

平成 30 年度 食生活文化賞 受賞の皆様

(敬称略)

授賞式は 11 月 9 日金曜 11:00 から上野精養軒にて挙行されました。

右記の URL で授賞式のニュース動画が配信されております。 URL : <http://fv1.jp/60791/>

食生活文化特別功労賞

小坂 哲瑯 享年 86 歳

◆勤務先・役職 有限会社日比谷松本楼 代表取締役会長

◆勤務先住所 〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園 1-2

◆電話 03-3503-1451

◆HP <http://www.matsumotoro.co.jp/>

小坂 哲瑯氏は平成 7 年 5 月から平成 22 年 5 月の 15 年間に亘り当財団の理事長として活躍され、豪放磊落な人柄と強力なリーダーシップで財団の運営と共に存在感の向上に貢献して頂いた功績は大変顕著なものがあります。又、日比谷松本楼の社長として、本格的なフランス料理だけでなく、「10 円カレー」のチャリティー並びに、日比谷公園大盆踊り大会の開催等の社会貢献活動にも熱心に取り組んでおられました。

加えて、日本の食産業の最大の団体である日本フードサービス協会第 4 代会長として業界全体を統括して、その振興・発展に努められたことは特筆すべきものです。

よって当財団の食生活文化特別功労賞を贈呈し、永くこれを讃えることと致します。

食生活文化賞

河村 正英 55 歳

日本料理

◆勤務先・役職 日本料理 天平倶楽部 総料理長

◆勤務先住所 〒630-8207 奈良県奈良市今小路町 45-1

◆電話 0742-27-7275

◆HP <http://www.tempyo.com/>

河村 正英氏は昭和 56 年 4 月より大阪南地大和屋に入店し、以後現在に至るまでいくつかの料理店において 30 年以上の調理業務に従事し現在は総料理長として後進の指導に務め、農林水産省後援の味覚の一週間の授業講師、奈良県主催のものづくり学習実技講師、県調理短期大学の介護食の講師も務め、又、平成 25 年の技能グランプリ全国大会で 2 位に入賞、奈良県日本調理技能士会の副会長として県の事業に多大なる尽力をするとともに将来の担い手を育成している功績は多大である。

倉田 克也 59 歳

日本料理

◆勤務先・役職 うを匠齋 神楽坂店 総料理長

◆勤務先住所 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂 5-1-2

◆電話 03-5579-8653

昭和 52 年より長きにわたり日本料理一筋に精励し、平成 2 年に入社の自由が丘嵯峨野にて料理長に就任。

現在は神楽坂うを匠蠡(せん)にて総料理長としてお店の発展及び後進の指導、育成に取り組んでおります。又、平成2年より関西調理師古萌会に入会、青年部での活動等を経て企画部長、会計部長を務め、現在は理事長として会の運営に携わり組織の発展及び会員の育成に尽力されています。日本料理研究会師範であり展示会や講習会において講師を務め食文化の伝承発展に尽くしてきた功績は高く評価されます。

【上記の勤務先は受賞時】

黒岩 修二 53歳

日本料理

◆勤務先・役職 和食 あやめ亭 オーナー兼料理長

◆勤務先住所 〒377-1512 群馬県吾妻郡嬭恋村大前 2279-739

◆電話 0279-82-1020

◆HP <http://ayame-tuma.com/>

昭和59年につきち田村に入社し、11年間の修業を重ねた後、平成7年に故郷に帰り、地元の方々にお世話になりながら、自店を構え現在に至っている。

休日には地元の婦人会での料理講習会を実施し、地元の小中学校で料理実習をして「食育」に努める等、地域に密着した社会貢献をして、TV・新聞等のメディアにも取り上げられている。実家の農業を手伝う傍ら、食材の知識の更なる習得に努めたこともあり、新鮮な野菜を調理してお客様に喜ばれている。群馬県から地産地消推進の認定証を授与されている。

