

～ 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10回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2019年7月4日(木) 14:00 ～ 16:00 / 八芳園「グレース」(東京都港区)

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2019年7月4日(木)14:00より、八芳園「グレース」にて、第10回辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたします。

第10回を迎える2019年の辻静雄食文化賞の本賞には、近代日本の食文化を考える上で極めて重要な学校給食に着目し、その歴史を緻密に分析した優れた研究として、**藤原辰史氏**の著書『給食の歴史』(岩波書店)が、専門技術者賞には、天ぷらという伝統的ジャンルにおいて、その概念を一新し、料理としての新たな世界を切り開いた、「てんぷら成生(なるせ)」の主人 **志村剛生氏**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10回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2019年7月4日(木) 14:00 ～ 16:00 【受付開始 13:30～】
場所: 八芳園「グレース」(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10回辻静雄食文化賞 受賞作『給食の歴史』著者
藤原 辰史氏 (京都大学人文科学研究所准教授)
 - 第10回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞者
志村 剛生氏 (「てんぷら 成生(なるせ)」主人)
 - 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、受賞作著者ご挨拶
 - ・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 10 回 辻静雄食文化賞>

■『給食の歴史』

藤原辰史／著 岩波書店／刊

<受賞理由>

近代日本の食文化を考える上で極めて重要な学校給食に着目し、その歴史を緻密に分析した優れた研究である。一次資料にあたりながら、多様な視点から網羅的に論じており、今後の基礎文献となる点が高く評価できる。社会の格差が拡大する今、その可能性を再考しようという問題提起も貴重である。

<作品と作者について>

日本の学校給食について、先行する諸国の給食の歴史にも触れながら、戦前から現在に至るまでの歴史を詳細にたどる。給食制度とその思想は、社会のあり方、政治の思惑や経済事情がからみあい、明暗が交錯する舞台となっている。それを多角的な視点から検証し、給食が時代ごとに果たした役割と課題を浮き彫りにして、今後の可能性を探る。著者は京都大学人文科学研究所准教授。専門は農業史。



<第 10 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■志村 剛生(しむら たけお)

「てんぷら 成生(なるせ)」主人

<受賞理由>

天ぷらという伝統的ジャンルにおいて、その概念を一新し、料理としての新たな世界を切り開いた。食材を生かすべく、衣、油から加熱温度、時間まで徹底的に研究し、精密な技術で表現する天ぷらは、完成度が高く、個性的である。その果敢な挑戦の成果により、伝統的技術における革新の可能性を示した点を評価する。



柴田書店月刊専門料理 2019 年 2 月号より

てんぷら 成生(なるせ)

〒420-0839 静岡県静岡市葵区鷹匠 2-5-12 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10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、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10回辻静雄食文化賞 小委員会(敬称略)

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年大阪市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)」の名誉章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内)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10回辻静雄食文化賞 贈賞式

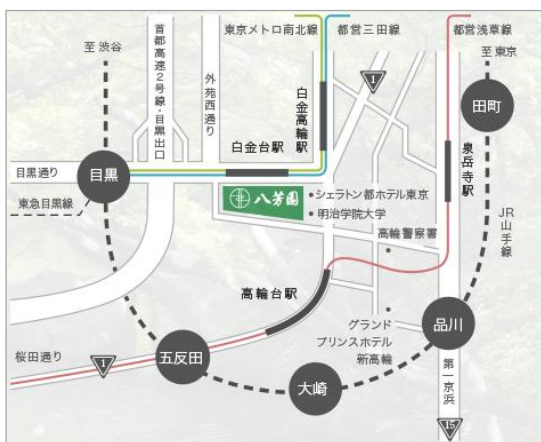
- 日時：2019年7月4日(木) 14:00 ~ 16:00【受付開始 13:30~】
- 場所：八芳園「グレース」(東京都港区白金台1-1-1/地下鉄「白金台駅」(2番出口)徒歩1分)

ご出席 (撮影有 / 撮影無)

ご欠席

※必要事項をご記入の上、7月2日(火)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

<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