

～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げる作品や料理人を顕彰 ～

第6回 辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

映画『千年の一滴 だし しょうゆ』、「龍吟」オーナーシェフ山本征治氏が受賞



第6回辻静雄食文化賞
(写真左から) 石毛直道、柴田昌平、辻芳樹 (敬称略)



第6回辻静雄食文化賞 専門技術者賞
(写真左から) 門上武司、石毛直道、山本征治、辻芳樹 (敬称略)

食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループ創設者・辻静雄の志を受け継ぎ、2010年に創設された辻静雄食文化賞選定委員会は、2015年6月10日(水)、明治記念館「相生の間」にて第6回 辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたしました。

辻静雄食文化賞では、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、顕彰を行って参りました。また、2012年からは新たに専門技術者賞を設け、作り手として食文化の発展を支える調理、製菓の技術者を顕彰しております。

第6回を迎える2015年の辻静雄食文化賞の本賞には、日本の味を支える食材に注目し、それを生み出す自然の力と人の知恵や技を丁寧に描いたドキュメンタリー映画『千年の一滴 だし しょうゆ』が選ばれました。また専門技術者賞には、際立った技術力によって国内外で高い評価を受け、日本料理を世界に、そして後進に伝えている、山本征治氏(日本料理「龍吟」オーナーシェフ)が選定され、選考委員長の石毛直道氏より表彰を受けました。

記

- 名称: 第6回 辻静雄食文化賞 贈賞式
 日時: 2015年6月10日(水) 14:00 ～ 16:00
 場所: 明治記念館「相生の間」(港区元赤坂 2-2-23/JR 信濃町駅・徒歩3分)
 出席者: ■第6回 辻静雄食文化賞 受賞:
 映画『千年の一滴 だし しょうゆ』
 監督:柴田昌平氏、プロデューサー:大兼久由美氏、牧野望氏、伊藤純氏
 ■第6回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞:
 山本征治氏(日本料理「龍吟」オーナーシェフ)
 ■辻静雄食文化賞 選考委員会:
 石毛直道(辻静雄食文化賞 選考委員長)
 門上武司(辻静雄食文化賞 専門技術者賞選考委員)
 辻芳樹(辻静雄食文化賞 選定委員会委員長、辻調グループ代表)
 主催: 辻静雄食文化賞選定委員会
 後援: 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

第6回 辻静雄食文化賞・専門技術者賞 受賞者コメント

<第6回 辻静雄食文化賞>

『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映画
柴田昌平氏（監督）

「今回の映画制作にあたり、フランス人のプロデューサーからヨーロッパで和食を広めた人として辻静雄の名前ができました。そのような縁の深い方の賞を受賞することができ光栄であり、ありがたく思っています。この映画は大勢の人によって作り上げられた映画です。映像制作においては、私自身が何かを主張をするのではなく、長い時間をかけて食材を育ててこられた方の、そして自然のいいところを引き出す、私自身は「だし」のような存在でなければと、今回の受賞を通して改めて考えました。本当にありがとうございます。」

<第6回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

山本征治氏（「龍吟」オーナーシェフ）

「私が日本料理を志したときには、このようなステージにあがれるとは夢にも思いませんでした。この賞にかかわるすべての方々に感謝いたします。日本料理とは、「その国の豊かさを料理を通じて訴えているもの、目に見えるものではなく我々の精神」であると、私は捉えています。日本に本物があり、我々が日本人として本物を発信できるものは何だろうと考え、私は日本料理を志しました。自然界にある素材、日本の宝を価値あるものとして世の中に伝えようと料理を表現する。その心こそが日本料理のひとつのカチだと考えます。この賞も自分だけのものではなく、将来日本料理を志す人のために、ひとつの価値として、夢や希望を私自身が伝えていけるように、これからも日本料理に、そして、この道に人生を捧げて頑張っていきたいと思えます。」

辻静雄食文化賞とは・・・

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-award.jp/>

第6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）

委員：鹿島茂（明治大学教授）、阿川佐和子（作家）、福田和也（慶應義塾大学教授）、
西山嘉樹（元文藝春秋編集者）、辻芳樹（辻調グループ代表 辻調理師専門学校理事・校長）、
八木尚子（辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長）

専門技術者賞・選考委員

門上武司（「あまから手帖」編集顧問）、犬養裕美子（レストランジャーナリスト）、
君島佐和子（「料理通信」編集長）、柴田泉（フードジャーナリスト）、
山内秀文（辻調グループ 辻静雄料理教育研究所研究顧問）

第6回 辻静雄食文化賞・受賞作・受賞者紹介

<第6回 辻静雄食文化賞>

『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映画

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

「うま味」＝「だし」と「発酵」＝「しょうゆ」をテーマに、日本人と自然と食の関係を描いたドキュメンタリー。2013年12月放送のNHKスペシャル「和食」をベースに、フランス人プロデューサーが加わって国際版として完成させた。海や森などの大自然からうま味を取り出す職人の姿を描いた第1章「だし：大自然のエッセンス」、麴カビをミクロの映像で紹介しながら職人の知恵を伝える第2章「しょうゆ：ミクロの世界との対話」で構成されている。



<受賞理由>

日本の味を支える食材に注目し、それを生み出す自然の力と人の知恵や技を丁寧に描き出した秀作。説得力のある映像が見事に日本料理の本質を捉えている。

<第6回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

山本征治 氏（「龍吟」オーナーシェフ）

2014年 The S.Pellegrino Asia's 50 Best Restaurants 5位。ミシュランガイド『東京 2015』三ツ星。他に香港・九龍に「天空 龍吟」（ミシュランガイド『香港・澳門 2015』二ツ星）、台北・大直に「祥雲 龍吟」がある。

<受賞理由>

際立った技術力によって国内外で高い評価を受け、我が国が誇る文化としての日本料理を広く世界に、そして後進に伝える上で著しい貢献があった。



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 | 『茶懐石に学ぶ日日の料理』（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』（瀬瀬あや・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 |

<ご取材／報道に関するお問い合わせ>

辻調グループ企画部：小山、渡邊 TEL：06-6629-0206 / E-mail：tsujichopress@tsujicho.com