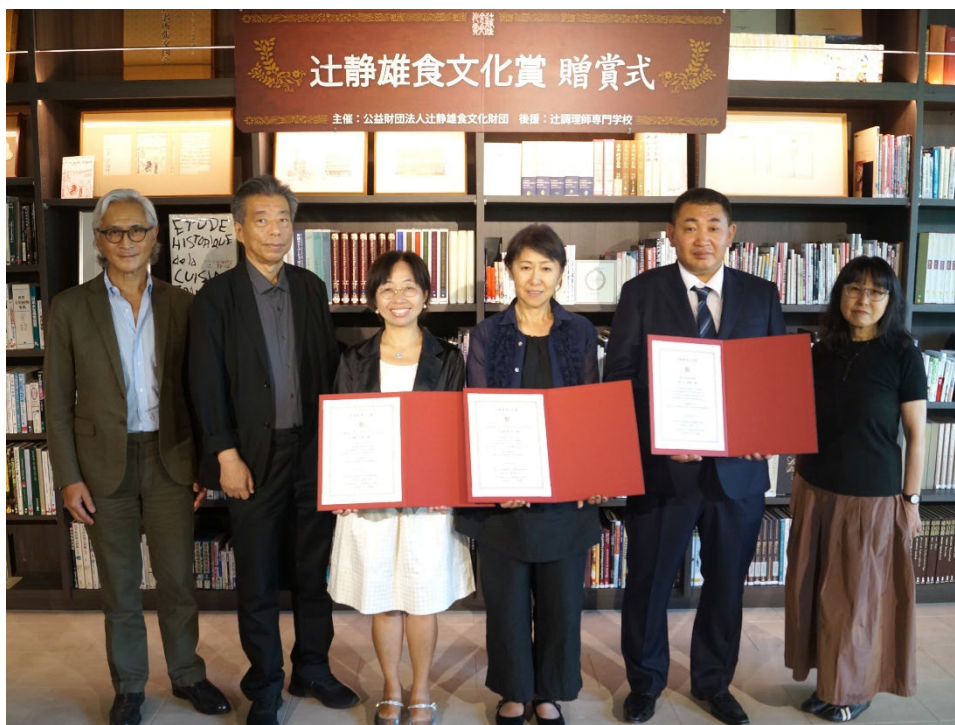


～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げた作品や個人を顕彰 ～

第16回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

書籍『「台湾菜」の文化史 国民料理の創造と変遷』

前田尚毅氏(「サスエ前田魚店」店主)が受賞



(左から)辻芳樹、鹿島茂、陳玉箴、天神裕子、前田尚毅、君島佐和子 ※敬称略

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2025 年 8 月 19 日(火)14:00 より、辻調理師専門学校 東京にて、第 16 回辻静雄食文化賞贈賞式を開催いたしました。

第 16 回辻静雄食文化賞には、国民という抽象的なまとまりが共有する「幻想」としての国民料理の変遷をテーマとし、政治体制の変化がいかに台湾の食に反映されたかを鮮やかに浮かび上がらせている点が高く評価された、『「台湾菜」の文化史 国民料理の創造と変遷』(陳玉箴・著、天神裕子・訳、岩間一弘・解説、三元社・刊)が、そして専門技術者賞には、漁業者との密な連携を確立することによって得られた高品質の魚を最高の状態で料理人に届ける仕組みを一から構築し、地域や食の業界に大きな刺激と影響を与えた、「サスエ前田魚店」店主 前田尚毅氏が選定され、同財団より表彰を受けました。

名 称： 第 16 回辻静雄食文化賞 贈賞式
日 時： 2025 年 8 月 19 日(火) 14:00～16:00
場 所： 辻調理師専門学校 東京 (東京都小金井市貫井北町 4-1-1)
受賞者： ■第 16 回辻静雄食文化賞 受賞作
『「台湾菜」の文化史 国民料理の創造と変遷』著者・陳 玉箴氏、訳・天神 裕子氏
■第 16 回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「サスエ前田魚店」店主 前田 尚毅氏
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、辻調理師専門学校 東京

