ぐるなび

2026 年 11 月 10 日

株式会社ぐるなび

令和 8 年度（第 1 回）「食の至宝」顕彰の受賞者 8 名を決定

～ 食文化分野において優れた功績を挙げた方を顕彰 ～

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎、以下ぐるなび）が、事務局を務める文化庁主催の「食の至宝」顕彰において、初回となる本年度の受賞者として、8 名が決定されたことをお知らせいたします。

1. 趣旨

生活文化の一つである食文化の分野において、優れた功績を挙げた個人を顕彰し、文部科学大臣がその功績をたたえることによって、我が国の食文化の振興と奨励に資するものです。

2. 顕彰

文部科学大臣は、次の各号の全てを満たす個人を顕彰します。

(1) 食文化の各分野の当代一流と目される現役のわざの保持者であり、芸術的価値を表現し続けていること

(2) 日本の食文化の価値向上に大きく貢献してきたこと

(3) 当該分野の後継者が社会的責任を果たす上でのロールモデルとなる存在であること

※ 受賞者には文部科学大臣賞状を授与し、「食の至宝」と称します。

ぐるなび

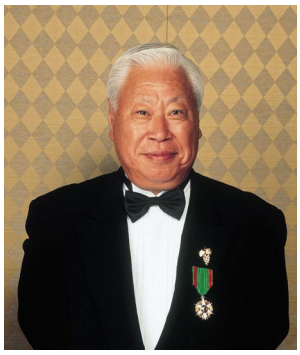
令和８年度（第１回）「食の至宝」顕彰 受賞者一覧

（50 音順・敬称略）

氏名	ふりがな	現職・肩書
熱田 貴	あつた たかし	一般社団法人日本ソムリエ協会 名誉顧問
桑村 綾	くわむら あや	株式会社紫野和久傳 相談役
輿水 精一	こしみず せいいち	サントリー株式会社 名誉チーフブレンダー、 山梨大学客員教授
住田 惠朗	すみだ よしろう	永世茶聖
竹内 昌作	たけうち しょうさく	有限会社竹内商店 代表取締役
徳山 浩明	とくやま ひろあき	徳山鮓 オーナーシェフ
野﨑 洋光	のざき ひろみつ	和食料理人
脇屋 友詞	わきや ゆうじ	Ginza 脇屋 オーナーシェフ

令和８年度（第１回）「食の至宝」顕彰 贈賞理由一覧（50 音順）

熱田 貴 氏（一般社団法人日本ソムリエ協会 名誉顧問）



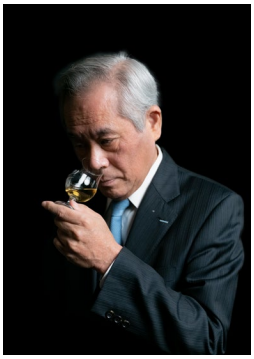
熱田貴氏は、ワインを料理や器、サービス、会話、空間と一体となった総合的な食文化として日本に根付かせた。また、日本ソムリエ協会会長として人材育成に貢献するとともに、日本におけるソムリエの社会的地位向上や技術向上に尽力した。さらに、ワインを高級フランス料理店のみならず幅広い食卓シーンへ普及させるとともに、国内のワイン産地の振興にも尽力するなど、日本のワイン文化の発展に貢献している。

桑村 綾 氏（株式会社紫野和久傳 相談役）



桑村綾氏は、出身地である丹後の旬の味覚を囲炉裏で提供する「野趣」と京料理の「繊細さ」を融合した独自の料亭スタイルを創出し、心を込めたおもてなしを実現。料理人など料亭文化を支える多くの人材を育成し、地方旅館の再建・多角化を成功させた女性経営者・女将としての軌跡は、業界内外のロールモデルとなっている。また、丹後「和久傳ノ森」での風土に根差した食育や「寸松塾（子ども論語塾）」での情操教育など、氏の有する社会的意義も大きい。

輿水 精一 氏（サントリー株式会社 名誉チーフブレンダー、山梨大学客員教授）



輿水精一氏は、卓越したブレンド技術により、世界に誇る数々の名作ウイスキーを生み出してきた。何百もの原酒の長所を引き出し、水やソーダで割った時のバランスも意識しながら味を調整するわざは「和」の精神に通じる。世界的な品評会等で幾度も最高賞を受賞し、日本人初のウイスキー殿堂入り（Hall of Fame 受賞）を果たしたことは、ジャパニーズウイスキーの国際的評価確立や認知度向上に大きく貢献した。

住田 惠朗 氏（永世茶聖）



住田惠朗氏は、長年培ってきた感覚や美意識により、茶葉の状態を手のひらで見極めながら温度や水分、揉力を調整する高度な手揉み製茶技術を有する。その茶は「全国手もみ茶品評会」などにおいて、針のように細く均整の取れた外観、透明感ある香気、深みと調和を備えた滋味が高く評価されている。機械では再現が難しい人間の感覚や経験に基づく伝統的な製茶のわざを体現し、伝統的な日本茶文化を現代へ継承している。

