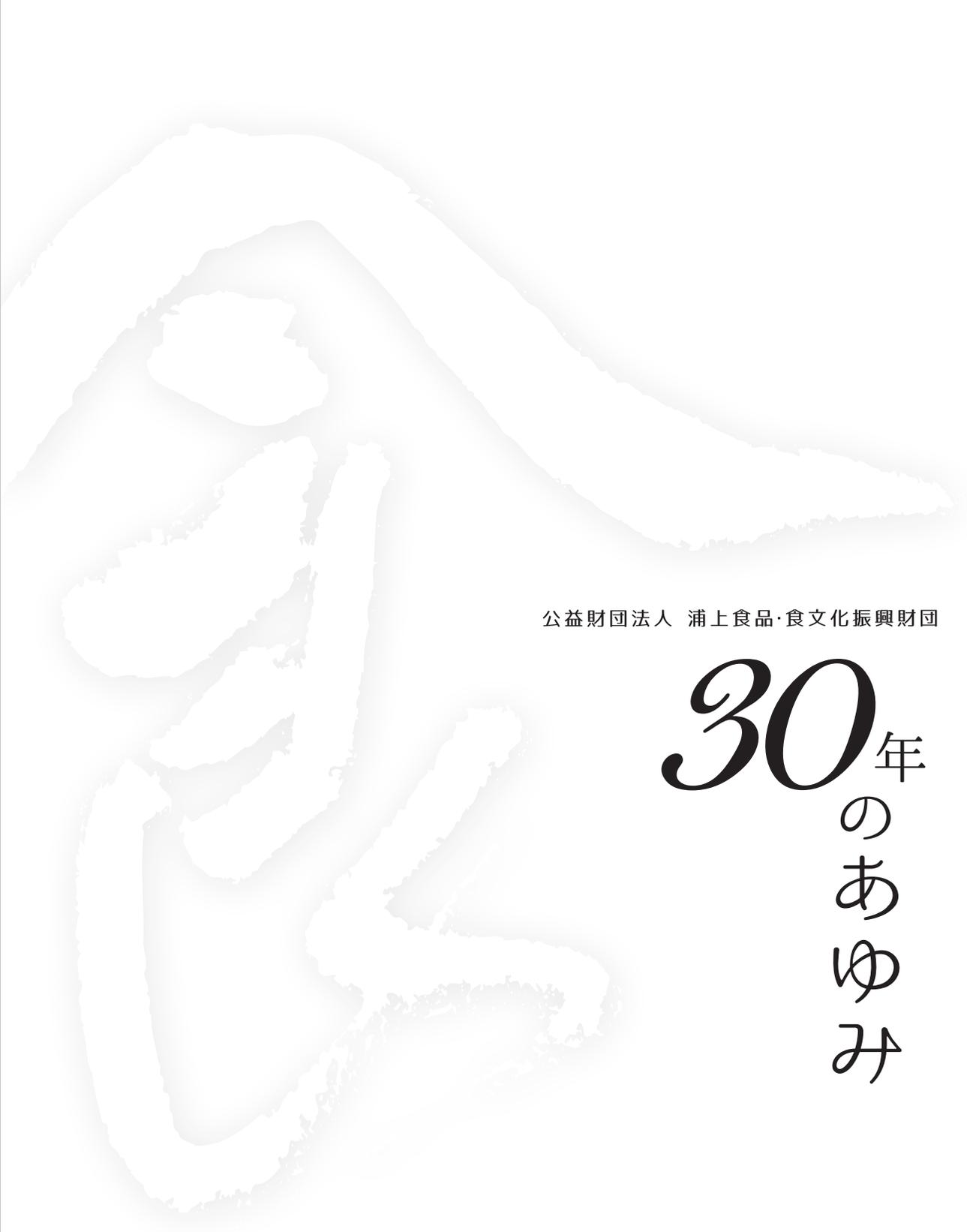




公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団

30年
の
あ
ゆ
み



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団

30年
の
あ
ゆ
み

ごあいさつ



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
理事長

浦上 節子

早いもので平成27年に浦上財団は財団設立30周年を迎えました。私も主人の遺志を継ぎ公益財団法人浦上食品・食文化振興財団を設立し、理事長に就任して30年になりました。理事、監事、評議員の皆さまにはいつも大きなお力で未熟な私を支えていただきました。また選考委員の先生方には、研究助成するなら少額を多数の方に助成するより人数は少なくともまとまった額の方が研究する者にとって実のある研究ができることを提言していただきました。このことは年々申請件数が増えていったことが証明しています。

私にとりまして浦上食品・食文化振興財団と“食文化”ということばを財団名に入れていただいたことを感謝しています。この一言で財団の活動範囲がぐっと広がりました。

30周年記念事業はふたつあります。ひとつは平成27年5月、パシフィコ横浜で開催された第12回アジア栄養学会議に参加するための旅費を工面しにくい優秀なアジアの若手研究者のためトラベルアワードを実施しました。40歳以下の研究者231名の応募を受け12ヶ国20名の方に30万円ずつ贈呈しました。受賞者の皆さまから頂いたメッセージの中にも、浦上財団の若手研究者にこのような機会を提供する試みは科学の発展に寄与する気高い行いです、と過大な評価をいただきました。

もうひとつの記念事業は、30周年記念助成として研究室立上げ支援大賞を例年の研究助成と同時に募集しました。これは資金的に苦勞の多い研究室立上げ期の若手研究者を3年間にわたって計500万円を助成するものです。申請数は過去最高の272件になり、その内88件が30周年記念助成との併願でした。厳正なる審査を経て、本年度は17名の研究助成と4名の30周年記念助成の計21名の研究者への助成を決定しました。

おかげさまでこの30年間の助成件数は350件、助成金額は9億4千万円になります。

こうした浦上財団の活動も基本財産であるハウス食品グループ各社の健全な経営による高配当に加え、創立100周年の記念配当も受け、より一層充実した助成を行うことができました。こうしたことは、亡き主人がよく口にしていたドラッガーの企業経営理念と一致します。30周年を迎え改めて心に留め、よりよい財団経営を決意しました。

今後ともよろしくご指導お願い申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。

c o n t e n t s

30周年記念対談 浦上節子理事長×浦上博史副理事長	4
30周年に寄せて ご支援いただいている方々からのご祝辞	15
30周年記念事業 研究室立上げ支援大賞／浦上財団トラベルアワード	25
1986年度～2015年度 30年にわたる研究助成一覧	58
30周年に際して 研究助成受賞研究者からのメッセージ	71
30周年 これまでの財団の歩みと今	97
財団の概要について	123



浦上
理事長
節子

対
談

浦上
副理事長
(ハウス食品グループ本社株式会社 代表取締役社長)
博史

浦上節子理事長 今、30年を振り返ってみると、最初の10年は無我夢中の10年でした。ずっと基本的な財団の仕事である研究助成を主にやってきましたが、何も知らない私に、選考委員の先生が「少額をたくさんの人に渡すよりもまとまったお金を渡す方が結果を残せる」とアドバイスをくださったんです。それで、最初から300万円という比較的大きな金額を決めて続けてきたことが非常に今、大きな成果につながっているのではないかと思います。

食文化の方でも石川県のフードピア金沢とか、農水省の食祭とか、いろんなところに協賛しましたが、20年目を迎えた時には、ちょうど日韓友好40周年という年にあたっており、京都・二条城での日韓食文化イベントに協賛しました。実はこの話は、私の友人から、当初、ハウス食品として協賛金を出して欲しいという話だったんですが、食文化交流ということならばちょうど設立20周年にあたる年でもあり、その協賛はぜひ浦上財団にさせてほしいと友人にお願いして実現しました。そのときが国内から国外へ目を向けた第一歩。次はアジアに広がる活動をしたいなあと考えたころでした。

しばらくすると、あるご縁から公益財団法人国際センターの理事になり、タイとラオスを視察する旅行に参加させていただくことになりました。実際に行ってみると、メコン川を20分渡るだけで、タイとラオスの違いを実感し、衝撃を受けました。まるで昭和24年に私が小学校に入学した年の日本みたいだ、食もすべてがああ頃の日本のようなラオス。こういうところで学校給食を始めたらどうかと思ったのがきっかけになりまして、ラオスでの「ラオス・浦上ランチプロジェクト」が始まりました。

この30周年の年を機に、ラオスのランチプロジェクトもひとつの段階を終えて次に移っていますし、東日本大震災復興支援の方も活動を続けて、ひとつずつ、浦上財団を成長させてもらっているなあと、この30年を特別に意義深く感じております。

浦上博史社長 父の遺志を受けて創設した財団ですので、やはり30年と聞くと、あれから30年経つのかと、第一にそういう思いになりますね。昨年の8月は私も御巢鷹山に登って、ちょうど30年の節目なんだなあとつくづく思いました。ハウス食品の方もこの30年、本当にいろいろ大きな波がありました。日本のお客さまも随分この30年で変わってきたなあとというのが強く感じる場所ですね。私は30年前は大学2年生で、まだ社会人になっていませんでした。その後、大学を卒業してボストンに3年間行き、その後、銀行に6年弱いましたから、ハウスに入って来た時には財団の最初の10年が終わった後でした。

日本のお客さまもバブルで浮かれて、バブル崩壊で沈んで、この中でどんどん生活のレベル、意識がずいぶん厳しくなってきたと思います。現時点では日本人、日本のお客さまって世界で一番要求水準の厳しいお客さまだと思っていますから。

そういった中でここ30年、ハウス食品と財団はそれぞれ独立独歩みたいな形でやってきたというところはありますね。ハウス食品は父の代からそうだったんですけども、ずっとマーケティングカンパニーでありたいという思いで走ってきました。



浦上財団もハウス食品も、共に「食」の分野で社会を良くする存在でありたい。

しかし、日本のお客さまも変わってくる中で、ただマーケティングだけでは新しい価値、社会にとって役立つ会社であり続けることは難しくなってきた。今までハウス食品が取り組んできた、お客さまのニーズを汲み取って、それを具現化して、提供して、それで需要を作っていくというマーケティングアプローチに加えて、イノベーションを軸足として自分たちで価値を作っていくということが、すごく大事な時代になってきたと思います。これはハウス食品の中期計画の中でもそのようなことを言っているんですけども、今までマーケティングが得意技で、どちらかというとそっちが軸足で歩んできた会社なんですけれども、それをマーケティングとイノベーションをバランスよくしていかないと、これだけ成熟した日本の社会で要求水準の高い日本のお客さまにこたえて行くのは難しい。少子高齢化という点でも世界のもっとも先を行っている国ですね。そういう意味では、研究開発費、イノベーションと、バランスよく強めていかないといけない。ハウス食品としてもそういう時期になっている。まあ、財団はコツコツと、研究助成という形で30年を歩んできましたが。

で、20年目から30年目にかけて、少し、その活動の幅を広げてきたというステージですね。日本という限られた枠の中での研究助成、これも大事なことです。社会を良くしていくためには、ここが原動力になっていくわけですから。新たな価値を創出していくという意味ではやはりここが必要とされます。それに加えてやっぱり海外。日本を出て、社会へのお役立ちを求めていくというのもまた大事なことです。いきなり多くを一気呵成に上げられるものではないと思いますけれど、こういうものは続け

てやっていくことが大事ですからね。ですから、この20年から30年の間で新たに取組み始めたことを次の10年、20年に向けて継続的に続けていくことが大事なのではないかと思います。

浦上博史社長 ハウス食品としても基礎研究が大事で、やっぱりこれなくしては新しい会社を作っていくことはできないと思います。我々としては、今までの製品開発というところのR&D(リサーチ&ディベロプメント)からもっと基礎研究を強めていかなければいけないというテーマがあります。

ただ、財団と会社の違いというのは、企業は利益を求めなくてはいけないってところですね。ここからいろんな違いが出てくることは事実ですが、その一方で、浦上財団もハウス食品も食の分野の活動を求めているという意味では共通しているなど。加えてもうひとつは、やっぱり社会を良くしていくために存在する組織であるということ。この2つが共通点ですね。企業にとって本来、利益は決して目的ではないんですね。そういう意味では財団との共通点は大きいわけです。

ハウス食品には昭和40年に作られた社是社訓があります。創業者・浦上靖介の言葉を基に、当時副社長の浦上郁夫が作りました。ハウスの社是社訓「ハウスの意(こころ)」です。社是は「誠意 創意 熱意を持つ」。社訓は「ハウス十論」といって10項目あるんですが、その第9番目に「社会にとって有用な社である為には利潤が必要である」とあります。これはとても大事なことを2つ、私たちに提示しています。ひとつは、利益は大事だということ。しかし、もう一方で大事なものは利益は目的じゃないよということです。社会にとって有用な社であるために利潤が必要なものであって、我々が目的とするものは利潤ではないということを行っているわけですね。しかし、さはさりながら、企業としては利潤がなければ存続することができない。また、利潤がなければやはり研究開発はできない。ということは、世の中を良くしていくこともできない。企業というものは世に存在する限り、その資金、もしくは人的資産、人も預かり資金も預かり、社会を良くしていくために、その存在を許されているものですから。そういう意味ではハウス食品も社会を良くしていくための存在でなくてはならない。もちろん、財団も同じですね。ただ違うのはやっぱり利益のあり方です。会社はどうしても利益が存続のための絶対条件になります。で、財団はそれをどうしていくかっていうとひとつは皆さまからの寄付、加えて運用している資産の中から出てくる配当金、ここが決定的に違います。

ちょっと話が遠回りになりましたけれども、会社はそのR&Dにしてもこれは投資の範疇ですからリターンを求めざるを得ないわけですね、当然。けれども、財団はリターンを求めなくてもいい。利益を求めないから、リターンを求めなくていいということはより大きなこと、もしくはより不確実性の高いこと、もしくはよりロングスパンに社会を良くしていくというテーマに対して資金面でサポートすることができるのです。というわけで、いわゆる大学の研究が一番メインのところになるわけですね。まあ、強力ではないかもしれないですけども1件300万円の枠の中で何件か支援をする

というかたちで社会を良くするための期待をするわけです。で、この投資が…投資ではないですよ、リターンを求めないから。投資ではなく出資ですね。この出資が、やっぱり社会にとってプラスになることを期待して、この活動をしている。だからそういう意味では、ハウス食品と財団で役割分担しているという形になりますね。

この創設されてからの成り立ちというか、ハウス食品とは株主配当という公式の流れというところで太いパイプがあるわけですから。だからそのハウス食品が業を営むという中で出てきたもの、これをハウス食品はハウス食品でリターンを求めながら研究開発とかイノベーションをやっていくわけですけども。それとは違った立場でやり方でリターンを求めない。その代わりに、より不確実性の高い大きなロングスパンのことに役立てて…。そういう役割分担ですね。

浦上節子理事長 私が浦上に嫁にあって最初に感じたことは、やっぱり浦上の家風ってというか、本当に人様のためにという意識がすごく強かったことです。義父も義母も日頃の行いからにじみ出ているものがありました。

やっぱり主人なんかも、経営はするけれども、その経営で上がったものは世間にお返りする。そういうことをいつも思いながら経営していたと思います。

私がまだ主人と一緒にいた頃に創立70周年の記念式典があったのですが、そのときの表題は「おかげさまで70年」というものでした。そういう意識がハウスの経営の基盤になっているのだと思います。経営者とは会社を営み、その経営で上がった利益は社会にお返りするというのがいつも根本にありました。だから、そういう主人の心をもってこの財団が誕生したのだと思いますし、主人はきっとこう望むだろうと思う財団活動をずっとしてきたと自負しています。

この30年で9億4千万円を超える金額を研究助成として皆さんに贈呈することができました。本当に、急に専業主婦から理事長になった私にとっては、大きな大きなことができたなあと。本当にいい人たちに支えていただいたおかげで、大きく財団を成長させることができたのだと思います。

浦上博史社長 最初に財団を作る、理事長になるという話になったときは、全員が晴天の霹靂だったでしょうね。ほぼこれは間違いないことであって(笑)。けれども、その中でいろいろな方々によくぞ引っぱってきてもらったなあとということでは、感謝に堪えません。

「理事長」としての特質が何だったのかと問われると…男性ですよ(笑)。父親がふたりいるみたいで。いや、男性的。まあ“的”と言いましょか。一番の特長は行動力でしょうか。結構突っ走るタイプです。最初は私も学生でしたから、右も左もわかっていませんでしたけれど、最近はときどきアドバイスすることもありますね。滅多にありませんが、「あの発言はNG」とか「それは違う」とかね(笑)。

浦上節子理事長 だって私は「そんな、ズバッと言わなあかんのよ」とかというような感じでね(笑)。息子は非常に慎重派ですけどもね、アハハ(笑)。でもね、主人はね、

私の決断力? そういったエネルギーはね、息子にぜひ継いでほしいって言っていました。やっぱり。会社の話でも他のことでも、私がすぐ「これはこうじゃない?」とか、パッパッって言うのがね、主人にとっては新鮮だったようです。主人はいろいろ熟考して決断するって言っていましたけれど。私はすぐ丁か半か決めるタイプ(笑)。だからそういう感じで、主人は「経営者は決断が大事だ」とは言ってましたね。

浦上博史社長 そう言っていたっていう記憶はありますね。大きな決断の前になると、1週間はポジティブ&ポジティブに考えていく…。こんな状況だったらこんなことができる、あんなことができる。で、次の1週間はもう徹底的にネガティブに考える…こんなことが起きるかもしれない、こんなリスクがあると。そうやって両方考えた末に、判断する。…でもまあ、今は2週間も考えている時間が与えられていることも少ないから、そうすることも実際にはなかなか難しいですけど、わかる気はしますよね。だから、それは善し悪しというよりも性格ですよ。理事長のほうはもう、丁か半かですから、本当にこのように。

浦上節子理事長 それにしても、浦上財団がロゴで使っていますが、「食」は良い人って書くように昔から私は本当にいい人に恵まれていると思うんです。何かの時にはいつもいい出会いに恵まれるんです。だから私は躊躇しない。目の前の道を行くって

人に恵まれ、良い出会いに恵まれ、文字通り「食」な人生だなあと。





財団は直接的に
利益を求めずにすむから、
ロングスパンで考えられる。

うのが私の道で。あっちやこっちや迷わないんですよ。目の前に開かれた道を私はいつも行っていく感じ。今までの人生はね。そういう感じですから(笑)。…ちょっと、はた迷惑?

浦上博史社長 迷惑はしないけど、時にちょっと危なっかしい(笑)。でも、いいんじゃないですか、そういうところで道を見つけて。それは、大事なことなんじゃないかなと思います。ラオスのことだって、支援をすること自体が目的ではなくて。その人たちが自立していくためにどうしたらいいかで、その支援のお金を役立ててもらうためにはどうしたらいいか。そこがなかなか、伝わるようで伝わらない感じもやあって。もどかしいなって傍で見ててもそういう感じはしましたけどね。

浦上節子理事長 ラオスのランチプロジェクトは、3つ始めたプロジェクトのうちのひとつが、やっと自立できるようになってきたという感じで。やっぱりいろんな状況がありますよね。いくつもの村が集まってるとか、小学校と中学校が一緒になっているところは難しいこともたくさんある。4つの村だと4つの村長さんがいて、ふたりの校長先生がいる。ひとつにまとめるのは難しいですよ。だから、成功しているところはひとつの村でひとつの小学校っていうシンプルなところ。意思の疎通を図りやすいんですね。だから、やっぱり始める前にしっかりしたりサーチが必要なのだろうとつくづく思いました。

でも、第1回目ですからね。これもいい経験になって、これから継続していこうっていう時に、大いに参考になるんじゃないかなと思います。やっぱり一歩踏み出さないと。最初の一歩が大きいと思いますね。私はいつも一歩踏み込んでから考えるタイプ。もしかして、こっち(社長)は踏み込む前に考えるタイプなのかもしれないけれど(笑)。



熱意のある人を見つけて、
その人に託す。
それが財団活動の基本。

浦上博史社長 ラオスの支援っていうのは、まったく違った問題がいろいろあるのはわかっているわけです。そんな1年でうまくいくわけではないですからね。そうするとやっぱり10年スパンくらいで考えていかないといけないんじゃないかなという気がします。そういう時に大事なことは、最初から大きく始めないことですよ。できるところから継続的に続けていくということが大事であって。その時に出てきた課題をひとつひとつぶして、まあ、事業でいけば、黒字化することが第1ステップになるわけですから。支援から自立というのが第1ステップにあたりますね。あんまりあせっちゃダメなんですよ。最初の案件がダメだからといってすぐ違うことをやると、なんか虻蜂取らずになっていくリスクもあります。だからそこをよく見極める必要があるんじゃないですかね。将来性というか、そういう意味でもリサーチは大事なんですよ。ただリサーチなんかですべてがわかるわけじゃないですから。

財団ができることは黒子ですからね。やっぱり資金の支援っていうのは主役じゃなくて黒子なわけですから。そうするとやっぱり、その熱意を持った方、大事なのは人であって、熱意を持った方をどれほどみつけて、その方に託すかっていうことが大事ですね。その意味ではやっぱり研究助成金と全然違うわけですから。震災の復興支援も、ラオスの件と似てる場所があると思うんです。人に託して、で、やっぱり黒子に徹するというのが財団にとっての第2、第3の事業活動の肝になってくると思います。

浦上節子理事長 財団ができることはそういうことですね。そういう方たちを見つけてしっかり応援していく。それは財団の大きな柱というか、考え方になっています。そういう意味での社会への還元を実現する上でも、ハウス食品グループの配当で動いている財団ですから、肝要はハウス食品グループの経営です。おかげさまで直近では100周年の記念配当とかいただいておりますが(笑)。

浦上博史社長 まあまあ、それは元を正せばすべてお客さまからいただいているものですからね。

ちょっと理工学的にいうと、内燃機関と外燃機関というふたつのシステムがありますよね。内燃機関っていうのは車のエンジンのように機関の内部で燃焼させて、そのエネルギーを直接動力に変える機関のこと。外燃機関では、蒸気機関車みたいに燃焼を直接動力に変えるのではなくて、外の水を沸かして、沸いた水が蒸気になり圧力になって動力になっていく。言ってみれば、企業のイノベーションは内燃機関なんですね。かなりコンパクトに、しかし、手早くやっていくわけです。それに対して、財団の方は外燃機関みたいな感じ。大きく沸かせて、得た熱による力をエネルギーとしていく。そういう違いみたいな、役割分担ですね。ちょっと話がオタクっぽくなってしまいましたね(笑)。

浦上節子理事長 なるほどね…。そう考えると、会社と財団の関係がわかりやすいですね。

浦上博史社長 ハウス食品グループの長期的な展望に関しては定量的な目標はつけにくいから、どうしても定性的な願望になっていきますよね。こういうハウスになっていたいなあっていうね。

これまでのハウス食品は、お客さまとの接点の広がりこそがミッションだったわけです。新しい製品を開発する、お買い上げいただく。カレースパイスの会社だったのがラーメンもやりだす、スナックもやりだす。あとは日本の国外へ飛び出て、アメリカ、中国…。どんどんお客さまとの接点を広げていくというスタイルだったんですね。海外はこの方法でまだまだ伸ばせますから、これはひとつの大きなテーマとしてこれからも取り組んでいきます。

一方で、日本のこの成熟したお客さまには、今までと同じことやっていたは社会に役立つ会社であり続けることは難しくなってきます。お客さまの変化についていけなくなってくる。もうそうなりつつあるとも感じています。そこで、マーケティングからR&D、少しずつ軸足を移していく。そういうことをやっていく必要があるんだろうなと。だから、将来求める、イメージするっていうのは、やっぱり自分たちで価値を創り出す。そういう力を持った会社になりたいということですね。

日経新聞に掲載された一橋大学院の楠木建先生のコラムにあった論をそのまま拝借すると、マーケティング的にお客さんのニーズを形に変えて需要を作っていく会社は「オポチュニティ企業」、自分たちで価値を創り出し、結果として成長していく企業は「クオリティ企業」であると。その論でいくと、ハウス食品は今までは「オポチュニティ企業」だった。マーケティングカンパニーでありたいと思いつけ歩んできました。これが日本のマーケットが成長している時には当たって大きく伸びた。我々のこの成功体験は今の中国では使えます。積極的に日本で成功したことを取り入れ、欲を言えば日本でできなかったことも研究して。中国でもう一度歴史を踏めるわけですからね。一方、国内では、今言ったような「クオリティ企業」に変革していかないとい



けない。そのためには八方美人じゃダメなわけです。食の分野ということではあまりにも領域が広いので、やはり食が人々に与える根源的な価値ということで、“食で健康”と決めました。そういうわけで、これからのハウス食品の方向性は“食で健康”を考えつつ自ら価値を創ることができる企業になる。変革していく。それが今の将来イメージの看板ですね。

浦上節子理事長 やはり財団もクオリティというか、質を高めていくことが求められていると思います。活動のひとつひとつを充実させていかないとダメだなあと。これまではいろいろ広げる活動をしてきましたけれども、ここへ来て、継続こそ力なりということを感じています。継続することによって内容を深めていくことが次の10年の課題だなと思っているところです。次の10年いかに継続していくか。“食で健康”を掲げた想いを聞きながら、ハウス食品の発祥は薬種問屋だということを思い出していました。健康を企業の根本に据えることによって、また原点に帰っているのだなあと。

私自身は6人兄妹という大家族で育ったので、食事はただ美味しいから食べる、お腹が減ったから食べるという感じだったんですね。それが、浦上に嫁いできて、浦上の食事はすごく健康を考えながらバランスをとりながら作っていることを初めて体験しました。そして漢方がいろいろ、普段の食事に入っていることに驚き、やっぱりここは食の事業を担っている家なんだなとつくづく思ったことがありました。そういう意味で、健康と食、それから財団が手がけてきた震災復興支援とかラオスランチプロジェクトといった仕事も研究助成と合わせて大きな柱としてこれからの財団を大きくしていく力になるんじゃないかなと思っています。もちろん、大きくだけじゃなしに充実させていくのが大事ですものね。そのためにも、内容を充実させていく源は継続だと私は考えていますので、だから一番大事なのはどうやって継続していくか、それをじっくり考えていきたいですね。

30周年に寄せて

- ご支援いただいている方々からのご祝辞●



農林水産大臣

森山 裕

Hiroshi Moriyama

この度、公益財団法人浦上食品・食文化振興財団が設立30周年を迎えられましたことに対し、心よりお慶び申し上げます。

皆様方におかれましては、日頃から農林水産行政の推進に御理解・御協力いただき、厚く御礼を申し上げます。

貴財団は、昭和61年の設立以来、食品の生産・加工及び安全性等に関する研究助成事業をはじめ、地域に根ざした食文化振興活動や、東日本大震災で被災した地域の食品産業振興に係る取組等に対する支援事業など、日本の食品産業の振興・発展に資する幅広い事業に取り組まれており、深く敬意を表する次第であります。

また、発展途上国における学校給食プロジェクトや、今回の30周年記念行事における海外の若手研究者に対する助成など、日本だけでなく、海外も含めた食生活の向上に資する事業にも取り組まれており、引き続き、グローバルな視点での事業活動に御期待申し上げます。

農林水産省におきましては、昨年、新たな「食料・農業・農村基本計画」を策定し、需要や消費者視点に立脚した施策の展開に取り組んでいくこととしております。特に、高齢社会が進展する中で、国民の健康への意識は高まっており、安定的な食料の供給とともに、健康寿命の延伸を図ることが大きな課題となっております。このような社会の変化に対応すべく、消費者ニーズに対応した新たな市場を創出するための環境づくりを、官民一体となって推進してまいります。

また、環太平洋パートナーシップ (TPP) 協定交渉におきましては、加工食品についても、製品と原料のバランスについて極力配慮されているものと考えており、我が国の食品産業の実情に照らし評価できる内容となっていると考えています。一方で事業者の皆様には不安があることも承知しており、不安を払拭し、将来への意欲を後押しできるように、皆様の御意見を踏まえて、昨年11月末に政府として「総合的なTPP関連政策大綱」をとりまとめたところです。

本年は、大綱に掲げた施策を着実に実行し、とりわけ、高品質な我が国農林水産物の輸出等需要フロンティアの開拓に、全力で取り組んでまいります。

貴財団が行う食品科学研究への助成による様々な角度からの研究成果は、今後の農林水産業や食品産業の更なる発展に大きく寄与していくものであります。貴財団の取組が、引き続き、日本人、更には世界中の人々の食に対するニーズに的確に応えていくことを心より期待しております。

結びに、貴財団のますますの御発展を祈念して、お祝いの言葉といたします。



公益財団法人 助成財団センター
代表理事・専務理事

田中 皓

Hiroshi Tanaka

「食ロゴ」に込められた思いを求めて続けて

この度は、公益財団法人浦上食品・食文化振興財団が設立30周年を迎えられましたことを心からお慶び申し上げ、お祝いを申し上げます。

食品産業振興と食文化向上に強い関心を示され貴財団の基本構想をお作りになったハウス食品工業(株)社長故浦上郁夫氏が突然のジャンボ機事故に遭遇されてから30年、そのご遺志が財団に根付き、引き継がれ、「食」に関する幅広い研究助成事業や食文化に関する啓発事業に大きな成果を挙げられたことに衷心から敬意を表する次第です。

「食」は人間にとり欠くことのできない「欲」のひとつですが、その安全は絶対が望まれ、また「食文化」は世界中で多様な文化を形成してきています。「食」の安全が揺らぐ事件も発生する一方、和食文化は自然を尊重するという精神がひとつの食文化として認められ世界無形文化遺産に登録されるなど、関心は一段と高まり今日ではキーワードとなっています。

そのなかで貴財団の30年間は、いつの時代にも社会から存続を強く望まれる財団として、その事業は極めて意義深いものになってきています。特にこの10年の間は、公益法人制度改革に対応し平成23年6月に新公益財団法人へ移行し、東日本大震災に際しては復興活動に取り組むNPO等を支援する復興事業を率先して立ち上げ、また30周年に向けては記念助成を実施される等、事業の拡大を図りつつ社会の要請に対して臨機応変、適確な公益事業を展開されてこられました。

これらの活動を支える源は、公益法人協会の理事に就任されるなど対外活動に携わられ、社会の流れを把握され財団運営に活かしていこうとされる浦上節子理事長の積極姿勢をはじめ、評議員や役員、選考委員などの関係者の皆さまの熱い思いや知恵の凝縮があり、また、当センターの助成実務研修に熱心に参加される森川洋典常務理事、事務局の浦上佳江さんはじめ皆さまの前向きな姿勢が大きな支えとなると強く感じています。

「食ロゴ」に込められた「食」は「『人』との『良い』つながり」、「人」によろしいもの、「『元気のもと』」の志を貫かれ、3,000団体を超える日本の助成団体の範として更なる発展をご期待申し上げますと共に皆さまのご健勝を心からお祈り申し上げます。



公益財団法人 民際センター
理事長

秋尾 晃正

Terumasa Akio

国際貢献…ラオスの給食普及事業に向けて 企業財団(企業)と国際協力NGOの理想的な協働事業

「知識・認識・見識」浦上理事長はラオスの教育現場を視察した折、ラオスでは学校給食制度がなく、児童生徒の栄養・健康の課題に着目、強いては学業に影響を及ぼすと、プロ「食」の目で感知し、情報を集め知識を深める。そして、何時、何処で、誰が、何を、如何にすべきか、検討を重ね、実施可能と認識を深め、ラオスの給食普及事業に着手した。時に2012年のことである。財団として、未知の世界に歩を進めた、正に英断とも言える行動と確信する。

「変化・変容・変革」人口700万弱、約9千の小学校に、1千5百余の中学校。最貧国、後発開発途上国のラオス政府には財政的課題があり、国の教育費の相当部分は教員の給料に充当し、給食普及制度の確立は夢のまた夢が現実である。しかし、何処からか変化を作り出さなければ、歴史は動かない。賽を投げられ、「智と財」の提供で自立促進する最初の「変化」を3校で実施する。1校は週5回給食を可能にした。このモデル・ケースを複数校で実施する。つまり変化を加速させることで、変容に導く。5%から10%の学校が浦上モデルを実施するようになれば、法整備等が検討され、政府が率先して施策と実施する。最後には、学校給食があたりまえになる変革への道へ歴史が動く。

「学・食・職」常夏の国ゆえ、衣食住よりも、「教育の機会」「栄養ある食」「就職の機会」が、ラオスの魅力ある豊かな社会の形成になる。給食制度があれば、貧農の子弟も通学し、教育を受ける。教育を受ければ、よりよい職に就ける。正に浦上モデルの成功と普及がラオスの魅力ある社会の形成に欠かせない要素だと確信する。

「歩を金」に…将棋盤の上で、最初の歩を挙げて3年。全ての歩が金に成れば王手は簡単だが、そんな勝負はありえない。でも、3年かけて、困難の末、ひとつの歩が、ようやく金になった。この金を失わないようにし、年年歳歳、1校でも多く、歩を金にすれば、将来は、変容の時代が到来する。