第 16 回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者コメント

<第 16 回 辻静雄食文化賞>

■陳 玉箴氏 /『「台湾菜」の文化史 国民料理の創造と変遷』著者

「この度はこのような賞をいただき光栄に存じます。本賞を頂戴した初の外国人著者として、これ以上ない名誉を感じます。まずは翻訳を担当された天神裕子先生に、心より感謝申し上げます。先生の的確で読みやすい翻訳があつてこそ、素晴らしい日本語版が生まれました。また翻訳の過程では細部にわたってご助言いただき、作品の完成度をさらに高めてくださいました。さらに出版元の三元社、本の解説を執筆くださった岩間一弘先生、そして日本版の出版を私にご提案くださった、日本にいらっしゃる 2 人の台湾人の先生方・一橋大学の洪郁如先生、名古屋大学の黄英哲先生にも深く感謝申し上げます。台湾と日本は昔から深い関わりをもちます。台湾料理の歴史は、台湾人の 100 年の歩みと同じように複雑に絡み合っています。この本を通じて、台湾の美食に限らず、台湾の近現代史にも興味を持っていただければ嬉しく思います。」



■天神 裕子氏 /訳者

「この度はこのような賞をありがとうございました。本書の翻訳を担ったことで最もうれしく思うのは、台湾の食文化の後ろにある様々な歴史・文化的要素をより深く知ることができたことです。陳先生は、食というものを愛するところからスタートされ、研究として昇華するために試行錯誤されました。国民料理としての台湾料理とは何なのか。政治と料理の関わり、マスコミなど文化的担い手による影響、さらには個人が感じる食べ物に対する熱い思いなど、すべてが合わさって一つの食文化を形成することを学びました。台湾は特にこの 100 年の間に為政者が変わり、「台湾菜」の定義がどんどん変わってきました。その複雑な背景を、本書を通して多くの日本人にも知っていただけると幸いです。」



<第 16 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■前田 尚毅氏 /「サスエ前田魚店」店主

「本日は名誉ある賞をありがとうございます。この度評価いただいた取り組みの過程に、19 年前、「てんぷら成生」の志村剛生さんが店を立ち上げる際、全国から静岡にお客さんを集めることをコンセプトとして始めたことがありました。最初は閑古鳥で、その後もうまくいかず。ある時あまから手帖の門上武司さんが、成生の天ぷらに感動した記事を書いてくださった。自分たちの活動は間違っていないと、大変自信になったことを今でも覚えています。実は成生は、2016 年リオ五輪の年、東京に出る話があったのです。しかし結局は留まりました。成生の食材が持つライブ感・強さは、地元にあつてこそなのだと。日本はその大会で 400m リレー団体銀メダルをとったのですが、その理由はバトンでした。我々に当てはめると、魚屋と料理人の力で静岡に人を呼べるようになっていましたが、そこに漁師さんがいないわけです。漁師はスターターで、そのバトンが最終順位を左右します。「食材のバトンリレー」と説明して協力を仰ぎました。生産者の気持ちが変われば、食材が変わり、おいしさにつながるのです。本賞を町の小さな魚屋がいただけたということは、この活動を担う漁師さんたちも喜んでくださるに違いありません。次は、今のおいしさを未来に残すため、林業と海とに向き合っていきます。仲間を大事にして取り組んでまいります。」



サスエ前田魚店 <https://sasue-maeda.com/>
静岡県焼津市西小川 4-15-7

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 16 回辻静雄食文化賞 選考委員会（敬称略）

委員長： 鹿島茂(フランス文学者、明治大学名誉教授)
委員： 石毛直道(国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者)
福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)
湯山玲子(著述家、プロデューサー)
辻芳樹(辻調グループ代表、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 16 回辻静雄食文化賞 小委員会（敬称略）

委員： 門上武司(「あまから手帖」編集顧問)
君島佐和子(フードジャーナリスト)
柴田泉(『料理王国』編集長)
戸田顕司(日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐)
長沢美津子(朝日新聞東京支社 くらし報道部記者)
浜田岳文(株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役)
林由香(株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業総括部 編集)
山田健(サントリーホールディングス株式会社 サスティナビリティ経営推進本部シニアアドバイザー)
山内秀文(元辻静雄料理教育研究所研究顧問)
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

＜ご取材／報道に関するお問い合わせ＞

辻調グループ広報担当：渡邊 TEL:06-6629-0206 / E-mail: tsujichopress@tsujicho.com