

一般社団法人 全日本・食学会 顕彰制度 第5回
2026年度【bean47】賞 受賞リスト

bean47大賞

稲とアガベ(株)	代表 岡住 修兵	秋田県男鹿市
高村光一 (たかむらこういち)	高村刃物製作所	福井県越前市

生産者賞

大窪和利(おおくぼ かずとし)	ダイワファーム 代表	宮崎県小林市
-----------------	------------	--------

流通関係者賞

さんさんグリーン	社会医療法人みどり会	大阪府枚方市
----------	------------	--------

技術・研究者賞

平沼貴之 (ひらぬまたかゆき)	平沼水産(株)	埼玉県上里町
-----------------	---------	--------

フードビジネス賞

安達永補 (あだちえいすけ)・真子 (あだち なおこ)	Happy Land 安達牧場	北海道標津町
-----------------------------	-----------------	--------

<全体講評>

2026年度「bean47」募集は、今までと視点を変えて「わたしのお勧め自慢!」として、日頃自身で利用している良いものや多くの方々に紹介したい生産物・活動・技術等を披露するという形で応募してもらいました。どれも皆さんに紹介したいものばかりです。

エントリーは23件。全顕彰委員がすべての資料に目を通した上で審査会に臨みましたが、全てが様々な優れたポイントがあり、魅力あふれるものばかりであり、審査も難航しました。結果、今回のbean47各賞は決定しましたが、選外となった全てのものを紹介することとしました。

今回も生産物に限らず、食を通じて社会的活動や地域協力、また食や食文化として無くしてはならない継承し続ける事業なども多くあり、多様化という言葉が食の世界でも明確に進んでいることがわかりました。一人だけの力ではなく、協力・協業しあい、高め合いながら作り上げるものが多いことも特徴の一つでした。

【bean47大賞】

賞	受賞者	所属	住所	推薦人
b e a n 4 7 大 賞	稲とアガベ株式会社	代表取締役 岡住修兵 (おかずみしゅうへい)	秋田県男鹿市	戸田明子
	【事業概要】「クラフトサケ」造りと事業展開による男鹿の街づくり活動 「クラフトサケ」というジャンル※1を確立し、伝統的な米と麴による日本酒醸造技術に敬意を表しながら、日本酒ではできない発酵文化を取り入れ、お酒の新たな可能性や市場を広げる商品づくりを行う。 同時に、秋田県内だけでも年間400トンほど廃棄される酒粕の価値を高めるべく、発酵調味料や酒粕お菓子工場の開設や、空き家を購入改修し、レストラン、食品加工場、雑貨屋、飲食店、宿・ホテル等を展開し、新たな雇用チャンスを作り、未来に残るまちづくりのため、事業展開を続けてゆく。 地元で無肥料・無農薬による自然栽培にこだわる米農家とともに、自身でも耕作放棄地を開墾した米づくりにもチャレンジしながら酒造りに活かしている。 ※1：日本酒の製造技術をベースに米を原料としながら従来の「日本酒」では法的に採用できないプロセス（フルーツやハーブなど副原料を加える）を取り入れた新しいジャンルのお酒			
	【評価点】 ● “地元秋田に恩返し”という想いで酒蔵を設立し、現在の日本では新規酒造免許取得が難しい中、新たに「クラフトサケ」というジャンルに挑戦し、若いファン層を獲得しながら地元活性化に役立てている。 また、年間大量に廃棄される酒粕を使い、加工工場や料理店を開設し、男鹿を支える人たちの雇用機会を創出するなどの【地域活性・貢献】を評価したい。自分の事業展開だけでなく、過疎化に悩む男鹿半島に人を呼ぶ街づくり活動ともなっている。 ● 昨今、多くの課題を抱えている米生産者とコミュニケーションをとりながら、日本の食文化とその未来を考え・活動する意識が顕彰に値する。 ★審査員採点評価最高得点。地域を象徴する酒造りを目指しながら、その事業にとどまらず、「男鹿」の活性化や未来に残すための人との繋がりを生み出すための価値ある活動である			



【bean47大賞】

賞	受賞者	所属	住所	推薦人
b e a n 4 7 大 賞	高村光一（たかむら こういち）	高村刃物製作所	福井県越前市	門上武司
	【事業概要】包丁製造 “よい材料、よい鍛造・熱処理、よい研ぎ”の信条を掲げ、全て職人の手作りで行う。単に切れるだけではなく、重心バランスを考え、適度な重さ、適度なしなり、砥ぎやすさなどを考えた包丁づくりを進めている。刃物の里・越前市で、その伝統の職人の手仕事による確かな技術を今に伝え、自身の息子たちにもその精神を継承している。 本職用・プロ向けの包丁とともに、時代とともに、家庭用包丁製造を行い、さらに粉末ステンレス鋼などの新素材の包丁製造をいち早く始め、今では日本国内以外でも、世界20カ国以上で販売・愛用される包丁は、有名シェフからの指名製造も多い。			
	【評価点】 ●機械に頼り切ることなく全身全霊で取り組む姿勢が、日本の「ものづくり」精神を表現し、希少価値の高い重要ポイントである。 ●料理人にとって不可欠な道具・包丁製作であり、刃物の里として現在も刃物製作所は軒を連ねる福井県越前市にて初代が1945年に始めた高村鍛造所を継承し続けている。時代の移り変わりとともに求められる技術・素材を常に研究開発し、進化させているその歴史そのものが失ってはならない価値であり、国内のみならず、世界グローバル化につながる展開でもある。 ★審査員採点評価は2位。料理人に重要な部門（料理道具）として、大賞にふさわしい。			



