

食と花の世界フォーラムにいがた

2016 | 報 | 告 | 書 |



佐野藤三郎記念

食の新潟国際賞 表彰式・受賞記念講演

Niigata Award

主催：公益財団法人 食の新潟国際賞財団



Food FOCUS in にいがた 2016

主催：食と花の世界フォーラム組織委員会・新潟市

フードメッセ in にいがた 2016

主催：フードメッセ in にいがた運営会議・新潟市



食と花の世界フォーラム組織委員会事務局
(新潟市農林水産部 食と花の推進課内)

〒951-8131 新潟市中央区白山浦 1-425-9
TEL 025-226-3567 FAX 025-230-0423

E-mail info@shokuhana.com URL <http://www.shokuhana.com>

目次

ごあいさつ	
食と花の世界フォーラム組織委員会会長（新潟市長）	2
開催概要	3
食の新潟国際賞	5
受賞者ご紹介	6
プログラム	7
表彰式	8
受賞祝賀会・交流レセプション	9
受賞者記念講演	10
新潟市長 表敬訪問、記者会見	14
フードフォーカス in にいがた	15
開催概要	16
コンパスステージ	17
プログラム	18
総括	19
第1部「基調講演」	20
第1部「特別講演」	22
第2部「パネルディスカッション」	24
新潟和食の交流会「新潟和食のタベ」	28
アカデミックステージ	29
プログラム	30
総括	31
アカデミックステージ1日目	32
アカデミックステージ2日目	34
ガイダンスステージ	37
プログラム	38
総括	39
第1部「基調講演」	40
第2部「講演」	42
パネルディスカッション	44
フードメッセ in にいがた	45
開催概要	46
出展社状況	47
出展社一覧／会場案内図	48
主な来場者	50
出展社アンケート	52
来場者アンケート	53
イベント・セミナー	54
にいがた6次化フェア	56
パブリシティ	58
広報／PR／制作物	59



食と花の世界フォーラム組織委員会
会長 新潟市長 篠田 昭

「食と花の世界フォーラムにいがた2016」へ、ようこそおいでくださいました。国内外から参加された多くの皆さまを心より歓迎申し上げます。

今回は、食の分野で世界に貢献された業績を顕彰する「第4回食の新潟国際賞」、「食と健康」をキーワードに有益な情報を提供する食の国際シンポジウム「フードフォーカス in にいがた」、そして、本州日本海側最大規模の食の国際見本市「フードメッセ in にいがた」の3事業を朱鷺メッセで開催いたします。

本市は、平成26年5月に農業分野で地域経済の活性化を図る国家戦略特区の指定を受け、規制緩和を活用したさまざまな連携や効果が生まれています。(株)ローソンや(株)セブン&アイ・ホールディングス、JR東日本(株)などの大手企業や、(株)新潟クボタ、新潟麦酒(株)、(株)ひらせいホームセンターなど地元企業が、地元農家と連携し、9社の特例農業法人を設立しました。そして、規制緩和により農用地での設置が可能となった農家レストランが3軒オープンし、多くの方でにぎわいを見せており、アグリツーリズムの核となる魅力を備えています。規制緩和以外にも、ICT農業やゲノム解析、ドローンの実証プロジェクトなどさまざまなアグリプロジェクトが展開しています。

また、今年4月にG7農業大臣会合が本市で開催され、「食と農」の魅力やおもてなし文化の素晴らしさを世界に発信する機会となりました。


さらに、高速バスを運行するウィラーグループが開発したレストランバスが、日本で初めて本市で運行され国内外からの注目を集めたほか、農業以外の分野でも、AKB48の姉妹グループ NGT48が昨年新潟に誕生し、今年6月にはAKBグループの選抜総選挙が本市で行われ、市内外から6万人の観光客が訪れるなど、新潟での事業展開に多くの企業・団体から注目していただいていると感じています。

今後も国家戦略特区の規制緩和を活用し、さらなる拠点化を進め、本市の魅力である食と花で世界に貢献できるよう、都市ブランドの構築に向けて取り組んでいきます。

結びに、本フォーラムの開催にあたり、関係団体ならびに企業の皆さまから、ご理解と多大なご協力を賜りましたことに感謝申し上げます、あいさつといたします。

食と花の世界フォーラムにいがた2016

会期

11月9日(水)  佐野藤三郎記念 食の新潟国際賞 表彰式・受賞記念講演

11月10日(木) ~ 11日(金)  Food FOCUS in にいがた 2016

11月16日(水) ~ 18日(金)  フードメッセ in にいがた 2016

開催実績

来場社数	
食の新潟国際賞 11月9日(水)	652名(海外3ヶ国から4名参加)
食の国際シンポジウム(フードフォーカス in にいがた) 11月10日(木)~11日(金)	468名(海外4ヶ国から4名参加)
食の国際見本市(フードメッセ in にいがた) 11月16日(水)~18日(金)	9,277名
合計	10,397名

主催

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 (食の新潟国際賞)
食と花の世界フォーラム組織委員会、新潟市 (フードフォーカス in にいがた 2016)
フードメッセ in にいがた運営会議、新潟市 (フードメッセ in にいがた 2016)

後援

国際連合食糧農業機関 (FAO) 日本事務所、駐新潟大韓民国総領事館、在新潟ロシア連邦総領事館、中華人民共和国駐新潟総領事館、日本貿易振興機構 (JETRO) 新潟貿易情報センター、(株)第四銀行、(株)北越銀行、(株)大光銀行、(株)日本政策金融公庫、(公社)新潟県栄養士会、(公社)全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県本部、(一社)新潟県商工会議所連合会、新潟県商工会連合会、(一社)新潟県調理師会、新潟市食品衛生協会、新潟市食品衛生指導員協議会、新潟市旅館ホテル協同組合 (順不同)

特別協賛

(株)ブルボン、亀田製菓(株)、JAグループ新潟、新潟万代島総合企画(株)

協賛

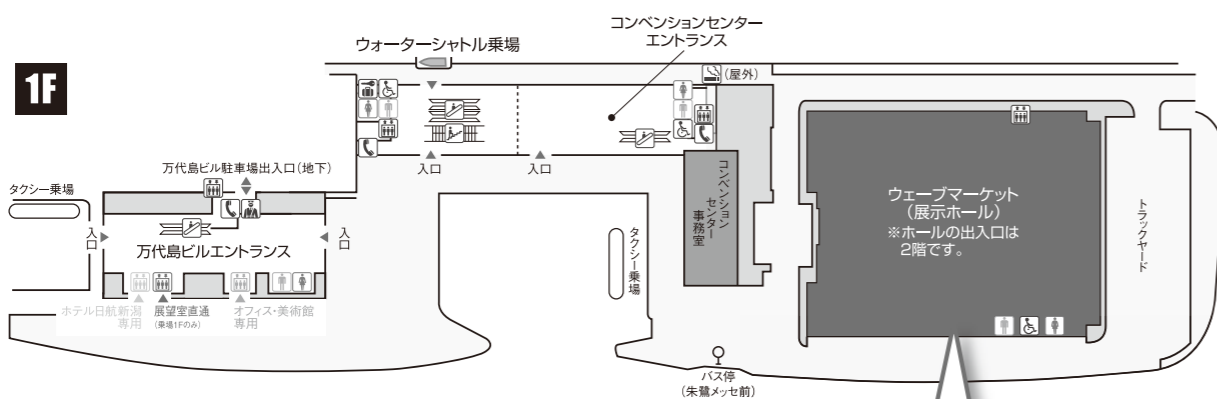
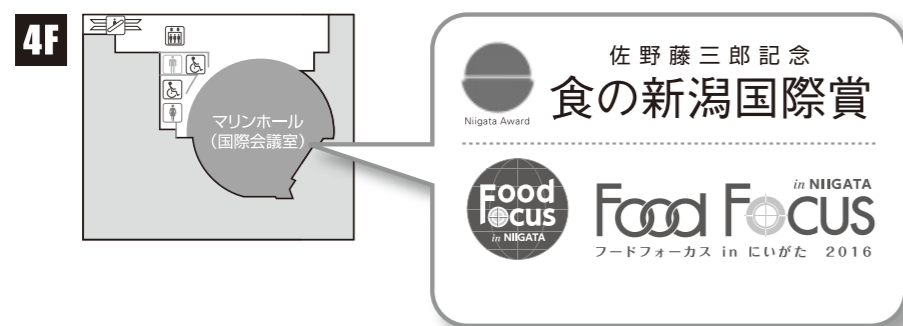
亀田郷土地改良区、(一財)亀田郷地域センター、JA新潟市、JA新潟みらい、新潟日报社、一正蒲鉾(株)、NSG カレッジリーグ、新潟県蒲鉾組合、新潟商工会議所、新潟薬科大学、JA越後中央、亀田商工会議所、(株)サンプラス三笠、(株)第四銀行、(株)北越銀行、(株)大光銀行、JA新津さつき、新潟観光コンベンション協会、新潟経済同友会、新潟商工会議所、新潟水産物卸業協同組合、(株)藤井商店、ホテル日航新潟、三菱商事(株)新潟支店、新潟県総合生活協同組合、三幸製菓(株)、ホテル イタリア軒 (順不同)



食の新潟国際賞



フードフォーカス in にいがた



**フードメッセ
in にいがた2016**



フードメッセ in にいがた



Niigata Award

佐野藤三郎記念 食の新潟国際賞

In Memory of Sano Touzaburo
Niigata International Food Award



- 日時：2016年11月9日(水)
- 場所：朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
4階 国際会議室(マリンホール)
ホテル日航新潟 4階 朱鷺

受賞者ご紹介

本賞

岩永 勝氏 (日本)

国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター (JIRCAS) 理事長
国際トウモロコシ・コムギ改良センター (CIMMYT) 元所長



生物資源の保存活用研究に従事し多くの業績を上げ国際的に高い評価を受けている。海外国際農業研究機関で30年近く活躍した。特に2002年には「緑の革命」の功績によりノーベル平和賞を受賞した国際トウモロコシ・コムギ改良センター (CIMMYT / メキシコ) の所長に国際公募で選ばれ、財政難の組織を再建し、長期研究戦略を設定、職員数800人を超える世界で最も優秀な国際研究機関へと飛躍させた実績は世界的に高い評価を得た。

長きにわたる国際的な研究活動での広汎な人脈を培い、世界的に影響を持つ農学研究者及び指導者として、2006年には世界食糧賞から特別感謝状を受賞。国連世界食料安全保障委員会のパネラーなど国際機関や国際会議において理事に就任するなど重責を果たしている。(65歳)

佐野藤三郎 特別賞

増本 隆夫氏 (日本)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (NARO)
農村工学研究部門 地域資源工学研究領域 領域長



高度な国際協力の達成に寄与。低平地帯の排水改良、排水問題を検討し排水施設の最適規模研究では、雨量計や排水施設の配置、規模計画手法を開発し、現場での計画管理に直結する技術開発に多数研究実績をあげ、水田の洪水防止機能評価法の開発でも、先駆的で高度の研究業績をあげた。

アジアモンスーン水田地帯にも対象を広げ、国際河川メコン河の研究では、4研究機関を率いるリーダーとして、世界的情報発信が可能な研究成果体制の構築を図り、行政の事業実施指針・計画基準に反映させ、高く評価された。(58歳)

佐野藤三郎 特別賞

マーシー・ニコル・ワイルダー氏 (米国)

国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター (JIRCAS)
水産領域 主任研究員



エビ類の研究により、稚エビの培養方法で多大な成果を上げ、学会産業界で高い評価を得る。ベトナムの国際プロジェクトの担当として、淡水エビの養殖産業の発展に貢献。屋内型エビ生産システムの開発と普及による安全安心な養殖の実現をした。

世界のエビ養殖の8割を占めるバナメイエビの、養殖場の造成による環境汚染、高密度養殖による病害、大量薬物投与などの解消に、屋内型エビ生産システムを企業と共同開発した。この技術で、妙高市「妙高ゆきエビ」を商業ベースに乗せ、モンゴルでも養殖を開始。将来多くの発展途上国において、動物性タンパク質の増産安定供給が期待できる。(50歳)

21世紀 希望賞

宇賀 優作氏 (日本)

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (NARO)
次世代作物開発研究センター 基盤研究領域 育種素材開発ユニット 上級研究員



一貫してイネの根の構造と機能に関する遺伝育種学的研究を展開し、基礎から応用に至るまでの研究に多くの成果をあげ、国際誌に論文を掲載し、高い評価を得ている。

地球温暖化が一層深刻化する中、干ばつによる大きな影響を受け、東南アジアでの稲作の乾燥耐性強化は喫緊の課題である。フィリピン在来品種に見いだした根の形態や構造の変異に着目し、遺伝子座を検出し、栽培稲の耐干性の向上に大きく貢献した。

研究業績は基礎研究にとどまらず世界の稲作の安定化に貢献し今後の研究の進展が期待される。(41歳)

佐野藤三郎記念 第4回食の新潟国際賞 表彰式典プログラム

事業名称	日程	会場
記者会見	11月9日(水) 午後	朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター 4階 国際会議室 (マリンホール)
表彰式 受賞者記念講演会		
受賞者祝賀会・交流レセプション		ホテル日航新潟 4階 朱鷺

第4回食の新潟国際賞表彰式典開催



正賞モニュメントを手にする受賞者4名
(左より：宇賀優作氏、増本隆夫氏、岩永勝氏、マーシー・ニコル・ワイルダー氏)

平成28年11月9日(水)、第4回食の新潟国際賞表彰式典および関連記念事業が開催されました。

日本で唯一食の分野における国際賞の表彰式は、各界から数多くの御来賓のご出席のもと、国際色豊かに、厳粛かつ賑やかに開催されました。



表彰式風景

第4回食の新潟国際賞表彰式

表彰式は約260名の各界の御来賓や財団関係者の見守る中、厳かに開会され、唐木英明選考委員長（(公財)食の安全・安心財団理事長）の選考報告に続いて、池田弘財団理事長から各受賞者に対し、表彰状ならびに正賞モニュメントの他、副賞で本賞には1,000万円、佐野藤三郎特別賞には200万円、21世紀希望賞には100万円の目録の贈呈が行われました。続いて受賞者4名による喜びの受賞スピーチが行われました。



池田 弘 理事長

表彰式では御来賓の農林水産省農林水産技術会議事務局研究総務官 井上龍子様、国際連合食糧農業機関(FAO)駐日連絡事務所副所長 渡辺和真様、独立行政法人国際協力機構(JICA)農村開発部部长 三次啓都様からそれぞれご祝辞をいただき、在日米国大使館農務担当公使ゲーリ・マイヤー様よりメッセージをいただきました。

また、国連世界食糧計画(WFP)日本事務所代表 スティーブン・アンダーソン 様、駐新潟大韓民国総領事館 総領事 趙建熙 様、中華人民共和国駐新潟総領事館 領事 岳倩 様(総領事何平様代理)もご臨席されました。

そして表彰式の最後に、当財団を代表して副理事長の亀田製菓(株)代表取締役会長 CEO 田中通泰から感謝の言葉で幕を閉じました。



井上 龍子 様



渡辺 和真 様



三次 啓都 様



正賞として授与されたトロフィーは、新潟県佐渡市出身の世界的な金属工芸作家であり、前東京藝術大学学長・現文化庁長官の宮田亮平先生によって制作された「シュプリング」です。

テーマは「跳躍。そして希望」。
未来に向かって2頭のイルカが力強く宙を舞います。



唐木 英明 選考委員長



田中 通泰 副理事長

受賞祝賀会・交流レセプション



表彰式、記念講演会に続いて行われた 受賞祝賀会・交流レセプションには、国内外からの参加者も含め多くの皆様の出席により開催されました。

受賞者を囲んで和やかな雰囲気の中に交流が行われ、当財団副理事長の新潟市長 篠田昭による乾杯の御発声で祝賀会が開宴されました。

祝賀会では以下の御来賓の国際連合世界食糧計画(WFP)日本事務所代表 スティーブン・アンダーソン 様、新潟県副知事 寺田吉道様よりご祝辞をいただきました。

閉会のご挨拶を兼ねて、当財団副理事長の株式会社ブルボン社長 吉田康が、財団および賛助会を代表し感謝のスピーチを述べ、めでたくお開きとなりました。

また表彰式に対し各界の多数の方からご祝電を頂戴致しました。心より御礼申し上げます。



スティーブン・アンダーソン 様



寺田 吉道 様



吉田 康 副理事長



篠田 昭 副理事長



古町芸妓の舞



池田 弘 理事長



会場の様子1



会場の様子2



会場の様子3

受賞者記念講演



食の新潟国際賞【本賞】

岩永 勝氏

国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター (JIRCAS) 理事長
国際トウモロコシ・コムギ改良センター (CIMMYT) 元所長

