



# 公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団

## URAKAMI FOUNDATION

財団  
ニュース  
2025

2025年1月発行

### CONTENTS



- 理事長挨拶
- 学術研究助成事業
- ・近年助成した研究から  
ご紹介



#### ● 食文化の振興・啓発活動

- ・令和6年度食文化復興支援事業
- ・活動紹介 災害食を知って助け合う仲間を増やそう
- ・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)
- ・こども食堂支援助成事業
- ・読売写真ニュースを学校に寄贈／フードビア金沢を支援



#### ● 広報活動

- ・研究報告書の発行
- ・財団ニュースの発行
- ・編集後記

## 理事長挨拶

2025年の幕開けとなりました。昨年も浦上財団は、研究助成事業と食文化復興支援事業の二つの大きな柱を中心に、ラオスでの学校給食プロジェクトやこども食堂支援助成事業など様々な活動に取り組みました。これも財団を日頃よりお支えいただいている皆々様のお陰と、心より感謝申し上げます。

昨年、私は仕事とプライベート両方でいろいろな国を訪れる機会がありました。夏に訪れたフランスのボルドーやシャンパーニュの広大な葡萄畠では、「テロワールが世界に名だたるワインやシャンパンを生み出しているのだ」という生産者の方々のお話は大変興味深いものでした。「テロワール以上のワインはできないのだ」と、その土地や環境に感謝しながらも、様々な新しい試みにチャレンジし、よりよきものを作ろうとする生産者の方々に“食を守ること”と“食の未来のためにチャレンジすること”的の大切さを教えられました。また、昨年二度訪れたインドでは、10日間飽きることなく毎日いわゆるインドカレーを楽しみました。人口のほとんどがヒンドゥー教とイスラム教のため牛豚は

厳禁。野菜や豆類中心の食材を、暑い気候の中で美味しくバリエーションを持たせて食べるために、様々なスパイスが上手に使われていることを身をもって体験しました。アーユルベーダの思想が生活に根付いており、医食同源～まさにスパイスの醍醐味がそこにありました。このように昨年の旅は「風土とフード」の深い関わりを感じる実り多きものでした。

翻って、日本国内を見渡しても、その地方や土地が生み出す特徴ある食があります。食文化復興支援事業は、災害のみならず、核家族化や過疎などの社会問題等々で失われつつある食や食文化を守り、また、発展させるための活動に助成の幅を広げ、たくさんの応募を頂きました。また、研究助成事業においても、各研究が既存の食品から新しい発見を生み出し、食品科学の未来に貢献されることと確信しております。食を「守ること」と「未来を見据えて前進すること」～二つのことの大切さを心に刻み、浦上財団は今年も広く活動していきたいと考えております。

本年度も財団の活動をお見守りいただきますようよろしくお願い申し上げます。



ボルドーにて



ムンバイにて

# 主な活動紹介

## 学術研究助成事業

当財団では財団設立以来、「食」に関する学術研究に対して助成を行っております。

助成の対象となる研究は、①食品加工技術に関する研究、②食品と健康に関する研究、③香辛料食品に関する研究、④食嗜好・食行動に関する研究、⑤食品の安全性に関する研究に対して、毎年応募のあった中から、学術研究者で組織する選考委員会を経て、毎年20件前後の研究に対して助成を行っております。助成金額は、1研究テーマ当たり300万円を限度としておりますが、研究費用とは別に、国内外の学会や論文発表する際に必要となる費用について、300万円の研究費とは別に30万円の発表費用の助成も行っております。

当財団が研究助成の選考に当たって考慮している点といたしましては、大学等の研究機関の地域的な広がり、若手研究者や女性研究者への研究機会の確保といった点に重きをおいて選考していることから、令和6年度に選出された22名の方々につきましても、約半数は地方の大学に所属する研究者であり、また半数の10名は女性研究者となっております。

10月6日にホテルニューオータニで行われた贈呈式では、浦上聖子理事長から各研究者へ贈呈書の授与に続き、選考委員長である甲子園大学学長の伏木選考委員から今回の選考経過の説明や各研究者への激励、各研究者の皆様からは研究に至った経緯や、今回の助成金を活用して今後どのように研究を発展

させていきたいのか、将来的にはどのような方面に活用されることを期待するのか等の説明が行われました。

財団設立以来この39年間の助成件数は521件、助成金の総額は14億6千万円を上回る実績となりました。助成した研究成果は、毎年浦上財団研究報告書としてまとめられ、これまで31号まで発行されています。今年度も32号を発行いたします。本活動を通じて、い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念願しております。



