Research Foundation for Food and Culture

食生活文化ニュース

NO. 68

一般財団法人
日本食生活文化財団
〒104-0045 東京都中央区築地 4-2-7-507
電話 03(3541)6622 FAX 03(3541)6652
URL http://www.nsbz.or.jp/ E-mail neki@nsbz.or.jp

平成 30 年 3 月 15 日 発行

平成 29 年 11 月 10 日　平成 29 年度　食生活文化賞授賞式　於　上野精養軒

財団のシンボルマーク

製作：金工作家 日本芸術院会員 文化勲章
蓮田修吾郎先生

左のマークは、当財団が食生活文化賞受賞記念メダルとして使用している構図です。我が国は、南北に長い陸地とそれをとり巻く海、四季の移り変わりがはっきりした自然と風土に恵まれ、四季折々の海・山の産物は、それぞれに微妙な味の変化を楽しませてくれます。
このメダルは、一年を十二角形により表現するとともに、海の幸・大地の幸などそれぞれの季節の旬の、新鮮な食物を図案化し、広く食生活文化の発展を祈ったものです。世界のアート・メダルの歴史のなかでも、十二角形を鋭角なタッチで制作したものは、鍛造上高度な技術要求され、貴重な存在であります。

一般財団法人　日本食生活文化財団

目　次

理事長挨拶……2
会員交流会・日本酒の講演とブッフェの集い ……2
洋菓子特別講習会……2
文化庁シンポジウム……3
製パン特別講習会……3
美食会　(フレンチと日本酒のマリアージュ) ……3
時代食展示　東京栄養食糧専門学校……4
食生活文化賞授賞式・祝宴……4
お節料理親子料理教室……4
文化庁長官表彰……5
新春食文化講演会・懇親夕食会……5
時代食展示　東京調理製菓専門学校……5
お知らせ　時代食の無料貸出のお知らせ　……5
平成 29 年度　食生活文化賞　受賞者の皆様 ……6
平成 30 年度　行事予定 ……6
日本食生活文化財団へのご意見・ご要望 ……6

理事長挨拶

一般財団法人
日本食生活文化財団
理事長　三田芳裕

日頃は、当財団の運営につきまして格別のご協力ご支援を頂き深謝いたしております。
食生活文化ニュース第 68 号の発行にあたりご挨拶申しあげます。
平成 29 年は年間テーマを「世界に誇る日本の発酵食品・日本酒」に定め、日本酒の講演とブッフェの集い、美食会 (フレンチと日本酒のマリアージュ)、新春食文化講演会「SAKE から観光立国」を開催することが出来ました。又、改訂された顕彰規程での二年目の選考となり、外部委員の皆様による顕彰委員会を経て授賞式を挙行することが出来ました。加えて、設立当初からの所管官庁であった文化庁との共催の第二回目のシンポジウムを開催出来たことは大きな意義があるものと考えております。洋菓子・製パン等の従来から継続の各事業も盛況の裡に実施することが出来ました。
これらすべて関係の皆様のご協力のお蔭と深く感謝申し上げます。
最後に、平成 30 年度の事業につきましても、皆様のひとかたならぬご協力をお願いしてご挨拶とさせて頂きます。

平成 29 年 6 月 7 日　会員交流会・日本酒の講演とブッフェの集いを開催　　会場　上野精養軒

会員及び一般の方を対象として、日本が世界に誇る発酵食品のひとつであり、且つ、日本人の生活文化と共に育まれてきた日本酒についての講演を聴いて頂き、日本を代表する歴史と伝統のある醸造会社の日本酒を試飲させて頂き、味わいの違い・深みなどを実際に体験して、日本の食文化のなかの日本酒への理解を深めてもらい、合わせて、活動の周知をはかり会員間の交流を深めた。

参加者：66 名様　(内会員 49 名様)

①講　演　演題　「神と酒･人と酒 ― 日本人の飲酒文化」
講師　神崎宣武氏 (財団学術顧問･神崎研究室室長)

②ブッフェ　㈱ぬ利彦の紹介により協賛頂いた 5 社
小西酒造 (株)　菊正宗酒造 (株)　沢の鶴 (株)
白鶴酒造 (株)　宝酒造 (株)　　(敬称略)

