

～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げた作品や個人を顕彰 ～

**第7回 辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内**

2016年7月4日(月) 10:00 ～ 12:00 / 八芳園「ニューイ」(白金台駅・徒歩1分)

一般財団法人辻静雄食文化財団は、2016年7月4日(月)10:00より、八芳園「ニューイ」にて第7回 辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたします。

辻静雄食文化賞は、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年に創設されました。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、顕彰を行っております。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7回を迎える2016年の辻静雄食文化賞の本賞には、イスラムの食を現実的な視点から語り、「食べる」という日常的な営みを通してイスラムの本質に迫った、**八木久美子氏の著書『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』**と、阿蘇の草資源と水資源を活用した循環型畜産を実践し、地域ぐるみで自然環境を維持しながら持続的な生産活動を行っている、**くまもとあか牛生産者の井信行氏の2組**が選ばれました。また専門技術者賞には、借り物ではない独自の思考を自らの料理で表現している、**レストラン「HAJIME」のオーナーシェフ 米田肇氏**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7回辻静雄食文化賞 贈賞式  
 日時: 2016年7月4日(月) 10:00 ～ 12:00 【受付開始 9:30～】  
 場所: 八芳園「ニューイ」(東京都港区白金台1-1-1/白金台駅・徒歩1分)  
 出席者: ■第7回辻静雄食文化賞 受賞  
           ・書籍『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』  
           著者: 八木久美子氏  
           ・井信行氏 (熊本県阿蘇郡産山村のくまもとあか牛生産者)  
 ■第7回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞  
           ・米田肇氏(「HAJIME」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(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: 10:00～ 主催者挨拶(財団代表理事 辻芳樹)  
               10:10～ 第7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)  
               10:40～ 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)  
               11:00～ 乾杯・フォトセッション  
               11:15～ 懇親・個別取材  
               ～12:00 終了予定

## 第7回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者紹介

<第7回 辻静雄食文化賞> ※2組の受賞となりました

### ■『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』

八木 久美子(やぎ くみこ)／著

東京外国語大学出版会／刊

#### 【受賞理由】

現代社会における産業的側面を含むイスラムの食を現実的な視点から語り、「食べる」という日常的な営みを通してイスラムの本質に迫る。日本では扱われることの少なかったイスラムの食をテーマとしている点で大きな意義がある。

#### 【作者と作品について】

著者は東京外国語大学大学院・総合国際学研究院教授。アラブ宗教史を専門とする宗教学者、イスラム研究者。イスラム教徒にとって食とはどういうものか、イスラムの教えに従って生きるとはどのようなことかを、あまり知られていないラマダンやハラルの実情を紹介しながら、わかりやすく解き明かしている。



### ■井 信行(い のぶゆき)

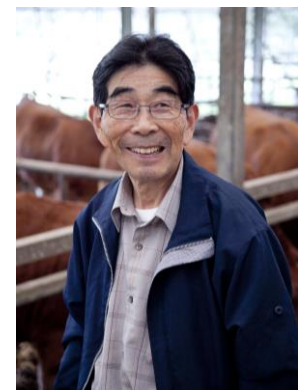
熊本県阿蘇郡産山村 くもとあか牛生産者

#### 【受賞理由】

阿蘇の草資源と水資源を活用した循環型畜産を実践し、地域ぐるみで自然環境を維持しながら持続的な生産活動を行っている。国産飼料による畜産の先進的実践例として注目に値し、その取り組みを主導した功績は高く評価できる。

#### 【生産者とあか牛について】

阿蘇外輪山上に広がる豊かな草原で、あか牛(褐色和種)を放牧型粗飼料多給飼育によって肥育し、赤身に特化した牛肉を生産している。井信行さんを代表とする産山村の畜産は、放牧、採草、野焼き、飼肥などの適正な管理により、生物多様性の保全、草原の景観維持や水源涵養にも貢献し、輸入飼料に頼らない今後の和牛飼養のモデルのひとつとなっている。



<写真提供>  
(株)柴田書店「月刊専門料理」

<第7回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

### ■米田 肇(よねだ はじめ)

「HAJIME」オーナーシェフ

#### 【受賞理由】

これまでにない高みを目指して料理と向き合い、また料理人としてどのように社会に影響を与えるかを意識して、借り物ではない独自の思考を自らの料理で表現している。ジャンルを越えて料理の世界に新たな一歩を踏み出す可能性を感じさせて、これからの料理人像の指標となる。

「HAJIME」大阪府大阪市西区江戸堀 1-9-11 アイプラス江戸堀 1F  
現在、ミシュランガイドで二ツ星、アジアのベストレストラン 50 で 11 位



## 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.or.jp/award/>

### 第7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 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)

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特別顧問)

### 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)<br>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)<br>『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<br>— 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)<br>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<br>— 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」<br>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<br>— 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)<br>『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)  |
| 第6回 | 辻静雄食文化賞<br>— 専門技術者賞 | 穴見秀生 日本料理「本湖月」主人・料理長<br>石原仁司 日本料理「未在」主人・料理長<br>『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 (監督:柴田昌平、<br>プロデューサー:大兼久由美／牧野望／伊藤純／Luc Martin-Gousset／Catherine<br>Alvaresse、制作:プロダクション・エイシア／NHK／Point du Jour／ARTE France) |
|     |                     | 山本征治 日本料理「龍吟」オーナーシェフ   |

## 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。



# FAX ご返送先： 03-5572-6065

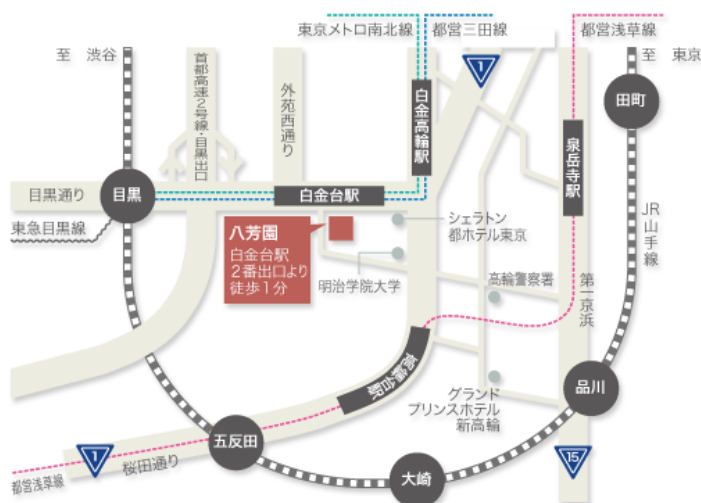
## 第7回辻静雄食文化賞 贈賞式

- 日時: 2016年7月4日(月) 10:00 ~ 12:00 【受付開始 9:30~】
- 場所: 八芳園「ニューイ」(東京都港区白金台1-1-1/白金台駅・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1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			
撮影形式	ムービー	スチール	



### アクセス:

- JR目黒駅より徒歩15分。タクシー5分。
- 白金台駅(東京メトロ南北線・都営三田線) 2番出口より徒歩1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