

2016年度食創会「安藤百福賞」受賞者を決定

「緑茶カテキン受容体の基礎研究」立花 宏文氏（九州大学大学院）
「コレステロール代謝を改善する食品成分に関する基礎研究」長岡 利氏（岐阜大学）

の2名に優秀賞を贈呈

食創会～新しい食品の創造・開発を奨める会～（会長：小泉 純一郎 元内閣総理大臣）は、2016年度食創会「第21回安藤百福賞」の受賞者5名を決定しました。

1. 安藤百福賞 優秀賞（副賞各200万円）

◆立花 宏文（たちばな ひろふみ）氏 九州大学大学院農学研究院 主幹教授

受賞テーマ：「緑茶カテキン受容体の基礎研究」

緑茶カテキンの受容体を起点とする生理作用発現の分子メカニズムを解明した。

◆長岡 利（ながおか さとし）氏 岐阜大学応用生物科学部 シニア教授・教授

受賞テーマ：「コレステロール代謝を改善する食品成分に関する基礎研究」

食品成分のコレステロール代謝改善機能を研究しその成分を特定した。

2. 安藤百福賞 発明発見奨励賞（副賞各100万円）

◆風間 北斗（かざま ほくと）氏 理化学研究所 脳科学総合研究センター チームリーダー

受賞テーマ：「モデル動物における食べ物の匂い認識を支える脳内メカニズムの研究」

ショウジョウバエを使い、匂い認識の脳内メカニズムを研究した。

◆竹内 豊（たけうち ゆたか）氏 株式会社フードケア 代表取締役

受賞テーマ：「医療・介護現場の声から生まれたお粥のゼリーの素『スベラカーゼ』の開発と普及」

嚥下調整食としてお粥のゼリーの素『スベラカーゼ』を開発した。

◆福田 真嗣（ふくだ しんじ）氏 慶應義塾大学先端生命科学研究所 特任准教授

株式会社メタジェン 代表取締役社長 CEO

受賞テーマ：「腸内環境の最先端研究と腸内デザイン推進ベンチャーの起業」

腸内細菌に関する基礎研究で成果を挙げ、科学的根拠に基づく腸内環境評価事業を進めるベンチャーを起業した。

※ 「発明発見奨励賞」は、大学等の若手研究者や中小企業の開発者を対象としています。

なお、今回は「大賞」（副賞1,000万円）の該当者はありません。

【受賞者と受賞内容の紹介】

1. 安藤百福賞 優秀賞（副賞各 200 万円）

- ◆立花 宏文（たちばな ひろふみ）氏、52 才、九州大学大学院農学研究院 主幹教授

受賞テーマ：「緑茶カテキン受容体の基礎研究」

受賞内容：受賞者は、緑茶カテキンの抗がん作用、抗アレルギー作用、炎症抑制作用などの多彩な生理作用の発現に必須な受容体分子として 67-kDa ラミニンレセプター（67LR）を世界に先駆けて発見し、受容体 67LR を起点とする緑茶カテキンの生理作用発現の分子メカニズムを解明した。緑茶カテキンの受容体の発見は、茶成分の抗アレルギー活性発現メカニズム解明にもつながり、免疫調節作用を訴求した機能性食品の開発にも活用された。受賞者の研究成果は、食品因子の機能性発現機構を分子レベルで理解しようとする研究のパイオニアとして高く評価され、新たな機能性食品の研究開発基盤となることが期待される。

- ◆長岡 利（ながおか さとし）氏、57 才、岐阜大学応用生物科学部 シニア教授・教授

受賞テーマ：「コレステロール代謝を改善する食品成分に関する基礎研究」

受賞内容：受賞者は、牛乳に含まれる乳清タンパク質由来のコレステロール低減化ペプチド「ラクタスタチン」を発見し、肝臓でのコレステロールの分解や、腸におけるコレステロールの吸収抑制に関与することを解明した。また、大豆タンパク質から腸内でコレステロールの吸収を抑制するリン脂質結合大豆ペプチドやペプチド「ソイスタチン」を発見した。さらに、野菜に含まれる S-メチル L-システインスルホキシドやポリフェノール類のコレステロール代謝改善機能を解析するなど、食品成分のコレステロール代謝改善機能に関する基礎研究で多くの成果を挙げている。受賞者の研究成果は、特定保健用食品等の開発にもつながっており、健康寿命の延伸に貢献することが期待される。