米国の農学者ノーマン・ポーローグ博士は、日本のコムギ品種「農林10号」をもとに、倒伏しづらく多収量のコムギを開発しました。後に「緑の革命」と呼ばれることになった、この驚異的な食糧の増産は、多くの人々を飢餓から救いました。博士は後にノーベル平和賞を受賞します。

「緑の革命」によって、世界の食糧問題は解決したかに思われましたが、2050年には90億人以上に増加する世界人口に対応するため、今後35年間で食糧を60%増収させなくてはなりません。そのためには、地域の特異性や多様性を生かし、持続的に発展できる農業改革が必要です。

「緑の革命」と対比させ、私はいろいろな「色」がグラデーションで共存できる「虹色革命」と名付けて推進してきました。

私が「国際トウモロコシ・コムギ改良センター」(メキシコ)の所長であったとき、干ばつに強くて栽培もしやすく、栄養価の高いトウモロコシの開発と普及の大型プロジェクトをスタートさせました。15年までにアフリカ13カ国で栽培が進み、栽培面積は250万ヘクタールを超えています。

現在、国立研究開発法人「国際農林水産業研究センター」では、西アフリカ起源のササゲ(大角豆)の新品種開発と普及に力を入れています。多くの伝統的な品種を交配して作った新しいササゲは生産性が約3倍に拡大。栄養価も高く、おいしいので高価格で売れ、農家の収益も約2倍に増えています。

今回の受賞を励みにして、世界の食糧問題解決のため、一歩でも前進できるよう努力を続けたいと思います。

(※当日講演内容を抜粋)



受賞者記念講演



食の新潟国際賞【佐野藤三郎特別賞】

増本 隆夫 氏

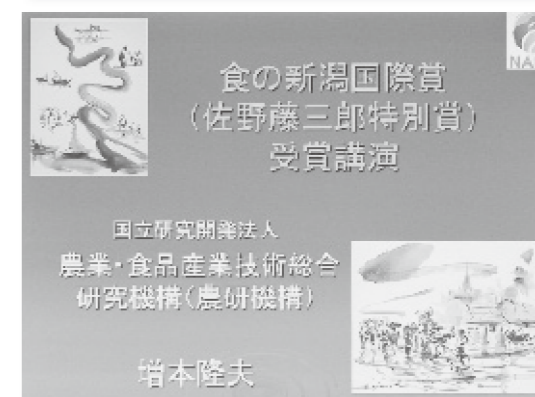
国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (NARO) 農村工学研究部門 地域資源工学研究領域 領域長

私は、持続的な水田農業を追求しています。日本のような湿潤地帯ばかりでなく、世界では乾燥・半乾燥地帯など、さまざまな気候の下で稲作が行われています。持続的な稲作のためには、資源としての水管理、水循環の把握が重要。このため、農業水利用を考慮した分布型水循環のモデル化に取り組んできました。

これまでの研究活動で評価された点は、大きく二つあると思います。まずは地域への貢献。亀田郷や白根郷など、低平地帯の排水問題に対応するため、雨量計や排水施設の配置、施設の規模を決める手法を開発。また、排水管理研究の一環として開発した水位予測システムは、亀田郷土地改良区で利用されました。

次に国際展開。開発した排水モデルや水管理モデルをモンスーンアジア水田地帯も研究対象として、農業という人為的な水管理が特徴的な広域水循環に展開しモデル化を図りました。受賞を機に、今後は畑作農業を中心とした地域にも広げ、将来にわたる安定した農業用水の確保に貢献したいと思います。

(※当日講演内容を抜粋)



受賞者記念講演



食の新潟国際賞【佐野藤三郎特別賞】

マーシー・ニコル・ワイルダー氏

国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター(JIRCAS)
水産領域 主任研究員

近年、エビ養殖業は急速に発展し、2兆円規模の産業になっています。一大生産地であるアジアの発展途上地域では、事業の拡大に伴い海洋汚染が進行。またエビの病気を防ぐため、不適切な大量の薬物投与が行われています。

持続的なエビの養殖技術を開発しようと、ベトナムのカントー大学と共同でオニテナガエビの養殖に取り組むとともに種苗生産技術を開発。稚エビの安定的供給を可能にしました。

2007年9月から妙高市で、世界初の屋内型エビ生産システムを設置しました。育成プール内で水を垂直に動かし、平面的にしか飼育できなかったエビを立体的に飼育できるようになり、安全でおいしいバナメイエビの商業的生産が始まりました。現在も「妙高ゆきエビ」として広く販売されています。

この養殖技術は15年8月にモンゴルに導入され、ラオスでも検討されています。

今後も安全安心で環境に優しいエビの生産方法を提供したいと思います。

(※当日講演内容を抜粋)



受賞者記念講演



食の新潟国際賞【21世紀希望賞】

宇賀 優作氏

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (NARO) 次世代作物開発研究センター 基盤研究領域
育種素材開発ユニット 上級研究員

イネは人類にとって重要な作物の一つ。将来の人口増加に伴う食糧不足を回避するうえで、干ばつ地域でのコメ増産は重要な課題です。

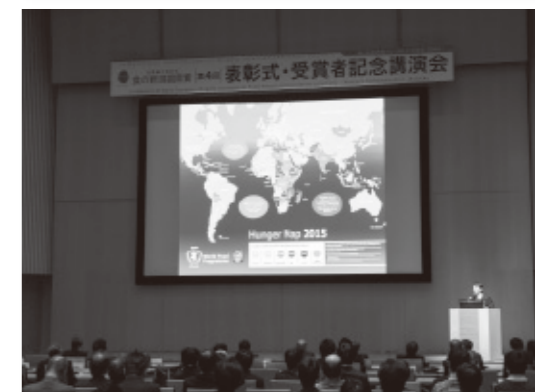
一般に、水稻は根が浅く干ばつに弱いですが、陸稲は水稻に比べて、根が土中深く伸びるので干ばつに強いです。ただし、陸稲は収量が低く、味もよくない。そこで水稻と陸稲の「いいとこ取り」で干ばつに強いイネ作りに着手しました。

6年間かけて根を深くする遺伝子「DRO1」を発見し、水稻に導入しました。その水稻は2倍以上根が伸び、1カ月以上水をやらない乾燥ストレスにも耐え、収量も高いという成果を得ました。

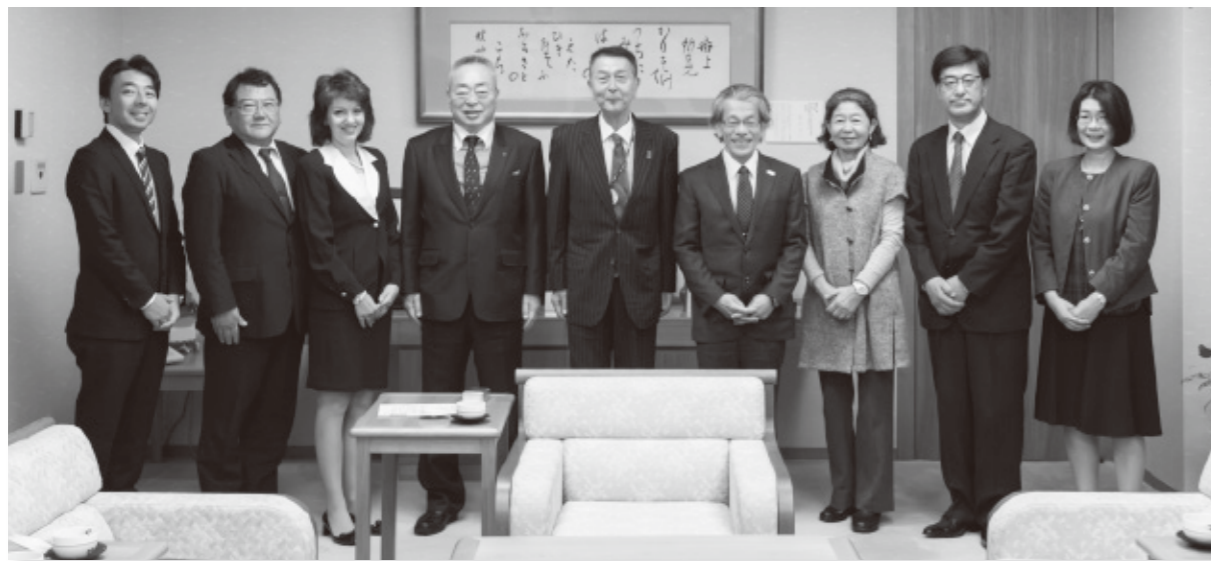
たった一つの遺伝子を変えることで、作物の干ばつ耐性をこれほど飛躍的に高めた例は初めて。「地下革命」として世界的に注目されました。

これからも、もっと干ばつに強いイネを作り、この成果を世界中に届けたい。その一念で研究を進めていきます。

(※当日講演内容を抜粋)



新潟市長 表敬訪問



11月9日午前、受賞者4名は 池田理事長同行のもと、篠田昭新潟市長を表敬訪問しました。

表敬訪問は、新潟市役所の市長特別応接室で終始和やかな雰囲気の中で行われました。

篠田市長からは各受賞者へのお祝いの言葉と、国際賞の創設意義また食の新潟の歴史や背景などの紹介がありました。

受賞者からは、それぞれの喜びと、これまでの活動の取り組みが語られ、今後国際賞の受賞を契機に さらに活動を続けるとともに「食の新潟国際賞」の存在を世界に発信したいという挨拶がありました。



記者会見

11月9日、表彰式前に朱鷺メッセで行われた記者会見には、多くのマスコミの皆様にお集まりいただき、国内外に国際賞の発信がされました。



Food Focus in NIIGATA
フードフォーカス in にいがた 2016



- 日時：2016年11月10日(木)～11日(金)
- 場所：朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
4階 国際会議室 (マリンホール)

開催概要



会期 | 平成28年11月10日(木)～11月11日(金)

会場 | 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター 4F 「国際会議室」

コンパスステージ

11月11日(金)

公開シンポジウム「健康と和食と新潟」和食の魅力と新潟の世界への発信

主に食品関連産業や観光・飲食店などを対象に、世界遺産に登録され、健康食としても高い評価を得ている「和食」の魅力と歴史を辿り、食文化や食材の宝庫でもある新潟独自の「和食」も提案します。また「新潟和食」を通じて国内外への新潟の発信力を高める提案も行います。

アカデミックステージ

11月10日(木)・11日(金)

「健康と食品に関する新潟国際会議2016」

～日本および海外の食文化における機能性成分と健康～

食品科学分野における国内外の研究者及び専門家や食品産業関係者が一堂に会して、機能性を発揮する食品及び天然物による健康増進に関する議論を行います。また、全体テーマでもある和食の機能性についても発表します。

ガイダンスステージ

11月10日(木)

第9回 市民公開講座 新潟「食と健康」フォーラム「健康で長生きしましょう」

「食と健康」をテーマに広く市民に発信することを目的に、学術的な成果を広く市民の健康増進に還元することを目的に、やさしく身近な健康をテーマに市民の食と健康に対する意識を高め、市民の健康増進に寄与することを目的に開催します。

今回のメインテーマは「和食と健康」として、健康食として世界からも注目されている和食や発酵食品について、栄養学や医学から見た機能性などについて講演し、共に考えます。



in NIIGATA
Food Focus
フードフォーカス in にいがた 2016

コンパスステージ

公開シンポジウム

「健康と和食と新潟」和食の魅力と新潟の世界への発信



□ 日時：2016年11月11日(金)

□ 場所：朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
4階 国際会議室 (マリンホール)

公開シンポジウム

「健康と和食と新潟」和食の魅力と新潟の世界への発信

13:05-14:05 第1部
基調講演 「何故、人は食べるのか
～食の多面的な役割を考える～」味の素(株) 代表取締役会長
伊藤 雅俊 氏1971年 味の素(株)入社。1999年 取締役就任。
2003年 味の素冷凍食品(株)代表取締役社長、2006年 味の素(株)代表取締役専務執行役員を経て2009年に味の素(株)代表取締役 取締役社長 最高経営責任者に就任。2015年6月より現職。
日本経済団体連合会の審議委員会 副議長、農林水産省 食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会長、日本アドバタイザーズ協会 理事長の他、日本航空(株)およびヤマハ(株) 社外取締役も兼任。

14:10-15:15 特別講演 「和食の魅力と地域振興」

(学) 服部学園 理事長 / 新潟市食と花の総合アドバイザー
服部 幸應 氏(学) 服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長 / 医学博士、健康大使、和食親善大使。東京都出身。
立教大学卒。昭和大学医学部博士課程修了。
藍綬褒章及びフランス大統領よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ、国家功労勲章シュヴァリエ並びに農事功労勲章オフィシエを受章。厚生大臣表彰・文部大臣表彰受賞。(公社) 全国調理師養成施設協会会長、(一社) 全国栄養士養成施設協会常任理事、(一社) 和食文化国民会議議長、NPO 日本食育インストラクター協会理事長、農林水産省「食育推進会議」委員、内閣府・厚生労働・農林水産・文部科学各省委員、「早寝早起き朝ごはん全国協議会」副会長、東京都「地域特産品認証委員会」委員、昭和大学(医学部) 客員教授、広島大学(医学部) 客員教授、東京農業大学客員教授、東京大学(総合研究国際戦略推進)講師、他多数。TVやラジオでも活躍。著書に「食育力」(マガジンハウス)、「家庭の食育」(キラジェンヌ)、「食べて元気!」(デアゴスティーニ)、その他多数。15:35-17:05 第2部 パネルディスカッション
「新潟和食の魅力と世界への発信」

コーディネーター

服部 幸應 氏
(学) 服部学園 理事長 / 新潟市食と花の総合アドバイザー

パネラー (順不同)

行形 和滋 氏
日本料理 行形亭 11代目
新潟市食と花の総合アドバイザー塩川 英男 氏
新潟県酒造組合 理事 /
新潟県酒造組合 新潟支部長木村 正晃 氏
食と料理の研究者 /
6次産業化プランナー高見 信和 氏
よね蔵グループ 海老の髭
香港CWB店 料理長

主 催 / 食と花の世界フォーラム組織委員会・新潟市 企 画 / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

フードフォーカス in にいがた2016
コンパスステージ 総括

フードフォーカスの中で、特に食に関係する企業や機関・団体関係者を対象に開催されてきた公開シンポジウム「コンパスステージ」の今回のメインテーマは「和食と健康」とした。新潟が誇る和食と和食文化を通じて、新潟の日本国内外への発信と共に、食産業の発展にいかに関与するか企画した。

基調講演には、日本はもとより世界の食品メーカーのリーディングカンパニーである味の素(株) 代表取締役会長の伊藤雅俊氏から和食をキーワードとして御講演いただいた。

伊藤会長からは、食の持つ多面的な役割について広い角度から分析し、食と人間との関係や食のもののづくりの基本的な姿勢や味の素の誕生と企業マインドの必要性、これからの食品産業のあるべき方向性など、哲学的に多く事例をあげた貴重な講演であった。

特別講演には、新潟市の食と花の総合アドバイザーでもあり、和食のユネスコ無形文化遺産登録運動の中心的役割を果たされた(学) 服部学園理事長の服部幸應氏から和食の魅力と地域振興について御講演いただいた。

服部氏は和食の持つ健康的効果や和食文化の特有な礼儀作法、多角的な調理方法と健康、和食による食育の重要性など、和食の持つ優位性ととも、和食を活用した地域振興アピールについて講演された。

また、「新潟和食の魅力と世界への発信」をテーマに、地元新潟に関係のある和食関連の企業や料理人、料理研究者によるパネルディスカッションを服部氏のコーディネートのもと4名のパネラーそれぞれから報告と提言をいただいた。

