

Research Foundation for Food and Culture

食生活文化 良レポート

NO. 74

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 jimukyoku@nsbz.or.jp

令和 6 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5年11月10日 令和5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	日本酒シンポジウム	3
食生活文化賞授賞式・祝宴	2	令和5年度 食生活文化賞 受賞者の皆様	4
学生表彰	3	令和5年度 洋菓子特別講習会	4
新春食文化講演会及び懇親夕食会	3	日本食生活文化財団へのご意見・ご要望	4

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

この度の令和6年能登半島地震により被害にあわれた皆様に謹んでお見舞い申し上げますとともに、被災地の一日も早い復旧を、心よりお祈り申し上げます。

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感謝いたしております。

食生活文化レポート第74号の発行にあたりご挨拶申し上げます。

昨年の新型コロナ5類移行後、令和5年6月に洋菓子講習会、令和6年2月に新春食文化講演会および日本酒シンポジウムを開催することが出来ました。

当財団の顕彰事業は多くの皆様から優れた候補者を推挙いただきました。その後審査小委員会、審査委員会、そして外部委員の皆様による顕彰委員会を経て、11月に授賞式を挙行し、同時に設立40周年記念史も発行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6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5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八回目の授賞式となります。

授賞対象者を、全国各地から広く食生活文化全般に携わる方々を対象とするように致しました。

今回は登録無形文化財として認められた団体とトレハロースを製造販売する法人が食生活文化特別賞を受賞され、各部門から16名が食生活文化賞を受賞されました。

更に、受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設け審査委員会からの報告を重ねて審査をいただきました。

授賞式には受賞者・会員合計73名の皆様が参加し、ご受賞を祝することが出来ました。

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。

ご受賞の皆様 おめでとうございます。



小澤副理事長開式のことば



式辞を述べる三田理事長



文化庁長官のご祝辞を代読される文化庁参事官(生活文化連携担当)高橋一成様



酒井審査委員長により選考経過報告



受賞者の皆様



食生活文化特別賞授与の様子



食生活文化特別賞授与の様子



受賞者を代表して謝辞を述べる山内賢明様



森口理事閉式のことば



上野精養軒のお心づくしのお料理



衆議院議員 奥野信亮先生(当財団名誉会長)のご挨拶



祝宴で歓談される皆様

令和5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5年度の協賛の概要です。

令和5年6月3日	クラブ・プロスペール・モンタニエ	第41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6年3月20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

令和5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5年度の協賛の概要です。

卒業式又は授与予定日	法人名	学校名	被表彰者名
令和6年3月7日	(学)東京総合食品学園	東京製菓学校	諸橋 綾乃
令和6年3月8日		浜松調理菓子専門学校	浅岡 桃香
令和6年3月9日	(学)東京聖徳学園	聖徳大学	松丸 遥鈴
令和6年3月14日	(学)食糧学院	東京調理製菓専門学校	十文字 遥
令和6年3月14日	(学)食糧学院	東京栄養食糧専門学校	杉浦 悠加
令和6年3月15日	(学)華学園	華調理製菓専門学校	NGUYEN HUU LOC
令和6年3月16日	(学)誠心学園	東京誠心調理師専門学校	根岸 亮太
令和6年3月18日	(学)服部学園	服部栄養専門学校	熊山 雄大
令和6年3月18日	(学)二葉総合学園	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校	樋高 美空

令和6年2月2日 新春食文化講演会及び懇親夕食会を開催

会場：玄治店濱田家

例年、当財団と東京西洋料理協会共催で、「新春食文化講演会・懇親夕食会」として全国和菓子協会筆頭専務理事 藪光生氏（当財団参事）に「和菓子の登録無形文化財認定について」のタイトルで、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。

藪光生氏は和菓子の啓発をはじめ、和菓子店の経営指導、製造技術の振興、共同購入や業界活動広報PRに尽力され、今回は、登録文化財「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」に認定された苦労話等を熱く語って頂きました。

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、歌舞伎芸能一座『わざをぎ』の皆さんの謡と舞が披露され若さに溢れた夕べとなりました。

会員並びにご同行の方計25名の皆様にご参加頂きました。



三田理事長のご挨拶



講師：藪光生氏



受講される皆様



歌舞伎芸能一座わざをぎ



財団名誉会長奥野信亮先生のご挨拶



「ふぐ雑炊」香の物

令和6年2月22日 日本酒シンポジウムを開催

会場：上野精養軒

『SAKE から観光立国 ～日本酒の国際化は蔵のある地域のブランド化へ～』

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一つであり、且つ、日本人の生活文化とともに育まれてきた日本酒についてのシンポジウムが開催されました。

本シンポジウムでは日本酒の国際化活動を最前線で取り組まれた蔵元当主、米作りから酒づくりに取り組む蔵元当主、日本酒の高付加価値化をシャンパンと戦えるスパークリングサケの協会の創設を通して取り組まれている蔵元当主にお集まりいただきました。