栗原 治 56歳

日本料理

◆勤務先・役職 ルーシーズカフェダイニング 料理長

◆勤務先住所 〒105-6317 東京都港区虎ノ門虎ノ門ヒルズ 森タワー17F

◆電話 03-3539-3191

◆HP <https://www.jbs.co.jp/aboutus/lucys>

栗原 治氏は長年に亘り日本料理一筋に精励し、食の安全・安心に務め、国民の食生活に貢献している。又、素材の持ち味を生かす料理を日々研究工夫する事を心掛けている点は高く評価される点である。関西調理師永朋舎幹事長として後進の指導、育成にも尽力している。

浪内 通 66歳

日本料理

◆勤務先・役職 株式会社百代 代表取締役副社長

◆勤務先住所 〒030-0802 青森県青森市本町 2-3-12

◆電話 017-776-5820

◆HP <http://www.actv.ne.jp/~momoyo/>

青森県の地産地消に取り組み、郷土の伝承料理、郷土料理、青森の特産「七子八珍」を「青森食の達人」として地元、観光客と幅広い層に広め、地方食文化の発展に奮闘努力を重ねている。前会長、粹楽の高崎國治氏（平成18年（銀）賞受賞）の跡を継ぎ、創立92年となる青森清庵会会長として真摯に会務を運営。又、「百代」の経営者として、人手不足の折りリーダーシップを発揮し、次世代の指導育成に取り組み、若い世代の人望を集めている。公益社団法人日本料理研究会の法定理事としても尽力いただいている。地方発展のため前向きに一生懸命活動していることは高く評価される。

大江 勝男 60歳

日本料理

- ◆勤務先・役職 京懐石 美濃吉 そごう横浜店 調理長
- ◆勤務先住所 〒220-8510 神奈川県横浜市西区高島 2-18-1 そごう横浜店 10F
- ◆電話 045-465-5990
- ◆HP <https://www.minokichi.co.jp/shops/36>

昭和 51 年に（株）美濃吉に入社。以来 42 年にわたり、調理技術の研鑽に励み、伝統の京料理を伝承、発展させてきた。季節の食材の味を活かし、洗練された料理は顧客から高く評価されている。平成 21 年には当社初の海外店舗（北京市）にて調理支配人を勤め、京料理の海外普及にも貢献した。現在はそごう横浜店調理長として日々、技術の向上に努めると共に後進の指導育成にあたっている。

野崎 洋光 65歳

日本料理

- ◆勤務先・役職 分とく山 総料理長
- ◆勤務先住所 〒106-0047 東京都港区南麻布 5-1-5
- ◆電話 03-5789-3838
- ◆HP <https://waketoku.com/>

日本料理が世界の食の文化遺産と成らんとする現在、ややもすれば一部の特別な修行、研鑽を経た人達だけの技術になりがちな世界を大きく変え、本人の永年に亘る実体験より生まれた新機軸の理論・実技が誠を持って、業界の明日を担う若者始め、日本料理を愛する多くの人達の育成・指導につながったことは野崎氏の多数の著書をご覧頂ければ一目瞭然に納得いただけます。それに加え、技に名声に驕らず、ひたすら地道に日本の国技と云える日本料理道に精進邁進する姿は高く評価されます。

坂口 保則 57歳

日本料理

- ◆勤務先・役職 大阪新阪急ホテル 調理部 和食総料理長
- ◆勤務先住所 〒530-8310 大阪府大阪市北区芝田 1-1-35
- ◆電話 06-6372-1400
- ◆HP <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/osakashh/>

40 年に亘り、調理技能を研鑽。伝統的な庖丁道山陰流を継承しつつ、氏独自の優れた日本料理の技術に到達し、「大阪新阪急ホテル調理部」和食総料理長として、第一線で活躍。後進の指導・育成にも尽力している。「食博覧会・大阪」、関西外食ビジネスウィーク」日本料理コンテストへの出展、審査委員を務めるなど、地域の食文化の向上に貢献。専門日本料理誌「味感」で、優れた料理と調理技術を全国に発信。（公社）日本調理師連合会理事、（一社）大阪府調理師会理事などの要職を担い、調理師界に大きく貢献している。

