

(財)浦上食品・食文化振興財団



NEWS 2009

理事長挨拶

今年も残り少なくなってきました。日頃は当財団の活動にご支援賜り心より厚く御礼申し上げます。私どもの主たる事業である研究助成も全国の大学、研究機関などに広く認められるようになりました。本年度は応募件数も過去最高になり、それに比例して研究助成金額も最高になりました。今後も努力していく所存です。

2009年は日本にとって政権交代という画期的な年になりました。民主党により永年にわたる自民党政治の見直しでダムの建設中止や行政刷新会議によって事業仕分け作業が行われています。国民は縮減される予算に喝采していますが本当に無駄かどうか長期的な判断が必要です。事実、ノーベル賞受賞者やオリンピックのメダリストがそれぞれの分野での予算削減の判定に抗議の会見を開いています。しかし今回の仕分け作業の公開によって国民は自分たちの納めた税金の使われ方に関心を持つようになりました。そして政治家は党、選挙区、支持団体に左右されず、将来の日本にとってどうするべきかの視点に立っての判断が求められています。

昨年12月、公益法人制度が110年ぶりに見直され、ともすれば国に頼りがちだった公益活動が民間でできるように抜本改正されました。既存の公益法人が引き続き活動を続ける場合は新たな制度によって認定を受けることが義務づけられました。しかしながら、移行認定を担当する認定等委員会との調整に予想以上の時間と労力を要するようで1年目の本年度は認定を受けた件数はごく少数です。私は、公益活動の先進国である米国のようにまじめに公益活動をしてきている多くの非営利団体が迅速に認定され、より自由で自主的な活動が実現することを望んでいます。一方、民による自主的な公益活動の発展を考えますと非営利団体自身も情報公開など透明性を高める努力が求められます。



【贈呈式懇親会にて(中央が理事長)】

私の周りにも小さな善意、ボランティアに取り組んでいらっしゃる方が多くいらっしゃいます。先日出席した高校の同窓会でも近況報告で定年を終え時間の余裕ができた六十代はいろいろなチャリティー活動に参加することで生活に張りを見出していました。身近なところで公益活動が自然に広がっているのを感じました。浦上財団も小さい努力を積み重ね、ますます充実した財団活動に取り組んで行きたいです。

どうぞ今後ともよろしく御指導賜りますようお願い申し上げます。

おもな活動紹介

学術研究助成事業

当財団は設立以来、食品と健康、食品の安全性、香辛料食品等に関する5つの分野の研究テーマを掲げ、ホームページや研究機関へのはがき等で広く応募者を募り、国公私立の研究所や大学等に対して研究助成事業を行っております。研究テーマ1件当たり3百万円を限度とする助成額は研究者にとっては魅力ある額のようなのです。

今年度は6月1日から7月20日の申請期間に過去最高となる219件の応募を受付けました。募集件数は毎年過去最高を更新しております。8月末、学識経験者で構成される選考委員会で18名の研究者への助成を決定しました(助成先は次ページの表のとおり)。

贈呈式は10月8日にホテルニューオータニにて研究代表者の方々、当財団役員、選考委員等が出席して行われました。当日はあいにく台風18号が東京を直撃し交通機関が乱れるなど大変な日でしたが、皆様のご協力で無事、終始和やかな雰囲気の中で行われました。研究内容の紹介や活発な意見交換の場にもなりとても有意義なひと時となりました。

おかげさまで当財団設立から第24回までの助成件数は240件、助成金総額は6億3千9百万円余となりました。

助成した研究の結果は、浦上財団研究報告書としてまとめられ、これまで16号まで発刊されています。今年度も17号を発行いたします。今までの研究の一例を4ページに掲げました。ご一読ください。



【選考結果を述べる選考委員長】



【研究内容を簡単に発表する研究者】
台風のため、贈呈式後の懇親会で発表する方もいらっしゃいました。



【理事長から贈呈書を受け取る研究者】

平成21年度 学術研究助成一覧

食品加工技術に関する研究

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	240万円
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	270万円

食品と健康に関する研究

iPS細胞を用いた食品由来の脱メチル化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	270万円
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	270万円
食品中の抗酸化物質がもつ様々な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 菅原 達也	270万円
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	東京大学 大学院 新領域創成科学研究科	教授 小林 一三	270万円
摂取する食品の種類が朝の胃運動と食欲に及ぼす影響—一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	270万円

香辛料食品に関する研究

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	180万円
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	270万円
網羅的行動会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	270万円
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	270万円
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	200万円

食嗜好に関する研究

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	270万円
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	270万円
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	230万円