冒頭、理事長からの挨拶と当財団の紹介があり、名誉会長の奥野信亮衆議院議員よりご挨拶、文化庁の高橋一成参事官よりご挨拶を頂きました。

①第一部 シンポジウム

コーディネーター：株式会社コーポ幸 代表取締役 平出淑恵様
 3蔵元：株式会社佐浦 代表取締役社長 佐浦弘一氏
 関谷醸造株式会社 代表取締役 関谷健氏
 永井酒造株式会社 代表取締役社長 永井則吉氏

②第二部 試飲会

3蔵元より各社（3種類）計9種類のご自慢の日本酒と上野精養軒特製のフィンガーフードをご提供いただき、ペアリングを体験しました。

2023 MISS SAKE 準グランプリの齋藤ひかりさんに参加いただき華を添えて頂きました。

参加者：89名様（内会員 49名様）

「3蔵元の特徴、日本酒の今後の展望などの話が聞けて大変良かった」等の感想を頂きアンケートにて93%の方から満足との書き込みを頂きました。



三田理事長のご挨拶



講演の様子



試飲会 浦霞醸造元 佐浦様



試飲会 関谷醸造 関谷様



試飲会 永井酒造 永井様



試飲会の様子

令和5年度 食生活文化賞 ご受賞の皆様

部門	お名前	賞名	勤務先 団体・会社名	役職名
和菓子	全国和菓子協会	食生活文化特別賞	全国和菓子協会	会長 細田 眞
食品素材	株式会社 林原	食生活文化特別賞	株式会社 林原	代表取締役社長 安場 直樹
日本料理	関 崇	食生活文化賞	株式会社 明治記念館 C&S 和食部	和食部 副料理長 課長
日本料理	西森 義光	食生活文化賞	ベルクラシック神戸	ベルクラシック神戸・大阪 統括総料理長
日本料理	林 英成	食生活文化賞	奈良春日奥山 月日亭	料理長
日本料理	三浦 健二	食生活文化賞	株式会社 ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ 横浜ロイヤルパークホテル	調理部次長 日本料理料理長
日本料理	佐藤 康幸	食生活文化賞	株式会社 ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ ロイヤルパークホテル(東京・日本橋)	乃木坂倶楽部 料理長
日本料理	本間 勇司	食生活文化賞	加森観光 株式会社 さっぽろ川甚 本店	料理長
西洋料理	本田 弘	食生活文化賞	山の手リゾート 株式会社 道後山の手ホテル	道後山の手ホテル 調理部総料理長
西洋料理	松本 浩之	食生活文化賞	株式会社 東京會館	本館 プルニエ調理長
西洋料理	樋口 宏江	食生活文化賞	株式会社 近鉄・都ホテルズ 志摩観光ホテル	取締役 総料理長
和菓子	伊倉 利明	食生活文化賞	株式会社 虎屋	上級技術者
洋菓子	五十嵐 宏	食生活文化賞	パティスリーラ・ローズ・ジャポネ	シェフパティシエ
食生活 文化啓発	ほし ひかる (本名:野本健男)	食生活文化賞	特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会	理事長
飲料 加工食品	山内 賢明	食生活文化賞	玄海酒造 株式会社	取締役会長
フード アート	石川 幸子	食生活文化賞	カゴメ 株式会社	担当職 一般社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部 女性部技術指導部長
教育研究	石井 國男	食生活文化賞	学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校	名誉教授 参与
教育研究	小川 万紀子	食生活文化賞	吉祥寺二葉製菓専門職学校	学校長

1. 食生活文化特別賞 2件 2. 食生活文化賞 16名 合計 18件

(敬称略)

令和5年6月23日 洋菓子特別講習会を開催(令和4年度 食生活文化賞受賞記念)

会場: ドーバー洋酒貿易

講師: 山手調理製菓専門学校 校長 山浦孝一氏
講演会のタイトルは「業態で変化する洋菓子のメニュー開発〜絆で繋がる仲間との共演〜」

講習会内容: 下記の品目の実演と試食

Cake Sio-colat	ケーキシオコラ
Cake Caramel Camus	ケーキキャラメルカミュ
Glace Pistache	グラスピスタチオ
Shortcake Verrine	ショートケーキヴェリーヌ

募集形態は当財団会員宛ダイレクトメール・HP、ドーバー洋酒貿易様のHP及び営業の皆様のご協力を得ました。

参加者: 計85名 内、当財団会員6名

洋菓子店、ホテル、ブライダル、洋菓子メーカー、製菓学校など、多岐にわたる業態で洋菓子に携わってこられた山浦氏が、今回は、以前山浦氏と職を共にし、現在はオーナーシェフとして活躍する3人のシェフにもデモンストレーターとして参画、時代や業態により変化する様々な洋菓子メニューを山浦氏とともに厳選し、氏の解説とともにご披露。真剣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。



財団の森田副理事長の挨拶



山浦孝一氏



熱心に聴講される皆さん



グラスピスタチオ

令和6年度 行事予定

洋菓子特別講習会	令和6年10月9日	会場	ドーバー洋酒貿易
製パン特別講習会	検討中		
食文化シンポジウム	検討中		
食生活文化賞授賞式・祝宴	令和6年11月12日	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、今後の当財団の事業改善に役立ててまいります。

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