2. 安藤百福賞 発明発見奨励賞（副賞各 100 万円）

- ◆風間 北斗（かざま ほくと）氏、38 才、理化学研究所 脳科学総合研究センター チームリーダー

受賞テーマ：「モデル動物における食べ物の匂い認識を支える脳内メカニズムの研究」

受賞内容：受賞者は、モデル動物としてショウジョウバエ成虫を用いて、匂い嗜好の神経メカニズムの解明を行っている。行動実験の結果、食べ物由来の匂いには誘引され、摂食できない物の匂いには忌避反応を示すことが分かった。次に、ほ乳類の嗅球に相当する脳領域の神経細胞の匂い応答を、レーザー顕微鏡を用いたカルシウムイメージングで記録した。これらのデータを組み合わせ、神経活動から匂いの好き嫌いを定量的に説明・予測する神経回路モデルを作成した。さらに、匂いの相対的な好き嫌いは周りに存在する匂いによって変化し、ときには反転し得ることをモデルによって予測し、その現象を実証した。嗅覚回路の機能やその基本的な配線図は、ハエからヒトまで共通であることから、本研究を発展させることでヒトの匂い嗜好の脳内メカニズムの解明につながることを期待される。

◆竹内 豊（たけうち ゆたか）氏、61才、株式会社フードケア 代表取締役

受賞テーマ：「医療・介護現場の声から生まれたお粥のゼリーの素『スベラカーゼ』の
開発と普及」

受賞内容：加齢や病気等による嚥下障害により“ご飯”が思うように食べることができなくなった場合、障害の程度に応じて“軟飯”や“お粥”、“ミキサー粥”を食べることになるが、米に含まれる“でんぷん”が時間の経過とともに糊のようなべたつきを生じさせ、飲み込みにくい物性へと変化してしまう。受賞者は、この問題を解決するために、“お粥のゼリーの素『スベラカーゼ』”を開発した。スベラカーゼは、べたつきの原因であるでんぷんを、 α -アミラーゼ（でんぷん分解酵素）で分解し、同時に高温で固まるゲル化剤でゼリー状にすることで、嚥下適性のある温かいお粥をつくることができる。嚥下に障害があっても、主食である“ご飯”を食べたいという日本人の思いを可能にする商品として、高齢化社会での活用が期待される。

◆福田 真嗣（ふくだ しんじ）氏、39才、慶應義塾大学先端生命科学研究所 特任准教授、
株式会社メタジェン 代表取締役社長 CEO

受賞テーマ：「腸内環境の最先端研究と腸内デザイン推進ベンチャーの起業」

受賞内容：受賞者は、腸内細菌叢の遺伝子情報と代謝物質情報を統合解析するメタボロゲノミクスを構築し、腸内細菌叢から産生される代謝物質が、宿主の恒常性維持に重要な役割を担うことを動物実験等で明らかにした。構築した技術や研究成果を基に腸内デザイン推進ベンチャー、株式会社メタジェンを起業した。同社では、腸内環境改善による健康維持・セルフメディケーションを科学的根拠に基づいて提案し、食品企業等との共同研究により食品の摂取が腸内環境に与える影響を詳細に解析している。得られた腸内環境情報をデータベース化し、個人向け腸内環境評価事業を計画しており、新たな健康評価法の確立が期待される。



公益財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団（理事長：安藤 宏基）は、創設者 安藤 百福（あんどう ももふく）の「食とスポーツは健康を支える両輪である」との理念のもとに、青少年の健全育成と食文化向上のための事業を行っています。具体的には、陸上競技の支援事業、自然体験活動の支援事業、発明記念館の運営（大阪府池田市と神奈川県横浜市の2ヵ所）のほか、「食創会」を主宰しています。

食創会では、新しい食品の創造開発に貢献する独創的な研究者、開発者並びにベンチャー起業家を表彰する「安藤百福賞」表彰事業（後援：文部科学省）を実施しており、第21回目となる今年度より、元内閣総理大臣の小泉 純一郎氏を食創会会長に迎え、事業のさらなる活性化をはかります。なお、今年度の表彰式は、2017年3月13日（月）に、ホテルニューオータニ（東京都千代田区）で開催します。

（この件に関するお問い合わせ先）

公益財団法人安藤スポーツ・食文化振興財団

食創会事務局 谷口 眞一

〒563-0041 大阪府池田市満寿美町 8-25 TEL (072) 752-4335

（火曜日、年末年始は休業日）