

～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げた作品や個人を顕彰 ～

第11回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定

辻静雄食文化財団 公式サイト:<https://tsujishizuo.or.jp/>

「辻静雄食文化賞」は、食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループ創設者・辻静雄の志を受け継ぎ、2010年に創設されました。この度、「第11回辻静雄食文化賞」の受賞作品・受賞者が決定しましたのでご報告いたします。

本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰しています。

なお、第11回辻静雄食文化賞贈賞式は、2020年夏の開催を予定しております。贈賞式につきましては、改めてご案内申し上げます。

第11回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第11回 辻静雄食文化賞>

■千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成

<受賞理由>

地元の有機栽培米を学校給食に使うことによって、よりよい食をめざす活動が、生産者と消費者双方に無理のない形で持続的成果をあげている。地方自治体が主導して人々の意識をゆるやかに変え、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価できる。

<作者と作品について>

千葉県の東南部に位置するいすみ市。行政と住民が協力して、生物多様性を軸とした環境保全の町づくりに取り組む。2013年に始めた有機米栽培は年々規模を拡大し、子どもへの安心安全な食の提供を目指して給食に導入。2018年、全国でも例のない全量有機米使用の給食を実現した。食農教育を行い、環境に配慮した農産物をブランド化するなど、持続可能な産地経営の実現と有機稲作による農村の環境再生を志し、将来の世代へと続く循環型社会形成の機運を醸成している。



<第11回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■小林 寛司 (こばやし かんじ)

「villa aida」オーナーシェフ

<受賞理由>

地方を拠点に、畑で野菜栽培を行いながらレストランを経営し、季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって、独自の料理を構築したことを高く評価する。芸術的感性で錬磨されたその表現世界は、食べる人に深い感動を与える。これからの時代に料理を志す人にとっての大きな指針となり、勇気と希望を与える存在といえる。

villa aida (ヴィラ アイダ)

〒649-6231 和歌山県岩出市川尻 71-5



第11回辻静雄食文化賞 選考委員会(敬称略)

委員長：石毛直道(国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者)

委員：鹿島茂(フランス文学者)／湯山玲子(著述家、プロデューサー)／
福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)／西山嘉樹(元文藝春秋編集者)／
辻芳樹(学校法人辻料理学館理事長、辻調理師専門学校校長)／
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

第11回辻静雄食文化賞 小委員会(敬称略)

委員：犬養裕美子(レストランジャーナリスト)／門上武司(「あまから手帖」編集顧問)／
君島佐和子(「料理通信」編集主幹)／柴田泉(フードジャーナリスト)／
戸田顕司(日経BP社経営メディア局長補佐)／長沢美津子(朝日新聞編集委員)／
西山嘉樹(元文藝春秋編集者)／
山田健(サントリーホールディングス株式会社 CSR 推進部チーフスペシャリスト
兼 サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社 水科学研究所主席研究員)／
淀野晃一(「月刊専門料理」編集長)／
山内秀文(辻静雄料理教育研究所元所長・顧問)／
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

過去受賞一覧

- | | | |
|------|---------------------|---|
| 第1回 | 辻静雄食文化賞 | ・『日本めん食文化の一三〇〇年』(奥村彪生・著／農文協・刊)
・奥田政行＋山形在来作物研究会の活動 |
| 第2回 | 辻静雄食文化賞 | ・『茶懐石に学ぶ日々の料理』(後藤加寿子・著／文化出版局・刊)
・『家族の勝手にしょ！写真274枚で見る食卓の喜劇』(岩村暢子・著／新潮社・刊) |
| 第3回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『田口護のスペシャルティコーヒー大全』(田口護・著／NHK出版・刊)
・谷昇 レストラン「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ |
| 第4回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・NHK「きょうの料理」とNHKテキスト「きょうの料理」
・成澤由浩 レストラン「NARISAWA」オーナーシェフ |
| 第5回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『食と建築土木』(後藤治・著／監修、二村悟・著、小野吉彦・写真／LIXIL出版・刊)
・『ある精肉店のはなし』(瀬瀬あや・監督、本橋成一・プロデューサー)
・穴見秀生 日本料理「本湖月」主人・料理長
・石原仁司 日本料理「未在」主人・料理長 |
| 第6回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『千年の一滴 だし しょうゆ』国際共同制作ドキュメンタリー
(監督：柴田昌平、プロデューサー：大兼久由美／牧野望／伊藤純／Luc Martin-Gousset／
Catherine Alvaresse、制作：プロダクション・エイシア／NHK／Point du Jour／ARTE France)
・山本征治 日本料理「龍吟」オーナーシェフ |
| 第7回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』(八木久美子・著／東京外国語大学出版会・刊)
・井信行 (熊本県阿蘇郡産山村 くまもとあか牛生産者)
・米田肇 「HAJIME」オーナーシェフ |
| 第8回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『魚と日本人－食と職の経済学』(濱田武士・著／岩波新書・刊)
・中道博 レストラン「モリエール」オーナーシェフ |
| 第9回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『珈琲の世界史』(巨部幸博・著／講談社現代新書・刊)
・杉野英実 「HIDEMI SUGINO」オーナーシェフ |
| 第10回 | 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・『給食の歴史』(藤原辰史・著／岩波書店・刊)
・志村剛生「てんぷら成生」主人 |