

～ 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14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の創設者 辻静雄の志を受け継ぎ、2010 年に創設されました。この度、「第 14 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。

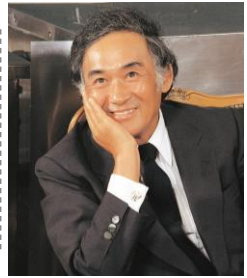
本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰しています。

なお、第 14 回辻静雄食文化賞贈賞式は、2023 年 8 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。

### 辻 静雄(つじ しずお)

1933 年 2 月 13 日東京生まれ。1993 年 3 月 2 日死去(享年 60 歳)。

辻調グループ創設者 辻静雄は教育者であり、フランス料理研究者。1960 年大阪市阿倍野に辻調理師学校を設立。ヨーロッパに幾度も足を運び、料理への理解と文献に基づく研究を深めるとともに、多くの料理人と親交を結ぶ。1972 年フランス政府より「M.O.F.(Meilleur Ouvrier de France)」の名誉章を外国人として初めて授与される。著書多数。



### 第 14 回辻静雄食文化賞 選考委員会 (敬称略)

- 委員長: 鹿島茂(フランス文学者)  
委員: 石毛直道(国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者)  
福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)  
湯山玲子(著述家、プロデューサー)  
辻芳樹(辻調グループ代表、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 14 回辻静雄食文化賞 小委員会 (敬称略)

- 委員: 門上武司(「あまから手帖」編集顧問)  
君島佐和子(フードジャーナリスト)  
柴田泉(フードジャーナリスト)  
戸田顕司(日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐)  
長沢美津子(朝日新聞編集委員)  
林由香(株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業総括部 編集)  
山田健(サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部チーフスペシャリスト)  
淀野晃一(柴田書店編集委員)  
山内秀文(元辻静雄料理教育研究所研究顧問)  
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

## 第14回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

### <第14回 辻静雄食文化賞>

#### ■『古くて新しい 日本の伝統食品』 陸田 幸枝／著、大橋 弘／写真 柴田書店／刊

##### <贈賞理由>

モノとして存在するだけでは失われてしまう伝統食品の数々を言語化し、写真とともに再現可能な形で伝えたことは、大きな文化的意義を持つ。時間をかけた取材だけが可能にした記録を集大成した本書は、伝統食の百科事典とも呼べるもので、高く評価できる。

\* 本書の元になった「月刊 専門料理」の連載は、1990年代から雑誌「サライ」に連載された記事に基づき、「サライ」の連載自体は「サライ ムック」(小学館)や『伝統食礼讃』(アスペクト)などの形でも刊行されているが、刊行後時間がたっており、今回改めて編纂したことに大きな意義があると評価した。

##### <作品について>

日本の風土の中で育まれてきた伝統的食をたずねて各地を旅し、丹念な取材を行って、その歴史や成立、製法を、製造工程を含む多数の写真とともに紹介している。取り上げた食品は、漬物、乾物、大豆加工品、すし、塩蔵品、練り製品、調味料など100種ほどにのぼり、あく抜き、乾燥、発酵、燻煙など、季節ごとに手に入る野菜、穀類、果物や魚介を、保存可能で美味しい食品へと変化させるための多様な知恵と技が一冊に集約されている。



### <第14回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

#### ■谷口 英司 (たにくち えいじ)

Cuisine régionale L'évo (キュイジーヌ・レジョナル・レヴォ)オーナーシェフ

##### <贈賞理由>

ガストロノミーレストランが地方からさらに僻地へと移動する傾向が世界的に認められる中で、谷口シェフは、高度な技術を持つ料理人が自然の中に分け入り、その環境を学ぶことによって、料理の表現が大きく開花することを示して見せた。「レヴォ」は、土地と高い技術力を掛け合わせることで、その場所に新たな価値を生み出すガストロノミーレストランの先駆的事例といえる。

Cuisine régionale L'évo (キュイジーヌ・レジョナル・レヴォ)

<https://levo.toyama.jp/restaurant/>

〒939-2518 富山県南砺市利賀村大勘場田島 100 番地



## 参考資料

### 過去受賞一覧

- 第1回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『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  
- 専門技術者賞  
・『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』(瀨瀬あや・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 一食と職の経済学』(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
- 第12回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『わさびの日本史』(山根京子・著／文一総合出版・刊)  
・川田智也 「茶禅華」エグゼクティブシェフ
- 第13回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『中国料理の世界史—美食のナショナリズムをこえて』  
(岩間 一弘・著／慶應義塾大学出版会・刊)  
・『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』(全16巻)  
(一般社団法人 日本調理科学会・企画編集／農山漁村文化協会・刊)  
・リオネル・ベカ(Lionel Beccat) 「エスキス」エグゼクティブシェフ