成安 宣章 67歳

西洋料理

- ◆勤務先・役職 杉乃井ホテル&リゾート株式会社 総料理長

◆勤務先住所 〒874-0822 大分県別府市観音寺 1

◆電話 0977-24-1141

◆HP <https://www.suginoi-hotel.com/>

九州の料理人リーダーとして、多くのプロの料理人を育てている。料理技術を持って、地域の社会教育、青少年教育に多大なる貢献をしてきた。母子家庭対象の「母と子のキャンプ」、東北3.11大地震、昨年の熊本、大分地震の被災地へのボランティア活動等に赴き先頭に立って地域の仲間に声掛け実践している。別府市教育委員会（生涯学習課）主催のシルバー男子、主婦に対して「おうちで楽しむフレンチ」の学習を5年間務めた。子供たちに対する食育活動などの講師としても貢献している。

河野 浩二 51歳

西洋料理

◆勤務先・役職 株式会社明治記念館調理室 明治神宮 文化館 総料理長

◆勤務先住所 〒151-8557 東京都渋谷区代々木神園町 1-1

◆電話 03-3379-9365

◆HP <https://www.meijikinenkan.gr.jp/>

明治記念館及びウェスティンホテル等にて日本のフランス料理の婚礼料理、宴会料理を歴代の料理長の技術を修得し、時代に合わせた現代的料理に変化させながら伝統の継承をしています。又、日本におけるフランス料理の協会等に積極的に参加し交流し平成28年8月には第8回エスコフィエ・フランス料理コンクールにデクバージュとして委員参加し交流を深め新たな発見、技術向上に務め後進の教育にも尽力して会社では世界文化賞の料理提供や企業様の宴会料理の提供など会社及び業界においても貢献度は高く評価されます。

前田 謙次郎 47歳

西洋料理

◆勤務先・役職 株式会社帝国ホテル 調理部 課長

◆勤務先住所 〒100-8558 東京都千代田区内幸町 1-1-1

◆電話 03-3504-1111

◆HP <https://www.imperialhotel.co.jp/>

帝国ホテル入社から28年にわたり、数々の賓客をお迎えする際にホテル内外での多くの部署経験で培われた豊富な知識を活かし、様々な国の料理や調理方法を幅広く紹介し、食文化の発展に努めております。又、卓越した調理技術と熱意を以って後進の指導にあたり文化の伝承に貢献しております。その料理に向かう姿勢は充分評価に値します。

岡田 努 58歳

西洋料理

◆勤務先・役職 株式会社東京會館 浜松町東京會館 調理長

◆勤務先住所 〒105-0013 東京都港区浜松町 2-4-1 世界貿易センタービル内 浜松町東京會館

◆電話 03-3435-2611

◆HP <https://www.kaikan.co.jp/>

岡田 努氏は、昭和54年の入社後、当社本館メインキッチンにて調理人としてのキャリアをスタートしました。本館メインキッチンにおいて研鑽を深めた後、当社の主要営業所である如水會館において多様なお客様をおもてなしすべく、技術の向上に努め、またチーフとして長きにわたり調理場の中心的役割を担ってま

いました。また、病院・企業からの受託営業所、如水会館とともに弊社の主要営業所であります大手町営業所における調理長を歴任し、現在では浜松町東京會館において、調理長として調理技術の伝承に力を注ぎ、自らの修練のみならず、後進の指導にも意欲的に取り組んでおります。その活動は、当社社内のみならず、内閣府認定公益財団法人全日本司厨士協会等多岐にわたることは高く評価されます。

西 稔史 59歳

西洋料理

- ◆勤務先・役職 株式会社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
- ◆勤務先住所 〒602-8071 京都府京都市上京区新町通中立売
- ◆電話 075-441-4411
- ◆HP <https://www.brightonhotels.co.jp/>

