

2011年12月28日

2011年度 食創会「安藤百福賞」受賞者を決定

『辛味受容メカニズムの研究』 富永真琴氏（自然科学研究機構 教授）
『ラクトフェリン機能性食品の開発』 杉山圭吉氏（ライオン(株) 常務取締役）
『新規糖質素材エリスリトールの研究』 春見隆文氏（日本大学 教授）

の3名に優秀賞を贈呈

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、2011年度 食創会「第16回 安藤百福賞」の受賞者6名を決定しました。

「優秀賞」は、辛味受容に関する分子メカニズムを研究する富永真琴氏（自然科学研究機構）、内臓脂肪低減効果をもつラクトフェリン機能性食品を開発した杉山圭吉氏（ライオン(株)）、ゼロカロリー天然糖質素材エリスリトールを研究する春見隆文氏（日本大学）の3名に決定。副賞として賞金各200万円を贈ります。

今回、優秀賞に決定した3名の研究は、いずれも天然由来の物質に着目し、独創的な研究により、生活習慣病の予防をはじめ健康維持に貢献する食品開発への道を切り開いた画期的な研究成果をもたらしました。

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、^{えんげ}嚥下補助ゼリーを開発した福居篤子氏（(株)龍角散）、グリセロールを用いた連続加熱調理殺菌装置による長期保存食品を開発した魚谷佳代氏（(株)味きっこう）、ユーグレナ（和名：ミドリムシ）を活用したベンチャーの起業とユーグレナの屋外商業大量培養技術を確立した出雲充氏（(株)ユーグレナ）の3名に決定し、賞金各100万円を贈ります。

なお、今回は「大賞」（賞金1000万円）の該当者はありません。

受賞者と受賞内容の紹介

1. 安藤百福賞 優秀賞（賞金各 200 万円）

- ◆富永 真琴 (トシガ マコ) 53 才、自然科学研究機構 岡崎統合バイオサイエンスセンター 教授
受賞テーマ：辛味受容に関する分子メカニズムの研究

受賞内容：受賞者は、辛味物質カプサイシン受容体 TRPV1 の制御機構や生理学的意義について研究を続け、TRPV1 が熱受容体でもあることを発見した。また、TRPV1 に構造が似た、ワサビの辛味成分で活性化する TRPA1 に関する研究を続けている。さらに、辛くない唐辛子「CH-19 甘」に含まれる成分カプシエイトが TRPV1、TRPA1 の両方を活性化し様々な生理機能を発揮することを発見した。このカプシエイトには脂肪燃焼を促進する効果があることが見出され、サプリメントとして発売されている。このように、食品の嗜好性に欠くことのできない辛味の感知機構について世界に先駆けて解明しており、辛味成分の機能性を利用した新たな食品の開発が期待される。

- ◆杉山 圭吉 (スギヤマ ケイキチ) 64 才、ライオン株式会社 常務取締役
受賞テーマ：ラクトフェリンの内臓脂肪低減効果に注目した機能性食品

「ナイスリムエッセンス ラクトフェリン」の開発

受賞内容：哺乳類の乳中に多く含まれるラクトフェリンが、癌予防や免疫賦活作用を発揮することが注目されているが、受賞者は、胃で消化を受けていないラクトフェリンがメタボリックシンドロームの原因となる内臓脂肪の蓄積を改善する作用があることを見出した。そして、腸溶化の技術を持つ企業との共同研究により、この内臓脂肪低減作用を発揮可能な腸溶化食品（タブレット錠）を開発した。受賞者の研究は、社会問題となっている内臓脂肪の蓄積によるメタボリックシンドロームの予防・改善に寄与し、健康寿命の延びに繋がるものと期待される。

- ◆春見 隆文氏 (カミ タカフミ) 64 才、日本大学 生物資源科学部 教授
受賞テーマ：新規糖質素材エリスリトールの開発・利用に関する基礎研究

受賞内容：エリスリトールはゼロカロリーの天然甘味料で、非う蝕性や口中での冷涼感など優れた特徴をもつが、受賞者はこれらの特徴が明らかになる前に、エリスリトールの構造から機能性が期待できると判断し、その性状の解明と大量生産技術の開発に着手した。エリスリトール高生産能をもつ酵母を見出し、より優れた変異株を取得のうえ大量培養のための研究を重ね、生産技術を確立した。エリスリトールは、日本発の発酵技術による天然のゼロカロリー糖質素材として、低カロリー志向、自然志向にも合致し、世界需要も着実に伸びておりさらなる拡大が期待される。

2. 安藤百福賞 発明発見奨励賞（賞金 100 万円）

- ◆福居 篤子 (フキ アツコ) 47 才、株式会社龍角散 執行役員 開発本部長 兼 国際部・企画開発部長
受賞テーマ：嚥下補助ゼリー「おくすり飲めたね」の開発

受賞内容：受賞者は、嚥下機能が未発達な子どもや、水が飲めない嚥下障害のある高齢者でも、安全に楽しく薬を服用できるゼリー状オブラートを開発した。原材料は食品原料で、医薬品の添加物として認められた成分のみを使用し、医薬品の効果も阻害しない。また、舌の苦味センサーの電位差を一時的にカットする苦い薬用や、漢方薬用、動物用など消費者の要望にも応えている。今後ますます社会的ニーズが高まる介護領域でのさらなる展開も期待される。

◆魚谷 佳代 (ウチニ 加) 65 才、株式会社味きっこう 代表取締役

受賞テーマ：グリセロールを用いた連続加熱調理殺菌装置による長期保存食品の開発

受賞内容：受賞者が設立した味きっこうでは、グリセロール水溶液を熱媒体とするユニークなアイデアで、高温・高圧・短時間での連続加熱調理殺菌装置による長期保存食品を開発した。ご飯やピラフ等の加工米飯の他、惣菜、麺類、スープ類にも利用でき、生食材を耐熱性容器もしくは袋に密封し、調理と殺菌を同時に行うことで、原材料の風味を活かすことができる。また、常温で長期保存が可能のため非常食としての利用も期待される。

◆出雲 充 (イヅモ ミツル) 31 才、株式会社ユーグレナ 代表取締役

受賞テーマ：ユーグレナを活用したベンチャーの起業とユーグレナの屋外商業大量培養技術の確立

受賞内容：ユーグレナ (和名：ミドリムシ) は、59 種類の豊富な栄養素を備える微細藻類である。ユーグレナの特性に着目した受賞者は、食品化を目指し東京大学発のベンチャーであるユーグレナ社を起業し、世界で初めてユーグレナの大量培養技術を確立し、商業大量培養の実施により、食品への利用を行っている。同社は他大学や民間企業との共同研究や事業化により、ユーグレナのもつ様々な機能を利用し、食糧・栄養問題の解決を目指しており、その実現が期待される。



財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団 (理事長：安藤宏基) は、創設者 安藤百福 (あんどう ももふく) の「食とスポーツは健康を支える両輪である」との理念のもとに、青少年の健全育成と食文化向上のための事業を行っています。陸上競技の支援事業、自然体験活動の支援事業、発明記念館の運営 (大阪府池田市と横浜市みなとみらいの 2 箇所) のほか、「食創会」を主宰しています。食創会で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を表彰する「安藤百福賞」表彰事業を実施しており、今年で第 16 回目となります。

なお、表彰式は、2012 年 3 月 9 日 (金)、安藤百福発明記念館 (愛称：カップヌードルミュージアム、横浜市) で開催します。

(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

事務局 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、年末年始は休業日)

お問い合わせメール：s-taniguchi@ando-zaidan.jp