浦上聖子理事長より贈呈書を受け取る研究者



集合写真

## ～近年助成した研究からのご紹介～

当財団の研究助成事業の研究成果につきましては、毎年、浦上財団研究報告書として全国の大学や図書館等に配布しておりますが、ここでは昨年3月に発行いたしました「浦上財団研究報告書 Vol. 31」に掲載されている17件の研究報告の中から、2件をピックアップして、今般の研究に至った問題意識や研究の着眼点について紹介していただきました。

令和元(2019)年度助成

### 「乳酸菌を利用した新たな機能性発酵食品の開発と菌株ライブラリの構築」

東海大学 農学部 木下 英樹



現在、農家の高齢化、若者の就農率の減少など日本の食糧生産現場が窮地に陥っている。食料自給率もカロリーベースで40%を切っており、農家だけの問題ではなく、日本全体として取り組むべき課題である。若者の就農者を増やし、日本の食糧問題を解決するためには、農業を魅力的な職業にする必要があると考えられる。そのため、農家が生産・加工・販売までを行う六次産業が注目されている。そのためには、未利用資源（規格外野菜含む）の活用や商品への付加価値の創出が重要となる。乳酸菌は安全性が高く、多くの機能性を有しているため商品に付加価値を付けるためにはもってこいの有用微生物である。そこで本研究では、六次産業化や地域活性化のための機能性発酵食品の創出を目指し、発酵性試験および機能性試験を行い、商業利用できる乳酸菌ライブラリの構築を行うことを目的とした。

本研究では様々な食品から単離した13菌株の乳酸菌を用いた。サンプルとしては年中安定的に入手可能なトマトおよびニンジンと、植物代替ミルクとして注目されているアーモンドミルクおよびオーツミルクを用いた。発酵性試験では多くの乳酸菌で良好な生育を示したが、サンプルによって生菌数は変動が見られた。機能性試験では、抗酸化能、抗糖化能、免疫調節能を評価するとともに成分分析を行ったが、使用するサンプルと菌株によって機能性や生成物が異なることが明らかになった。以上のことから、食材と乳酸菌株の組み合わせにより、様々な機能性発酵食品が創出できる可能性が示された。

現在、これらの取り組みをさらに発展させるために、大学発のベンチャー企業として(株)プロバイオを設立し、乳酸菌や発酵食品の販売や機能性解析の受託などを行っている。今後、さらなる研究を続け、大学発のオリジナル乳酸菌やそれらを使った発酵食品を日本の農業や産業の発展に役立てていきたい。

最後に、本研究をご支援いただきました浦上食品・食文化振興財団に厚く御礼申し上げます。

令和元(2019)年度助成

### 「タマネギやネギの香味・健康機能性成分の生産調節に関する基礎研究」

千葉大学大学院 薬学研究院 吉本 尚子



タマネギやネギにはシスティンスルホキシド誘導体(CSO)という成分が含まれており、これらの野菜の独特な香味の原因となっています。近年の研究により、CSOは癌や循環器系疾患の予防や改善に役立つ機能を持つことが明らかになりました。すなわち、私たち人類にとって、CSOは豊かな食と健康的な生活を支えている身近な植物成分です。

一方、タマネギやネギにとっては、CSOは病原体の感染や動物による食害から自分自身を守るための防御物質としての役割を持ちます。一般的に、植物が生産する防御物質には、特定の生育段階や部位に多く生産されるものや、細胞が傷ついた時に生産量が増えるものが存在します。これは、必要な時に必要な場所で必要な量の防御物質を生産する仕組みを植物が備えていることを意味しています。

私たちは、タマネギやネギにCSOの生産を調節する仕組みが存在するのであれば、その仕組みを明らかにすることで、植物が持つ力を利用したCSOの効率的な生産系や、香味や健康機能性が向上した野菜の作出に貢献できると考えました。そこで、タマネギとネギに様々な刺激を与え、CSOの含有量が変化するか調べました。その結果、これらの植物を植物ホルモンという物質で処理して作出したカルスとよばれる培養細胞では、CSOに分類される三つの成分の量比が、元の植物体とは異なることが示されました。また、これらの植物に、植物が傷ついた時にその情報を植物の他の部位に伝える役割を持つ植物成分を与えると、CSOの含有量が増えることが示されました。これらの結果は、細胞の性質の変化や傷害の有無に応じてCSOの生産が調節されることを示しています。今後は、CSOの生産調節に関わる遺伝子を探査し、CSO生産調節の全体像を明らかにしたいと考えています。

