

～ 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17回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定

『懐石新書』(依田徹・著、淡交社・刊)

専門技術者賞は中村英利氏、片折卓矢氏の2名が受賞

公益財団法人辻静雄食文化財団が主催する「辻静雄食文化賞」において、2026年度「第17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お知らせいたします。

本賞は、食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループの創設者 辻静雄の志を受け継ぎ、2010年に創設され、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17回辻静雄食文化賞贈賞式は、2026年8月の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。

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)。

辻調グループ創設者 辻静雄は教育者であり、フランス料理研究者。1960年大阪市阿倍野に辻調理師学校を設立。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.(Meilleur Ouvrier de France)」の名誉章を外国人として初めて授与される。著書多数。



### 第17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17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 暮らし科学医療部記者)  
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 MBC 開発研究所シニアアドバイザー  
兼 サステ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)

## 第17回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

### <第17回 辻静雄食文化賞>

#### ■『懐石新書』

依田徹・著、淡交社・刊

##### <贈賞理由>

茶事で供する懐石の特質とその変遷を資料から丹念に読み解くことによって、日本料理そのものの本質に迫った秀逸な作品として評価できる。簡素でありながら手間をかけるという相矛盾した志向が生んだ、見ための豪奢を退ける特有の美意識が日本料理に及ぼした影響を鮮やかに浮かび上がらせている。

##### <作品紹介>

16世紀から近代に至る史上名高い茶人たちの茶会記録に基づき、料理自体や献立の構成、器などの革新と変化を跡づけ、いかにして今の懐石の形となったか、また日本料理の中でいかに位置づけられるかを考察する。飯と汁、向付、椀盛、焼物、八寸、菓子と懐石の流れに沿って論じ、懐石年表、懐石難語辞典も付した懐石概論となっている。



### <第17回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

※2名が受賞しました。

#### ■中村英利（なかむら ひでとし）

「明寂」店主

##### <贈賞理由>

日本料理における個々の食材とそこに加える調理技術の関係を予断なく見直すことによって、既成の価値観を打ち破る、研ぎ澄まされた清新な料理を生み出している。日本料理にさらに開拓すべき未知の領域があることを指し示した功績を高く評価する。

「明寂」 <https://myoujyaku.com/>

東京都港区西麻布 3-2-34-B1



#### ■片折卓矢（かたおり たくや）

「片折」店主

##### <贈賞理由>

カウンターという限られた空間の中で料亭料理の趣向性、割烹料理の即応性、郷土料理の風土性などを高度に融合し、独自の豊かな日本料理の世界を切り拓いた点を高く評価する。続く世代への技術継承のための積極的な取組みにも期待したい。

「片折」

石川県金沢市並木町 3-36



#### <本賞に関するお問い合わせ>

公益財団法人辻静雄食文化財団事務局 TEL: 06-6624-5400

#### <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](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)

## 参考資料:過去受賞者一覧

- 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  
- 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)  
・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  
- 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」  
・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  
- 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)  
・『ある精肉店のはなし』(瀬瀬あや・監督、本橋成一・プロデューサー)  
・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  
- 専門技術者賞  
・『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)  
・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  
- 専門技術者賞  
・『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)  
・米田肇 「HAJIME」オーナーシェフ
- 第8回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『魚と日本人—食と職の経済学』(濱田武士・著/岩波書店・刊)  
・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  
- 専門技術者賞  
・『珈琲の世界史』(旦部幸博・著/講談社・刊)  
・杉野英実 「HIDEMI SUGINO」オーナーシェフ
- 第10回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『給食の歴史』(藤原辰史・著/岩波書店・刊)  
・志村剛生 「てんぶら成生」主人
- 第11回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成  
・小林寛司 「villa aida」オーナーシェフ
- 第12回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『わさびの日本史』(山根京子・著/文一総合出版・刊)  
・川田智也 「茶禅華」エグゼクティブシェフ
- 第13回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『中国料理の世界史—美食のナショナリズムをこえて』  
(岩間一弘・著/慶應義塾大学出版会・刊)  
・『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』(全16巻)  
(一般社団法人 日本調理科学会・企画編集/農山漁村文化協会・刊)  
・リオネル・ベカ(Lionel Beccat) 「エスキス」エグゼクティブシェフ
- 第14回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『古くて新しい 日本の伝統食品』(陸田幸枝・著/大橋弘・写真/柴田書店・刊)  
・谷口英司 「キュージーヌ・レジョナル・レヴォ」オーナーシェフ
- 第15回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』  
(真田純子・著/農山漁村文化協会・刊)  
・手島純也 「Cuisine Française Chez Inno」料理長
- 第16回 辻静雄食文化賞  
- 専門技術者賞  
・『「台湾菜」の文化史—国民料理の創造と変遷』(台湾学研究叢書)  
(陳玉箴・著/天神裕子・訳/岩間一弘・解説/三元社・刊)  
・前田尚毅 サス工前田魚店店主