

Research Foundation for Food and Culture

食生活文化 良レポート

NO. 75

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 7 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6年11月12日 令和6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	江戸ソバリエ協会特別講話	3
食生活文化賞授賞式・祝宴	2	学生表彰	4
令和6年度 洋菓子特別講習会	3	令和6年度 食生活文化賞 受賞者の皆様	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

日頃は、当財団の運営につきまして格別のご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

食生活文化レポート第75号の発行にあたりご挨拶申し上げます。

当財団の事業活動もコロナ前の水準に戻り、令和6年10月に洋菓子講習会、令和7年に新春食文化講演会、令和7年2月に江戸蕎麦特別講話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ご推挙賜りました立派な候補者の中から審査小委員会、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、今年度の受賞者を決定し、授賞式を挙行いたしました。

関係各位のご協力に深く感謝申し上げます。

今後の事業につきましても、皆様の変わらぬご支援ご協力をお願いしてご挨拶とさせていただきます。

令和6年11月12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9回目の授賞式となります。

授賞対象者は、全国各地の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。

今回はインターネットにおける情報通信企業でIT技術を駆使した法人と日本料理技術の調査・研究・技術向上・教育活動等で創業95年の歴史ある団体が食生活文化特別賞を受賞され、各部門から4名が食生活文化賞を受賞されました。

授賞式には受賞者・会員合計51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。

受賞者6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



奥野信亮名誉会長の挨拶



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



受賞者の皆様



酒井審査委員長により選考経過報告



食生活文化特別賞授与の様子



食生活文化賞授与の様子



受賞者を代表して謝辞を述べる遠藤一義様



森口理事閉式のことば



祝宴で歓談される皆様



中富理事の中締めの挨拶

令和6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6年度の協賛の概要です。

令和6年6月1日	クラブ・プロスペール・モンタニエ	第42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7年3月20日	公益財団法人日本料理研究会	第34回	全国日本料理コンクール

講師：パティスリーラ・ローズジャポネ オーナーシェフ 五十嵐 宏氏
講演会のタイトル：「日々探求のお菓子づくり～お菓子であらわす感謝の気持ち～」

講演会内容：下記の品目の実演と試食

Cezanne	セザンヌ
Coyote	コヨーテ
Apple Crumble	アップル クランブル
Cake Orange "MATSUZAKI"	ケーキオランジュ 松崎

募集は当財団会員宛ダイレクトメール・HP、会員の方々の誘い合わせ、そしてドーバー洋酒貿易株式会社様の HP 及び営業の皆様の御協力を得ました。

参加者：61 名 内 当財団会員 9 名

30 年を超えるパティシエとしてのキャリアを通じ、様々な職場で多くの恩師や仲間恵まれ、多彩な経験を積んできた五十嵐シェフ。国内外の技術コンクールでも数々の輝かしい実績を残してきた。

お世話になった方々やお客様への感謝の気持ちはお菓子で表現したい、と語る五十嵐シェフ。

受け継いだ技術、守るべき文化を大切に、日々探求を続けている。

お世話になった恩師や職場から学んだ作品、コンクール挑戦で生み出された作品など、シェフにとって特に思い入れのある作品を中心に、デモと試食を交えながらその商品が生まれた背景やポイント、考え方に至るまで詳しく解説され、熱く語って頂き、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。



開会の挨拶 小澤副理事長



講師：五十嵐宏氏



熱心に聴講される皆様



アップルクラブル



五十嵐シェフとスタッフ一同



閉会の挨拶 森田副理事長

令和 7 年 1 月 29 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

毎年、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」を企画しています。今年は株式会社上野精養軒 総務部総務課 課長 松本健一郎氏に「精養軒 150 年史（余禄）」について、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。

松本健一郎氏は当財団が大変お世話になっている上野精養軒が昨年 150 年を迎えた期「精養軒」の創設から現在までの人・建物・料理についての苦労話、そして屋号の由来としての「心のこもったおもてなしでお客様に浩然の気を養っていただく」という精神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、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 22 名の皆様にご参加頂きました。