計 16 種類の日本酒を提供頂いた。
「日本人として知っておかなくてはならないことを解り易く、とても楽しくお話して頂いた。」「日本酒協賛の各社さんの意気込みが感じられてよかった。」等の感想を頂いた。

講演される神崎宣武氏

講演会場風景

歓談される ぬ利彦・中澤様と髙井副理事長

ブッフェ会場風景

平成 29 年 6 月 27 日　洋菓子特別講習会を開催　　会場：ドーバー洋酒貿易

講　　師：永井紀之シェフ　パティスリー･ノリエット (世田谷区)
講習会のタイトルは
「本場のフランス菓子を日本の食文化に
～材料選びと製法にこだわる～」

講習内容：下記 5 品目の実演と試食
①エクスキ キャラメル　　②ガトー マルジョレーヌ
③タルト シブースト ポワール　　④タルト オ フィグ
⑤ヌガー カシス

募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、ドーバー洋酒貿易 (株) さんの HP 及び営業の皆様のご協力、食育ずかんさんの HP 及び財団 HP 等で告知を掲載しました。

参加者：計 91 名様　内、財団会員は 18 名様

永井紀之シェフは日本及びフランスの有名店で研鑽を積まれており、基本を大切にして真剣に洋菓子に向き合う姿勢が伝わってくるような講習会でした。
参加者の殆どが関東地区の洋菓子製造販売業及び関連会社の皆様でした。

永井シェフの冒頭のご挨拶

エクスキ キャラメルに取組む永井シェフ

作品の数々

講習会場風景

平成 29 年 7 月 5 日　文化庁　食文化シンポジウム　　会場　築地　浜離宮朝日ホール

主催：文化庁　共催：日本食生活文化財団　としての二回目の事業です。第 32 回国民文化祭・なら 2017 に連動した事業として「～奈良の食文化にまつわるおはなし～」というタイトルで 3 名の専門家の方々に講演をして頂きました。

登壇者

①永山久夫氏　食文化史研究家
「和食のルーツ　古代食」
この日の為に作成して頂いた手造りの絵巻物で講演された。

②柳原尚之氏　近茶流嗣家　柳原料理教室 副主宰
「精進料理について」
お水取り (東大寺) の際の精進料理について講演された。

③小泉武夫氏　東京農業大学　名誉教授 (農学博士)
「発酵の食文化」
世界各地での発酵のフィールドワークについての講演された。

司会進行
藪光生氏　全国和菓子協会専務理事　財団参事

3 名の皆様の講演はそれぞれに大変興味深い内容で、参加の皆さんも熱心に聞いておられました。
一般・会員合計 383 名の皆様にご参加頂き、奈良の食文化に関して再度認識して頂く機会になったと思われます。

永山久夫氏

柳原尚之氏

小泉武夫氏

藪光生氏

満席の会場

熱心に資料をご覧になるみなさん

平成 29 年 7 月 12 日　製パン特別講習会を開催　　会場：(株) 愛工舎製作所

講　　師：福王寺明シェフ　パン工房風見鶏　(さいたま市)
講習内容：下記 7 品目の実演と試食
①塩パン　② 3 種のチーズピッツァ　③カンパーニュ
④パンケーキ　⑤バターレーズン　⑥珈琲リッチ
⑦ゴーダクルミ

募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、(株) 愛工舎さんの HP 及び FAXNET、パンニュース等の業界紙、食育ずかんさんの HP 及び財団 HP 等で告知を掲載した。

参加者：計 56 名様　内、財団会員は 13 名様

福王寺明シェフは 1 種類の生地からたくさんのパンができることや小麦粉を触って食べてみて選んでいくことが大切だ等の現場に即したノウハウを披露されていた。
参加者の殆どが関東地区の製パン・製菓販売業及び関連会社の皆様でした。パン屋さん開業予定の数名の方々にもご参加頂きました。

福王寺シェフの冒頭のご挨拶

シェフの身近で聴講の貴重な体験

ホシノ天然酵母パン種　土田様のご挨拶

バターレーズン・珈琲リッチ

平成 29 年 10 月 12 日　美食会　(フレンチと日本酒のマリアージュ) を開催　　会場：上野精養軒

6 月に実施した会員交流会・日本酒とブッフェの集いに続き、副題を (フレンチと日本酒のマリアージュ) として美食会を開催した。
冒頭に大正 11 年創業の八海山の南雲重光製造部長に講演をして頂いた後に、明治 5 年創業の歴史と伝統のある精養軒のフレンチと新潟県南魚沼市の銘酒八海山の双方の味を心ゆくまで賞味して頂きました。
募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、歴代美食会参加者へのメール、財団 HP 等で告知を掲載した。