新潟の老舗料亭行形亭11代目の行形和慈氏から、日本料理の魅力と市民の和食離れや老舗としての料理屋の経営の厳しさについての話があり、また、伝統的な和食を守るとともに新たな挑戦にも言及した。

新潟の和食に重要な役割を果たす「日本酒」について、新潟県酒造組合新潟支部長の塩川英男氏から、消費者の日本酒へのトレンドや需要、嗜好の推移、そして新潟清酒の魅力について報告があった。

和食材と料理について、食と料理の研究者木村正晃氏から、地方のもつ食材の魅力や特に新潟産品の和食との関係など報告があった。

新潟の和食の料理長として海外の第一線で活躍されているよね蔵グループ海老の髭香港CWB 店料理長の高見信和氏から、「海外での和食の発信と外国人から見た和食」をテーマに海外での和食の評価と問題点について報告があった。

実践編として、新潟の老舗料亭の歴史や旬の食材を使っての新潟伝統和食料理の交流会「新潟和食の夕べ」を開催。特に、新潟の料理人の伝統料理を伝えてゆく真摯な姿と伝統から新しい創作料理への挑戦など、話題豊富なディスカッションは大変興味深く、新潟の和食材の豊富さをあらためて感じる事ができた。

公益財団法人 食の新潟国際賞財団

第1部 基調講演

「何故・人は食べるのか～食の多面的な役割を考える～」

味の素(株) 代表取締役会長 伊藤 雅俊氏

我々が毎日楽しんでいる食は、様々な重要な役割があると思います。「人は何故食べるのか」と普段は考えません。

和食の特徴である「栄養バランスに優れた健康的な食生活」では、うま味を上手に使うことによって、動物性油脂の少ない食生活、長寿、肥満防止に役立っています。我々はこれを証明するための研究を行っています。海外の学者が「うま味を食べることは食後の満足感を得ることに貢献し、食べる量が減る」という研究を行っており、我々はこれが日本人のBMIの低さ、長寿の素なのではないかと思っています。そして、南デンマーク大学の Ole G. Mouritsen 教授は著書で「長寿は、うま味を引き出す生理(動物)的欲求」と書いてあり、うま味は民族を超えて世界に広がるのだと思います。

私が子どもの頃は出汁を昆布と鰹節で取る時、鰹節を削るのは私の仕事でした。今は弊社の製品である「ほんだし®」を入れれば出来ます。これはかなりの時間短縮になります。このように現代では美味しさを保ったまま効率的に調理ができる食品マーケットが沢山あります。

家庭で作るのと工場で作るものでは、調理の時間、あるいは廃棄のロス、エネルギー効率、資源効率などが圧倒的に工場で作る方が良いということになります。そして調理場の労働から開放されることが進んでいます。また、一方で二酸化炭素や廃棄物、食材の使用量も抑制できます。

弊社の製品である「Cook Do® 回鍋肉(3～4人前)」の例ですが、年間3千万個の製品出荷数で、食数が1億2千万分と仮定した場合、一次産品である食材キャベツ(750万個)、ピーマン(6000万個)、豚バラ(5,500万トン)、長ネギ(1400万本)などの使用にも貢献します。そしてこれらがまた人間の栄養の摂取にもなります。また、弊社の「Cook Do®」シリーズと「鍋キューブ®」シリーズだけで相



当な食材の使用量となり、そのような調味料が弊社だけでなく他社からも色々な形で出すことで、日本人の食と栄養を支えています。更には食材の使用により一次産業と一緒に仕事をしています。

日本人のより良い栄養補給、一次産業の付加価値化に貢献し、時間を創造することで男女の社会参加へ向かっています。女性が活躍する社会が叫ばれていますが、男性の家事、育児進出が必要であると思います。労働生産性を上げて早く出社、早く帰宅し家事、育児ができるように考えています。男性も家事、育児ができるような形に変えなければいけません。

我々食品業界の役割は元々「栄養摂取する」、「調理を支える」、「新しいメニューを提供する」、「品質を保証する」という従来の役割以上に「1人で食べていると人のことが分からなくなる」と言われていますので、社会的役割として家族や人と人をつなげる共食、女性の社会参加を促進させて、一次産業を支え、日本の食を守ります。

元々、味の素(株)の創業が1909年で「うま味を通じて美味しく食べて、国民の栄養を改善する」という社会的な目標を持って、科学者の池田菊苗と事業家の鈴木三郎助と一緒に始めました。我々は現

在も美味しく栄養を摂ることを通して世界の各地の健康に貢献し、持続性食資源、健康な生活に向かっていきます。これらを昔から行ってきて、これからもより深くやっていきたいと思っています。

食は栄養だけではなくありません。お腹が空いたから食べるだけでなく色々な役割があります。食は生きる栄養ですが夫婦、親子、家族、仲間、人と人、国と国までつなげます。また、食は人をもてなし、食は経験で記憶です。記憶にあるものだから「美味しそう」と思えるのです。みなさんの頭の中にはそういう情報が詰まっているので、瞬時に食べていいのかどうか、美味しそうか不味そうなのかわかります。

食はローカルで、戦いでもあり、また政治でもあります。首脳同士が食事をするのも、より深く知り合うことでもあるので食は政治そのものです。そして食は神仏への感謝であり、風土、文化です。和食は日本の風土がつくるものです。

和食は日本の文化そのものです。日本人が長い間に取得し伝達された精神性、暮らし方だと思います。日本の風土については、海と山と里、これが日本の風土の特徴です。黒潮、親潮の流れる海に囲まれて、発酵食品がよくでき、質の良い河川がたくさんあるので水を調理に使いやすいです。はっきりした四季があります。そして神仏への信仰も非常に重要です。自然を尊重して神に感謝してまた収穫を感謝し、漁の無事を祈ります。新しい季節を祝います。

また、文化的なところでは、しつらえや季節ごとに食器を変える文化は世界中にありません。目的別に食器を変える文化は日本から世界に広がっています。少し前まで西洋料理には丸皿しかありませんでした。四角いお皿は日本から出ていった文化です。もてなすというのは、お互いに思いやる心です。「い

ただきます」は神様への、「ごちそうさま」は作ってくれた人への感謝です。和食は和色でできています。和色は日本人の風土と、文化から生まれた日本人の暮らし方を象徴するものです。

和食が世界無形文化遺産に登録されましたが、遺産になったのは無形文化です。メニューではない暮らし方が遺産になりました。従って我々がこれを伝承しなければいけません。それができなければ取り消されてしまいます。我々は2千年の歴史がある和食を大事にしていかなければいけませんし、より良くして変りながら守っていくことが必要だと思います。

ブリア・サバランというフランス人が言った「Tell me what you eat, I can tell you what you are. (あなたが食べているものを言ってごらん下さい。あなたがどんな人か言ってみせましょう)」という言葉があり、食べるものはその人を表すということだと思います。私はそれに「誰と一緒に」「どこで」「いつ」「どうやって」と付け加えました。そして、小説家の開高健は「心に通じる道は、胃を通る」と、食べ物はまだ食べるだけでなく、単に栄養を補給するものでもなく、それを通して仲良くなるということを見事に言っています。

イギリスの諺で「You are what you eat. (食は生きる基本)」とあり、その通りだと思います。味の素は「Eat Well, Live Well.」と良く食べ、良く生きるという事をスローガンに世界に貢献していきたいと思っています。



「和食の魅力と地域振興」

学校法人服部学園 理事長 服部 幸應氏

今はメタボリックシンドローム、心筋梗塞、脳梗塞、虚血性心疾患など、我々の周りで色々な病気が流行り始めました。あえて流行り始めたと申し上げましたが、実は1965年から1985年までの20年間で一番バランスの良い食生活を我々は行っていたということが、段々わかってきました。1965年以前の食生活はイモや米という穀類、米類、芋類などの炭水化物が中心となり、全体の77%を占めていました。そして、低脂肪で低たんぱく質なもの食べてきたのが日本人でした。ところがそれ以降は高たんぱく、高脂肪でそれまでの日本人にとっては不都合な食べ方もし始めました。脂肪を多く取り過ぎ、そしてたんぱく質も多く取り過ぎ、1985年代に気がつく外国風の食を大分口にしてきたのです。

みなさんが日頃食べているものの中で、本来の日本料理というのはどのくらいあるでしょうか。和食を無形文化遺産に登録させるために、今からちょうど5年くらい前に委員会ができて、その時は「和食」ではなく「日本料理」と言っていました。

2年前に一般社団法人和食文化国民会議という組織が出来ました。そこで私は議長を務めており「和食の定義」を世の中に広める仕事をしています。何故広める必要があるのかというと、「ラーメンとは和食なのか」、「たこ焼きは和食なのか」、「カレーライスとは和食なのか」とよく聞かれるので、日本の文化の中で培われ、ある程度歴史として、今まで我々の目の前に現れた食べものを、和食として定義した方がいいということで「和食の定義」を作りました。この定義はほぼ99%変わることはないと思います。

無形文化遺産に登録された和食は、一汁三菜を基本にしています。一汁三菜はお米と汁物と3種のおかずが組み合わせてあり1つの形となっています。これらは非常にバランスが良く、食を進めることに適した形ではないかと言われています。定義には



「伝統的なすしや郷土の食はもちろん、日本で育まれ培われて日本人の生活に定着しているものは和食の範囲に加えてよい」とあるので、「たこ焼きは和食なのか」と聞かれたら「範囲に入れても良いのではないかと答えています。

外国ではたこ焼き、お好み焼き等の粉ものが流行っています。その理由として、ヨーロッパなどでは料理の中に砂糖を入れません。明治時代あたりにフランスのシェフのエスコフィエがフランス料理の方程式を決めました。その時、料理に砂糖を入れないというのも決めたようです。ところが日本の料理は最初から色々ところで砂糖を使います。たこ焼きや焼きそばなどにはソースをかけます。ソースには砂糖が使われており、海外の人たちはその甘さに惹かれたのです。

和食文化の特徴として、和食は行事食として昔から脈々と続いた食を今に伝えています。そして自然の美しさや旬を体の中に取り入れていました。昔は旬を「はしり」「さかり」「なごり」の3つに分け、その時期ごとに楽しんでいました。例えば、茶碗蒸しでは旬によって中の具材が変わります。夏祭りの頃には鱧がさかりの頃で入っていて、鱧がなごりの頃になると松茸が出てきて、その頃の茶碗蒸しには鱧

と松茸の両方が入り、1つの器の中で季節の移り変わりを楽しむことができます。このような言葉が日常的に普段から使われてきていましたが、近頃はあまりその言葉を聞きません。現在、ほとんど食卓では食事をしながらテレビを見ている人や、食べ物に関してあまり関心がない人も多く「こしょく(孤食、固食、個食、小食、濃食、粉食)」などという言葉も出てきました。

その他の特徴としては、健康的な食生活を支える栄養バランスが良く、先ほどの一汁三菜ですが、海外の人たちはこれを「随分量が少ない」と捕らえています。しかし、海外でも普段からコース料理などを食べている人はほとんどなくて、私も海外で生活していましたが、一汁三菜に当たるくらいの量でした。量は非常に大事で、今もう一度1965年から1985年の頃の食べ方に戻れば、伝統的な食べ方と今の海外の新しい食べ方が組み合わせ、バランスが良くなって量が偏ることもないと思います。

日本の教育は「知育」「徳育」「体育」が基本ですが、今それらが崩れてきたので、それらを支えるのが食育ではないのかということで食育基本法を作りました。そして、今は80%が核家族になりました。祖父母と暮らす機会がほとんどないのです。実は祖父母がいることで、その家の伝承、家風など子育ても含めそれらを引き継がせる役目をしていたのです。私が食育基本法を作ったのはそれが崩れてきたからでもあります。なんとかして戻したかったのだ

すが、核家族化は進むばかりです。

5年前にロンドンオリンピックのお手伝いに行きました。JOCとIOCの方々からパーティを開く際の段取りを依頼されたからです。その時「オリンピックレガシーはオーガニック(有機栽培)でなければいけない」という言葉を聞いて、はたして日本の食は大丈夫なのかとショックを受けました。

オーガニックでなければいけないのは野菜や果物だけでなく肉も魚もということでした。当時開催国であった英国にはどれくらいあるのか調べたら、耕地面積だけで56万ヘクタールありました。日本の場合、当時の有機栽培の割合はかなり低く、「農薬を使用していないから値段が高い」という認識くらいしかありませんでした。また、アスリートたちの大半はオーガニック食品を食べています。これはドーピングを未然に防ぐ意味もあります。ですが日本でオーガニック食品を食べているアスリートはまだ少ないのです。

和食文化国民会議では、11月24日を和食の日と制定して、昨年から小学校を対象に、その日は給食の時間に出汁を味わってもらい、和食文化に興味をもっていただく機会を設けました。今年を対象校を更に広げ普及活動を続けています。そして無形文化遺産に登録された日である12月4日を忘れない為に、全国各地で和食文化を保護・継承に取り組む方々の会合の場として「1204和食セッション」を開催しています。



「新潟の料理人が語る新潟の和食の魅力と歴史」

日本料理 行形亭 11代目 行形 和滋氏

私は行形亭という日本料理屋を営んでおります。私どもの料亭は門を潜り、お座敷に向かう途中で池の上を渡ります。元禄の頃に池の脇で茶店を始めたのがこの料亭の始まりとされています。

日本料理屋というのは当たり前日本の文化が集まっている場所です。最近では日本料理屋というものを、海外旅行に行くよりも遠い所とされている方がよくいらっしゃいます。毎日来るような所ではありませんが年に一回とか、記念日、歳祝いなどにこのような日本料理屋は利用される場所だと思えます。料亭には日本料理も含め、畳、掛け軸、花が活けてあり、日本建築など日本文化が全て集まった所だと思えます。多少高額ではありますが、玄関から入り、お座敷にたどり着くまでの空間全てを楽しんでいただけたらと思います。130畳ある広間は、2016年に行われました G7農業大臣会合でも使われました。

日本料理屋に欠かせないのが芸妓で、新潟には古町芸妓があります。よく「縁のない世界」と言われることもあります。しかし、おもてなしを受ける際は肩肘張らずに、芸妓さんたちと一緒に座敷を楽しんでいただきたいと思えます。新潟には昭和62年に全国初の芸妓の育成、派遣を行う柳都振興という会社が立ち上がり、来年で30周年を迎えます。今は12人の若手芸妓を含む27名がおり、これだけの人数を抱えている花柳界は全国でも多くありません。仕事柄色々な花柳界を見にいりますが、新潟には新潟市無形文化財の第1号である市山流があり、それが新潟花柳界の技を確固としていると思えます。

新潟市は戦火にあっていませんので行形亭を含め、いくつかの日本料理屋では100年以上経った建物で商売をしています。100年以上経った建物で商売をしている日本料理屋は全国で100店舗ありません。東京では花柳界はありますが、戦火に



あっているため100年以上経った建物で営んでいる日本料理屋はないと聞いています。新潟はそれらも含めて、お米など様々な食材が豊富にある土地なので、新潟という土地に济む方たちが新潟の食の良さや、花柳界の良さ、新潟にある日本文化の良さを、もっと認められたら海外からも沢山の方々に来ていただけるのだと思えます。

日本料理屋というのは色々な方々に支えられており、老舗というのは常に変わり続けています。私たちの家訓には「一歩進むな、半歩遅れるな」という言葉があり、時代に合わせてお客さまのニーズに応えながら、少しずつ進んで行かなければならないと思えます。

大学時代にお寺に修行に行ったことがあり、そのお寺の方から「珠玉のように」というただ磨き上げることで生み出される美しさがあるという意味で、とても良い言葉をいただきました。行形亭も、建物は古いのですが、それを更に磨き上げて良さをもっと出していきたいと思えます。

「新潟の清酒の魅力と海外進出」

新潟県酒造組合 理事 塩川 英男氏

日本のお酒の歴史について文献によれば、紀元前四世紀頃の縄文時代末期から弥生時代初期に稲作が日本に伝わりました、それに伴い米を原料とする酒造りが始まったのではないかとされています。作り方としては「くちかみの酒」といわれ、煮た米を口で噛んで唾液を酵母の代用として仕込んだといわれています。アルコール度は4～5%ではないかとされており、今のビールくらいです。

