

～ 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10回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定

辻静雄食文化財団 公式サイト:<https://tsujishizuo.or.jp/>

「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。この度、「第10回辻静雄食文化賞」の受賞作品・受賞者が決定しましたのでご報告いたします。

本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、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です。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しています。

なお、第10回辻静雄食文化賞贈賞式は、2019年7月4日に東京・八芳園にて開催を予定しております。贈賞式につきましては、改めてご案内申し上げます。

第10回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第10回 辻静雄食文化賞>

■『給食の歴史』

藤原辰史／著 岩波新書／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。

<作者と作品について>

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」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。

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



柴田書店月刊専門料理 2019年2月号より

参考資料

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)

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)
・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)
・『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 ・『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)
- 専門技術者賞 ・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 ・NHK「きょうの料理」とNHKテキスト「きょうの料理」
- 専門技術者賞 ・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 ・『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)
・『ある精肉店のはなし』(瀬藤あや・監督、本橋成一・プロデューサー)
- 専門技術者賞 ・穴見秀生 日本料理「本湖月」主人・料理長
・石原仁司 日本料理「未在」主人・料理長
- 第6回 辻静雄食文化賞 ・『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、プロデューサー：大兼久由美／牧野望／伊藤純／Luc Martin-Gousset／
Catherine Alvaresse、制作：プロダクション・エイシア／NHK／Point du Jour／ARTE France)
- 専門技術者賞 ・山本征治 日本料理「龍吟」オーナーシェフ
- 第7回 辻静雄食文化賞 ・『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』(八木久美子・著／東京外国語大学出版会・刊)
・井信行 (熊本県阿蘇郡産山村 くまもとあか牛生産者)
- 専門技術者賞 ・米田肇 「HAJIME」オーナーシェフ
- 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・著／岩波新書・刊)
- 専門技術者賞 ・中道博 レストラン「モリエール」オーナーシェフ
- 第9回 辻静雄食文化賞 ・『珈琲の世界史』(旦部幸博・著／講談社現代新書・刊)
- 専門技術者賞 ・杉野英実 「HIDEMI SUGINO」オーナーシェフ

<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