

～ 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13回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2022年7月24日(日) 14:00～ エコール 辻 大阪(大阪市)／オンライン中継

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2022年7月24日(日)14:00より、第13回辻静雄食文化賞 贈賞式を開催いたします。

第13回を迎える2022年度の辻静雄食文化賞本賞には、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のない、岩間一弘氏の著書『中国料理の世界史—美食のナショナリズムをこえて』(慶應義塾大学出版会)と、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、質の高い本づくりが評価された、一般社団法人日本調理科学会企画・編集『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』全16巻(農山漁村文化協会)の2作品が選ばれました。そして、専門技術者賞には、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が高く評価された、「エスキス」エグゼクティブシェフ リオネル・ベカ氏が選定されました。

本年度は、新型コロナウイルス感染症対策を講じながら、エコール 辻 大阪(辻調グループ)にて贈賞式を行い、オンラインでもその様子の中継したいと考えております。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、ご参加・ご視聴賜りますようお願い申し上げます。

記

名称： 第13回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時： 2022年7月24日(日) 14:00～15:00 終了予定 ※13:30 開場
場所： ①エコール 辻 大阪 1F カレッジホール (大阪市阿倍野区松崎町 3-16-3)
②オンライン中継 (Zoom ウェビナー)

出席者： ■第13回辻静雄食文化賞 受賞作
『中国料理の世界史—美食のナショナリズムをこえて』著者 岩間 一弘氏
『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』企画・編集 一般社団法人日本調理科学会/香西 みどり氏
■第13回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「エスキス」エグゼクティブシェフ リオネル・ベカ氏
■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
・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

申込み方法：①ご列席の場合

<https://forms.office.com/r/V3yhVJwTr7>



②オンライン参加の場合

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_xSYTBjkZSMY-fFnBNRuOwA



第13回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者紹介

<第13回 辻静雄食文化賞> ※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1400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



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)

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: 渡邊、尾藤 TEL: 06-6629-0206 / E-mail: tsujichopress@tsujicho.com