

～ 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15回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

書籍『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』
手島純也氏（「Chez Inno(シエ・イノ)」料理長）が受賞



(左から)辻芳樹、手島純也、真田純子、門上武司 ※敬称略

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2024年8月19日(月)13:00より、辻調理師専門学校 東京にて、第15回辻静雄食文化賞贈賞式を開催いたしました。

第15回辻静雄食文化賞の本賞には、食文化と農村風景を結びつけるという新しい視点から、そこに関わる私たちに環境の保全を追求した風景と食の美しさの可能性を示唆した、『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』(真田純子・著、農山漁村文化協会・刊)が、そして専門技術者賞には、日本におけるフランス料理の継承者として、フランスで学んだ先行世代が持ち帰った伝統的技術を受け継ぎ、その卓越した技術力で現代に開花させることによって次世代に手渡そうとする強い意思が高く評価された、『Chez Inno(シエ・イノ)』料理長 手島純也氏が選定され、同財団より表彰を受けました。

名称： 第15回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時： 2024年8月19日(月) 13:00～15:00
場所： 辻調理師専門学校 東京 (東京都小金井市貫井北町4-1-1)
受賞者： ■第15回辻静雄食文化賞 受賞作
『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』著者 真田 純子氏
■第15回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「Chez Inno(シエ・イノ)」料理長 手島 純也氏
主催： 公益財団法人辻静雄食文化財団
後援： 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

第15回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者コメント

<第15回 辻静雄食文化賞>

■真田 純子氏 /『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』著者

「本日はこのような荣誉ある賞に選んでいただき誠にありがとうございます。私はもともと工学系の研究者で特に風景を対象にする研究をしてきました。この本は私のこれまでの研究者人生が詰まっているともいえる本で、それが工学系の枠の外である食の分野で評価していただけただけを本当に嬉しく思います。

私が「風景をつくるごはん」という言葉を使い始めた2012年頃から食に対する価値観が少しずつ変わり、食が農村の在り方に影響を及ぼすということも少しずつ知られるようになってきました。そのような時代の変革期にこの本を出せたことに意義を感じています。また食料・農業・農村基本法が改正され、農業政策が環境問題を取り込んだ今、もっと広く農村政策と農業政策を統合するような視点をこの本で広めていければよいと思っています。この本を機に農業の現場、地方行政、農業政策、地域研究、または食の現場でそれぞれの解が模索されることを期待しています。」



【贈賞理由】

植物や昆虫の美しさに認められるような自然環境に適応して生きる合理性と、最大多数の人間が生きていくための産業構造の合理性は、どうしても抵触する。つまり、自然に根ざしたかつてのような農村風景と、近代的な都市の論理、合理性は衝突せざるを得ない。そのふたつをいかに折り合わせるかと考える時、自然的なものに比重を置いた上で多数の人間が生きていくことを目指す、ヨーロッパ的な観点の導入がありうることを、著者は提案している。食文化と農村風景を結びつけるという新しい視点から、そこに関わる私たちに、環境の保全を追求した風景と食の美しさの可能性を示唆したことは評価に値する。

<第15回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■手島 純也氏 / Chez Inno (シエ・イノ) 料理長

「このような賞をいただいたことを格別に嬉しく思います。辻静雄先生なくして今の日本のフランス料理界はないと思います。その先生の名を冠した賞をいただけるということは、しびれるほどに嬉しいです。僕は静雄先生の本から影響を受けてきました。修業時代、本の中にあるフランス料理やレストランに強い憧れを持ちました。その後、シェフになってからも多くの方が料理人としてのスタンス、考え方、料理との接し方を教えてくれました。そして今、素晴らしい環境で仕事をさせていただき、導いてくださった方々には本当に感謝しかありません。かつてアラン・シャペルが初めて三ツ星を獲得した時に、「まだ三ツ星に値しないが、生涯をかけて“三ツ星の仕事”をしていく」と言っていました。僕も全く同じ気持ちです。僕が日本人であるにも関わらずフランス料理人として生きるのには、先人のシェフたちが死に物狂いで日本にフランス料理の技術や文化を持って帰ってきてくれたおかげだと思っています。改めて日本人のフランス料理人として、生涯をかけて僕も継承していきたいです。」



【贈賞理由】

日本におけるフランス料理の継承者として、フランスで学んだ先行世代が持ち帰った伝統的技術を受け継ぎ、その卓越した技術力で現代に開花させることによって次世代に手渡そうとする強い意思を、高く評価した。店に集う客と調理場とサービスのスタッフの力があいまって、劇場的な非日常空間を生み出すガストロミーレストランは、フランスの美食文化の精華である。その精神を日本で体現する「シエ・イノ」の一員として、また志を同じくする仲間との活動を通じて、日本のフランス料理に新たな世界を築き上げていくことを期待する。

Cuisine Française Chez Inno (シエ・イノ)

<https://www.chezinno.jp/>

〒104-0031 東京都中央区京橋 2-4-16 明治京橋ビル 1F

日本の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指した目覚ましい活動を通じ、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。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する。辻調グループ創設者・辻静雄の食文化普及の活動を記念し、またその志を受け継ぎ、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的として、2010年に辻調グループ創立50周年記念事業として創設された。以後、毎年実施。

(公式サイト) <https://tsujishizuo.or.jp/award/>



第15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、明治大学名誉教授)

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15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(『料理王国』編集長)

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(朝日新聞東京支社 くらし報道部記者)

浜田岳文(株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役)

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シニアアドバイザー)

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)