

～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げる作品や人を顕彰 ～

## 第7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/>

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、「辻静雄食文化賞」は2010年に創設されました。この度、「第7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。

### 第7回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第7回 辻静雄食文化賞> ※2組の受賞となりました

#### ■『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』

八木 久美子(やぎ くみこ)／著  
東京外国語大学出版会／刊

<受賞理由>

現代社会における産業的側面を含むイスラムの食を現実的な視点から語り、「食べる」という日常的な営みを通してイスラムの本質に迫る。日本では扱われることの少なかったイスラムの食をテーマとしている点で大きな意義がある。

<作者と作品について>

著者は東京外国語大学大学院・総合国際学研究院教授。アラブ宗教史を専門とする宗教学者、イスラム研究者。イスラム教徒にとって食とはどういうものか、イスラムの教えに従って生きるとはどのようなことかを、あまり知られていないラマダンやハラルの実情を紹介しながら、わかりやすく解き明かしている。

#### ■井 信行(い のぶゆき)

熊本県阿蘇郡産山村 くもとあか牛生産者

<受賞理由>

阿蘇の草資源と水資源を活用した循環型畜産を実践し、地域ぐるみで自然環境を維持しながら持続的な生産活動を行っている。国産飼料による畜産の先進的実践例として注目に値し、その取り組みを主導した功績は高く評価できる。

<生産者とあか牛について>

阿蘇外輪山上に広がる豊かな草原で、あか牛(褐色和種)を放牧型粗飼料多給飼育によって肥育し、赤身に特化した牛肉を生産している。井信行さんを代表とする産山村の畜産は、放牧、採草、野焼き、飼肥などの適正な管理により、生物多様性の保全、草原の景観維持や水源涵養にも貢献し、輸入飼料に頼らない今後の和牛飼養のモデルのひとつとなっている。

<第7回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■米田 肇(よねだ はじめ)

「HAJIME」オーナーシェフ

<受賞理由>

これまでにない高みを目指して料理と向き合い、また料理人としてどのように社会に影響を与えるかを意識して、借り物ではない独自の思考を自らの料理で表現している。ジャンルを越えて料理の世界に新たな一步を踏み出す可能性を感じさせて、これからの料理人像の指標となる。

「HAJIME」大阪府大阪市西区江戸堀 1-9-11 アイプラス江戸堀 1F

現在、ミシュランガイドで二ツ星、アジアのベストレストラン 50 で 11 位

.....

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)

委員: 鹿島茂(明治大学教授)、阿川佐和子(作家)、福田和也(慶應義塾大学教授)

西山嘉樹(元文藝春秋編集者)、辻芳樹(辻調グループ代表 学校法人辻料学館学館理事長)

辻調理師専門学校校長)、八木尚子(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長)

専門技術者賞小委員会委員

門上武司(「あまから手帖」編集顧問)、犬養裕美子(レストランジャーナリスト)、

君島佐和子(「料理通信」編集長)、柴田泉(フードジャーナリスト)

山内秀文(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所特別顧問)

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)<br>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)<br>『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<br>— 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)<br>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<br>— 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」<br>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<br>— 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)<br>『ある精肉店のはなし』(瀬藤あや・監督、本橋成一・プロデューサー)<br>穴見秀生 日本料理「本湖月」主人・料理長<br>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<br>— 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、<br>プロデューサー:大兼久由美/牧野望/伊藤純/Luc Martin-Gousset/Catherine<br>Alvaresse、制作:プロダクション・エイシア/NHK/Point du Jour/ARTE France)<br>山本征治 日本料理「龍吟」オーナーシェフ |