tsuji
料理のチカラを学びとる

2014 年 6 月 3 日
辻調グループ
（学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校）

～ 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 5 回 辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

～書籍『食と建築土木』、映画『ある精肉店の話』の 2 作品が受賞～

（写真前列左から）
穴見秀生
纐纈(はなぶさ)あや
後藤治
（写真後列左から）
門上武司
石毛直道
辻芳樹
二村悟
小野吉彦

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 年に創設された辻静雄食文化賞選定委員会は、2014 年 6 月 3 日（火）、明治記念館「鶴亀の間」にて第 5 回 辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたしました。

辻静雄食文化賞では、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、顕彰を行って参りました。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 5 回を迎える 2014 年の辻静雄食文化賞の本賞には、食べものの生産・加工のために用いられる建造物に焦点をあてた書籍『食と建築土木』と、2012 年に 102 年の歴史に幕をおろした大阪貝塚市の小さな屠場を最後まで利用していた「北出精肉店」の日常を記録した映画『ある精肉店のはなし』の 2 作品が選ばれました。また専門技術賞には、傑出した技術力を持つ第一人者で、日々職人技を実践して美味しい日本料理を提供し続ける姿勢が評価された、穴見秀生氏（「本湖月」 主人・料理長）と石原仁司氏(日本料理「未在」 主人・料理長)が選定され、それぞれの受賞者は、選考委員長の石毛直道氏より表彰を受けました。

記

名　称:　第 5 回 辻静雄食文化賞 贈賞式
日　時:　2014 年 6 月 3 日(火) 14:00 ～ 16:00
場　所:　明治記念館「鶴亀の間」（港区元赤坂 2―2―23/JR 信濃町駅・徒歩 3 分）
受賞者:　■第 5 回 辻静雄食文化賞 受賞:
・書籍『食と建築土木』 ／ 後藤治氏（著・監修）、二村悟氏（著）、小野吉彦氏（写真）
・映画『ある精肉店のはなし』 ／ 纐纈あや氏（監督）、本橋成一氏（プロデューサー）
※本橋成一氏は、都合により欠席
■第 5 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞:
・穴見秀生氏（日本料理「本湖月」 主人・料理長）
・石原仁司氏(日本料理「未在」 主人・料理長) ※都合により欠席
■辻静雄食文化賞 選考委員会:
石毛直道(辻静雄食文化賞 選考委員長)
門上武司(辻静雄食文化賞 専門技術者賞選考委員)
辻芳樹(辻静雄食文化賞 選定委員会委員長、辻調グループ代表)
主　催:　辻静雄食文化賞選定委員会
後　援:　学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

第 5 回 辻静雄食文化賞・専門技術者賞 受賞者コメント

■辻静雄食文化賞

・書籍「食と建築土木」

後藤治氏（著・監修）

「この賞は、本の取材に協力していただいた方々あっての受賞だと思います。また私事ながら、とても食いしん坊なので、優れた技術者の方々と一緒に表彰されることはすごく光栄です。是非、一度お店にお邪魔して食べさせていただきたいです。」

二村悟氏（著）

「とても地味な建築たちで他のモノに比べると見劣りするかもしれませんが、伝統食を維持していくためには必要不可欠な建物なので、存在に意義があるということを紹介できたのかと思っております。」

小野吉彦氏（写真）

「今回、食に関する建造物ということで、色々な所に初めて行かせていただいて、様々な環境の中で職人や生産者の方々の現場を勉強させていただきました。ご協力いただいた全ての方に感謝しています。ありがとうございました。」

・映画『ある精肉店のはなし』

纐纈あや氏(監督)

「この映画が食文化賞ということで、映画の賞をいただくことよりも嬉しく思います。今まで屠場(とじょう)のお仕事を映像で紹介する機会がほとんどなかった中で、私が初めて屠場の現場を見せていただいた時、大きな感動と衝撃を受け、現場で働いている方々に対して敬意を覚えました。今回の賞は、食肉業界で働いている方々に対して賞をいただけたような気がして、とても嬉しいです。」

■第 5 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞

・穴見秀生氏（日本料理「本湖月」 主人・料理長）

「私が料理の世界に入ってちょうど 50 年ですが、最高の日を迎えることができました。先代の辻静雄校長には 45 年程前、パリで機内食を担当している時に初めてお会いしました。静雄校長から『せっかくパリにいるのだから、美味しいものを食べなさい。』と言われたことをきっかけに、給料は全て食事に使うようになり、今現在があると思います。」

