Research Foundation for Food and Culture

「食文化ニュース」は「食文化レポート」に改題しました。

日本食生活文化財団

NO. 69

〒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 31 年 3 月 31 日 発行



平成30年11月9日 平成30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

	: 洋菓子特別講習会····································
洋菓子特別講習会2	文化庁長官表彰
製パン特別講習会2	時代食展示① 食糧祭
醤油シンポジウム3	: 時代食展示② 二葉祭
美食会 懐食みちば3	時代食展示③ 食美祭
	・ 食生活文化賞 ご受賞の皆様
食生活文化賞授賞式·祝宴4	: 行事予定
	計報
	- 日本食生活文化財団へのご竟見・ご要望

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。

食生活文化レポート第69号の発行にあたりご挨拶申しあげます。

昨年まで「食生活文化ニュース」として皆様にお送りしておりましたが、内容がその年度に実施した事業の一覧となっていることから「食生活文化レポート」に名称を変更致しました。

平成30年は年間テーマを「世界に誇る日本の発酵食品・醤油」に定め、醤油のシンポジウムと道場六三郎氏による「醤油の四方山話」と題する講演と美食会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三年目の選考となり、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。

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31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30年6月20日 洋菓子特別講習会を開催

講 師:木村成克シェフ ラ・ヴィエイユ・フランス (世田谷区) 講習会のテーマは

フランスでの 11 年間の修業から得たもの

~思いをのせたフランス菓子、本物にこだわる~

講習内容:下記5品目の実演と試食

タルト・タタン・オ・バナンヌ

ケーク・オ・ショコラ・ノワゼット

ポロネーズ・オ・ポワール・キャシス

パン・デピス

タルト・ア・ラ・リュバーブ

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)様のHP及び営業の皆様のご協力、財団HP等で告知を掲載しました。

参加者:計80名様 内、財団会員は23名様

木村成克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。



冒頭に講習概要のお話



ケーク・オ・ショコラ・ノワゼット



ドーバー洋酒貿易

フランスでの修行中のお話



髙井副理事長による閉講挨拶

平成30年7月5日 製パン特別講習会を開催

講師:伊原靖友シェフ Zopf (松戸市)

講習内容:下記7品目の実演と試食

ヨーグルトライ/プレーン・ミルフィーユ

ホシノ酵母種バゲット

テーブルロール / バターロール・アンマーブル食パン

スイートロール / シュガーボール・ツオップ

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)愛工舎様のHP及びFAXNET、パンニュース等の業界紙、財団HP等で告知を掲載しました。

参加者:計63名様 内、財団会員は9名様

伊原靖友シェフは自店でのロングセラー商品を中心に講義を 進め、加えて商品開発・店舗運営・人材育成等についても経 験に基づいた様々なノウハウを披露されていました。

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。



笑顔で講義の伊原シェフ



当日のランチ



会場:愛工舎製作所

熱心に聴講される皆さん



当日の作品・ホシノ酵母種バゲット

今年度の食文化シンポジウムは上記のタイトルで、下記の各分野の プロフェッショナルにご登壇頂き、上野精養軒で開催されました。 ①第一部 基調講演 タイトル:醤油への憧憬(しょうけい) —この世に醤油がなかったら—

小泉武夫氏

発酵学の泰斗解り易い語り口でファンも多い。海外を含めて様々な画像をもって、発酵・醤油について語られて醤油は日本人のDNAに根付いていると纏められました。

②第二部 パネルディスカッション「醤油の東西食文化比較」パネリスト

山下弘太郎氏 (キッコーマン国際食文化研究センター) 板井稚晴氏 (ヒガシマル醤油株式会社) 武部一成氏 (小豆島 タケサングループ)

田村隆氏 (コーディネーター

(つきぢ田村 三代目)

