

～ 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 贈賞式のご案内

2014年6月3日(火) 14:00 ～ 16:00 / 明治記念館「鶴亀の間」(JR信濃町駅・徒歩3分)

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)14:00より、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**を開催いたします。

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)が選定されました。

報道関係者の皆様におかれましてはお忙しい中とは存じますが、ご出席賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

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 【報道受付開始 13:30～】
 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)
 出席者: ■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』
 瀧瀬あや氏(監督)、本橋成一氏(プロデューサー)
 ■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

贈賞式次第:

- 14:00～ 辻静雄食文化賞 選定委員会委員長 辻芳樹 ご挨拶
 14:10～ 第5回 辻静雄食文化賞 贈賞(選考委員による講評、受賞者スピーチ)
 14:50～ フォトセッション
 15:00～ 懇親・個別取材
 ～16:00 終了予定

以上

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槽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』

瀬瀬あや(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。瀬瀬あや監督の『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。



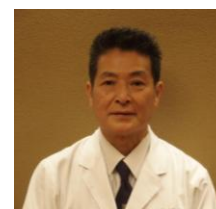
第5回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞者:

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。いづれも、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』(永未書店)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。



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。

第5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(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)

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研究顧問)

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 |

辻静雄プロフィール

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)。

辻調グループの創設者・辻静雄は教育者であり、フランス料理研究者。1957年早稲田大学を卒業後に「大阪読売新聞」記者を経て、フランス料理研究家に転身。1960年大阪阿倍野に辻調理師学校を設立し、校長となる。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. (Meilleurs Ouvriers de France)」の名誉賞を外国人として初めて授与される。1980年にはフランス、ローヌ県にフランス校を開校、徹底的に現地で本場のフランス料理を学ばせる課程を設けた。国内においては専門分野に特化した課程を増やし、専門化・多様化する時代のニーズに即した人材を輩出。辻調グループは開校以来、今日までに13万2500名以上の卒業生を送り出している。



<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: 齊木悠也(080-3708-7837)、山本、池嶋
TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050 / E-mail: tsujicho@ssu.co.jp

FAX ご返送先： 03-5413-3050

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 【報道受付開始 13:30~】
- 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)

ご出席 (撮影有 / 撮影無) **ご欠席**

※必要事項をご記入の上、**5月30日(金)18:00** までに FAX にてご返送下さい。

貴媒体名			
貴社名			
所属			
御芳名	(合計 名)		
TEL		FAX	
E-MAIL			
通信欄			



アクセス:

- JR中央・総武線「信濃町駅」下車、徒歩3分
- 地下鉄 銀座線・半蔵門線・大江戸線
「青山一丁目駅」下車(2番出口)、徒歩6分
- 地下鉄 大江戸線「国立競技場駅」下車(A1出口)、
徒歩6分

<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