁もご自分で作付されています



「レガーロ」のジェラートはコクがあり濃厚です

ヘルシーキッチン in 新潟“賢食”カンファレンス



理事 小西 徹也

(新潟薬科大学応用生命科学部教授)

改めて言うまでもないが、食は生命活動の基本であり、身体を作り、活動のエネルギーとなる。それ故、食の基本的な機能は栄養であることには疑いもない。しかし、栄養を維持するためにヒトには食することに快感を覚える、報酬系が頭の中に組み込まれている。生命維持に必須なグルコースの甘い味や塩味は美味しいと感じる様になっている。美味しく感じるのは脳である。脳内に快感物質であるエンドルフィンが放出されるので美味しい食事を楽しむと幸福感を感じる。逆に、毒に多い苦い味やまずい食べ物を強制されるとストレスになる。このように食べるという行為はある面で本能にコントロールされる、脳の問題である。食は脳科学でいうところの終末解放的なクオリア[註1]を持つと言われるが故に過食になり易く、その結果としての肥満がさまざまな健康問題を生みだしている。今年秋に新潟で食と花の世界フォーラムの一環として開催される食と健康に関する新潟国際シンポジウムでもメタボリック症候群:21世紀の人類の危機と題した半日のセッションが準備されており、世界中からこの分野のオーソリティーが集まって研究成果の交換を行うことになっている。

註1: 主体的体験が伴う質感。ある感覚的刺激が脳に伝達されることで湧く感覚やイメージ

身体を作る、エネルギーを作るという観点から足りないものを充足するという考え方で発展してきた栄養学も飽食の時代を迎えて内容が変わってきている。身体、および身体活動を支える必要最低限の要求が充足されると、さらに健康維持、増進のための食品の機能に眼が行く様になったとも言える。このような考え方は中国の皇帝の健康を支えるための医学(中医学)から発展した食薬同源として3千年余の歴史を刻むものである。栄養学的には充分あるいは飽食気味だったであろうと思われる皇帝を支える医学がベースになっている事を考えると、皇帝と同じレベルの栄養学的充足を得た現代人が改めて食品の持つ健康影響、食品機能等に関心を高めている現実も故ありと言える。ヒトの歴史は繰り返されるのである。

最近では、微量栄養素として知られるビタミンなども、生理的に必要とする量以上に摂取することで新しい機能を発現することが分かり、三大栄養素の一角を占める脂質の中にもエネルギー源としての役割以外にも色々な生理的作用が報告されるようになっている。このような食品成分分子による健康影響、生理作用をより積極的に健康の維持、疾病予防等に活かそうという考え方が食品機能科学という新たな研究分野を生み出した。その結果、食物繊維やポリフェノール等、従来の栄養素という分類にはない、非栄養成分が生理的機能分子という面で注目されるようになっている。私の研究室でもメタボ

リック症候群やガンの発症を防ぐ食品機能分子の研究を進めており、ガン治療増感活性を持つ食品因子の同定など世界初の研究成果も得られている。薬は病めるものを回復するためのもの、食は病める状態になるのを防ぐためのものと定義されてきた。この考え方は現在の薬事行政の基本的な考え方でもある。しかし、近年の食品機能因子という考え方、研究成果は食と薬の境界を益々あやふやなものにしつつあり、食品機能の賢い運用が求められる状況が生まれている。

上述のように食べるという行為が脳の問題でもあるので、生活環境、ストレスなどによる精神活動により大きな影響を受けることは容易に想像できる。食の健康影響を単に食品機能という点からだけで論じることの困難さがここにある。先般、サンタバーバラで開催されたOCCという学術集会に参加した折にロサンゼルス市を歩く機会を得て、改めて米国の肥満問題の深刻さを実感した。

3年前に、基礎栄養学者であり、統合医療の研究、実践などで先駆的な活動をされているハーバード大学医学部のDavid Eisenberg教授とお会いする機会があり、その時に食による健康問題を解決するためには研究活動や医療現場での指導には限界があり、全人的な対応が必要である。その為、食に関わる実務担当者と共に食科学の最前線の話からそれらをもとにした新しいメニューの開拓と実際の調理、試食という実験室からテーブルまでを包含した食に関わる総合的な学術会議、“Healthy Kitchen, Healthy Life”を毎年開いているという事を知った。新潟でも3年前から新潟薬科大学が主幹校として文科省の地域大学コンソーシアム研究事業助成を獲得、

地域の食に関係する大学、学部がそれぞれの教育研究の背景をもとに連携し、実験室からテーブルまでの総合的な食を考え、研究する大学研究コンソーシアムを立ち上げており、種々共同研究、研究交流の方策を討議してきたが、上述の米国グループの活動との将来的な連携を視野に入れながら、昨年9月に第一回のヘルシーキッチンin新潟を開催した。本カンファレンスでは地域大学コンソーシアム事業として単に各大学の研究成果などを発表するだけでなく、基礎、臨床、加工、調理、栄養など食に関わる研究者や実践的専門家がそれぞれの最新の情報や課題を提供し合い、食の提供、管理に関わる実践者、専門家と一般の方々を含めた参加者が一緒に“賢い食＝賢食”を考える機会として育てることを目指している。今回のカンファレンスでは最新栄養学をプロの手で具体的な献立にして調理し、体験する(味わう)、米国での先行事例を参考に、県立大学の立山先生を実行委員長に組み立てられたが、“賢食”は健康食の“健食”、食事嫌いの“嫌食”など色々な食に関わる問題を包み込む言葉にもなり、脳の機能が関わる食と健康についてはそれぞれが賢くなることが問題解決の第一歩でもある。食品機能科学は、健康に対する飽くなき希求、食欲というヒトの欲望をかなえるための学問ではないかと、皮肉な感慨を覚えながら研究活動をしている小生であるが、食学的な位置付けの中で食品機能を考えてゆくためにも新潟賢食カンファレンスは重要な機会であると考えている。

