

Research Foundation for Food and Culture

食生活文化 良レポート

NO. 70

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

令和 2 年 3 月 31 日 発行

「食文化ニュース」は「食文化レポート」に改題しました。



令和元年 11 月 8 日 令和元年度 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	：	時代食再現料理サンプル展示② 二葉祭	5
洋菓子特別講習会 寺井則彦シェフ	2	：	時代食再現料理サンプル展示③ 食美祭	5
製パン特別講習会 高田知明シェフ	2	：	新春食文化講演会・懇親夕食会	5
フランス食文化シンポジウム	3	：	友好団体協賛	5
食生活文化賞授賞式・祝宴	4	：	令和元年度 食生活文化賞 受賞者の皆様	6
学生表彰	4	：	令和2年度 行事予定	6
時代食再現料理サンプル展示① 食糧祭	5	：	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。食生活文化レポート第70号の発行にあたりご挨拶申し上げます。一昨年まで「食生活文化ニュース」として皆様にお送りしていましたが、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31年(令和元年)は年間テーマを「フランスの食文化」に定め、フランス食文化シンポジウム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4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、令和2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いただきます。

令和元年5月20日 洋菓子特別講習会を開催

会場 ドーバー洋酒貿易

講師：寺井則彦シェフ パティスリーエーグルドゥース(新宿区)
講習会のテーマは

「エーグルドゥースのフランス菓子 ～美味しさの追求、オリジナリティへのこだわり～」

講習内容：下記の品目の実演と試食

Miserable au Moca と エスプレッソコーヒー
ショコラとフィグを組合せた Saveur とイタリアワイン
「ランブルスコ」

Pistache a la Fraise Citron Amer

募集形態は当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、当財団HP等で告知を掲載しました。

参加者：計139名様 内、財団会員は14名様

寺井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、飲物と共に洋菓子を楽しむライフスタイルの提案をされる等、大変新鮮味溢れる講習会でした。

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。



ドーバー洋酒貿易の和田社長のご挨拶



中沢乳業の中澤社長のご挨拶



寺井則彦シェフ



閉講後寺井シェフを囲んで

令和元年6月12日 製パン特別講習会を開催

会場：愛工舎製作所

講師：高田知明シェフ サンセリテ(狭山市)

講習内容：下記の品目の実演と試食

根っこパン カンパーニュ 塩バターロール
「和」(食パン) 黒米小豆

募集形態は当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61名様 内、財団会員は8名様

高田シェフは1989年にベーカリーを継ぎ2代目となる。

試行錯誤・研究を重ねた結果、日本の伝統的な麴と酵母のパン種の生地熟成に辿り着いた。

製パンコンテストではその実力を遺憾なく発揮している。

又、美味しいパン作りの普及、若手技術者の指導・育成を積極的に行なっている。当日は笑顔の溢れる講習会でした。

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。



実技を披露する高田シェフ



ランチタイムにご質問を受けながら



当日の作品の一部



閉講後、ホシノ天然酵母パン母種の土田社長と高田シェフ

歴史によって育まれた「フランスの食文化」を通してみる「日本の食文化」

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 大澤 隆氏 フランス食文化史研究家
フランスの食の歴史に造詣が深い食文化史研究家。
2017年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。
多くのフランスの食文化関係団体の役職を兼務している。
歴史ある食文化を擁する日仏両国の立ち位置の違いとその理由を
語って頂きました。

②第二部 パネルディスカッション

パネリスト

- | | |
|-------------|---------------------|
| ベルナルデルマス氏 | ミシュラングループ シニアアドバイザー |
| パトリックオステアー氏 | 株式会社ベクス 代表取締役社長 |
| 南谷 桂子氏 | 株式会社ワインと文化社 代表 |
| 藪 光生氏 | 一般財団法人日本食生活文化財団 他 |
| コーディネーター | |
| 磯村 尚徳氏 | パリクラブ 創業者 名誉会長 他 |

日仏両国の食文化に精通されている元NHKの磯村氏のリードにより
両国の食文化について下記のような観点からパネリスト各位の
ご意見を伺いました。
フランスの食産業に係るお仕事の方々はどの様に認識しているのか。
又、フランスの一般家庭の国民の方々はどの様に認識しているのか。
フランスの方々の見た日本の食文化の現在位置について等
議論して頂きました。

☆各会社様・各団体様にご後援・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。

☆一般の皆様並びに、財団会員・関係者を含めて合計 171 名の皆様にご参加頂きました。

☆後援各社様・各団体様 (敬称略)

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 在日フランス大使館 | クラブ・プロスペール・モンタニュ日本支部 |
| 株式会社 精養軒 | (公社) 全国調理師養成施設協会 |
| 全国和菓子協会 | (一社) 全日本司厨士協会 |
| (協組) 全日本洋菓子工業会 | トック・ブランシュ国際倶楽部 |
| (一社) 日本エスコフィエ協会 | 日本菓子教育センター |
| フランス農事功労章協会 | フランスレストラン文化振興協会 |