公益社団法人 sweet treat 311
代表理事

立花 貴

Takashi Tachibana

(公財)浦上食品・食文化振興財団がこのたび、30周年を迎えられましたこと、心よりお喜び申し上げます。私は、東日本大震災後、20年間働いた東京から地元宮城に住民票を移しました。震災直後、財団からのご支援により、宮城県石巻市を中心に子どもたちの農林漁業体験・料理教室などの体験学習を行ってまいりました。財団の浦上節子理事長、浦上博史副理事長、浦上聖子様、浦上佳江様はじめ事務局の方々に宮城まで幾度となく足をお運びいただき、子どもたちの体験の様子をご覧いただきましたこと心より感謝しております。体験学習は津波で家を流された子どもたちが生まれ育った故郷に戻るひとときの安らぎの場でもありました。私たちの活動の延長として、13年前に廃校となっていた築92年の旧桑浜小学校を2年半の歳月をかけ、手作業で改修を進め、のべ5,000人が参加するプロジェクトとなりました。2015年7月子どもたちの複合体験施設「MORIUMIUS (モリウミアス)～森と、海と、明日へ～」をオープンすることができました。廃校の卒業生や地元の若者が働く場としてモリウミアスを選び、8名の新たな雇用が生まれました。モリウミアスでは、地元の子どもたちだけでなく、首都圏や海外から子どもたちを受け入れ、一次産業や自然体験、暮らしを通じて土地と人から学び、持続可能な社会を創る、たくましくしなやかな子どもたちを育む活動をしています。林業体験では、間伐した木で箸を作ったり、お風呂やかまどご飯の薪にしたり、木自体がエネルギーの塊であるということ、体験を通して子どもたちは感じ取ります。山あいを流れる小川の水源を探し、水源から下流へ一時間ほど向かうと穏やかなリアス式海岸の湾。山から染み出した、ミネラルたっぷりの水が海に流れ込み、牡蠣や帆立を育む。水の循環も子どもたちは肌で感じ取ります。農業体験では、野菜や古代米を育てたり、豚を飼育したり。漁業体験では、春はワカメ、夏は牡蠣、秋は帆立や定置網で秋鮭を獲るなど、子どもたちは四季折々に自然の恵みを感じます。水揚げしてきた秋鮭を子どもたち自身が捌いて、膜の残ったイクラを取り出しイクラを作ります。初めは大声をあげている子どもたち。宝石のように輝くイクラを、炊き立てのかまどご飯にのせて食べたとき「命を食べているよう」自然と言葉が漏れてきます。「だから、いただきますっていうんだ…」と言う子どもも。「食が命と文化を支え育む」財団の活動が、今こうして東北から日本、そして世界中から集まる子どもたちに脈々と伝えられています。財団の30周年を心からお祝い申し上げ、財団と事務局のみなさまの益々のご発展、ご多幸を祈念申し上げます。



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
評議員

山本隆幸法律事務所 所長

山本 隆幸

Takayuki Yamamoto

「更なる発展への期待」

浦上節子理事長が、当財団の「NEWS December 2015」の理事長挨拶において、シンボルマークの“食(良き人)”にちなみ、出会いの貴さを説かれておられますが、私は、昭和61年4月1日の当財団設立時にご尽力された方々に、弁護士として意見を求められたことなどがご縁となって、設立当初の評議員に就任することとなり、以後、今日まで財団運営のお手伝いをさせていただいております。

当財団は、昭和60年8月12日の日航機事故により、財団設立の志半ば、47歳の若さで急逝されましたハウス食品の浦上郁夫社長のご遺志を継いで、節子夫人と後任の大塚邦彦社長が発起人となられて設立され、爾来、設立10周年、20周年の節目に記念事業を行なった後の平成23年6月1日、新公益財団法人への移行が認められて、「公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団」と名称変更し、文字どおり公益財団法人として「食品・食文化の振興」に寄与すべく、浦上節子理事長をはじめとする財団関係の皆様が一段と献身的な活動を続けて参りました。

そして、設立30周年の本年も「学術研究助成事業」は勿論のこと、海外若手研究者に対する「浦上財団トラベルアワード」、国内若手研究者に対する「研究室立上げ支援大賞」という記念事業はじめ、「浦上ランチプロジェクト(ラオスにおける学校給食プロジェクト)」「東日本大震災復興支援事業」などに、財団スタッフの方々が尽力されております。

皆様ご承知のように、郁夫社長が急逝された後、夫人である節子理事長が守って来られた浦上家は、節子理事長の太陽の如く明るく温かなお人柄に包まれた、大変素晴らしいご家庭で、その浦上家の皆様も今日の財団の活動を支えておられます。

30周年記念誌への寄稿のお話をいただいた後、来し方の30年を振り返りながら、私の執務室の書棚に大切に保存されている、故郁夫社長の三回忌を迎える年に上梓された「浦上郁夫 交響録」の頁を今一度辿らせていただき、まこと心の琴線にふれる交響曲の調べのようなこの一冊に、今日の財団の礎が凝縮されているのだという思いを強く致しております。

近年、日本国内では「食の安全と信頼性」が厳しく問われるようになり、また、2019年のラグビーワールドカップ、2020年の東京オリンピックと国際的な大会を控え、「おもてなし」の心に基づく食文化も重要視されてくるものと思われませんが、このような状況下において、当財団が、浦上郁夫社長の託された「わが国食品産業の振興と食文化の向上」という崇高な志を果たすべく、更なる発展を遂げられんことを期待致しております。

創立30周年、まことにおめでとうございます。



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
理事

慶應義塾大学名誉教授

嶋口 充輝

Mitsuaki Shimaguchi

「美しい財団」へ

「美しい」というフレーズは、その対象が、人であれ、組織であれ、これまでどれほど多くの人々によって使われてきたことだろう。しかし、「価値の多様化」という美名のもとにブレ続ける現代、とりわけ組織運営のあるべき基本的価値軸としていまほど「美しさ」が強く求められる時代は無いと感じている。

あるべき価値軸については、絶対価値として「真善美」がしばしば取り上げられる。この3つの価値については様々な解釈があるが、「真」は論理的に矛盾がないこと、「善」は倫理・道徳的に正しいこと、「美」は審美的に優れ、尊敬されること、とみてさほど大きな間違いはあるまい。

経済社会の価値観に照らしてみると、高度成長時代までの絶対価値は「真の追求」が中心だった。論理的に矛盾の無いことは、合理性につながり、結果的に高い効率や生産性をもたらした。しかし、高度成長の結果、人々を豊かで幸せにしてくれるはずの財(goods)が多くの社会的弊害(bads)を生み出したとき、事業運営に「善」が強調され、倫理的、道徳的に正しいことを行うべき社会的責任論が大きく台頭する。しかし、豊かな時代のいまは「美の追求」が強く求められている。

「美」とは、物理的な美しさもさることながら、「美しい日曜日」「スポーツの美技」「美味な料理」等で表現される精神的な幸せ感や卓越性である。美しい人とは、その外見に拘わらず、常に他への思いやりを軸に相手の幸せを希求し、結果的に自らも幸せになれる人である。事業も、社会への思いやりを軸に人々の幸せに貢献できる組織こそが「美しく」「尊敬される」存在になる。故平山郁夫氏が言うように、「美しいものには力がある、美しいものは盛んに生き、栄える。美しくないものは、たとえ一時的に目を奪っても、長く輝き続けることは出来ない」(『ぶれない』三笠書房)。

30周年を迎える浦上財団が今まで同様、今後、さらに「美しい」食文化の振興を目指す財団であり続けることを願ってやまない。



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
選考委員
消費生活アドバイザー

碧海 酉癸

Yuki Aomi

浦上節子理事長と、財団の準備・創設・継続それぞれの時期に、そして事業のさらなる展開の中で、理事長を支えて来られたすべての皆様に、30周年を心からお祝い申し上げます。僭越な申しようですが、設立当初から選考委員として研究助成事業に関わらせていただいた者のひとりとしても、とても嬉しく、感慨深く、そして誇らしく存じます。

私は囑託としてハウス食品に20年間お世話になりましたが、きっかけは、不慮の日航機事故で亡くなられた浦上郁夫社長が、アメリカの企業で活躍する社内の〈消費者とのパイプ役〉に着目、日本企業としては稀有だったヒープ室をハウス食品に設置されたことからでした。働く女性の増加、核家族化、高齢化等で激しく変化する社会にあって、家庭料理の世界でどんな問題が生じるのか、食品企業として提供すべき情報は何かなどについて、ヒープ室のメンバーの意見をいつも興味深げに聞いてくださった郁夫社長を偲びながら、ご遺志を継承される財団の路線に心からの敬意と共感を抱いて参りました。

大学や研究機関の運営は以前とは大きく変わり、くらしの未来を支える重要な研究の世界にも、様々な悩みがおありだと推察いたします。そうした時代において、可能な限り広範囲な応募先から、応援を必要とする若手や女性、あるいは海外からの研究者を意図して助成されることにはご苦労も多かったと推察しますが、20代だった初々しい研究者も今では50代の指導者になられ、30周年という時の流れと積み上げられた成果に今更ながら感じ入ります。

研究助成と並行して、人道的かつ教育的な見地から取り組まれているラオスでの学校給食、生産・流通・食文化の復興と食育支援に貢献する東日本大震災復興支援事業など、近年の新たな取り組みのいずれをとっても食に思いを寄せる財団としての確かな信念の反映があると納得しておりますが、次の10年に向けて一層のご発展を祈念して、つたない祝辞とさせていただきます。



公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
選考委員
理学博士 日米HACCPフォーラム 代表

徳山 文武

Fumitake Tokuyama

財団設立30年を迎えて

論語で、30にして立つ、40にして惑わず、50にして天命を知る、60にして耳従う、そして70にして心の欲する所に従って等々、の言葉があります。しかしながら当財団は、30にして立つどころか、すでに40、50に嘖々とする経験を積んできております。

30年前の財団設立当初から、行動的な節子理事長のもと、常務理事や事務局など関係者皆さんの熱意ある行動の下、我が国においても超一流の非常に魅力的な、そして多分野における研究活動の支援を通して、当財団の行動は、わが国においても財団のあるべき理想的なモデルのひとつの姿として、その魅力的な姿を随所に示しております。

それについても、何時も思い出されるのが、あの行動的であり、そして常に新知識を追い求めた亡き郁夫社長のお姿であります。

著者は当時日本で初と言われたシンクタンクから独立したばかりの(臺が立った)新人でありましたが、なぜ関心をお持ちいただいたのか、連日のごとく社長の最大の関心事のひとつであった「家業と事業」とは何かについて論戦を戦わした思い出が今でも消えません。

そのひとつが「ベストアンドブライテスト」の主題である米国の「最良の、最も聡明なはずの人々」が、いかにして国の政策を誤ったのか。「最も重要なことは適切な意思決定の在り方ではないのか」等々について随分論戦を行いました。

さらにもうひとつは、わが国戦後の復興は、実は外地から引き揚げて来た外国をよく知る人たちの力による、ということである。要は日本人はもっと外国を知るべしということに他ならない。そしてその経験の活用の一環として、著者の専門であるバイオの事業化の検討でしたが、現地調査の2週間前に郁夫社長が他界され、返す返すも残念極まりなく、もしご健在であれば、日本のバイオ事業は相当大きく変わったものになったであろうと今でも思うところがあります。

郁夫社長の思い出は限りがありませんが、是非残しておきたい著者の経験を記し、終わりとしたい。それは、郁夫社長が生前よく言われていた海外経験の必要性について、節子理事長に、当時まだ学生であった博史社長の海外留学をあえて提言させて頂いたことである。その時にご快諾を頂いた節子理事長のお気持ちは、「夫を亡くされた直後の妻として、そして母親として」、著者としては素晴らしい経験をさせていただきましたと、ただただ頭が下がる思いであり、大変失礼な言い方かもしれませんが、「良妻賢母」とはこの方を言うのであろうとたいへん感銘を受けたところであり、節子理事長の活力は、今後とも財団に大きく影響され続けられて参ると信じております。

30周年記念事業

- 研究室立上げ支援大賞／浦上財団トラベルアワード ●

30周年記念事業

研究室立上げ支援大賞

日本全国の国公立私立の大学・研究機関に対する学術研究助成を事業の柱としてきた財団だが、今年度は例年の研究助成に加えて、「30周年記念助成」として、当初からの助成対象5分野～①食品加工技術 ②食品と健康 ③香辛料食品 ④食嗜好 ⑤食品の安全性～を研究する研究者のなかで、資金を渴望する研究室立ち上げ期の若手研究者を3年にわたって計500万円の助成をする「研究室立上げ支援大賞」を設け、同時に募集した。厳正な選考により、4名の大学研究者が受賞。それぞれの喜びの声は以下のレポートを参照されたい。



浦上財団トラベルアワード

さらに、30周年記念事業として、2015年5月14日～18日までパシフィコ横浜で開催された「第12回アジア栄養学会議（ACN2015）」に参加を希望する海外在住の若手研究者を対象に、渡航費や滞在費を支援する「浦上財団トラベルアワード」を実施した。「ACN2015」は、総参加者約4,000人（内、海外からの参加者約1,200人）、シンポジウム、ワークショップ等々、多彩な行事が展開される大規模な国際会議であった。「浦上財団トラベルアワード」は231件の応募者から優秀者20名を選出。各30万円の目録を贈呈した。



アフラトキシン検査チップの開発



北海道大学大学院 工学研究院 教授
応用化学部門 生物計測化学研究室

渡慶次 学 Manabu Tokeshi

Profile ●1997年九州大学大学院 総合理工学研究科 博士課程修了(博士(工学)) ●東京大学大学院 工学系研究科 博士研究員 ●(財)神奈川科学技術アカデミー 研究員・副研究室長・研究室長 ●マイクロ化学技研株式会社 代表取締役、名古屋大学大学院 工学研究科 准教授を経て、2011年11月より現職

北海道大学大学院 工学研究院 教授
渡慶次 学先生を訪ねて

研究テーマ：アフラトキシン検査チップの開発

札幌駅から徒歩7分。2週間前に降ったという、60年ぶりの11月の大雪が残る北海道大学のキャンパスに、渡慶次学(とけし・まなぶ)先生を訪ねた。

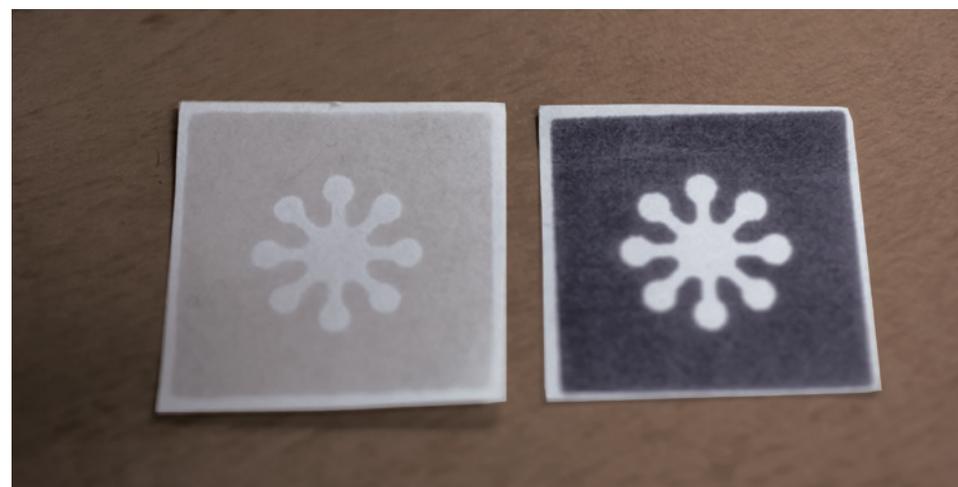
北海道大学の風格ある正門から入り、クラーク博士の像の前を通ってそのままずんずんと歩く。途中、左手に折れて、観光名所ともなっているポプラ並木を見学。さらに奥へ歩を進めて、工学部の建物に到着した。

博士(工学)北海道大学大学院工学研究院 教授
応用化学部門 生物計測化学研究室。それが渡慶次先生の肩書きである。

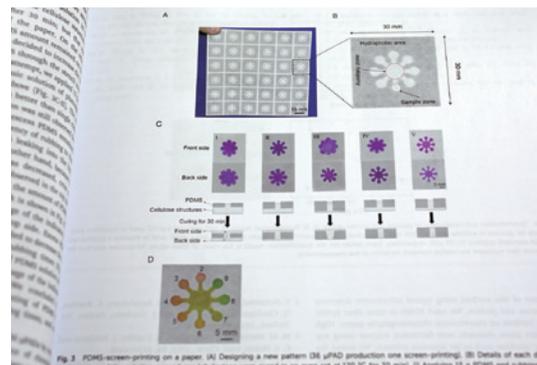
工学部正面入口から複雑な動線を通して、先生の研究室へ向かった。

PLAYコムデギャルソンのセーターを着こなした先生の研究室にはグッドデザインプロダクツがあふれている。まずは、今回の研究課題に至るまでのストーリーをお聞きすることからスタートした。

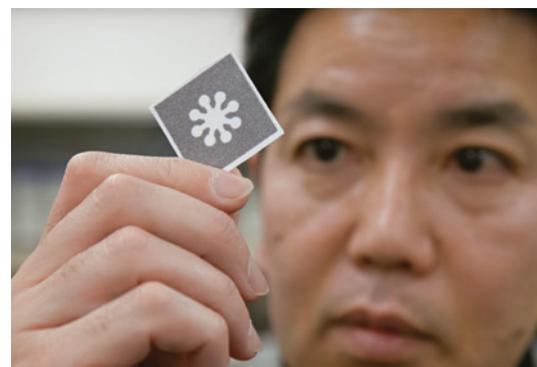
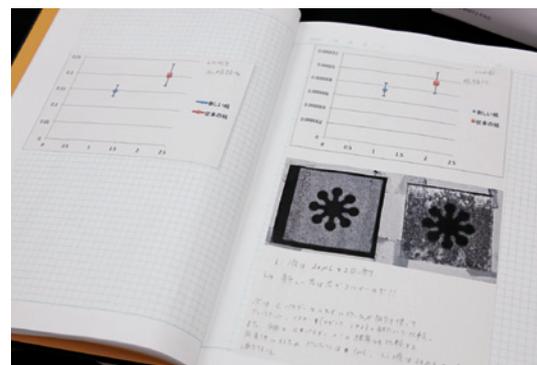
そもそもは微量物質を高感度に計測する研究から始めたという渡慶次先生。以前所属していた名古屋大学では、主として医療応用を目標とするマイクロ化学チップの開発に取り組んでいたという。マイクロ化学チップとは、数センチのガラスやプラスチックの基板に微小な流路を作り、そこでわずか1滴の血液と試薬を反応させて病気の診断をしようというもの。その後、2011年11月に北海道大学から辞令があり、6ヶ月のスウェーデン・カロリンスカ研究所滞在を経て、2012年4月ご自分の研究室を立ち上げた。



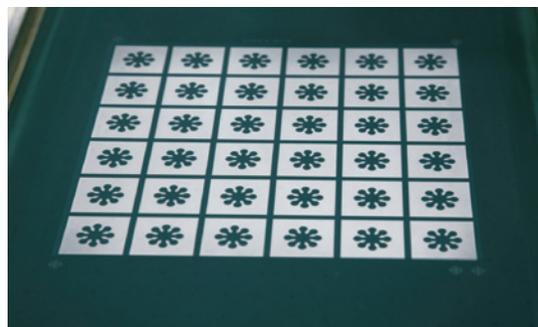
2週間前の雪が残っていた北海道大学キャンパス。建物と建物の間には大きな幹の木が冬空に枝を延ばしている。渡慶次(とけし)先生は沖縄のご出身。北海道の寒さはさぞや大変と思いきや、毎日、自転車で快適に通勤しているとのこと。先生が手掛けている紙チップは今のところ、2種類。モノクロか、カラーか。反応が見やすいよう使い分けをしたらどうだろうかという、先生からの提案だ。



イギリス王立化学会発行の論文誌『Analyst』Volume140 Number 19 7.October.2015に論文が掲載され、表紙にも採択された。世界から注目を集めていることの証左。今後、紙自体の質が安定し向上すれば、格段に簡単に安価な検査デバイスとしてさらに大きな評価を得るに違いない。先生の研究室に属する准教授、助教、院生、学生は、みな順番に最新論文を読んで研究室の仲間に紹介することが義務づけられている。科学の世界は進歩の連続。一時たりとも停滞することなく、文字通りたゆまぬ研究が続いている。

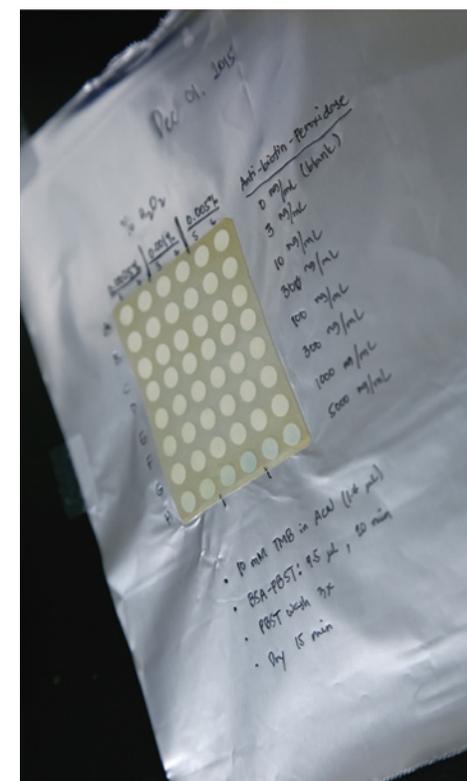


実験室を見せてもらった。ゆったりとしたスペースのあちこちで実験が行われている。いずれにしても、繊細な作業。かなり手先の器用さが要求されそう。いや、それとも集中力の問題だろうか。先生の研究室には、フィリピンやイランからの留学生も所属している。英語は必須の世界。ことさらグローバルなどという言葉掲げなくとも当たり前のように世界のなかにあつて、ここ札幌の研究室でも実験が行われていることを実感する。



渡慶次先生は、北海道という地での研究をスタートするにあたり、北海道という地域に貢献できる研究テーマを選びたいと考える。「北海道といえば、農業、そして食品。そのあたりでなにかできないかと考えました」。以前のガラス・プラスチック基板では食品分析にはコスト的に難しいだろう。では、基板を紙にしたらどうだろうか？ 紙の基板で反応させ、デジカメあるいはスマホで撮影し、アプリで解析する。食品中のカビ毒(アフラトキシン)の有無を簡単に安価に発見できるようになれば、食の安全に貢献できることになる。農業試験場でも有用だろう。発展途上国の医療にも使えそうだ。中学・高校の理科の実験教材にも適しているに違いない。ガラス基板では廃液の処理にコストがかかり手間もかかるが、紙チップだったらそれぞれ焼却できるので廃棄コストも発生しない。ただ、今のところは紙がランダム積層物の繊維なので精度の問題がある。紙の精度を上げることでより低コストで高精度のデバイスとなるだろう。先生は、そのために機能紙の研究者と組んで共同開発を進めている。

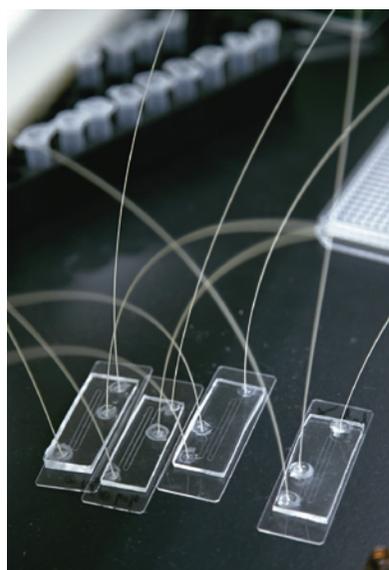
実際に紙チップを見せてもらった。3センチ四方のごく普通の紙に、8片の花びらのような模様がプリントされている。予め8種の試薬が入っている紙チップの真ん中・花芯部分にサンプルを1滴落とす。たったそれだけで反応が出る。実用化されれば、紙チップ1枚原価5円10円の世界。もっと安くできるかもしれないという。この水は飲んでも大丈夫？ このプールは安全？ といった、消費者に近い層をターゲットにする可能性もある。あるいは、発展途上国に向けて特定の感染症にかかっていないかどうかを簡単に正確に調べることもできるようになるだろう。もちろん、食品会社が毒性検査に用いるということはまっさきに考えられる。



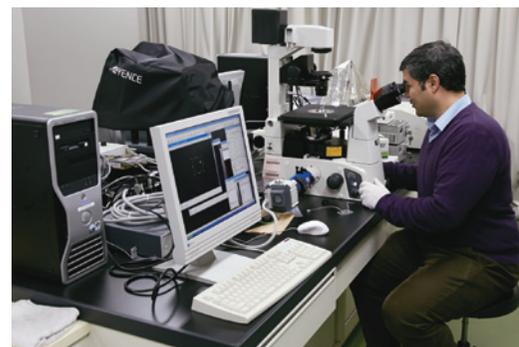
渡慶次研究室は、現在、学部生まで入れると19名。実験室をのぞいたら、和気あいあいと楽しそうな雰囲気が伝わってきた。なかにはフィリピンやイランからの留学生もいる。「彼は今、流路デバイスを作っているところです」。髪の毛の3分の1という太さ(細さ?)のマイクロ流路の研究は薬学部の先生と一緒に取り組んでいるのだという。実験室のほかに、画像解析室、イエロールームと呼ばれるクリーンブースもあった。「スペースがゆったりとしているのは、北大の良さですね」。

紙チップの研究を進めている研究者は他にもいるが、ほとんどが医療への適用を前提としていて、食品分野を想定している研究者はあまり聞かないという。開発途上国の医療に役立つための研究は、特にアメリカで盛んに行われているそうだ。欧米の主要な大学にはどこでも「グローバルヘルスセンター」という名の研究機関があり、特定の感染症疾患の国内流入を防ぐための努力が重ねられている。「日本は島国なので、そのあたりは少し感覚が違うのかもしれない」。それでも、渡慶次先生の研究には海外からも熱い視線が注がれているようだ。イギリス王立化学会発行の論文誌『Analyst』に論文が掲載され、表紙にまで採択されたときは、研究室全員大いに盛り上がったに違いない。

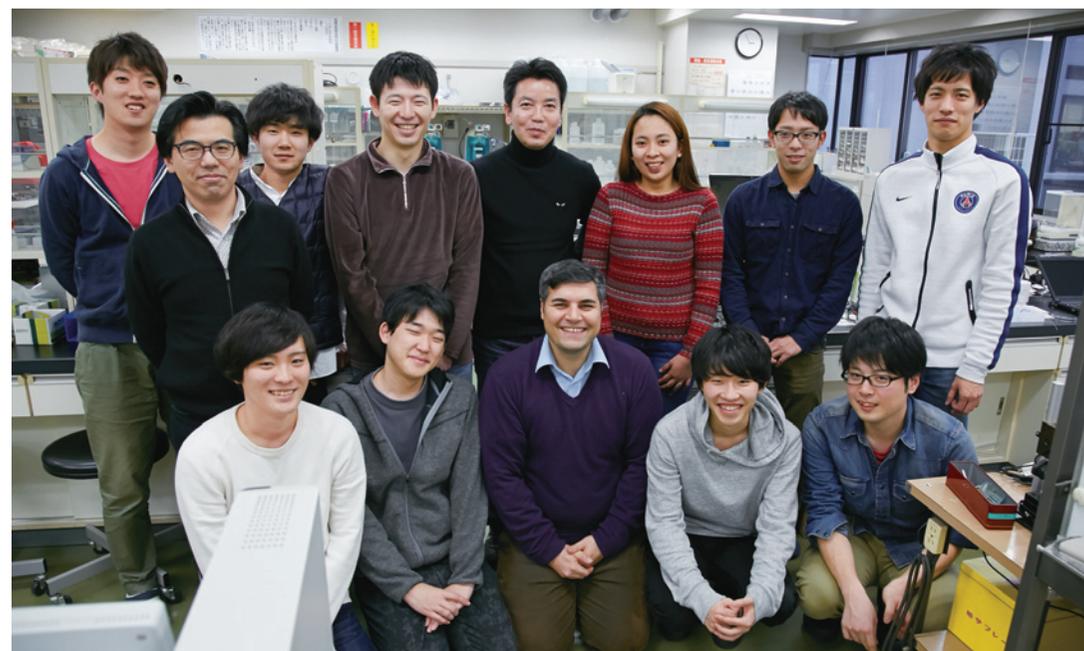
「どうしたらコストを下げても簡単にすることができるか。そういう研究はなかなか評価されないんです。というか、なかなか助成対象に取り上げてもらえない。だから、浦上財団からの助成が決まったときは本当にうれしかったですね」と先生は笑う。ガラス・プラスチック基板を使って研究していたときは先端研究だととらえられていたが、素材を紙に変えた途端、「なぜ、今さら、紙なの?」と疑問質問が多数寄せられたのだそうだ。



薬学部の先生と共同で、マイクロ流路を作っている。「薬学部の先生が中身を開発し、こちらでそれを使う器を作っているということです」。ドラッグ・デリバリー・システム。ものによっては、髪の毛の3分の1の細さを実現する。サイズを小さくしたり、狙った大きさにする技術。これはこれで、大きな研究テーマのひとつだという。



渡慶次先生と研究室の仲間たち。とりあえず、その日その場で実験をしたりレポートをまとめたり、作業中だったみなさんに手を止めて集まってもらった。若々しく、そして、和やかな雰囲気が満ちていた。



それでも、「平成27年度研究助成・財団設立30周年記念助成贈呈式」のとき、浦上理事長の「女性研究者や新しいことに取り組んでいる人をサポートしたいと思って選出している」という発言を聞いてとても共感したという。ハウス食品の研究所所長から「先生の研究をととても評価している」と言われたこともうれしいことであり、励みになった。財政的に厳しく、必要なものをなかなか揃えられなかったのが、本当に感謝していると笑った。

実用化されたら画期的なことだろう。紙チップにたった1滴のサンプルで反応させ、それをスマホで撮影し、すぐさまアプリで解析する。難解な科学が突然身近に感じられ、恩恵に浴する日が待ち遠しい思いでいっぱいになった。

科学が生活を豊かにする。それを実感する北海道大学視察だった。

植物工場における作物の品質向上を目指した、ムギネ酸類・ニコチアナミン分泌を介した鉄移行と鉄恒常性維持の分子メカニズムの解明



明治学院大学 教養教育センター 専任講師

野副 朋子 Tomoko Nozoe

Profile ●2001年 お茶の水女子大学 理学部 生物学科卒業後、東京大学大学院 農学生命科学研究科に進学 ●2006年 同研究科 博士課程修了 農学博士 ●2015年より明治学院大学 教養教育センター 専任講師 東京大学大学院においても特任研究員として所属する。趣味はミュージカル、旅行。

明治学院大学 教養教育センター 専任講師 博士(農学) 野副 朋子先生を訪ねて

研究テーマ：植物工場における作物の品質向上を目指した、ムギネ酸類・ニコチアナミン分泌を介した鉄移行と鉄恒常性維持の分子メカニズムの解明

東京大学大学院農学生命科学研究科から明治学院大学教養教育センターに移り、研究室を立ち上げたという野副朋子先生。明治学院大学は文系大学だが、近年の目覚ましいバイオテクノロジーの発展に伴い、文系理系の枠に関わらず、すべての学生が生物学および生命科学を学ぶ必要があるため、一般教養としての生物学・生命科学の講義、および生物学実習を行っているのだそうだ。

明治学院大学教養教育センターは、横浜市戸塚区にある。JR 戸塚駅からバスで約7分。門からは緩やかな登り坂のアプローチになっている。3時限と5時限の間の時間を狙って、先生を訪ねた。

各棟から学生が続々と外に出て来る。ほとんどが教養課程の学生なので、10代が多いのだろう。どの顔も若さに溢れていて、楽しげな表情に満ちている。そんな学生の群れのなかから先生が表れた。小柄で華奢な野副先生は、学生たちのなかにあっても、ほとんど違和感がない。

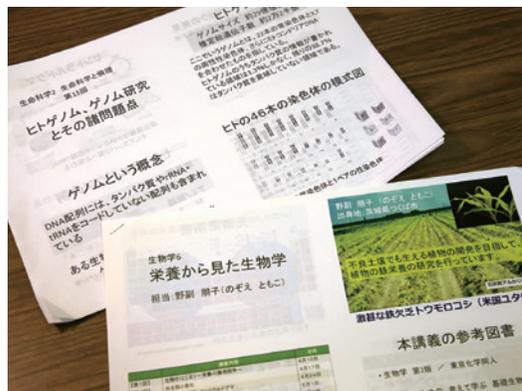
父上が表面科学の研究者だった関係でつくば育ち。幼少期から植物図鑑が好きで発生に興味があった少女は、お茶の水女子大学生物学科に入学。学部卒論に「光形態形成～植物は光を浴びたときに緑になり、暗いときにはもやしになる。なぜなのか?」をまとめた。その後、「理学を分子