・石原仁司氏(日本料理「未在」 主人・料理長） ※欠席の為、MC 代読

「15 歳から 47 年間、料理一筋で料理以外に取り柄がない私が、このような賞をいただけて大変嬉しく思います。今回の受賞を励みに、これからも若者とともに食文化と技術の向上発展に努めていきたいと思います。本日は誠にありがとうございました。」

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・創設者の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。

<u>第 5 回 辻静雄食文化賞 選考委員会（敬称略）</u>

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（文藝春秋）、辻芳樹(辻調グループ代表 辻調理師専門学校理事長・校長)、
八木尚子（辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長）

<u>専門技術者賞・選考委員</u>

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研究顧問）

第 5 回 辻静雄食文化賞　受賞作・受賞者紹介

第 5 回 辻静雄食文化賞　受賞作:

『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

農山漁村の風景の一部となってきた、食べものの生産・加工のために用いられる建造物に着目。柿を干す柿屋や大根櫓など自然の力を利用した「しかけ」を通じて地域の暮らしの知恵や風土が見えてくる。著者は後藤治・工学院大学建築学部教授、二村悟・同学部客員研究員。小野吉彦氏による写真は、風や潮の香り、陽射しのぬくもりを感じさせる。

＜受賞理由＞

農山漁村における食べものを作るための仮設の構造物を、建築土木の見地から丹念に調査し、風景とともに写真におさめ、記録した労作。自然と食の密接な関係、積み重ねられた創意工夫についての新鮮な発見があり、改めて現代の「食」を考えさせる。

『ある精肉店のはなし』

纐纈あや（監督）　本橋成一（プロデューサー）／やしほ映画社、ポレポレタイムス社（製作・配給）

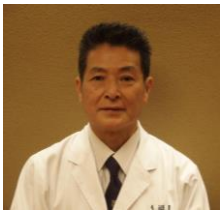
2012 年に 102 年の歴史に幕をおろした大阪貝塚市の小規模な屠場を最後まで利用していた北出精肉店の記録。一家の仕事は、牛を飼うところから始まり、屠り、食肉として販売することで完結する。日々の暮らしと仕事を通じて、生命を食べることの本質を静かに問う作品。纐纈あや監督の『祝（ほうり）の島』に続く 2 作目。

＜受賞理由＞

牛の飼育、屠畜も行う精肉店を営む一家の真摯な仕事ぶりに、誠実に向き合った極めて上質なドキュメンタリー作品。地域の社会史の記録としても、また食の分野の工業化が進む中で、職人技を記録にとどめるという意味でも、大きな価値がある。

第 5 回 辻静雄食文化賞　専門技術者賞　受賞者:

穴見秀生（日本料理「本湖月」 主人・料理長）



大阪の日本料理店で修業後、1969 年にパリで JAL の機内食を作る仕事に就く。1973 年帰国。吉兆を経て、1979 年に大阪道頓堀の湖月料理長になる。1993 年に湖月を買い取り、翌年改装して「本湖月」開店。2012 年第 3 回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞。

＜受賞理由＞

高度な技術に裏打ちされた妥協のない仕事により、類稀な洗練された料理を作り上げ、年を重ね、季節を重ねるたびに更新し続けている。いろどりも、味も、盛り付けも、すべての無駄をそぎ落とし、緻密に構築されたその料理は、ミニマリズムに通じる美をたたえている。

石原仁司（日本料理「未在」 主人・料理長）

1968 年、大阪高麗橋吉兆本店に入店・故湯木貞一氏に師事。1979 年に京都吉兆本店料理長、1992 年に京都吉兆総料理長に就任。1998 年、雲仙半水盧料理長となる。2004 年に京都東山の円山公園に「未在」を開く。2011 年、著作『未在　石原仁司の茶懐石』（永末書店）刊行。2012 年、同公園内の現在の場所に移転。

＜受賞理由＞

吉兆の湯木貞一の華のある料理と粋を継承、保持しながらも、京都にあって自らの表現の世界を築き上げている。カウンターを舞台に、料亭料理が本質的に持つ総合芸術としての技術、味覚、美意識を実現させたもてなしは、あでやかなダイナミズムを感じさせる。

<本件に関するお問い合わせ先>

辻調グループ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ．内）　担当：斉木悠也（080-3708-7837）、山本、池嶋

TEL： 03-6894-3200 ／ FAX： 03-5413-3050 ／ E-mail： tsujicho@ssu.co.jp