☆武部氏には小豆島の桶(こが)仕込醤油について熱く語って頂きました。 ☆田村氏には和食と醤油の理想的な「融合」について楽しく 語って頂きました。

☆コーディネーターの藪氏には参加者が知りたいと思われる ことを、パネリストに適宜質問するなどして、深く正しく 理解して頂けるよう、進行して頂きました。

☆ご参加の皆様から大変興味深いお話の数々で醤油に対する 理解が深まった。もっと色々と聞きたかった。時間が短す ぎる。等の感想を頂いております。

☆各会社様にご協賛頂くと同時に参加者へのお土産をご協賛頂きました。又、企画段階で「しょうゆ情報センター」様にご尽力頂きました。開催にご協力頂いた皆様に厚く御礼申し上げます。 ☆新聞募集の一般の皆様並びに、関係者を含めて合計 262

名の皆様にご参加頂きました。

平成 30 年 10 月 16 日 食文化講演会・美食会



基調講演をされる小泉武夫氏



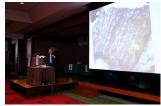
パネルディスカッションの様子



パネリストの板井雅晴氏



パネリストの田村隆氏



書画カメラで説明される小泉武夫氏



パネリストの山下弘太郎氏



パネリストの武部一成氏



コーディネーターの藪光生氏

会場:懐食みちば

今年度の美食会は道場六三郎氏の醤油に関する講演を拝聴した後に、そのままのお席で道場氏の醤油を活かした料理を頂くという趣向で開催しました。

☆食文化講演会

講師:道場六三郎氏 演題:「醤油の四方山話」

財団の年間の事業のテーマである「日本の誇る発酵食品・醤油」について、今迄の経験に沿って約20分間様々なお話をして頂きました。醤油は和食には欠かせなもので、永年試行錯誤を重ねておられる話、幼少期の魚醤の話、海外で体験されたチーズ・ヨーグルトの話をされて、発酵食品には独特の匂いがつきものだと話されました。☆美食会

懐食みちば様のオープンキッチンで陣頭指揮を執る道場 六三郎氏の料理を堪能して頂きました。

素材本来の味を活かし、「捨てる」を極力なくす工夫を凝らした料理の品々に、参加の皆さんも「道場ワールド」を 堪能しておられました。



道場六三郎氏の講演



旧知の中冨氏との対談



熱心に講演を聴かれるご参加の皆様



自ら盛付される道場六三郎氏

平成 30 年度 友好団体協賛

財団は顕彰事業の一環として表彰状の協賛をすると同時に、事業への後援名義協賛を行っております。 下記が平成30年度の概要です。

平成30年6月2日 クラブ・プロスペール・モンタニェ

平成30年7月9日 公益社団法人日本料理研究会

平成30年8月28日 全国和菓子協会

平成 31 年 3 月 13 日 公益社団法人日本料理研究会

第36回 フランス料理最優秀見習料理人選抜コンクール

第59回 日本料理・夏の祭典

選・和菓子職 第10回優秀和菓子職部門

第32回 全国日本料理コンクール

今年度の食生活文化賞は新顕彰規程での三回目の授賞式とな 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 66 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 22 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。





文化庁長官代理として祝辞を述べられる 文化庁審議官杉浦久弘様



式辞を述べられる三田理事長



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成安



祝宴で歓談される皆様

平成 31 年 1 月 29 日 新春食文化講演会・懇親夕食会

例年は当財団と東京西洋料理協会共催で「新年会」として開催しておりましたが、今年度は「正月食文化講演会・懇親夕食会」として(株)コロンバン 代表取締役社長 小澤俊文氏(財団理事)に「20分で語るカンブリア宮殿」のタイトル

で講演して頂いた後に懇親夕食会を開催しました。

小澤理事は洋菓子の老舗コロンバンのV字回復を達成された ことを契機にカンブリア宮殿に出演の運びとなりました。

講演は同番組の取材・編集過程等、一般視聴者には知り得ない大変興味深いものでした。

懇親夕食会は濱田家様の贅を尽くした料理とサービスに加えて、東京芳町組合の皆さんの謡と舞が披露され江戸の風情の溢れる夕べとなりました。

会員並びにご同行の方 計32名の皆様にご参加頂きました。



小澤理事の講演 (パワーポイント使用)