最後になりましたが、本研究の遂行にあたり研究助成を賜りました浦上食品・食文化振興財団に心より感謝申し上げます。

## 食文化の振興・啓発活動

\* 食文化復興支援事業 \*

浦上財団では平成24年度から令和5年度までの12年間にわたり、東日本大震災復興支援事業として、岩手県、宮城県、福島県の3県で復興に携わる活動をなさっている団体や「食」を切り口として地域で様々な活動をしている団体を支援してまいりました。12年間の支援実績は延べ92件、支援金額は約6千3百万円となりました。財団では毎年現地視察などを通じて地域の復興状況を見せていただき、また支援先の活動も拝見させていただいた結果、“東日本大震災”的復興支援事業としては令和5年度で一段落とし、令和6年度からは次のステップに進むこととしました。

令和6年度からは東日本大震災復興支援事業を発展させ、新たに食文化復興支援事業を開始いたしました。昨今の全国における大雨や地震など様々な災害、また過疎化や単身世帯化、地域コミュニティの縮小などの社会問題により消失の危機にある食・食文化を復活、継承、

東日本大震災復興支援事業は令和5年度でいったん区切りをつけ、令和6年度から全国ベースでの食文化復興支援事業を開始しました。こちらの活動紹介では、

維持発展の活動の支援いたします。対象はこれまでの3県に限らず全国に拡大しました。昨年10月、1か月間の申請期間に47件の多くの申請があり、11月の選考委員会で今年度の支援団体10件を決定し、本年1月22日にホテルニューオータニで贈呈式を行います。

| 令和6(2024)年食文化復興支援事業 支援対象団体 |                        |
|----------------------------|------------------------|
| I 災害復興支援                   | (一社) 東の食の会             |
|                            | 石川県立大学                 |
|                            | かなざわオープンキッチン           |
|                            | (株) 能登町ふれあい公社          |
|                            | (一社) 石川県食品協会           |
| II 食文化復興支援                 | NPO 法人ギフト              |
|                            | 絵本と食をたのしむ会             |
|                            | (一社) コドモギルド            |
|                            | みやぎ・とめ 食育 Labo         |
|                            | NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu |

食文化復興支援事業の全身であります東日本大震災復興支援事業で令和5年度に支援させていただいた東北生活文化大学さまの活動をご紹介いたします。

# 活動紹介

災害食を知って助け合う仲間を増やそう

学校法人三島学園東北生活文化大学教授 佐藤 靖子

令和5年支援対象団体

2011年3月の東日本大地震発生時に小学校の低学年だった子供たちが、現在大学生となっています。当時の話を聞くと「大人は大変そうだったけれど、大勢と一緒に楽しかった」と答えが返ってきました。災害に対する意識の低下について危惧していたところ、「災害食を知って助け合う仲間を増やそう」の催事(2024年10月19日実施)に取り組むことができました。この取り組みには、東北生活文化大学の他に仙台白百合女子大学、宮城学院女子大学の学生による災害食の調理と同時に災害に関する講演会を行い、学生の他、防災意識の高い地域住民にとっても災害に対する知識および実践力が高まることを期待して計画したものです。



学生による調理には、NPO法人キャンパーによる調理指導を依頼し、講演会は、防災活動を精力的に実践されている榴岡小学校教諭齋藤由美子氏に依頼しました。

災害への意識については、高まった、大いに高まったが98%となり、「備蓄をする」、「日ごろの災害に関する準備が大切」、「食料以外の備蓄も必要だと思った(トイレ、ボディシートなど)」、「揺れによる落下防止や家具の固定が必要」など自由欄にも非常に多くの記入がありました。また、災害食のご飯、野菜のクリーム煮、乾燥野菜の胡麻和えに対しては、「今まで食べた災害食の中で一番おいしかった」、「思っていたより美味しかった」とありましたが、災害時に持ち帰れるようにポリ袋で提供されたことは、参加者にとっては初めてのことであり、「食べにくかった」などの感想が書かれています。(講演会参加者120名、災害食試食完食)