的に解明するのも面白かったけれど、もっと役に立つことや応用に興味が出て」農学部へ転向。東京大学大学院農学国際専攻の修士課程に進む。修士論文では「食べるワクチン～植物の可食部に病原菌の抗原タンパク質を遺伝子導入して作らせる」を取り上げ、続く博士課程では、「植物の鉄栄養」についての研究を開始し、今に至る。



明治学院といえば、白金のイメージが強いが、教養教育センターは横浜市戸塚区にある。JR 戸塚駅からバスで約7分。緑豊かな郊外ならではの環境のなかにゆったりとしたキャンパスがある。すぐ隣には広大な自然が魅力の舞岡公園もあり、学生たちの憩いの場として愛されているらしい。





明治学院といえば、一般的に文系イメージが強いが、近年のバイオテクノロジーの目覚ましい発展のなかでは、すべての学生が生物学や生命科学を学ぶ必要がある。そう考える野副先生はその面白さや魅力をいかにして伝え、理解させるか、奮闘しつつ自身の研究にも取り組んでいる。

鉄はほぼすべての生物に必須の金属元素で、人間をはじめとする動物は、植物が土壌から取り込んだ鉄を栄養素としている。土壌中に鉄は大量に存在しているが、水に溶けにくい。特に、土壌がアルカリ性である場合には、鉄がほとんど溶けていないため、植物は鉄を吸収できず鉄欠乏症になる。そこで、土壌中の溶けにくい鉄を吸収するために、イネ、ムギ、トウモロコシなど主要な穀物が属するイネ科の作物は、キレート物質の「ムギネ酸類」を根から分泌し、土壌中の鉄を溶かして「ムギネ酸類・鉄」として吸収する。野副先生が属していたチームは、長年にわたって謎とされていた「ムギネ酸類」を分泌するためのタンパク質をイネとオオムギから発見、それに対して「TOM1」と名付けた。「TOM」はトランスポーター of ムギネ酸類の略、そして先生自身の名前から。「1」はもちろん「1号」の意。TOM1 遺伝子を利用することで、望ましい形質をもったアルカリ土壌耐性の作物をつくり出すことが可能になり、植物の鉄分吸収システムが向上することで収量も増え、ひいては人間の鉄分吸収も良くなると考えられている。

そもそも「ムギネ酸類」とは、アミノ酸の一種でイネ科の植物が土壌中の難溶性の鉄を溶かして吸収するために根から分泌するキレート物質のこと。1976年に岩手大学農学部の高城成一教授によって発見され、分泌量の多いオオムギの根からこの物質を精製、「ムギネ酸」と名付けられた。



実験室はまだ機器が揃っていない。浦上財団の助成で少しずつ揃えていけるようになったが、当面はまだ以前所属していた東京大学大学院で研究に携わざるを得ない。実験室の入口には「小学校理科実験室」のサインもあった。数年前、明治学院大学に教育発達学科が新設され、小学校の教員免許を取得できるようになった。その一環として小学生を対象とした理科の実験が行われている。野副先生も実習の際、この場所を利用している。ここで理科の魅力に目覚めた子どもたちのなかから、未来の研究者が誕生するかもしれない。

野副朋子(東京大学大学院農学生命科学研究科)
「ムギネ酸類分泌の分子機構に関する研究」。

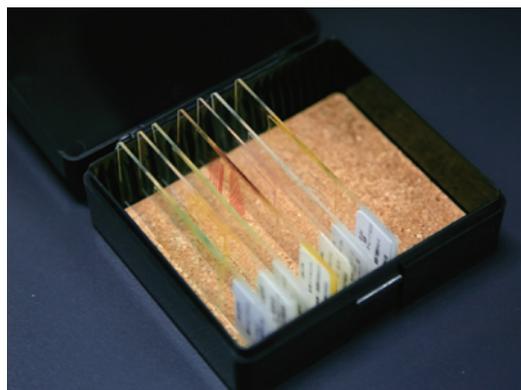
この論文発表によって、野副先生は「2015年度一般社団法人日本土壌肥料学会奨励賞」を受賞する。この賞は、40歳以下の研究者を対象とするものである。

その受賞講演が2015年9月12日にあったのだが、先生は恩師に代行スピーチを依頼した。実は、その前日の9月11日、初めての出産を経験していたのだ。女の子で、付けた名前は幸咲(みさき)ちゃん。しかも、臨月の頃は、別の学会の論文募集に向けて応募書類を必死に書いていたという。そんな努力の甲斐があって、先の日本土壌肥料学会奨励賞に加えて、公益財団法人農学会「日本農学進歩賞」も受賞した。

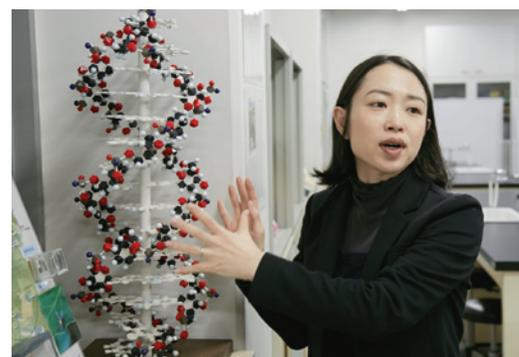
その上、浦上食品・食文化振興財団設立30周年記念助成の対象に選出。贈呈式が行われた10月4日には、誕生23日目の幸咲ちゃんもご主人の介助を得て参加となった。

財団には「植物工場における作物の品質向上を目指した、ムギネ酸類・ニコチアミン分泌を介した鉄移行と鉄恒常性維持の分子メカニズム解明」を研究課題として提出。人間にとっての必須栄養素であり、なかなか摂りにくい鉄分や亜鉛、銅、マンガン等をより多く含む植物をいかにして栽培するか。どのような組成にすれば、ムギネ酸類がいろいろな植物に有効に作用するのかを分子レベルで解明しようという研究である。

現在勤務する明治学院大学では研究室に学生が所属していないため、基本的に自身の研究はひとりですべて遂行することになる。一方で、発展を遂げ続けるバイオテクノロジーについて教えるためには、自身の研究も精力的に行い、最先端の知識を



RNA シークエンスで遺伝子情報についての精度の高い情報を検知する。より鉄分の多い作物はどうしたらできるのか。どのような組成が有効なのか。たとえば、タマネギの分子構造を解析して、手かかりを探る。ひたすら地道な研究が長期にわたって継続される。研究とは深耕する力の産物なのだと感じた。



DNA 二重螺旋の模型。遺伝子 (gene) と染色体 (chromosome) の合成語がゲノム (genome) で、ゲノムとは、染色体から遺伝子に至るまでのシステム全体を指す。にわか勉強で、明治学院の学生になった気分がした。



生後23日目の長女・幸咲(みさき)ちゃんを連れて、浦上財団の贈呈式に出席。浦上聖子評議員はじめ、出席していた誰もが思わず幸せな笑顔になった。

学生に伝える必要がある。研究に有効な機器がほとんど何もない状況のなかで、財団の助成は非常に力を与えてくれるものだったという。今はまだ東京大学大学院で研究を遂行させてもらっている状況だが、今後は明治学院大学の研究設備を少しずつ充実させていきたいと考えている。「研究のために財団のお金を使いたい」。どこまでも真摯に、視線は研究に注がれている。

ところで、幸咲ちゃんの子育てについて訊ねてみると、「保育園が見つからなくて、授業がある日は父が見てくれています」との答え。11月末に職場復帰。以前所属していた東京大学には職員のための保育園があるが、0歳児から2歳児までで定員30人。いつも定員いっぱいなのだという。当然のことながら、女性研究者にとって仕事と育児の両立は切実な問題だ。研究職の持続と保育所確保は、野副先生に限らず、今後考えるべき大きな課題といえそうだ。



消化管で食品機能性を媒介する未知因子の解明



兵庫県立大学 環境人間学部 教授

村上 明 Akira Murakami

Profile ●神戸市出身 ●1992年京都大学大学院 農学研究科 博士 後期課程 食品工科学専攻修了 博士(農学) ●1993年日本学術振興会特別研究員 ●1994年近畿大学 生物理工学部 助手 ●2002年京都大学大学院 農学研究科 食品生物科学専攻 助手 ●2007年同助教 ●2015年兵庫県立大学 環境人間学部 教授(現在に至る)

●2001年農芸化学奨励賞 ●2003年日本癌学会奨励賞受賞 ●日本フードファクター学会理事 ●日本がん予防研究会・日本酸化ストレス学会評議員 ●専門は食品機能学

兵庫県立大学 環境人間学部 教授 村上 明先生を訪ねて

研究テーマ：消化管で食品機能性を媒介する未知因子の解明

兵庫県立大学環境人間学部 博士(農学)教授 食環境栄養課程 フードホルミシス研究室。いただいた名刺の「フードホルミシス」に惹き付けられた。「フード」は「食」。「ホルミシス」は、ある物質が高濃度あるいは大量に用いられた場合には有毒なのに低濃度あるいは微量に用いられて逆に有益な作用をもたらす現象のこと。村上先生の言葉によれば、「食を通して強い身体を作る～そのメカニズムを解明する」ための研究で、この言葉・概念は先生のオリジナル。独自の視点で独自の発想から研究課題が生まれ、深耕が進んでいる。

最近、身体に良いとされるさまざまな成分に注目が集まることが多い。たとえば、ポリフェノールの抗菌・抗酸化作用が身体にいいとか、リコピンが血糖値を下げる、あるいは動脈硬化予防に効果的といった情報がテレビや雑誌に頻繁に取り上げられている。野菜や果物、豆、芋、お茶やハーブなど、植物性食品の色素や香り、アクなどの成分から発見された化学物質=ファイトケミカル(phytochemical: phytoは「植物」の意)の抗酸化力に言及している記事も数多く見かける。

しかし、そのような機能性食品因子が「なぜ、人の身体に良いのか? 効くのか?」というメカニズムはまだまだ解明されていないのだそうだ。



世界遺産となった国宝姫路城のすぐ近くに、兵庫県立大学環境人間学部はある。門のすぐそばには文化財指定を受けた建築物。そして春には美しい花を咲かせるであろう桜並木が続く。環境人間学部は環境と人間の暮らしをデザインすべく誕生した。文化環境・社会環境・自然環境という3つの側面と、それらによって支えられている暮らしの循環的な影響関係をデザインする人材を育てている。

機能性成分の多くは植物由来で、これらは植物が自らのために生合成している化学物質である。植物は動物と違って基本的に動くことができないため、合成する化学物質の質や量を変化させることで、強い紫外線や食害する動物や昆虫、侵入する微生物などの環境ストレスから身を守っているのだそうだ。

しかし、それらは本来、植物が自らのために生合成しているものであり、人の健康のことを考えて生合成しているわけではない。しかも、こういった植物由来の機能性物質の多くは人にとって「異物＝弱い毒物」として認識される。たとえば、ブロッコリーに含まれるスルフォラファンという物質はデトックス効果があり、いかにも良いイメージがある。が、実際には人の身体にとっては不要なものであるために、異物排除機構が活性化され、その「ついで」に他の異物、たとえば発ガン物質なども除去されるので、結果、身体に良いといわれる。つまり、食用可能な異物＝弱毒を摂取することで強毒への備えを強化するメカニズムが働いているのだという。

〈ファイトケミカルは、身体に悪いから、身体に良い。〉

〈毒性ガスとして知られる一酸化炭素も適切な低濃度であれば、抗酸化性や抗炎症性などの良い機能性も見られる。〉

520年前、ルネッサンス初期に誕生したスイス人の医師であり、錬金術師パラケルススは「すべての物質は有害である。毒でないものは存在しない。薬と毒を区別するのは適切な量である」という言葉を残している。

私たちの「常識」は本当に正しいのか？ 科学的な根拠があつての情報なのか？ 村上先生の説明は非常に興味深く、また、とても身近な問題でもあった。

野菜がなぜ体にいいのか？ ビタミン、ミネラル以外の新しい健康物質が体にどう影響しているのか、そのメカニズムを解明したい。その問題を解くための重要な鍵のひとつが「フードホルミシス」とであると村上先生はいう。

先生によると、小さい子どもたちが「野菜は嫌い」というのはそれなりに理由がある。人にとっては、本来、苦い、まずいものなのだ。炭水化物、蛋白質、脂質という必須栄養素やビタミン、ミネラルという第2必須栄養素に比べて、ファイトケミカルはずっと下に位置している、人にとっては元来、不要な物質群というわけである。しかし、人類ははるか昔から野菜を食べてきた。つまり、野菜や果物などに含まれるファイトケミカルを摂取することで、体を鍛えてきたということになる。「だから、小さい頃に野菜をほとんど食べないで育って、大人になって急に野菜を、それもサプリメントなどのような濃縮され吸収率が高い状態で摂ることの弊害がかなりあるのではないかと心配しているのです。人類が経験したことのないような量に対する耐性がほとんどない状態で摂るわけですから」。過剰摂取による弊害、狭義のファイトケミカルが体内に蓄積される影響も心配だという。「ファイトケミカルはいい。どんどん摂るべきだ」。効果メカニズムがわかっていないなかでの「常識」は一方で大きな危険もはらんでいる。



2015年夏、ベトナム・フエ市に行ったとき採集したという野菜の抽出物。実験室はまだまだ機器も揃っていない状態だが、浦上財団の助成で少しずつ購入していく予定だ。2016年4月からは待望の1期生4人が入ってくる。「楽しみに待ちたい」と村上先生は笑う。

村上先生が所属する環境人間学部は、文系と理系が融合されて誕生した学部である。そのなかで、食環境栄養課程は主として管理栄養士を養成しているが、今後は研究志向を強め、大学院への進学率向上も村上先生に課せられている使命のひとつだという。

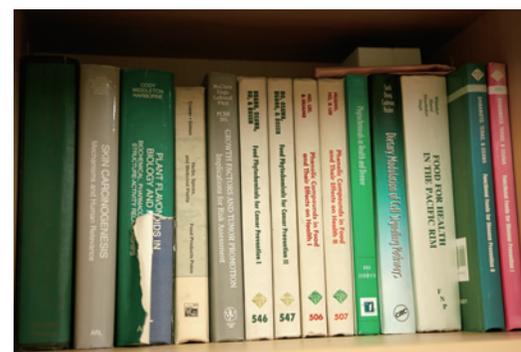
2015年4月に着任して、今は準備段階。研究室も実験室もまだガランとしている。2016年4月に1期生4人が入ってくる予定だ。測定機器が非常に高価なので、研究室立上げの助成対象に選出してもらい非常に感謝している。「早く学生と一緒に研究を始めたい。楽しみです!」と、先生は明るく笑った。

先生自身も母校であり、後輩の指導にあたっていた京都大学と比べて、ここ兵庫県立大学の学生たちは「とても素直で優秀。真面目な学生が多いですね。京大は優秀ですけどかなりの個性派集団でしたから(苦笑)」。

2015年夏にベトナムで集めたという野菜の抽出物30種類が入ったサンプルケースを見せてもらった。「僕の出身校の高校生プロジェクトで、ベトナムのフエ市に行って採取したものです」。日本産と比較して、抗酸化作用について調べているのだという。普段から、高校での講演や出張講義も定期的に行っているのだそう。講義を聞いた生徒たちの感想文の一部が先生のサイトに掲載されているが、どの生徒も非常に興味深く講義を受けた様子が活き活きと伝わってくる。彼らのなかから未来の研究者が誕生することも大いに期待できそうだ。



実験室には前任者の器具が残っていた。研究分野が異なると、流用もなかなか難しい場合が多い。その点、本棚はすっかり村上先生の場所になっている。専門書がずらっと並ぶ前で、本に目を通す姿はいつも通りだろう。静かなキャンパスに落ち着いた時間が流れていた。



東南アジアなどに自生するハナショウガの木。特に根茎部分には、肺がん、大腸がん、皮膚がんの効果があるといわれるゼレンボンが大量に含まれている。京都大学時代の研究で、ゼレンボンの生理機能が解明でき、現在は実験試薬として市販されるようになったという。

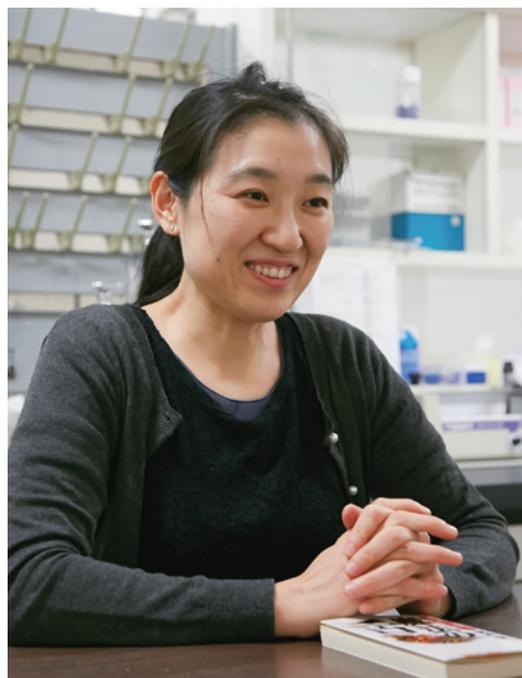
研究室の先生の机の後ろに、大きな鉢植えがあった。タイやインドネシア、マレーシア、西表島などに自生するハナショウガ(花生姜)だという。ハナショウガの精油主成分はゼレンボンという物質である。村上先生らが京都大学で行っていたゼレンボンの生理機能に関する研究によって、がんに関するEBウイルスの抑制作用や抗炎症作用、生体防御・解毒酵素の誘導作用が発見されたのだそう。通常、茎と花は食用で、ゼレンボンを葉の100倍近く含有する根茎は伝承薬として利用されている。まさに、植物と共生する人類のありかたをひとつの形として提示した例といえるだろう。

世界的に見てもまだまだ研究者が少ない食品成分ならではの可能性を今後も追究していきたいと先生は語る。

私たち消費者は、むやみに表層的な情報に惑われることなく、しかし、食の重要性を改めて考え直す必要があると痛感しながら帰路についた。



交感神経を指標にした、太らない食事スタイルの検討



奈良女子大学 人間文化研究科 准教授

吉本 光佐 Misa Yoshimoto

Profile ●2000年3月 奈良女子大学 生活環境学部 生活環境学科 食物科学専攻卒業 ●2005年3月 奈良女子大学大学院 人間文化研究科(博士後期課程) 人間環境学専攻修了 ●2005年4月～奈良女子大学大学院 人間文化研究科 博士研究員 ●2006年10月～ミネソタ大学 医学部 生理学講座 ポストドクトラルフェロー ●2010年5月～国立循環器病研究センター 心臓生理機能部 室員 ●2014年4月～奈良女子大学大学院 生活環境科学系 助教 ●2015年4月～奈良女子大学大学院 生活環境科学系 准教授

奈良女子大学 人間文化研究科 准教授
吉本 光佐先生を訪ねて

研究テーマ：交感神経を指標にした、太らない食事スタイルの検討

奈良女子大学は近鉄奈良駅から徒歩5分。静かな住宅街のなかであって、歴史を感じさせる建物で構成されている。正門・守衛室、そして正面に見える記念館は重要文化財。明治41年(1908年)創立の歴史の風格を感じさせる。

吉本光佐先生は、京都の出身。母上から「自宅から通える範囲の大学にしてほしい」といわれ、ここ奈良女子大学を選んだ。学部は食物学科だった。そのまま進めば管理栄養士になっていたのだろうが、たまたま学部の先生から「京都大学で食品系の研究会がある。伏木亨(ふしき・とおる)先生の講演があるから聴きに行ったらいいよ」といわれ、出かけた。先生の講演はとても面白く、さらにその後、読んだ本の影響で大きく進路を変えることになった。その本とは、『魔法の舌～身体に必要なものを美味しいと感じる不思議なしくみ』。著者は、現在、浦上食品・食文化振興財団の選考委員会議長を務めていただいている伏木亨先生である。こんな世界があるんだ、こういう世界って面白いな。感激した吉本先生は、食品分析より、生体内で起こっていることに対する興味が俄然強くなったという。



奈良女子大学は近鉄奈良駅から徒歩5分。静かな住宅街のなかにある。正門・守衛室、そして正面に見える記念館は重要文化財である。吉本先生にとって、ここは准教授として教鞭をとりつつ研究する場であり、自身の母校でもある。食物学科の学生だった頃、伏木亨先生の著書『魔法の舌』に出会って針路が大きく変わった。伏木先生には現在、浦上財団の選考委員会議長を務めていただいている。そして、財団設立30周年の今年、吉本先生が記念の研究助成のひとりに選出された。はるか前から縁は始まっていたのかもしれない。



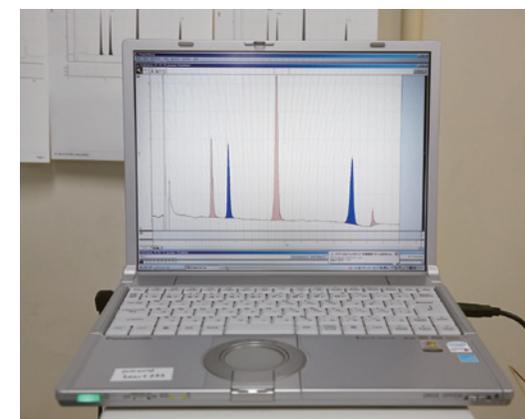


一方、同時に生理学の講義もとっており、それが今に至るまでの恩師・指導教官となる三木健寿(みき・けんじゅ)先生(現・奈良女子大学生生活環境学部部長/保健管理センター所長/研究院生活環境科学系統御生理学教授)との出会いだっただ。ちなみに、三木先生も現在、浦上財団の選考委員を務めていただいている。どうやって血圧は体内で調節されているのか。身体が外的・内的環境の変化を受けても生理状態を常に一定範囲内に調節して恒常性を保つ「ホメオスターシス」とはどのような働きなのか。吉本先生の興味はますます大きく膨らみ、ついに「大学院からは、三木先生の研究室に入れてください」と三木先生に直訴。そのときの三木先生の返答は「相当に厳しいから来ないほうがいいと思うよ」だったそうだ。無事、三木研究室に入ることができた吉本先生は、「神経性の動脈圧調節機構について～動物(ラット)実験結果のまとめ」論文で学位取得。「もともと、実験が好きだったんでしょね」とは吉本先生自身の言。その後、アメリカのミネソタ大学に留学して、Dr. John Osborn に師事。アメリカの生理学会で講演されたときにその存在を知り、メールを送って3年間の予定で渡米する。しかし、2年間に過ぎた頃、「出会いがあり、西海岸に移動。その後、女兒を出産して、2010年に帰国しました」。帰国後は、国立循環器病研究センターに勤務。心臓生理機能部上級研究員として活動していたが、2014年4月に奈良女子大学生生活環境学部の助教として採用され、自らの研究室を立ち上げる。そして、2015年4月には同大学の准教授に昇任した。

しかし、今現在も、動物実験は三木先生の部屋を使わせてもらっている。今回の浦上財団助成募集の情報は三木先生から得たが、「僕自身が審査に関わることはできないからね」と念を押されたと笑う。助成が決定し、これで、自身の研究室充実がはかれそうだ。「ラットを使って脳のマイクロダイアリスを立ち上げ、中枢神経と末梢神経の兼ね合いを解析したい」。そう構想している吉本先生は、まず、副腎髄質のホルモンや交感神経などから分泌されるノルエピネフリンを測定する機械を購入した。マイクロダイアリス法とは、微小透析プローブの半透膜を介して、物質を連続的に回収する方法のこと。それ自体は多くの研究者が手がけているが、末梢神経である交感神経活動と視床下部のカテコラミンを自由行動下のラットで測定した例はまだなく、画期的な研究になるだろうといわれている。購入した機械1台で200～300万円。「ポンプは借り物なので、それも買わなくては…」という。



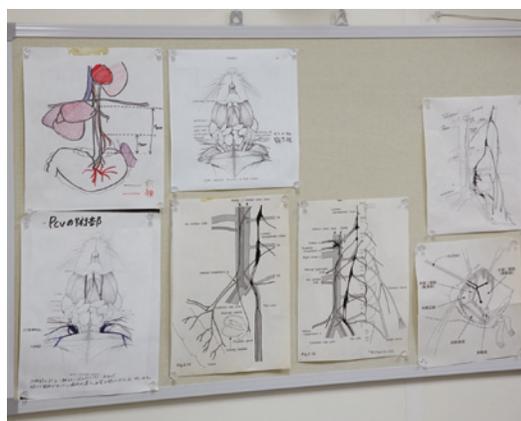
浦上財団の助成で、まず、副腎髄質のホルモンや交感神経等から分泌されるノルエピネフリンを測定する機械を購入した。専門的な測定機器は非常に高価なため、少しずつ充実させていく予定だ。ラットやマウスを使って実験を行っているが、麻酔下の計測はよくあっても自由行動下の計測はあまり見られない。吉本先生の指導教授の三木健寿先生が元々自由行動下計測を手掛けていたので、自身もそれに倣った。ラットと人間を比べると、遺伝子の数やサイズこそ違うものの、臓器の位置も血圧の数値もあまり差がない。そこにラットを使った実験の有意性があるという。



さて、吉本先生はもともと食物学科の出身。食品や食欲にも非常に興味があるのだという。曰く、「普段、食事をして時間が経てば、あるいは、時間によらず活動量が増えれば、食欲が沸いてくる。でも、ストレスfulな状況下に置かれたときや恋をしているときには食欲が抑えられる。生命活動の維持という意味でも、食欲はかなり強力な欲望として働いているはずなのに、食欲が抑えられるとき、人の生体内部ではなにが起きているのか。それは今のところ、断片的にしかわかっていない。だから私は、中枢神経系と末梢神経系をリンクさせて、それらが生体全体としてどう機能しているのかを解明し、それを応用することで肥満抑制につながる生体メカニズムを解明したいと考えています」。

実験室と手術室を見せてもらった。街ですれ違ったら、こんな実験や手術に取り組んでいる学生だとは誰も思わないだろう。「最初は怖くてドキドキしましたが、もう慣れました」と明るく笑う学生たち。吉本先生の教え子ふたりのうち、ひとりには大学院に進学、もうひとりには薬品会社系の治験会社に就職するという。2016年4月には院生ひとり加わる。奈良女子大学の学生たちにとって、吉本先生は憧れの、そして目標となる研究者に違いない。

吉本先生の案内で、三木先生の研究室を訪ねた。吉本先生を評して、「交感神経研究で世界をリードするJohn Osbornのところにもいたし、手術の腕では世界の3本の指に入りますね」と太鼓判を押す。吉本先生の研究分野である交感神経領域は何か実体のある物質を発見するといった結果が伴わないので、取り組む人が少ない。「ニッチな領域だけど、でもそのなかで世界の3本の指に入る人ですよ」。研究者として、女性であるということはどうお考えか訊ねてみると、「女性のメリットは大きい



実験室では学生がふたり実験を行っていた。澆刺として可愛らしい“リケジョ”たちに、吉本先生が優しくアドバイスを送る。実験室の奥にある手術室を覗くと、ちょうど手術の最中だった。「最初は怖くてドキドキだったけれど、慣れました」と笑う学生は、2016年4月から院生として吉本先生の研究室に加入する。



と思います。細かい仕事ですし、まじめにコツコツ、しつこくやり続ける力が必要です。うちの大学の特性でもありますが、ひとつひとつの作業は非常にシンプル。100回だったら誰でもできるけれど、1万回となるとできる人はぐっと少なくなる。そのあたりで、女性の適性はとても大きいでしょうね」。

2015年12月で7歳になるという女の子を育てながらの研究生生活。前職の国立循環器病研究センターでは保育所がちょうどできたところだったので預けられた。大学でも設置するところは増えているようだが、まだまだ全部ではない。恩師の期待通り、世界に冠たる研究者としてここからさらに輝きを増して行って欲しい。設立当初より女性研究者支援を意識してきた浦上財団として、一層熱いエールを送りたいと思いながら、帰路についた。



指導教授・恩師である三木健寿先生の研究室を訪ねた。三木先生にとって、吉本先生は信頼のおける愛弟子といったところなのだろう。話を伺っている間に「吉本先生は世界の三本の指に入る存在ですよ」と繰り返された言葉が印象的だった。三木先生は研究者にとっての重要な資質として「まじめ・コツコツ・しつこさ」をあげる。女性の特性としてその点は優位性がある。若手・在地方と共に、女性を研究助成対象として強く意識してきた浦上財団も意を強くするお話であった。

浦上財団 トラベルアワード Travel Award

私たち浦上食品・食文化振興財団は、設立以来、食品と健康・香辛料食品・食と安全などの分野で研究助成を続けてきました。助成対象を選ぶ際には、優秀であることはもちろん、浦上財団のポリシーとして、若手・地方・女性研究者への支援を重視しています。

今年は、28年ぶりに日本でアジア栄養学会議が開催されることになりました。私たち浦上財団にとっては設立30周年にあたる今年、アジア栄養学会議に参加される、アジアを中心とした世界各国の若く優秀な研究者を支援できることになり、とてもうれしく思っています。

どうか私たちのアワードを実りあるものとして、この学会でご自身の知識をさらに深め、また、優秀な研究者との交流を温め、それぞれの国に戻られてからも一層熱心に研究を進めてくださるようお願いいたします。

また、将来、日本の研究機関に留学された際には、どうぞ浦上財団の研究助成にエントリーしてみてください。皆さまとの再会を楽しみにしております。

第12回アジア栄養学会議 開会式における浦上財団トラベルアワード贈呈式 浦上理事長挨拶より

浦上財団トラベルアワード受賞者の皆さまからは、たくさんの感謝の言葉が寄せられた。なかから、9名の方々のメッセージを掲載して紹介したい。

Ms. Kasuni Akalanka

Department of Biochemistry, Faculty of Medical Sciences,
University of Sri Jayewardenepura, Sri Lanka

ACNアワード選考委員会から浦上財団トラベルアワードに選ばれたというEメールを受けたときは本当に興奮しました。その日から大会当日までは指折り数えてすごしたほどです。

私はステージで最初に賞状を受け取る受賞者で、幸せと興奮が入り交じった感情でいっぱいになりました。このような機会を与えていただき、本当に感謝しています。ありがとうございました。あの日は私の人生で最も幸せな日のひとつとなりましたし、ACN2015は輝かしく忘れ難い思い出となりました。私たちのような若い科学者たちが知識を高めることに支援してくださっていることを心より感謝いたします。

いつの日か、私自身がこのような会議を開催するようになったときのヒントもたくさんいただきました。会議を成功に導くために組織委員の方々がされている努力を拝見することもできました。多くの方々がさまざまな面で力を尽くされ、素晴らしいかたちとなっていました。ACN組織委員と浦上財団からいただいたご支援にもう一度、感謝申し上げます。



Dr. Canxia He

Harbin Institute of Technology, China

浦上財団トラベルアワードを受賞したことは、私にとって本当に大きな喜びでした。受賞を知った瞬間のことは忘れられません。それによって、第12回ACN会議に参加することができましたし、私にとって初めて大きな賞をいただくことができました。あのような大きな舞台に立つことも初めてでしたし、世界級の教授と差し向かいで握手を交わしたことも初めてでした。横浜ではこの上なくいい時間をすごしましたし、この会議は私にとって本当に素晴らしい思い出となりました。浦上財団トラベルアワードに心から感謝します。ありがとうございました。



Ms. Jain Akanksha

University of Delhi, India

私たちの研究を評価していただき、また、浦上財団トラベルアワードという名誉ある賞を授けていただき、この上なくうれしく、厚く御礼申し上げます。

トラベルアワードのおかげで、このような名誉ある国際会議に出席することができました。あのような立派な舞台で、浦上財団理事長より直接このアワードを授与されたことは、私の生涯にとって忘れられないできごとになりました。

もう一度、浦上財団に対して、このような栄えある賞をいただき、心から感謝したいと思います。



Ms. Widiastuti Setyaningsih

Gadjah Mada University, Indonesia

浦上財団の名誉あるトラベルアワードをいただき、心から感謝を伝えたくペンをとっています。食品加工、安全性、そして、食文化教育を推進する貴財団に認めていただいたことは、この上なく名誉なことでした。

アワードは、ACN2015を通じた同じ分野の同じ研究者諸氏との新しい交流を促進するだけでなく、私にとっては、特に食品製造の観点からの研究を発展させるにあたり、この巨大な国際会議に参加することで最新の知識を得ることもできました。さらに、この受賞は、子供の頃から憧れていた日本の地に足を踏み入れるという夢を叶える機会も与えてくれました。