昭和53年より日本料理の基礎を学び、その後西洋料理人としてフランス料理に従事。自己研鑽の中、老舗の日本料理人から京料理の調理技術・知識を習得し、食材や調理法を取り入れ、現代的にアレンジしたフランス料理を40年に亘り探求し精励する。所属団体では、福祉施設へ料理慰問や中学校で食育授業、調理師の為の料理講習会を長年行い、また京都大学と産学連携し、研究・栽培した野菜の商品化や医療機関と共同で糖質制限メニューの開発等その活動は多岐にわたり、日本の食生活・食文化の進展に大きく寄与している。

G.M.ナイル 74歳

インド料理

- ◆勤務先・役職 有限会社ナイル ナイルレストラン 代表取締役会長
- ◆勤務先住所 〒104-0061 東京都中央区銀座4-10-7
- ◆電話 03-3541-8246
- ◆HP <http://www.ginza-nair.co.jp/>

1949年開店の日本最古のインド料理専門店「銀座ナイルレストラン」の2代目オーナー。父である初代オーナーで、インド独立運動家のA.M.ナイル氏の次男として、茨城県で生まれた。「日印親善は台所から」との父の意志を受け継ぎ、ナイルレストランはさまざまな年齢層のファンを持つ。特に名物「ムルギーランチ」は絶品。カレーはインド料理を源にしており、日本で独自に変化しカレーライスとなり、日本の国民食と呼ばれる程、小中学生を含めて人気がある。このように氏は本格的なカレーを中心に正統のインド料理の味を伝え、我が国のインド料理業界に大きな影響を与え、日本の食文化の多様化に多大なる貢献をされている。同時に日本の文化芸能への造詣を深めると共に、青少年の教育にも熱心に取り組み、警察・自衛隊等の要請により、教養講座・士気高揚等の講演を数多く行い、その功績に対して100件以上の感謝状を授与されている。加えて、母校の東京農業大学の非常勤講師（家畜繁殖生理学）を務める。

若松 益巳 60歳

和菓子

- ◆勤務先・役職 株式会社 虎屋 専門職 主査
- ◆勤務先住所 〒412-0008 静岡県御殿場市印野1581
- ◆電話 0550-89-6464
- ◆HP <https://www.toraya-group.co.jp/>

入社以来42年間、餡・羊羹作りに専心してきました。餡・羊羹作りに関しては、原材料から商品に至るまでの過程において、高い知識と技術によって、時代と共に変化していく製造工程や道具を熟練の技を駆使し

ながら、今日まで変わらぬ味と品質を守り、作り続けています。また平成 19 年から新たな工場にて羊羹を製造する際の責任者として、羊羹工場の礎を築きました。その知識・技術を後進にも積極的に伝授している姿は、他の見本であり、和菓子文化の伝承に長らく尽力してきたことを高く評価されます。

西尾 智司 72 歳

和菓子

- ◆勤務先・役職 株式会社 本松葉屋 取締役会長
- ◆勤務先住所 〒543-0041 大阪府大阪市天王寺区真法院町 1-4
- ◆電話 06-6771-9041
- ◆HP <https://www.hon-matsubaya.co.jp/>

西尾 智司氏は昭和 35 年 4 月和菓子製造小売業吉野家菓子店に和菓子製造見習工として入店以来、和菓子製造の基礎を習得し各種和洋菓子技術を研修し、昭和 48 年 5 月頃より、菓子研究団体大阪二六会の講習会等を通じて数多くの後進技術者の指導育成に尽力、平成 6 年 6 月から現在に至るまで大阪のみならず全国菓子研究団体連合会会長などを歴任、その優れた技能と指導力は和菓子業界において全国的に第一人者と認められている。

寺井 則彦 53 歳

洋菓子

- ◆勤務先・役職 有限会社ドゥーゼンヌ エーグルドゥース 取締役社長
- ◆勤務先住所 〒161-0033 東京都新宿区下落合 3-22-13
- ◆電話 03-5988-0330

寺井 則彦氏はパティスリー「エーグルドゥース」のオーナーシェフとして活躍する傍らフランス「ルレ・デセール」の日本人会員として、国内の会員をまとめる役割を担い国内外において活動に熱心に取り組み会の発展に寄与した。国際大会「クープ・デュモンド」では 3 大会で団長を務め、後進の育成にも情熱を持って取り組み、業界の発展に寄与した。本年、フランスの食文化の普及に特に功績を認められる者に贈られるフランス共和国農事功労章「シュヴァリエ」を受賞する。