贅を尽くした「先附」



会場:玄冶店濱田家

お食事・ご歓談される皆様



東京芳町組合の皆さんの舞

平成 30 年度 学生表彰

財団は顕彰事業の一環として、教育機関を運営されている法人会員を対象に、代表者からの申請により、優秀な卒業生に卒業式で賞状を授与しております。下記が平成30年度の概要です。(敬称略)

:13
\
東子 くら
月
りか
5香 k
人をくにして

平成 31 年 2 月 19 日 洋菓子特別講習会

講師:稲村省三シェフ

パティシエイナムラショウゾウ オーナーシェフ (台東区上野桜木) ショコラティエイナムラショウゾウ オーナーシェフ (台東区谷中) 講習会のテーマは

「素材と向き合う妥協なきお菓子づくり~すべてはお客様の満 足のために~」

講習内容:下記5品目の実演と試食

波照間黒糖ケーキ 和栗ショート ケーキ オレンヂ ショコラ ガトー ボージュ コニャック マロン グラッセ オ コニャック

★制作実演 稲村シェフの代名詞とも言える シュクル ティレローズ ジャポネ

★稲村シェフ・五十嵐シェフ他の皆さんによるトークセッション 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)様の HP 及び営業の皆様のご協力、財団 HP 等で告知を掲載しました。



稲村シェフの実演



『ヴァンドゥーズ』のお仕事について



トークセッション



シュクル ティレ ローズ ジャポネ

参加者:計 96 名様 内、財団会員は 23 名様

稲村省三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、素材と基本を大切にして真剣に洋菓子に向き合う情熱と魂が伝わってくる、緊張感の感じられる講習会でした。

稲村省三シェフは今迄殆ど講習会をされていたかったこともあり、会場はお話を聞き洩らさない熱意が感じられるものでした。 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。

平成 31 年 3 月 18 日 文化庁長官表彰

財団の推薦によりツッカベッカライ カヤヌマの栢沼稔氏が 日本の食文化の多様性への多大な貢献がみとめられ文化庁長 官表彰を授与されました。

栢沼氏はコンディトールマイスターであると共に日本に於けるオーストリア菓子の第一人者です。

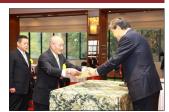
オーストリア食文化の紹介・普及に尽力され、平成23年にオーストリアの国家功労金賞を財団主催の洋菓子講習会場で駐日大使より直々に授与されました。

同じく平成23年に当財団の食生活文化金賞を受賞されました。



ハプスブルク家の紋章の着用を許されて いる栢沼稔氏

会場:文部科学省第二講堂



平成 23 年授賞式での栢沼稔氏

平成 30 年 11 月 3 日 時代食再現料理サンプル 三武将・春日局 展示

(学)食糧学院の「食糧祭」(於:世田谷区) 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。

同室で日本各県のお雑煮の写真と解説が展示されていて、ご 自身の出身県の思い出話をされたり、時代食をご覧になって、 両方を見比べて色々と感想を話し合っておられました。 当日は約2000名様が来場されました。



三武将・春日局の展示の様子

会場:東京栄養食糧専門学校



各所に張られた案内表示

平成 30 年 11 月 10 日・11 日 時代食再現料理サンプル 三武将・春日局 展示

(学)古屋学院の「二葉祭」(於:吉祥寺市) の会場で二日間に亘り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。