参加者：計 53 名様　内、財団会員は 43 名様

南雲重光氏の講演を拝聴した後に頂く八海山はひときわ美味で日本の誇る発酵食品の代表格である日本酒は絶妙な味の精養軒のフレンチと調和してご参加の皆様に堪能して頂いたことと思います。

講演される南雲様

ご来賓の島村宜伸先生のご挨拶

美味な「八海山」の数々

メインディッシュ

平成 29 年 11 月 3 日　時代食再現料理サンプル　三武将・春日局　展示　　会場：東京栄養食糧専門学校

(学) 食糧学院の「食糧祭」の会場で財団保有の時代食再現料理サンプル三武将 (信長・秀吉・家康)・春日局を展示しました。
参加された一般の様々な年代の皆様に、初めて見たと言われ、ほとんどの方が、実物の料理と思って見ていたと仰り、喜んで頂き、印象に残ったと思われます。
当日は約 2000 名様が来場されました。

携帯で撮影される皆さん

熱心にご覧になる皆さん

平成 29 年 11 月 10 日　食生活文化賞授賞式・祝宴を開催　　会場：上野精養軒

今年度の食生活文化賞は新顕彰規程での二回目の授賞式となります。
授賞対象者を、時代の要請により、広く食生活文化全般に携わる方々を対象とするよう変更致しました。
従来の金賞・銀賞を廃止して食生活文化賞として統一しました。加えて、食生活文化に功労のあった方への食生活文化功労賞、今後の貢献が期待出来る方への食生活文化奨励賞の二つの賞を新たに設けております。更に、授賞者の選考にあたり外部有識者の皆様で構成される顕彰委員会を新たに設け審査委員会からの報告を重ねて審査して頂きました。受賞者・会員合計 70 名の皆様にご参加頂き、ご受賞を祝することが出来ました。
今年は食生活文化奨励賞受賞者はおられませんでした。
受賞者 18 名様の名簿が最終項に御座いますので、ご照覧お願い致します。

名誉会長衆議院議員奥野信亮先生のご挨拶

式辞を述べられる三田理事長

文化庁長官代理として祝辞を述べられる文化庁松坂浩史様

選考経過報告をされる髙井副理事長

受賞者の皆様

食生活文化賞メダル授与の様子

受賞者を代表して謝辞を述べられる村松寛喜様

祝宴で歓談される皆様

平成 29 年 11 月 26 日　お節料理親子料理教室を開催　　会場：　武蔵野調理師専門学校

伝統食「お節料理」の家庭内での継承を目途として例年この時期に実施しており、今年度が 3 回目の開催となりました。
講　　師：野﨑洋光氏　分とく山　総料理長
講習内容：下記 6 品目の調理と試食
①和風ローストビーフ　　②伊達巻
③叩きごぼう～ナッツ風味～　④数の子のポテトサラダ
⑤ちりめんじゃこの田作　　⑥鯛の雑煮（淡煮）
募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、以前ご参加の方へのダイレクトメール朝日新聞マリオン記事、サンケイリビング新聞、財団 HP 等に告知を掲載した。
参加者：計 32 名様　内、財団会員は 10 名様
和食の詞にはすべて意味があるという野﨑先生の教えに皆さん深く頷いておられました。
①～⑥の講習品目のすべてを参加の皆様に実際に調理して頂いて、大変喜ばれました。
今回は「親子料理教室」と銘打った関係で、男性の参加者も多く、食文化継承の観点から大変有意義だったと思われます。

野﨑先生の冒頭のご挨拶

ヒガシマル醤油・前田様のご挨拶

野﨑先生の熱心な解説

美しく盛り付けられた作品

平成 29 年 12 月 15 日　文化庁長官表彰　　会場：文部科学省第 2 講堂

財団の推薦により帝国ホテルの専務執行役員総料理長の田中健一郎氏が文化庁長官表彰を授与されました。
田中健一郎氏は平成 24 年食生活文化賞金賞を受賞され、それを契機としてこの栄誉に浴しました。
平成 30 年 4 月の赤坂御苑での陛下主催の園遊会に招待されました。