食の安全性に関する研究

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 農学研究院	教授 宮本 敬久	270万円
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 ヘルスバイオサイエンス研究科	教授 高橋 章	270万円
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	270万円

～近年助成した研究からご紹介～

浦上財団が助成している研究の多くは基礎的、専門的な分野が多いため研究者以外の人には近寄り
がたいものもありますが、食品の健康や安全など私たちにもかかわってくるものも多くあります。そこ
で、財団ニュースのために最先端の研究をやさしく書き下ろしていただきました。

今回ご紹介します杉山先生は「食肉の“すじ”を加熱調理方法次第で」を科学的に解明していきたいと、
また、今田先生は「おいしい料理にひとの視線は止まる？」に着目してデータのデジタル化を図ろうと
しておられ、2人ともこの研究はこれからも続けていきたいと意欲的でした。

平成18(2006)年研究助成

「高齢者が食べやすい食肉の調理加工方法に関する研究 ー生姜プロテアーゼの利用ー」

広島県立大学 人間文化学部 准教授 杉山寿美

食肉の硬さはコラーゲンによって決定されます。生姜など植物プロテアーゼは、筋原線維蛋白質や加
熱変性したコラーゲンを分解します。しかし、未変性のコラーゲンに対しては、三重らせんを形成して
いないテロペプチド部位を酸性条件下でのみ分解し、三重らせん部位は分解できません。つまり、実
際の調理加工過程で植物プロテアーゼが食肉に使用されても、筋原線維蛋白質が分解されて料理の品
質を低下させるだけです。これらのことから、生姜プロテアーゼの変性コラーゲンに対する作用を利用
することで、“すじ”のない噛み切りやすい食肉の調製を試みました。

その結果、食肉の加熱過程で総コラーゲン量は減少するものの不溶性コラーゲン(ISC)量は増加す
ること、加熱により収縮したコラーゲン繊維には三重らせんがほどけた部位や低分子化した部位が架
橋でつながっていること、加熱後に温蔵することによりゼラチン化が進行することなどが示されまし
た。つまり、加熱により食肉は硬くなる一方でプロテアーゼが作用する部位(ISCの加熱変性部位)が増
えることが明らかとなりました。そのため、加熱後の食肉への生姜搾汁添加によりコラーゲン量、特に
ISC量が減少しました。レオメーターによる剪断強度、人による官能検査結果も、この結果を裏付けました。

食品加工・調理科学分野においては実際の現象が十分に解明されているとはいえません。今後も人が
食べることの重要性を示すような研究を行いたいと考えています。助成いただき誠にありがとうございました。

(この研究は研究報告書Vol.15に収められています。)

平成20(2008)年研究助成

「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

食物選択行動(何を食べ、何を食べないか)を予測することは容易ではありません。個人差が大きく、
その人が何を考え(認知的要因)、どのように感じているか(感情的要因)を直接に測定することが難し
いからです。日常の生活を振り返りますと、われわれは、おいしいものを見ると目を輝かし、そこに視線
を固定します。そこで本研究では、認知と感情という心理的側面を瞳孔径ならびに視線の動きから測定
することができないかと考え、研究計画を立案しました。

瞳孔/角膜反射方式による瞳孔径・視線測定は従来より行われてきました。今回は、測定データをデジ
タル処理し、測定の為のコントローラーも携行可能な程度に軽量化された新製品を用いました。実験は
36種類の料理画像を用い、「食べたい料理」「食べたくない料理」を実験参加者に選ばせていき、その食
物選択のプロセスで変化していく視線と瞳孔径を測定するというものでした。今のところ、瞳孔径に顕
著な差異は観察されていません。視線については、「食べたくない料理」に対する視線滞留回避が見られ
ています。一定の結論を得るためのデータ収集作業は現在も継続中です。

新規に開発された装置であったこともあり、データ分析の段階になって20名を超えるデータが消え
るという「大事件」が起こり、大慌てするという事もありました。申請した研究期間内に一定の成果を
上げたいとあせり、報告書提出締め切りの直前までデータ分析の作業におわれました。今後は、スーパ
ーマーケットなどにおける購買行動中の視線測定などを試み、日常の食(関連)行動の背後にある心理状
態を測定していきたいと考えています。

(この研究は研究報告書Vol.17に掲載予定です。)

食文化の振興・啓発および協賛活動

●カレーアクションへの協賛

日本の食料自給率は一時期、カロリーベースで40%を下回り、社会的にも大きな関心をよびました。農林水産省は食品産業界にも協賛を求めながら国民的な運動として自給率アップ、確かな食生活実践、食文化の維持向上、地産地消の推進等の見地から「フードアクションニッポン」事業を立ち上げました。