大学祭での開催が、多くの学生および地域住民の目に触れて災害食を知ってもらう機会となり、また、参加した学生達のレポートから災害への意識が大いに高まったことを受けて、今後の実践力が期待できる結果となりました。





## ■ 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)

私ども浦上財団では、2012年9月からラオス中西部のカムアン県において小学校で学校給食を提供する「浦上ランチプロジェクト」を開始しております。それは2010年、当時の浦上節子理事長が初めてラオス中西部を訪問した際、決して豊かでないメコン川を隔てただけのタイ東北部と比べても一層厳しい貧困状況にあるにもかかわらず、ラオスの子供たちはとても礼儀正しく、その目は皆純粋で好奇心に輝いていたことにとても感激し、浦上財団としてラオスの子どもたちがもっと健康に育つための助けになることはできないかと思ったことがきっかけでした。当時は学校に給食は無く、昼食のために一度家に戻ると、午後は家の農作業の手伝いなどのため午後の授業が受けられない子供が少なからずいるとのことで結果として進級試験が通らなかったり、栄養面においても食事内容がご飯中心でタンパク質や野菜などの主菜・副菜の重要性必要性を母親世代が知識として持っていないことに驚いたそうです。

理事長はこの状況を、場当たり的に金銭により打破するのではなく、村人や子供たち自らの参加による持続的な取り組みとするため、学校の敷地内に野菜を収穫する菜園を作り、また養殖池を造って魚を養殖したり、ヒヨコを購入し鶏を育てたり、可能な限り給食の食材は自ら収穫するような仕組みでの給食がこの地域では適切ではないかと考えました。このようにラオスという国の実情に応じた自給自足的な学校給食事業が「浦上ランチプロジェクト」の特徴です。この給食システムを運用するためには村の人々の協力が必要不可欠となるため、プロジェ

クトの実施に当たっては、事前の現地意識調査により村人たちの協力が得られることを確認できた村でのみプロジェクトを行っております。

ランチプロジェクト開始から13年経過しましたが、現在では、浦上財団からの援助がなくても自力で給食ができるようになった学校が1校あり、現在では7校目の小学校に支援を開始しています。プロジェクト開始前は食事の前の手洗いといった衛生観念も希薄でしたが、今では当然のように手を洗います。さらに、「栄養のバランス」という概念も親たち・子どもたちに培われています。また経済的にも学校給食の自給自足が実現できるように畑や魚の養殖、養鶏の知識の研修を行っています。

近年ではラオス国政府も子どもの教育に力を入れ、今では家の農作業のために学校に行けないような子供はいなくなりました。財団では浦上聖子理事長が2024年3月にビエンチャンのスポーツ・教育省を訪問し、学校給食チームの担当者と話し合いを持ちましたが、政府も給食の重要性を理解し、政府予算を組み、国連WFP(世界食糧計画)との資金協力をもとに、今ではまだ一部の学校での学校給食となっていますが、い

ずれは全小学校で昼食を提供できるよう、給食事業にも力を入れ始めたそうです。また、一昨年はラオス国政府より日本政府に対して、栄養管理と学校給食の拡大について正式に要請がなされたと聞いております。

いずれにしましても、「浦上ランチプロジェクト」がラオスにおける学校給食の拡大の一助になれば幸いです。



ビエンチャンにて スポーツ・教育省の方々、委託先のワールズリンクのメンバーとともに

## ○こども食堂支援助成事業 ○

近年、日本でも困難な状況、孤立した状況に苦しむ子ども達が増えています。2024年度の調査で全国に10,866カ所のこども食堂が確認されており、全国の公立中学校を上回る数になっています。おなかをすかせた子ども等への食事の提供から個食の解消、滋味豊かな食材による食育・衛生教育、地域の交流の場づくりと様々なアプローチでこども達への支援がなされています。



浦上財団も令和3(2021)年度より、特に困難な状況に陥りやすいシングルファミリーの支援を開始することとし、NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえが行う「シングルファミリー支援コース」(特にシングルファミリー支援に中軸を置いたこども食堂・フードパントリー・宅食等の支援活動)に年間500万円の指定寄付を行っています。特に物価高騰などで弱い立場にあるシングルファミリーはより一層困窮している家庭が増えていると聞いており、必要な方々に支援が迅速に届くことを願ってこの支援は今後も継続して行います。



