

～ 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12回辻静雄食文化賞 オンライン贈賞式のご案内

2021年6月28日(月) 13:00～ オンライン開催

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2021年6月28日(月)13:00より、第12回辻静雄食文化賞の贈賞式をオンラインで開催いたします。

第12回を迎える2021年の辻静雄食文化賞の本賞には、わさびの歴史を広範に紐解いた食文化の本として優れ、日本固有種のわさびを初めて総合的に論じた点が高く評価された、山根京子氏の著書『わさびの日本史』(文一総合出版)が、専門技術者賞には、中国古典料理に関する深い理解と日本の美意識を融合させ、高い技術力を用いて中国料理の新たな世界を切り開いている「茶禪華」エグゼクティブシェフ 川田智也氏 が選定されました。

本年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を鑑みてオンラインでの開催となりますが、受賞者からの挨拶やインタビューを交えながら進行したいと考えております。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、お時間許す限りご出席賜りますようお願い申し上げます。

記

- 名称: 第12回辻静雄食文化賞 オンライン贈賞式
日時: 2021年6月28日(月) 13:00～14:40頃終了予定
場所: オンライン(Zoom ウェビナー)
- 出席者: ■第12回辻静雄食文化賞 受賞者
『わさびの日本史』著者 山根 京子氏 (岐阜大学応用生物科学部准教授、農学博士)
「茶禪華」エグゼクティブシェフ 川田 智也氏
■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: 辻静雄食文化財団代表理事 辻芳樹 挨拶
辻静雄食文化賞 選考講評(石毛直道 辻静雄食文化賞選考委員長)
贈賞、受賞者ご挨拶、受賞者インタビュー
専門技術者賞 選考講評(門上武司 専門技術者賞小委員会委員)
贈賞、受賞者ご挨拶、受賞者インタビュー

参加申込み方法: https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_LQLP85XcT9O94JWMq1MggQ

上記にアクセスの上、お名前、ご所属をご入力いただきましたら、参加URLが送付されます。

<第12回 辻静雄食文化賞>

■『わさびの日本史』

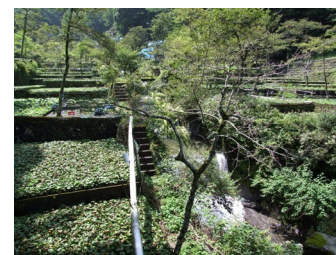
山根 京子／著 文一総合出版／刊

<受賞理由>

文献を網羅的に調べ上げ、わさびの歴史を広範に紐解いた食文化の本として優れており、日本固有種のわさびを初めて総合的に論じた点が高く評価できる。また、年表や資料も充実し、読んで楽しめる。

<著者と作品について>

わさびは日本の野生植物を栽培化した、数少ない食材の一つ。歴史資料を渉猟し、フィールドワークも組み合わせ、わさびの植物としての由来から、栽培、利用の歴史を綴る。わさびに対する思いと好奇心に満ちた読み物。著者は岐阜大学応用生物科学部准教授、農学博士。



<第12回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■川田 智也 (かわだ ともや)

「茶禅華」エグゼクティブシェフ

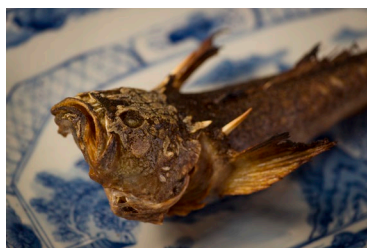
<受賞理由>

中国古典料理に関する深い理解と日本の美意識を融合させ、高い技術力を用いて中国料理の新たな世界を切り開いている。チーム組織を主導して緻密な料理を提供する姿は現代的料理店の一つのあり方を示している。

茶禅華(さぜんか)

〒106-0047 東京都港区南麻布 4-7-5

<https://sazenka.com/>



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12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)／

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12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)／

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(元辻調グループ 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、14万人以上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