【bean47 生産者賞／流通関係者賞／技術・研究者賞／フードデザイン賞】各1件

賞	受賞者	所属	住所	推薦人
生産者賞	大窪 和利 （おおくぼ かずとし）	ダイワファーム 代表	宮崎県小林市	原田英男
	【事業概要】 ナチュラルチーズ製造 自社牧場のブラウンスイスなどの牛から生産した生乳をフレッシュなままでチーズ製造。国内外のチーズコンテストで数々の受賞 九州山地や霧島の山々の豊かな水と緑に囲まれた地で、60年間酪農を営む。地元天然鉱山でろ過された地下水脈の水を与えることで、美味しく栄養価の高い牛乳をつくりあげてながら、その良質な牛乳をおしみなく使い「ほんとうに美味しい乳製品」を作り、乳製品の可能性を探求し続けている。			
	【評価点】 ●地元の自然の恵みを使いながら、酪農から加工までを自社で行うからこそ実現できる乳製品を日々研究・開発し、消費者に楽しんでもらう商品を作り続け、多くの人に届けている。			
流通関係者賞	さんさんグリーン	社会医療法人みどり会	大阪府枚方市	前田 元
	【事業概要】 「さんさんグリーン」の農福連携（障がい者が農業分野で活躍する実践）と6次産業化の取り組み 京都府京田辺市の耕作放棄地を活用して、宇治抹茶をはじめ、京の伝統野菜である京都えびいも、万願寺とうがらし、京花菜、京田辺市特産の京都田辺茄子、鷹の爪、京都レモンなど数々の栽培を行う。 栽培と共に、加工（2次産業）・販売（3次産業）をてがけ、抹茶菓子の製造販売、農作物を使った京風七味唐辛子や柚子ソース、クラフトビールなどの販売、新鮮野菜を使ったカフェの運営を行い、社会で生きづらさを抱える人たちの農業分野での活躍の場を提供			
	【評価点】 ●質の良い食材を生産し、JA出荷だけでなく、料理人が使う流通経路を作り上げた点と、障がい者が支援を受けるだけの存在ではなく地域の担い手として活躍し、なくてはならない存在となることを示す活動である。			
技術・研究者賞	平沼 貴之（ひらぬま たかゆき）	平沼水産㈱	埼玉県上里町	高野竜一
	【事業概要】 陸上養殖で育てる次世代型国産ニホンウナギ 閉鎖的陸上養殖で、衛生的で安全性の高い日本ニホンウナギを安定して育てる取り組み。 世界が今後直面する問題、深刻なタンパク質危機や日本国内の食料自給率低下に対処するため、持続可能な食料生産の推進、先端技術の導入、労働環境の改善を目指している。 地域社会との連携で、令和5年より埼玉県上里町とタッグを組み、埼玉県産うなぎの復活と普及に取り組んでいる。			
	【評価点】 ●これからの世界的食料課題に対して、自治体協業での取り組みが、地域社会との連携として評価される。 ●天候や気温変化の影響を受けにくい環境を整え、生育に重要な徹底した水質管理実施のもと、飼育に必要な水を最小限にとどめて、ろ過された水が排出されるなど、環境への負荷も考慮した取り組みである。			
フードビジネス賞	安達永補・真子（あだちえいすけ・なおこ）	Happy Land安達牧場	北海道標津町	戸田康利
	【事業概要】 食農教育・酪農教育ファーム 「育て、育てられ、つなぐ一杯」をテーマに、生乳生産を通じて“食と命の大切さに触れて学べる牧場”として、生産者・消費者・地域の三者が笑顔になることを目指した酪農家 牧場の暮らしや地域の観光資源を活かした体験型酪農家民宿としてステップアップを図る			
	【評価点】 ●酪農と通じて故郷に人が集まれる場所をつくり、地域交流・地域連携（大学生や社会人受け入れなど）、子どもの食育体験を通して、生産者の想いや酪農への理解を醸成させる活動を行っている			



【生産者賞】大窪和利氏

出典：ダイワファームHP



【流通関係者賞】社会医療法人みどり会・さんさんグリーン

出典：さんさんグリーン インスタグラム



【技術・研究者賞】平沼貴之氏

出典：平沼水産㈱ HP



【フードビジネス賞】安達永補・真子氏

出典：Happy Land安達牧場 HP