



News Release

令和 6 年 12 月 23 日

富山県立大学教員の 「第 29 回安藤百福賞 発明発見奨励賞」受賞について

公益財団法人 安藤スポーツ・食文化振興財団の食創会(会長：小泉 純一郎、元内閣総理大臣)より、2024 年度(第 29 回)安藤百福賞の受賞者が発表され、本学工学部医薬品工学科の古澤之裕准教授が「発明発見奨励賞」を受賞いたしましたので、ご案内します。

「発明発見奨励賞」は、大学などの公共研究機関に所属し、食品の基礎研究や食品開発研究に携わる若い研究者、開発者ならびに大きな組織に頼らずに独自の研究、開発を進めている方(中小企業の技術者など)を受賞対象者とし、とくに将来性の高い優秀な研究や開発を実施している方に贈られます。

1 表彰事業の概要

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)が主宰する「食創会」は、日清食品・安藤財団創始者の安藤百福の理念の一つ「食創為世(食を創り世の為につくす)」に基づき、1996 年に設立されました。その事業の一環として、食科学の振興ならびに新しい食品の創造・開発に貢献する独創的な研究者、開発者および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、農林水産省)を 1996 年から実施されています。

【参考】食創会 Web サイト：<https://www.ando-zaidan.jp/innovation/foodcreationsociety/>

2 受賞者 古澤 之裕(富山県立大学 工学部 医薬品工学科 准教授)

3 受賞テーマ 食物繊維による免疫調節の研究

4 受賞内容

腸内細菌によって食物繊維が代謝されて産生する「酪酸」が、腸管の免疫寛容を担う制御性 T 細胞(Treg)を誘導し、腸炎の発症を予防していることを発見した。

食物繊維は難消化性多糖の総称であり、構造や物性の異なるものが数多く存在するため、種々の食物繊維の研究を進め、腸炎の発症を抑制する食物繊維種を同定し、免疫調節機能をもとにした食物繊維の新分類を提唱した。

炎症性疾患やアレルギーなどの免疫系疾患は労働力を担う年齢層に好発する社会的損失の大きい疾患であり、その予防に関する研究は、QOL(Quality of life)改善や経済効果につながることで期待される。

5 表彰式について

開催予定は以下のとおり。

日時：令和 7 年 3 月 11 日(火曜日) 16 時 00 分～

場所：ホテルニューオータニ東京