

O-CHA パイオニア賞 受賞者一覧

【平成 21 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|-------------------------|------------------------|------------------------|--|
| 学術研 究大賞 | 茶の香気生成の分子基盤研究と新しい茶づくり | 京都大学 名誉教授 坂田完三 | 茶の中でも最も香り高い烏龍茶の主要な香気成分であるリナロール、ベンジルアルコールなどの花香生成に深く関与するβ-プリモベロシダーゼの詳細な研究を行った。さらには虫害を受けたチャ葉からつくられる香気豊かな台湾高級烏龍茶の東方美人茶やダージリン“セカンドフラッシュ”の香気生成の分子基盤研究をも行った。その結果、最も複雑な製造工程を経る烏龍茶の香気生成技術は、チャ葉が外部からの種々のストレスに対応して示す生化学反応の結果を見事なまでに利用したものであることを科学的に明らかにした。本研究の成果は、チャ葉にかかるストレスを適度に制御し、チャ葉の内生酵素の働きを上手く利用することで、紅茶の香気改善ばかりでなく、緑茶の香りもより魅力的にすることが可能であることを示し、新しいタイプの香気を有するチャの製造への理論的根拠を与えた。 |
| 新技術・ 新商品 開発大 賞 | 茶の新品種「金谷いぶき」「金谷ほまれ」の育成 | 水野昭南 | 茶の優良品種化と「やぶきた」の普及に伴う早晩品種の導入の必要性を強く考え、個人で茶の新品種の育成に取り組み、育種した2品種が種苗法に基づく品種登録を同時に受けた。このことは快挙であり、その功績は大である。2つとも「摩利支(♂)」と「さやまかおり(♀)」を交配させた極早生品種。厳しい茶況が長期に続き、茶業関係者の経営が難しくなっており、特に生産者にとっては経営が危ぶまれているなか、今回の登録された新品种は、地域における茶業の振興に大いに期待できるものである。また、水野氏が中心となって活動していた金谷銘茶研究会は、茶品種系統の導入と開発を手がけ、品種に適した栽培方法の開発や早中晩生品種の必要性が真剣に議論されるようになったことと、それらが普及することにより茶工場の操業改善(稼働率向上)がなされることを説き、地域の茶業振興に大きな貢献をされた。 |
| 新技術・ 新商品 開発大 賞 | 緑茶の効能を活かした看護用品の開発 | 静岡赤十字病院 看護師 古川睦子 | 長期臥床の患者は、手の拘縮予防と拘縮から引き起こされる汗などの臭気や皮膚炎対策が課題であった。そこで緑茶の吸湿性や消臭作用に着目し、手指拘縮予防のための良肢位保持と清潔保持「にぎ茶っ手」、抜管防止用ミトン型抑制帯「まもっ茶手」、導尿バックに被せるカバー「ティーキャップ」の看護用品3点に活用した。緑茶の効能である消臭・抗菌・吸湿性を活かすことができるように、茶葉をパルプ100%のコーヒーフィルターに包み、100%リップル綿で作成した袋に入れ、3つの看護用品に使用した。握った手の中の茶葉の重量は、茶葉の質によって違いが見られたが、吸湿性があることの結果が得られ、また、消臭作用やアロマセラピー効果が得られた。誤って口にしても緑茶は安全であり、身体への影響は少ない。日常生活の身近にある緑茶を使用することで、退院後も継続して使用が可能である。 |