当財団といたしましてもカレー食は米、野菜などが豊富に使用されているため自給率が70%前後と高い食品であること、日本の食文化として根づいていることなどから「カレー再発見フォーラム」、「カレーアクション」(5月札幌市、6月広島市)などに協賛しています。どの会場も関心の高い方々にお集まりいただき盛況でした。



【札幌会場】



【広島会場】

●フードピア金沢を支援

毎年2月に金沢市を中心に石川県下で加賀野菜や冬の日本海を代表する食材を生かした伝統の技と味、魅力ある地域食談会などが開催される食文化のイベント「フードピア金沢」に対して、第1回(1985年)より支援しています。1ヶ月間に県内外の多くの人々の参加により、年々盛会裏に行われています。

皆様も参加されてみてはいかがでしょうか。HPは<http://www.kanazawa-cci.or.jp/food/>です。

●読売写真ニュースを学校に寄贈

食文化・食育の意識向上のため『「食」は「人」に「良」いこと、元気のもと』の標語を用い、「食育」に熱心に取り組んでいる小学校を軸に中学校、高校、図書館に教材資料として写真ニュースを提供しています。

〈学校からのお礼の手紙一抜粋〉

・子供たちは掲示委員会の児童が貼ってくれるニュースを楽しみに読んだり、また担任がおりにふれて教材として利用させていただいたりしております。

・児童たちは休み時間や移動教室の時に足を止めて読んだり見たりしている姿をよく見かけます。字があまり読めない低学年でも、写真が大きいので興味深そうに足を止めて見ております。

・昨年の文化祭において高校野球・イチローなど、日本人が世界で活躍する姿を展示、NIE(Newspaper in Education:教育に新聞を)としてコメントも入れ大変好評でした。

・毎回職員室前の掲示板に貼り出し、生徒は言うに及ばず教員もその写真の前でしばしば立ち止まる場面は我が校におきまして日常的風景となっております。



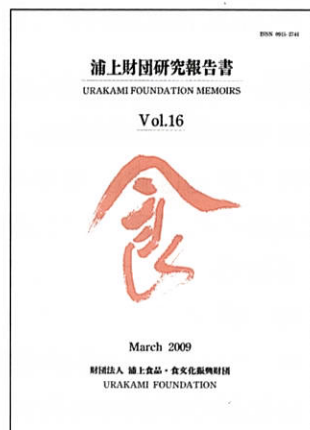
広報活動

● 研究報告書の発行

今年3月に浦上財団研究報告書Vol.16を発行いたしました。従来は初冬発行でしたが、最近は秋から次年度の秋までの研究が主になりましたので、研究結果がより新鮮な間に報告書が発行できるようにこの号より年明けの発行に変更いたしました。こちらには平成17年から19年に助成した研究のうち去年の秋までに当財団に提出された19件の研究が収められております。

また、平成18年から20年に助成した研究のうち、昨年秋から今年の秋までに当財団に提出された研究報告を収めた研究報告書を来年3月に発行する予定です。

広く研究者や食品産業界の方々などに役立てていただけるように大学図書館や都道府県立図書館に寄贈しております。これまでに発行した研究報告書(Vol.1～16)も全国各県中央図書館、主だった大学図書館に寄贈しておりますのでご利用ください。特に必要な方は財団事務局までご連絡ください。



● 財団リーフレットの配布、財団ニュースの発行

より多くの方々に財団の事業活動や、寄付金の募集活動などを知っていただくためリーフレットを作成し、各種イベント会場で配布しております。また、ビジュアルな編集による財団ニュースを発行しております。

● 財団HPの更新

<http://www.urakamizaidan.or.jp>のホームページを作成し、財団が行った活動をタイムリーに改訂しております。

このホームページでは、研究助成事業の申請書の入手(ダウンロード)や既発刊の浦上財団研究報告書(Vol.14以降)の閲覧にも役立っております

お知らせ

浦上財団は東京都条例により個人都民税の寄付金控除が受けられる団体として指定されました。

都内にお住まいの方は22年3月までに行う確定申告時には所得税(国税)と合わせて住民税欄の都民税の寄付金控除もお忘れなく計上しましょう!

新公益法人改革への取り組み

情報公開促進による透明性の確保、寄付税制等の拡充、監督官庁制の廃止等により公益活動が促進しやすくなると言われております。当財団も新制度の公益財団法人に移行することとしております。

お問い合わせは下記まで

(財)浦上食品・食文化振興財団

〒102-8560 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

電話: 03-3264-5995 FAX: 03-3264-6188

E-Mail: main@urakamizaidan.or.jp URL: <http://www.urakamizaidan.or.jp>