

～ 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13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/>

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」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年に創設されました。この度、「第13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、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13回辻静雄食文化賞贈賞式は、2022年7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13回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

#### <第13回 辻静雄食文化賞>

※今回は2作品が受賞しました。

#### ■『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

#### <贈賞理由>

中国と世界の様々な場所を大きな視点でとらえ、近現代の中国における料理の変化とその世界的広まりを一望した野心的大作で、類書がない。中国語、英語、韓国語の近年の文献にも幅広く目配りしており、今後のこの分野の研究の進展への期待を抱かせる。

#### <作品について>

近現代の政治、経済、社会のうねりが中国の料理をいかに変化させたか、また国と国や地域の関係とそれに伴う人の移動を通して、中国料理がいかに世界に広まっていったかを総合的に叙述した作品。扱う地域は、シンガポール、マレーシア、ベトナム、韓国、インド、日本などアジア各国から、アメリカ、イギリス、フランスなど欧米各国、ペルー、ブラジルなど南米、オーストラリアまで広範囲に及ぶ。



■『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

<贈賞理由>

このまま誰も記録しなければ失われてしまうものを残そうという、強い使命感に支えられた、大変貴重な仕事である。地方まで画一化が進む今日、食に見られる多様性を読者に訴えかけ、それを大切にしたいと感じさせる力を持つ、質の高い本づくりも評価したい。

<作品について>

「100 年先もふるさとの味が残ってほしい」という思いから、2012 年以降、日本調理科学会は家庭料理の全国的聞き書き調査を実施してきた。その研究の成果の中から、1960～70 年代までに地域に定着していた家庭料理で、次世代にも作ってほしいと思う約 1900 品を選んだ。それらを「すし」「野菜のおかず」「行事食」など 16 のテーマに分け、実際に再現可能なレシピの形で収録したのが、カラービジュアル版の本シリーズである。



<第 13 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■リオネル・ベカ (Lionel Beccat)  
「エスキス」エグゼクティブシェフ

<贈賞理由>

異なる文化の中に身を置いて、様々な食材や技法、人々と出会い、学び続けることを通して触発された思索と、高度な技術が生んだその優しい料理は、食べる人の心に響く。文化としてのガストロノミーの現代的洗練を体現するその仕事を、高く評価したい。

エスキス

<https://www.esquissetokyo.com/>

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座 9F



### 第13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、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13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(フードジャーナリスト) / 柴田泉(フードジャーナリスト) /

戸田頌司(日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐) / 長沢美津子(朝日新聞編集委員) /

林由香(株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業統括部 編集) /

山田健(サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部チーフスペシャリスト) /

淀野晃一(「月刊専門料理」編集長) / 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)

### 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 - 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』(瀬藤あや・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 「てんぷら成生」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

#### ＜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: 渡邊、尾藤 TEL: 06-6629-0206 / E-mail: [tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)