| | | | |
|----------------------|--|--|---|
| <p>O-CHA 特別賞</p> | <p>短期大学 における 日本茶指 導者資格 取得講座 の開設</p> | <p>鹿児島女 子短期大 学 学長 辰村吉康</p> | <p>生産量全国2位の茶産地である鹿児島県にあって、鹿児島女子短期大学では全国大学に先駆けて、「茶は食の基本である」との考え方から、生活科学科食物栄養学専攻コースに「くらしとお茶」を授業に取り入れた。2単位の取得が可能であると共に、NPO法人日本茶インストラクター協会と協力し、学内試験にて日本茶アドバイザー資格が取得可能なシステムを作り上げ、専門教育を通じて、主要な地場産業である茶業の背景づくりと、茶を理解できる人材育成が成されている。卒業後、鹿児島県の特産物である茶の普及背景づくりの一端を担っており、平成20年度までに220名の日本茶アドバイザーを送り出している。近年、「食育」の必要性が叫ばれる中、食育の中心に日本茶を取り入れた数少ない事例であり、異質な分野として取り入れがし難かった大学教育に、初めて日本茶の教育をシステム化した。</p> |
| <p>O-CHA 特別賞</p> | <p>茶そば開 発を通し た抹茶生 産振興と 豊かな食 文化の提 案</p> | <p>池島フー ズ株式会 社 代表 取締役 池島義幸</p> | <p>茶そばの開発と生産・販売事業を中心として、原材料である抹茶の生産振興や、緑茶の消費拡大に貢献するなど、永年にわたって緑茶に係わる活動を展開している。使用する抹茶は静岡県川根産とし、その生産量は年間15～20トンへと安定的に増加しており、産地の振興につながったといえる。さらに抹茶はすべて研究室で分析され、データは生産者へ提供されるなど、生産者との連携によってさらに上質の原料生産が行われる。また、天竜川の良質な伏流水を使用している。掛川市の山腹の茶畑内にある工場は見学客で賑わい、産地イメージの向上にも貢献してきた。全国の料亭・レストラン・ホテル等で採用され、顧客の欲する新しいメニューの創作などを通し、日本の食文化の豊かさや可能性を広げている。家庭用茶そばに茶カテキンの含有量を表示して、緑茶の有効成分のPRに努めるなど、食茶の観点からも緑茶の消費拡大につなげる取組を展開している。</p> |

【平成 20 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|--------------------------|---|---------------------------------------|--|
| 学術研究 大賞 学術研究 大賞 | 緑茶成分の 脳神経機能 に関する研究 | 横越英彦 (静岡県立 大学食品 栄養科学 部教授) | テアニンの脳神経作用に関する基礎研究を行い、多くの生理機能を明らかにした。テアニンは消化管から吸収、脳内に取り込まれるが、その際神経伝達物質の一つドーパミン放出の促進作用を見出した。また、脳波(α 波)の放出頻度を促進すること、また各種記憶、学習行動解析で、テアニンには脳機能の改善効果があることを明らかにした。 さらに、カフェインとテアニンの相互作用、カテキンの脳内神経伝達物質への影響、 γ -アミノ酸(GABA)などについても調べている。 |
| | メチル化カテ キンなど茶ポ リフェノール 類の機能性 研究 | 佐野満昭 (名古屋女 子大学家 政学部長) | 緑茶成分、特にカテキン類などの茶ポリフェノールの化学的、生物学的研究を通じ、その成果を内外に数多く発表するなど茶の学術研究の発展に大きく貢献している。特にメチル化カテキン類の抗アレルギー作用をはじめとした機能性研究や分析手法の開発による、それらカテキン類の特性や分布等の研究は、その後のメチル化カテキンやその誘導体の関連研究をはじめ、それを含む茶の栽培や食品開発の発端となった先駆的研究といえる。 |
| 新技術・新 商品開発 大賞 | 手揉み実演 対応型電熱 ホイロの開発 | 長谷寿一 (浜松茶手 揉保存会 会長) | 手揉み製茶法による実演は全国各地をはじめ、外国実演(文化交流)も行われるようになったが、炎のでももの、電気コンロも規制されているという状況である。このホイロは助炭一面に熱伝導される用に改良したこと、また高温での熱伝導が行われることで、下揉工程(高温を要する)から操作が可能になったことなどが評価される。またエネルギーとしてもクリーンであり、現存のホイロに簡単に取り付けが可能という点も優れている。 |
| 文化 ・芸術 大賞 | 「杉山彦三郎 記念茶畑」の 保護育成及 び静岡県立 美術館と結び ついた茶の普 及活動 | 前田美佐 枝 (草薙ツア ーグルー プ代表) | 地域ネットワーク(茶農家、組合、高校、地域住民、県立美術館など)を作りあげ、貴重な茶樹の維持、継承、拡張などの実現と、茶の歴史の掘り起こしを行った。また、茶摘会、記念茶畑産の茶葉を利用した美術館でのお茶会などを実施、地域文化・資産としての茶のPRに努めた。 現代における茶と文化、茶と芸術との新たな関わり方、楽しみ方を県立美術館の活動と関連付けながら提案し、お茶の普及と文化の継承に貢献している。 |
| O-CHA 特 別賞 | 韓国茶文化 の研究と茶に よる日韓交流 の促進 | 長田幸子 | 精力的に韓国の茶の歴史を研究し、成果は一般向け雑誌などに掲載される。 戦前韓国茶業に関係した鮎貝房之進の生家(気仙沼)を紹介し、また、現在の茶筌製作について、日本と韓国の関係を調査するなど、研究には、韓国の研究者に無い視点であり、今後の研究も期待される。 茶関連出版社に在籍。各メディアを通じて積極的に日本茶の紹介を行い韓国国内にしらしめた。日本茶産地訪問旅行コーディネータも務める。 |

