

～ 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15回辻静雄食文化賞 贈賞式のご案内

2024年8月19日(月) 13:00～ / 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、2024年8月19日(月)13時より、辻調理師専門学校東京にて、第15回辻静雄食文化賞贈賞式を開催いたします。

第15回辻静雄食文化賞本賞には、食文化と農村風景を結びつけるという新しい視点から、そこに関わる私たちに環境の保全を追求した風景と食の美しさの可能性を示唆した、『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)が、そして専門技術者賞には、日本におけるフランス料理の継承者として、フランスで学んだ先行世代が持ち帰った伝統的技術を受け継ぎ、その卓越した技術力で現代に開花させることによって次世代に手渡そうとする強い意思が高く評価された、『Chez Inno(シェ・イノ)』料理長 手島純也氏が選定されました。

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15回辻静雄食文化賞 贈賞式
日時: 2024年8月19日(月) 13:00～15:00 ※12:30 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15回辻静雄食文化賞 受賞作
『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』著者 真田 純子氏
■第15回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
「Chez Inno(シェ・イノ)」料理長 手島 純也氏
■辻静雄食文化賞 選考委員会
鹿島 茂 (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、辻調理師専門学校 東京

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長 鹿島 茂)
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/vFzbggeAWmh>



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



第15回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第15回 辻静雄食文化賞>

■『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』

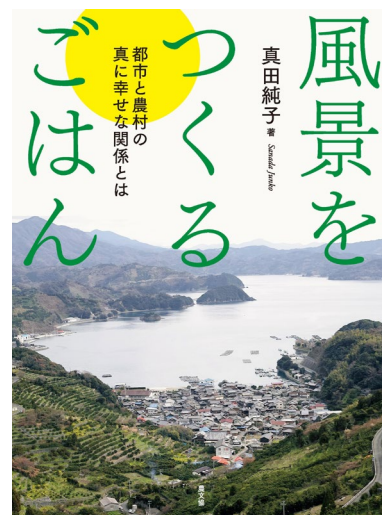
真田 純子／著、農山漁村文化協会／刊

<贈賞理由>

植物や昆虫の美しさに認められるような自然環境に適応して生きる合理性と、最大多数の人間が生きていくための産業構造の合理性は、どうしても抵触する。つまり、自然に根ざしかつてのような農村風景と、近代的な都市の論理、合理性は衝突せざるを得ない。そのふたつをいかに折り合わせるかと考える時、自然的なものに比重を置いた上で多数の人間が生きていくことを目指す、ヨーロッパ的な観点の導入がありうることを、著者は提案している。食文化と農村風景を結びつけるという新しい視点から、そこに関わる私たちに、環境の保全を追求した風景と食の美しさの可能性を示唆したことは評価に値する。

<作品について>

景観工学を専門とする著者は、美的分析・評価の観点から農村風景を眺めた時に感じた違和感を出発点に、食べ物を生産する場である農村およびそこに住む人と、消費の場である都市およびそこに住む人の関係を見つめ直す。農村での実践を通してその生業の実態に迫る一方、食をめぐる社会システムの中核をなす農業の課題を明らかにするために、日本とEUの農業政策の比較検討へと考察の範囲を広げていく。農村とその風景を通して、今この社会で食べる私たちに大きな問いを投げかけている。



<第15回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■手島 純也 (てしま じゅんや)

Chez Inno (シエ・イノ) 料理長

<贈賞理由>

日本におけるフランス料理の継承者として、フランスで学んだ先行世代が持ち帰った伝統的技術を受け継ぎ、その卓越した技術力で現代に開花させることによって次世代に手渡そうとする強い意思を、高く評価した。店に集う客と調理場とサービスのスタッフの力があいまって、劇場的な非日常空間を生み出すガストロノミーレストランは、フランスの美食文化の精華である。その精神を日本で体現する「シエ・イノ」の一員として、また志を同じくする仲間との活動を通じて、日本のフランス料理に新たな世界を築き上げていくことを期待する。

Cuisine Française Chez Inno (シエ・イノ)

<https://www.chezinno.jp/>

〒104-0031 東京都中央区京橋 2-4-16 明治京橋ビル 1F



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15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15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(朝日新聞東京支社 暮らし報道部記者)
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 サスティ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)」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>

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PR担当: 渡邊 TEL: 06-6629-0206 / E-mail: tsujichopress@tsujicho.com