

～ 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12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/>

公益財団法人辻静雄食文化財団が主催する「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12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お知らせいたします。

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12回辻静雄食文化賞贈賞式は、2021年6月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12回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第12回 辻静雄食文化賞>

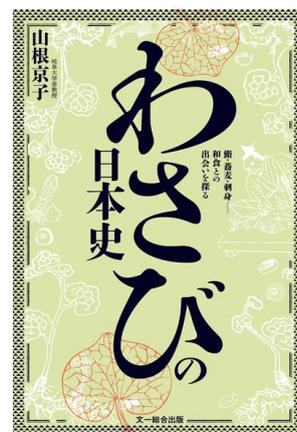
■『わさびの日本史』山根 京子／著 文一総合出版／刊

<受賞理由>

文献を網羅的に調べ上げ、わさびの歴史を広範に紐解いた食文化の本として優れており、日本固有種のわさびを初めて総合的に論じた点が高く評価できる。また、年表や資料も充実し、読んで楽しめる。

<著者と作品について>

わさびは日本の野生植物を栽培化した、数少ない食材の一つ。歴史資料を渉猟し、フィールドワークも組み合わせ、わさびの植物としての由来から、栽培、利用の歴史を綴る。わさびに対する思いと好奇心に満ちた読み物。著者は岐阜大学応用生物科学部准教授、農学博士。



<第12回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■川田 智也（かわだともや）

「茶禅華」エグゼクティブシェフ

<受賞理由>

中国古典料理に関する深い理解と日本の美意識を融合させ、高い技術力を用いて中国料理の新たな世界を切り開いている。チーム組織を主導して緻密な料理を提供する姿は現代的料理店の一つのあり方を示している。

茶禅華（さぜんか）

〒106-0047 東京都港区南麻布 4-7-5



第12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）／

辻芳樹（辻調グループ代表、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（辻調グループ 辻静雄料理教育研究所副所長）

第12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 ビジネスメディア編集部長）／長沢美津子（朝日新聞編集委員）／

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（元辻調グループ 辻静雄料理教育研究所研究顧問）／

八木尚子（辻調グループ 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 | ・『茶懐石に学ぶ日日の料理』（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』（瀬藤あや・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／岩波書店・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』（旦部幸博・著／講談社・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 |
| 第11回 辻静雄食文化賞
- 専門技術者賞 | ・千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成
・小林寛司 「villa aida」オーナーシェフ |

＜本賞に関するお問い合わせ＞

辻静雄食文化賞事務局：（辻静雄料理教育研究所内 小阪、正戸） TEL：06-6629-6200