

(財)浦上食品・食文化振興財団



NEWS 2010

理事長挨拶

今年は世界的な異常気象になり、夏は日本各地で記録破りの猛暑となりました。いつまでも暑く、秋はほんの短期間で早や冬の気候になっています。

日頃は当財団の活動にご支援賜り心より厚くお礼申し上げます。年々増え続けている私どもの主たる事業である研究助成は本年度も応募件数が過去最高になり研究助成金額も累計で6億8千万円強になりました。

ちりも積れば山となる例えのように本年度で25回目になる研究助成事業は国からの研究助成金がカットされる近年の傾向から一件300万円という当財団の研究助成は先生方にとって非常に魅力的なものになっています。先生どうしのクチコミや当財団のホームページなどで広がり日本全国から応募を受けて嬉しい悲鳴を上げています。今後ますます必要とされる研究助成の事業を期待に答えられるよう努力したいと思います。

私は昨年、一般財団法人国際センターの理事に就任しました。国際センターはタイ・ラオス・カンボジアの子どもたちの就学の夢を叶えるダルニー奨学金を運営する国際協力NGOです。またラオスでは建築家の加藤隆久氏設計によるラオスの土と木でつくる快適校舎の建設を1995年より始め25校完成し、31校目まで準備中です。このラオスでの校舎建設を続けているKato Projectと国際センターの活動は本年度の建築学会賞を受賞しました。3月に国際センターのタイでのOSOP (One School One Project)の活動とラオスでの校舎を実際に視察する機会を得ました。“Kato Projectの学校は私たちの宝物です”と感謝する村の人々との交流は心を暖かくしました。

また9月にはH.I.S.と国際センターの合同企画であるラオス国際交流の旅にも友人と参加しました。国際センターを全然知らない若者がインターネットでこの旅を知りボーナスから費用を捻出し、有給休暇を当てて参加していました。参加者が自分で用意した子供達との交流はヨーヨー、折り紙、ぬり絵、けん玉、新聞紙でのカブトなどでそれぞれが有意義な時間を過ごしました。村人達にとって初めて見る

外国人である私達。クレパスを初めて見る子供達。明治時代の日本はこんな風だったのかなと思われる純朴で礼儀正しい歓待に心が熱くなりました。

今年のこの二度にわたるタイ・ラオス訪問は私にとってボランティア・チャリティーの原点を考えさせられるよい体験になりました。さまざまな財団との交流を得て私も浦上財団の活動を充実させようと思います。

どうぞ今後ともよろしくご指導賜りますようお願い申し上げます。



【ラオスで子供たちと記念植樹する理事長】

【音穴あきるも美共コ無刺さ器内穴形】

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、国公私立の大学や研究所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まとまった研究ができる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249件の応募を受け付けました。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17名の研究者への助成を決定しました。

贈呈式は10月4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。理事長挨拶に続いて徳山選考委員長から過去・現在の研究者や研究活動に求められる意識や役割について熱のこもったお話があり、出席した16名の研究者の皆さんも研究への思いを新たになされたようでした。厳粛な贈呈目録授与式と和やかな雰囲気での懇親会を通じて参加者同士の研究内容の紹介や活発な意見交換が行われ、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25回までの助成件数は257件、助成金総額は6億8千1百万円余となりました。

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17号まで発刊されています。今年度も18号を発行いたします。今までの研究の一例を3ページに掲げました。ご一読ください。



【選考結果を述べる徳山選考委員長】



【理事長から贈呈書を受け取る研究者】



【研究内容を簡潔に発表する研究者】



【懇親会にて】

～近年助成した研究からご紹介～

浦上財団が皆さんからいただいた寄付金や基本財団の配当金等を原資として助成している「(財)浦上食品・食文化振興財団研究助成事業」は研究者の期待も大きく、応募件数は年々増加の一途を示しております。財団事務局も少ない人数ではありますが研究者ができるだけ活動しやすいよう気配りしながら事業の運用に務めております。

研究成果の多くは基礎的、専門的な分野がもっぱらですがせつかくの研究助成の成果でありますから、出版物にして各都道府県中央図書館、大学図書館などに寄贈し蔵書として活用願うほか、浦上財団のホームページにも掲載し検索しやすくして多くの研究者に役立つよう努めております。

その研究成果は最先端を行く内容が多く高度すぎるため多くの場合研究者以外の人には近寄りがたいものがありますが、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、この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。

今回ご紹介します西澤先生は「リスクコミュニケーション」研究の第一人者と言っても過言ではなく、研究発表や学会活動、様々な社会活動等を幅広く手がけられており、研究と実践をこれからも続けていきたいと考えている意欲的な研究者です。

平成20(2008)年研究助成

「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」

シュトゥットガルト大学 西澤 真理子
筑波大学システム情報工学 掛谷 英紀

食品や健康についての安全情報が混乱しています。マイナス情報に社会が過度に反応するケースが多々見受けられますが、この現状を改善するための有効なリスクコミュニケーションは開発途上です。

