

～ 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9回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2018年7月13日(金) 14:00 ～ 16:00 / 八芳園「サクレ」(東京都港区)

公益財団法人辻静雄食文化財団は、**2018年7月13日(金)14:00より、八芳園「サクレ」にて、第9回辻静雄食文化賞の贈賞式**を開催いたします。

第9回を迎える2018年の辻静雄食文化賞の本賞には、商品作物としてのコーヒーノキの伝播と消費国におけるコーヒー飲用の歴史を世界的規模で通観した力作として、**旦部幸博氏の著書『珈琲の世界史』(講談社)**が、専門技術者賞には、精緻な製菓技術を追究するとともに自らの味覚をたゆみなく磨き続け、菓子作りを通して世界に通用する高度なオリジナリティを発揮している、「**HIDEMI SUGINO**」オーナーシェフ **杉野英実氏**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9回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2018年7月13日(金) 14:00 ～ 16:00 【受付開始 13:30～】
場所: 八芳園 6F「サクレ」(東京都港区白金台1-1-1/地下鉄「白金台駅」徒歩1分)
出席者: ■第9回辻静雄食文化賞 受賞:
旦部幸博氏 (受賞作:『珈琲の世界史』著者)
■第9回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞:
杉野英実氏 (「HIDEMI SUGINO」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)
■主催代表
辻芳樹 (公益財団法人辻静雄食文化財団代表理事)
主催: 公益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
式次第: 贈賞式・懇親会 14:00～16:00
・主催者挨拶(公益財団法人辻静雄食文化財団代表理事 辻芳樹)
・辻静雄食文化賞 選考講評(辻静雄食文化賞選考委員会委員長 石毛直道)
・贈賞、受賞著者ご挨拶
・専門技術者賞 選考講評(専門技術者賞小委員会委員 門上武司)
・贈賞、受賞者ご挨拶
・フォトセッション
・懇親会、取材等

<第9回 辻静雄食文化賞>

■『珈琲の世界史』

旦部 幸博(たんべ ゆきひろ)／著
講談社／刊

【受賞理由】

商品作物としてのコーヒーノキの伝播と消費国におけるコーヒー飲用の歴史を、世界的規模で通観した力作。文献渉猟により導きだした精緻な歴史的考察は説得力があり、嗜好品の枠にとどまらず食文化研究の優れた業績として、長く参照される基礎文献となるだろう。

【作者と作品について】

コーヒーの起源から世界各地への伝播、商品としての重要性や現在の状況に至るまで、綿密な文献の調査を通じて、コーヒーの辿った歴史を網羅的にわかりやすくまとめている。また、随所にはさみ込まれた逸話にも著者の博識が生かされており、読んで楽しめる作品になっている。著者は滋賀医科大学講師。医学博士。著書に『コーヒーの科学』（講談社ブルーバックス）、『コーヒー おいしさの方程式』（共著、NHK 出版）がある。



<第9回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■杉野 英実(すぎの ひでみ)

「HIDEMI SUGINO」オーナーシェフ

【受賞理由】

精緻な製菓技術を追究するとともに自らの味覚をたゆみなく磨き続け、菓子作りを通して世界に通用する高度なオリジナリティを発揮している。経験を重ねた今もなお、伝統の継承を超えた新しい菓子の創造に日々邁進する姿は、続く世代の模範と言える。

HIDEMI SUGINO(イデミ スギノ)

<https://www.facebook.com/kyobashihidemisugino>

東京都中央区京橋 3-6-17 京橋大栄ビル 1F



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9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、文化人類学者)

委員: 鹿島茂(明治大学教授、フランス文学者)

湯山玲子(著述家、プロデューサー)

福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)

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副所長)

第9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」編集主幹)

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(朝日新聞編集委員)

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副所長)

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

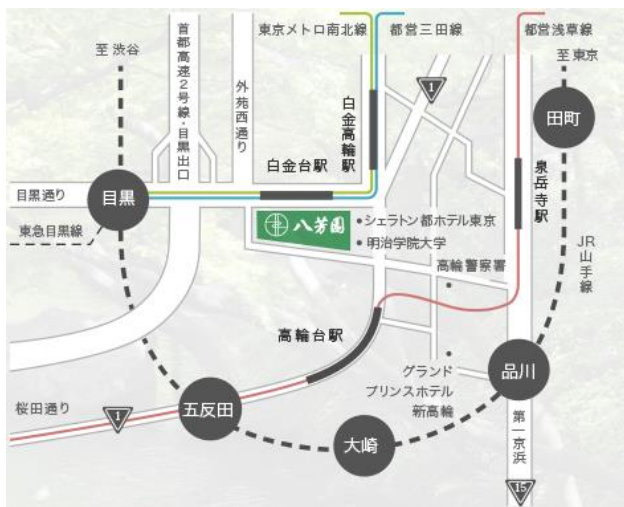
第9回辻静雄食文化賞 贈賞式

- 日時：2018年7月13日(金) 14:00 ~ 16:00【受付開始 13:30~】
- 場所：八芳園 6F「サクレ」(東京都港区白金台1-1-1/地下鉄「白金台駅」(2番出口)徒歩1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11日(水)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:

- 地下鉄 東京メトロ南北線・都営三田線
「白金台駅」下車(2番出口)徒歩1分
- JR山手線「目黒駅」下車
徒歩15分、またはタクシー5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