☆協賛各社様 (敬称略)

- | | |
|---------------|-----------------|
| 池伝株式会社 | 株式会社イワセエスタ東京 |
| ヴァローナジャポン株式会社 | 株式会社コロバン |
| 株式会社東洋軒 | ドーバー洋酒貿易株式会社 |
| 中沢乳業株式会社 | 日仏商事株式会社 |
| 有限会社日比谷松本楼 | 株式会社明治座 |
| サンエイト貿易株式会社 | ル・クルーゼ ジャポン株式会社 |

☆告知協力メディア様 (敬称略)

- | | | | |
|---------|----------|-----------|-------|
| ・朝日新聞 | 9月13日 金曜 | 夕刊 半二段 | 告知広告 |
| ・朝日新聞 | 9月18日 水曜 | 朝刊 東京マリオン | 告知記事 |
| ・P.C.G. | 9月号 | 全日本洋菓子工業会 | 月刊機関誌 |
| ・料理通信 | 10月号 | 料理通信社 | 月刊誌 |
| ・dancyu | 10月号 | プレジデント社 | 月刊誌 |

開催にご協力頂いた皆様がこの場を借りて厚く御礼申し上げます。



司会の森田副理事長



三田理事長のご挨拶



大澤 隆氏 基調講演



パワーポイントでの解説



パネルディスカッション



ベルナルデルマス氏



パトリック オステアー氏



南谷 桂子氏



藪 光生氏



磯村 尚徳氏



ご登壇の皆様



ル・クルーゼ ジャポン様 展示ブース



ドーバー洋酒貿易様 展示ブース



日仏商事様 展示ブース

今年度の食生活文化賞は新顕彰規程での四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 88 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が、受賞者 21 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。
 ご受賞の皆様 おめでとうございます。



中澤理事による開式のことば



衆議院議員奥野信亮先生(当財団名誉会長)のご挨拶



式辞を述べられる三田理事長



文化庁長官のご祝辞を代読される文化庁地域創生本部三木忠一様



高井審査委員長による選考経過報告



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藤田修様



酒井副理事長による閉式のことば



牛窪監事による乾杯のご発声



祝宴で歓談される皆様



中富理事の中締めのご挨拶

令和元年度 卒業生 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。下記が令和元年度の概要です。(卒業式日程順・敬称略)

卒業式日程	法人名	学校名	表彰者名
令和2年3月3日	(学)旭学園	富士調理技術専門学校	篠原 恵子
令和2年3月5日	(学)東京総合食品学園	東京製菓学校	候 逸欣
令和2年3月7日	(学)東京聖徳学園	聖徳大学	杉村 優衣
令和2年3月11日	(学)食糧学院	東京栄養食糧専門学校	川口 りさ
令和2年3月11日	(学)食糧学院	東京調理製菓専門学校	菅原 千裕
令和2年3月15日		浜松調理菓子専門学校	栗田 誠悟
令和2年3月16日	(学)古屋学園	二葉栄養専門学校	大槻 洸申
令和2年3月16日	(学)古屋学園	専門学校 二葉製菓学校	寺内 友吾
令和2年3月19日	(学)服部学園	服部栄養専門学校	政所 奈緒美
令和2年3月21日	(学)誠心学園	東京誠心調理師専門学校	平林 葉菜

令和元年 11月3日 時代食再現料理サンプル 展示

会場：東京栄養食糧専門学校

(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 光源氏・織田信長・徳川家康・榎本武揚を展示しました。

同室で日本各県の郷土料理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。



4名の時代食の展示の様子



各所に張られた案内表示

令和元年 11月9日・10日 時代食再現料理サンプル 展示

会場：二葉栄養専門学校

(学)古屋学園の「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 光源氏・織田信長・徳川家康・榎本武揚を展示しました。

4名分の時代食再現料理サンプルについて生徒さんが沢山の楽しい展示パネルを手作りして頂き、大変和やかな雰囲気、来訪者の皆さんが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。



4名の時代食の展示の様子



生徒の皆さんの手作りの展示

令和2年 2月2日 時代食再現料理サンプル 展示

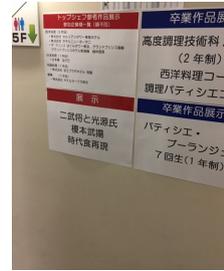
会場：東京調理製菓専門学校

(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 光源氏・織田信長・徳川家康・榎本武揚を展示しました。

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4回目になります。食糧学院80周年としてマグロの解体ショー他のイベントもあり、例年より賑わっておりました。当日は約 1500 名様が来場されました。