平成 24 年授賞式での田中様

賞状を掲げる田中様

平成 30 年 2 月 1 日　新春食文化講演会・懇親夕食会を開催　　会場：玄冶店濱田家

例年は当財団と東京西洋料理協会共催で新年会を開催しておりましたが、今年度は「新春食文化講演会・懇親夕食会」として「酒サムライ」コーディネーター・平出淑恵さんに「SAKE から観光立国」のタイトルで講演して頂いた後に懇親夕食会を開催した。会員並びにご同行の方　計 30 名の皆様にご参加頂きました。

平出様の講演 (パワーポイント使用)

お食事・ご歓談される皆様

平成 30 年 2 月 4 日　時代食再現料理サンプル　三武将・春日局　展示　　会場：東京調理製菓専門学校

(学) 食糧学院の「食美祭」の会場で財団保有の時代食再現料理サンプル三武将 (信長・秀吉・家康)・春日局を展示しました。
様々な年代の皆様に、このようなものは初めて見たと喜んで頂き、学生さんが「どの先生が作ったんだ？」と発言されたのでサンプルですと説明すると大変驚いてました。
当日は約 1000 名様が来場されました。

三武将・春日局の展示の様子

熱心にご覧になる皆様

お知らせ　　時代食再現料理サンプル貸出の開始

財団の保有する歴史上の人物計 24 名分の時代食再現料理サンプルを貸出致しております。
ご覧になった多くの方が実際の料理と間違えて驚嘆の声を上げる程、精巧に出来ております。
「貸出開始記念キャンペーン料金」として会員の皆様には無料で貸出させて頂きます。(保険・運送料・発送手数料等の実費はご負担願います)
ご希望される方には詳しいご案内をお送りしますので、事務局までご連絡頂きますようお願い致します。

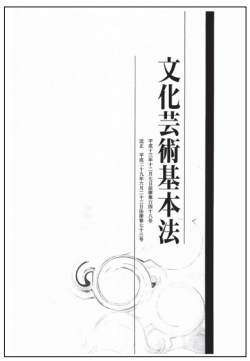
文化庁シンポジウムでの三武将の展示

春日局

時代食再現料理サンプル一覧　(24 名分)

人物名	時代	人物名	時代	人物名	時代	人物名	時代
卑弥呼	弥生時代	源氏の強食	鎌倉時代	徳川家康	江戸時代	榎本武揚	江戸時代
光源氏	平安時代	武田信玄	室町時代	春日局	〃	宮本武蔵	〃
小野小町	〃	上杉謙信	〃	紀伊国屋文左衛門	〃	佐々木小次郎	〃
紫式部	〃	織田信長	安土桃山時代	水戸黄門	〃	雷電	〃
平清盛	〃	豊臣秀吉	〃	八百屋お七	〃	大石良雄	〃
平家の姫食	平安時代	伊達政宗	江戸時代	土方歳三	〃	長寿食	昭和

お知らせ　　食が文化に！



文化芸術振興基本法が改正されて、食文化が条文に明記されました。
平成 29 年 6 月の通常国会において、「文化芸術振興基本法」は法律名も新たに「文化芸術基本法」となり、改正前は食文化は明記されておらず、生活文化に含まれると解釈されておりましたが、改正後の法律では第 12 条において、茶道，華道、書道、食文化の振興を図る　と明記されております。これにより文化庁は農林水産省・経済産業省・観光庁等の他省庁と連携して食文化関連の事業を展開することが可能になり、様々な施策を推進していくものと思われます。
此度の改正は、昭和 55 年に文部大臣の設立許可を受けた後は、文化庁所管の唯一の食に関する財団法人として約 40 年に亘って、「食は文化」を旗印に食生活文化賞の顕彰並びに各種の事業を実施してきた当財団にとっても大変喜ばしく、又、食文化が法律的に追認されたことを大変心強く思う次第です。
これからも日本食生活文化財団は顕彰を含む様々な事業を積極的に実施して参ります。
皆様のご支援・ご協力の程、何卒宜しくお願いします。