このようなアワードを用意してくださった浦上財団に心から感謝いたします。ありがとうございました。



Ms. Meenu Singh

The M.S. University of Baroda, Vadodara-390 002, Gujarat, India

第12回アジア栄養学会議に出席できたこと、そして、栄誉ある浦上財団トラベルアワードを受賞したことは、私にとって素晴らしい経験となりました。神の恵みと両親の祝福によって、これまでも国内あるいは国際的な舞台で何度か賞はいただけてきましたが、浦上財団トラベルアワードはなによりも特別なものでした。第一に、浦上理事長自ら手渡しいただいたこと。そして、その贈呈がそのような大きな式典の冒頭で、何千人もの各国代表者が見届けるなかで行われたということはこれまで経験がなく、想像もつかないことでした。学生生活において、このような名誉を受けること自体、とても稀な夢のようなことですが、私にとっては現実となりました。このことは、私のみならず、私の家族、友人、指導教授にとっても誇らしいことに他なりません。この受賞によって、私は研究をさらに進め、世界中のさまざまな会議に出席し、研究を発表していこうと決意を新たにしました。

第12回アジア栄養学会議に関わったすべての人々、とりわけ実行委員に深く感謝いたします。



Dr. Roseline Wai Kuan Yap

Taylor's University, Malaysia

トラベルアワードの受賞者のひとりに、しかも、マレーシアでただひとりの受賞者に選んでいただき、浦上財団には本当に感謝しています。おかげさまで第12回ACN 2015に参加することができました。

私は、自身の研究を進めるにあたり、困難に直面することの多いキャリアの浅い研究者を支援することを重要と考えている、とおっしゃった浦上理事長のスピーチがとても励みになりました。また、浦上財団として、女性が素晴らしい科学者になることに助成していこうというビジョンをお持ちだと伺い、とても嬉しくなりました。

この賞をいただいたことで、私は、栄養学に関する研究を通して社会の一助になれるよう奮起したいと思いました。このアワードの誇り高き受賞者として、今後、最善を尽くしていくことを誓います。

浦上財団、ありがとうございました！



Mr. Cyprian Ouma

World Vision, Kenya

浦上財団には、日本で開催されるACN2015に参加する機会を与えてくださったことを感謝いたします。アフリカの栄養士にとって、視野を拓き、栄養学という科学の新しい領域へ導いてくれる貴重な機会となりました。また、食品工場への見学ツアーで学んだことは、栄養不良や疫病流行といった問題を抱えているアフリカに、新しい取り組みの視点を示唆するものとなりました。それにしても、それもこれも浦上財団がアフリカからの旅費を支援してくださったことで実現したものです。私は今後、研究の基盤を充実させ、アフリカでの栄養に関する仕事に寄与していこうと思います。浦上財団に神のご加護がありますように。アサンテ・サーナ（スワヒリ語：ありがとうございます）。



Dr. Lwin Mar Hlaing

National Nutrition Center, Myanmar

この名誉ある素晴らしいトラベルアワードをいただいたおかげで、第12回アジア栄養学会議（ACN）に出席することができました。浦上財団には心より深く感謝申し上げます。第12回ACNの開会式でアワードを贈呈されたあの瞬間は、私にとって忘れられないときとなりました。この受賞によって、栄養学分野における国際的な専門家とのネットワークを築くことができました。このような専門家とのネットワークは、いつの日か、ミャンマーで栄養学活動を行うときに大いなる助けになってくれるに違いありません。私の努力を認めてこのような賞を授けてくださったことに心より感謝します。ミャンマー国民の健康と栄養の状態を改善するために私はこれからも最大限の努力をすることをお約束いたします。



Mr. Andrew Z. H. Yee

Nanyang Technological University, Singapore

ACNは、アジアの栄養学研究者が研究やネットワークを研究者の仲間や産業界の有力者と共にできる、素晴らしい場であり機会です。しかし、私のような若い研究者にとっては夢のような舞台であり、浦上財団の手厚いご支援がなければ、参加することはできませんでした。私たちが取り組んでいる研究を認めていただき、そして、私が会議に出席するための経済的な援助をいただき、心より感謝いたします。日本を訪れ、ACN2015に参加する機会を与えてくださった浦上財団と浦上節子理事長に心よりお礼を申し上げます。



浦上財団トラベルアワード 受賞者一覧

● 募集期間: 2015年11月30日まで ● 申請件数: 231件

Name (Age (as of May 14, 2015))	Affiliation	Country	Title of Abstract	Category	Type of Presentation
Ms. Kasuni Akalanka (31)	Department of Biochemistry, Faculty of Medical Sciences, University of Sri Jayewardenepura, Sri Lanka	Sri Lanka	Serum lipid profiles of newly diagnosed breast cancer patients in Sri Lanka	D [Clinical Nutrition]	Oral
Ms. Jain Akanksha (25)	University of Delhi	India	Trans Fatty Acid Content Of Fats/Oils Being Used For Frying: Experimental Study Among Halwais In An Urban Slum Of Delhi	C [Food Science]	Poster
Dr. Phatchawan Arjinajarn (36)	Department of Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University	Thailand	Riceberry Bran Extract Protects Gentamicin-Induced Nephrotoxicity through Modulating Nrf-2 Pathway	D [Clinical Nutrition]	Poster
Mr. Bohari Bohari (25)	Public Health Faculty, Hasanuddin University	Indonesia	Dynamic Model Approach Estimate Incidence Type 2 Diabetes Mellitus In South Sulawesi, Indonesia	G [Public Health Nutrition]	Poster
Ms. Maria Julia Goloso Gubat (35)	Food and Nutrition Research Institute	Philippines	Satiety responses and changes in ghrelin levels with intake of brown rice and white rice in Filipino adults	B [Nutritional Physiology]	Oral
Mr. Md. Mehedi Hasan (26)	Helen Keller International, Bangladesh	Bangladesh	Household food insecurity is seasonally associated with child under-nutrition and mediated by dietary diversity in Bangladesh	G [Public Health Nutrition]	Oral
Dr. Canxia He (29)	Harbin Institute of Technology	China	Protective effects of Sulforaphane on human bladder cancer both in vivo and in vitro	A [Nutritional Biochemistry]	Poster
Dr. Lwin Mar Hlaing (36)	National Nutrition Center	Myanmar	Can an optimized diet reduce the risk of iron supplementation on other micronutrients and growth of 12-23-month old Myanmar children?	F [Nutrition Education/Community Nutrition]	Oral
Ms. Ping Hu (24)	Chongqing Medical University	China	Evaluation of Cognitive and Behavioral Effects of new Media Education way Intervention to eating out in junior class university students	F [Nutrition Education/Community Nutrition]	Poster
Ms. Khadijah Hamid Sitti (25)	Universitas Hasanuddin	Indonesia	Socioeconomic Status-Dependent Associations Between Life Style and Metabolic Syndrome:Urban Area In Indonesia (2007 Riskesdas Data Analysis)	E [Nutritional epidemiology]	Oral
Ms. Cherry C. Maramag (38)	Nutrition Center of the Philippines	Philippines	Effect of 10-month Provision of High-calcium Milk and Weight-bearing Exercise on Bone Mineral Status of 7-8 y/o Prepubertal Girls	C [Food Science]	Oral
Mr. Cyprian Ouma (38)	World Vision	Kenya	Estimating the prevalence of child malnutrition and mortality among the pastoral community of Tonj North County, South Sudan.	E [Nutritional epidemiology]	Poster
Ms. Pornpimol Panprathip (27)	Faculty of Tropical Medicine, Mahidol University	Thailand	Folate, MTHFR C677T polymorphism and risk of colorectal cancer among Thais	D [Clinical Nutrition]	Oral
Ms. Irum Perveen (36)	Department of Microbiology, Quaid-i-Azam University, Islamabad, Pakistan	Pakistan	Cleavage of carotenoids (Beta-carotene, lycopene and zeaxanthin) to flavor compounds by a recombinant extracellular peroxidase of <i>Thermobifida fusca</i> (TfuDyP).	C [Food Science]	Poster
Ms. Widiastuti Setyaningsih (30)	Gadjah Mada University	Indonesia	Profile of Individual Phenolics in Rice (<i>Oryza sativa</i>): Varietal Differences, Compounds Distribution and Composition Changes in Grains during Rice Production	A [Nutritional Biochemistry]	Oral
Ms. Meenu Singh (29)	The M.S. University of Baroda, Vadodara-390 002, Gujarat, India	India	Nutrient Claims on Indian Packaged Foods: Do They Meet the Substantiation Criteria of Codex Alimentarius?	C [Food Science]	Poster
Ms. Jyoti Vijay (25)	Banasthali University	India	Micronutrient Sprinkles Intervention Improved Growth of Indian Children Aged 6-18 Months	E [Nutritional epidemiology]	Poster
Ms. Reidinar Juliane Wardoyo (25)	Wee Kim Wee School of Communication and Information, Nanyang Technological University	Singapore	Assessing the Impact of Food Regulations in Singapore: A Content Analysis of F&B Advertising Landscape	G [Public Health Nutrition]	Poster
Dr. Roseline Wai Kuan Yap (38)	Taylor's University	Malaysia	Gene-diet interaction effect between angiotensin II type 1 receptor (<i>AGTR1</i>) gene polymorphism and dietary pattern on lipids in Malaysian adults	D [Clinical Nutrition]	Oral
Mr. Andrew Z. H. Yee (26)	Nanyang Technological University	Singapore	Tele Tubbies: TV Food Advertising and Intention to Eat Unhealthily Among Children in Singapore	F [Nutrition Education/Community Nutrition]	Oral

1986年度～2015年度
● 30年にわたる研究助成一覧 ●

1986年度（昭和61年度）～2005年度（平成17年度）

年度	助成件数と金額	募集期間 および 申請件数
1986年度（昭和61年度）	計5件 16,319,000円	● 募集期間：1986年9月16日～10月15日 ● 申請件数：20件
1987年度（昭和62年度）	計4件 11,720,000円	● 募集期間：1987年5月18日～6月27日 ● 申請件数：36件
1988年度（昭和63年度）	計5件 11,920,000円	● 募集期間：1988年6月17日～7月31日 ● 申請件数：28件
1989年度（平成元年度）	計4件 11,700,000円	● 募集期間：1989年5月20日～6月19日 ● 申請件数：30件
1990年度（平成2年度）	計6件 15,633,000円	● 募集期間：1990年8月1日～9月30日 ● 申請件数：32件
1991年度（平成3年度）	計8件 23,270,000円	● 募集期間：1991年6月1日～7月31日 ● 申請件数：47件
1992年度（平成4年度）	計8件 20,645,000円	● 募集期間：1992年6月1日～7月31日 ● 申請件数：61件
1993年度（平成5年度）	計8件 20,106,000円	● 募集期間：1993年6月1日～7月31日 ● 申請件数：56件
1994年度（平成6年度）	計9件 26,019,000円	● 募集期間：1994年6月1日～7月31日 ● 申請件数：64件
1995年度（平成7年度）	計13件 35,067,000円	● 募集期間：1995年6月1日～7月31日 ● 申請件数：65件
1996年度（平成8年度）	計10件 24,628,000円	● 募集期間：1996年6月1日～7月31日 ● 申請件数：66件
1997年度（平成9年度）	計9件 24,700,000円	● 募集期間：1997年6月1日～7月31日 ● 申請件数：60件
1998年度（平成10年度）	計9件 25,239,000円	● 募集期間：1998年6月1日～7月31日 ● 申請件数：48件
1999年度（平成11年度）	計10件 25,643,000円	● 募集期間：1999年6月1日～7月31日 ● 申請件数：71件
2000年度（平成12年度）	計10件 26,638,000円	● 募集期間：2000年6月1日～7月31日 ● 申請件数：87件
2001年度（平成13年度）	計11件 26,450,000円	● 募集期間：2001年6月1日～7月31日 ● 申請件数：93件
2002年度（平成14年度）	計10件 27,100,000円	● 募集期間：2002年6月1日～7月31日 ● 申請件数：94件
2003年度（平成15年度）	計11件 28,050,000円	● 募集期間：2003年6月1日～7月31日 ● 申請件数：134件
2004年度（平成16年度）	計11件 28,610,000円	● 募集期間：2004年6月1日～7月31日 ● 申請件数：74件
2005年度（平成17年度）	計12件 31,090,000円	● 募集期間：2005年6月1日～7月31日 ● 申請件数：147件

2006年度（平成18年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
高齢者が食べやすい食肉の調理加工方法に関する研究 — 生姜プロテアーゼの利用 —	広島県立大学 助教授 杉山 寿美	2,700,000
食品微生物の乾燥による安定化	山口大学 工学部 教授 山本 修一	2,520,000
非常食としての利用を目的とした各種スプラウトの成分分析	上越教育大学 生活・健康系(食物学) 助教授 光永 伸一郎	2,700,000
「かまぼこ」の血糖値上昇抑制作用の解明と糖尿病予防への応用	東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 教授 矢澤 一良	2,430,000
カレー摂取と生体微量ガス成分の関連に関する調査	国立循環器病センター研究所 病因部 室長 下内 章	2,610,000
摂取する脂肪により精神活動は影響を受けるか	九州大学大学院 農学研究院 助手 水野谷 航	2,628,000
口腔機能に適合した食形態の決定法の確立	大阪大学歯学部付属病院 顎口腔機能 治療部 助手・医長 野原 幹司	2,250,000
放射線照射香辛料の照射履歴検査法の確立	北海道教育大学大学院 教育学研究科 教授 鶴飼 光子	2,400,000
新奇標的分子に着目したニンニクの抗がん作用機序の解明と 香辛料成分の機能評価	日本大学 生物資源科学部 助教授 関 泰一郎	2,520,000
精進料理におけるおいしさの科学的解明 だし汁と油の役割について	神戸女学院大学 助教授 高岡 素子	1,440,000
経口流動食の変遷にみる日本人の食嗜好の変化	田中美郷教育研究所 研究員 小崎 寛子	1,000,000
食品の加熱によるヘテロサイクリックアミン付加体の生成と 調理法によるその制御	就実大学 薬学部 教授 片岡 洋行	2,340,000
特異的抗体の飼料添加によるサルモネラ食中毒の制圧	大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 助教授 笹井 和美	2,250,000
低圧条件での二酸化炭素を用いた革新的食品殺菌法の開発	明治大学 農学部 教授 早田 保義	2,700,000

● 募集期間：2006年6月1日～7月31日 ● 申請件数：164件

計14件 32,488,000円

2007年度（平成19年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
種実由来のプロテアーゼを用いた高齢者向け多機能食品の開発	東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授 朝倉 富子	3,000,000
ニンニクの健康増進作用を増強させるための加工・保存技術の開発	大阪府立大学大学院 生命環境科学部 助教 赤川 貢	2,670,000
食品中に含まれる香気成分とその受容体の消化管における 機能発現に関する分子および器官生理学的研究	静岡県立大学 環境科学研究科 教授 桑原 厚和	2,900,000
記憶障害に予防効果を持つ食品成分の有用性の解明	宮崎大学 医学部 助教 小宇田 智子	2,002,000
魚の摂取と脳保護効果の分子基盤 — DHAのグリア細胞に対する作用 —	山梨大学大学院 医学工学総合研究部 教授 小泉 修一	2,990,000
機能性食品の開発に貢献する新しい吸収改善理論の確立と 新規配合剤の開発	北海道大学大学院 薬学研究院 助教 板垣 史郎	2,500,000
揮発性香辛料成分の人の精神機能に及ぼす影響	九州大学 農学研究院 助教 清水 邦義	3,000,000
中枢からみた嚥下機能および食形態の検討	九州大学 医学研究院 助教 安達 一雄	1,915,000
食品用乳化剤の新たな利用法：MRI増感剤内包ナノカプセルの合成	千葉大学大学院 工学研究科 助教授 豊田 太郎	2,900,000
放線菌由来新規アシラーゼを用いた カプサイシン誘導体の量産化と抗酸化性・抗菌性の検証	岡山大学大学院 自然科学研究科 教授 中西 一弘	2,900,000
染色体工学手法による、 有用な形質を持った香辛野菜シャロットの品種育成	山口大学 農学部 准教授 執行 正義	2,500,000
リポソーム製剤化した香辛料成分による アンチエイジング効果の検討	京都薬科大学 薬学部 教授 小暮 健太郎	3,000,000
食の機能化に対する消費者の価値意識に関する実証的研究	(財)未来工学研究所 21世紀社会システム 研究センター 主任研究員 上野 伸子	3,000,000
プロダクトデザインによる 行為分析からの吸入型機能食品の開発提案研究	大阪大学 コミュニケーションデザイン・ センター 准教授 尾方 義人	1,000,000
オゾンマイクロナノバブルを用いた 青果物の残留農薬除去技術の開発	徳島大学大学院 ソシオテクノサイエンス 研究部 教授 中村 嘉利	3,000,000
香辛料食品と医薬品との相互作用に関する基礎研究	岡山大学大学院 医歯薬学総合研究科 准教授 伊東 秀之	3,000,000

● 募集期間：2007年6月1日～7月20日 ● 申請件数：193件

計16件 42,277,000円

2008年度（平成20年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
豆乳の交流高電界殺菌および無菌化豆腐に関する研究	(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 ユニット長 植村 邦彦	3,000,000
食品汚染細菌制御のための自殺誘発殺菌法の開発	関西大学 化学生命工学部 教授 土戸 哲明	2,850,000
カボチャでアルツハイマー病改善	弘前大学 農学生命科学部 准教授 高田 晃	3,000,000
魚由来タンパク質の筋インスリン抵抗性改善効果とそのメカニズムの解析	首都大学東京 人間健康科学研究科 助教 眞鍋 康子	3,000,000
体内時計をリセットする食餌内容に関する研究	早稲田大学 理工学部 教授 柴田 重信	2,900,000
老人性認知症・運動障害発症に対する機能性食品／サプリメントの予防効果	北海道大学大学院 薬学研究院 准教授 上原 孝	3,000,000
発がん物質の無毒化を促進する異物代謝系酵素を誘導するがん予防食品の開発	東京薬科大学 薬学部 助手 大沼 友和	2,000,000
アレルギーを予防する粉ミルクの開発に向けての基礎研究	山梨大学大学院 医学工学総合研究部 教授 中尾 篤人	2,000,000
血糖調節機構における神経伝達物質の関与に着目した生薬由来の血糖上昇抑制成分の研究	昭和大学 薬学部 講師 堀 由美子	2,550,000
食品成分を機軸としたケミカルバイオロジー研究	京都大学大学院 薬学研究所 教授 掛谷 秀昭	3,000,000
ウコン由来クルクミンは本当に生体内で抗酸化作用を持つのか	東京大学大学院 総合文化研究科 助教 新井 秀明	1,100,000
ウコンがアルコール摂取時の記憶・認知機能抑制に及ぼす影響	奈良女子大学大学院 人間文化研究科 教授 三木 健寿	3,000,000
殺菌香辛料に残存する微生物の食品中における増殖動態の解析	大阪府立大学 理学系研究科 准教授 古田 雅一	1,600,000
カレーライス好適米「華麗舞」の特性解明	新潟大学大学院 自然科学研究科 教授 大坪 研一	3,000,000
食嗜好の感情的側面を瞳孔・視線解析によって測定する試み	広島修道大学 人文学部 教授 今田 純雄	3,000,000
食品製造施設へのリステリアの定着に寄与するバイオフィルムの解析	大阪市立環境科学研究所 微生物保健担当 研究員 中村 寛海	2,370,000
安全・安心を得るための食のリスクコミュニケーションの研究	シユットガルト大学 環境技術社会学科 フェロー研究員 西澤 真理子	3,000,000

●募集期間：2008年6月1日～7月20日 ●申請件数：210件

計17件 44,370,000円

2009年度（平成21年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
大環状オリゴ糖の分子包接機能を活用する新規機能性プラスチック複合材料の創製	東京工業大学大学院 生命理工学研究科 教授 井上 義夫	2,400,000
米の食味と機能性の向上をめざした日本晴変異体米の作出と物性発現機構	東京農業大学 応用生物科学部 准教授 阿久澤 さゆり	2,700,000
iPS細胞を用いた食品由来の脱メチル化合物探索システムの開発	東北大学大学院 農学研究科 准教授 福田 智一	2,700,000
糖脂質摂取によるプレバイオティクスの作用の評価	京都大学大学院 農学研究科 准教授 菅原 達也	2,700,000
食品中の抗酸化物質がもつ様々な活性ラジカル消去能の評価法の構築	岡山大学大学院 自然科学研究科 准教授 末石 芳巳	2,700,000
胃に棲む発ガン細菌であるピロリ菌と東アジア食文化との共進化：全ゲノム配列による解析	東京大学大学院 新領域創成科学研究科 教授 小林 一三	2,700,000
摂取する食品の種類が朝の胃運動と食欲に及ぼす影響—消化器からみた朝食の“からだ目覚め効果”の検討—	兵庫県立大学 環境人間学部 准教授 永井 成美	2,700,000
ウコン継続摂取による免疫疾患予防方法の開発	千葉科学大学 薬学部 准教授 岡本 能弘	1,800,000
クルクミンのアミロイド結合性とその応用に関する研究	東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授 中山 裕之	2,700,000
網羅的行動解析による香辛料成分の精神機能性探索	九州栄養福祉大学 食品栄養学部 講師 大貫 宏一郎	2,700,000
ナノメカニカル特性を指標にしたがん転移抑制効果を持つ香辛料成分の研究	埼玉県立がんセンター 臨床腫瘍研究所 主幹 菅沼 雅美	2,700,000
スパイスの摂取による温熱作用増感効果：未病のバイオマーカーとしての終末糖化産物 (AGEs) のヒトにおける変化	富山大学 和漢医薬学総合研究所 客員教授 上馬場 和夫	2,000,000
食行動を調節する嗜好性および嫌悪性情動発現の脳機構	大阪大学大学院 人間科学研究科 教授 志村 剛	2,700,000
チャネル選択の多様化による消費者の食嗜好行動の変化～共分散構造分析によるモデル化～	関西大学 商学部 教授 陶山 計介	2,700,000
生活活動リズムの違いが食嗜好に及ぼす影響	びわこ成蹊スポーツ大学 スポーツ学部 講師 中村 亜紀	2,300,000
食中毒細菌毒素の不活性化に関する研究	九州大学大学院 農学研究科 教授 宮本 敬久	2,700,000
食品の品質を落とさない殺菌システムの開発	徳島大学大学院 ヘルスパイオサイエンス 研究部 教授 高橋 章	2,700,000
輸入食材中からの病原体、特に寄生虫卵や原虫嚢子の検出の試み及び疫学的調査	大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 准教授 大西 義博	2,700,000

●募集期間：2009年6月1日～7月20日 ●申請件数：219件

計18件 46,300,000円

2010年度（平成22年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
食品の微細構造に着目した食感のバイオメカニクス	東京工業大学大学院 理工学研究科 教授 伊能 教夫	2,700,000
機能性食品成分の吸収性改善のための製剤学的検討	北海道大学大学院 薬学研究院 教授 菅原 満	2,500,000
脳機能に対する食事由来の脂質量増加の影響およびその予防に関する検討	静岡県立大学 薬学部 准教授 海野 けい子	3,000,000
安定同位体トレーサーを利用した動物における脂肪酸の体内動態解析	大阪府立大学 総合リハビリテーション学部 教授 芝原 章	3,000,000
母乳オリゴ糖に作用するビフィズス菌の酵素～分子機能の解明とプレバイオティクス開発への応用～	石川県立大学 生物資源工学研究所 准教授 片山 高嶺	2,890,000
食品の抗酸化能を評価する簡便な測定手法の開発	九州大学大学院 薬学研究院 准教授 山田 健一	3,000,000
魚摂取が周産期の抑うつ症状に及ぼす影響	東京大学大学院 医学系研究科 講師 春名 めぐみ	3,000,000
クルクミン食併用による新たな抗癌剤治療プロトコル開発に向けた安全性研究	東京大学大学院 農学生命科学研究科 助教 中川 貴之	3,000,000
食品に含まれるカロリー制限シグナル因子評価法の構築と利用	鳥取大学 農学部 助教 岩崎 崇	3,000,000
ウコンの肝保護作用の分子基盤解明	(独)理化学研究所 分子リガンド生物研究 チーム チームリーダー 小嶋 聡一	3,000,000
ESR・科学分析による香辛料の加工・貯蔵履歴の解明に関する研究	(独)食品総合研究所 食品安全研究領域 上席研究員 等々力 節子	2,700,000
香辛料の薬味としての“さわやかさ”に関与する香気生成と維持に関する研究	神奈川工科大学 応用バイオ科学部 准教授 飯島 陽子	3,000,000
町村部における小売店・飲食店の分布状況と中高年および高齢者の食嗜好の関係性に関する研究	帝京大学 文学部 助教 浦野 慶子	1,000,000
食において匂いの快・不快を誘起する脳内神経回路の解明	奈良県立医科大学 医学部 教授 坪井 昭夫	3,000,000
自閉症児の食嗜好の実態と偏食への対応に関する調査研究	大阪府立大学 総合リハビリテーション学部 講師 立山 清美	400,000
自然免疫関連ペプチドを指標とした食品成分の安全性評価法の構築	北海道大学 医学研究科 博士研究員 高橋 夏子	1,620,000
食の安全安心のためのオンサイト診断技術の開発	大阪大学大学院 工学研究科 教授 民谷 栄一	2,700,000

●募集期間:2010年6月1日～7月20日 ●申請件数:249件

計17件 43,510,000円

2011年度（平成23年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
食品の調理加工状態を非破壊計測するフードスキャナーの開発	群馬大学大学院 工学研究科 助教 高橋 亮	3,000,000
衝撃波を利用した食品加工装置の最適化	熊本高等専門学校 准教授 井山 裕文	3,000,000
選択的免疫賦活能を示す乳酸菌の構成成分の同定とその高機能性食品への応用	九州大学 生体防御医学研究所 教授 吉開 泰信	3,000,000
ポリフェノール類の求心性知覚神経を介したメタボリックシンドローム予防作用の解明	芝浦工業大学 システム理工学部 教授 越坂部 奈緒美	3,000,000
咽喉電気刺激は食べる力をアップさせるか?	新潟大学大学院 歯学総合研究科 教授 井上 誠	2,990,000
新規鎮痛作用機序を有する香辛料成分の探索	新潟薬科大学 薬学部 教授 前田 武彦	3,000,000
摂取一口量と摂食姿勢を考慮したむせにくい高齢者用液状食品のレオロジー特性	首都大学東京大学院 理工学研究科 教授 水沼 博	2,880,000
運動の抗肥満・抗糖尿病効果を増強・減弱する食品成分の検討	京都大学大学院 人間・環境学研究科 准教授 林 達也	3,000,000
クルクミンによるコレステロール吸収抑制・排出作用に関する研究	防衛医科大学校 内科学 助教 近藤 春美	2,630,000
ピロリ菌からの発がん因子の分泌とその生理活性を抑制する香辛料成分の研究	埼玉県立がんセンター 臨床腫瘍研究所 研究員 渡邊 達郎	1,900,000
山椒による食物アレルギーの治療に関する研究	富山大学 和漢医薬学総合研究所 助教 林 周作	1,300,000
古代日本の食嗜好に関する研究	(独)国立文化財機構 奈良文化財研究所 研究員 山崎 健	2,330,000
熟成肉の美味しさに関する研究 ―代謝物の時空間的な解析―	帝京大学 理工学部 助教 榎元 廣文	1,450,000
腸管出血性大腸菌O157株のアプタマーを用いた電気化学検出用バイオセンサーの開発	東京農工大学大学院 工学研究院 教授 池袋 一典	3,000,000
微細化クルクミンの腸肝循環を介した有効性および安全性に関する酵素科学的実証	日本薬科大学 薬学部 講師 齋藤 博	2,950,000
放射性物質に対する流通及び消費段階における回避行動と被災地産農産物の長期的な販売方策	福島県農業総合センター 副主任研究員 半杭 真一	3,000,000

●募集期間:2011年6月1日～7月10日 ●申請件数:214件

計16件 42,430,000円

2012年度（平成24年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
特殊なスプレーノズルによる健康食品の苦味有効成分マスキング技術の研究	名古屋市立大学 大学院薬学研究科 教授 尾関 哲也	1,000,000
伝統発酵食品およびその加工技術のデータベース化	(独)食品総合研究所 上席研究員 曲山 幸生	3,000,000
親水性抗酸化物質を高濃度で内包した高安定液体マイクロカプセルの作製と特性評価	筑波大学 生命環境系 助教 ネヴェス マルコス	3,000,000
クルクミンの抗老化作用の検討及びビタミンC不足が胎児の発生、成長、老化に及ぼす影響	東京都健康長寿医療センター研究所 研究副部長 石神 昭人	3,000,000
質量分析イメージングによる生体内組織における機能性食品因子の局在解析	九州大学大学院 農学研究院 主幹教授 立花 宏文	3,000,000
抗酸化物質・クルクミンによるβアミロイド沈着の抑制と3次元・位相X線画像で解析する新しい試み	北里大学 医療衛生学部 准教授 丸山 弘子	2,000,000
機能性食品成分クルクミンの生体内有用性向上を目的とした吸収改善理論の確立	北海道大学大学院 薬学研究院 助教 佐藤 夕紀	1,250,000
高脂肪摂取と脳ベータアミロイド沈着との関連性に関する実験病理学的研究	東京大学大学院 農学生命科学研究科 特任助教 チェンバーズ ジェームズ	3,000,000
メイラード反応を阻害する食品成分の探索	明治大学 農学部 教授 渡辺 寛人	3,000,000
香辛料成分による肥満および骨粗鬆症の同時予防効果	千葉大学大学院 園芸学研究科 助教 平井 静	3,000,000
自律性体温調節をもたらす香辛料成分の網羅的探索とそのメカニズム解明	安田女子大学 家政学部 助教 川端 二功	3,000,000
室町人の嗜好 —古記録からみる室町時代の食文化	名古屋大学大学院 国際言語文化研究科 助教 伊藤 信博	1,200,000
歯根膜内の受容器特性にもとづく食感センサと3次元咀嚼運動機構による食感計測に関する研究	神戸大学大学院 システム情報学研究科 助教 中本 裕之	3,000,000
食品産業における技術・製品価値創造マネジメント —産業間比較の視点から—	早稲田大学 商学大学院 准教授 長内 厚	2,350,000
食物アレルギーを誘発するアレルゲンをスクリーニングする新規ツールの開発	東京医科歯科大学 医歯学総合研究科 助教 吉川 宗一郎	2,900,000
高品質・高効率な蒸気殺菌技術の開発	(独)食品総合研究所 研究員 根井 大介	1,400,000
嚥下時の舌圧に関する研究	広島大学病院 特殊歯科総合治療部 助教 安原 幸美	900,000
迅速(3時間以内)で正確な食品細菌検査法の開発	富山大学附属病院 検査部 副部長 仁井見 英樹	3,000,000

●募集期間:2012年6月1日~7月10日 ●申請件数:207件

計18件 43,000,000円

2013年度（平成25年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
温度依存的に凝集するエラスチンペプチドによる新食品基材の開発	九州大学 基幹教育院 教授 野瀬 健	2,500,000
キトサンと脂肪酸の複合化による食用サブミクロン微粒子製造と機能成分の担持・分散化	東京都市大学 工学部 准教授 黒岩 崇	3,000,000
嚥下のヨーイ!ドン!! —近赤外分光法による嚥下準備状態の定量評価—	熊本大学 教育学部 准教授 齋藤 和也	3,000,000
エピゲノムを介して子孫の健康を維持する食品ポリフェノールの作用機序の研究	神奈川科学技術アカデミー 健康アンチエイジングプロジェクト 研究員 安岡 顕人	2,950,000
様々なタンパク質源摂取による冬季うつ病の予防改善効果の解析	九州大学大学院 農学研究院 准教授 安尾 しのぶ	3,000,000
オートファジー誘導による細胞内クリアランスを介した抗炎症作用を有する食品因子の探索	名古屋大学大学院 生命農学研究科 准教授 河合 慶親	3,000,000
頭髪中安定同位体比と微量元素の分析による栄養状態の評価と医療への応用研究	北海道医療大学 薬学部 准教授 遠藤 哲也	1,250,000
水産物摂取によるリンの過剰摂取抑制効果	関西大学 化学生命工学部 教授 福永 健治	2,600,000
新規成長遅延モデル動物を用いた成長キャッチアップフードの探索	広島大学大学院 総合科学研究科 准教授 浮穴 和義	3,000,000
減塩効果を有する魚醤の開発	秋田県立大学 生物資源科学部 准教授 石川 匡子	1,500,000
メチルドナー補給による恐怖消去促進効果の検討	千葉大学大学院 医学研究院 講師 松澤 大輔	3,000,000
ワサビ属植物のジェノタイプピングにむけた次世代シーケンス技術を用いたDNAマーカー開発	岐阜大学 応用生物科学部 助教 山根 京子	2,990,000
クルクミンによるNASH肝がん抑制効果の検討 —腸内細菌プロファイルの変化に着目して—	がん研究所 がん生物部 主任研究員 大谷 直子	3,000,000
歯周病細菌に対する生育阻害作用を示す3種のスパイスのコンビネーションによる歯周病バイオフィーム制御法の開発	国立感染症研究所 細菌第一部 主任研究員 中尾 龍馬	3,000,000
おいしさの評価モデルを利用した新規低カロリー化高嗜好性レトルト食品の開発	京都大学大学院 農学研究科 教務補佐 中野 久美子	3,000,000
古代の植物性食文化に関する考古学的研究	奈良文化財研究所 考古第一研究室 室長 小池 伸彦	3,000,000
味覚認識時における嗅覚の役割	東京大学大学院 理学系研究科 助教 西住 裕文	3,000,000
交差反応性・抗原量・形態に着目した新たな食物アレルギー <i>in vitro</i> 評価法の開発	神奈川県衛生研究所 主任研究員 秋山 晴代	2,900,000
食品に含まれるナノ素材の生体内動態解析とその安全性確保に向けた取組	大阪大学大学院 薬学研究科 助教 東阪 和馬	3,000,000

