

～ 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7回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

書籍『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』、くまもとあか牛生産者 井氏が受賞



第7回辻静雄食文化賞
(写真左から) 門上武司、石毛直道、米田肇、八木久美子、米田肇、辻芳樹 (敬称略)

一般財団法人辻静雄食文化財団は、2016年7月4日(月)八芳園「ニューイ」にて第7回辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたしました。

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。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、顕彰を行っております。また、2012年からは新たに専門技術者賞を設け、作り手として食文化の発展を支える調理、製菓の技術者を顕彰しております。

第7回を迎える2016年の辻静雄食文化賞の本賞には、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った、八木久美子氏の著書『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』と、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、くまもとあか牛生産者の井信行氏の2組が選ばれました。また専門技術者賞には、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、レストラン「HAJIME」のオーナーシェフ 米田肇氏が選定され、同財団より表彰を受けました。

記

- 名称: 第7回辻静雄食文化賞 贈賞式
 日時: 2016年7月4日(月) 10:00 ~ 12:00
 場所: 八芳園「ニューイ」(東京都港区白金台1-1-1/白金台駅・徒歩1分)
 出席者: ■第7回辻静雄食文化賞 受賞
 ・書籍『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』著者 八木久美子氏
 ・井信行氏(熊本県阿蘇郡産山村のくまもとあか牛生産者)
 ■第7回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞
 ・米田肇氏(「HAJIME」オーナーシェフ)
 ■辻静雄食文化賞 選考委員会
 石毛直道(選考委員長)
 門上武司(専門技術者賞小委員会委員)
 主催: 一般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7回 辻静雄食文化賞・専門技術者賞 受賞者コメント

■第7回辻静雄食文化賞

『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』

八木 久美子氏(著者)

「この度は、このような大きな賞を頂き、大変光栄に思っています。残念ながら、イスラムという宗教は日本では慣れていないばかりか、怖い宗教というイメージがあるのではないかと感じております。しかし、私が現地で知り合ったイスラム教徒の方々はそのようなイメージに重なりません。

ラマダーンは、日中に食欲をコントロールすることで、人間の魂に磨きをかけ、夜になると家族、親戚、友人、同僚などと一緒に食卓を共にし、人間関係を確認したり、関係性を回復するのだと考えております。

受賞したこの本は、これらのことをより多くの人々に知って頂きたいという願いを込めて書いた本です。

最後に本を作るにあたって、たくさんの方々にご協力を頂いたことを、この場で御礼申し上げます。」

井 信行氏(くまもとあか牛生産者)

「このような食の最高位の賞を頂きまして、感動と責任の重さを感じています。

今から30~40年前から、九州農業試験所と行政と一緒に粗飼料をたくさん食べさせたあか牛生産を始めてきました。

最近になって少しずつ、赤身の肉を消費者の方に知っていただくことが出来、明るい兆しを持っています。

この賞を機会と致しまして、食べて美味しい肉を村の仲間と作っていければと思います。」

■第7回辻静雄食文化賞 専門技術者賞

米田 肇氏(「HAJIME」オーナーシェフ)

「私は、元々大学を卒業してコンピューターのエンジニアをやっておりまして、そこから料理学校に通い始めましたので、他の料理人の方々に比べればそんなに多くの修行もしてないですが、一流の料理人としてやっていこうと思ってきたことが、結果、このような形で賞を頂いたことを嬉しく思います。

また、この賞は自分だけでやってきたのではなく、チームという存在があったからの結果なので、チームに感謝しています。

今後も、食を追求するために、ガストロノミーの挑戦というのをどんどんやっていきたいと思います。」

辻静雄食文化賞とは・・・

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7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)

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所長)

専門技術者賞・選考委員

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)

第7回 辻静雄食文化賞・受賞作・受賞者紹介

<第7回 辻静雄食文化賞>

■『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)

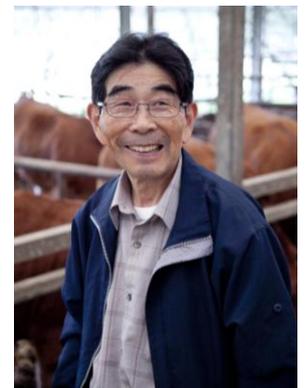
熊本県阿蘇郡産山村 くまもとあか牛生産者

【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。



<写真提供>
(株)柴田書店「月刊専門料理」

<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、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