日本酒の製造工程は酒造好適米やみなさんが毎日食べている一般米を原料米とし、それを精米して白米に変え、蒸します。次に酒母と呼ばれる工程で、蒸した米に麴や清酒酵母を入れます。その工程が終わると大タンクに仕込み、だいたい20～25日間発酵させます。その後、上槽という絞り工程を行うと清酒が出来上がります。この状態を生酒と言ひ、一般的に店頭で並ぶお酒は、この後に蔵内濾過をして火入れと呼ばれる加熱処理を行い、タンクに貯蔵し、出荷前に濾過、割水を行って最後に瓶詰し出荷という工程が行われます。

酒造好適米として新潟県では越淡麗、五百万石等で、その他有名なお米は兵庫県の山田錦など、全国では190種類以上の酒造好適米があり、各県がしのぎを削っていい米を開発しております。

国内の清酒メーカーは全国で約1500社あり、その内約1400社が営業しております。新潟県では新潟県酒造組合に加入している蔵元は90社です。新潟市では現在15社の蔵元あり、その他味噌、醤油、ビール、ワイナリーがあり、どのメーカーも頑張っております。

国内の製造及び出荷数量が1番多いのは兵庫県の企業で、2番目が京都府、3番目に新潟県でこの他に4位埼玉、5位秋田と続き、上位3社だけで日本のシェア53.6%を占めています。

新潟酒造組合では20数年前より、「淡麗辛口タイプ」の酒を全蔵元が一丸となって全国に押し進めて来ました。結果、新潟の酒はおいしい、旨いとい



われ現在に至っています。

塩川酒造では海外向けに肉に合うお酒として「カウボーイ」、魚に合うお酒「フィッシュマン」を作り、「カウボーイ」は世界16ヶ国に輸出しております。特にアメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、東南アジア、ヨーロッパなど肉の消費量の多い国に輸出しております。

新潟県の酒造組合に登録している蔵元で海外に輸出している国の合計は約70ヶ国です。その中でも上位輸出国はアメリカで2位が韓国、3位は台湾、4位が香港、5位中国となっております。金額ベースだと1位がアメリカで2位が香港になります。また、最近伸びている地域は東南アジアで、特にシンガポール、インドネシア、ベトナムです。

醸造の現状と未来について、醸造業界は厳しく、先の見通しが悪く、アルコール飲料の消費は減少し、逆に伸びているのはリキュール類大手メーカーの商品、容器等の開発（醤油メーカー）などです。

今後の展望と未来について、私たちの業界は良い商品を開発提供すれば伸びる要素はありますが一朝一夕では無理だと思います。今後更に地元の消費の拡大を広げ、海外展開に目をむけて行かなければならないと思っています。

「新潟の食材の魅力とその活かし方」

食と料理の研究者／6次産業化プランナー／野菜ソムリエ 木村 正晃氏

いくつかのキーワード挙げ、それについてお話しします。

まず「第5位」というキーワードで、新潟県は全国第5位の面積があります。だいたい北陸三県くらいの面積です。新潟県はものすごく縦に長く、広大な面積で色々な作物が作られています。

次に「1166本」は、河川の本数です。広い面積の土地に千本以上の河川が流れています。稲刈りが終わり、雪が1,000m以上の山に降り積もり春になると山に染み出して、またそれが川に入り、畑や田んぼを栄養豊かにして、我々の血管のような非常に重要な役割をしています。

「635.6km」は海岸線です。新潟は島が佐渡ヶ島と粟島の2つあり、非常に海岸線が長く、沢山の魚介類、海藻などが取れます。

「海の中の2つの山」は、新潟県には佐渡海嶺と奥尻海嶺という2つの海嶺があり、それが海面上に出ているのが佐渡ヶ島と粟島なのです。海の中が起伏に富んでいることの良さは、浅い所、深い所の生物がいて「日本海沖で生態系が完了する」と言われるくらい豊富な種類の魚種が沢山います。

「38度」は緯度です。38度線は新潟県の上の方を通っていて、植物や動物にとってもものすごく大切な線です。北のものと、南のものが丁度入れ替わる地点です。その丁度間にある新潟県は作物が濃い所です。

「りんごとみかん」は、りんごとみかんが両方とれる地域は新潟県だけだそうです。先ほどの「38度」を証明しているかと思います。

「-10℃ -40℃」は気温です。この厳しい温度差というのが作物にとって独特の風味を与えたりしています。

「東日本と西日本の食文化」は、各県の食文化は大体一緒ですが、新潟県の食文化は混ざっています。佐渡が西日本、それ以外が東日本の食文化に分かれています。

「県内は4つ」は、新潟県は大きく分けると上、中、下越、佐渡に分かれていて、山形県に接している下越地方は山形の食文化の影響も受けており、上越



地方は富山の食文化の影響を受けています。

料理について「対比と同化」ですが、実は料理は対比と同化の2つの種類しかありません。あるメイン食材に別のものを持ってきて対比させて料理を作っていくのか、メイン食材に対して同じ様な味を持ってきてより味を増幅させるかという2つしかありません。

「積極的に言葉や文へ」は、私も接客業とかしていたこともあり、これができないとお客さんに上手く伝わりません。「おいしい」だけでなく何故美味しいのかというのを積極的に食に携わる側が言葉や文などで、コミュニケーションをとっていく必要があるのではないかと思います。

「今昔」について、私は伝統野菜に取り組んでいて、今研究会を立ち上げ昔100種類くらいあった伝統野菜を復活させて、みなさんの食卓に届けたいと思っています。

最後に「美味しいのその先へ、前へ」ということで、他県では何故美味しいのかという科学的な証拠、エビデンスを持ってきて説明する動きもあります。新潟県はお米、お酒が美味しいと言われていますが、単なる美味しいではなく、何故美味しいのかを合理的に説明できないと、これから先はいけないと思います。

「香港の食事情と和食と新潟」

よね蔵グループ 海老の髭 香港 CWB店 料理長 高見 信和氏

私のモットーは「定番の美味しさの中に感動・サプライズのある料理を」で、常に心がけながら新しい料理作りを目指しております。

私が働いている香港での業務内容は、ほぼ日本と同じですが、一番大変なのは香港人、フィリピン人、中国人など国籍の違う人たちをどうやって指導するかです。

通訳を介しても伝わりにくいことが多く、また通訳との信頼関係がないと彼らの解釈が違って、通訳の意味がなされないこともあります。自分が一生懸命仕事に取り組む姿勢を見せることで、信頼関係が生まれていくのを強く感じました。

香港の仕事事情としては、賃金や就業時間等の条件が良いと直ぐに転職してしまいます。就職から1年経って年末手当を貰うとあっさり辞めていくこともあります。

香港の風土は温暖な気候で、周りを海に囲まれています。外は暑いですがあまりキレイではありません。外は暑いので、室内では冷房が必須で尚且つ寒いくらい利いています。

農産物の環境は、中国野菜などは香港食物衛生管理局の認定の元で輸入されています。しかし、野菜を扱う時は流水で30分以上流し続けなければならなかったり、生食はせずにニンニクと炒めて食べられたり、レタスなども茹でてオイスターソースをたっぷりかけて食べられます。野菜は大きな市場などで購入され、価格も安いのですが、鮮度の良いものとそうでないものが一緒に並んでいるので見極めが大切です。地元のスーパーでは日本食材が常設されているコーナーもあるので、一般的な野菜は手に入りやすいです。また百貨店の食材売り場には日本産のお菓子やレトルト食品など、色々な食材などが手に入ります。

嗜好と食事スタイルは、サーモンにカキ、トロマグロなど脂っぽいものが好まれており、抹茶、明太子、ゆず等も好まれて食べています。基本的にお酒をあまり飲む機会が少なく、食事の時はお茶が多いようです。



健康意識は高く、漢方医学を尊重していて、体を冷やす食材、温める食材等の組合せを考えながら食べています。好きな食べ物は刺し身やウニなどで、色々な国籍の人がいるので食べ方も多様です。

香港での日本食の認知度は安心、安全で人気があります。香港に限らず和食といえば寿司、刺し身、天ぷら、すき焼きなどが人気で、日本のウィスキーの専門のバーや日本酒のバーなどが増えています。和食店の店舗数も5年前から比べると600店舗から1200店舗となり、既に飽和状態です。反面、家賃の高さから契約更新時に閉店、移転、規模の縮小というケースも非常に多いです。また、日式と呼ばれる香港人がオーナーで、日本人スタッフのいない日本料理店の増加とレベルアップが注目されています。

新潟の存在については、今まであまり印象は無かったようですが、最近頻りに日本に訪れている人たちが都会に飽きてきて四国や北陸、新潟の方にも足を運んできているので、認知され始めています。

このような中で、私たちは新潟の郷土料理、地酒をコンセプトに香港のみなさんにアピールしています。お米、お酒の評判が非常に良く、それを機会に新潟を訪れてみようというお客さんが増えてきています。今後の新潟の知名度アップに期待しています。

新潟和食の交流会「新潟和食の夕べ」



今回の全体テーマである和食の実践編として、にいがた日本料理勉強会雪ひらの会の協力の元、新潟の老舗料亭大橋屋を会場に、新潟の旬の食材を使って新潟和食の交流会「新潟和食の夕べ」を開催した。

トークセッションではこの日のために考案された料理や、その料理に合わせるために市内の酒蔵から選出したお酒の説明、新潟の日本料理を伝えてゆく取り組み等、各出演者からお話いただいた。

各出演者の豊富な話題は大変興味深く、和食は単に食のみに限らず、それらを取り囲む器や季節に合わせた会場の演出等も含めた複合的なものであり、正に日本の文化の1つを象徴しているのだと再認識できた。

トークセッション出演者：

日本料理大橋屋 代表取締役 大橋 正明 氏 礎町 秋やま 主人 秋山 武志 氏
 新潟調理師専門学校 教頭 鍵富 茂 氏 地酒防衛軍吉川酒店 隊長 吉川 章大 氏

協力：にいがた日本料理勉強会 雪ひらの会

Food Focus ^{in NIIGATA}

フードフォーカス in にいがた 2016

アカデミックステージ

「健康と食品に関する新潟国際会議 2016」 ～日本および海外の食文化における機能性成分と健康～



献立

<p>刺し身(寒鰯・ふなべた・あおり烏賊) お酒(越乃梅里 大吟醸生原酒)</p>	<p>真鱈雲子ポン酢(左上) 吹き寄せ(紅葉麩・いちよう芋・銀杏・栗煎餅・南蛮海老真丈揚げ・アンボ柿のクリームチーズ)(中) かき合せ生酢(右下)</p>	<p>オニオンズッポンスープ</p>	<p>深雪餅豚角煮 お酒(COWBOY)</p>
<p>秋のっぺ お酒(越乃寒梅 大江山)</p>	<p>新之助・鮭子正油漬 味噌汁</p>	<p>胡麻豆腐正油あんかけ 湯葉</p>	<p>抹茶豆乳ゼリー</p>

- 日時：2016年11月10日(木)～11日(金)
- 場所：朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
4階 国際会議室(マリンホール)

健康と食品に関する新潟国際会議2016 ～日本および海外の食文化における機能性成分と健康～

11/10(木)
9:00-13:00

- Presentation-1 米の新たな健康機能性**
(9:05-9:35) 門脇 基二 新潟大学 副学長/大学院自然科学研究科(農)教授
- Presentation-2 Treatment of Metabolic Syndrome via Enhancement of HDL Quality by Cuban Policosanol**
(9:35-10:00) 同時通訳あり
チョ・ギョンヒョン 韓国・ヨンナム大学 生命・応用科学部 医用生物工学分野 教授
- Linus Pauling Lecture-1 Polyphenols from Hops (*Humulus lupulus*) for treatment of metabolic syndrome**
(10:15-10:40) 同時通訳あり
フレッド・スティーヴンス 米国・オレゴン州立大学ライナスポーリング研究所 所長/教授
- Linus Pauling Lecture-2 新潟薬科大学によるLPI 微量栄養素情報センター日本語版の公開と今後**
(10:40-10:55) 西田 浩志 新潟薬科大学 応用生命科学部 応用生命科学科 教授
- Plenary Lecture 和食文化の成り立ちとその継承**
(10:55-11:40) 的場 輝佳 関西福祉科学大学 健康福祉学部 客員教授/奈良女子大学 名誉教授
- Poster Session ポスターセッション**
(11:40-13:00) 場所: 4階マリンホール ホワイエ

11/11(金)
9:00-11:45

- Presentation-1 日本食の健康有益性評価**
(9:00-9:25) 都築 毅 東北大学大学院 農学研究科 准教授
- Presentation-2 それは食品か医薬品か?—いわゆる食薬区分に関する話題から—**
(9:25-9:50) 伊藤 美千穂 京都大学大学院 薬学研究科 准教授
- Presentation-3 Potential benefits of seaweeds for cardiovascular disease prevention**
(9:50-10:15) ジーン・マリー・バード フランス・ナント大学 薬学部 栄養生化学分野 教授
- Presentation-4 Nutrition and Aging - which Biomarkers reflect the Nutritional Status**
(10:30-10:55) カール・ハインツ・ワグナー オーストリア・ウィーン大学 栄養生化学分野 教授
- Keynote Lecture 統合食品科学の新たな息吹 —とくに味覚研究を例として**
(10:55-11:45) 阿部 啓子 東京大学大学院 農学生命科学研究科 特任教授
神奈川科学技術アカデミー (KAST) プロジェクトリーダー

主 催 / 食と花の世界フォーラム組織委員会・新潟市
共 催 / 新潟薬科大学、新潟大学
企 画 / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

フードフォーカス in にいがた 2016 アカデミックステージ総括



大会長 石黒 正路 (新潟薬科大学 副学長)

健康と食品に関する新潟国際会議 (ICFHN2016) では、ユネスコの無形文化遺産にも登録された「和食」の重要性および科学的役割を理解するため、また、和食を構成する食材の多くを高い品質で提供している新潟の役割を明確にする目的で、国内をはじめフランス、アメリカ、オーストリア、韓国からの専門家を招聘して幅広い議論を行った。

新潟は食文化の一大中心として発展を目指す活動を積極的に行ってきた。和食は健康の観点から世界の注目を集めており、和食の科学的な評価による健康への特徴づけはいろいろな分野からのアプローチがなされている。和食と他国の食事を比較してそれらの特徴づけを行うことも重要な課題である。本会議の目的は、和食及び世界各国の食文化に造詣の深い研究者や、それらの食品に関係する様々な分野の研究者が集まって議論を展開することを目的として、今後の新潟の食文化の発展に寄与できる内容が多く発表された。第8回目の開催である今回は、国内外から計10名の研究者を招き、それぞれのセッションの中で参加者との議論を深めた。また、30題のポスター発表があり、それぞれの研究成果を共有し議論する場となった。

新潟は、我が国における食の台所と称され、安心・安全な高い品質の食材を提供してきたが、今回の発表や議論にもあるような機能性の付加や、美味しさの追求に関しても更に展開する余地があると言える。また、食育に関しても人々の健康維持・増進に寄与するとともに次世代への影響があることが科学的に明らかになったことから、今後の活動の参考になればと考えている。

11月10日 (木)

Presentation-1

門脇 基二

(新潟大学 副学長 / 大学院自然科学研究科(農) 教授)

「米の新たな健康機能性」



米は日本人の主食としてありながら、その機能性について十分に調べられていなかった。これまで米糠に含まれる栄養分析等は進められてきたが、白米についての機能性分析に絞った研究は多くない。本発表では白米に含まれる糖質ではなく、タンパク質の機能性に着目した研究を紹介した。米タンパク質は糖尿病に有効な消化管ホルモン GLP-1 の分泌促進効果を示すと同時に、腎臓病透析患者の食事療法に効果的である可能性があることが明らかになった。健康な日本食素材として、白米の新たな可能性について議論した。

Presentation-2

Kyung-Hyun CHO

(韓国・ヨンナム大学 生命・応用科学部 医用生物工学分野 教授)

「Treatment of Metabolic Syndrome via Enhancement of HDL Quality by Rainbow Policosanol」