●募集期間:2013年6月1日~7月10日 ●申請件数:222件

計19件 52,690,000円

2014年度（平成26年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
高吸収性クルクミン食品開発のための新規水溶性ナノ複合体の設計および安定化に関する研究	大阪薬科大学 薬学部 教授 戸塚 裕一	3,000,000
レトルト殺菌中のパウチ詰め食品の加工程度の非破壊・連続計測～電気物性を利用した未開封物性測定技術の開発～	広島大学大学院 生物圏科学研究科 教授 羽倉 義雄	3,000,000
中枢神経系の健康に貢献する食品機能性成分の評価	京都大学大学院 農学研究科 助教 友永 省三	3,000,000
コラーゲンの消化・吸収・排泄に関する基礎的研究	早稲田大学 先進理工学部 教授 小出 隆規	3,000,000
生体へ悪影響を与えない一食あたりの脂質量の検討	徳島大学大学院 ヘルスバイオサイエンス 研究部 助教 奥村 仙示	3,000,000
タクアン漬の血圧上昇抑制作用およびその作用機序の解析	高崎健康福祉大学大学院 教授 松岡 寛樹	3,000,000
テラーメイド嚥下数値解析に基づく機能性食品の開発	日本大学 生物資源科学部 助教 石神 徹	2,000,000
アルツハイマー病治療に有用な脳移行性クルクミン含有脂質ナノカプセルの開発技術に関する基盤研究	名古屋市立大学大学院 薬学研究科 講師 田上 辰秋	2,500,000
クルクミンおよび類縁体の培養細胞への取り込み量の評価：細胞内移行と生理作用発現機構の関係解明に向けて	東北大学大学院 農学研究科 准教授 仲川 清隆	3,000,000
脂肪組織の質的变化から明らかにする 香辛料成分の機能性プロファイル	(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品 総合研究所 上席研究員 小堀 真珠子	3,000,000
ポリフェノール類のウイルス性子宮頸癌抑制効果	東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授 芳賀 猛	3,000,000
アブラナ科植物における揮発性物質を用いた 新規環境・病害ストレス耐性誘導技術の基盤構築	筑波大学 助教 木下 奈都子	3,000,000
食の香りを評価するための嗅覚センサ酵母の創出	豊橋技術科学大学大学院 工学研究科 教授 浴 俊彦	2,900,000
アミノ酸代謝調節による嗜好性の制御	滋賀県立大学 人間文化学部 教授 福渡 努	3,000,000
作り手、売り手、消費者のおいしさの表現比較分析に関する研究	甲南大学 知能情報学部 教授 瀬本 明代	2,280,000
食嗜好性を高めるうま味・甘味増強作用の分子メカニズムの解明	岡山大学大学院 医歯薬学総合研究科 教授 山下 敦子	3,000,000
鮎、牡蠣の香りの水晶振動子を用いた 定性評価に関する基礎研究	東京大学 生物生産工学研究センター 特任研究員 一橋 和義	2,220,000
生体成分の炭素安定同位体比を用いた食品の産地判別	秋田県立大学 システム科学技術学部 助教 川島 洋人	3,000,000
完全人工光型植物工場で生産される 野菜の安全性向上・確保に向けたリスク分析	大阪府立大学 生命環境科学研究科 教授 小泉 望	3,000,000

●募集期間：2014年6月1日～7月10日 ●申請件数：231件

計19件 53,900,000円

2015年度（平成27年度）

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
衝撃波を用いる非加熱食品加工のための 小形衝撃波発生装置の開発	福岡工業大学 工学部 教授 江口 啓	2,100,000
マイクロ3Dプリンタを利用した次世代食品加工技術の創成	早稲田大学 創造理工学部 准教授 梅津 信二郎	3,000,000
テラーメイド食品の基盤的知見となる腸内菌叢の機能性の解明	(国研)食品総合研究所 食品機能研究領域 上席研究員 田村 基	3,000,000
妊娠期の葉酸過剰摂取が子の糖代謝に及ぼす影響	十文字学園女子大学 人間生活学部 講師 金高 有里	3,000,000
『低インスリンダイエット』による下部尿路障害発症機序の解明	名古屋市立大学大学院 医学研究科 助教 片岡 智哉	3,000,000
サルコペニア(筋肉減少)に対して、本当に必要なのはタンパク付加か？ — 過剰栄養が骨格筋減少に与える影響の検討 —	徳島大学大学院 医歯薬学研究部 助教 堤 理恵	3,000,000
日本食における「食べる順序」の研究： 健康維持・増進に対する有用性の科学的検討	関西電力医学研究所 副所長 矢部 大介	3,000,000
大腸菌の細胞外小胞によって起因する炎症と 乳酸菌の抗炎症作用機序の解明	京都府立大学 生命環境学部 准教授 岡 真優子	3,000,000
幼児の食事における香辛料の活用に関する研究	筑波大学 医学医療系 教授 徳田 克己	1,000,000
ヒト腸内細菌叢によるクルクミン代謝に関する研究	修文大学 健康栄養学部 准教授 丹羽 利夫	3,000,000
香辛料を含んだスープ摂取後の氷点下環境暴露が 体温および安静時代謝に及ぼす影響 ～冬季スポーツ選手に対する栄養サポートへの応用を目指して～	帯広大谷短期大学 生活科学科 助教 佐々木 将太	1,800,000
高嗜好性高カロリー食品が引き起こす 過食の分子生物学的機序の解明	京都大学大学院 農学研究科 助教 松村 成暢	3,000,000
だしの嗜好と快に関する研究	慶應義塾大学 医学部 特任助教 松田 美和子	3,000,000
魚類主要アレルゲン(パルブアルブミン)の アレルギー反応性の低減化に関する研究	東京海洋大学 海洋生物資源学部門 助教 小林 征洋	3,000,000
発生方法が異なるオゾンマイクロナノバブルを用いた カット野菜の洗浄効果	明治大学 農学部 教授 玉置 雅彦	3,000,000
食品添加物ナノ粒子が引き起こす腸内細菌叢の変化とその解析	大阪府立大学大学院 工学研究科 講師 徳本 勇人	3,000,000
果物・野菜のアレルゲンコンポーネント解析 — 代表的なアレルゲンLTPと新規アレルゲンGRPを中心に —	龍谷大学 農学部 講師 岡崎 史子	3,000,000

●募集期間：2015年6月1日～7月10日 ●申請件数：272件

計17件 46,900,000円

設立30周年記念「研究室立上げ大賞」一覧

研究課題	研究機関・代表者	助成金額
消化管で食品機能性を媒介する未知因子の解明	兵庫県立大学 環境人間学部 教授 村上 明	5,000,000
植物工場における作物の品質向上を目指した、ムギネ酸類・ニコチアミン分泌を介した鉄移行と鉄恒常性維持の分子メカニズムの解明	明治学院大学 教養教育センター 専任講師 野副 朋子	5,000,000
交感神経を指標にした、太らない食事スタイルの検討	奈良女子大学 人間文化研究科 准教授 吉本 光佐	5,000,000
アフラトキシン検査チップの開発	北海道大学大学院 工学研究院 教授 渡慶次 学	5,000,000

●募集期間:2015年6月1日～7月10日 ●申請件数:88件

計4件 20,000,000円



選考委員会の様子

30周年に際して

- 研究助成受賞研究者からのメッセージ ●

アミノ酸の脳室内投与による摂食・異常行動発現機序の解明

研究室集合写真、前列中央が筆者。



宮崎大学 農学部 教授・学長特別補佐

村上 昇 Noboru Murakami

Profile ●1975年 宮崎大学 農学部 獣医学科卒業 ●1977年 東京大学大学院 農学研究科 獣医学専攻修士 課程修了 ●1980年 東京大学大学院 農学研究科 獣医学専攻 博士課程修了 ●1981年 東京都神経科学総合研究所 ●1983年 宮崎大学 農学部 助手 ●2004年 宮崎大学 農学部 助教授 ●2001年 東京大学 農学部 併任講師 ●2004年 宮崎大学 農学部 教授(現在) ●2010年 福井大学 医学部 非常勤講師 ●2011年 農学部 長 ●2015年 宮崎大学 農学部 学長特別補佐(現在)

新たに確立した遺伝性肥満マウス「Daruma」。



研究結果の簡単な紹介

人を含めて動物の体の蛋白質は20種類のアミノ酸から構成されている。この20種類のアミノ酸それぞれの血液や脳脊髄液中の濃度は極めて一定に維持されており、それらのバランスが壊れると様々な疾病に繋がる。しかし脳内で、ある種のアミノ酸が過剰になったり不足したりしたときの生理状態についてはほとんど調べられていない。そこで、ラットの脳室にアミノ酸を微量投与し、様々な生理状態の変化を検討した。その結果、例えば、ヒスチジン、セリン、リジン投与ではグルーミング行動が顕著に現れ、セリンとアルギニンの投与では一方向(側方)回転で体をぐるぐる回転させる行動、barrel rolling が現れた。グリシン投与は行動を抑制し沈静化した。アラニンではふらつき行動を発現させた。また、プロリンは歯軋りや鳴く行動を誘起した。このような特徴的な行動の一部のメカニズムは解明できたが、多くは不明であり、今後の研究が必要である。本研究の結果は、脳内である種のアミノ酸がインバラスを起こした時の特徴的行動を提示した。

学会賞受賞など研究にまつわる様々なエピソード 「紫綬褒章受章につながった浦上財団研究助成」

平成14年に、浦上財団から「アミノ酸の脳室内投与による摂食・異常行動発現機序の解明」の課題で研究助成を頂いた。当時は昼夜を問わず生活の大半は研究で占められており、研究が面白くて仕方が無かった。当時、日本学術振興会の科学研究費だけでは思うような研究はできず、浦上財団からの研究助成は大変有り難いものであった。また、助成対象の「アミノ酸投与による生理機能の探索研究」が将来の自分の研究(現在の研究)に大きな影響を与えた。その影響のひとつが、アミノ酸の生理機能の探索研究を「新規ペプチドの生理機能の探索研究」へシフトして行ったこと。もうひとつは、初めて扱った「アミノ酸」という題材をさらに「アミノ酸の研究」に発展させることができたことである。前者の新規ペプチドの機能解明では、グレリンあるいはデスアシルグレリンに、摂食促進、乳汁分泌促進、体温低下作用のあること、また、妊娠時の母親のグレリンとデスアシルグレリンが胎児の成長を促進させることを発見した。またニューロメジンSには、摂食抑

制、生体時計調節、血圧上昇、射乳促進あるいは尿量抑制する作用があることを発見し、それらの作用機序を解明した。さらにグレリンあるいはデスアシルグレリンを臨床応用へ発展させた。これらの基礎・応用研究成果は平成24年の日本農学賞受賞、さらには平成27年度(秋)の紫綬褒章の受章につながった。

一方、後者のアミノ酸の研究はバリン欠乏食給餌が拒食症を起こすこと、また、その原因を解明した。さらに様々な生理状態での血液中のアミノ酸プロファイルを提示することができた。昨年「人に役立つ研究」「すぐに社会に役立つ研究」が求められるが、どの分野でも役立つ研究は無いと思っているし、また賞を求めて研究するものでも無いと思っている。私の研究は、最近の趣味の釣りと同じで、どうしたら釣れるかを考え、あくまで楽しんでやるものである。

ウコン継続摂取による免疫疾患予防法の開発

研究結果の簡単な紹介

機能性食品であるウコンの主成分クルクミンの継続摂取が自己免疫疾患関節リウマチ病態モデルマウスの関節炎症を改善することを明らかにしました。その機序は、関節リウマチを悪化させるインターロイキン-17産生細胞(17型ヘルパーT細胞、Th17細胞)の減少および産生量低下によるためと考えられました。これらの成果は、右下の専門誌に報告させていただきました。

研究のその後の発展

平成21年度に研究助成に採択いただき、誠にありがとうございました。浦上食品・食文化振興財団 浦上節子理事長をはじめ、選考委員の先生方に深く感謝いたします。

筆者は、助成いただきました研究課題をきっかけに、多くの研究成果を積み上げることができました。助成いただいた上記研究課題では、ウコンを中心に研究を行いましたが、引き続き、様々な食品がヘルパーT細胞の分化に及ぼす作用について研究を行ってきました。その過程で、ウコン以外に、プロポリス、コーヒー、そして鶏卵成分などにヘルパーT細胞の分化調節作用があること、そして、それら食品を利用した免疫疾患予防効果、それぞれの機序を明らかにしてきました。今後は、食生活を介した免疫機能の調節法の開発、さらにその科学的根拠を示し、国民の健康増進に寄与できたらと考えております。

最後に、今後のさらなる財団の発展を心から祈念しております。ありがとうございました。



千葉科学大学 薬学部 教授

岡本 能弘 Yoshitomo Okamoto

Profile ●1992年 静岡県立大学大学院 修士課程修了 ●1992年～1994年 サッポロビール株式会社 医薬開発研究所 ●1994年～2005年 名城大学 薬学部 助手、講師 ●2005年～千葉科学大学 薬学部 准教授、教授



千葉科学大学

胃に棲む発ガン細菌であるピロリ菌と 東アジア食文化との共進化：全ゲノム配列による解析

「酸多き胃を患ひてや秋の雨」 漱石

作者と同じようにピロリ菌に苦しめられた私は、除菌の成功を、食べる物がみな「おいしい」と感じられるようになったことで知りました。ピロリは、半数の人間が幼児の頃から抱えている細菌です。試験前などストレス時の胃痛に始まって、ついには潰瘍・胃がんを起こします。数万年前に人類とアフリカを出て以来、地球上にひろがり、それぞれの人間の集団で様々な進化してきました。日本で胃がんが多いのは、日本のピロリが「超悪玉細菌」だからという推測があります。東アジアと日本の「食」も、日本ピロリの成り立ちと働きに関係するかもしれません。

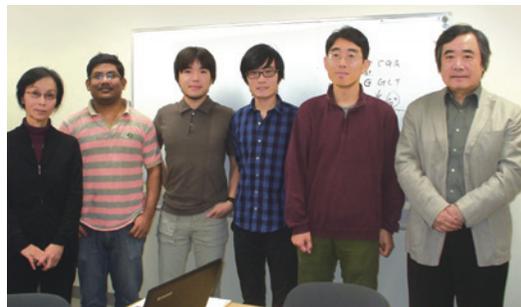
そこで、私たちは日本のピロリのゲノムを解読して、世界各地のものと遺伝子ひとつひとつを比較しました。驚いたのは、モリブデンという元素の利用に関する遺伝子群が、ずたずたに壊れていた事でした。この微量元素の役目は、電子を2個まとめて動かす激しい酸化還元反応です。ほとんどの生物で使われていて、肥料にも入っています。次に、ピロリにとっての餌は胃に入ってくるアミノ酸なのですが、バリンというアミノ酸の利用に関するらしい酵素が、なぜか日本株ではありませんでした。ピロリは多くの細菌のように酸素の無い所で酢酸(酢)を作りますが、その最終段階の酵素はヨーロッパ株のほうで壊れていました。

多数のこのような独特な進化が「食」とどう関わるのか、今のところ想像するしかありません。文字資料の発掘と同じように、ゲノム解析は答えよりもはるかに多くの謎を産み出してしまったようです。「食の科学」とりわけ「微生物との共生体としての人間の」「遺伝子から行動まで」の研究が進めば、しだいに多くの謎が解けてくるでしょう。そして、なぜ私たちがいるものを「おいしい」と感じるのかも。

「柿喰ヒの俳句好みしと伝ふべし」 子規

ご支援ありがとうございました。

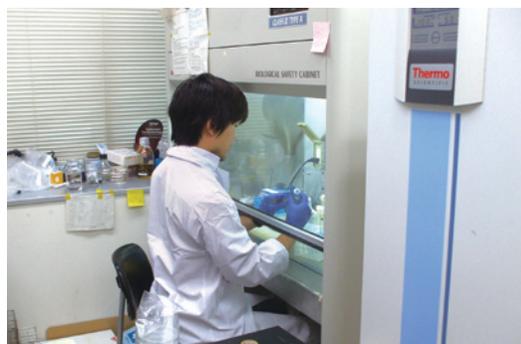
研究室集合写真、右端が筆者。



東京大学大学院 新領域創成科学研究科 メディカル情報生命専攻
微生物ゲムシステム学分野 教授
東京大学 医科学研究所 連携教授

小林 一三 Ichizo Kobayashi

Profile ●東京大学 理学部卒業 ●東京大学 医科学研究所で分子生物学を研究 ●東京大学大学院修了(博士) ●東京大学 医科学研究所 助手、Research Associate at Institute of Molecular Biology, University of Oregon、東京大学 医学部 細菌学教室 助手、国立小児病院小児医療研究センター 研究員、東京大学 医科学研究所 助教授を経て、東京大学 新領域創成科学研究科 教授



ナノメカニカル特性を指標とした がん転移抑制効果をもつ香辛料成分の研究

研究結果の簡単な紹介

がん細胞のナノメカニカル特性である「弾性・硬さ」を原子間力顕微鏡(AFM)により測定する系を確立し、「弾性・硬さ」ががん細胞の転移能をよく反映することを明らかにしてきた。すなわち、転移能の高いがん細胞は小さい弾性、すなわち柔らかいナノメカニカル特性を示す。一方、がんの転移を抑制する緑茶カテキンはがん細胞の弾性を硬く変化させ、運動能を抑制した。この結果を基に、細胞硬化作用を指標に新しい転移抑制化合物を香辛料成分から検索した。その結果、ウコンに含まれるクルクミンとニンニクのジアリルスルフィドが、がん細胞の弾性を2~3倍増加させ、その結果、運動能を抑制することを見出した。



支援への感想や研究助成に関する思い出

浦上食品・食文化振興財団が設立30周年をむかえられましたことを、心よりお祝い申し上げます。

私が平成21年度に研究助成をいただきましたナノメカニカル特性とがん転移能に関する研究は、世界的にも新しく、日本でもほとんど知られていませんでした。現在では、メカノバイオロジーの一分野として認識されるようになってきましたが、まだまだ新しい学問です。このようなチャレンジングなテーマを採択くださいました貴財団に改めてお礼申し上げます。貴財団のご支援によりまして、研究を継続することができ、平成26年には、埼玉大学大学院戦略的研究部門のライフナノバイオ領域の教授として異動し、現在、このテーマをさらに発展させております。

この年の贈呈式は、平成21年10月8日にホテルニューオータニで行われましたが、ちょうど台風18号が日本を直撃し、JRや飛行機の運航がかなり乱れ、残念ながら出席できなかった先生もいらっしゃいました。私も地

グループ集合写真、中央が筆者。



埼玉大学大学院 理工学研究科 戦略的研究部門 教授

菅沼 雅美 Masami Suganuma

Profile ●1978年3月 東京理科大学 薬学部卒業 ●1978年4月 国立がんセンター研究所 研究補助員 ●1987年5月 国立がんセンター研究所 研究員 ●1993年10月 埼玉県立がんセンター 研究所 専門研究員 ●1994年4月 埼玉県立がんセンター 臨床腫瘍研究所 主席主幹 ●2014年4月 埼玉大学大学院 理工学研究科 戦略的研究部門 教授



下鉄を乗り継いで何とかたどり着いたのを記憶しています。贈呈式の会場では、他の受賞者の先生たちと一緒に、無事に着いたうれしさと、受賞の喜びを共有でき、特別な一体感を感じました。贈呈式と懇談会では、理事長の浦上節子様や財団の皆さまから、とても暖かく、心のもったおもてなしをいただき、今でも最も心に残る研究助成です。

食品中の成分でがん細胞の硬化作用を持つ化合物が、緑茶カテキンとカレー粉・ウコンの成分であるクルクミンであったことを、うれしく思っております。その後、共同研究者が、緑茶カテキンのひとつとクルクミンの併用が強い抗がん作用を誘導することを発見したことをご報告致します。末永い科学研究へのご支援をお願いするとともに、貴財団のますますのご発展をお祈り申し上げます。

摂取する食品の種類が 朝の胃運動と食欲に及ぼす影響 — 消化器からみた朝食の“からだ目覚め効果”の検討 —

研究結果の簡単な紹介

朝の食欲を喚起し、胃の動きを活性化させる朝食の探索のため、「胃電図」を用いた評価系(測定機器とプログラムの開発・改良)を行った。健康な若い女性を被験者として、食欲増進効果が期待できる香辛料(カレーパウダー)を含む液体サンプル試験食を負荷し、朝の胃運動や食欲の経時変化を調べたところ、香辛料を含むスープで活発な胃運動や食欲が惹起された。「朝は食欲がない」という理由で朝食を食べにくい人へのアプローチとしての有用性が示唆されるとともに、本評価系を用いて「朝の胃の目覚め効果」を様々な飲食物で検証し、その情報を広く提供することにより、国民の朝食摂取向上に役立つと考えられた。



養護学校における食育。

栄養生理学実験室。



兵庫県立大学 環境人間学部 食環境栄養課程 教授

永井 成美 Narumi Nagai

Profile ● 1999年 日本女子大学 家政学部 食物学科卒業
● 2004年 京都大学大学院 人間・環境学研究所 博士課程修了
● 2003年 岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科 講師、准教授
● 2009年 兵庫県立大学 環境人間学部 食環境栄養課程 准教授
● 2013年 同教授

支援への感想や研究助成に関する思い出および 研究のその後の発展

日本女子大学時代の恩師、グエン・ヴァン・チェン先生の「浦上財団は女性研究者にも熱心な支援を行っている財団である。あなたも応募したらどうか」との勧めで本助成に応募し、2009年より2年間の助成を頂きました。その間に実験室の整備を行い、現在の研究室の基盤を築くことができました。また、助成期間中に多くの論文を投稿し、業績を積めたことが、キャリアアップや次の科研費採択へとつながったと思います。貴財団のご支援に心より感謝申し上げます。

今は、妊娠期栄養(DoHaD)や高齢期(ロコモ、認知症予防と栄養)など、さまざまなライフステージを対象とした研究とともに、サーカディアンリズムを考慮した栄養摂取を提案する「時間栄養学」を研究室の2大テーマとし、国際的に通用するレベルを目指して、院生・学生達と一緒に研究を進めています。また、障がいを持つ子どもへの食育支援(食育教材とプログラムの開発)も行い始めました。これからも、人の幸せに役立つ研究と、その研究で得た力を社会に還元しようという意欲を持つ管理栄養士・栄養教諭、栄養学研究者の育成をライフワークとしたいと考えています。

町村部における小売店・飲食店の分布状況と 中高年および高齢者の食嗜好の関係性に関する研究

研究結果の簡単な紹介

GISを用いた分析の結果、町村部は必ずしも全国平均からみて人口10万人当たりの小売店数が少ないわけではなく、また、電話調査の結果からも町村部在住の中高年および高齢者は必ずしも食料品の調達に支障をきたしているわけではないことが分かった。しかし、本研究を通じて中高年および高齢者の「健康な食生活に対する『意識』と『実際の行動』とのギャップ」が明らかになった。調査対象者はおおむね栄養バランスのとれた食生活に対する充足感が高かったが、実際に摂取した総品目数の最頻値は朝食と昼食が3品、夕食が4品で、多品目を使った食生活とは言い難かった。全国的にひとり暮らし世帯や高齢者世帯が今後さらに増えていくなかで、栄養バランスのとれた弁当・給食サービスなどに対するニーズがより一層、増加するであろう。



帝京大学 文学部 社会学科 准教授

浦野 慶子 Yasuko Urano

Profile ● 慶應義塾大学 文学部卒業 ● 東京大学大学院 新領域創成科学研究科 環境学専攻 修士課程修了 ● ハワイ大学 マノア校 社会学部 博士課程修了 Ph.D. (Sociology)



ゼミの学生たちが誕生日に贈ってくれた
フラワーアレンジ。

支援への感想

「地方消滅」に対する危機意識は、2014年の「増田レポート」以降、その内容の是非も含めて広く社会で共有されるようになりましたが、それ以前は現在のような国民的議論にまでは達していませんでした。そうしたなかで、「健やかな食生活の持続可能性という視点から町村部の問題を明らかにしたい」という萌芽的研究への意欲を評価していただき、助成を賜ったことは大きな励みとなりました。貴財団の研究助成が研究課題を大きく発展させるきっかけとなり、現在は地域社会の持続可能性について日々、研究に励んでおります。授賞式でいただいたお言葉を胸に刻み、研究成果を社会に広く還元することをミッションとしております。

貴財団の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。



母乳オリゴ糖に作用するビフィズス菌の酵素 ～分子機能の解明とプレバイオティクス開発への応用～

支援への感想や研究助成に関する思い出

石川県立大学という小さな地方大学に異動してから初めて獲得した財団の助成金でしたし、高額な助成金でもありましたので非常に有難かったです。また、贈呈式およびその後の懇親会が非常に暖かい雰囲気だったことを記憶しております。

研究のその後の発展

助成を受けたテーマが大きく発展したおかげで、平成25年度に公益財団法人発酵研究所の寄付講座を獲得することが出来ましたし、そのことがまた、現職を得る機会に繋がりました。本当に感謝しております。現在は、研究テーマを「ヒトと腸内細菌の共生」へと発展させて実験に取り組んでいます。具体的には、共生を「分類学上の界を超えた物質のやりとり」の観点から捉えて(助成テーマであった母乳オリゴ糖とビフィズス菌の関係はまさにそれです)、特に腸内細菌側から共生にアプローチしたいと考えています。

学会賞受賞など研究にまつわるエピソード

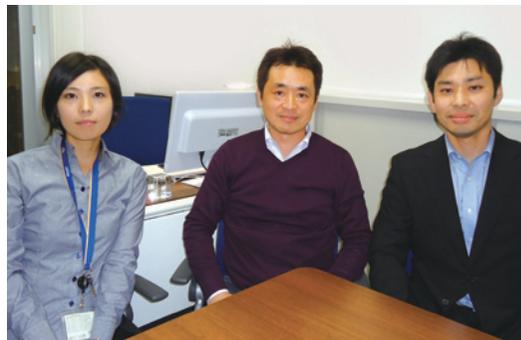
平成23年度に農芸化学奨励賞を受賞しました。

その他研究助成に関すること

贈呈式の際に財団の設立経緯を伺い、遺志を継ごうとされているご家族の姿に感銘を受けました。これは、その後の交流会が非常に暖かい雰囲気であったことにも関係することだと思います。貴財団のご発展を祈念しております。

余談ですが、同年度に助成を受けていた高橋夏子さんに、その翌年に飛行機の中で偶然会いました。ノートパソコンを開いて学会発表用のスライドのチェックをしている時に、ふと隣の座席の女性に声をかけられ、顔を上げたら高橋さんでした。彼女は私とは違う学会に参加するためにその飛行機を利用しておられたようですが、私の研究テーマを覚えていて声をかけて下さったそうです。機上の楽しいひとときとなりました。これも助成にまつわる縁かと思います(高橋さん、こんな話を勝手に載せてしまって御免なさい)。

左：後藤愛那博士研究員、右：加藤紀彦助教、中央が筆者。



京都大学大学院 生命科学研究所 教授

片山 高嶺 Takane Katayama

Profile ●1994年 京都大学 農学部 食品工学科卒業 ●1999年 京都大学大学院 農学研究科 食品工学専攻 博士課程修了 ●1999年 京都大学大学院 農学研究科 リサーチアソシエイト ●2002年 京都大学大学院 生命科学研究所 助手 ●2005年 石川県立大学 生物資源工学研究所 講師 ●2008年 石川県立大学 生物資源工学研究所 准教授 ●2013年 石川県立大学 腸内細菌共生機構学講座 教授 ●2015年 京都大学大学院 生命科学研究所 教授



腸内細菌を培養する上で不可欠な嫌気チャンバー。

食において匂いの快・不快感を誘起する 脳内神経回路の解明

研究室の集合写真、前列中央が筆者。



奈良県立医科大学 教授

坪井 昭夫 Akio Tsuboi

Profile ●1982～1991年 名古屋大学 農学部 助手 ●1989～1993年 米国 DNAX 分子細胞生物学研究所 博士研究員 ●1993～1994年 東京大学 医科学研究所 客員研究員 ●1993～1996年 岡崎国立共同研究機構 基礎生物学研究所 助手 ●1996～2006年 東京大学大学院 理学系研究科 助手 ●2000～2003年 科学技術振興財団 さきかけ研究(PRESTO) 研究員兼任 ●2006年～奈良県立医科大学 教授

研究結果の簡単な紹介

我々は、匂いが快適か不快かによって、それぞれ癒しやストレスを日常的に感じて生活している。この匂いの快・不快を感知するメカニズムを解明することは、“食における匂いの快感とは何かを科学する”上で極めて重要である。本研究では、マウスの嗅覚系をモデルとして、匂いの快・不快な環境がもたらす新生ニューロンの発達の影響を検討すると共に、快・不快感を誘起する脳内の神経回路を解析した。その結果、マウスにおける匂いの快・不快感に関与する新生ニューロンの発達機構の一端を明らかにしたので、本研究はヒトにおける匂いの快・不快感に関与する神経機構の解明にも繋がると期待される。

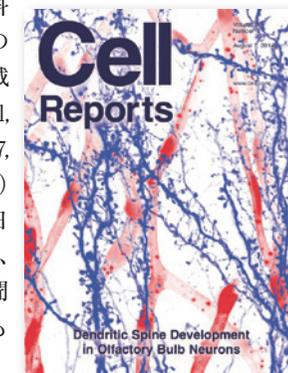
研究のその後の発展

嗅上皮の嗅細胞で受容された匂い情報は、軸索投射先である嗅球の二次ニューロン(僧帽細胞・房飾細胞)に伝えられ、そこで処理されてから、さらに嗅皮質へ送られて、匂いとして識別される。嗅球における抑制性の介在ニューロン(傍糸球細胞・顆粒細胞)は、興奮性の二次ニューロンとシナプスを形成し、側方抑制などにより、匂い情報を増幅したり、際立たせたりしている。また、嗅球介在ニューロンは、神経細胞では例外的に胎生期のみならず成体においても常に新生され、既存の神経回路に組み込まれているので、再生医療の分野からも注目されている。

私共は、浦上財団の平成22年度研究助成において、5T4という膜蛋白質が匂い刺激に応じて、嗅球介在ニューロンにおいて樹状突起の枝分かれの度合いを制御していることを明らかにした(Yoshihara S et al, J Neurosci 32: 2217-2226, 2012)。しかしながら、嗅球介在ニューロンの樹状突起におけるシナプス形成のメカニズムについては解明されていなかった。そこで、私共は最近、嗅球介在ニューロンの樹状突起においてスパイン(棘突起)が発達する際に、Npas4という転写因子が匂い刺激の強さに応じて発現することによって、シナプスの数を調節していることを突き止めたので、簡単に紹介する。

私共はまず、Npas4を通常より過剰に発現させた嗅球介在ニューロンでは、スパイン密度が増加していることを見出した。逆に、Npas4遺伝子を欠損させたマウスの嗅球介在ニューロンでは、匂い刺激の強弱に関係なく、ス

パイン密度が著しく減少していることを見出した。従って、匂い刺激によるNpas4遺伝子の発現量に応じて、嗅球介在ニューロンの樹状突起上のシナプスの数を調節することで、匂い情報処理の効率化を図っていると考えられる。また、嗅球介在ニューロンで特異的にNpas4遺伝子を欠損させたマウスでは、化学構造の似通った2種類の匂い分子に関する弁別学習が成立しないこともわかった。嗅球介在ニューロンは例外的に大人になっても、その幹細胞から新たに生まれて、嗅球の神経回路を作り変えている。従って、脳卒中などによって神経細胞が死滅した際に、新生ニューロンを損傷部位に移植して、新しく神経回路を作り直すことで、脳神経の機能障害を回復させるという再生医療への応用にも、本研究は繋がると期待される。また、本研究成果は、米国科学誌「Cell Reports」の2014年8月7日号に掲載され(Yoshihara S et al, Cell Reports 8:843-857, 2014)、その表紙(右図)を飾り、さらに、8月21日付の朝日新聞(全国版)、8月25日付の読売新聞(全国版)の科学欄でも取り上げられた。