4名の時代食の展示の様子



各所に張られた案内表示

令和2年 1月29日 新春食文化講演会・懇親夕食会を開催

会場：玄治店濱田家

例年は当財団と東京西洋料理協会の共催で「新年会」として開催しておりましたが、今年度も「新春食文化講演会・懇親夕食会」として中富商事(株)代表取締役 中富貴仁氏(当財団理事)に「食育の現場を語る」のタイトルで、約30分の講演をして頂いた後に懇親夕食会を開催しました。

中富氏は家業の飲食業(レストラン・産業給食・学校給食)を経営する傍ら、大学や専門学校で「食」に関する授業を30余年続けている。近年からは毎年10月に行われている「味覚の授業」で小学校への出張授業も加わり活動範囲を広げ食育活動を続けています。

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、東京赤坂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28名の皆様にご参加頂きました。



中富理事の講演



贅を尽くした当日の「前菜」



「御飯」すっぽん雑炊 香の物



東京赤坂組合の皆さんの舞

令和元年度 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。下記が令和元年度の協賛の概要です。

令和元年 6月 1日	クラブ・プロスペール・モンタニエ	第38回 フランス料理最優秀見習い料理人選抜コンクール
令和元年 7月 21日	公益社団法人日本料理研究会	第60回 日本料理・夏の祭典
令和元年 6月 24日	全国和菓子協会	「選・和菓子職」第6回伝統和菓子職部門
※令和2年 3月 18日	公益社団法人日本料理研究会	第33回 全国日本料理コンクール ※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の為延期

部門	お名前	賞名	会社名	役職名
日本料理	杉山 浩一	食生活文化賞	(株)明治記念館調理室	明治記念館 懐石料亭 花がすみ 料理長
日本料理	篠崎 賢治	食生活文化賞	うなぎ 志乃ざき	代表取締役 料理長
日本料理	山本 昇	食生活文化賞	(株)ホテルオークラ東京ベイ	調理部 和食調理課 料理長
日本料理	吉田 裕一	食生活文化賞	ちんや	調理長
日本料理	橋本 晴広	食生活文化賞	北新地 はし本	店主
日本料理	清水 裕	食生活文化賞	風味味覚 梁山泊	取締役料理長
日本料理	藤田 修	食生活文化賞	迎賓館 TOKIWA	総料理長
日本料理	玉地 清孝	食生活文化賞	京懐石 美濃吉	横浜ランドマークプラザ店 調理長
西洋料理	富田 高彦	食生活文化賞	(株)精養軒	執行役員 総料理長
西洋料理	佐藤 進一	食生活文化賞	(株)京王プラザホテル	京王プラザホテル東京 副総料理長調理部部长
西洋料理	多賀 裕司	食生活文化賞	(株)東京會館	調理・製菓部 副部长 兼 副総料理長
西洋料理	堀越 孝文	食生活文化賞	(株)ニュー・オータニ (ホテルニューオータニ)	ホテルニューオータニ大阪 総料理長
西洋料理	坂本 昭司	食生活文化賞	(株)ピザハウス	代表取締役社長
西洋料理	高橋 明	食生活文化賞	(株)横浜ロイヤルパークホテル	取締役調理部長
和菓子	仙田 佐武朗	食生活文化賞	(株)虎屋 東京工場	主任
洋菓子	松島 哲郎	食生活文化賞	(学)誠心学園 国際フード製菓専門学校	副校長 兼 技術室室長
製パン	橋本 宗茂	食生活文化賞	(有)ブレドール	代表取締役
教育研究	大森 正司	食生活文化賞	お茶料理研究会	事務局長 (大妻女子大学 名誉教授)
教育研究	嘉陽 宗志	食生活文化賞	(学)井上学園 東京多摩調理製菓専門学校	調理技術課 中国料理担当
教育研究	駒塚 登志男	食生活文化賞	(学)華学園 華調理製菓専門学校	実習部課長及び学科長
設備	梶原 徳二	食生活文化功労賞	(株)カジワラ	代表取締役会長

食生活文化賞 20 名様

食生活文化功労賞 1 名様

計 21 名様

令和 2 年度 行事予定

☆洋菓子特別講習会 「一流ホテル伝統の共演」 講師 龜山 敏信 氏 京王プラザホテル 講師 松島 哲郎 氏 国際フード製菓専門学校 (元ロイヤルパークホテル)	6 月 23 日 (火) 13:00 ~ 16:30	会場 ドーバー洋酒貿易
☆製パン特別講習会 講師 橋本 宗茂 氏 ブレドール	7 月 7 日 (火) 10:00 ~ 16:00	平成 30 年 食生活文化賞受賞 会場 愛工舎製作所 令和元年 食生活文化賞受賞
☆食文化シンポジウム	日程・テーマ 未定	会場 登壇者 未定
☆食生活文化賞 授賞式・祝宴	11 月 13 日 (金) 11:00 ~ 13:00	会場 上野精養軒

日本食生活文化財団へのご意見・ご要望

平素より日本食生活文化財団の事業にご協力・ご参加頂き有難うございます。当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 F A X 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、今後の当財団の事業改善に役立ててまいります。

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