

～ 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17回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2026 年 8 月 19 日(水)14:00～ / 辻調理師専門学校 東京(東京都小金井市)

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2026 年 8 月 19 日(水)14 時より、辻調理師専門学校東京にて、第 17 回辻静雄食文化賞贈賞式を開催いたします。

第 17 回辻静雄食文化賞には、茶事で供する懷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された、『懷石新書』(依田徹・著／淡交社・刊)が選ばれています。そして専門技術者賞には、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、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、「明寂」店主 中村英利氏と、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、「片折」店主 片折卓矢氏の 2 名が選定されました。

報道関係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 17 回辻静雄食文化賞 贈賞式
日 時: 2026 年 8 月 19 日(水) 14:00～16:00 ※13:30 受付開始
会 場: 辻調理師専門学校 東京 (東京都小金井市貫井北町 4-1-1)

出席者: ■第 17 回辻静雄食文化賞 受賞作
『懷石新書』(淡交社刊)著者 依田徹氏
■第 17 回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「明寂」店主 中村英利氏
「片折」店主 片折卓矢氏
■辻静雄食文化賞 選考委員会
湯山玲子(選考委員)
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、辻調理師専門学校 東京

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 (辻静雄食文化賞選考委員 湯山玲子)
* 贈賞、受賞者ご挨拶
* 専門技術者賞 選考講評 (専門技術者賞小委員会委員 門上武司)
* 贈賞、受賞者ご挨拶
* フォトセッション
* 懇親

参加申込み: <https://forms.cloud.microsoft/r/2NKps0ihVE>

会場までのアクセス(地図): https://www.tsuji.ac.jp/access/tokyo_02/



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』

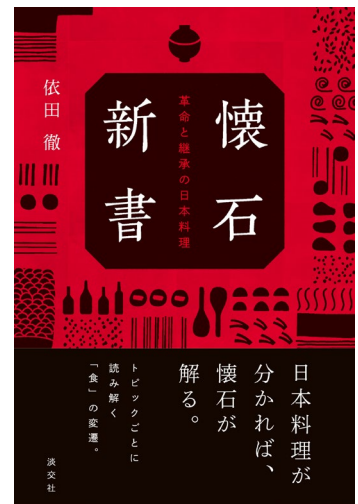
依田徹・著、淡交社・刊

<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://myoujiyaku.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



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 く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)

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)」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、15万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＞

公益財団法人辻静雄食文化財団事務局: 小阪 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