

～ 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6回 辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2015 年 6 月 10 日(水) 14:00 ～ 16:00 / 明治記念館「相生の間」(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、**2015 年 6 月 10 日(水)14:00 より、明治記念館「相生の間」にて第 6 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 6 回を迎える 2015 年の辻静雄食文化賞の本賞には、日本の味を支える食材に注目し、それを生み出す自然の力と人の知恵や技を丁寧に描いたドキュメンタリー映画『千年の一滴 だし しょうゆ』、専門技術者賞には、際立った技術力によって国内外で高い評価を受け、日本料理を世界に、そして後進に伝えている、**山本征治氏(「龍吟」オーナーシェフ)**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 6 回 辻静雄食文化賞 贈賞式
- 日 時: 2015 年 6 月 10 日(水) 14:00 ～ 16:00 【受付開始 13:30～】
- 場 所: 明治記念館「相生の間」(港区元赤坂 2-2-23/JR 信濃町駅・徒歩 3 分)
- 出席者: ■第 6 回 辻静雄食文化賞 受賞:
映画『千年の一滴 だし しょうゆ』
監督:柴田昌平氏、プロデューサー:大兼久由美氏、牧野望氏、伊藤純氏
- 第 6 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞:
山本征治氏(日本料理「龍吟」オーナーシェフ)
- 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 6 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6回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者紹介

<第6回 辻静雄食文化賞>

『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映画

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

「うま味」＝「だし」と「発酵」＝「しょうゆ」をテーマに、日本人と自然と食の関係を描いたドキュメンタリー。2013年12月放送のNHKスペシャル「和食」をベースに、フランス人プロデューサーが加わって国際版として完成させた。海や森などの大自然からうま味を取り出す職人の姿を描いた第1章「だし：大自然のエッセンス」、麴カビをミクロの映像で紹介しながら職人の知恵を伝える第2章「しょうゆ：ミクロの世界との対話」で構成されている。

<受賞理由>

日本の味を支える食材に注目し、それを生み出す自然の力と人の知恵や技を丁寧に描き出した秀作。説得力のある映像が見事に日本料理の本質を捉えている。



<第6回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

山本征治 氏（「龍吟」オーナーシェフ）

2014年 The S.Pellegrino Asia's 50 Best Restaurants 5位。ミシュランガイド『東京 2015』三ツ星。他に香港・九龍に「天空 龍吟」（ミシュランガイド『香港・澳門 2015』二ツ星）、台北・大直に「祥雲 龍吟」がある。

<受賞理由>

際立った技術力によって国内外で高い評価を受け、我が国が誇る文化としての日本料理を広く世界に、そして後進に伝える上で著しい貢献があった。



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-award.jp/>

第6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 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 |
| 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』(瀧川あや・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 |

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、フランス料理研究者に転身。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13万5000名以上の卒業生を送り出している。



<本賞に関するお問い合わせ>

辻静雄食文化賞選定委員会・事務局／辻静雄料理教育研究所:小阪 TEL: 06-6629-6200

<ご取材／報道に関するお問い合わせ>

辻調グループ企画部:小山、渡邊 TEL: 06-6629-0206 / E-mail: tsujichopress@tsujicho.com

FAX ご返送先： 06-6622-6280

第6回 辻静雄食文化賞 贈賞式

- 日時：2015年6月10日(水) 14:00 ~ 16:00 【報道受付開始 13:30~】
- 場所：明治記念館「相生の間」(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、**6月5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>

辻調グループ企画部: 小山、渡邊 TEL: 06-6629-0206 / E-mail: tsujichopress@tsujicho.com