先進国では過食によるメタボリックシンドロームが顕著になっており、韓国や日本など東アジアの先進国でもその傾向は明らかである。本発表では、米やサトウキビなど穀類の多くに含まれ、血中の善玉リポタンパク質である HDL を増加させる効果を持つポリコサノール (PCO) の機能性について議論した。特に高脂血症における PCO の摂取は、様々な血液成分のバランスを整えたことから、高血圧や心臓病など、脂質代謝異常を伴う加齢性疾患も抑制できると考えられた。

Linus Pauling Lecture-1

Jan Frederik STEVENS

(米国・オレゴン州立大学ライナスポーリング研究所 所長 / 教授)

「Polyphenols from Hops (*Humulus lupulus*) for treatment of metabolic syndrome」

食事性ポリフェノールは様々な疾病を予防または改善することが知られてきた。近年増加している肥満による高血圧、高脂血症、肥満をはじめとしたメタボリックシンドロームの予防にポリフェノールが効果を示すことも数多く報告されている。本発表では、ホップに含まれるポリフェノールである xanthohumol の抗肥満作用について議論した。xanthohumol は、肥満に伴う腸内細菌叢変化を正常な状態に戻すことで抗肥満作用を示すことが発表された。

Linus Pauling Lecture-2

西田 浩志

(新潟薬科大学 応用生命科学部 応用生命科学科 教授)

「新潟薬科大学による LPI 微量栄養素情報センター日本語版の公開と今後」



食品成分の機能性については様々な論文や研究機関の報告により、書面やインターネット上で論述されてきた。しかし、これらの情報をまとめて紹介している場は多くない。米国では、オレゴン州立大学で食品科学研究に長年携わってきたノーベル賞受賞者でもある Linus Pauling 博士の名を冠した「Linus Pauling Institute (LPI)」において、食品成分の機能性を集約して市民に利用してもらい、人々の健康維持・増進に寄与することを目的として、

微量栄養素情報センターを創設した。本発表では、その膨大な資料を新潟薬科大学応用生命科学部の教員及び関連有志により日本語に翻訳した内容について紹介した。

Plenary Lecture

的場 輝佳

(関西福祉科学大学 健康福祉学部 客員教授 / 奈良女子大学 名誉教授)

「和食文化の成り立ちとその継承」



和食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されたことから、国内はもとより世界的にも和食に対する注目と期待が集まっている。白米はどんな料理にも合うだけでなく、酒、味噌、醤油、お酢などの製造にも必須であり同様に和食文化を演出してきた。しかし、近年の家庭における料理離れの傾向は和食文化の継承を妨げていることから、発表者は幼少期からの料理への興味を大切に活動が続けている。子供の頃の食体験も嗜好性においては重要な位置づけでもあるため、和食を子供たちと作る場を増やすことは重要である。本発表ではこれらの活動状況について報告し、議論した。

11月11日(金)

Presentation-1

都築 毅

(東北大学大学院 農学研究科 准教授)

「日本食の健康有益性評価」



日本は世界一の長寿国であることは周知である。そこに日本食が大きく貢献していることは想像に難くないが、個々の成分だけで無くメニューまるごとを総合して生体への影響を評価した例はこれまでなかった。本発表では年代毎の日本食(1960年、1975年、1990年、2005年頃)を代表するメニューを管理栄養士の指導の下作成し凍結粉碎したサンプルを老化モデルマウスに摂取させた結果を紹介した。最も寿命が延びたのは1975年代の日本食であった。この要因は複雑で解析するのは容易ではなかったが、少なくとも健常人ではストレス軽減、運動機能向上、BMI改善などの効果がみられること等が議論された。

Presentation-2

伊藤 美千穂

(京都大学大学院 薬学研究科 准教授)

「それは食品か医薬品か?—いわゆる食薬区分に関する話題から—」



我が国の法律では、食品は食品衛生法に定められており、医薬品を規定する薬機法にもとづく日本薬局方に収載されていない事が条件となる(食薬区分)。一方、特定保健用食品や栄養機能食品、さらに2015年度より設置された機能性表示食品などの保健機能食品の市場は、国民の健康志向の高まりと共に大きな市場となっているが、薬機法に抵触する可能性がある健康食品も多く出回っている。本発表では、これらの具体例を示しながら、また海外の例とも比較しながら、我が国の現状と今後の政府の方針についても紹介・議論した。

Presentation-3

Jean-Marie BARD

(フランス・ナント大学 薬学部 栄養生化学分野 教授)

「Potential benefits of seaweeds for cardiovascular disease prevention」



Keynote Lecture

阿部 啓子

(東京大学大学院 農学生命科学研究科 特任教授/神奈川科学技術アカデミー (KAST) プロジェクトリーダー)

「統合食品科学の新たな息吹 — とくに味覚研究を例として」



近年、食品の栄養性、嗜好特性、生理特性の3カテゴリーの「統合研究」が重要であると考えられている。食品に含まれる味物質の一部は、口腔・胃・小腸の受容体に働き、食シグナルとして神経系に伝えられることで脳腸相関を成立させて食行動やエネルギー代謝を制御する。食と健康における味覚の重要性は、幼少期からの食育や次世代への健康な体質の保存にも及んでいること等について、広く議論した。

ヨーロッパでは近年、植物由来の健康食品として注目を集めるようになってきた。しかし、フランスではその消費量はまだまだ多くない。本発表では、海藻の持つ機能性を明らかにすることでフランス国内及び欧州連合における海藻の消費市場拡大を目指すための取り組みを紹介した。海藻摂取により高血圧および高脂血症が改善することが示された。ヒト試験では血中LDLコレステロールの低下と酸化LDLの減少が認められたと同時に、肥満予防や糖尿病患者のインスリン抵抗性を改善する可能性も示唆されたことについて議論した。

Presentation-4

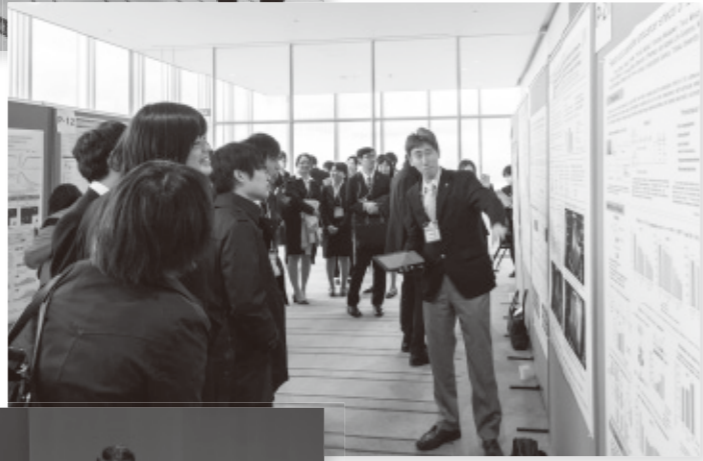
Karl-Heinz WAGNER

(オーストリア・ウィーン大学 栄養生化学分野 教授)

「Nutrition and Aging - which Biomarkers reflect the Nutritional Status」



老化を評価する際は様々なバイオマーカーが用いられているが、個々の生活習慣や栄養状態が異なる状況では、画一的な評価を下す指標となるものは今のところ見当たらない。本発表では現在までに発表された論文やヒト試験結果をもとに老化の指標を科学的に示す糸口を探る議論を行った。発表者は栄養状態の違いによる骨格筋のタンパク質構造および酵素群の活性変化について老化との関連性が認められるとして、議論を行った。



in NIIGATA
Food Focus
フードフォーカス in にいがた 2016

ガイダンスステージ

**第9回市民公開講座 新潟「食と健康」フォーラム
健康で長生きしましょう**



- 日時：2016年11月10日(木)
- 場所：朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター
4階 国際会議室(マリンホール)

第9回 市民公開講座 新潟「食と健康」フォーラム
健康で長生きしましょう

13:40-14:50 基調講演「発酵食品と和食と健康」



東京農業大学 名誉教授
小泉 武夫 先生

1943年福島県の酒造家出身。
東京農業大学名誉教授、農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。
現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学院医学研究科ほかの客員教授を務める。
特定非営利活動法人 発酵文化推進機構 理事長、「和食」文化保護・伝承国民会議委員(農水省)、全国地産地消推進協議会会長(農水省大臣官房)など。
食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。
『食あれば案あり』(日本経済新聞社)、『発酵食品礼讃』(文春新書)、『食と日本人の知恵』(岩波現代新書)、『食の世界遺産』(講談社)執筆など多数。

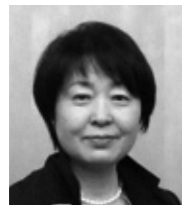
15:05-15:35 講演1 「医学から見た和食と健康」



新潟大学大学院医歯学総合研究科 病態栄養学講座 特任准教授
細島 康宏 先生

1974年石川県出身。
2002年新潟大学医学部卒業後、新潟大学医歯学総合病院(研修医)勤務ののち、新潟県内の各医療機関で経験を積む。
2012年4月～2014年3月には新潟大学医歯学総合病院 腎・膠原病内科、農水省委託医農連携プロジェクト特任助教。
2014年4月～、新潟大学大学院医歯学総合研究科 病態栄養学講座特任准教授(現職)。

15:40-16:10 講演2 「栄養学から見た和食と健康」



新潟医療福祉大学 教授
斎藤 トシ子 先生

日本女子大学家政学研究所食物・栄養学専攻修士課程修了(家政学修士)。
新潟大学大学院医歯学総合研究科地域予防医学講座社会・環境医学分野博士課程修了 博士(医学)。
【職歴】
・桜の聖母短期大学家政学科副手
・仙台市健康増進センター健康増進課
・新潟医療福祉大学設立準備委員を経て現職

16:15-17:00 パネルディスカッション

- | | | |
|------|-----------|---|
| 総合司会 | 斎藤 亮彦 先生 | (新潟「食と健康」フォーラム代表世話人)
(新潟大学大学院医歯学総合研究科 機能分子医学講座 特任教授) |
| 特別講師 | 小泉 武夫 先生 | |
| 講師 | 細島 康宏 先生 | |
| 講師 | 斎藤 トシ子 先生 | |

主 催 / 食と花の世界フォーラム組織委員会・新潟市
共 催 / 新潟「食と健康」フォーラム実行委員会
後 援 / 新潟市医師会、新潟市歯科医師会、新潟市薬剤師会、新潟県栄養士会
企 画 / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

フードフォーカス in にいがた2016
ガイダンスステージ総括

フードフォーカスの中で市民向けであるガイダンスステージは、「健康で長生きしましょう」をキャッチフレーズに、多くの市民の健康志向がいかに大きな関心時であるかを証明する講座となり定着している。

今回はメインテーマが和食なので、基調講演では和食の健康への関わり合いを発酵学の権威である小泉武夫先生から、和食の代表でもある発酵食品という視点から健康に及ぼす効果を具体的な事例を挙げてお話いただいた。

また、医学的見地から見た「和食と健康」についての関係について腎臓病や糖尿病の研究の専門家である新潟大学の細島康宏先生からお話をいただいた。

そして栄養学の見地からみた「和食と健康」について効用や和食の魅力について新潟医療福祉大学の斎藤トシ子先生からお話をいただいた。

世界各地で和食が健康食と呼ばれ和食ブームがわき起こる中、ユネスコ無形文化遺産登録と相まって和食が世界から健康食と認知され高い評価を受けて久しい。

今回は身近な和食から健康との因果関係と効能について発酵、医学、栄養学の各面から貴重な講演をいただき聴講された市民の皆様には大変興味深く聞いていただいた。

和食のイメージは新鮮、旬、地場産、発酵食品、乾物、干物が基本で五味、五色、一汁三菜、果物などをあげられ、ユネスコ無形文化遺産への和食の登録を受け外国での日本料理の研究が盛んになり、国際学会でも「うまみ」のセッションがあること、和食をこれからもグローバルな食事として守って行く必要性を指摘している。

3人の講師の皆様にはそれぞれの立場から和食と健康についての視点を変えての興味深いお話をお聞きすることができた。

共通することはこの和食の持つ健康への効果だけでなく伝統や文化に裏打ちされた先人の工夫と料理方法を今後伝えてゆく必要性を深く感じる講演会だった。

まだまだ解明されていない「和食と健康」について今後も掘り下げ、農業を中心とする食料基地として和食を中心とする新潟の食文化の発展を守り、発信する事が重要である事を再認識することができた。

公益財団法人 食の新潟国際賞財団

「発酵食品と和食と健康」

東京農業大学 名誉教授 小泉 武夫 先生

和食の基本は「一汁三菜」です。室町時代に確立されました。この言葉の中に実は発酵食品が2つ入っています。それが無いと和食は成立しません。「一汁」というのは味噌汁とごはんということです。味噌が1つ目の発酵食品です。「三菜」は3つのおかずが必要ということで、その3つの中で1つが特定されており、それは「香のもの」で漬物のことです。漬物が無いと和食が成立しません。漬物というのは1グラムの中にもものすごい量の乳酸菌が入っています。

和食は、世界一良い水で作ることができるというのが最大の特徴の1つです。日本の水はものすごく良い水だということが分かりました。何故日本の水は良い水なのかというと、世界の水と科学的に分析してわかったのは鉄分が少ないということです。食品科学では鉄分が多い水は酸化してしまうのでよくありません。だから日本酒は海外の水では絶対にできません。お酒が赤く錆びて沈殿してしまうからです。

これは日本だけなのですが、調理する時にある程度水分を飛ばさない為に、お釜やお鍋などの底の深い物を蓋付きで使うのです。しかし海外ではフライパンか大きな底の浅い鍋しかありません。戦後まではフライパンはほとんど炒る為にしか使用されず普及しませんでした。何故かというとフライパンは水分を飛ばす道具です。ところが日本の和食の調理方は水分を抱き込むようなものばかりだからです。

味覚は5つ（五味）にわけられます。甘い、辛い、酸っぱい、苦い、塩っぱい。これらが人間の舌が感じるものだと50年前の生理学の本には五味という表現で書いてあります。ところが今は六味になっています。それは旨味です。これは日本の和食から付きました。しかもこれは発酵食品です。鰹節からできる出汁です。



人間が口に入れる食べ物飲み物で、命のないものが2つしかありません。1つは水で、もう1つは塩です。あとは全て命があります。それらに感謝して食べることから、日本の和食は世界に類例のない哲学的な要素を持っています。

次の和食の特徴は健康に良いということです。和食は何でできているかという先ずは「根茎」。ゴボウとか蓮根、自然薯、大根、株などの土の中に生えているものです。2番目は「菜の葉」。白菜、ホウレン草、小松菜などです。3番目は「青果」です。青果の「青」は本来「漿（しょう）」という字で、トマト、きゅうり、瓜、スイカです。和食は季節によって自然界から取ってきます。4番目は「山菜・茸」です。そして5番目は「豆（大豆）」です。我々は一日中これを食べています。味噌汁で朝昼晩、納豆、豆腐など本当によく食べられています。それから6番目の「海藻」です。ひじき、わかめ、昆布などです。世界中で海藻を食べる民族は日本人くらいです。海外であまり食べられていないのは体が海藻をあまり受け付けられない、消化できないのではないかとされています。そして最後は「穀物」です。米、麦、蕎麦や雑穀などもこれに入ります。この7つが和食の主材とし、肉、魚、卵を副材と考えます。

これを見ると栄養学に詳しい方々は疑問を持ち

ます。なぜなら（動物性）たんぱく質がないとスタミナが出ないからです。たんぱく質を摂取すると体内の消化酵素でスタミナ源であるアミノ酸に変わります。しかし日本人はスタミナが無かったというわけではありません。昔の著書では、日本人は世界3大労働民族であるそうです。何故そこまでスタミナがあったのかというと、実はこの7つの主材の中に肉があるからです。

女子栄養大学が出した食品成分表があり、とても正確な成分表で文部科学省や厚生労働省も認定しています。その成分表を見ると、和牛の平均たんぱく質が17～19%で大豆のたんぱく質は16～18%です。正に昔から言われている「大豆は畑の肉」という言葉の通りになります。そこでこの冬、元気に乗り切れるように、私が最近書いた本の中に「江戸の健康食」というのがありますが、江戸時代にもものすごいスタミナ食が見つかりました。この冬寒くなって「風邪かな」と思うような人、それから最近疲れがひどい人におすすめするのが、味噌汁に豆腐を入れて、納豆を叩いて挽き割りに入れて、それに油揚げを乗せたものを1日朝夜2杯飲みます。これはものすごい栄養源です。大豆＝肉と考えると肉汁（味噌汁）に肉（たんぱく質）が3つも入っていることになります。鹿児島大学に私の管理栄養士の友人にこの味噌汁を現代の食に照らし合わせた場合、有効たんぱく質はどれくらい