消費者の目線に立ち、生活者・消費者は何をもって食べ物を安全、安心、もしくは危険、不安と感ずるのか。基礎的データを分析し、そして、そこから得られた知見に基づき、食の安全情報をどのような手段で正確に社会に伝えることができるかを検証することが大切と考えます。

そこで本研究では、社会でのリスク認知形成過程に焦点を当て、リスク情報とリスクイメージやリスク判断との相関性を食品と薬品を例に分析いたしました。具体的には、BSE対策を例に、新聞報道と牛肉の安全対策の消費者のイメージ形成の関連について内容分析手法を使って調べ、次に、インフルエンザ治療薬タミフルを例に、情動的情報*と客観情報**のリスク判断への影響についてのアンケート調査を行いその相関性を明らかにしました。

分かったことは、我が国において有効なBSE対策は全頭検査であると誤認知されていることと、BSE対策についてのメディア報道には何らかの相関性があるだろうということです。また、タミフル薬についてのアンケート調査を分析した結果、人々のリスク判断には、事前の知識やリスク判断の大小に係らず、情動的情報は客観的情報よりも強い影響力を持つことが分かりました。

これらの二つの調査からはいくつかのことが導き出されます。リスクコミュニケーションを円滑に進めるには、情動的情報に優位性があり、人々のリスク判断に大きな影響を与えることができます。一方、これは裏を返すと、誤った判断によって情動的情報を流したとき、人々に大きな悪影響を及ぼすことになる。ですから、情報発信者は客観的情報に基づく正確なリスク認知が必要となり、また、その判断に責任を持たないなりません。そして、そのリスクを伝える必要があると判断した際には、その判断の責任を負った上で、情動的情報によって有効にコミュニケーションを図っていくことが望ましいということが示唆されます。

適切な消費者の行動を誘引するためのしかけ作り。それが、われわれが今必要なリスクコミュニケーションであると結論付けました。

(この研究は研究報告書Vol.17に掲載されています。)

事務局注

- * タミフルを飲んだ副作用で亡くなった女子大生の友人やタミフルを飲ませなくてインフルエンザ脳症で子供を亡くした母親の物語調体験談
- ** タミフル使用の危険性について及びタミフルを使用しない危険性についてのデータに基づく研究結果

食文化の振興・啓発および協賛活動

●カレーアクション事業を後援

現在、日本はカロリーベースで食糧自給率は40%で世界の主要先進国の中でも最低水準です。輸入食材が多いということは、残留農薬や食品輸送における環境負荷、国内の農地面積や生産者数の減少などの問題を引き起こします。農林水産省は消費者の啓発と意識改革をはじめ、「生産」「流通」「消費」のそれぞれの現場で問題意識を認識・共有し国産農産物の消費拡大を具体的に推し進めるために「フードアクションニッポン」事業を立ち上げ、10年後の2020年度までに自給率50%まで向上させることを目指しています。

当財団といたしましても「カレーアクション」(5月札幌市、6月福岡市)に後援しています。フードアクションニッポンが勧める自給率アップの5つのアクションは①旬のものを食べる②地元の食材を食べる③ご飯を中心に野菜たっぷりのバランスの良い食事④食べ残しを減らす⑤自給率向上の取組を知り、試し、応援する、ですが、カレー食では①～④が無理なく達成でき、また1皿あたり69%と自給率として優等生のメニューです。

北海道フォーラムでは北海道はじゃがいもを始めカレーの食材を多く生産する土地であると同時に「カレーアイランド北海道」でカレーを町おこしに使っている地域も多く、自然に地産地消ができることの話や会場ではご当地カレー屋台の競演がありました。九州フォーラムでは同じカロリーでも脂質だと体に溜まるが炭水化物だと消費でき、ご飯を無理なく多く食べることができうるうえスパイスで体が活性化するのでカレーは健康食であるといえることや、最近の健康志向で野菜リッチのカレーが人気だがそれを地元の旬の野菜にすると深く考えることなしに栄養的、エコ的、自給率的にもより優れたメニューになるという話があり九州で生産されるトマトやアスパラ、ゴーヤなどの夏野菜を使ったメニューの紹介がありました。



【札幌会場】ご当地カレー屋台の競演のお店の方々



【福岡会場】パネルディスカッション

●～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事業を後援

広島は牡蠣の生産量が日本一なのですが、近年、若い人や家庭での消費が低下傾向を示しています。一方、広島県はハウレン草やわけぎ、秋植え馬鈴薯など冬が旬の農産物が豊富であることから、冬に人気のメニューであるシチューやグラタン、チャウダースープに牡蠣や広島の冬野菜を使うことを紹介し、地産地消、ひいては地元農家の活性化を推進するプロジェクトが10月に行われ、浦上財団も後援しました。当日は最近育休を取り話題になった湯崎広島県知事も会場におみえになり、美味しく試食しておられました。会場では、特に牡蠣とわけぎのチャウダーが人気のようでした。