平成 29 年度　食生活文化賞　受賞者の皆様

（敬称略）

部門	賞名	氏名	会社名	役職名
日本料理	食生活文化賞	椎野 孝志	京懐石 美濃吉　烏丸四条店	調理長
日本料理	食生活文化賞	小出 謙二	㈱春日ホテル	総料理長
日本料理	食生活文化賞	中澤 晴信	関西料理 人形町 北浜	料理長
日本料理	食生活文化賞	黒澤 修	㈱八幡屋	調理部　部長
日本料理	食生活文化賞	村松 寛喜	料亭一〆	総料理長
日本料理	食生活文化賞	五島 淳	ホテル　ザ・マンハッタン	部長兼和食料理長
日本料理	食生活文化賞	茅ケ迫 正治	シェラトン都ホテル大阪	部長・和食料理長
西洋料理	食生活文化賞	山口 善弘	㈱東京會舘	如水会館　調理長
西洋料理	食生活文化賞	我田 民生	㈱ホテルオークラエンタープライズ	取締役総料理長兼調理部部長
西洋料理	食生活文化賞	鵜野 恒行	ル ボナール合同会社	代表取締役社長
西洋料理	食生活文化賞	吉田 安政	メゾン・ド・ヨシダ	オーナーシェフ
西洋料理	食生活文化賞	大坂 勝	㈱学士会館精養軒	取締役総料理長
中華料理	食生活文化賞	黒岩 利夫	㈱ニュー・オータニ	中国料理料理長
洋菓子	食生活文化賞	木村 成克	パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス	代表取締役
製パン	食生活文化賞	伊原 靖友	㈱ Zopf　（ツオップ）	代表取締役
教育研究	食生活文化賞	柘植 末利	㈶食糧学院　東京調理製菓専門学校	校長
教育研究	食生活文化賞	秋葉 文夫	㈶華学園　華調理製菓専門学校	教育部課長　調理課学科長
設　　備	食生活文化功労賞	保坂 義貞	㈱保坂製作所	代表取締役会長

食生活文化賞　17 名様　　食生活文化功労賞　1 名様　　計　18 名様

平成 30 年度　行事予定

☆洋菓子特別講習会　6 月 20 日　（水）13：00-17：00　会場　ドーバー洋酒貿易
講師　木村 成克氏　パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス　平成 29 年　食生活文化賞受賞

☆会員交流会　6 月 27 日　（水）12：00-13：00　会場　上野精養軒
平成 29 年度の活動報告他

☆文化庁食文化シンポジウム　文化庁と協議をしておりますが 7 月に実施予定です
文化庁主催　財団共催

☆製パン特別講習会　7 月 5 日　（木）10：00-16：00　会場　愛工舎製作所
講師　伊原 靖友氏　㈱ Zopf　（ツオップ）　平成 29 年　食生活文化賞受賞

☆食文化シンポジウム　9 月 14 日　（金）14：00-16：00　会場　上野精養軒
財団主催　醤油の東西食文化比較シンポジウム　登壇　キッコーマン醤油・ヒガシマル醤油　（予定）

☆食文化講演会　10 月 16 日（火）17：30-18：00　会場　懐食みちば
講師　道場六三郎氏　発酵食品について

☆美食会　10 月 16 日（火）18：00-20：00　会場　懐食みちば
講師　道場六三郎氏　味噌・醤油等の発酵食品を活かした美食会

☆食生活文化賞　授賞式・祝宴　11 月 9 日　（金）11：00-13：00　会場　上野精養軒

訃報

関塚康男氏　平成 29 年　7 月 22 日　ご逝去　享年　90 歳　元八重洲会会長
小島利通氏　平成 29 年 10 月 12 日　ご逝去　享年 105 歳　元日本食生活文化財団理事
お二人は財団の設立趣意書に署名された方々です。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

日本食生活文化財団へのご意見・ご要望

平素より財団の事業にご協力・ご参加頂き有難うございます。財団では皆様のご意見・ご要望をお待ちしております。
下記の事務局までメールかＦＡＸでお寄せ願います。
お寄せいただきましたご意見・ご要望は、今後の財団の事業の改善などに役立ててまいります。

事務局　　メール：neki@nsbz.or.jp　　FAX　03-3541-6652