Healthy Kitchen in 新潟2009

<http://www.nupals.ac.jp/topics/hk09/index.php>

・お問い合わせ・

食と健康に関する研究連携コンソーシアム事務局
(新潟薬科大学産官学連携推進センター内)

電話:0250-25-5401(直通)

E-mail: liaison@nupals.ac.jp

事務局レポ 「キッズキッチン教室」に参加して



椅子に座ったお父さん、お母さんが見つめる先には、真剣に料理をする子どもたち—キッズキッチン協会新潟支部が主催する「キッズキッチン教室」の風景です。他とは違うスタイルの食育体験教室にお邪魔しました。

キッズキッチンとは、料理という五感体験を通して、子どもの「たくましく生きるチカラ」を育てる体験型教育プログラムです。(協会HPより)対象は3歳から10歳くらいまでの子ども達。支部の運営は会員の会費でまかなわれています。キッズキッチン教室開催の他にも、子どもたちを指導する認定インストラクターの養成・派遣活動もしています。



みんな集中して取り組んでいます

先生の方針で、いつも必ず全ての子どもが、何かしらの作業をしています。暇をしている子どもはいません。また、皮むきや野菜を切るなどの調理に関わる全ての作業を、全ての子どもに携わさせます。そういった仕掛けが、子どもの達成感につながっていきます。「全部自分で作った!」と子どもが感じる事が大切なんですね。



初めは先生の説明とデモンストレーション

子どもたちは4つのグループに分かれ、調理を始めます。各グループの指導には協会認定のインストラクターがあたります。この日のメニューは、初めて新潟のインストラクターが考えました。新潟らしい献立です。



いただきますの準備ができました



ごはん、鮭の粕汁、冬菜のゴマ和え、
栃尾油揚げのネギ味噌はさみ焼

初めて会う人達とコミュニケーションをとりながら調理をし、最後には完成した料理を保護者にも試食してもらいます。「おいしい!」の一言に子ども達はとびきりの笑顔を見せてくれました。次回の教室は6月開催予定です。

詳しくはキッズキッチン協会ホームページ
<http://www.kids-kitchen.jp/>をご覧ください。

食の新潟応援団(賛助会) 会員名簿

(平成22年4月1日現在 順不同、敬称略)

特別会員

亀田製菓(株)	(株)ブルボン	亀田郷土地改良区
東京電力(株)	第四銀行	学校法人 新潟総合学園
(株)新宣	新潟県農業協同組合中央会	一正蒲鉾(株)
新潟市農業協同組合	新潟みらい農業協同組合	(株)エイケイ
新津さつき農業協同組合	佐藤食品工業(株)	三井物産(株)新潟支店
三菱商事(株)新潟支店	新潟日報社	ホテル朱鷺メッセ(株)
(株)新潟総合テレビ	(株)電通東日本新潟支社	(株)栗山米菓
(株)新潟クボタ	(株)ADEKA	

正会員(法人)

(株)第一印刷所	新潟県信用組合	(株)新潟放送
(株)タカヨシ	(株)本間組	(医)愛仁会 亀田第一病院
石本酒造(株)	(株)ミカサ	山崎醸造(株)
(株)ヤマジュウ風間	神山物産(株)	新潟陸運(株)
(株)山忠	ショクザイ新潟(株)	新潟食品運輸(株)
丸七商事(株)	大東産業(株)	月島食品工業(株)
藤屋段ボール(株)	伊藤忠商事(株)新潟支店	新潟工科大学産学交流会
日本たばこ産業(株)新潟支店	(株)新潟博報堂	(株)タケショー
(株)フジテレビジョン	日本製粉(株)関東支店	(株)キタック
日本甜菜製糖(株)	佐川急便(株)関東支社	丸榮製粉(株)
鍋林(株)ヘルスフーズ事業部	レンゴー(株)新潟工場	松田産業(株)
(株)北村製作所	北越工業(株)	(株)鳥梅
(株)山由製作所	(株)細山商店	新潟万代島総合企画(株)
(株)テレビ新潟放送網	(株)栗田工務店	三和薬品(株)
セッツカートン(株)新潟工場	(株)藤井商店	ハセガワ化成工業(株)

正会員(個人)

井田 増夫	山口 眞樹	藤島 安之
新保 房機	大越 斎	今泉 昇
酒井 定勝	坂田 武利	佐藤 宗幸
浅嶋 義之	増村 文夫	宮澤 正幸
児玉 伸	鈴木 厚生	

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。

ホームページアドレス：

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

編集後記

先日、新潟市内で行われた小泉武夫先生の講演会を聴講しました。日本型食生活(和食)の重要性、食育の大切さ、食生活の変化が日本人にもたらす影響など様々な食に関する情報をととてもわかりやすくお話いただきました。「日本人にはミネラルが大事、和食は効率よくミネラルが摂取できる食事だ」とのお話を伺い、さっそく日々の食事で実践してみようと思いました。



Niigata Award

Niigata Award News (季刊・年4回発行)

発行：一般財団法人

食の新潟国際賞財団事務局

〒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

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

info@niigata-award.jp