ウコンの肝保護作用の分子基盤解明

研究室集合写真、右端が筆者。



国立研究開発法人理化学研究所
ライフサイエンス技術基盤研究センター
微量シグナル制御技術開発 特別ユニットリーダー
理学博士

小嶋 聡一 Soichi Kojima

Profile ●1990年3月 東京工業大学大学院 理工学研究科 化学専攻 博士課程修了(理学博士) ●1990年4月 米国ニューヨーク大学医療センター 研究員 ●1993年4月 理化学研究所 分子細胞病態学研究 ユニットリーダー ●2008年4月 理化学研究所 ケミカルゲノミクス研究領域 分子リガンド生物研究チーム チームリーダー ●2013年4月 理化学研究所 ライフサイエンス技術基盤研究センター 微量シグナル制御技術開発特別ユニット 特別ユニットリーダー ●2005年～ 東京医科歯科大学大学院 客員准教授 ●2012年～ 同 連携教授 ●2007年～ 東京工業大学大学院 生命理工学研究科 連携教授 ●2007年 仏国ルイパスツール大学 客員教授 ●2012年7月～ 厚生労働科学研究費補助金(現日本医療研究開発機構(AMED))B型肝炎創薬実用化等研究事業「次世代生命基盤技術を用いたB型肝炎制圧のための創薬研究」研究班 班長

研究結果の簡単な紹介

二日酔い対策、肝機能保護成分として市場を賑わしている“ウコン”の有効成分とされているクルクミンの肝保護作用について、それまでの研究実績に基づき、[1]“TGF- β 活性化反応を介する肝硬変促進機構”、ならびに [2]“トランスグルタミナーゼ(TG2)を介する肝障害誘導機構”の各ステップに及ぼすクルクミンの影響を調べた結果、クルクミンは、[1]については、影響を与えなかったのに対して、[2]については、エタノール肝障害時に誘導されるTG2依存肝細胞死のキーステップである肝細胞におけるTG2の核局在を抑制することを示唆する結果を得た。

TG2核局在の分子機構はよくわかっていなかったのので、その機構を研究したところ、

- A. TG2は細胞質と核の間をシャトリングしていること
- B. 抗癌剤の一種である非環式レチノイド処理により肝細胞に誘導されるTG2の核局在は、TG2の核外移行を司る核外移行キャリアタンパク質であるエクスポートン1の発現が非環式レチノイド刺激により抑制されるために起こること
- C. これに対して、エタノールや遊離脂肪酸処理による肝細胞におけるTG2の核局在は、核外移行シグナルを欠損したショートフォームTG2(TG2-S)の産生がエタノールや遊離脂肪酸処理によって誘導されることによることを示唆する結果を得た。

研究のその後の発展

当研究室では、アルコール性脂肪性肝炎の原因である過度のアルコール摂取や非アルコール性脂肪性肝炎の原因である遊離脂肪酸摂取によりTG2が肝細胞の核に局在し、肝細胞の生存に必須の肝細胞増殖因子受容体c-Met遺伝子の発現を司る転写因子Sp1を架橋不活性化する結果、カスパーゼ非依存肝細胞死が誘導されることを発表した[1,2]。この時TG2の核局在もしくは核での活性を阻害すると肝障害・肝細胞死が軽減される。浦上財団の研究助成を受けクルクミンにこの活性があることを見出し、それを契機として科研費を

取得し、浦上財団の助成研究で得たプレリミナリーな結果に基づき、TG2核局在の詳細な分子機構を明らかにした[3]。

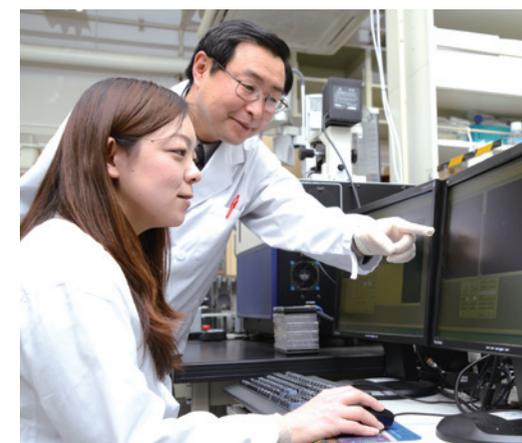
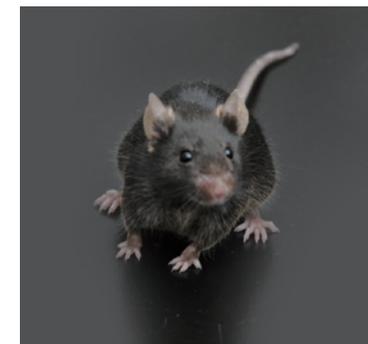
TG2構成4ドメインをひとつずつ欠損するGFPラベルTG2変異体を作製、肝細胞癌細胞株JHHに強制発現し、同細胞にTG2の核局在とそれによるSp1架橋不活性化に基づく細胞死を誘導する非環式レチノイド(ACR)[4]を作用させ、どのドメインに核内移行シグナル(NLS:Nuclear localization signal)が存在しているかを調べたところ、従来予想されていたDドメイン[5]ではなく、Cドメインの14アミノ酸466A~479VにNLSが存在していること、この核内移行の輸送タンパク質としてはインポーチン α と β が働いていることを見出した。ACRがTG2に結合して、TG2のコンフォメーションを変えることで、TG2/インポーチン α /インポーチン β の核移行三量体の形成を促進することもわかった[3]。同時に、Dドメインを欠損するTG2は、ACRで処理しなくともTG2が核に局在することから詳しく調べたところ、Dドメインに核外移行シグナル(NES:Nuclear exporting signal)が存在し、定常状態ではTG2はサイトゾルと核の間をシャトリングしており、何かの刺激でこのバランスがくずれるとTG2が核に溜まる、すなわち核に局在することがわかった[6,7]。アルコールや遊離脂肪酸で処理したHc細胞では、オルタナティブスプライシングにより細胞核に特異的に55kDの短いTG2(TG2-S)が誘導されることがわかった。TG2-Sはアルツハイマー病の患者脳の神経細胞で見出されていた[8]。TG2-SはCドメインの一部とDドメインを欠損し、従ってNLSは持っているがNESは持っておらず、一方架橋活性ドメインは有しているため、核の中に入ることができても核から外にでることはできないために核に溜まっていく、すなわち核に局在し、Sp1を架橋不活性化して肝障害を引き起こすらしいことがわかってきている[6]。これらの分子機構に作用し、核内TG2の活性化を抑制する可能性のある化合物や食品素材抽出物成分がみつければ、新たな肝臓保護作用因子として、肝障害の予防・治療への応用が期待できる。

そこで、クルクミンの他にもそのような活性を有する化合物や食品素材抽出物成分を見出すために、正常ヒ

ト肝細胞株Hc細胞もしくはアルコールデヒドロゲナーゼを安定的に高発現するHepG2細胞を撒いた96穴プレートを用いたハイスループットスクリーニング系を確立し、理研天然物化合物ライブラリーならびに幾つかの食品素材をスクリーニングにかけ、ヒット化合物を得つつあり、今後の展開が大変楽しみである。

引用文献

1. Tatsukawa, H. et al.: Gastroenterology 136:1783-1795, 2009.
2. Kuo, T.-F. et al.: J. Cell Physiol., 227:1130-1137, 2012.
3. Shrestha, R. et al.: Cell Death & Disease, 6:e2002, 2015.
4. Tatsukawa, H. et al.: Molecular Cancer 10:4 (11pages), 2011.
5. Peng, X. et al.: FEBS. Lett. 446: 35-39, 1999.
6. Kuo, T.-F. et al.: J. Gastro. Hepatol., 27 (suppl 2): 52-57, 2012.
7. Kuo, T.-F. et al.: FEBS J. 278:4756-4767, 2011.
8. Tee, A.E. et al.: J. Biol. Chem. 285: 3561-3567, 2010.



ピロリ菌からの発がん因子の分泌とその生理活性を抑制する香辛料成分の研究

研究結果の簡単な紹介

胃がんの原因であるヘリコバクターピロリ菌(ピロリ菌)は発がん因子 TNF- α inducing protein (Tip α) を分泌する。香辛料成分であるカプサイシンやクルクミンを培養液中に添加すると、ピロリ菌の増殖が抑制されるとともに Tip α の分泌が抑制された。一方、ショウガオールを処理するとピロリ菌の増殖は抑制されたが、Tip α の分泌は促進された。これらの結果から香辛料成分の中にはピロリ菌からの発がん因子の分泌を変化させる化合物が含まれる場合があり、胃発がんの促進あるいは抑制に働くことが示唆された。



支援への感想や研究助成に関する思い出

この度、貴財団におかれましては設立30周年を迎えられたとのこと、心よりご祝福申し上げます。私は平成23年度の研究助成に採択して頂き、一年と半年に渡り、研究支援を頂きました。本研究助成は私にとって初めて研究代表者として採択いただいたものであり、大変印象深い思い出となりましたので、少し紹介させていただきます。当時、私はいくつかの研究助成や海外派遣助成に応募しておりましたが、そのいずれも不採択が続き、これからの研究者としての人生に少なからずの不安を募らせておりました。そのような時に、夜頃に貴財団から届いた採択通知メールを開いた時の興奮は今でもよく覚えております。その後に参加させて頂いた贈呈式・懇親会では、財団の皆様の細やかなお心配りと和やかな雰囲気の中で、他の受賞者の先生方や財団の皆さまと親交を深めることが出来ました。私のほかにも比較的年齢層の若い研究者が多く見られたことから、積

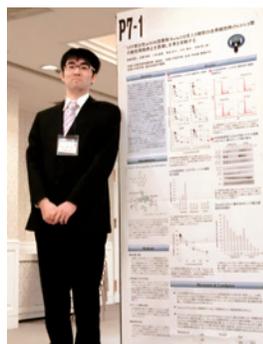


佐賀大学 医学部附属病院 検査部 助教

渡邊 達郎 Tatsuro Watanabe

Profile ● 2010年3月 埼玉大学大学院 博士後期課程修了・博士(理学) ● 2010年4月 埼玉県立がんセンター 研究員・客員研究員 ● 2014年4月 佐賀大学 医学部 技術補佐・非常勤博士研究員 ● 2014年10月 佐賀大学 医学部附属病院 検査部 助教

ポスター発表



実験卓



極的に若手研究者へ支援頂いている印象を受け、非常に有り難く思いました。私は2015年11月よりアメリカへの研究留学をスタートいたしました。楽しいことばかりではない研究生活をこれまで継続できているのは、本研究助成採択の時に感じた喜びや達成感が印象深いものであったのも大きいと思います。今後とも、若手研究者を含めて多くの方が積極的に本研究助成に挑戦し、充実した研究生活を過ごして頂ければと思います。最後になりましたが、長年に渡りまして私ども研究者に暖かなご支援を賜りました浦上食品・食文化振興財団に心より御礼申し上げますとともに、貴財団の益々のご発展をお祈り申し上げます。

室町人の嗜好 — 古記録からみる室町時代の食文化

研究結果の簡単な紹介と研究のその後の発展

研究助成を受けた研究課題は、「室町人の嗜好 — 古記録からみる室町時代の食文化」です。この時代の古記録、絵巻、文学作品から、食を描くものを抽出し、この時代の「食」とはどのようなものだったのかを明らかにしようとしてきました。そして、「文化の担い手としての食」への変化が江戸時代には起きますが、その変化の過程も明らかにしようとしてきました。その結果、『酒飯論絵巻』影印と研究:文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺(臨川書店、2015年)と題する本も出版いたしました。

この研究の助成を受けてから、自身の研究の方向性が大きく変わりました。授賞式の時、人文系の受賞者は私だけで、かなり淋しい思いをしたことを今も思い出しますが、この助成を受けてから、理系の研究者から、多くの研究協力をお願いされるようになったことが挙げられます。

助成の研究報告書に記した室町時代の「日本酒」が良い例です。この時代に造られた「日本酒」を現代に甦らすという研究を所属する大学の農学研究科の研究者から提案されました。そして、この時代に栽培されていたと想定されるお米を現在農場で栽培しています。九月末には収穫し、「麴」もこの時代に使われていた可能性があるものを造り、造酒に着手いたします。

この研究は、この助成を同時期に受けた(独)食品総合研究所・曲山幸生氏が「麴」などの研究者を紹介してくださるなど協力をしてくださったおかげで、生まれた点も強調したいと思います。曲山氏とは、今後も研究協力を続けていくつもりです。

また、同じように、助成を受け、研究した「名古屋大学附属図書館神宮皇学館文庫蔵『京亀屋菓子』影印と翻刻」ですが、この写本に記される「お菓子」も甦らせる予定です。写本に記されていた味噌類は既に造りました。味が濃く、おいしくはありませんでした。

この他にも、報告書に記した「みりん酒」も当時の製法で造る予定ですが、理系の研究者から、江戸時代から続く味噌の製造会社を紹介されました。この会社は、江戸時代に記された料理の調理法や焼酎製造法など、未発表の膨大な資料を持っており、その中の数点を翻刻予定で、新たな研究が生まれるかも知れません。



名古屋大学大学院 国際言語文化研究科

伊藤 信博 Nobuhiro Ito

Profile ● 2001年9月~ 名古屋大学大学院 国際言語文化研究科(現職) ● 2007年9月~ 筑波大学 北アフリカ研究センター 客員共同研究員 ● 2014年4月~ 名古屋大学 文学研究科、附属人類文化遺産テキスト学術センター協力教員、専門分野は日本文学、日本文学



スタッフと研究室で。

このように、授賞式の時、淋しい思いはしましたが、理系の研究者との付き合いが多くなり、実験に参加したり、味噌を造ったりと、それまで、研究室に籠り、難解な「くずし字」を解読するなどしていた人間とは思えないほど、外を駆け巡る人物に変貌を遂げてしまいました。

迅速(3時間以内)で正確な食品細菌検査法の開発

研究結果の簡単な紹介

本研究で開発したMelting Temperature(Tm) mapping法とは、従来法である培養法やDNA塩基配列を直接取り扱う方法とは異なり、PCR→温度変化の組合せのみで迅速・簡便・安価に感染症起炎菌を同定する新たな方法である。今後は感染症患者の早期治療に役立つ検査として実用化を目指すと共に、食品加工環境の汚染に対する迅速検査法として、食の安全にも役立てることを目指している。



2012年10月の贈呈式。岸朝子さんを囲んで。

岸朝子さんと医食同源(研究結果の簡単な紹介を含む)

昨日、ニュースで岸朝子さんがお亡くなりになったと知った。言わずと知れた食生活ジャーナリストであり、食の代表的な文化人である。「料理の鉄人」当時は「料理記者歴40年」が肩書きだった。私もご多分に漏れず番組を熱心に視聴していたので、40年の肩書には強い印象が残っている。確か函館のご当地バーガーショップ「ラッキーピエロ」の店内に岸さんご来店の写真が貼ってあり、「美味しゅうございます」とセリフの吹き出しが付いていたのを思い出す。そのような食の文化人である岸さんと思いがけずお会い出来たのが、3年前の浦上財団の研究助成贈呈式であった。

全く存じあげていなかったのだが、岸さんは財団の食文化振興活動にも長く関わられていたようだ。懇親会では早速岸さんを捕まえて、いろいろとお話しさせて頂いた。「実のところ鉄人の中で誰が一番美味しかったのですか?」との質問には、「皆さん美味しゅうございます」と御尤もなお返事を頂いた。当時岸さんは88歳で元気に歩かれて活発にお話しされていたので、健康



富山大学 医学部 臨床分子病態検査学講座 准教授

仁井見 英樹 Hideki Niimi

Profile ●1998年 鹿児島大学 医学部卒 ●癌研究会癌研究所、スウェーデン・ウプサラ大学リードヴィヒ癌研究所を経て現職

の秘訣を尋ねてみたのだが、食が大切であることを強調されていた。まさに医食同源である。岸さんのように美味しく健康な食生活が出来れば最高であろう。

私の研究は遺伝子検査で細菌を迅速に検出・同定する方法(Melting Temperature mapping法)の開発であり、感染症の患者の救命に役立つものであると同時に、食の安全(食品加工環境の検査など)にも役立てることを目指している。つまりは広い意味での「医食同源」の実践を目標としており、浦上財団の助成のお陰もあって何とか実用化段階まで漕ぎ着けることが出来た(Niimi H, et al. Scientific Reports, 2015)。近い将来に実用化を成し遂げ、岸朝子さんのような「分かる」お方から「美味しゅうございます」に匹敵する価値のあるお褒めの言葉を頂けたら幸いである。



研究室
(起炎菌迅速同定システム)

高品質・高効率な蒸気殺菌技術の開発

研究結果の簡単な紹介

2011年に欧州を中心に発生したフェヌグリークスプラウトが原因食材の大規模なアウトブレイクに見られるように、細菌性の食中毒により多大な健康被害および経済損失が生じている。このような損害を防ぐ上で、細菌を効果的に死滅させることが重要となるが、野菜種子および香辛料などでは品質を低下させずに高い殺菌効果を得ることは難しい。本研究課題では、酢酸およびアリルイソチオシアネートの蒸気を作用させることにより、野菜種子および香辛料を殺菌することを試みた。その結果、酢酸およびアリルイソチオシアネート蒸気で処理することにより、アルファルファおよびフェヌグリークに付着した病原菌(大腸菌 O157:H7 およびサルモネラ)を5.0 log CFU/g以上低下させることが可能であり、非常に高い殺菌効果が得られることが示された。

研究のその後の発展

平成24年度に公益財団法人浦上食品・食文化振興財団様より研究助成を頂き、野菜種子および香辛料の新たな殺菌技術の開発に取り組んで参りました。研究期間を通じて、酢酸およびアリルイソチオシアネートで蒸気処理することにより、食中毒の原因となる大腸菌 O157:H7 およびサルモネラ属菌を効果的に死滅させることが可能であることが明らかとなり、野菜種子および香辛料の新たな殺菌方法の選択となり得るものと期待することができました。しかしながら、当時の研究では芽胞に対する殺菌的な効果を得ることができないまま、研究期間を終えてしまいました。食品衛生法上の規格基準により、用途に応じては香辛料に付着する芽胞数を下げる必要性があり、「芽胞を効率的に殺菌すること」が残された重要な課題であると位置づけ、研究助成期間後も課題を継続して参りました。研究助成をもとに得られた基礎的なデータを参考にしながら、試行錯誤を繰り返して芽胞を殺菌するための処理条件を探索し続けた結果、香辛料に付着した芽胞を効果的に死滅させることが可能となりました。最終的な殺菌性能としては、香辛料上の枯草菌の芽胞数を10,000分の1程度にまで低下させることに成功し、香辛料の規格基準を満たすのに十分な殺菌能力を得ることができました。研究助成を活用して得られた研究成果に加えて、それを



国立研究開発法人 農業・食料産業技術総合研究機構 食品総合研究所 主任研究員

根井 大介 Daisuke Nei

Profile ●2006年3月 九州大学大学院 生物資源環境科学府 生産環境科学専攻 博士課程修了 ●2006年4月 独立行政法人農業・食料産業技術総合研究機構 食品総合研究所 特別研究員 ●2008年4月 独立行政法人農業・食料産業技術総合研究機構 食品総合研究所 研究員 ●2012年4月 独立行政法人農業・食料産業技術総合研究機構 食品総合研究所 主任研究員



発展させることにより採取した追加データを合わせて研究論文を作成し、Food Microbiology誌に投稿し、2015年に掲載されることになりました。研究助成を活用することにより殺菌の基盤技術を形成することができたため、その後の研究効率を飛躍的に向上させることが可能となりました。今後につきましても、公益財団法人浦上食品・食文化振興財団研究助成制度で構築した微生物制御技術を発展させて、食品の安全性を高めるための技術開発に取り組んで参る所存です。

伝統発酵食品およびその加工技術のデータベース化

研究結果の簡単な紹介

多様性が失われつつある日本の伝統発酵食品とその文化を、産業分野の発展を促すことによって後世に伝えていくために、発酵食品データベースを構築し、利用してもらおうと考えています。利用してもらえるデータベースにするためには、登録されているデータそのものはもちろんですが、データベースの使いやすさも重要な要素になります。助成していただいた課題の中で、登録するデータの種類、関連付け、ユーザーインターフェイスを重点的に検討し、PC版システムを開発し、みそに関する情報を試験的に登録しながら改良してきました。幸い、PC版システムに関しては、終了間近という段階まで進めることができました。

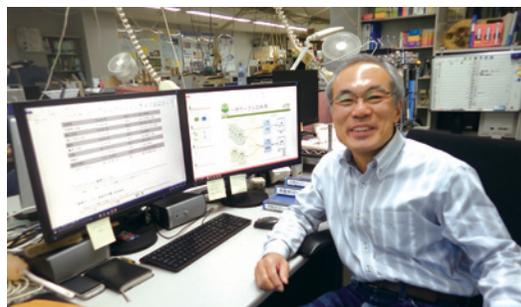
今後、ウェブ版システムの開発、本格的なデータ登録、運営組織の設立という過程を経て、みなさまに公開できるように取り組んでいきます。

支援への感想

私が提案した課題はデータベース構築なので、通常の研究支援プログラムで採用されることは考えにくいと思います。しかし、日本の伝統発酵食品と関連する文化の情報を整理し、保存することは、食文化研究に貢献するだけでなく、発酵食品分野を支援することにもつながり、間接的に、後世の人たちに多様な発酵食品を楽しむ環境を残せるのではないかと期待しています。このような考えを浦上財団の研究助成審査委員の方々に認めていただき、発酵食品データベースの公開へ向けて、今後自信を持って取り組んでいくことができます。浦上財団の資金的な援助に加え、精神的なご支援に対して、たいへん感謝しております。

また、浦上財団研究助成は、贈呈式という、採択された研究者が全員集合し、互いに交流を深める場を設けています。この場のおかげで、私は名古屋大学の伊藤信博先生と知り合うことができました。伊藤先生は古文書に現れる食品について研究されていて、発酵食品データベースを充実させるために、様々なアドバイスをいただけます。今までも頼りにしてきましたが、今後もこの関係を維持していきたいと思っています。

浦上財団研究助成は、発酵食品データベース構築に取り組む始めてから、初めて受け取った外部資金です。



国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

曲山 幸生 Yukio Magariyama

Profile ●1981年4月～1996年9月 株式会社安川電機(1987年1月～1991年9月 ERATO 宝谷超分子柔構造プロジェクト出向) 研究テーマ:電磁モータの制御、細菌べん毛モータ、細菌運動、微生物生態 ●1996年10月～国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 所属 研究テーマ:細菌運動、微生物生態、研究情報発信、発酵食品データベース



これによって、それまでの細々と検討を続けるという状況から、実際に試験的にデータ登録しながらデータベースシステムを作り上げていくという作業が軌道に乗りました。こうなると、プレゼンテーションにも現実味が加わるのか、興味を持ってくれる人が増えてきます。おかげさまで、現在では全国各地に協力をお願いできる方ができました。当然、この方たちは一日も早い公開を期待していると想像しています。

このようにあらゆる面から簡単には中止できないプロジェクトになってしまった発酵食品データベースですので、今後も公開へ向けて全力で取り組んでいきたいと考えています。発酵食品データベースの構築に対して、最初にご支援いただいた浦上財団に改めて感謝申し上げます。

食物アレルギーを誘発するアレルゲンをスクリーニングする新規ツールの開発

私は貴財団より、食物アレルギーを誘発する物質をスクリーニングするツールの開発に関連する研究テーマで助成をいただきました。食物アレルギーの患者数は近年増加傾向にあり、医療の現場だけでなく、食品・製薬関連企業にとっては対策の必要な重要な課題となっています。本研究では、2008年にノーベル化学賞を受賞された下村脩博士が発見した green fluorescent protein (GFP) を応用することで、これまで非常に煩雑で時間のかかったスクリーニングが非常に簡便で短期間で行うことができるようなツールの開発を試みましたが、今回の助成によりその目的を達成することができました。さらに、当初は期待していなかった、生体内での免疫細胞の活性化を可視化するという応用にも適応できることが最近判明し、現在はこれを主題に論文を作成しております。

本研究を行うにあたり、大学院博士課程の堀口華代と共に研究を進めておりますが、始めたばかりは全く思ったおりに研究が進まず、苦労を重ねていました。しかし、今では貴財団の研究助成で進めることのできた研究成果もあり、本研究の成果や期待が評価され、堀口が大学院生にもかかわらず、昨年の笹川研究助成金を受賞しました。さらに、国際学会でも発表の機会を得ることができ、高い評価を受けました。彼女は来年この研究テーマで博士論文をまとめて卒業する予定なのですが、私にとって初めて指導した博士の学生なので、違う意味でも思い入れのある研究テーマとなっております。

また、この研究テーマには、他にもふたりの学生達が研究解析に協力してくれました。当大学医学部の齋藤はこのテーマをプロジェクト研究として発表し、高い研究内容が評価されてベストプレゼンテーション賞を受賞しました。さらに、英国インペリアルカレッジ交換留学生のSalmaにも本研究に携わってもらいました。彼女も高い評価を受け、最高クラスの評価と学長賞などさまざまな賞を総なめにしました。

このように、貴財団の助成により、未熟な研究課題を素晴らしい研究へと発展させることができ、さらに何人も学生達が榮譽をつかみました。私のような未熟な研究者に助成してくれる機関などはなかなか存在せず、素晴らしいチャンスをいただいたと思っています。今後は、この研究をさらに応用し、食の安全や医療に貢献する研究へと発展させたいと思っています。



東京医科歯科大学 免疫アレルギー学 助教

吉川 宗一郎 Soichiro Yoshikawa

Profile ●2004年3月 鳥取大学 医学部 生命科学科卒業 ●2006年3月 東京医科歯科大学 歯学部総合研究科 修士課程卒業 ●2009年3月 東京医科歯科大学 歯学部総合研究科 博士課程卒業 ●2009年4月～2012年6月 東京医科歯科大学 免疫アレルギー学 メディカルフェロー ●2012年7月～現在 東京医科歯科大学 免疫アレルギー学 助教

実験で用いた解析装置。



新規成長遅延モデル 動物を用いた成長キャッチアップフードの探索

研究結果の簡単な紹介

我々は、脊椎動物の脳に存在する新規の神経ペプチドを発見しており、この神経ペプチドを積極的に働かせることで成長遅延が生じることを見出しました。この動物を新規の成長遅延モデル動物として捉え、成長遅延が回復する食成分の探索を試みました。その結果、タンパク質39% kcal%、炭水化物54% kcal%、脂肪7% kcal%の食成分が成長キャッチアップフードとして適していることを明らかにしました。



研究助成を頂いて

平成25年度の研究助成として、「新規成長遅延モデル動物を用いた成長キャッチアップフードの探索」という研究テーマを採択していただきました。私達の研究グループでは、新しい脳内物質を発見し、その機能解析を行うことで生体調節機構の分子メカニズムを解明したいと考え研究を進めてきました。最近になってようやく、脳の視床下部領域から新規の神経ペプチドを発見し、その働きのひとつに、ラットにおいて成長遅延作用があることを見出しました。これをモデル動物として利用し、成長遅延を回復させる食成分を探索したいと考え、本研究助成に応募しました。当時、研究費は困窮しており、貴財団の支援がなければ研究室の存続も危うい状況でした。それが伝わったのか、授与式の際に、浦上理事長や選考委員長の伏木先生から、「申請書から必死さが感じられた」と仰っていただきました。我々はこれまで基礎研究を進めてきましたが、応用研究にも繋がるであろう本研究テーマを採択していただいたことに心より感謝しております。また、授与式の雰囲気がとても温かく、財団設立の趣旨を良く理解できました



広島大学大学院 総合科学研究科 准教授

浮穴 和義 Kazuyoshi Ukena

Profile ●1998年 広島大学 総合科学部 助手 ●2005年 広島大学 総合科学部 助教授 ●2007年 広島大学大学院 総合科学研究科 准教授

し、母体である食品会社の企業理念や社風が財団の運営にもよく反映されていると思いました。さらに、製品の顧客ニーズをいち早く把握し、具体的な対応を早急に行い、顧客が求める美味しさのみならず、製品の使い易さまでも考慮した製品開発についても学ぶところが多くあると感じます。我々研究者は、単なる知的好奇心を満たすための研究ではなく、得られた成果をいかに社会へ還元できるかについても考える必要があると改めて考える機会を得ました。まだ研究助成期間が終了した直後であり、形としての成果はこれからですが、本研究助成をいただいた御恩を忘れることなく、研究を益々発展させるように精進していく所存です。

最後になりましたが、貴財団の30周年を心よりお祝い申し上げ、今後の益々のご発展を祈念申し上げ、拙文を締めさせていただきます。



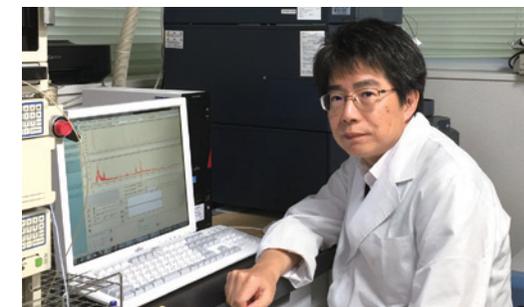
温度依存的に凝集するエラスチンペプチドによる 新食品基材の開発

研究結果の簡単な紹介

本研究ではエラスチンペプチドの機能化、特に食品分野への応用をめざしての化学合成、コアセルベーション(自己集合)測定、高機能化に関する実験・研究を行った。その結果、ペプチドのコアセルベーションを開始する温度が調節可能であることを明らかにするとともに、油を沈殿させる新規のペプチド/脂肪酸ハイブリッドペプチドの調製に成就した。これらのエラスチンペプチドは、食品工業への応用をはじめ、さまざまな分野での安全な基材としての応用が期待されている。

研究助成に関する思い出

私が研究室を主宰するようになり、初めて獲得が決まったのが浦上財団の研究助成金でした。研究テーマとしても、新たに開始した弾性タンパク質・エラスチンに関わるもので申請を行い、採択が決まった時にはこのテーマで進んで行くための大きな後押しを頂いたように感じ大変うれしく思ったものです。ところで、一般に知名度の高いコラーゲンに対して、エラスチンは近年でこそ健康食品等に添加される例が多々みられるようになりましたが、まだまだ広く知られているとは言い難い状況です。従って、エラスチンを題材とした研究を進めて行くのは困難ではないか、と悩んでいました。しかしながら、浦上財団の助成金で弾みがついたのか、論文、特許、科研費など、次第に研究成果が積み上がってきました。このエラスチンというタンパク質は皮膚や血管に弾力感(弾性)を与えるタンパク質で動物には豊富に含まれていますが、水には溶けない性質を持つため調製が困難で利用が遅れています。そこで我々は、このタンパク質の中の特異的な性質を持つ部分・ペプチドに着目しました。このペプチドは温度に反応して可逆的に凝集—解離する(コアセルベーション)という変わった性質を持ちますが、我々はこれを食品素材等の応用がしやすいものに改変するための研究を行っています。実際にペプチドを食品に用いるためには、安価で調製可能にすることが何より大切です。また、そのためには少ないアミノ酸の数で目的の性質を持たせることが必要です。そこで、さまざまなアミノ酸の組み合わせを試し、繋ぎ方を工夫するなどして次第にアミノ酸の数を減らすことができるようになりました。現在では、15個のアミノ酸



九州大学基幹教育院 理学府 理学部 教授

野瀬 健 Takeru Nose

Profile ●1991年3月 九州大学 理学部 化学科卒業 ●1996年3月 九州大学大学院 理学研究科 化学専攻 博士課程卒業・理学博士 ●1996年4月 日本学術振興会特別研究員(PD) ●1997年10月 九州大学 理学部 化学科 助手 ●2012年7月 同理学研究科 化学部門 教授 ●2013年4月 同基幹教育院 教授



から成るペプチドでもコアセルベーション能を持たせることに成功し、それをふたつ繋いだダイマーペプチドがさらに高いコアセルベーション能を持つことを見出しました。我々はこのような地道な研究から見出されたペプチドが今後様々な用途、食品基材などで有効活用されるよう、今後も努力していきたいと考えております。

最後になりますが、公益財団法人浦上食品・食文化振興財団は30周年を迎えられるとのこと、誠にありがとうございます。今後、浦上財団の益々のご発展をお祈り申し上げます。