殆どの方が「これはサンプルです。」と説明すると大変驚いておられました。同室で喫茶コーナーを実施していたので、皆さん寛いだ雰囲気でご覧になっておられました。

二日間で約2000名様が来場されました。



三武将・春日局の展示の様子

会場:二葉栄養専門学校



喫茶コーナーと同室で賑わってました。

会場:東京調理製菓専門学校

平成 31 年 2 月 3 日 時代食再現料理サンプル 三武将・春日局 展示

(学)食糧学院の「食美祭」(於:新宿区) 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。

同室で卒業生の作品が展示されていたので、ご家族関係の 皆様にもご覧頂きました。

食美祭での展示は今回で三回目になります。リピーターの 方もおられて、色んな質問・感想があって収穫大でした。 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



各所に張られた案内表示

平成30年度 食生活文化賞 ご受賞の皆様

(敬称略)

				(可入小中日)
部門	お名前	賞名	会社名	役職名
西洋料理	故小坂哲瑯	食生活文化 特別功労賞	(有)日比谷松本楼	元代表取締役会長
日本料理	河村 正英	食生活文化賞	日本料理 天平倶楽部	総料理長
日本料理	倉田 克也	食生活文化賞	うを匠鱻 神楽坂店	総料理長
日本料理	黒岩 修二	食生活文化賞	和食 あやめ亭	オーナー兼料理長
日本料理	栗原 治	食生活文化賞	ルーシーズカフェダイニング	料理長
日本料理	浪内 通	食生活文化賞	(株)百代	代表取締役副社長
日本料理	大江 勝男	食生活文化賞	京懐石 美濃吉 そごう横浜店	調理長
日本料理	野﨑 洋光	食生活文化賞	分とく山	総料理長
日本料理	坂口 保則	食生活文化賞	大阪新阪急ホテル	調理部 和食総料理長
西洋料理	成安 宣章	食生活文化賞	杉乃井ホテル&リゾート(株)	総料理長
西洋料理	河野 浩二	食生活文化賞	(株)明治記念館調理室	明治神宮 文化館 総料理長
西洋料理	前田 謙次郎	食生活文化賞	(株)帝国ホテル	調理部 課長
西洋料理	岡田 努	食生活文化賞	(株)東京會舘	浜松町東京會舘 調理長
西洋料理	西 稔史	食生活文化賞	(株)ブライトンコーポレーション 京都ブライトンホテル	取締役統括総料理長
インド料理	G.M. ナイル	食生活文化賞	(有)ナイル ナイルレストラン	代表取締役会長
和菓子	若松 益巳	食生活文化賞	(株)虎屋	専門職 主査
和菓子	西尾 智司	食生活文化賞	(株)本松葉屋	取締役会長
洋菓子	寺井 則彦	食生活文化賞	(有)ドゥーゼンヌ	取締役社長
洋菓子	稲村 省三	食生活文化賞	(株)イナムラ (パティシエ イナムラショウゾウ)	代表取締役
洋菓子	穐山 敏信	食生活文化賞	(株)京王プラザホテル	調理部製菓調理長
製パン	髙田 知明	食生活文化賞	(有)ベーカリータカダ	代表取締役
設 備	林孝司	食生活文化 功労賞	関東混合機工業 (株)	代表取締役会長

食生活文化特別功労賞 1 名様 食生活文化賞 20 名様 食生活文化功労賞 1 名様 計 22 名様

平成 31 年度 行事予定

☆洋菓子特別講習会 5月20日(月)13:00~16:30 会場 ドーバー洋酒貿易

講師 寺井則彦氏 パティスリー「エーグルドゥース」 平成30年食生活文化賞受賞

☆製パン特別講習会 6月12日(水)10:00~16:00 会場 愛工舎製作所

講師 髙田知明氏 (有)ベーカリータカダ 平成30年食生活文化賞受賞

☆食文化シンポジウム 9月又は10月 会場 未定

財団主催 日仏食文化比較シンポジウム (仮題) 登壇者 未定 ☆美食会 9月又は10月 会場 未定

☆食生活文化賞 授賞式・祝宴 11月8日(金)11:00~13:00 会場 上野精養軒

訃報

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