【広島県産牡蠣のキャラクター、ヘルシー君とともに】

●フードピア金沢を支援

日本海の海の幸が美味しくなる冬、毎年2月に金沢市を中心に石川県下で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。石川県には冬の日本海の食材だけでなく、豊富な加賀野菜に恵まれた伝統の技と味が伝わる独自の食文化があります。

普段訪れることが難しい一流料亭や市内のカフェで著名人の話とお料理を楽しめる「食談」、石川の冬の味覚を味わえる囲炉裏村・屋台村などが楽しめる「フードピアランド」、金澤老舗百年會会員経営者等が講師になり伝統文化や老舗としての心意気をテーマに料亭などで行われる食談議「金澤老舗よもやま話」、気軽に金沢の“食”に触れることのできる期間限定の昼食メニュー「お昼のおもてなし」のほか、フードピアの開催期間にあわせ、デパートやホテル、商店街など市内各地で石川の農産物はもとより食文化全般や食育に関する様々な協賛イベントが建国記念の日を軸に2月中行われています。

一例をあげますと、料亭いしやで行われた金澤老舗よもやま話では「日本の酒文化である日本酒の歴史と発酵の力」をテーマに地元酒蔵福光屋常務取締役の川口俊雄氏からお酒の歴史や日本酒の健康と美容効果について話がありました。日本酒には糖尿病防止効果や癌の抑制効果、心臓疾患や脳血管障害防止効果があり、適量にたしなめばまさに「百薬の長」であることや、日本酒は美白効果や保湿・保温効果があり、天然アミノ酸を含む米発酵エキスとして化粧品の原料としても役立っていることなどをその日の絞りたての日本酒をはじめ持参して下さった日本酒の試飲をおり混ぜながらお話しいただきました。

●第57回日本栄養改善学会学術総会を支援

9月に女子栄養大学で行われた「第57回日本栄養改善学会学術総会 実践と研究が織り成す“栄養学”の構築と発展をめざして：一人ひとりの望ましい食の実現から地域の環境づくりまで」を支援しました。一般的なことから妊婦、子供、高齢者、アスリートの健康やアレルギーについて、また食環境や食育、栄養指導について、管理栄養士等専門職の養成やスキルアップについてなど850を超える様々なシンポジウムや講演、英語セッション、公開市民講座が3日間にわたって行われ、約3000人が参加しました。

●健康ライフプラザの料理教室を支援

スパイスを使って食卓を豊かにすると同時にヘルシーで健康なメニューを紹介する料理教室が9月に神戸の健康ライフプラザで行われました。兵庫県食生活改善協会の金谷先生のお話のあと、ホールのカルダモンは縦に裂くなどホールスパイスの扱い方等の説明やデモンストレーションがあり、こんな料理にも使えるという応用や実践の話をもメモする人など、参加者の皆さんは興味を持って熱心に聞いていました。



協賛事業：大和デパートで行われた「洋菓子フェスタSHIKAWA」で子供たちの絵をもとにしたケーキ。



金沢のお麩を使った車麩の巣ごもり：宮田鈴庵での「お昼のおもてなし」の一品。



タクシーのドアに貼られたステッカー

●読売写真ニュースを学校に寄贈

『「食」は「人」に「良」いこと、元気のもと』の標語をパネルに用い、「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―抜粋―>

- 張り替えの際には、関心の高い高学年を中心に人集りができています。大きなカラー写真に興味を示し、自ずと説明文へと目を移し、内容の理解を深めているようです。
- 近くに日本地図、地球儀を置いて、子供たちの社会への関心を高め、認識を深めることに活用しています。子供たちは写真と地図等を交互にながめながら自然と視野を広めています。
- 生徒たちも新しいものが来るたびに、時に楽しく、時には真剣に記事を読み、見聞を広げているところでございます。
- スポーツから教育・政治・社会問題までいろいろな記事を写真とともに見ることができ、子供たちもとても楽しく学ぶことのできる教材としての役割になっています。



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.17を発行いたしました。こちらには平成17年から20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16件の研究が収められております。

また、平成16年から21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取めた研究報告書Vol.18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.1~17)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、写真を多く使ってその年の活動をまとめた財団ニュースを12月に発行しております。

●**財団HPの更新** <http://www.urakamizaidan.or.jp>のホームページを制作し、財団が行った活動を随時アップしております。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)の閲覧にも供するなど多くの方々が訪問しております。

お知らせ

浦上財団は昨年、東京都条例により個人住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。

ご寄付くださった方で都内にお住まいの方は23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の記載もお忘れなく!

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。当財団も本年度内に新制度の公益財団法人に移行することとして、準備を進めております。

お問い合わせ

(財)浦上食品・食文化振興財団

住所：〒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