メチルドナー補給による恐怖消去促進効果の検討

財団からの助成は
当時の私に大きな力を与えてくれました

この度は浦上食品・食文化振興財団設立30周年おめでとうございます。心よりのお祝いと様々な研究者に対するご助成に対し感謝申し上げます。

私は平成25年度の研究助成を申し込みました。研究タイトルは「メチルドナー補給による恐怖消去促進効果の検討」。ゲノムの変化ではない遺伝要因として注目が集まっているエピジェネティクスに関する研究です。

私のこれまでの研究は、恐怖や不安といった記憶の定着の個人差を探るものでした。恐怖や不安といったネガティブな記憶は、ある人達には1回でも非常に強く定着して生活に支障をきたします。ところがどんなに恐ろしい経験を経ようとも何の影響も受けない方々が一方に存在します。私の研究目的は、そのような大きな個人差が一体何から来ているのかを動物実験を通じて探り、そこから新しい治療を見出すことにあります。今回、財団からの助成をいただいた研究で、これまでとは少し違った観点からの成果を2篇の論文として発表でき、おかげさまで学会のシンポジウムに招かれる機会が出てきました。新しい経験を積んでいる現状が新鮮であると同時に、研究を通じて持ちうる研究者の社会的責任について認識を新たにしているところです。



千葉大学大学院 医学研究院 認知行動生理学

松澤 大輔 Daisuke Matsuzawa

Profile ●2000年 千葉大学 医学部卒業 卒業後、千葉大学 医学部附属病院 精神科、千葉県立救急医療センター、木更津病院での勤務 ●2007年 千葉大学 医学部 認知行動生理学教室にて、神経脳科学研究・学生教育、精神科臨床に従事 ●2011年～子どものこころの発達教育研究センター兼任

さて、平成25年の助成対象者贈呈式は小雨の中、10月1日でした。私事ですが、実は当時妻が消化器系の病気となり、入院の瀬戸際でした。贈呈式にはもしかしたら欠席せざるを得ないかもしれないと、理事の森川洋典様にお電話さしあげました。大変な失礼とご迷惑をかける可能性に緊張しましたが、森川様からは万が一の場合も大丈夫、奥様のお身体を大事に、との暖かいお言葉をいただき、研究助成による研究面でのご支援だけでなく、心理的に大きな励ましを受け力が湧きましたことを記憶しています。無事出席できた贈呈式はとても良い思い出です。

その後妻は入院し、闘病生活を半年ほど送りまして、今は元気になっています。研究面は些か遅れも生じ、財団には研究費の使用を3ヶ月延ばしていただくご許可もいただきました。個人的に辛い状況もあったなかで、研究を推進できましたのは、財団の皆様にご贈呈式でお会いでき、顔の見えるご支援をいただいたことが大きな力になったと感じています。改めまして、心より今回の研究助成に感謝を申し上げます。

ワサビ属植物のジェノタイプングにむけた次世代シーケンス技術を用いたDNAマーカー開発

研究課題

日本固有種であり、日本で栽培化されたワサビを世界にさきがけて、次世代シーケンサーによってゲノム解読し、DNAマーカー開発することを目的とした。

研究助成に思うこと

私は平成25年度の研究助成に採択して頂き、『ワサビ属植物のジェノタイプングにむけた次世代シーケンス技術を用いたDNAマーカー開発』という課題で研究を進めて参りました。ワサビは恐らく日本人なら知らない人はいないほど名の知れた植物ではありますが、研究は遅れています。シロイヌナズナやイネなど、早くからゲノムの全塩基配列が決定されているいわゆる「モデル植物」に比べ、品種改良や保全に有用な遺伝的基盤情報に欠けていました。そこで、本研究では次世代シーケンサーという革新的な技術を利用し、大量の塩基配列情報を読み解こうと試みました。その結果、推定ゲノムサイズの約3分の1の配列情報を取得し、世界に先駆けてワサビの葉緑体全ゲノム配列を明らかにすることができました(投稿準備中)。辛味成分など多くの重要な遺伝子の配列も決定することができ、現在情報を整理中です。当研究室は豊富な植物資源も保有していますので、これらを用いて「ご当地ワサビ」のDNA鑑定を行うことにも成功しました。DNA情報をもちいて品種保証をすることで、地元産のワサビが特産物化され、地方創生の一助となればと考えています。本財団の設立者故浦上郁夫様は日本国民の食生活向上を強く願っておられたとかがっておりまして。その崇高な理念に胸をうたれ、浦上様の名に恥じぬよう、少しでも社会に貢献できるような研究をしようと心がけて参りました。ワサビのゲノムの完全解読には遠くおよびませんが、世界に誇れる日本のワサビという植物資源を守りながら、これからも永く食文化として受け継がれるための多くの困難な課題に取り組み、尽力する所存です。末筆ながら、本課題に助成をして頂き、誠にありがとうございました。



岐阜大学 応用生物科学部 生物生産環境科学課程

山根 京子 Kyoko Yamane

Profile ●2003年3月 博士(農学) ●2003年4月 ナショナルバイオリソースプロジェクト-KOMUGI ポスドク研究員 ●2005年4月 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 助教(任期付) ●2010年4月 岐阜大学 応用生物科学部 助教

ワサビ系統保存



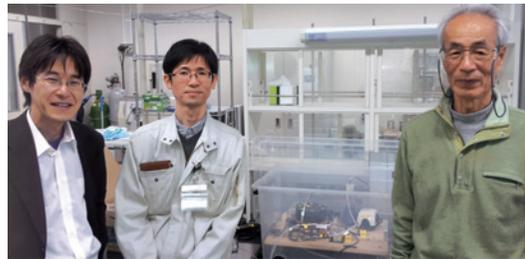
自動抽出機



鮎、牡蠣の香りの水晶振動子を用いた定性評価に関する基礎研究

研究結果の簡単な紹介

鮎と牡蠣の香り成分を調べ、これらの香り成分を水晶振動子を用いた香りセンサーで捉えるための機器を開発し、香り計測の基礎実験を行った。まだ基礎研究段階ではあるが様々な感応膜の開発により様々な分野への応用が可能である。



開発したセンサーと左から一橋、永井先生、廣田先生

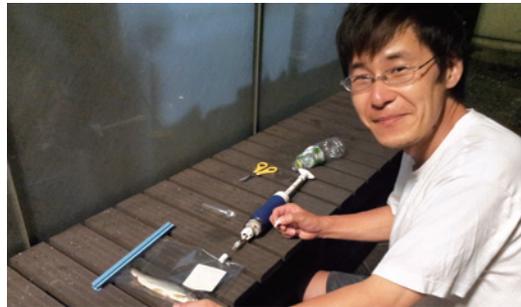


良質のアユが育つ、岐阜県和良川 全国清流めぐり利き鮎大会で、去年グランプリを得たアユ

支援への感想や研究助成に関する思い出およびその他研究助成に関すること

私たちの「鮎と牡蠣の香りを水晶振動子に塗った感応膜で捉える基礎研究」に助成していただき大変感謝いたしております。関係者の方々に厚く御礼申し上げます。

この研究は中学の時から友人である岡山大学で教鞭をとっている永井伊作君との互いの近況報告からアイデアが生まれました。永井君と私は高校卒業後はそれぞれ学問の道に進み、時々情報交換したりしていました。永井君は中学生の時から機械をばらしたり組み立てたり、コンピュータプログラミングをするのが趣味でした。一方私は清流や溪流に入って魚を捕獲するのが趣味でした。趣味の合間に勉強していたようなところがあります。ちょうど私は水産養殖の研究と香りの研究をしており、永井君に近況報告したところ、「香り計測機器の開発をしたことあるよ」という話になり、ではお互いの研究を出し合って共同研究しようということになり、ちょうど香りに関して貴財団の研究助成が公募さ



東京大学 生物生産工学研究センター 特任研究員 東洋大学 総合情報学部 助教

一橋 和義 Kazuyoshi Ichihashi

Profile ●2007年 神戸大学大学院 自然科学研究科 博士後期課程修了 ●2007年 神戸大学大学院 人間環境科学研究科 教育補佐員 ●2008年 東京工業大学 生命理工学部 技術補佐員 ●2010年 慶應義塾大学 医学部 特任助教 ●2011年 昭和大学 医学部 研究員 ●2013年～現在 東京大学 生物生産工学研究センター 特任研究員 ●2014年～現在 東洋大学 総合情報学部 助教

れていることを知り、すぐに計画書を書いて応募させていただきました。永井君は学生の頃から教官となった今日まで岡山大学に所属し、牡蠣のように動きません。一方私は鮎のようにぴょんぴょん飛び跳ねて色々な分野で研究員生活をしてきました。永井君はマシンの開発を行い、私は極上の鮎の香りの収集と成分分析を担当しました。また、牡蠣については微生物学の専門家倉橋みどり先生にご助力いただきました。さらに、かつて香りの研究に携わっておられた岡山大学の廣田和弘名誉教授も応援に駆けつけてくださり、さらに当時アルバイトとして廣田先生の香り研究を手伝っていた学生は岡山大学の化学の仁科勇太准教授に成長しており、化学分野から加勢してくれることになりました。まさに10年ぶりの再会による共同研究へと発展いたしました。みな懐かしいと同時に楽しみながら行う研究となりました。この研究は単に研究テーマを進めただけではなく人とのつながりを生み出しました。里山、里海など多くの人々の助けを得て環境、生物、食、人々の暮らしなどを結びつけながら研究は発展しています。まことに皆に感謝する楽しい研究となっています。このような機会を与えていただき感謝感激です。

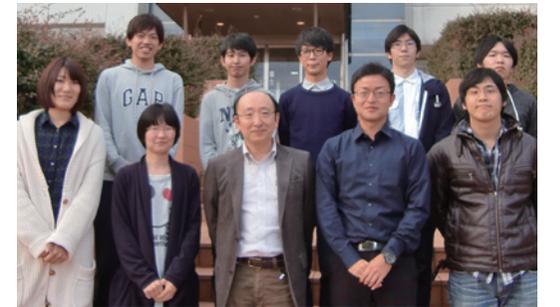
食の香りを評価するための嗅覚センサ酵母の創出

研究結果の簡単な紹介 (現在、研究期間中のため経過報告)

「食の香りを評価するための嗅覚センサ酵母の創出」というテーマで、匂いを判別できる酵母(イースト)の作製に向けた基礎研究を行っています。ラットやヒトの6つの嗅覚関連遺伝子と嗅覚シグナルのインジケータとなる緑色蛍光タンパク質(GFP)遺伝子を酵母(イースト)に組み込んで、匂い物質に対する応答を調べています。

カレーのスパイシーな香りをはじめとして、香りを引き出す匂い物質は多種多様な化学物質の集合体からなっています。哺乳類では、鼻にある多数の嗅細胞上の嗅覚受容体が、対応する化学物質を認識・結合し、そこから生じた複合的なシグナルは神経に伝えられ、最後に脳で「特定の匂い」として認識されています。1991年以降、嗅覚タンパク質や嗅覚の仕組みが明らかにされてきました。私は、ラットの嗅覚受容機構を組み込むことで、化学物質に暴露すると緑色蛍光を発するような酵母をデザインし、作製することを目指しています。酵母はパンやビールの製造に利用されている微生物ですが、ヒトと同じ真核生物の仲間です。多くの生物のゲノムが解読され、現在、生物の中に人工的な遺伝子ネットワークを導入して、新しい機能を持たせる「合成生物学」と呼ばれる分野が生まれています。この研究も合成生物学を志向したもので、(困難を伴うでしょうが)酵母をどこまで動物に近づけられるか試す実験でもあるのです。現在進行中の実験では、この夏の酷暑のためか、8月に想定外の機器の故障に見舞われましたが、予算執行の方で、貴財団に柔軟に対応して頂きました。最後になりましたが、貴財団の御支援によって、「匂いの判る酵母を作る」という挑戦的な研究を実施させて頂けたこととあわせて心より感謝申し上げます。

研究室メンバーと研究棟の前で。



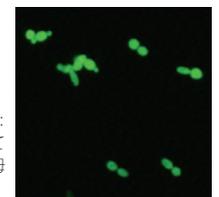
豊橋技術科学大学 環境・生命工学系 教授

浴 俊彦 Toshihiko Eki

Profile ●1988年3月 東京大学大学院 薬学系研究科 博士課程修了 ●1988年9月 米国メモリアル・スロンケタリング癌センター 博士研究員 ●1991年4月 理化学研究所 研究員 ●1997年4月 同先任研究員 ●2002年4月 豊橋技術科学大学 エコロジー工学系 助教授 ●2006年12月 同教授 ●2010年4月 同環境・生命工学系 教授(現職:再編に伴う所属変更)

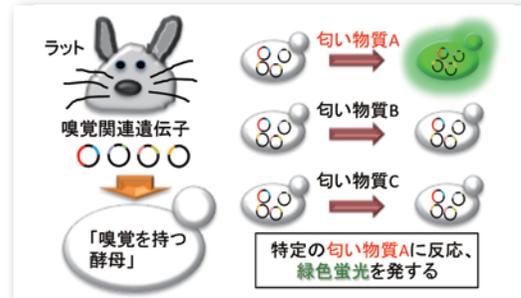


貴財団の支援で購入したインキュベーター。(酵母の培養用)



GFP酵母: (本研究テーマで目指している) GFPを発現した酵母の蛍光顕微鏡画像。

実験の概要



生体へ悪影響を与えない一食あたりの脂質量の検討

研究結果の簡単な紹介

現在研究期間の途中ですので、経過報告をさせていただきます。

和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録され、日本人が世界一長寿な事実からも和食(日本食)は世界的に注目を集めている。欧米と比較すると日本食は脂質摂取が少ないことは明白である。しかし、日本において食の欧米化が進み、肥満や生活習慣病等の脂質代謝異常を有する人が増加し、健康的な食への関心が強まっている。病院での基本食である「常食」中の脂質は1日50g(1食17g)、低脂質食は1日20-30g(1食7-10g)程度で、1食あたりわずか約7-10g(大さじ1杯)の差である。このわずかな脂質摂取の差が、生体にどのような影響を及ぼすのかを詳細に検討した報告は極めて少ない。そこで、脂質を段階的に摂取した後に、脂質摂取の悪影響がでない量を検討する事を目的とした。脂質代謝異常のない被験者に、脂質の含量の異なる食品を提供し、摂食後のインクレチン、ホルモン等について経時的な変化を検討中である。



徳島大学大学院 医歯薬学研究所 医科栄養学科
臨床食管理学分野 講師

奥村 仙示 Hisami Okumura

Profile ●1997年4月 愛知医科大学 付属病院 栄養課 管理栄養士
●1998年11月 徳島大学 医学部 栄養学科 病態栄養学教室 教務員
●2006年4月 博士学位取得 ●2010年4月 徳島大学大学院
ヘルスバイオサイエンス研究部 プロジェクト 助教 ●2011年4月
～8月、2012年7月～8月 ドイツ・ミュンヘン工科大学、ヘルムホルツセンター留学
●2013年4月 徳島大学大学院 ヘルスバイオサイエンス研究部
臨床栄養学分野 助教 ●2015年4月 徳島大学大学院 医歯薬学研究所
医科栄養学科 臨床食管理学分野 講師

支援への感想や研究助成に関する思い出

この度は、助成金を採択いただきました浦上財団に、この場を借りまして深謝申し上げます。

日頃テレビコマーシャル、新聞、マスコミ等、食品に関する宣伝は多く、新商品への興味をひく情報が溢れています。消費者は、嗜好性への欲求と健康のための抑制とを天秤にかけ商品を購入します。商品を開発する場合、嗜好だけを追求するならば、脂質、砂糖、塩分を組み合わせて、多く添加すれば嗜好性が高まると予想されます。ただ、健康という視点からいくと逆行しています。消費者の健康を支え、おいしい食品を追求することは永遠のテーマです。製品には、企業の思いや社風が映し出されると思います。自分が直接商品開発をすることはありませんが、間接的に何かの役に立つために、食べる人のことを思い、健康に貢献でき、寄り添うことのできる研究ができればいいと思っています。

食品に関する研究助成は、医薬品の研究助成に比べて機会が少ないように思います。また、対象をヒトとした場合、常容量の食品の効果は一般的に微細で、研究として成立させるために、統計的な有意差を出すこと

が難しく、さらに、個人差や個人内の日間変動によって上手く見えないこともあり、費用対効果からも苦勞することが多いです。しかし、人が生きるためには食べ物には必須で、その根拠のある研究成果は重要です。ですので、食品・栄養学の研究に対して、このような温かな助成をしていただける浦上財団は、大変貴重であり改めて深謝申し上げます。人が健康に生活していくために大切な研究が、益々発展して行く事を願っています。



生体成分の炭素安定同位体比を用いた食品の産地判別

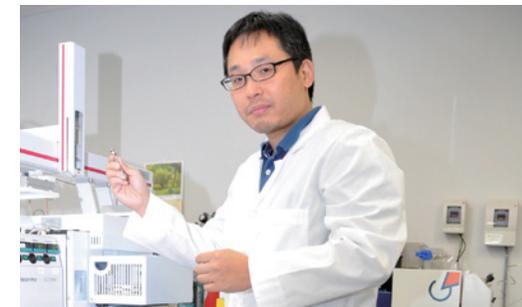
研究結果の簡単な紹介および

支援への感想や研究助成に関する思い出

創立30周年をお喜び申し上げます。

産地判別するための方法として、近年、安定同位体比が活発に利用され始めています。最近では、小麦粉、ワイン、米などの農産物や、牛肉、バター、チーズなどの畜産物にも安定同位体比を使った識別の研究が広がりつつあります。また、液体クロマトグラフィ/安定同位体比質量分析計(LC/IRMS)の融合・実用化が行われ、その結果、今まで分析が難しかった生体を構成する成分の糖、アミノ酸、アルコール、農薬等の個別成分の炭素安定同位体比の分析が可能になり始めています。

今回、LC/IRMSを用いたアミノ酸、糖に含まれる炭素安定同位体比の高精度分析法を確立し、起源推定方法を確立することを目的とし、貴財団より助成して頂き、研究を進めてきました。LC/IRMSは、まだ開発されて間もない装置であるため、様々な不具合があり、普通に使うことはなかなかできません。今回、様々な実験を通して、問題点を把握し、沢山の改良を重ねることが出来ました。多くの部品は高価であり、なかなか買うことが出来ませんが、多額の予算をつけて頂いたことで、思い切った改良が可能になりました。



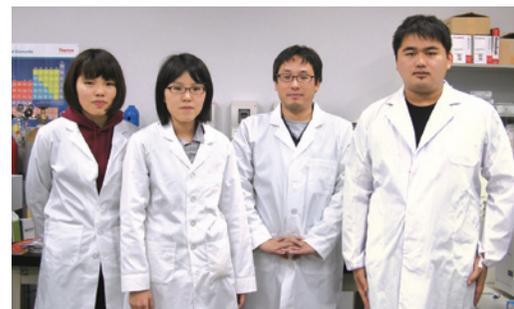
秋田県立大学 システム科学技術学部

川島 洋人 Hiroto Kawashima

Profile ●1995年3月 神奈川県私立鎌倉学園高等学校卒業
●2000年3月 横浜国立大学 工学部卒業 ●2002年3月 横浜国立大学大学院 修士課程修了 ●2003年10月 横浜国立大学大学院 環境情報学部 博士課程中退 ●2011年3月31日 博士(工学)
横浜国立大学大学院 環境情報学部

先日、本装置を使った研究のトップランナーのひとつであるドイツ西部にあるデュースブルクエッセン大学のT.Schmidt研究室を訪問したところ、彼らも我々と全く同じ改良を施していることを知り驚きました。また、彼らは改良したものの、結局使うことは出来ず、その装置を倉庫に片付けてしまっていました(別の装置で代替)。我々の結果を見て、よくここまで結果を出すことが出来たなと驚いていました。研究には、実際に行った人しかわからない難しさや面白さがあり、人種や宗教や言葉を超えて共有できる醍醐味があります。今回は、正にそのような感じで、一気に打ち解けることができました。デュースブルクエッセン大学とは、今後、一緒に何かやろうという話になり、今回の助成をきっかけにスタートすることが出来そうです。

浦上社長、節子様、森川様をはじめとした浦上財団の皆さま、審査員の先生方には、本当に貴重な機会を頂き、ありがとうございました。特に地方大学で少人数のチームに助成して頂けることは本当に感謝の気持ちで一杯です。今後、さらに研究を進展させ、社会に貢献していければと思っています。



作り手, 売り手, 消費者のおいしさの表現 比較分析に関する研究

研究結果の簡単な紹介(現在、研究期間中のため経過報告)

本研究は、cookpadに代表される料理を作る人が発信するユーザ投稿型レシピサイトと、食の売り手が発信している一般のWebサイト、そして食べた人が多く発信しているTwitterの3つのメディアを対象に、濃厚やさくさく、産地直送のように、おいしさをあらわす言葉である「シズルワード」を比較分析する研究です。

本研究は、奈良先端大学院大学の荒牧先生、和歌山大学の宮部先生との3人の共同研究です。貴財団に研究助成が採択されるまでは、食に関する研究だからではないのですが、各自の予算をもちよって、3人で手弁当で研究を行ってきました。

研究対象としている3つのメディア(ユーザ投稿型レシピサイト、一般のWeb、Twitter)は各々「食」の作り手、売り手、食べ手(消費者)から各々発信された情報が多く、同じ食べ物に対するおいしさを示す言葉でも、発信者の立場によって異なるのではないかと考えて、インターネット上に存在する莫大なデータ(ビックデータ)の中のほんの一部を用いて解析を行ってきました。

助成金をいただき、お互いのコンピュータの環境を充実させることができ、大量のデータを対象としておいしさの言葉の比較分析を行うことが出来るようになると共に、Face to Faceの研究打ち合わせを多く行うことが出来るようになり、議論もいっそう深まりました。

現在、わかってきたことは、3つのメディアにおいて使用されているシズルワードが少しずつ異なることです。おもしろい結果としては、ユーザ投稿型レシピサイトでは、作り手が自分で作った料理のイメージをよくするために、その食べ物のイメージやおいしさを端的に示すシズルワードが多く使用されており、そして3つのメディア

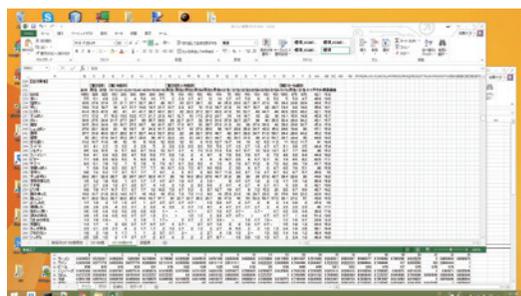


甲南大学 知能情報学部

灘本 明代 Akiyo Nadamoto

Profile ●神戸大学自然科学研究科卒業 博士(工学)、その後企業複数社に勤務 ●2002年～2008年 情報通信研究機構勤務 ●2008年4月～ 甲南大学 知能情報学部 専門はデータ工学、Webコンピューティング等 情報処理学会、電子情報通信学会、ACM 会員

の中で、最も多くのシズルワードが使用されていることがわかりました。Webでは売り手が多く発信しているので、食感や食べた感想のシズルワードではなく、産地直送や熟成等の情報系と呼ばれるシズルワードが多く使用されています。Twitterでは若者が多くツイートしているからか、シズルワードのバリエーションが少ないこと、そして企業の宣伝に左右されている場合が多い点です。またリアルタイムで投稿されているので、Twitterからは時節毎に特徴的なシズルワードが取得できることがわかっております。これらの結果より、現在、シズルワードを用いた時節を考慮した食べ物検索システムを研究開発しております。



30周年

●これまでの財団の歩みと今●

● **昭和61年度
(1986年度)**

- (02月07日) 財団法人 浦上食品・食文化振興財団の設立許可申請書(財団設立発起人 浦上 節子、大塚 邦彦)を農林水産大臣あてに提出
- 04月01日 財団の設立が許可される(農林水産省指令61 食流第505号 農林水産大臣 羽田 孜) 財団事務所を東京都中央区日本橋本町2-1-1 フジボウ本町ビル7階に開設
- 04月07日 設立登記(東京法務局)
- 04月23日 ハウス食品工業(株)より3,500万円の寄付を受領
- 04月30日 浦上 節子様より基本財産としてハウス食品工業(株) 株式200万株の寄付を受領
- 05月14日 第1回理事会・評議員会を開催
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
・財団諸規程の承認
- 09月16日 昭和61年度研究助成の募集を開始(10月15日まで)
- 12月11日 昭和61年度選考委員会開催
・20件の申請から5件の研究助成対象者を選定
・昭和62年度以降の研究助成事業実施について
- 02月01日 農林水産大臣より試験研究法人の証明を受ける
- 02月 「フードピア金沢1987」に協賛

● **昭和62年度
(1987年度)**

- 05月08日 第1回理事会・評議員会を開催
・昭和61年度事業報告および収支決算の議決
・昭和62年度事業計画および収支予算の議決
- 05月18日 昭和62年度研究助成の募集を開始(6月27日まで)
- 07月11日 昭和62年度選考委員会開催
・36件の申請から4件の研究助成対象者を選定
- 11月27日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 12月10日 研究助成金の贈呈式を開催
- 02月 「フードピア金沢1988」に協賛

● **昭和63年度
(1988年度)**

- 04月28日 ハウス食品家庭料理大賞の財団賞選定
- 04月30日 浦上 節子様より190万円の寄付を受領
- 06月10日 第1回理事会・評議員会を開催
・昭和62年度事業報告および収支決算の議決
・昭和63年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月17日 昭和63年度研究助成の募集を開始(7月30日まで)
- 09月02日 昭和63年度選考委員会開催
・28件の申請から5件の研究助成対象者を選定
- 10月06日 研究助成金の贈呈式を開催
- 01月 『浦上財団研究報告書』第1号発行
- 02月 「フードピア金沢1989」に協賛

● **平成元年度
(1989年度)**

- 05月09日 第1回理事会・評議員会を開催
・昭和63年度事業報告および収支決算の議決
・平成元年度事業計画および収支予算の議決
- 05月20日 平成元年度研究助成の募集を開始(6月19日まで)
- 07月05日 平成元年度選考委員会開催
・30件の申請から4件の研究助成対象者を選定
- 07月27日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月11日 ハウス食品家庭料理大賞を後援
- 10月27日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 11月30日 柏井 清雄様より基本財産としてハウス食品工業(株) 株式10万株の寄付を受領
- 02月 「フードピア金沢1990」に協賛

● **平成2年度
(1990年度)**

- 06月02日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成元年度事業報告および収支決算の議決
・平成2年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 08月01日 平成2年度研究助成の募集を開始(9月30日まで)
- 08月30日 臨時理事会・評議員会を開催
・理事の選任、常務理事の互選等
- 10月08日 ハウス食品家庭料理大賞を後援
- 10月 『浦上財団研究報告書』第2号発行
- 11月09日 平成2年度選考委員会開催
・32件の申請から6件の研究助成対象者を選定
- 11月30日 研究助成金の贈呈式を開催
- 02月 「フードピア金沢1991」に協賛
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける

● **平成3年度
(1991年度)**

- 05月09日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成2年度事業報告および収支決算の議決
・平成3年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
- 06月01日 平成3年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月28日 平成3年度選考委員会開催
・47件の申請から8件の研究助成対象者を選定
- 09月13日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月24日 ハウス食品家庭料理大賞を後援
- 10月29日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 12月 『浦上財団研究報告書』第3号発行
- 12月05日 第1回全国食文化交流プラザ事業に協賛(京都市)
- 12月23日 財団理事 小原 哲二郎氏ご逝去
- 02月 「フードピア金沢1992」に協賛

● 平成4年度
(1992年度)

- 05月08日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成3年度事業報告および収支決算の議決
・平成4年度事業計画および収支予算の議決
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成4年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月28日 平成4年度選考委員会開催
・61件の申請から8件の研究助成対象者を選定
- 09月18日 中村 藤一様より基本財産としてハウス食品工業(株) 株式10万株の寄付を受領
- 09月24日 臨時理事会を開催
・財団の寄付受け入れ
- 10月07日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月08日 ハウス食品家庭料理大賞(財団後援)開催
- 10月24日 第2回全国食文化交流プラザ事業に協賛(仙台市)
- 02月 「フードピア金沢1993」に協賛
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける

● 平成5年度
(1993年度)

- 05月26日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成4年度事業報告および収支決算の議決
・平成5年度事業計画および収支予算の議決
- 06月01日 平成5年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月30日 平成5年度選考委員会開催
・56件の申請から8件の研究助成対象者を選定
- 09月28日 研究助成金の贈呈式を開催
- 11月11日 浦上 初子様のご遺言により浦上 勝弘様ほか4名様より基本財産としてハウス食品工業(株) 株式40万株の寄付を受領
- 11月23日 第3回全国食文化交流プラザ事業に協賛(広島市)
- 02月 「フードピア金沢1994」に協賛

● 平成6年度
(1994年度)

- 05月25日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成5年度事業報告および収支決算の議決
・平成6年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成6年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月30日 平成6年度選考委員会開催
・64件の申請から9件の研究助成対象者を選定
- 09月27日 研究助成金の贈呈式を開催
- 11月02日 第4回全国食文化交流プラザ事業に協賛(熊本市)
- 12月 『浦上財団研究報告書』第4号発行
- 02月09日 阪神・淡路大震災に対する義援金として100万円を日本赤十字社へ寄付
- 02月10日 委託調査事業「おいしさの社会学」総集編(委託先(株)ヘリオポリス)の報告書が提出される(平成7年度に印刷出版)
- 02月 「フードピア金沢1995」に協賛
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける

● 平成7年度
(1995年度)

- 05月31日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成6年度事業報告および収支決算の議決
・平成7年度事業計画および収支予算の議決
- 06月01日 平成7年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 07月17日 1月の阪神・淡路大震災に対する災害救助協力への貢献(寄付)により農林水産大臣から感謝状を受ける
- 09月06日 平成7年度選考委員会開催
・65件の申請から13件の研究助成対象者を選定
- 10月03日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月08日 第5回全国食文化交流プラザ事業に協賛(高山市)
- 11月15日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 02月 「フードピア金沢1996」に協賛
- 03月06日 財団設立10周年記念式典および祝賀会を開催
・浦上理事長が、食品に関する研究助成および食文化の啓蒙活動に尽力しその発展に寄与したとして、農林水産大臣から感謝状を受ける



設立10周年記念式典・祝賀会



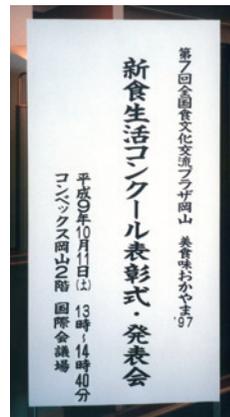
財団設立10周年記念式典・祝賀会

● 平成8年度
(1996年度)

- 05月30日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成7年度事業報告および収支決算の議決
・平成8年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成8年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月29日 平成8年度選考委員会開催
・66件の申請から10件の研究助成対象者を選定
- 10月01日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月26日 財団評議員 森 整治氏ご逝去
- 10月31日 第6回全国食文化交流プラザ事業に協賛(盛岡市)
- 12月 『浦上財団研究報告書』第5号発行
- 02月 「フードピア金沢1997」に協賛
- 02月12日 第2回理事会を開催
・評議員の選任
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける

● 平成9年度
(1997年度)

- 05月27日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成8年度事業報告および収支決算の議決
・平成9年度事業計画および収支予算の議決
平成9年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 06月01日 第2回理事会・評議員会を開催
・財団事務所の移転
・寄付行為の一部変更
- 08月25日 財団事務所を東京都千代田区紀尾井町6番3号 ハウス食品東京本社ビル7階に移転
- 08月29日 平成9年度選考委員会開催
・60件の申請から9件の研究助成対象者を選定
- 10月01日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月10日 第7回全国食文化交流プラザ事業に協賛(岡山市)
- 11月18日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 02月 「フードピア金沢1998」に協賛
- 03月17日 浦上理事長が(財)公益法人協会の評議員に選任される



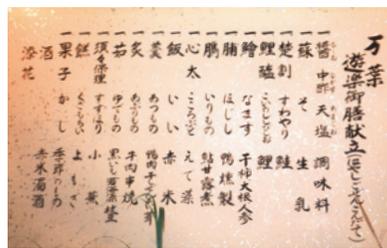
全国食文化交流プラザ(岡山市)



●平成10年度
(1998年度)

- 05月29日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成9年度事業報告および収支決算の議決
・平成10年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成10年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月31日 平成10年度選考委員会開催
・48件の申請から9件の研究助成対象者を選定
- 09月30日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月01日 財団ホームページを開設
- 10月08日 第8回全国食文化交流プラザ事業に協賛(富山市)
- 11月26日 平成10年度食アメニティ・コンテストに協賛
- 11月 『浦上財団研究報告書』第6号発行
- 02月 「フードピア金沢1999」に協賛
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける
- 03月26日 栃木塩業(株)より100万円の寄付を受領