取れるか尋ねたら、1日平均の肉の摂取量よりも上でした。これを現代の食に例えたら、スープに牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉を入れたものでたんぱく質は同等になりますが、摂取を一週間続けたらコレステロールと中性脂肪がとてつもなく多くなります。またこの味噌汁にも味噌と納豆の発酵食品が2つ入っています。日本人はいざとなったら発酵食品頼みになってしまうかもしれません。

最近和食が減っていることから色々な弊害が起こっていると言われていています。例えばだいたい前年の資料ですが、小中高校生の暴力事件が増えてきているという新聞記事がありました。和食は繊維質が多く、植物は育つ時に土からミネラルを吸収して育ちます。植物の主食はミネラルで、それを摂取しなくなった現代ではアドレナリンの分泌が激しくなっているのではないかと思います。

和食というのは我々日本人に与えられた素晴らしい食べ物です。今の子どもたちにも和食の素晴らしさをどんどん伝承して行って、次の世代の人たちに元気になってもらうということが一番大切ではないかと思います。



「医学から見た和食と健康」

新潟大学院医歯学総合研究科 病態栄養学講座 特任准教授 細島 康宏先生

「医学から見た和食と健康」というテーマですが、たんぱく質を中心にお話させていただきます。たんぱく質を多く含む食品として肉、魚、大豆などが挙げられますが、体内でのたんぱく質の働きは「1. エネルギー源になる」「2. 体の組織をつくる(筋肉・内臓・皮膚・血液など)」「3. 体を調節する(酵素やホルモンになる)」「4. 体を守る(抗体をつくる)」などがあります。このように、5大栄養素(炭水化物・脂質・たんぱく質・ミネラル・ビタミン)の中でもたんぱく質の働きは他の栄養素と比べても多く、とても大事なものです。たんぱく質がないと人間は正常に働きません。

たんぱく質の摂取が不足すると筋力の低下が起こり、サルコペニアなどから寝たきりの状態になることもあります。さらに病気やけがをしやすくなるだけでなく、イライラや生理不順などの症状が起こることもあります。一方で、過剰な摂取をすると脂肪として蓄えられて肥満の原因になり、腎臓の負担にもなります。たんぱく質は多すぎず、少なすぎず適切な量を摂取することが重要だと思います。

和食というもの考えた時に1つキーワードがあるかと思います。それは米です。特にここは新潟県ですので米について考えてみたいと思います。米はそのほとんどがでんぷんからできていますが、米ぬかと胚乳のいずれにも約1割程度のたんぱく質が含まれています。そして、驚くべきことに日本人が最も多く摂取している植物性たんぱく質はこの米由来のたんぱく質です。豆類からも摂ってはいますが、最も多いのは米由来であります。しかし現在、この米類からのた

んぱく質の摂取量が年々減少しており、今後の要検討課題と考えます。また、大豆たんぱく質は抗メタボリックシンドローム(メタボ)効果が報告されていますが、米たんぱく質にもこれと同様の効果がないか期待されています。

食事中にたんぱく質を食べる順番はいつが良いのでしょうか。食べる順番で血糖値がどう変わるかをご説明します。糖尿病患者さんに対して先に「ごはん」を食べて後から「野菜」を食べるグループと、先に「野菜」を食べて後から「ごはん」を食べる2つのグループに分けて、血糖値がどのようになるのかという報告がありました。結果は先に「ごはん」後に「野菜」の方に比べ、先に「野菜」後に「ごはん」の方が明らかに食後の血糖値は低いというものであります。

この研究をされた先生方は、最終的にどのような順番で食事をしたら良いか(血糖値の抑制に効果があるか)について、「先ず野菜を食べて、次にメインディッシュ(たんぱく質)を食べて、そして最後に炭水化物を食べる」ということを論文にまとめられていました。このような順番で出てくる食事で思い出されるのは懐石料理です。先ず前菜が出てきて、次に肉や天ぷら、焼き物などのたんぱく質が出されて、最後にごはん(炭水化物)が出てきます。ゆっくりと楽しい会話をしながら食事をするのが良いと思われそうですが、食後の血糖値を考えた場合、このような順番で食べることが日本人には合っているのかもしれませんが。

京都大学名誉教授の家森幸男先生が「長寿に秘訣はない。風土にあった伝統的な食生活にこそ長寿の秘訣がある」と仰っておられますが、まさにその通りかと思えます。和食の更なる研究が進んでいくこと期待しています。



「栄養学から見た和食と健康」

新潟医療福祉大学 教授 斎藤 トシ子先生

まず、栄養とは何でしょうか？ 栄養とは「食べる(食)を、生きる(命)に“結ぶ”もの」の総称です。具体的には、エネルギーや栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維、ミネラル、ビタミン等)を食事から摂取し、命(楽しく健やかに生きるという意味も含まれています)を育てているということを前置きいたします。

本日は、栄養学から見た和食と健康がテーマですので、まず、和食の食材と栄養の特徴を見てみましょう。和食の代表的な食材は、米、麦、根菜、野菜、青果、山菜、きのこ、海藻、大豆、魚などですが、これらは全て植物性のものであることから、低脂肪、低エネルギーであるというのが栄養的特徴です。女子大生を対象とした日本の調査によると、ごはん食の回数が増えると、パン食摂取時よりも、大豆、魚、野菜、肉など摂取量が多くなる一方、総脂質、飽和脂肪酸(動物に入っているような脂)は少ないという研究データが出ていることから、ごはん食のほうが、満遍なくいろいろな食品が摂取できるようです。

生活習慣病を予防するための当面の目標量(たんぱく質、脂肪、炭水化物のエネルギーの割合はどのくらいが良いのかという事や、飽和脂肪酸の量はどのくらいが良いのか等)が、厚生労働省で決められていますが、平成26年度の国民健康栄養調査の結果では、飽和脂肪酸と食塩量が多く、穀類や野菜、果物に多く含まれている食物繊維やカリウムなどは少ない状況です。栄養素摂取と高血圧との関連を見ると、高血圧は、食塩の摂りすぎやカリウムの摂取不足によっても、起こりやすいことがわかっています。さらに、日本の調査で女子大学生を対象に、日本食と抑うつ症状との関係を調べたものがあります。そこでは、和食(ご飯、みそ汁、大豆製品、魚介類、緑黄色野菜、肉類、海藻、きのこ、漬物、緑茶等)の摂取量を得点化した結果、得点の高い群はそうではない群より、抑うつ症状を有する人たちが少ない等、和食は、精神的なところにも影響してい

るという論文も出ています。

最後に、私なりに健康づくりを意識した和食のイメージをキーワードにまとめると、まず「新鮮・旬・地場産」です。栄養素の量は採りたてか、日にちを置いたものかで全く違ってきます。いくらミネラルが沢山入っている野菜でも、旬かそうでないか、鮮度が良いかどうかで変わってきます。次に「発酵食品・乾物・干物」の利用。「五味(うま味・甘味・塩味(ただし減塩)・酸味・苦味)・五色(赤・黄・藍(緑)・白・黒)」です。色を揃えることで、ある程度栄養バランスは整えられます。更には、「ごはんを中心(時には雑穀)も取り入れ、一汁三菜に漬物、果物、ヨーグルトなどの乳製品を摂ることです。

和食が、ユネスコの無形文化遺産に和食が登録されて、私たちは「故きを温ねて新しきを知る」ことが出来ました。今や、外国でも、自国の料理に日本料理の文化を同化させ、新しい料理の潮流を作ろうとしています。私たち日本人が愛しみ育ててきた和食のグローバルな未来に向け、私たちがこれから行うべきことは何かという問題を提起し、講演を終了したいと思います。ご清聴ありがとうございました。



パネルディスカッション

総合司会 齋藤 亮彦先生
講師 細島 康宏先生

特別講師 小泉 武夫先生
講師 齋藤 トシ子先生

齋藤亮彦先生「小泉武夫先生、発酵食品の中で特に味噌などで、発酵食品は腸にも良いとはわかるのですが、塩分の問題というのはどのように考えたらいいのでしょうか」

小泉武夫先生「発酵食品には無塩発酵と加塩発酵があります。無塩発酵は塩が無いところで発酵します。納豆やヨーグルトなどがそうです。あと、長野県にある『すんき』という一切塩を使っていない漬物もあります。ほとんどの発酵食品は塩を使います。その理由の1つは腐敗菌を抑えます。塩があると腐敗菌はほとんどつきません。もう1つは味付けで塩と健康の因果関係については疑う余地はありません。漬物は塩分が高いと言われていますが、元々漬物は山のように食べるものではなく、食欲を増進させるために少量を摂取していました。今では漬物も随分減塩されました。また、今の味噌を作る味噌麹菌の品種改良が徹底され、味の幅を改良したおかげで、今の味噌は味が濃くて塩分が少なめです。以上のことから、現在の発酵食品について、塩分はそこまで問題ではないかと思えます」

齋藤亮彦先生「細島先生、食塩について医者立場からご意見をお願いします」



細島康宏先生「まず、過剰な食塩は動脈硬化性の病気、心筋梗塞や脳梗塞の死亡率を上げます。やはり食塩は沢山摂りすぎると良くないということは間違いありません。それから最近の研究では、食塩が多い人たちががんが多いという研究結果が出ています。しかし、ある程度は必要です。食塩が減ると血圧が下がります。食べる量が減って



ると水分量も減っています。血圧が下がるとやはり体によくありません。病院に運ばれることが多くなってきます。どのような病気を持っているかによって、どのくらい食塩を摂っていいのか変わってくるので主治医の先生とよく相談しながら、食塩摂取量が減らないような食生活を送ることを考えていくのが大事かと思えます」

齋藤亮彦先生「齋藤トシ子先生のお話をお聞きして、食育など子どもに和食文化の継承が非常に重要だと考えさせられました。若い人が和食を上手く作れない話もありましたが、そういう世代に和食という文化を継承していく上で、どういうことを心がけたら良いのでしょうか」

齋藤トシ子先生「これは私の考えですが、子どもとか孫に和食を伝えていくということで、言葉で伝えるのは中々難しく、食事は長年の習慣で体に染み付いていくので、家でそういう食事が出てくるかこないかが、生きた教育になっていくかと思えます。今問題なのが今日家で何が食べたいと親が子に聞くと、ハンバーグやチキンフライと言うので、親は子どもが食べてくれるものを出すのですが、それが良いのかどうかということです。小さい時に、切り干し大根の煮物やひじきなどの典型的な和食はそんなに美味しいとは思いません。やはりある程度の年齢になると美味しさがわかってきます。そのような家庭環境を作っていくことと同時に、伝承の味については市販品ではなく家庭で工夫したものを食べるというのが重要かと思えます」

フードメッセ in にいがた2016

同時開催 にいがた6次化フェア2016

本州日本海側最大!
食の総合見本市



開催期間 2016年11月16日(水)~18日(金)

会場 朱鷺メッセ
新潟コンベンションセンター「展示ホール」

(新設) 災害食コーナー 海外パビリオン
新潟の食 輸出商談会2016

主催 フードメッセ in にいがた運営会議・新潟市

主管 日本食糧新聞社・(株)新宣・カシヨ(株)・食と花の世界フォーラム組織委員会

<http://foodmesse.jp>



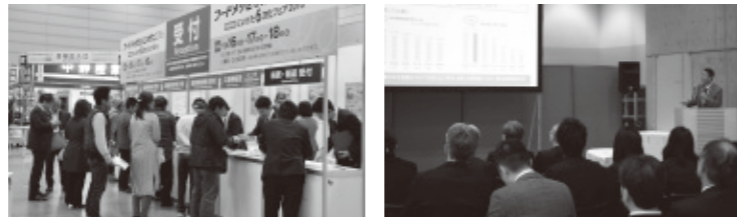
出展社・来場者ともに過去最大規模！

「食」のビジネスチャンスが新潟市に集結。

国家戦略特区（農業特区）の新潟市を中心に、国内外から「食の魅力」を発信する国際見本市として今年で8回目を迎えた。新商品のトレンドだけでなく、本州日本海側を中心とした地域食材の展覧、デモを交えた包装・機器・容器の展示などが一体となり3日間盛況となった。また、来場バイヤーとの商談成立を図るビジネスマッチングとしての機能はより一層充実。さらに今回「災害食コーナー」、「海外パビリオン」、「新潟の食 輸出商談会 2016」も新設し、多岐にわたる国際見本市として本格化した。

開催概要

- 名称 ● 第8回食の国際見本市 フードメッセ in にいがた2016
 同時開催 ● にいがた6次化フェア2016
 会期 ● 2016年11月16日(水)～11月18日(金)
 10:00～17:00(最終日は16:00閉場)
 入場料 ● 3,000円(税込) ※招待券持参者は無料
 会場 ● 朱鷺メッセ 新潟コンベンションセンター「展示ホール」
 主催 ● フードメッセ in にいがた運営会議・新潟市
 主管 ● 日本食糧新聞社・(株)新宣・カシヨ(株)・食と花の世界フォーラム組織委員会
 後援 ● 国際連合食糧農業機関(FAO) 日本事務所、農林水産省、外務省、駐新潟大韓民国総領事館、在新潟ロシア連邦総領事館、中華人民共和国駐新潟総領事館、日本貿易振興機構(ジェトロ)新潟貿易情報センター、(株)第四銀行、(株)北越銀行、(株)大光銀行、(株)日本政策金融公庫、(公社)新潟県栄養士会、(公社)全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県本部、(一社)新潟県商工会議所連合会、新潟県商工会連合会、(一社)新潟県調理師会、新潟市食品衛生協会、新潟市食品衛生指導員協議会、新潟市旅館ホテル協同組合(順不同)
- 特別協賛 ● 株式会社ブルボン、亀田製菓株式会社、JAグループ新潟、新潟万代島総合企画株式会社
 協賛 ● 亀田郷土地改良区、(一財)亀田郷地域センター、JA新潟市、JA新潟みらい、新潟日報社、一正蒲鉾(株)、NSGカレッジリーグ、新潟県蒲鉾組合、新潟商工会議所、新潟薬科大学、JA越後中央、亀田商工会議所、(株)サンプラスチック三笠、(株)第四銀行、(株)北越銀行、(株)大光銀行、JA新津さつき、新潟観光コンベンション協会、新潟経済同友会、新潟商工会議所、新潟水産物卸業協同組合、(株)藤井商店、ホテル日航新潟、三菱商事(株)新潟支店、新潟県総合生活協同組合、三幸製菓(株)、ホテル イタリア軒(順不同)



2016年の特徴 新潟県内、近隣県、首都圏そして海外から344社が出展。フードメッセならではの商材・技術を求めるバイヤーと熱い商談を展開。

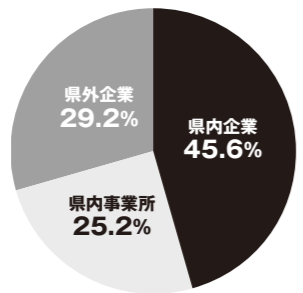
県内企業だけでなく隣県および県外企業からもバランス良くバイヤーが来場し、本州日本海エリアと首都圏を結ぶビジネスマッチングの機会を多岐にわたり創出した国際見本市となった。

- 新潟市を舞台に食産業の情報が集結する全国規模の見本市。
- 出展社のプレゼンテーションは試食・デモを交えた効果的で質の高いものが目立った。
- これからの食を見据えたセミナーなど、農業特区新潟ならではの食の発信。
- 「6次産業化」に特化したフェアの同時開催の効果もあり、より広域の出展を実現。全国規模の活発な商談に進展した。