【平成 19 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|---------------------|---|---|--|
| 学術研究 大賞 | C 型慢性肝炎治療 における緑茶の有 用性 | 鮫島庸一 (掛川市立総合病 院副院長兼緑茶医 療研究センター長) | C 型肝炎治療効果増強作用の検討を通じ、緑茶の有する抗酸化 作用や代謝改善作用がメタボリックシンドロームの予防や治療に 有用である可能性を見出した。 |
| 新技術・新 商品開発 大賞 | 環境に優しい新し い交信攪乱フェロ モン剤の開発 | 小川欽也 (ハマキコン-N 実 用化推進グループ 代表) | チャの重要害虫ハマキムシ類に対して、化学農薬に代わる環境 に優しい生物的防除法を開発した。全国の茶園で導入が進み環 境に優しい減農薬防除体系の基幹防除として活用されている。 |
| | 緑茶カテキン飴 | 馬場昌子 (馬場製菓合名会 社代表取締役) | 「緑茶カテキン」の効能が明らかにされた直後、いち早く自社で抽 出したカテキンを使った「緑茶カテキン飴」を商品開発した。関連 商品を数多く開発し、国内外のイベントに積極的に参加し、「カテ キン」を一般消費者に知らしめた。 |
| 文化・芸術 大賞 | 茶の心を身近に、 そして世界へ | 吉野白雲 (日本茶道塾代表) | 流派を超えて文化活動をする「日本茶道塾」を創立。地元寺院で の、茶に関わる工芸作品や食文化、建築文化に触れる「普段着 の茶会」の定期的な開催、「移動教室」での全国巡回など、身近 な場で茶に触れられる機会を提供している。 |
| | 緑茶を美味しく出 せる水の探求と普 及「静岡県お茶と 水研究会」の設立・ 活動のエンジン役 | 曾布川尚民 (大学産業株式会 社代表取締役) | お茶の専門家、科学者、小売店主、茶農家などを全国から募集 し、水専門家として会の運営、積極的な活動を行っている。科学 的な水のデータと舌による官能検査結果を統計的に解析した。 |