## 食文化の振興・啓発活動

## 読売写真ニュースを学校に寄贈

浦上財団のロゴともなっている『食』は「人」に「良」いこと元気のもとをパネルに用い、「食育活動」に熱心に取り組んでいる全国51ヶ所の小学校、中学校、高校、図書館に教材資料として毎週写真ニュースを提供しています。提供先の小学校等の児童生徒たちからの関心も高く、写真ニュースは学校教育にも有効であるとのことから、引き続き提供願いとの要望が寄せられています。



高校等に寄贈しているパネルの一例

- デジタルでの情報獲得が当たり前になってきている中で、大きな写真に要旨だけ書かれた記事に子どもたちは興味津々です。
- 教員にとっても、授業や朝や帰りの学活など、時事的な話題を提供するための一つの手段となっており、参考になるところが大きいです。
- ICTの急速な発展により教育は大きく変化しています。子どもたちの活字離れも進んでいます。こんな時代だからこそ、子どもたちに新聞や文字に触れる機会がより大切だと考えています。
- 写真ニュースから時事問題に興味をもったり、新聞や活字を読もうという意欲が育ってほしいと教職員一同願っており構内で一番目立つ場所に掲示させていただいております。
- 写真ニュースの内容を定期考査の範囲に指定し、実際に試験問題として出題するといった活用事例もあります。

## フードピア金沢を支援

独自の食文化と石川県の冬の日本海の海の幸・加賀野菜を紹介する食のイベント「フードピア金沢」は毎年2月に金沢市及びその周辺地域で開催され、当財団は第1回(1985年)より継続して支援しています。

第39回目となった昨年も、金沢老舗百年会員のお店で食事と講師による金澤文化の話を堪能する「金澤老舗よもやま話」、金澤町家食めぐり、デパートや金沢の有名なホテルを会場とした冬の金澤の味を楽しめるイベントは2月1日から28日まで開催され、各地より多くの参加者で盛り上がりました。

フードピア金沢も30年を超える歴史の中で時代の流れに合わせ様々な変遷を遂げていますが、食をはじめ、金澤芸妓、老舗、金澤町家といった金澤ならでの地域資源、文化を活用した催しを実施しながら金澤の冬を代表するイベントとして定着しており、2025年も2月に開催されます。

## 広報活動

## 研究報告書の発行

助成した研究のうち一昨年秋までに報告をいただいた研究結果をはじめ論文発表が終わり公表可能となった研究結果17件を浦上財団研究報告書Vol.31として取りまとめ、昨年3月に発行し、全国の研究機関附属図書館や都道府県立図書館にお送りしました。

また、昨年秋までに当財団に提出された研究報告書を収めた研究報告書はVol.32として今年3月に発行する予定です。



## 財団HPのリニューアル、財団ニュースの発行・財団リーフレットの配布

学術研究助成事業や食文化復興支援事業の告知、申請や結果発表をはじめ、当財団の活動をHPにてお知らせをしています。また、学術研究助成事業と食文化復興支援事業の申請をオンライン申請にし、日頃の助成対象者との連絡の利便性を高めるため、各助成者とはマイページでのやり取りを行っています。

ほかにも財団の事業活動などを紹介するため写真を多く掲載した財団ニュースを毎年1月に発行しております。



## ●編集後記

本年度は、当財団行事の理事会、評議員会、選考委員会、贈呈式など対面で行うことができました。理事の皆様、監事の皆様、評議員の皆様、選考委員の皆様の温かいご支援とご協力によりまして、つながらなく事業の実施を行ってまいりました。あらためまして皆様に感謝を申し上げますとともにお礼を申し上げます。

来年度は財団設立40年を迎えます。令和7年4月6日には研究助成同窓会・シンポジウム、令和8年3月17日には40周年記念式典も行います。財団のモッ

トーである「食」は「人」に「良」いこと、元気のもとを合言葉に、明るく元気に前向きに職務を全うしていきます。

令和7年度も浦上聖子理事長はじめ役員の皆様のご指導をしっかりと受け止め、謙虚な姿勢で誠実に財団運営に頑張っていく所存です。

(大豆生田 清志、浦上 佳江、戸田 俊一)



〈お問い合わせは下記まで〉

## 公益財団法人 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 ハウス食品グループ本社ビル

電話: 050-3532-6365 FAX: 03-3264-6188

URL: <http://www.urakamizaidan.or.jp> (お問い合わせはHPのお問い合わせフォームをご利用ください)