全国食文化交流プラザ(富山市)



●平成11年度
(1999年度)

- 06月01日 平成11年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 06月03日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成10年度事業報告および収支決算の議決
・平成11年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・寄付行為の一部変更
- 08月31日 平成11年度選考委員会開催
・71件の申請から10件の研究助成対象者を選定
- 09月29日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月04日 (財)公益法人協会主催の海外フィランソロピー調査研修ミッション(訪問国:韓国)に参加
- 11月16日 第9回全国食文化交流プラザ事業に協賛(千葉市)
- 11月23日 第1回おいしい米づくり日本一大会に協賛(秋田県大潟村)
- 11月 『浦上財団研究報告書』第7号発行
- 11月26日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 02月 「フードピア金沢2000」に協賛
- 03月15日 浦上理事長が(財)公益法人協会の理事に選任される

フードピア金沢1999



全国食文化交流プラザ(千葉市)



第1回おいしい米づくり日本一大会

●平成12年度
(2000年度)

- 05月26日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成11年度事業報告および収支決算の議決
・平成12年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成12年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月29日 平成12年度選考委員会開催
・87件の申請から10件の研究助成対象者を選定
- 10月03日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月05日 第10回全国食文化交流プラザ事業に協賛(徳島市)
- 11月 『浦上財団研究報告書』第8号発行
- 11月23日 第2回おいしい米づくり日本一大会に協賛(秋田県大潟村)
- 02月 「フードピア金沢2001」に協賛
- 03月22日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける



全国食文化交流プラザ
(徳島市)



●平成13年度
(2001年度)

- 05月29日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成12年度事業報告および収支決算の議決
・平成13年度事業計画および収支予算の議決
・職員就業規則および職員給与規程の一部改正
- 06月01日 平成13年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 08月30日 平成13年度選考委員会開催
・93件の申請から11件の研究助成対象者を選定
- 10月02日 研究助成金の贈呈式を開催
- 10月30日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける
- 11月 『浦上財団研究報告書』第9号発行
- 11月23日 第3回おいしい米づくり日本一大会に協賛(秋田県大潟村)
- 01月25日 「インターネットによる公益法人のディスクロージャーについて」に基づく当財団の情報公開を(財)公益法人協会の共同サイトで開始
- 02月 「フードピア金沢2002」に協賛

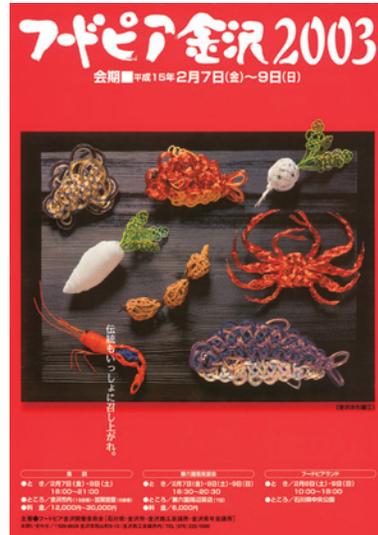
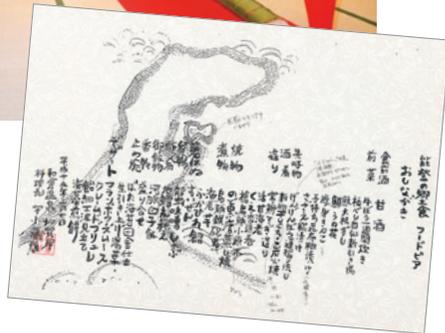


おいしい米づくり日本一大会



●平成14年度
(2002年度)

- 05月28日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成13年度事業報告および収支決算の議決
・平成14年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 06月01日 平成14年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 07月01日 河野 隆様より100万円の寄付を受領
- 09月10日 平成14年度選考委員会開催
・94件の申請から10件の研究助成対象者を選定
- 10月09日 研究助成金の贈呈式を開催
- 11月 『浦上財団研究報告書』第10号発行
- 11月25日 (財)公益法人協会設立30周年記念シンポジウムに出席
- 02月 「フードピア金沢2003」に協賛
- 02月08日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける



フードピア金沢2003



●平成15年度
(2003年度)

- 05月 「カレー再発見フォーラム」に協賛(大阪2会場、東京2会場で開催)
- 05月21日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成14年度事業報告および収支決算の議決
・平成15年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
- 06月01日 平成15年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 09月02日 平成15年度選考委員会開催
・134件の申請から11件の研究助成対象者を選定
- 10月01日 研究助成金の贈呈式を開催
- 11月08日 女子栄養大学香友会東京支部設立記念シンポジウムに協賛
- 11月 『浦上財団研究報告書』第11号発行
- 02月 「フードピア金沢2004」に協賛
- 03月02日 財団の業務および財務について農林水産省の検査を受ける



カレー再発見フォーラム

●平成16年度
(2004年度)

- 05月24日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成15年度事業報告および収支決算の議決
・平成16年度事業計画および収支予算の議決
・基本財産について
・役員、評議員、選考委員の選任
・理事長、副理事長、常務理事の互選
- 05月27日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(東京都)
- 06月01日 平成16年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 07月30日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(仙台市)
- 09月02日 平成16年度選考委員会開催
・74件の申請から11件の研究助成対象者を選定
- 10月06日 研究助成金の贈呈式を開催
- 12月20日 臨時理事会開催
・評議員の選任
- 12月 『浦上財団研究報告書』第12号発行
- 02月 「フードピア金沢2005」に協賛
- 03月17日 第2回理事会・評議員会を開催



フードピア金沢2005

●平成17年度
(2005年度)

- 04月25日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける
- 05月30日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(広島市)
- 06月01日 平成17年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 06月02日 第1回理事会・評議員会を開催
・平成16年度事業報告および収支決算の議決
・基本財産について
- 09月02日 平成17年度選考委員会開催
・147件の申請から12件の研究助成対象者を選定
- 10月01日 女子栄養大学香友会東京支部の食のシンポジウムに協賛
- 10月06日 研究助成金の贈呈式を開催
- 11月04日 日韓食文化交流展・シンポジウムに協賛(6日まで京都)
- 11月 『浦上財団研究報告書』第13号発行
- 02月 「フードピア金沢2006」に協賛
- 03月03日 財団設立20周年記念式典および祝賀会を開催

日韓食文化交流展





財団設立20周年記念式典および祝賀会



●平成18年度
(2006年度)

- 05月17日 平成17年度監事監査実施
- 06月01日 平成18年度研究助成の募集を開始(7月31日まで)
- 06月06日 第1回理事会・評議員会を開催
- 06月09日 事業報告書等を農林水産大臣に提出
寄付金受入れ状況について農林水産省総合食料局長に報告
- 06月12日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(広島市)
- 06月16日 長年当財団理事をお勤めいただいた故田島義博氏のお別れの会に出席
- 08月30日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(仙台市)
平成18年度選考委員会開催
・164件の申請から14件の研究助成対象者を選定
- 10月03日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 10月12日 ロータリークラブにて浦上理事長講演
(浦上財団20周年記念誌に掲載された「浦上家の食文化行事と食」について)
- 11月17日 平成18年度上期監事監査実施
- 11月 『浦上財団研究報告書』第14号発行
- 02月 「フードピア金沢2007」に協賛
- 03月27日 第2回理事会・評議員会を開催

カレー再発見フォーラム(広島市、仙台市)



研究助成金 贈呈式



●平成19年度
(2007年度)

- 05月30日 平成18年度監事監査実施
- 06月01日 平成19年度研究助成の募集を開始(7月20日まで)
- 06月13日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(広島市)
- 06月15日 第1回理事会・評議員会を開催
- 06月18日 事業報告書等を農林水産大臣に提出
寄付金受入れ状況について農林水産省総合食料局長に報告
- 07月6日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(東京都)
- 07月18日 浦上理事長が、日本の食の魅力を世界に伝える日本食レストラン海外普及推進機構の
監事に推薦され就任
- 08月29日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(仙台市)
- 08月31日 平成19年度選考委員会開催
・193件の申請から16件の研究助成対象者を選定
- 10月04日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 11月17日 平成19年度上期監事監査実施
- 11月22日 財団活動に理解を得るための財団ニュース発行
- 12月 『浦上財団研究報告書』第15号発行
- 02月 「フードピア金沢2008」に協賛
- 02月14日 第2回理事会・評議員会を開催
- 02月15日 農林水産省による定期行政検査実施(平成17、18年度対象)

カレー再発見フォーラム(仙台市、東京都)



浦上財団ニュース

●平成20年度
(2008年度)

- 04月16日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(東京都)
- 05月16日 平成19年度監事監査実施
- 06月01日 平成20年度研究助成の募集を開始(7月20日まで)
- 06月04日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(広島市)
- 06月05日 第1回理事会・評議員会を開催
- 07月01日 ハウス食品(株)より株式1,000株の寄付を受領
- 08月28日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(仙台市)
- 08月29日 平成20年度選考委員会開催
・210件の申請から17件の研究助成対象者を選定
- 09月13日 (財)公益法人協会主催の海外フィナンソロピー調査研修ミッション(訪問国:米国)に参加
- 10月02日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 11月02日 第15回日本未病システム学会学術総会 市民公開講座
「スパイスからみる未病へのアプローチ」を後援
- 02月 「フードピア金沢2009」に協賛
- 02月26日 第2回理事会・評議員会を開催
- 03月 『浦上財団研究報告書』第16号発行

カレー再発見フォーラム(広島市、仙台市)



読売写真ニュース

第15回日本未病システム学会学術総会
市民公開講座

●平成21年度
(2009年度)

- 04月01日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける
- 05月15日 平成20年度監事監査実施
- 05月18日 「カレーアクション北海道フォーラム2009」を後援
- 06月01日 第1回理事会・評議員会を開催(事業報告等の承認)
平成21年度研究助成の募集を開始(7月20日まで)
- 06月11日 「カレーアクション中四国フォーラム2009」を後援
- 08月31日 平成21年度選考委員会開催
・219件の申請から18件の研究助成対象者を選定
- 10月08日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 02月02日 農林水産省が無通告立入検査を実施
- 02月 「フードピア金沢2010」に協賛
- 03月04日 浦上理事長がタイ、ラオスに海外調査へ
- 03月25日 第2回理事会・評議員会を開催
- 03月 『浦上財団研究報告書』第17号発行
- 03月31日 新制度に基づく移行認定のための「最初の評議員の選任に関する理事の定め」の認可申請書を農水大臣に提出(翌4月27日付で認可)



上: カレーアクション北海道フォーラム2009
右: カレーアクション中四国フォーラム2009



第2回理事会・評議員会



●平成22年度
(2010年度)

- 04月21日 浦上財団移行認定等検討委員会開催
(浦上理事長、馬場評議員、関根監事、森川常務理事が出席 その後数次にわたり開催)
- 05月21日 「カレーアクション北海道フォーラム2010」を後援
- 05月28日 「最初の評議員選定委員会」開催(理事会推薦の候補者全員が承認)
- 06月01日 平成22年度研究助成の募集を開始(7月20日まで)
- 06月08日 第1回理事会・評議員会を開催(事業報告等の承認)
- 06月24日 「カレーアクション九州フォーラム2010」を後援
- 08月31日 平成22年度選考委員会開催
・249件の申請から17件の研究助成対象者を選定
- 09月02日 農林水産省が移行認定申請前無通告立入検査を実施(2回目検査は同月6日に実施)
- 09月10日 「第57回日本栄養改善学会学術総会」を助成
- 10月04日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 10月18日 「～地元県産食材をもっと食べよう～広島県産農林水産物活性化プロジェクトII」を後援
- 11月06日 浦上理事長が(一財)民際センター主催「ドナー全国連絡会」にて基調講演
- 01月28日 新制度に移行するための「移行認定申請(電子申請)」を実施
- 02月 「フードピア金沢2011」に協賛
- 03月09日 第2回理事会・評議員会を開催(23年度事業計画、予算等の承認)
- 03月 『浦上財団研究報告書』第18号発行
- 03月31日 3月11日に発生した東日本大震災に対する支援金として
WFP、(公財)公益法人協会の救援基金に各50万円、計100万円を寄付



～地元県産食材をもっと食べよう～
広島県産農林水産物活性化プロジェクトII



●平成23年度
(2011年度)

- 04月01日 農林水産大臣から特定公益増進法人であることの証明を受ける
- 05月11日 平成22年度監事監査実施
- 05月13日 「カレーアクション北海道フォーラム2011」を後援
- 05月26日 内閣総理大臣臨時代理 国務大臣 枝野 幸男名で、当財団理事長に対し「公益財団法人として認定する」旨の公文が発出される
- 06月01日 公益財団法人への移行登記が完了
平成23年度研究助成の募集を開始(7月10日まで)
- 06月02日 「カレーアクション九州フォーラム2011」を後援
- 06月10日 移行認定に伴い23年度4、5月の監事監査実施
- 06月 (公財)公益法人協会 税制委員会委員に森川常務理事が就任
- 06月14日 第1回理事会開催
- 06月24日 定時評議員会開催
- 07月04日 WFP国連世界食糧計画より寄付者に対し震災支援報告会開催
- 07月26日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(東京都)
- 09月07日 平成23年度選考委員会開催
・214件の申請から16件の研究助成対象者を選定
- 10月03日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 01月18日 EDF-Thai スタッフが来日、(一財)民際センター(EDF-Japan)と当財団を表敬訪問
- 02月 「フードピア金沢2012」に協賛
- 03月 『浦上財団研究報告書』第19号発行
- 03月19日 第2回理事会を開催



カレー再発見フォーラム
(東京都)

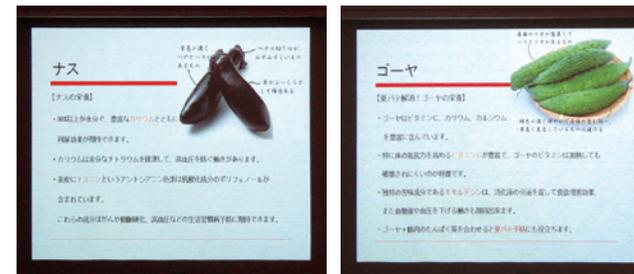


研究助成金 贈呈式



●平成24年度
(2012年度)

- 04月04日 長年当財団理事をお勤めいただいた故磯邊律氏のお別れの会に出席
- 04月25日 平成23年度監事監査実施
- 05月25日 「カレーアクション北海道フォーラム2012」を後援
- 05月31日 第1回理事会を開催
- 06月01日 平成24年度研究助成の募集を開始(7月10日まで)
- 06月07日 「Food Action Nippon 地産地消フォーラム2012」を後援
- 06月14日 定時評議員会を開催
- 06月19日 「カレー再発見フォーラム」に協賛(東京都)
- 06月25日 ハウス食品(株)株主総会提出議案に賛成のみなし理事会決議を実施
- 09月 ラオス中部カムアン県のモデル校3校にて学校給食開始
- 09月04日 平成24年度選考委員会研究助成分科会開催
・207件の申請から18件の研究助成対象者を選定
- 09月21日 平成24年度 第1回選考委員会食文化分科会開催
- 10月02日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 10月30日 平成24年度 第2回選考委員会食文化分科会開催
・東日本大震災支援事業 7件の申請から3団体を選定
- 11月13日 東日本大震災復興支援金の贈呈式を開催
- 11月27日 平成24年度上期監査実施
- 02月 「フードピア金沢2013」に協賛
- 03月01日 第2回理事会、臨時評議員会開催
- 03月 『浦上財団研究報告書』第20号発行



Food Action Nippon
地産地消フォーラム2012



●平成25年度
(2013年度)

- 04月26日 平成24年度監事監査実施
- 05月13日 「カレー & スパイスアクション九州 地産地消フォーラム2013」を後援
- 05月22日 第1回理事会開催(24年度事業報告等の承認)
- 05月31日 「カレーアクション北海道フォーラム」を後援
- 06月01日 平成25年度研究助成の募集を開始(7月10日まで)
- 06月11日 定時評議員会開催
- 06月18日 ハウス食品(株)株主総会提出議案に賛成のみなし理事会決議を実施
- 08月29日 平成25年度選考委員会食文化分科会開催
・37件の申請から6団体を選定
- 09月09日 平成25年度選考委員会研究助成分科会開催
・222件の申請から19件の研究助成対象者を選定
- 09月11日 神山典士著「めざせ! 給食甲子園」にてラオスのランチプロジェクトが紹介される
- 09月12日 熊谷理事がハウス食品(株)とともに、「涙の出ない玉ねぎ研究」でイグノーベル賞を受賞
- 09月17日 東日本大震災復興支援金の贈呈式開催および支援先の任意団体折浜マザーズを訪問
- 10月01日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
ハウス食品グループ本社株式会社発足
- 10月18日 ハウス食品創立100周年記念式典開催
- 11月21日 平成25年度上期監事監査実施
- 12月15日 ラオス ランチプロジェクト セミナーおよび国内放送準備のため
森川常務理事らがラオスを訪問
- 02月 「フードピア金沢2014」に協賛
- 02月26日 第2回理事会、臨時評議員会を開催
- 03月10日 ラオス ランチプロジェクト セミナー開催
教育省幹部、県・郡の教育関係者、モデル3校や周辺住民、浦上理事長らが参加
- 03月 『浦上財団研究報告書』第21号発行



フードピア金沢2014



ラオス ランチプロジェクト セミナー



●平成26年度
(2014年度)

- 04月23日 平成25年度監事監査実施
- 04月25日 「カレーアクション北海道フォーラム2014」を後援
- 05月27日 第1回理事会開催(事業報告、決算、役員の変更等の承認)
- 05月28日 「カレー & スパイスアクション九州 地産地消フォーラム2014」を後援
- 06月01日 平成26年度研究助成の募集を開始(7月10日まで)
- 06月10日 ハウス食品グループ本社(株)株主総会提出議案に賛成のみなし理事会決議を実施
- 06月12日 定時評議員会開催
- 06月20日 内閣府立入検査実施
- 09月02日 平成26年度選考委員会研究助成分科会開催
・231件の申請から19件の研究助成対象者を選定
- 09月29日 平成26年度選考委員会食文化分科会開催
・13件の申請から6団体を選定
- 10月07日 研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 10月22日 東日本大震災復興支援金の贈呈式を開催
- 11月21日 平成26年度上期監事監査実施
- 02月08日 30周年記念誌取材のためラオスのランチプロジェクト実施モデル3校を訪問
- 02月 「フードピア金沢2015」に協賛
- 02月25日 第2回理事会、臨時評議員会開催
- 03月 『浦上財団研究報告書』第22号発行



カレーアクション
北海道フォーラム2014



●平成27年度
(2015年度)

- 04月24日 「カレーアクション北海道フォーラム2015」を後援
- 04月27日 平成26年度監事監査実施
- 04月28日 いわて連携復興センター主催助成事業説明会(釜石市)に森川常務理事が出席
- 05月14日 第12回アジア栄養学会議開会式にて「浦上財団トラベルアワード」受賞者20名に浦上理事長より各30万円の支援金を贈呈
- 05月20日 第1回理事会開催(事業報告、決算、役員改選等の承認)
- 06月01日 平成27年度研究助成の募集を開始(7月10日まで)
- 06月15日 ハウス食品グループ本社(株)株主総会提出議案に賛成のみなし理事会決議を実施
- 06月16日 「カレー&スパイスアクション九州 地産地消フォーラム2015」を後援
- 06月18日 定時評議員会開催(事業報告、決算、役員改選等、原案通り承認される)
- 09月06日 30周年記念研究助成(研究室立上支援)を含む平成27年度選考委員会研究助成分科会開催・272件(30周年記念研究助成 併願88件を含む)の申請から平成27年度助成17件、30周年記念助成4件、計21件の研究助成対象者を選定
- 10月04日 30周年記念研究助成金、平成27年度研究助成金の贈呈式および懇談会を開催
- 11月14日 長年当財団選考委員をお勤めいただいた故岸朝子氏のお別れの会に出席
- 11月20日 平成27年度上期監査実施
- 12月11日 平成27年度選考委員会食文化分科会開催・33件の申請から6団体を選定
- 01月18日 東日本大震災復興支援金の贈呈式を開催
- 03月07日 財団設立30周年記念式典および祝賀会を開催予定

浦上財団トラベルアワード



カレー&スパイスアクション九州 地産地消フォーラム2015



● 財団の概要について ●

設立と故・浦上 郁夫氏



- 昭和60年8月12日
日航機墜落事故にて他界
- 昭和61年2月7日
故・浦上 郁夫 妻 節子と、ハウス食品工業株式会社 社長 大塚 邦彦を設立発起人として、財団法人 浦上食品・食文化振興財団の設立許可申請書を農林水産大臣(当時 羽田 孜氏)に提出
- 昭和61年4月1日
農林水産省指令61 食流第505号をもって財団法人 浦上食品・食文化振興財団の設立が許可される。財団事務所をハウス食品工業株式会社 東京本部内に開設
- 昭和61年4月11日
設立登記完了(4月7日 設立登記申請)
- 昭和61年4月14日
農林水産大臣あて設立登記報告書提出
- 昭和61年4月18日
事業開始届けを中央都税務所に提出、受理

主人が亡くなり30年という月日が経ちました。主人の密葬の日に20歳の誕生日を迎えた長男も父の47歳という年齢を超え、50歳になりました。現在はハウス食品グループ本社株式会社の経営を担って、財団の活動を支えています。改めて30年という年月の重さをひしひしと感じます。

主人は本当に家族大好き人間でした。社長でありながら、特別の用がない限り19時には帰宅し、家族揃っての夕食を楽しんでいました。子どもたちにとっては大変なことで、友だちとの約束をやりくりしながら、夕食に間に合うようにしていました。「どうしてうちのお父さんは“明治の遺物”みたいなのお〜」とかブーブー言っていました……。

食事中はお父さんが晩酌しながら子どもたちにその時々々のニュースや音楽界の感想や美術、歴史など話題には事欠かない有り様で話していました。子どもたちにとっては少々有り難迷惑の感もありましたが、今から思

えば短い人生に凝縮して自分の信念、ものの見方、人生の楽しみを語っていたように思います。

私は長生きしてもなかなか子どもたちに自分の生き様を語る父親は数少ないのではないかと思います。主人の思いは子どもたちの心に大切に今もあることを信じています。

私にとりまして、この30年間何かにつけて心の中の主人と相談しながら歩んできました。

おかげさまで、平成27年度に財団設立30周年を迎え、研究助成金の累計額は9億4千万円になり、他のプロジェクトも増えました。

これからも常に社会貢献について考えていた主人の思いを実現するため財団の活動を通じて歩んで行こうと思っています。

理事長 浦上 節子

設立の趣旨

近年の食品需要の動向をみますと、国民所得の向上、生活様式の変化、健康志向等から高級化、多様化の要請が強まっています。

これらの要請に応えていくためには、食品産業部門における基礎研究や応用研究をより一層推進するとともに先端技術の開発を図ることも肝要なことといえます。また、食生活や食文化についての研究や調査も必要なことと考えております。

ハウス食品株式会社の前取締役社長浦上郁夫は永年、食品産業に身を投じていたためか、わが国食品産業の振興と食文化の向上に強い関心を示しておりました。そして、これらは一個人の力のみでは不十分なので、優れた研究者と多くの協力者のお力をお借りしてこの事業を成し遂げるため、私財を投じて財団法人をつくる準備を進めてきましたが、不幸にも昭和60年8月12日の日航機事故に遭遇し、逝去いたしました。

私どもは志半ばで終わった前社長の遺志を汲み、食品の生産、加工及び安全性等に関する研究並びに食文化に関する啓蒙活動の促進等を目的とした財団法人浦上食品・食文化振興財団を昭和61年(1986年)4月に設立いたしました。

本財団の活動を通じて、いささかでもわが国の食品産業及び食文化の発展と国民の食生活の向上、安定に寄与したいと願っております。

昭和61年4月1日
設立発起人 浦上 節子
大塚 邦彦

財団の概要

- | | |
|--------|--|
| ●名 称 | 公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団 |
| ●事務所 | 東京都千代田区紀尾井町6番3号 ハウス食品東京本社ビル |
| ●設立年月日 | 昭和61年(1986年)4月1日(平成23年6月1日 公益財団法人に移行) |
| ●理事長 | 浦上 節子 |
| ●目 的 | 本財団は、食品の生産・加工及び安全性等に関する研究・調査並びに食文化に関する教育及び普及啓発活動等を促進し、もって食品産業及び食文化の発展と食生活の向上・安定に資することを目的とする |
| ●事 業 | ① 食品の生産・加工等に関する研究又は調査を行う大学等の研究機関に対する助成
② 食品の安全性等に関する研究又は調査を行う大学等の研究機関に対する助成
③ 食文化に関する教育及び普及啓発活動等の実施並びに同事業を行う者に対する助成
④ その他本財団の目的を達成するために必要な事業
⑤ 本邦及び海外において行うものとする |

主な事業内容

1. 研究助成事業

次の5つの研究課題について助成しています。

- 食品加工技術に関する研究
- 食品と健康に関する研究
- 香辛料食品に関する研究
- 食嗜好に関する研究
- 食品の安全性に関する研究

募集については、毎年度募集要領を定めて公募します。選考は、学識経験者で構成する選考委員会において選考します。



贈呈式の様子

2. 食文化の振興・啓蒙活動



カレーアクション北海道フォーラム2013

毎年、フードピア金沢など食に関する優れた企画、イベントへの協賛・後援及び啓蒙活動を行っています。平成17年度は11月4～6日に京都で行われた日韓食文化交流展にも設立20周年記念事業として協賛いたしました。

ラオスにて自立型学校給食をめざす浦上ランチプロジェクトを公益財団法人国際センターに委託して行っております。子供たちの出席率向上ひいては学力の向上、また栄養指導や保健衛生指導を通じて健康増進を目指しています。

また、平成23年(2011年)3月11日に発生した東日本大震災からの復興を支援する、東日本大震災復興支援事業を実施しています。農業・漁業の復興を目指す団体、食育を通じ復興を目指す活動など「食」を通して震災からの復興を目指す団体を支援しております。

3. 出版物の編集・発行

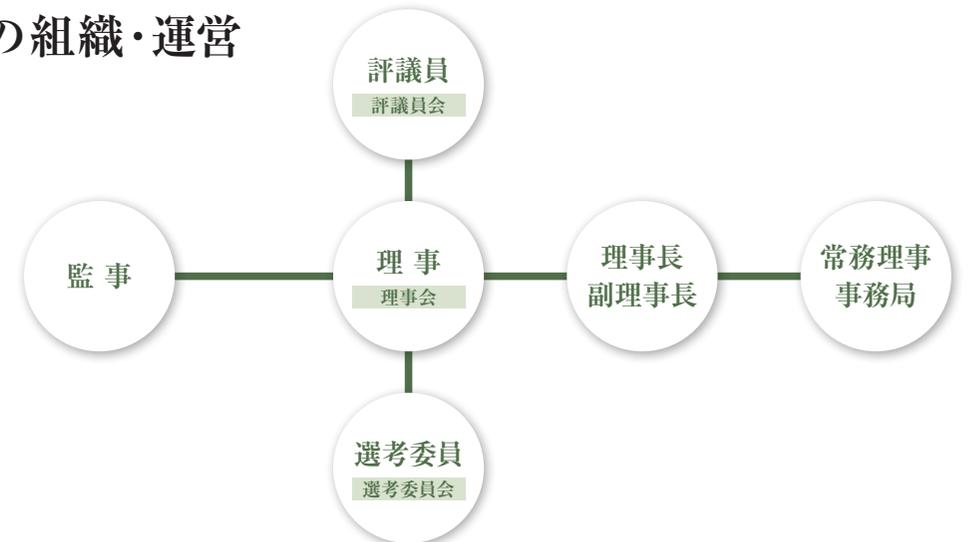
研究助成事業による研究結果は「浦上財団研究報告書」として、財団の活動は「財団ニュース」として編集・発行して広報に努めています。

また、設立10周年記念として「おいしさの社会学」及び「10年のあゆみ」を平成7年度に、設立20周年記念として「食文化から見る日本、そして韓国」及び「20年のあゆみ」を平成17年度に作成しました。



財団の組織・運営

組織図



運営

評議員会	理事会	選考委員会
公益財団法人の最初の評議員は、「最初の評議員選定委員会」(外部委員3名、内部委員2名で構成)で選定された評議員で構成されます。評議員会は理事長が招集し理事長の付議する重要な事項について審議します。議長はその都度評議員会において互選され、理事、監事も出席し意見を述べることができます。	評議員会において選任された理事で構成され、理事長が招集し議長をつとめます。本財団の業務執行の決定、規則の制定等の事項について審議します。選考委員会の運営についても必要事項を決め、また財団の運営や必要な細則を決めます。	事業目的にそった助成事業を遂行するための委員会、委員は学識経験者から理事会の承認を得て、理事長が委嘱します。現在2分科会で構成されています。 ● 研究助成分科会…若干名 ● 食文化分科会…若干名

評議員・役員名簿

※平成27年10月現在

評議員

- 浦上 聖子 (公社) 3.11震災孤児遺児文化・スポーツ支援機構 常任理事
- 小瀬 昉 ハウス食品グループ本社(株) 会長
- 香川 芳子 女子栄養大学 学長
- 加藤 久典 東京大学 特任教授(総括プロジェクト機構)
- 間崎 友子 食空間プロデューサー (有)ア・ラ・ターブル 代表
- 馬場 久萬男 (公財)食品流通構造改善促進機構 会長
- 松本 恵司 ハウス食品グループ本社(株) 代表取締役専務
- 三木 啓史 東洋製罐グループホールディングス(株) 名誉会長
- 山本 隆幸 弁護士 / 山本隆幸法律事務所 所長

役員

- 理事長 浦上 節子 (代表理事)
- 副理事長 浦上 博史 (代表理事) ハウス食品グループ本社(株) 代表取締役社長
- 常務理事 森川 洋典 (業務執行理事)
- 理事 磯野 計一 (株) 明治屋 相談役
熊谷 英彦 石川県立大学 学長 / 京都大学 名誉教授
嶋口 充輝 慶應義塾大学 名誉教授
森實 孝郎 元東京穀物商品取引所 相談役
- 監事 関根 正 税理士 / 税理士法人 タックス・マスター
高宮 洋一 城西国際大学 客員教授

あとがき

公益財団法人浦上食品・食文化振興財団は1986年（昭和61年）に設立され、2016年（平成28年）に30周年を迎えることとなりました。

その記念事業として10周年、20周年と同様に記念行事として記念誌を発行するほか記念式典では近年の財団の主要事業であるアジア栄養学会議 浦上財団トラベルアワード、ラオス学校給食普及事業、東日本大震災復興支援事業をそれぞれ主導していただいた方々による講演会、公募で選ばれた4名の方々に対する3年間でそれぞれ500万円を助成する研究助成事業「研究室立上げ支援大賞」の贈呈式並びに研究助成対象者、ご寄付をいただいた方々など常日頃より浦上財団をご支援いただいている多くの方々にお集まりいただいて開催する懇親会を企画しました。

本記念誌の編集にあたってはこれまで以上に多くの方々に読み親しまれますようにと工夫し、研究助成者の方々には難しい研究概要はできるだけ簡単明瞭に、むしろご研究のエピソードやその後の発展など夢のある内容になるような記述をお願いしました。

研究室立上げ支援大賞の対象者には記念誌編集者が北海道大学など直接研究室を訪ねてお話を伺い、いわば訪問記を掲載しました。

祝辞は浦上財団が直接ご支援いただいている多くの方々のなかから紙面の都合上数名の方をお願いしました。

近年の財団の活動はハウス食品グループ本社株式会社様の配当金が数次にわたり増額されたこと、創業100周年記念配当があったことにより財団の事業規模は順調に拡大することができました。この機会に、高い配当水準が維持されることを祈念するとともに、変わらぬご支援を賜りましたハウス食品グループ各社の皆さまに改めて厚く御礼申し上げます。

浦上財団は2011年（平成23年）5月に新法施行に伴う公益財団法人への移行認定を内閣総理大臣より受けることができました。これを機会にこれまでもまして公益性の高い事業に取り組み、社会貢献に努める所存です。

最後になりましたが、財団設立より皆さまにいただきました励ましやご支援に感謝申し上げますとともに、引き続きご支援ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

2016年（平成28年）2月

公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団 事務局
森川 洋典、浦上 佳江、深田 晃代

公益財団法人
浦上食品・食文化振興財団
30年のあゆみ

公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団
東京都千代田区紀尾井町6番3号
ハウス食品グループ本社ビル
Tel. 03-3264-5995 Fax. 03-3264-6188

U r a k a m i F o u n d a t i o n