◎2016年来場者数

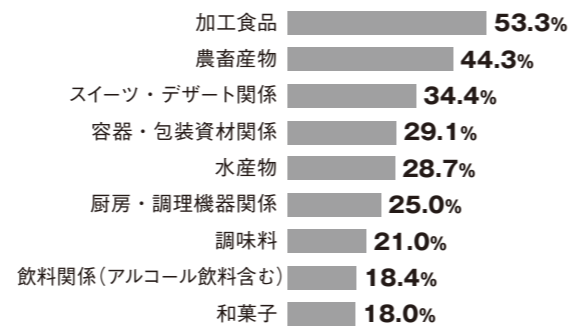


◎バイヤー企業の来場地域分析



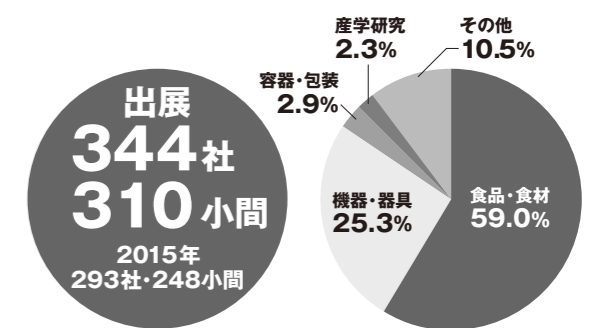
※来場した食品関係バイヤーを食糧年鑑、食品メーカー総覧、全国食品流通総覧等を使用して抽出、事業者数で分析

◎バイヤーが関心を示す出展品目(複数回答可)



出展社状況

	出展社計	食品	機器・器具	容器・包装	産学研究	その他
2016	344社	203	87	10	8	36
	出展比率	59.0%	25.3%	2.9%	2.3%	10.5%
2015	293社	178	62	9	26	18
	出展比率	60.7%	21.2%	3.1%	8.9%	6.1%
2014	249社	145	81		4	19
	出展比率	58.3%	32.5%		1.6%	7.6%



出展の特徴

出展社数が過去最大規模となり、会場全体が熱気に溢れた商談会に。

- 「地方から首都圏へ、首都圏から地方へ」をさらに強化
 地域食材に関心の高い首都圏バイヤーの誘客に注力し、昨年比116%の首都圏バイヤーが来場。地域性豊かな出展品と地域への普及・販促を目指すナショナルブランドが揃う見本市となった。
- 地方ではなかなか見られない機器の展示も続々登場
 首都圏からの機械メーカーの出展も多く、最新の技術やノウハウが集結。地方にいながら様々な技術や情報に触れられる場として定着。新しい知識・情報を収集する機会となった。
- 県内および近隣県の産業クラスター単位での出展
 県内・県外各地の商工会・協議会などが、地域ブランドを意識した統一コンセプトで出展するケースが確立。展示会初出展の事業者・商品もあり、地域食材発掘を狙うバイヤーに好評を博した。
- 個性的なブースデザイン、ユニークなデモが増加
 デザイン性の高いブース、独自のポスターやパンフレット作成などで積極的なアプローチを展開する出展社が増加。バイヤーの目と足を留める「商談会」への変革が進んだ。

- 地方創生を全力サポート、「第2回6次化大賞」を開催
 併催の「にいがた6次化フェア」の特別企画として、32にもおよぶ全国の6次産業化事業者がエントリー。一次審査を通過した14社を対象に最終選考会のオーディションを実施し、各社の魅力ある商品をアピールする絶好の機会となった。

新設 「災害食コーナー」

日本災害食学会と制作協力し、昨年注目されている「災害食」にフォーカスし、来場バイヤーに向け最新のトレンドの発信と認知拡大を図った。全国でも初めての試みでもあり、今後さらなる販路拡大が期待される。

新設 「海外パビリオン」

「食」の国際見本市として、各国の大使館の協力のもとに「海外パビリオン」の特別ブースを設置。中国をはじめオーストラリア、ベルギーなど合計39社が出展し、国際色豊かな展示会に発展を遂げた。

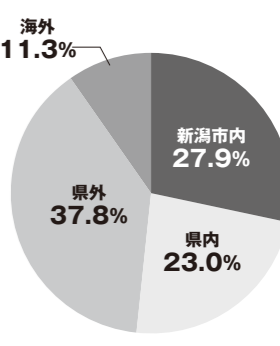
地域別出展分布

「食」の情報発信基地・新潟へ。フードメッセはさらに高みを目指す。

	出展社計	市内	県内	県外	海外
2016	344社	96	79	130	39
	出展比率	27.9%	23.0%	37.8%	11.3%
2015	293社	77	105	109	2
	出展比率	26.3%	35.8%	37.2%	0.7%

- 海外へのアプローチも視野に
 自社商品や機器などを積極的に販売促進していく中で、これまでよりも広い範囲で販売戦略を立てる出展社が増加。海外へのアプローチのステップの場としても期待される内容となった。
- 高まる近隣県との連携促進
 新潟の隣接5県すべてから出展を得ることができた。出展企業間での交流やノウハウの授受の場となり、今後のビジネスにおけるコラボレーションが期待できる結果となった。

地域別出展社の割合



■全国と新潟の距離が縮まる見本市へ

首都圏や近隣県、海外からの出展により、県内外の距離を縮めることにつながった。地方の情報を全国へ発信し、全国の情報をスピーディに取り入れるパイプとしての見本市となった。

出展社県分布

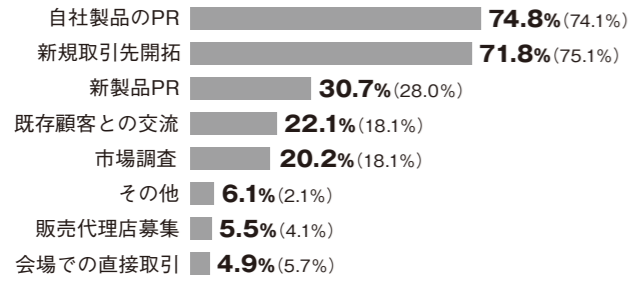
出展社の県内／県外バランスが均衡。エリアへ、全国へ、世界へつながる見本市。

新潟県	175	静岡県	7	宮城県	3	群馬県	2	千葉県	1	愛媛県	1	ベルギー	3
東京都	41	栃木県	6	愛知県	3	秋田県	2	山梨県	1	高知県	1	イギリス	2
長野県	14	神奈川県	5	兵庫県	3	石川県	2	滋賀県	1	福岡県	1	イタリア	2
大阪府	11	山形県	4	広島県	3	山口県	2	京都府	1	中国	26	スペイン	1
埼玉県	8	福島県	3	富山県	2	北海道	1	徳島県	1	オーストラリア	5		

計344社

出展社アンケート

Q1 今回はどのような目的で出展なさいましたか？(複数回答可)



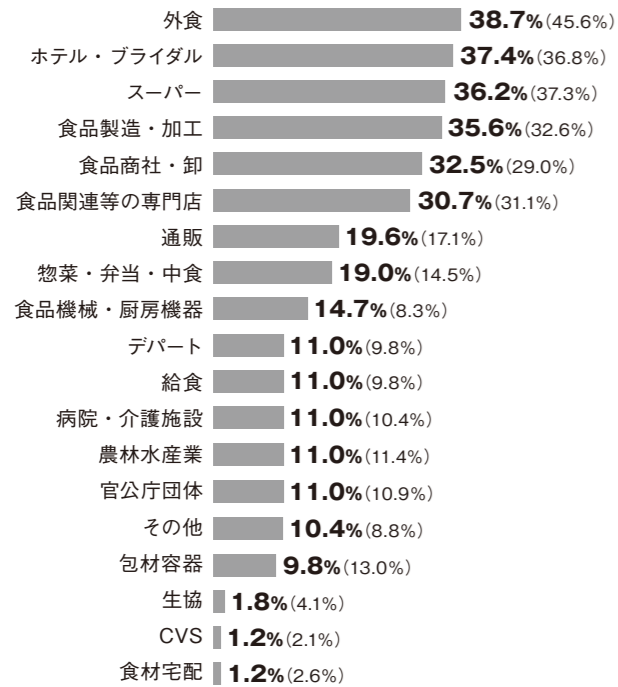
Q3 ブース来訪者総数は何名でしたか？



Q5 会期中の成約件数は何件でしたか？(見込含む)



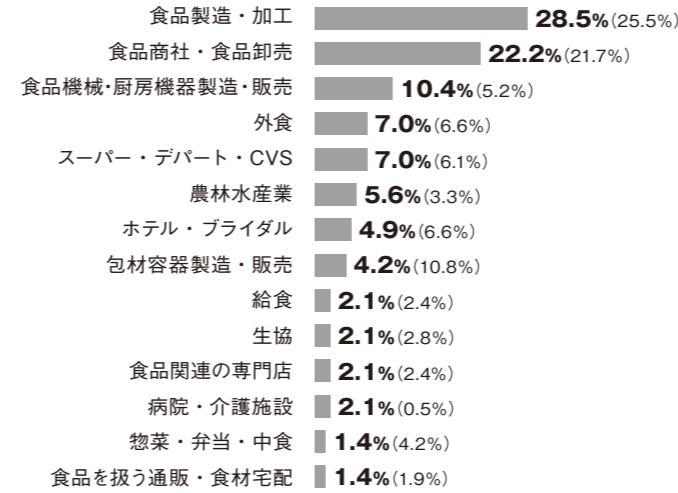
Q7 商談を行った業種を教えてください(複数回答可)



◎今後もアンケートを実施し、追跡調査を行う予定です。 ※()内は前回のデータです。

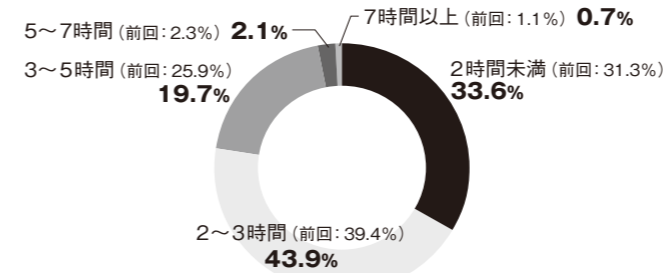
来場者アンケート

Q1 業種を教えてください

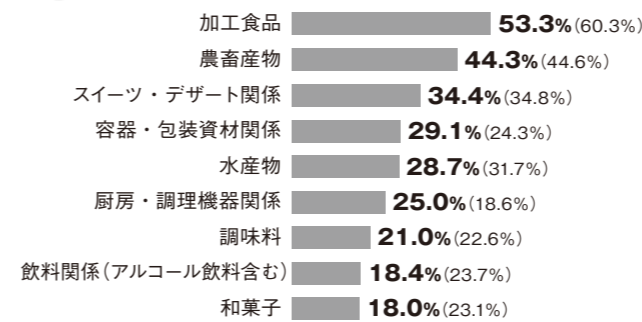


※その他(金融機関、印刷業、学校、官公庁等)を除く割合

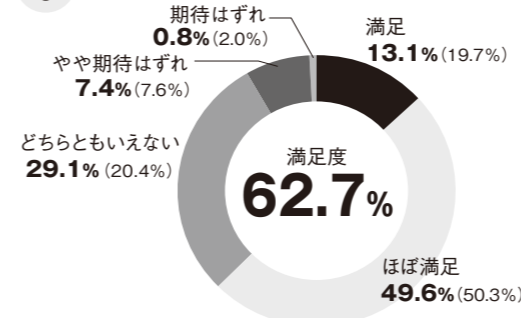
Q3 会場での滞在時間を教えてください



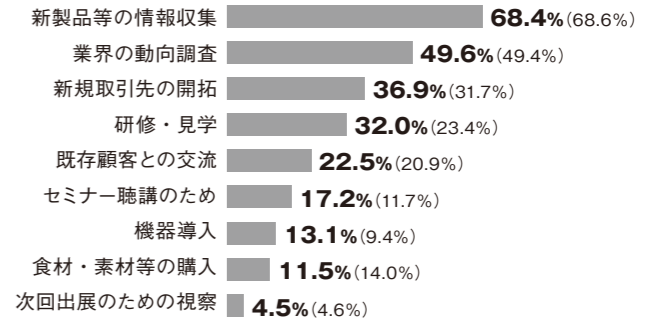
Q5 今後どのような出展品目の増加を望みますか？(複数回答可)



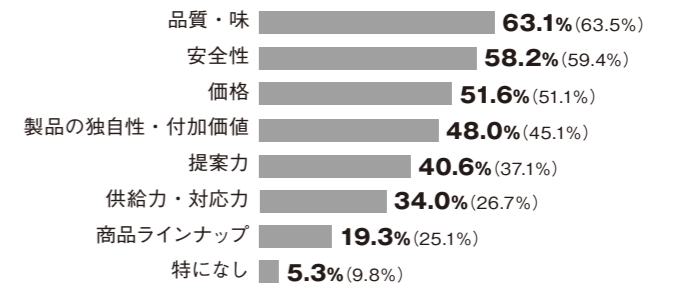
Q6 ご来場に対する満足度はいかがでしたか？



Q2 ご来場の主な目的は何でしょうか？(複数回答可)



Q4 仕入れ先や取引先に要求する条件として、特に重要視するものは何ですか？(複数回答可)

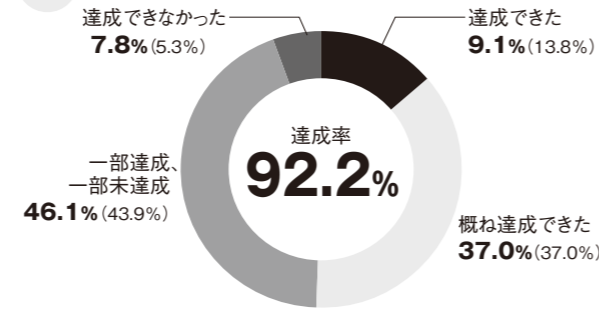


Q7 来場地域

新潟	77.9%	—
東北	1.6%	宮城県・山形県・福島県
北信	3.3%	富山県・福井県・長野県
関東	14.4%	東京都・神奈川県・茨城県・栃木県・群馬県
東海	0.4	静岡県
近畿	1.2%	大阪府
四国・九州	1.2%	香川県・愛媛県・佐賀県

※一部、本社所在地で集計。

Q2 それらの目的は達成できましたか？



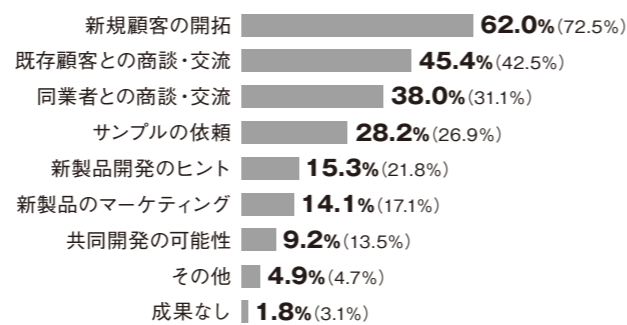
Q4 会期中の商談件数は何件でしたか？



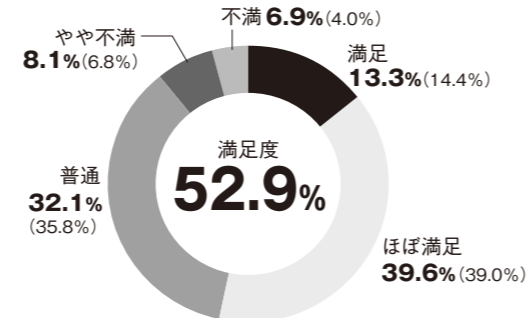
Q6 会期中の成約金額はどのくらいでしたか？



Q8 どのような成果がありましたか？(複数回答可)



Q9 本展示会の総合評価をお聞かせください



イベント・セミナー

オープニングセレモニー



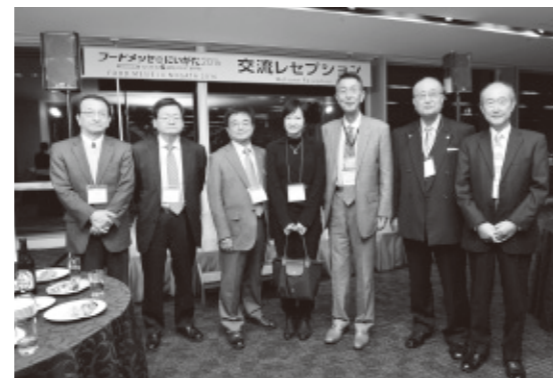
開会式では篠田昭新潟市長ら主催関係者および協力会社、新潟総領事館、地域金融機関、商工団体、出展社代表など17人が登壇してテープカットが行われ、「フードメッセ にいがた2016」が盛大に開幕した。

