

～ 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8回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2017年7月5日(水) 14:00 ～ 16:00 / 明治記念館「相生の間」(JR信濃町駅・徒歩3分)

一般財団法人辻静雄食文化財団は、2017年7月5日(水)14:00より、明治記念館「相生の間」にて、第8回辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたします。

第8回を迎える2017年の辻静雄食文化賞の本賞には、魚食文化の衰退とその元にある問題を的確に指摘して警鐘をならしている、濱田武士氏の著書『魚と日本人―食と職の経済学』(岩波新書)が、専門技術者賞には、卓越したバランス感覚で多様な業態の経営を成功させ、地方における料理人とレストランのあり方のモデルを確立した、レストラン「モリエール」のオーナーシェフ 中道博氏が選定されました。

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8回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2017年7月5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8回辻静雄食文化賞 受賞:
濱田武士氏 (受賞作:『魚と日本人―食と職の経済学』著者)
■第8回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞:
中道博氏 (レストラン「モリエール」オーナーシェフ)
■辻静雄食文化賞 選考委員会:
石毛直道氏 (選考委員長)
門上武司氏 (専門技術者賞小委員会委員)
■主催代表
辻芳樹 (一般財団法人辻静雄食文化財団代表理事)
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
贈賞式次第: 14:00～ 主催者挨拶(財団代表理事 辻芳樹)
14:10～ 第8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)
14:25～ 同賞 専門技術者賞 贈賞(選考委員による講評、受賞者スピーチ)
14:45～ 乾杯・フォトセッション
15:00～ 懇親・個別取材
～16:00 終了予定

第8回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者紹介

<第8回 辻静雄食文化賞>

■『魚と日本人―食と職の経済学』

濱田 武士(はまだ たけし)／著
岩波書店／刊

【受賞理由】

日本の魚食文化の変化を、漁獲から消費までのさまざまな過程に関わる「職」の視点からの確にとらえて課題を提示し、魚食を考える基礎文献として優れている。さらに現代の流通構造全般の根源的な問題を浮き彫りにした功績も高く評価される。

【作者と作品について】

著者は北海学園大学教授、水産学博士。日本特有の食文化を構成する重要な要素のひとつである魚食文化が、今、危機に瀕し、それを支えてきた漁業や卸し、仲卸しなどの流通機構も衰退へと向かっている。魚食をめぐる問題を、魚を獲るところから食べるところまでの各過程に関わる職業から考察し、衰退の元にある問題を的確に指摘して警鐘を鳴らしている。



<第8回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■中道 博(なかみち ひろし)

レストラン「モリエール」オーナーシェフ

【受賞理由】

卓越したバランス感覚で多様な業態の経営を成功させ、地方における料理人とレストランのあり方のモデルを確立した。古びることなく、時流にながされることもなく真摯に素材と料理に向きあう姿勢は、地域の精神的支柱として、若い料理人の指標となっている。



「モリエール」 <http://www.sapporo-molier.com/index.html>

札幌市中央区宮ヶ丘丁目 1-1 ラファイエット宮ヶ丘 1F

現在、ミシュランガイド(北海道特別版 2017)で三ツ星

辻静雄食文化賞とは・・・

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、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8回辻静雄食文化賞 選考委員会 (敬称略・50音順)

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)

第8回辻静雄食文化賞 小委員会 (敬称略・50音順)

委員: 犬養裕美子(レストランジャーナリスト)

門上武司(「あまから手帖」編集顧問)

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)

戸田顕司(日経BP社ビジネスメディア編集部長)

長沢美津子(朝日新聞東京本社文化くらし報道部次長)

西山嘉樹(元文藝春秋編集者)

山田健(サントリーホールディングス株式会社 CSR 推進部チーフスペシャリスト)

兼 サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社水科学研究所主席研究員)

淀野晃一(「月刊専門料理」編集長)

山内秀文(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所研究顧問)

八木尚子(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長)

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＝アルプ県に辻調グループフランス校を開校し、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、14万人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8回辻静雄食文化賞 贈賞式

- 日時：2017年7月5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)

ご出席（撮影有 / 撮影無） **ご欠席**

※必要事項をご記入の上、**7月3日(月)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

<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