

民間部門農林水産研究開発功績者表彰受賞者の業績概要

【農林水産大臣賞】

業績名	日持ちと輸送性に優れたトルコギキョウ品種の開発	
受賞者	もり かずとし ほりうち しんご にしお あきら 森 一俊、堀内 慎吾、西尾 章 (株式会社サカタのタネ)	〈長野県安曇野市〉
	させ のぼる 佐瀬 昇 (佐瀬農園)	〈千葉県東金市〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>トルコギキョウの品種開発において、世界初となる雄性不稔を利用した花粉の出ないトルコギキョウの開発、また変形雌ずいを持つ多様な花型、花径、適応作型の異なるトルコギキョウを開発し、特に夏の高温期など日持ちが短くなる季節においても、日持ちの長い切り花を提供することが可能となり、消費拡大に大きく貢献した。</p> <p>また、日持ちの良い花であるという認知度が世界的に高まり、世界中におけるトルコギキョウの切り花生産及び消費拡大に寄与しており、農産物輸出促進にも多大に貢献している。</p>		

【農林水産技術会議会長賞 民間企業部門】

業績名	革新的殺菌技術を利用した果汁製造ラインの実用化	
受賞者	いのうえ たかし おおさわ なおき にしかわ ひでつぐ ひらみつ まさのり たかやなぎ じゅんじ 井上 孝司、大澤 直樹、西川 秀嗣、平光 正典、高柳 純司 (ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社)	〈神奈川県横浜市〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>清涼飲料水は、食品衛生法により加熱殺菌の基準が定められている。食品中を電気が流れることで食品自体が発熱することに加えて電氣的な殺菌作用が生じ、これらの相乗効果により、食品中の微生物を迅速かつ効率的に殺菌できる技術を開発した。この技術は、従来の加熱殺菌よりも食品が熱にさらされる時間が短くなるため、よりよい品質で加工食品を製造することができ、電気を直接食品に通電するため、エネルギー効率が高く生産工場より排出される二酸化炭素を低減できる利点がある。</p>		
業績名	DNAチップを利用した家畜感染症向け新検査システムの開発	
受賞者	ごとう ひろあき いしかわ まさゆき たかはし まさよし 後藤 浩朗、石川 正行、高橋 匡慶 (キャノンメディカルシステムズ株式会社)	〈栃木県大田原市〉
	うるの かつよし 宇留野 勝好 (全国農業協同組合連合会)	〈千葉県佐倉市〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>海外で高評価の和牛に焦点をあて、独自技術の電流検出型DNAチップ技術を活かし「簡単、迅速、正確、安価」にウシの感染症原因微生物を網羅的に検出するDNAチップカードを開発、実現した。ウシの鼻汁、糞便などサンプルごとの検出系を試作、うち鼻汁(呼吸器病)用は既に上市し予防対策などに活用され始めている。この技術は、簡便かつ迅速、高感度に多項目の遺伝子を検出することから家畜感染症の浸潤状況調査や早期発見、複合感染発見をより容易に実現し、生産性の向上に貢献するものと期待される。</p>		

【農林水産技術会議会長賞 農林漁業者部門】

業績名	革新的な加工技術の開発による安納いものブランド化	
受賞者	にしだ はるき 西田 春樹（有限会社西田農産）	〈鹿児島県西之表市〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>焼きいもの香ばしい香りを好む消費者ニーズに応えるため、種子島産の炭を利用した炭火焼による連続式焼き芋製造装置を開発し、冷凍焼き芋としての製品化のみならず、焼き芋ペーストの製造技術も開発した。県内外の大手食品企業と提携し、ペーストを利用したスナック及び安納いもグラッセなどの商品化が進み、種子島産安納いもが広く消費者に認知されるようになり、種子島産安納いものブランド化が図られた。</p>		

【公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会会長賞】

業績名	トプラメゾン液剤による飼料用とうもろこし除草技術の開発	
受賞者	たかはし あきひろ やまだ しげお 高橋 明裕、山田 茂雄（日本曹達株式会社）	〈神奈川県小田原市〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>飼料用とうもろこしでは登録のある除草剤が少なく、難防除性の外来雑草による被害が深刻であった。そこで、トプラメゾン[®]を有効成分とするアルファード液剤を茎葉処理除草剤として飼料用とうもろこしへ適用する技術を確立した。この技術は、資料畑において中には3mを超える高さに成長するオオブタクサに卓効を示し、輸入飼料が高騰する中、国内で安定した飼料生産を可能にする技術として畜産産業への貢献が期待される。</p>		
業績名	氷点濃縮製法による「明治おいしい低脂肪乳」の開発	
受賞者	みやうち あつし かみや てつ かとう せいたろう みやがわ あつみ 宮内 淳、神谷 哲、加藤 誠太郎、宮川 淳美	〈東京都江戸川区〉
<p>〈業績概要〉</p> <p>脱脂乳と水の凝固点の違いを利用して水だけを凍らせ、氷を除去することで、熱をかけずに濃縮する技術を見出し、乳の新鮮なおいしさを失うことなく濃縮できる製法（氷点濃縮製法）を開発した。また、脱酸素処理をすることで加熱による酸化を抑制する技術を併用し、乳の新鮮なおいしさを最大限に生かした商品を開発した。</p> <p>低脂肪乳や栄養強化乳の物量が減少している中、氷点濃縮製法による新商品「明治おいしい低脂肪乳」は、市場の低脂肪乳・栄養強化乳と比較して重量換算で70%程度高い実勢価格にも関わらず、そのおいしさが認められ取扱い店舗数は増加。平成30年度の生産量3183万本（旧製法）に対し、発売後2カ月（平成31年4～5月）で生産量581万本となっている。</p>		