【平成 18 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|----------------|--|--|---|
| 学術研究 大賞 | 茶成分の化学的 研究と研究の振興 | 伊奈和夫 (茶学術研究会幹 事副会長) | 化学的・茶成分分析の研究において実績があり、茶の香り成分 研究では国内外で評価が高い。また、後進の研究者の育成に尽 力され、一般人向けにも緑茶に関する学術振興普及への援助、 協力が評価された。 |
| 学術研究 大賞 | 緑茶の抗酸化・抗 変異原性に関する 研究 | 木苗直秀 (静岡県立大学食 品衛生学研究室) | 緑茶のがん予防に対する疫学的研究で、カテキン濃度を考慮し た評価が必要であると明らかにした業績は、緑茶の効能研究に 多大な貢献である。静岡市において世界 43 カ国の研究者が一 同に会した国際会議の開催を成功させ、学会のリーダー役の一 人といえる |
| 産業技術 大賞 | 「べにふうき」茶葉 中抗アレルギー成分 に関する研究と実 用化への取り組み | 山本(前田)万里 (独)農業・食品産 業技術総合研究機 構野菜茶業研究所 野菜・茶機能性研 究チーム) | 「べにふうき」茶葉中抗アレルギー成分であるメチル化カテキン の研究により、茶の機能性研究に成果をあげた。生産現場への インパクトも大きく、「べにふうき」の産地拡大につながった。また 実用化への積極的な取り組みが評価された |
| O-CHA 大使特別賞 | 「グリーンピア牧之 原」～お茶のテー マパーク～運営事 業など | 株式会社喜作園 渡邊伊作 | 緑茶の本当の良さを消費者に伝えていくという信念の下、お茶の テーマパークに相応しい施設、内容と情報発信の充実に努めて いる。最近では海外からの来場者も増えているなど、民間による 施設として、国内外に発信した功績は大きい。 |

【平成 17 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|----------------|----------------------------|---------------------------|--|
| 学術研究 大賞 | 緑茶効能発現の分子基盤の研究 | 伊勢村護 (静岡県立大学食品栄養科学部教授) | 緑茶の効能である抗がん作用、抗糖尿病作用、肝炎抑制作用などの作用解明に関し、細胞レベルと動物実験を用いてその作用機作の解明に取り組み、先駆的な研究成果をあげ、緑茶効能研究のパイオニア的役割りを果たしてきた。また 2001 年、2004 年の国際 O-CHA 学術会議の運営など茶に関する研究成果の情報交換、広報に大きく貢献してきた。 |
| 学術研究 大賞 | チャの窒素栄養特性と茶栽培地域の窒素動態に関する研究 | 森田明雄 (静岡大学農学部教授) | チャの窒素栄養生理に関して非放射性同位窒素を用いた独自の手法により、チャの窒素吸収・栄養特性について新たな知見を示した。更に簡易栄養診断法など生産現場において普及可能な施肥削減技術開発を行い、日本茶業が直面する環境問題の解決に向けて、環境負荷の少ない茶栽培技術の確立に欠くことのできない研究成果を挙げた。 |
| O-CHA 大使特別賞 | お茶の楽しみを広げつづけるパイオニア | 石川美知子 (NPO 法人 食茶の会会長) | 「静岡県お茶と水研究会」や「食茶の会」など、数々の茶に関わる組織の設立に関わり、お茶の素晴らしさを伝え、食材としての活用を広げるための活動を精力的に展開してきた。また、世界お茶まつりをはじめ、数々のイベントにおいてお茶を使った新たなライフスタイルや空間を提案するとともに、お茶を使った新商品開発や様々なメディアでお茶の PR 活動を進めるなど、お茶の普及に大きく貢献している。 |

【平成 16 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|----------------|--|---|---|
| O-CHA 大使特別賞 | 日本茶インストラクター制度の確立と日本茶の普及活動 | NPO 法人 日本茶インストラクター協会 理事長 原田昇左右 | 伝統的な茶文化への理解と新時代に適合した新しい喫茶文化を創造するため、日本茶インストラクター協会を設立し、全国の 3000 人以上もの会員が、日本茶のおいしい淹れ方講座などを実施し、日本茶への関心を高めた。 |
| 学術研究 大賞 | 生活習慣に関連したお茶の抗酸化機能研究 | 富田勲 (静岡産業大学国際情報学部) | 茶の抗がん作用に関する先駆的な研究をはじめ、動脈硬化抑制作用など、多数の成果をあげカテキン研究のパイオニア的役割を果たしてきた。また、茶学術研究会会長として茶効能研究の牽引的役割を担っている。 |
| 産業技術 大賞 | 近赤外分光分析による茶生葉成分測定法の確立及び生葉品質評価装置の開発とその実用化 | 近赤外茶生葉品質評価研究会 (代表者 後藤正： 静岡県茶業試験場) | 機器を用いた茶の品質の客観的評価を可能とし、茶栽培及び加工技術向上に大きく貢献した。また、機器メーカー、試験研究機関、生産者の産官民共同により、現場活用を主眼とした技術開発の新たな方向性を示した。 |
| 創造的 新商品大賞 | ヘルシア緑茶 | 花王株式会社 代表取締役社長 執行役員 尾崎元規 | 健康という時代のニーズに合った商品開発を行い、お茶を利用した初めての特定保健用食品となった。また、高カテキン含有飲料のブームの先駆けとなり、茶の需要拡大に大いに貢献した。 |

