

NEWS RELEASE

2008年12月22日

— 2008年度 食創会「安藤百福賞」受賞者決定 —

味覚センサ開発の都甲潔氏（九州大学教授）、
油脂のおいしさ研究の伏木亨氏（京都大学教授）、
ビフィズス菌増殖因子研究の山本憲二氏（京都大学教授）
の3名が優秀賞を受賞

食創会～新しい食品の創造・開発を奨める会～（会長：伊藤正男 理化学研究所脳科学総合研究センター特別顧問）は、2008年度食創会第13回安藤百福賞の受賞者7名（6件）を決定致しました。

「優秀賞」は、生体を模倣した味覚センサを開発した都甲潔氏（九州大学）、油脂のおいしさを研究した伏木亨氏（京都大学）及び、母乳中に存在するビフィズス菌増殖因子を発見した山本憲二氏（京都大学）の3名が受賞、副賞賞金各200万円が贈られます。

また、大学の若手研究者や中小企業の開発者等を受賞対象とした「発明発見奨励賞」には、馬上元彦氏、大石清三氏（こだま食品株式会社）、野口愛子氏（日本有機株式会社）、細川清氏（株式会社紀州ほそ川）が受賞、副賞賞金各100万円が贈られます。

なお、今回は安藤百福賞大賞（賞金1000万円）の該当者はありませんでした。

食創会は、インスタントラーメンの発明者である故安藤百福（日清食品創業者）の「独創的な食品の開発を奨励したい」という理念に基づいて設立され、財団法人 安藤スポーツ・食文化振興財団（理事長：安藤宏基）が主宰、「安藤百福賞」表彰を毎年実施しています。新しい食品の創造開発に貢献した独創的な研究者、開発者並びにベンチャー起業家に贈られるもので、今年で第13回目になります。

表彰式は、2009年3月11日（水）にホテルニューオータニ（東京・千代田区）で開催予定です。



受賞者と受賞内容の紹介

1. 安藤百福賞 優秀賞（賞金200万円）

- 都甲 潔（とこう きよし）55才、九州大学大学院 システム情報科学研究所 電子デバイス工学部門 教授
受賞テーマ：生体を模倣した味覚センサの開発
受賞内容：受賞者は、世界で初めて「味を測る」という概念を提案し、味を測る装置「味覚センサ」の開発に成功した。舌の細胞の生体膜に相当する人工の膜を脂質とタンパク質で作成し、味の計測を可能とした。受賞者が開発した「味覚センサ」は、現在、国内外200を超える食品メーカー、公設の研究所、大学等で使われている。また、同氏の開発した装置・技術を基に、九州大学発のベンチャー企業2社も設立されているなど、産官学連携の幅広い展開を実現した。
- 伏木 亨（ふしき とおる）55才、京都大学大学院 農学研究科 食品生物科学専攻 教授
受賞テーマ：油脂のおいしさの研究
受賞内容：受賞者は、油脂のおいしさと満足感のメカニズムを解明し、低カロリーで満足感のある油脂および代替物質の開発に独創的な視点を与えた。また、研究の中で、油脂への高い嗜好性（おいしさ）が動物の生命維持（エネルギー獲得）のための本能であることを示した。更に、ラットの舌の表面に油脂を感知する受容体があることを突き止め、また、胃などの消化管にはカロリー摂取を知らせる機構が存在するという成果を得た。油脂のカロリーとおいしさを、動物の生理との関係から再構築した研究成果が高く評価される。
- 山本 憲二（やまもと けんじ）61才、京都大学大学院 生命科学研究科 教授
受賞テーマ：母乳中に存在するビフィズス菌増殖因子の発見とその代謝系の全解明
受賞内容：善玉菌の代表であるビフィズス菌には整腸作用や免疫賦活作用など有益な作用があることが知られているが、受賞者は、母乳中に、人工乳には存在しないヒトミルクオリゴ糖が存在することに着目し、ヒトミルクオリゴ糖の基本骨格の一種であるラクト-N-ビオースがビフィズス菌増殖因子であることを突き止めた。同増殖因子の発見と、関連する代謝系の全容を解明したことによって、乳幼児の健康と発育に貢献する新しい食品の創造に大きな可能性を開いた。

2. 安藤百福賞 発明発見奨励賞（賞金100万円）

- 馬上 元彦（うまがみ もとひこ）43才、こだま食品株式会社 商品企画開発部 次長
大石 清三（おおいし せいぞう）44才、こだま食品株式会社 商品企画開発部 主任
受賞テーマ：粉末大根おろしの開発
受賞内容：大根の辛味成分イソチオシアネートは酵素反応により生成される。しかし酵素は乾燥時に熱変性するため、これまで十分な辛味のある大根粉末は得られなかった。受賞者らは酵素を安定化して乾燥する技術を活用し、強い辛味を発生させる大根粉末の開発に成功した。また、辛味成分のみならず、アミラーゼやビタミンCなど大根の有用成分も十分に残すことができた。開発商品である「さっ速おろし」は、長期保存が可能で、水さえあれば何時でも何処でも大根おろしが作れるユニバーサルデザート商品でもある。

- 野口 愛子（のぐち あいこ）64才、日本有機株式会社 代表取締役社長
受賞テーマ：日本初のさつまいも澱粉麵の開発
受賞内容：受賞者は、鹿児島県の特産品であるさつまいもから採れる澱粉を活用し「さつまいも冷麵」等のさつまいも澱粉麵を、産官協力の下で開発し商品化した。さつまいも澱粉麵の商品化は、全国一の生産量を誇る鹿児島県のさつまいもの消費拡大と地場産業の振興に繋がった。受賞者は、約30年前に有機質肥料を製造販売する同社を立ち上げた起業家であるが、今回のさつまいも澱粉麵の商品化も同氏の卓越したベンチャー精神によってもたらされたものである。

- 細川 清（ほそかわ きよし）57才、株式会社紀州ほそ川 代表取締役社長
受賞テーマ：未利用資源の有効活用、副産物「梅酢」によるおいしい鶏肉・鶏卵「紀州うめどり・うめたまご」のブランド化
受賞内容：梅を塩漬けしたときに出る副産物「梅酢」の有効成分に着目し、梅酢加工品をエサに混ぜる養鶏飼養法を確立した。同法を養鶏に導入することによって、鶏の強健性が高まり、良質な卵が生産され、また肉質改善効果もある事が証明された。受賞者は、同養鶏飼養法を活用し、紀州の梅の知名度を活かして「紀州うめどり・うめたまご」ブランド化事業に努めている。農業、食品加工、畜産業のチェーンを協働させた好事例である。

以上

（この件に関するお問い合わせ先）

食創会 事務局

担当者 荒金善一、谷口真一

〒563-0041 大阪府池田市満寿美町 8-25 財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団 内

TEL (072) 752-4335、FAX (072) 752-1288

（火曜日は休業日）