竹内 昌作 氏（有限会社竹内商店 代表取締役）



竹内昌作氏は、高知県内で唯一、伝統的製法による本枯節の製造を続け、登録無形民俗文化財である「土佐節の製造技術」の歴史を継承している。熟練のわざや芸術的なこだわりは「全国鰹節類品評会」において高く評価され、他県の鰹節産地における技術指導も行う。鰹節を削る家庭が減少した現代の食卓に合わせて、包丁でも簡単に切れて手軽に食べられる生節やかつお飯の素などの販売も行い、鰹節文化の新たな楽しみ方を提案している。

徳山 浩明 氏（徳山鮓 オーナーシェフ）



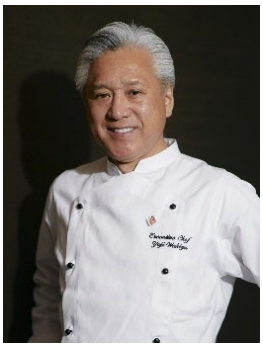
徳山浩明氏は、近江に伝わる熟鮓（なれずし）を独創的な発想と技法によって再構築し、洗練された料理とすることで、日本の伝統的な発酵文化に新たな価値を示した。また、熊や猪などのジビエ、山菜や天然うなぎ、あゆ等、土地柄を活かし、季節ごとに自然の恵みを存分に味わえる名店として、世界的にも高く評価されている。全国発酵食品サミットや海外での活動を通じて発酵文化の奥深さを国内外に伝え、日本の食文化の価値向上に貢献している。

野﨑 洋光 氏（和食料理人）



野﨑洋光氏は、直感や経験則に頼りがちであった日本料理のわざを、調理科学や栄養学の観点から言語化・体系化。「食の原点は家庭料理にあり」との信念のもと、伝統的な日本料理のだしの取り方を家庭でも実践できる形に読み替え、多数の著書やメディアを通じて広く発信することで、だし文化の普及と日常化に大きく貢献した。また、出身地である福島県をはじめとする地域の特産品のブランディングなど、地域の食文化振興に尽力している。

脇屋 友詞 氏（Ginza 脇屋 オーナーシェフ）



脇屋友詞氏は、伝統的な上海料理の技法を基調としながら、日本の四季折々の食材を融合し、日本人らしい繊細さとつややかさを加味した中国料理を考案。大皿料理が主流の中国料理を「ひとり一皿ずつコース形式」で提供する現代的なスタイルへと転換した功績も大きい。各種メディアを通じて中国料理や中国茶の魅力を広く伝えるほか、日本中国料理協会会長として後進の調理技術の向上を牽引し、日本独自の中国料理文化の発展に寄与している。

ぐるなび

推薦委員・選考委員一覧

■ 推薦委員一覧（50 音順・敬称略）

氏名	肩書・所属
大沢 晴美	一般社団法人フランスレストラン文化振興協会会長
門上 武司	フードコラムニスト、あまから手帖編集顧問
川﨑 寛也	博士(農学)、NPO 法人日本料理アカデミー理事
黒島 慶子	醤油ソムリエール
越中 秀史	株式会社日本経済新聞社顧問
佐藤 貴子	中華食文化研究家
佐藤 由起	編集者
里見 美香	編集者
柴田 泉	フードジャーナリスト
寺本 りえ子	料理研究家、フードディレクター
中条 富造	創業者
中村 順行	静岡県立大学特任教授
樋口 直哉	作家、料理研究家
福地 享子	NPO 法人築地魚市場銀鱗会事務局長
BERNARD DELMAS	日産自動車株式会社取締役、元ミシュラン日本法人 CEO
松崎 晴雄	酒類ジャーナリスト、コンサルタント
山上 昌弘	一般社団法人ジャパンビアソムリエ協会会長
淀野 晃一	月刊専門料理編集長

ぐるなび

■ 選考委員一覧（50 音順・敬称略）

氏名	肩書・所属
井川 直子	文筆業
池坊 専好	華道家元池坊次期家元
角田 光代	作家
熊倉 功夫	国立民族学博物館名誉教授（座長）
小泉 武夫	東京農業大学名誉教授
中沢 美佐子	料理王国相談役
原田 信男	国士舘大学名誉教授
日比野 克彦	東京藝術大学長
平松 洋子	エッセイスト、作家
伏木 亨	京都大学名誉教授
南 直人	立命館大学教授
矢内 真由美	フードジャーナリスト

・**「食の至宝」シンボルコンセプト**（グラフィックデザイナー 佐藤 卓氏より）

上部の赤い丸は日本のアワードであることを表し、3 本のラインで編み込まれたパターンを同じ大きさの円形にトリミングして縦に並べました。このアワードが日本の食文化において芸術的意義、文化的意義、そして社会的意義の 3 つ全てを満たす個人を顕彰されることから、それぞれの意義を「斜めのライン」「縦のライン」「横のライン」で表しています。このパターンは円の内側だけではなく、目に見えませんが円の外側へと広がっています。つまりこのマークは、日本を前提に本来目に見えない食文化の活動に焦点を当て、抽象的に可視化している図ということになります。紺色は、明るい赤に対してそれを引き締める意味で日本の伝統色から選びました。

食の至宝

Mastery Award in Gastronomy