

～ 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11回辻静雄食文化賞 贈賞式 オンライン配信へ変更のお知らせ

2020年8月4日(火) 14:00～ オンライン Zoom にて贈賞式を公開

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2020年8月4日(火)14:00より、八芳園にて、第11回辻静雄食文化賞贈賞式の開催を予定しておりましたが、全国的に新型コロナウイルス感染症が拡大している状況を鑑み、本年度の開催を中止することに決定いたしました。代わりまして、web会議システム Zoom を用いて、オンラインで贈賞式を公開いたします。

第11回辻静雄食文化賞の本賞には、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みが高く評価された千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成が、専門技術者賞には、地方を拠点に、畑で野菜栽培を行いながらレストランを経営し、季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって独自の料理を構築している「villa aida」のオーナーシェフ 小林 寛司氏が選定されました。

名称: 第11回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2020年8月4日(火) 14:00 ～ 16:00
場所: web会議システム Zoom
登壇者: ■第11回辻静雄食文化賞 受賞者
千葉県いすみ市 活動関係者の皆さま
小林 寛司氏 (「villa aida」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)

受賞者インタビュー: 聞き手 君島 佐和子氏 (「料理通信」編集主幹、辻静雄食文化賞小委員会委員)
小山 伸二 (辻調理師専門学校)

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

<ご視聴方法> お名前、ご所属を明記の上、下記までご連絡ください。
折返し、参加 URL をお送りさせていただきます。
(辻調グループ企画部) tsujichopress@tsujicho.com

<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、正戸 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

<第 11 回 辻静雄食文化賞>

■千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成

<受賞理由>

地元の有機栽培米を学校給食に使うことによって、よりよい食をめざす活動が、生産者と消費者双方に無理のない形で持続的成果をあげている。地方自治体が主導して人々の意識をゆるやかに変え、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価できる。



<活動内容>

千葉県の東南部に位置するいすみ市。行政と住民が協力して、生物多様性を軸とした環境保全の町づくりに取り組む。2013年に始めた有機米栽培は年々規模を拡大し、子どもへの安心安全な食の提供を目指して給食に導入。2018年、全国でも例のない全量有機米使用の給食を実現した。食農教育を行い、環境に配慮した農産物をブランド化するなど、持続可能な産地経営の実現と有機稲作による農村の環境再生を志し、将来の世代へと続く循環型社会形成の機運を醸成している。

<第 11 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■小林 寛司（こばやし かんじ）

「villa aida」オーナーシェフ

<受賞理由>

地方を拠点に、畑で野菜栽培を行いながらレストランを経営し、季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって、独自の料理を構築したことを高く評価する。芸術的感性で錬磨されたその表現世界は、食べる人に深い感動を与える。これからの時代に料理を志す人にとっての大きな指針となり、勇気と希望を与える存在といえる。



villa aida（ヴィラ アイダ）

〒649-6231 和歌山県岩出市川尻 71-5

<http://villa-aida.jp/>

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11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(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(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(辻静雄料理教育研究所副所長)

第11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社経営メディア局長補佐)／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(辻静雄料理教育研究所元所長・顧問)／
八木尚子(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、正戸 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