三田理事長の挨拶



講師：松本健一郎氏



東京西洋料理協会 酒井氏の乾杯



東京赤坂組合の芸者衆



強肴 黒毛和牛と新筍 露味噌



お食事を歓談される皆様

令和 7 年 2 月 5 日 江戸ソバリエ協会特別講話（令和 5 年度 食生活文化賞受賞記念）

会場：明治座

『江戸蕎麦の誕生 ～江戸蕎麦を世界文化遺産に～』

蕎麦が本格的に食べられるようになったのは江戸初期頃からと言われています。江戸の職人により製法や道具、食器に至るまで工夫され洗練され、蕎麦は庶民に愛される江戸を代表する食べ物へと発展してきました。江戸式の蕎麦は現在日本の蕎麦の標準であり、将来へと継承され誇るべき食文化と言えるでしょう。この度の特別講話では、江戸蕎麦の誕生や歴史のお話と蕎麦打ちの実演とともに、実際に打ちたての江戸蕎麦をご堪能いただき、お蕎麦を通じて江戸の絆を味わい頂きました。

冒頭、理事長からの挨拶と当財団の紹介があり、文化庁の高橋一成参事官も出席されました。

第一部 江戸蕎麦の話

ほし ひかる氏

（特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長）



三田理事長の挨拶



ほしひかる氏の講演

第二部 江戸蕎麦打ちの実演
横田 節子氏
(江戸ソバリエ・ルシック講師 (一社) 全麵協副理事長)

第三部 江戸蕎麦の実食
江戸ソバリエ、ワテラス神田そば研チーム
(事務局:江戸ソバリエ・ルシック・ノ瀬静男 他)

参加者:74名様 (内会員 27名)

「講話・実演が素晴らしく、実食も美味しく、食べるだけでなく味わって楽しむことを教わりました」等の感想を頂きアンケートにて97%の方から満足との書き込みを頂きました。



熱心に受講される皆様



横田節子氏の蕎麦打ちの実演



江戸蕎麦の実食



森田副理事長の閉講挨拶



中富理事の中締め



江戸ソバリエ、ワテラス神田そば研チームの皆様

令和6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6年度の協賛の概要です。

(卒業式日程順・敬称略)

卒業式又は授与予定日	法人名	学校名	被表彰者名
令和7年3月6日	(学)東京総合食品学園	東京製菓学校	LEE BYUNGRYUL
令和7年3月8日	(学)東京聖徳学園	聖徳大学	小苗代彩加
令和7年3月13日	(学)食糧学院	東京調理製菓専門学校	中野 心
令和7年3月13日	(学)食糧学院	東京栄養食糧専門学校	工藤きずな
令和7年3月14日	(学)華学園	華調理製菓専門学校	北川 朱
令和7年3月15日	(学)誠心学園	東京誠心調理師専門学校	八釣 功和
令和7年3月17日	(学)二葉総合学園	吉祥寺二葉製菓専門職学校	本山 果歩
令和7年3月17日	(学)二葉総合学園	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校	石川 稜大
令和7年3月19日	(学)服部学園	服部栄養専門学校	高務加奈子

令和6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
情報通信	株式会社ぐるなび	食生活文化特別賞	株式会社 ぐるなび	取締役会長 滝 久雄
洋菓子	公益社団法人 日本料理研究会	食生活文化特別賞	公益社団法人 日本料理研究会	会長 三宅 健介
日本料理	遠藤 一義	食生活文化賞	株式会社 ホテル葛城 花ゆづき	副社長・総料理長
日本料理	玉木 良和	食生活文化賞	東京ガス 青山クラブ	料理長
西洋料理	三浦 健史	食生活文化賞	株式会社西武プリンス ホテルズワールドワイド ザ・プリンスパークタワー東京	総料理長
西洋料理	村岡 祐史	食生活文化賞	株式会社 東京會館	調理・製菓部 社員食堂アドバイザー

1. 食生活文化特別賞 2件 2. 食生活文化賞 4名 合計 6件 (敬称略)

令和7年度 行事予定

洋菓子講習会	検討中
製パン講習会	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7年11月14日 会場 上野精養軒

訃報

服部 幸應 令和6年10月4日 ご逝去 享年78歳 学校法人服部学園理事長・服部栄養専門学校校長
日本食生活文化財団理事

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