

～ 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14回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2023年8月21日(月) 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、2023年8月21日(月)14:00より、辻調理師専門学校 東京にて、第14回辻静雄食文化賞 贈賞式を開催いたします。

14回を迎える2023年度の辻静雄食文化賞本賞には、モノとして存在するだけでは失われてしまう伝統食品の数々を言語化し、写真とともに再現可能な形で伝えた伝統食の百科事典とも呼べる、**陸田幸枝氏の著書『古くて新しい日本の伝統食品』(柴田書店)**が、そして専門技術者賞には、高度な技術を持つ料理人が自然の中に分け入り、その環境を学ぶことによって、料理の表現が大きく開花することを示して見せた、**「Cuisine régionale L'évo」オーナーシェフ 谷口英司氏**が選定されました。

本年度は、来春開校を予定している「辻調理師専門学校 東京」のお披露目もかねて、竣工したばかりの校舎で贈賞式を行う予定です。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、ご出席賜りますようお願い申し上げます。

記

- 名称: 第14回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2023年8月21日(月) 14:00～16:00 終了予定 ※13:30 開場
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14回辻静雄食文化賞 受賞作
『古くて新しい日本の伝統食品』著者 陸田 幸枝氏、写真家 大橋 弘氏
■第14回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「Cuisine régionale L'évo」オーナーシェフ 谷口 英司氏
■辻静雄食文化賞 選考委員会
石毛 直道 (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
- 式次第: 【第1部】 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 石毛 直道)
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
- 【第2部】 懇親

申込み方法: <https://forms.office.com/r/5SQf4Ykwt0>



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



第14回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第14回 辻静雄食文化賞>

■『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

<贈賞理由>

モノとして存在するだけでは失われてしまう伝統食品の数々を言語化し、写真とともに再現可能な形で伝えたことは、大きな文化的意義を持つ。時間をかけた取材だけが可能にした記録を集大成した本書は、伝統食の百科事典とも呼べるもので、高く評価できる。

* 本書の元になった「月刊 専門料理」の連載は、1990年代から雑誌「サライ」に連載された記事に基づき、「サライ」の連載自体は「サライ ムック」(小学館)や『伝統食礼讃』(アスペクト)などの形で刊行されているが、刊行後時間がたっており、今回改めて編纂したことに大きな意義があると評価した。

<作品について>

日本の風土の中で育まれてきた伝統的食をたずねて各地を旅し、丹念な取材を行って、その歴史や成立、製法を、製造工程を含む多数の写真とともに紹介している。取り上げた食品は、漬物、乾物、大豆加工品、すし、塩蔵品、練り製品、調味料など100種ほどののぼり、あく抜き、乾燥、発酵、燻煙など、季節ごとに手に入る野菜、穀類、果物や魚介を、保存可能で美味しい食品へと変化させるための多様な知恵と技が一冊に集約されている。



<第14回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■谷口 英司 (たにぐち えいじ)

Cuisine régionale L'évo (キュイジーヌ・レジオナル・レヴォ)オーナーシェフ

<贈賞理由>

ガストロノミーレストランが地方からさらに僻地へと移動する傾向が世界的に認められる中で、谷口シェフは、高度な技術を持つ料理人が自然の中に分け入り、その環境を学ぶことによって、料理の表現が大きく開花することを示して見せた。「レヴォ」は、土地と高い技術力を掛け合わせることで、その場所に新たな価値を生み出すガストロノミーレストランの先駆的事例といえる。

Cuisine régionale L'évo (キュイジーヌ・レジオナル・レヴォ)

<https://levo.toyama.jp/restaurant/>

〒939-2518 富山県南砺市利賀村大勘場田島 100 番地



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14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)

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14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(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(柴田書店編集委員)

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) 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