【開会式】
11月16日(水)
午前9時30分よりセレモニー開始
午前10時会場

交流会

初日の16日午後6時からホテル日航新潟において開催された「レセプション」に新潟市や商工会、地元経済界や大学、各国駐新潟総領事館などから約130人が参加し情報交換や商談が活発に行われた。これまで「フードメッセ にいがた」を支えてきた出展企業担当者を中心に、新設の「災害食コーナー」「海外パビリオン」出展関係者、個別商談会に特別参加した台湾とシンガポールのバイヤー、新潟市食材ツアーに参加された香港とシンガポールの料理人、新潟市を初来訪したタイ商務部担当者なども加わり国際色豊かな交流会となった。

31階のスカイラウンジから見る新潟の夜景の美しさ、新潟特産の米や食材を使用した郷土料理と新潟を代表する酒蔵の銘酒が会場を盛り上げた。



新潟の食 輸出商談会2016



新潟を拠点に食品輸出の促進を目指して「新潟の食 輸出商談会2016」を開催した。商談会では、シンガポール及び台湾の食品バイヤーと新潟市内企業及びフードメッセ出展社による個別商談を実施した。日本酒や米菓をはじめ、農水産品、調味料等幅広い商品の商談が行われ、バイヤーからはいずれも高い関心が示された。

商談実績
バイヤー数：9社 成約見込件数：55件
日本側参加社数：20社 (バイヤーレポートベース数値)
商談件数：91件

海外パビリオン

新潟県及び隣接エリアのスーパー/百貨店/外食/ホテル・旅館などへの販路拡大を目指し、6ヶ国39社が出展。首都圏や関西圏に比べ、アピールする場が少ない本州日本海側のマーケットを攻略する絶好の場として商談や情報交換が活発に行われていた。

【参加国一覧】
●イギリス ●イタリア ●オーストラリア
●スペイン ●中国 ●ベルギー
(五十音順)



セミナー

初日には、新潟市国家戦略特区をテーマにした篠田市長の基調講演に続き、特区戦略と企業展開として国、地方自治体、企業によるシンポジウムが開催され、農業を核にした活動の報告がされた。2日目は、災害食をテーマに取り上げ、阪神大震災や中越地震を教訓に、改めて被災・緊急時における食をどう考えるか、新たなヒントがセミナー・シンポジウムを通じて語られた。3日目は、地方・新潟発の新たな戦略に取り組む企業、その活動をより活発にするため事例を示したセミナーも行われ、会期中を通じ多くの聴講者でにぎわった。

11/16(水) “新潟の食と農”

●基調講演「新潟市国家戦略特区の挑戦 農業を核に 地方創生のトップランナーに」
【講師】新潟市長 篠田 昭 氏



●シンポジウム「特区戦略と企業展開」

【コーディネーター】日本食糧新聞社 代表取締役会長CEO 今野 正義 氏
【パネリスト】新潟市長 篠田 昭 氏

【パネリスト】内閣府 地方創生推進事務局審議官 藤原 豊 氏

【パネリスト】(有)高儀農場 代表取締役 高橋 治儀 氏

【パネリスト】新潟市長 篠田 昭 氏

【パネリスト】NSGグループ代表 食の新潟国際賞財団理事長 新潟経済同友会特別幹事 池田 弘 氏

【パネリスト】(株)新潟クボタ 代表取締役社長 吉田 至夫 氏

●セミナー「ドコモの農業 IoTの今後」

【講師】NTTドコモ 第一法人営業部第六営業担当 第一担当部長 上原 宏 氏

●セミナー「新潟県の新規食材 乳酸菌醗酵酒粕『さかすけ』」

【講師】新潟県醸造試験場主任研究員 佐藤 圭吾 氏

●セミナー「新潟発食肉新ブランド 越後米豚『越王(こしおう)』のご紹介」

【講師】(株)ウオシヨク 代表取締役社長 宇尾野 隆 氏

11/17(木) “食の進化・深化”

●セミナー「地方の伝統産業をどう再生するか? 一花、味噌、酒の醸造業での取り組み」



【講師】(株)和備商店代表取締役 今代司酒造(株)代表取締役会長 (株)峰村商店代表取締役会長 越後味噌醸造(株)代表取締役会長 葉草 正幸 氏

●基調講演「熊本地震が投げかける 災害食の教訓と問題点-被災のコツ」



【講師】甲南女子大学 名誉教授 奥田 和子 氏

●基調講演「日本災害食認証制度の 必要性と展開」



【講師】新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター准教授/事務局長 藤村 忍 氏

●シンポジウム「日本災害食認証制度の目的と進展状況」



【コーディネーター】新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター准教授/事務局長 藤村 忍 氏

【パネリスト】宇宙航空研究開発機構 (JAXA) 広報部 中沢 孝 氏

【パネリスト】ホリカフーズ(株) 経営戦略室 取締役 別府 茂 氏

【パネリスト】亀田製菓(株) お米研究所 主任研究員 渡辺 紀之 氏

【パネリスト】(一財)都市防災研究所 上席研究員 守 茂昭 氏

11/18(金) “地域の戦略”

●セミナー「ベストローカルの追求 ~「十店十色」地域に根ざす イオンスタイルの店づくり~」



【講師】イオンリテール(株) 取締役 専務執行役員 北関東・新潟カンパニー支社長 濱田 和成 氏

●セミナー「越後雪室屋の挑戦」



【講師】にいがた雪室ブランド事業 協同組合理事長 (株)鈴木コーヒー会長 佐藤 健之 氏

●セミナー「食と新潟の経済 -SAKE ECONOMICS-」



【講師】(株)日本経済研究所 地域本部 上席研究主幹 常務執行役員 佐藤 淳 氏



災害食

「日本災害食学会」と制作協力し、今回新たに「災害食コーナー」を展開。「いつかにそなえていまでできること」をテーマに8企業・団体が出展し、新潟から「新たな備え」を発信した。

各企業が提案する商品には、非常時の食品としての機能面だけでなく、美味しさに加え多様な食べ方を提案し、来場バイヤーに最新のトレンド及び認知拡大を図った。

また、新潟大学・地域連携フードサービスセンターのブースにおいては、日本災害食学会認証商品(現在75品目)を展示。

災害食の多様な商品構成をアピールし、今後のマーケットで期待が高まる可能性を示唆した。



同時開催 にいがた6次化フェア

「フードメッセ in にいがた」では、地方の食品産業の活性化策として国が推進する6次産業化にいち早く注目し、共通の課題である販路開拓を支援してきた。

2013年には隣接県にも呼びかけ、「6次産業化商品展示コーナー」を設置。来場バイヤーに6次産業化商品を手にとってもらえる機会を無償提供した。2014年にはA-FIVE（株）農林漁業成長産業化支援機構）と連携し、実際にバイヤーとの商談機会を持つ「6次化フェア」をコーナーとして展開。展示会に出展経験のない小規模事業者でも出展しやすい条件を整備した。

2015年には、優秀な6次産業化事業者の販路開拓を強力にバックアップする「6次化大賞」を新設、最終審査を「6次化オーディション」として公開して来場バイヤーにアピールするとともに「個別商談会」も実施した。

2016年は、さらに「6次化」をテーマにした特別セミナーの開催、6次産業化中央サポートセンターのプランナーによる「相談コーナー」の充実など、6次産業化ビジネスに関わる情報発信・情報収集の場として「6次化フェア」はより一層機能した。



6次化フェア個別商談会



6次化フェア個別商談会は、6次産業化事業者に通ずる課題である「流通との接点の強化」を目的に企画運営された。

出展事業者から事前に提出された商談意向アンケートとFCP 展示会・商談会シートをもとに、地域産品・6次産業化商品の発掘に関心のあるバイヤーにお声がけし、希望取引先・スケジュールなどを事前調整して、「ビジネスマッチング」を実施した。

今回は各出展ブースをバイヤーが訪問する形でブース内のテーブルで商談が行われ、2日間にわたって展開された商談数は延べ50件となった。また、参加バイヤーは新潟県内のみならず、首都圏、近畿、福岡など全国からお越しいただいた。

会期中、出展事業者、バイヤー双方にヒアリングしたところ、すでに具体的な新規取引が始まっている事業者が複数あるなど、成果の見える企画となった。

6次化相談コーナー

6次産業化事業者の育成・支援を目的に国によって設立されたA-FIVE（株式会社農林漁業成長産業化支援機構）および6次産業化中央サポートセンターの全面的な協力を得て、出展事業者だけでなく、来場する1次産業事業者の「6次化」に関するさまざまな悩み・疑問に答えることを目的に、「6次化相談コーナー」を開設。

中央サポートセンターから派遣された6名のプランナーが、さまざまな相談に対応し、個別にアドバイスをを行い、当日の商談をサポートした。

今後はさらなる充実を図るため、当日の相談コーナーから、展示会への出展準備段階、さらには会期終了後のフォローまで一貫したサポート体制を確立させ、6次産業化の発展・定着を目指す。



特別セミナー

2015年の第1回「6次化大賞」グランプリ受賞者・田中良介氏による、6次化をテーマにした特別セミナーを開催。

田中氏は、農家/農業法人および自治体向けに、6次産業化サポート、農業マーケティングシステム構築、海外進出支援等に精力的に活動しており、今回は「6次化大賞」の審査委員も務め、にいがた6次化フェアを全面的にサポートしていただいた。

実際に6次産業化の事業に取り組むにあたって、ご自身の様々な失敗や成功体験をもとに販路拡大に繋がるノウハウを講演。

また、出展者により近い立場から今後の課題解決への具体的なヒントを提案し、多くの6次産業化関係者が会場を訪れ終始盛況であった。

特別セミナー講師：

田中 良介
（アグリマーケティング株式会社
代表取締役）

セミナータイトル：

**「6次化で、最も大切な
3つのこと」**



第2回「6次化大賞」

今年で2回目を迎える「6次化大賞」の最終審査を兼ねて、会場内特設ステージで「6次化最終選考会」を2日間にわたって開催。北は秋田県、南は高知県から32にもおよぶ全国の6次産業化事業者がエントリーし、一次審査を通過した14事業者が最終審査のステージで審査委員と聴講者を前に、課題の「提案力・説得力」を競う、熱のこもったプレゼンテーションを披露した。プレゼン後、審査委員からは温かくも厳しい意見・アドバイスがあり、事業者の今後の事業計画のブラッシュアップに繋がった。また、最終日には見事受賞した6事業者による「受賞者プレゼンテーション」を実施し、各受賞商品を改めてアピールする機会となった。

【審査委員長】 平山 勝己（フードメッセ in にいがた運営会議 議長）

【審査委員】 箕田 出（新潟市農業活性化研究センター センター長）

永瀬 正彦（株式会社バイヤーズ・ガイド編集発行人）

加藤 義博（株式会社新潟三越伊勢丹、営業政策部営業企画担当、新規事業マネージャー）

田中 良介（アグリマーケティング株式会社代表取締役）

武藤 麻実子（日本食糧新聞社新製品トレンド編集長）

（順不同）

6次化大賞最終選考 結果

エントリー 32社のうち一次予選を通過した14社が、6次化推進に向けた賞金総額140万円（相当）をかけて、熱のこもったプレゼンテーションを披露。

6名の審査委員が審査基準をもとに、それぞれの専門分野からの視点も加えて厳正に審査した。

最優秀賞の「グランプリ」、「新潟市長賞」、「日本食糧新聞社賞」、「入賞」、合計6社が下記のとおり受賞し表彰された。



<p>グランプリ (株)ぐらんふあーむ 長野県千曲市</p> <p>apple cinnamon 信州産林檎 ＆シナモン</p> <p>プレゼンター 代表取締役 阿部 靖氏</p> <p>グラノーラ</p>	<p>新潟市長賞 (株)滋味風土にいがた 新潟県新潟市</p> <p>洗わず、浸さず、そのまま炊ける 「ラク炊き浸漬米」(新潟県産コシヒカリ)</p>	<p>日本食糧新聞社賞 (有)コスモグリーン庭好 静岡県浜松市</p> <p>浜松新名物 「うなぎも」 ペースト(サツ マイペース)</p>	<p>入賞 (株)相川ファーム 秋田県湯沢市</p> <p>さくらんぼの あわ</p>
<p>(有)のむら農産 トマトかきもちいしかわ特産 野菜かきもちシリーズ</p>	<p>古谷農産 極十割そば</p>	<p>(株)横島物産 まるごと冷やり 生あんず</p>	<p>(有)レガーロ プレミアムアイスジェラート 8個セット</p>

<p>(株)大田原ツurisム 大田原の恵み米粉パスタ</p>	<p>グローバル ビッグファーム(株) 和豚もちぶた</p>	<p>小柳農園 とりわけ美味しい「おとりもち」 8個入り</p>	<p>たまごファミリー (有)ニシモト じゅわっと半熟たまごカステラ</p>
--	---	---	---

【そのほかの6次化大賞エントリー企業】(50音順)

(一財)魚沼農耕舎 魚沼そばパスタ	(有)ミトフーズスイ 美味しい牧場 卵の殻もふれる やわらか仕上げの濃厚キーマカレー	エンカレッジファーム(株) フレッシュミニトマト(ワラガール・サンチェリビュアプラス)
おちや食おし蔵(かまくら工房) 笹かざちまき	(株)かつべ フルーツマオイル漬け(ひまわり・とうがらし)	(株)神田酪農 風呂上がり専用! 食べきりジェラート みるばすパー ダッタンそば
日下農園 片山みかん100% びゅあじゅーす	(株)佐藤食肉 あかの姫牛 ロースステーキ	山岳手打ちそば一寿
(株)サンファーム泉 ぎゅっとぱったアロニアポリフェノールストレート果汁	信州富士見高原ファーム シカ肉 ロースかたまり	(有)水原町農産センター さっちゃん酵素玄米ごはん【素材セット5合】
(株)たくみファーム 野菜の素セット	新潟麦酒(株) Dry Drops -GRAPE-	グルテンフリー米粉100%シホンケーキ 農村木島平(株)
長谷川農園 長谷川の和梨バター	福島アグリネットワーク(有)同崎 セミドライフルーツ(白桃)	まるたか農園 朝からキレイ(トマトジュース)

各種媒体への開催告知



★日本食糧新聞 (2016年5月16日付)



★日本食糧新聞 (2016年11月11日付)



★近代食堂 (2016年11月号)

開催レポート



★朝日新聞・新潟版 (2016年11月17日付)



★新潟日報 (2016年11月18日付)



★産経新聞 新潟・長野・山梨の3県共通面 (2016年11月25日付)



★新潟日報 (2016年11月17日付)



★日本食糧新聞 (2016年11月25日付)

<テレビ>

局名	番組名
NHK新潟放送局	NHKニュース、新潟ニュース610
BSN新潟放送	BSNニュースゆうなび
TeNYテレビ新潟放送網	夕方ワイド新潟一番

局名	番組名
NST	FNN-NST みんなのニュース
NCVコミュニティチャンネル	にいがたフラッシュ

<ラジオ>

局名	番組名
FM新潟	FM HEAD LINE

他

- ・日本経済新聞 (2016年11月17日付)
- ・日本農業新聞 (2016年11月18日付)
- ・財界にいがた2016年12月号

など掲載多数

出展プロモーション



★日本食糧新聞 全5段



★日本食糧新聞 全5段

■新聞広告■

- ・日本食糧新聞 対象地域：全国
- ・新潟日報

公式ガイドブック



★フードメッセ in いがた 公式ガイドブック 仕様：A4 44ページ 部数：7,000部



★6次化フェア 公式ガイドブック 仕様：A4 36ページ 部数：1,000部

公式ウェブサイト



★フードメッセ in いがた 公式ウェブサイト <http://foodmesse.jp/>



★6次化フェア 公式ウェブサイト <http://foodmesse.jp/fair/>

誘客プロモーション



★日本食糧新聞 全5段



★新潟日報 全5段

■新聞広告■

- ・日本食糧新聞 対象地域：全国
- ・新潟日報

招待状



★招待券 仕様：A3 両面 4色×1色 巻3つ折り 部数：110,000部

ポスター



★仕様：B2 カラー 部数：1,000部