稲村 省三 66 歳

洋菓子

- ◆勤務先・役職 株式会社イナムラ (パティシエ イナムラショウゾウ) 代表取締役
- ◆勤務先住所 〒110-0002 東京都台東区上野桜木 2-19-8
- ◆電話 03-3827-8584
- ◆HP <http://www.inamura.jp/>

稲村 省三氏は、欧州で研鑽を積んで帰国後、ホテル西洋銀座で 14 年に亘ってシェフ・パティシエを務め、圧倒的な技術とパワーで部下を育て「ホテル西洋銀座軍団」と言われる程多くの優秀な人材を輩出した。特にアメ細工の技術に卓越し、2004 年発行の「シュクルーあめの技術教本」(柴田書店)は飴細工を学びたいと願う若いパティシエたちにとって必携の書となった。また、ホスピタリティ向上のために全日本ヴァンドゥーズ協会を設立し、洋菓子店で“パティシエと客の橋渡しをするという重要な役割”を担うヴァンドゥーズの社会的地位の向上と優秀なヴァンドゥーズの育成に邁進している。

穂山 敏信 52歳

洋菓子

- ◆勤務先・役職 株式会社京王プラザホテル 調理部製菓調理長
- ◆勤務先住所 〒160-8330 東京都新宿区西新宿 2-2-1
- ◆電話 03-3344-0111
- ◆HP <https://www.keioplaza.co.jp/>

穂山 敏信氏は、入社以来先進的な京王プラザホテルの製菓調理に携わってまいりました。早くから頭角を現わし、その資質と見識を有した仕事振りが認められ、現在製菓調理長としてその手腕を発揮しております。そして築き上げてきたホテルの伝統のさらなる技術力向上に取り組んでおります。今後もその役割を通して食生活文化の向上に貢献してくれることが期待できます。

高田 知明 54歳

製パン

- ◆勤務先・役職 有限会社ベーカリータカダ 天然酵母パンの店 サンセリテ 代表取締役
- ◆勤務先住所 〒350-1304 埼玉県狭山市狭山台 3-11-2
- ◆電話 04-2957-8934
- ◆HP <http://www.panya3.com/>

大学卒業後、製パン修業し、父親のベーカリーを継ぐも、パンが売れず、一時は閉店を考える程の苦労を経験。一念発起し、小麦粉の熟成・旨味を引き出す製法を試行錯誤、研究を重ねた結果、日本の伝統的な麴と酵母のパン種（発酵種）の生地熟成にたどりつく。製パンコンテストではその実力を発揮。多数のパン組合技術顧問として美味しいパン作りの普及、若手職人の指導を精力的に行っている。狭山・世田谷両店には連日多くのパン愛好者で繁盛している。リテイル業界からの信望が厚い天然酵母の第一人者である。

食生活文化功労賞

林 孝司 70歳

設備

- ◆勤務先・役職 関東混合機工業株式会社 代表取締役会長
- ◆勤務先住所 〒174-0061 東京都板橋区大原町 3-12
- ◆電話 03-3966-8651
- ◆HP <http://kanto-mixer.co.jp/>

林 孝司氏の父君、正夫氏は大正7年林製作所を創設。製菓用機器の製造を開始。次いで、製菓業最大の懸案である攪拌作業に着目し、昭和4年、ついに国産初の電動ミキサーの製作に成功。昭和24年ミキサー専門メーカーとして関東混合機工業と改組。後を引き継いだ孝司氏はそれを更に発展させ、パン生地専用、安全衛生を規範としたHCCP対応型、高度真空型、安全装置標準装備、ヘッド昇降型、世界初の冷却式及び可動式スパイラル等々を次々と開発。林父子の努力と英断があったからこそ、製菓製パン業界の労力の開放と近代化が推進されたといつて過言ではなく、その恩恵と功績の偉大さは業界のみならず一致して衆目の認めるところである。

以上