【平成 15 年度】

| 賞 | 内容 | 受賞者 | 概要 |
|------------|----------------------------------|----------------------------|--|
| 学術研究 大賞 | 茶の起源及び伝播に関する研究 | 松下智 (豊茗会会長) | 茶の原産地が中国西南地方であることを明かにし、日本の茶は、中国から伝播したことを現地調査により証明した。 |
| | 緑茶および緑茶カテキンのがん予防効果に関する研究 | 小國伊太郎 (静岡県立大学名誉教授) | お茶をよく飲む地域に[がん]が少ないことに着目し、統計学的に緑茶飲用によるがん予防の可能性を明かにした。 |
| 産業技術 大賞 | 緑茶ドリンク製造に関する茶浸出液の酸化防止及びクリアー技術の開発 | 株式会社伊藤園 代表取締役社長 本庄八郎 | 緑茶ドリンク(缶)のレトルト臭を防ぐ技術及び緑茶の自然な美味しさを守り、クリアーな緑色を保持する技術を開発した。 |

【平成 14 年度】

| 賞 | 内容 | 受賞者 | 概要 |
|----------------|------------------------------|-------------------------|---|
| 学術研究 大賞 | 茶香気の体系的研究とその成果「茶の香り研究ノート」の出版 | 川上美智子 (茨城キリスト教大学教授) | 世界各種の茶の製造法と香り変化の関わりを研究し、多くの新規香り成分を発見、その研究成果を出版し広く公表した。 |
| 産業技術 大賞 | シーマ製茶法及び機械装置 | 磯谷恵一 (企業組合静岡機械製作所会長) | 150℃から 400℃の加熱熱風を使用して殺青(発酵酵素の不活化)と乾燥を行う革新的な製茶法を開発した。 |
| O-CHA 大使特別賞 | 大学における茶の総合学の開講・教育 | 寺本益英 (関西学院大学助教授) | 茶に係わる人文、社会、自然科学及び茶道などの関連分野まで含めた総合的な講義を開催し、2 ヶ年で 1,500 名の受講生を得た。 |

【平成 13 年度】

| 賞 | 内 容 | 受賞者 | 概 要 |
|----------------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 学術研究 大賞 | お茶の香気成分の研究 | 山西 貞 (お茶の水女子 大学名誉教授) | 茶の香りの研究で世界的に高く評価されるとともに茶産業の 発展に大きく貢献 |
| | 法門寺出土茶具の研究 | 韓金科 (中国陝西省法 門寺博物館長) | 法門寺出土の茶具等を基に唐代の茶とその周辺文化の研究 を総合的に展開 |
| 産業技術 大賞 | 茶カテキンの分離精製 技術の開発及びその 機能性解明と産業化 | 東京フードテクノ 株式会社 (東京都千代田 区) | 茶カテキンの大量分離精製技術の確立、その成果に基づく 商品開発により新たな茶成分利用産業を創出 |
| O-CHA 大使特別賞 | お茶の達人道場・日本 茶セミナー・日本茶カフ エ | 繁田和則 (東京都杉並区) | 「お茶達人道場」、セミナーなどを主催し日本国内のみならず 米国等で茶の普及に尽力 |
| | 「お茶の郷博物館」運 営事業 | 金谷町お茶の郷 振興協会 | 我が国随一のお茶専門博物館として茶の消費や茶に係る生 活文化の提案など様々な活動を展開、また海外とも積極的 に交流 |