

2010年12月21日

2010年度食創会 安藤百福賞大賞が決定

## 「完全養殖クロマグロの量産化に成功」

近畿大学水産研究所 村田修所長が受賞、副賞1000万円

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、2010年度食創会第15回安藤百福賞の受賞者5名を決定致しました。大賞には、世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功し量産化の取り組みを続ける近畿大学水産研究所村田修所長・教授が選ばれました。副賞として賞金1000万円が贈られます。

近畿大学水産研究所では、2002年に、人工孵化・飼育したクロマグロを親魚まで育て、その親魚から再び受精卵を得て人工孵化・飼育する、いわゆる「完全養殖」を世界で初めて成功させました。その後も生存率の向上など産業化を目指した取り組みを続け、2007年には完全養殖クロマグロ幼魚を、養殖用種苗として、マグロ養殖企業へ出荷を開始し、2009年にはその生産数を約4万尾にまで伸ばしました。これは、わが国で1年間に養殖用に使われる天然クロマグロ幼魚の1割にあたります。また、2010年には、国内企業に対して技術協力提携を行うなど、養殖用種苗としての人工孵化稚魚の供給体制を確立し、安定供給を進めることにより、産業化を推進しています。

近年、マグロ類の世界的な消費量が増加し、クロマグロの海洋資源としての保全・管理に高い関心が寄せられています。ワシントン条約締結国会議や各海洋の漁業管理機関において漁獲規制が強化され、クロマグロの最大消費国である日本は、その解決に大きな責任を有しています。

近畿大学水産研究所が、これを産業として実用可能なレベルまで進展させたことは、海洋資源に影響を与えることが少なく、今後の国際的な資源の枯渇問題の解決にも大きな役割を果たすことが期待されます。

優秀賞には、小麦グルテンの新機能開発を研究した裏出令子氏（京都大学大学院教授）、食品の褐変を研究した村田容常氏（お茶の水女子大学大学院教授）、新しいノンフライ用粉末調味料「揚げずからあげ鶏肉調味料」を開発した久保秀明氏（ヒガシマル食品副工場長）の3名が決定、副賞として賞金各200万円が贈られます。

また、大学等の若手研究者や中小企業の開発者を受賞対象とする「発明発見奨励賞」は、神戸大朋氏（京都大学大学院准教授）が受賞され、賞金100万円が贈られます

## 受賞者と受賞内容の紹介

---

### 1. 安藤百福賞 大賞（賞金1000万円）

◆村田 修（ムラタ シム）70才、近畿大学水産研究所 所長・教授

受賞テーマ：完全養殖クロマグロの量産化

受賞内容：近畿大学水産研究所では、2002年に、世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功した。その後も生存率の向上など産業化を目指した取り組みを続け、2009年には、わが国で1年間に養殖用に使われる天然クロマグロ幼魚の1割にあたる4万尾にまで生産数を伸ばした。そして、2010年には国内企業に対してクロマグロ完全養殖事業の技術協力提携を行うなど、クロマグロ完全養殖の産業化を推し進めている。クロマグロの海洋資源としての保全・管理に高い関心が寄せられ漁獲規制が強化される中、受賞者が進める完全養殖クロマグロの量産化と産業化への取り組みは、海洋資源の枯渇問題の解決と食料資源の確保に大きな役割を果たすものと期待される。

### 2. 安藤百福賞 優秀賞（賞金各200万円）

◆裏出 令子（ウラデ レイコ）57才、京都大学大学院 農学研究科 教授

受賞テーマ：小麦グルテンの新機能開発に関する研究

受賞内容：食品産業に幅広く使用される小麦の加工時機能性はグルテンによるところが多い。受賞者は、小麦グルテンの研究に新しい視点からアプローチし、グルテン形成における食塩の作用機構や、水には溶けないとされてきたグリアジンの水溶性を発見するなど、食品タンパク質の新しい機能を解明してきた。本研究の成果に基づき小麦タンパク質の改質を行うことで、新しい食品や食品加工法の開発が可能となり多様な食品が創造されることが期待される。

◆村田 容常（ムラタ マサツネ）54才、お茶の水女子大学 大学院人間文化創成科学研究科 教授

受賞テーマ：食品の酵素的・非酵素的褐変に関する基礎及び応用研究

受賞内容：食品の褐変現象は、その品質保持の観点から重要な課題であり、消費者の購入行動や食欲に影響を与えるものである。受賞者はリンゴやレタスの酵素的褐変を生化学的、食品学的に解析し、その制御法を提案している。また、非酵素的褐変については、小麦ドウの変色機構解明、醤油色素の同定などを行っている。褐変は食品の加工・貯蔵中に普遍的に起きる反応であり、その制御はきわめて重要である。受賞者の研究は、基礎研究の側面から褐変制御の方向性や要因を示唆する優れた内容である。

◆久保 秀明（クボ ヒデアキ）44才、ヒガシマル食品株式会社 副工場長

受賞テーマ：新しいノンフライ用粉末調味料「揚げずにからあげ鶏肉調味料」の開発

受賞内容：受賞者は、家庭料理として人気のある「揚げもの」が、調理の準備や後始末が面倒であるために敬遠されていることに着目した。研究の結果、フライパンで少量の油を使って焼くことで、揚げ物のもつ食感の良さや香ばしさなどのおいしさを再現できる「オイルコンベクション技術」を開発し、ノンフライ用粉末調味料「揚げずにからあげ」を商品化した。商品としての完成度も高く、「簡単」・「経済的」・「エコ（廃油処理不要）」と、現在の消費者ニーズにベストマッチした商品である。

### 3. 安藤百福賞 発明発見奨励賞（賞金100万円）

◆神戸 大朋（かべ たいち）39才、京都大学大学院生命科学研究科 准教授

受賞テーマ：亜鉛トランスポーターの機能解析を基盤とした亜鉛栄養改善を目指した食品科学的研究

受賞内容：必須微量元素である亜鉛の生理作用は味覚・嗅覚をはじめ、神経機能や免疫機能など多岐にわたり、亜鉛欠乏により様々な疾患へと結びつく。受賞者は、亜鉛吸収に必須の役割を果たす亜鉛トランスポーター・ZIP4の制御機構について解析し、亜鉛の生理機能を理解するうえで重要な知見を得て、亜鉛吸収促進因子を同定するスクリーニング系を構築した。これを利用して発見された食材・食品因子は、亜鉛摂取量の増加に有効に作用すると予想され、今後、国民の健康増進に大きく貢献することが期待される。



食創会は、インスタントラーメンの発明者である安藤百福（あんどう ももふく、日清食品創業者）が設立し、財団法人 安藤スポーツ・食文化振興財団（理事長：安藤宏基）が主宰している。安藤百福賞は、新しい食品の創造開発に貢献する独創的な研究者、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15回目。大賞が選ばれたのは昨年に引き続き6回目となります。

表彰式は、2011年3月9日（水）にホテルニューオータニ（東京・千代田区）で開催されます。

（この件に関するお問い合わせ先）

財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団

食創会事務局 荒金 善一、谷口 眞一

〒563-0041 大阪府池田市満寿美町 8-25 TEL (072) 752-4335

（火曜日は休業日）