

～ よりよい「食」を目指し、新しい世界を築き上げた作品や個人を顕彰 ～

第16回辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者決定

『「台湾菜」の文化史－国民料理の創造と変遷』

専門技術者賞: 前田尚毅(サスエ前田魚店店主)

公益財団法人辻静雄食文化財団が主催する「辻静雄食文化賞」は、食分野の教育と研究に生涯を捧げた辻調グループの創設者 辻静雄の志を受け継ぎ、2010 年に創設されました。この度、「第 16 回辻静雄食文化賞」の受賞作品・受賞者が決定しましたのでお知らせいたします。

本賞は、我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰しています。

なお、第 16 回辻静雄食文化賞贈賞式は、2025 年 8 月の開催を予定しております。贈賞式につきましては、改めてご案内申し上げます。

辻 静雄(つじ しずお)

1933 年 2 月 13 日東京生まれ。1993 年 3 月 2 日死去(享年 60 歳)。

辻調グループ創設者 辻静雄は教育者であり、フランス料理研究者。1960 年大阪市阿倍野に辻調理師学校を設立。ヨーロッパに幾度も足を運び、料理への理解と文献に基づく研究を深めるとともに、多くの料理人と親交を結ぶ。1972 年フランス政府より「M.O.F.(Meilleur Ouvrier de France)」の名誉章を外国人として初めて授与される。著書多数。



第 16 回辻静雄食文化賞 選考委員会 (敬称略)

- 委員長: 鹿島茂(フランス文学者、明治大学名誉教授)
委員: 石毛直道(国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者)
福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)
湯山玲子(著述家、プロデューサー)
辻芳樹(辻調グループ代表、辻調理師専門学校校長)
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

第 16 回辻静雄食文化賞 小委員会 (敬称略)

- 委員: 門上武司(「あまから手帖」編集顧問)
君島佐和子(フードジャーナリスト)
柴田泉(「料理王国」編集長)
戸田顕司(日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐)
長沢美津子(朝日新聞東京支社 くらし報道部記者)
浜田岳文(株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役)
林由香(株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業総括部 編集)
山田健(サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部シニアアドバイザー)
山内秀文(元辻静雄料理教育研究所研究顧問)
八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)

第16回 辻静雄食文化賞 受賞作・受賞者

<第16回 辻静雄食文化賞>

■『「台湾菜」の文化史－国民料理の創造と変遷』

陳玉箴・著、天神裕子・訳、岩間一弘・解説、三元社・刊

<贈賞理由>

国民という抽象的なまとまりが共有する「幻想」としての国民料理＝台湾料理の変遷をテーマとし、期間を100年と限定することによって、日本の統治下、第二次大戦後の国民党政府時代、民主化の進展という3段階の政治体制の変化がいかに台湾の食に反映されたかを鮮やかに浮かび上がらせている点を高く評価する。国民料理という視点に立った類書はなく、本書は大きな意義を持つ。また、台湾の現代史への理解も深める上でも優れた手引きとなる。

<作品紹介>

国家と個人の関係性を生活に密着した食から探るといふ大きな問題設定のもと、「台湾菜(台湾料理)」という概念が、ここ100年の間にいかに形成され、変遷してきたかを検証し、政治、文化、市場の担い手がそこに及ぼした作用を多角的に解き明かした作品。高級料理店、宴席の料理だけではなく、日常的な庶民の料理や、20世紀末から重要な文化と認識されるようになった先住民の料理まで、台湾の食を重層的に描き出している。



<第16回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■前田 尚毅 (まえだ なおき)

サスエ前田魚店店主

<贈賞理由>

漁業者との密な連携を確立することによって得られた高品質の魚を、独自の工夫を凝らして最高の状態で料理人に届ける仕組みを一から構築し、地域や食の業界に大きな刺激と影響を与えた。サプライチェーンの中間で発揮される専門的技術は陰に隠れがちだが、それを可視化し、その役割を拡張して川上の漁業者や川下の料理人の技術と掛け合わせることで、日本に暮らす人々にとって大切な魚食文化の活性化を促すモデルを示した功績は大きい。その意欲的な取り組みを評価したい。

サスエ前田魚店

<https://sasue-maeda.com/>

静岡県焼津市西小川4-15-7



<本賞に関するお問い合わせ>

公益財団法人辻静雄食文化財団事務局 TEL: 06-6624-5400

参考資料

過去受賞一覧

- 第1回 辻静雄食文化賞
・『日本めん食文化の一三〇〇年』(奥村彪生・著／農文協・刊)
・奥田政行＋山形在来作物研究会の活動
- 第2回 辻静雄食文化賞
・『茶懷石に学ぶ日々の料理』(後藤加寿子・著／文化出版局・刊)
・『家族の勝手にしょ！写真 274 枚で見る食卓の喜劇』(岩村暢子・著／新潮社・刊)
- 第3回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『田口護のスペシャルティコーヒー大全』(田口護・著／NHK 出版・刊)
・谷昇 レストラン「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ
- 第4回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・NHK「きょうの料理」とNHK テキスト「きょうの料理」
・成澤由浩 レストラン「NARISAWA」オーナーシェフ
- 第5回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『食と建築土木』(後藤治・著、監修／二村悟・著／小野吉彦・写真／LIXIL 出版・刊)
・『ある精肉店のはなし』(瀬瀬あや・監督、本橋成一・プロデューサー)
・穴見秀生 日本料理「本湖月」主人・料理長
・石原仁司 日本料理「未在」主人・料理長
- 第6回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『千年の一滴 だし しょうゆ』国際共同制作ドキュメンタリー
(監督: 柴田昌平、プロデューサー: 大兼久由美／牧野望／伊藤純／Luc Martin-Gousset／Catherine Alvaressse、制作: プロダクション・エイシア／NHK／Point du Jour／ARTE France)
・山本征治 日本料理「龍吟」オーナーシェフ
- 第7回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』
(八木久美子・著／東京外国語大学出版会・刊)
・井信行 (熊本県阿蘇郡産山村 くもとあか牛生産者)
・米田肇 「HAJIME」オーナーシェフ
- 第8回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『魚と日本人 一食と職の経済学』(濱田武士・著／岩波書店・刊)
・中道博 レストラン「モリエール」オーナーシェフ
- 第9回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『珈琲の世界史』(旦部幸博・著／講談社・刊)
・杉野英実 「HIDEMI SUGINO」オーナーシェフ
- 第10回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『給食の歴史』(藤原辰史・著／岩波書店・刊)
・志村剛生 「てんぶら成生」主人
- 第11回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成
・小林寛司 「villa aida」オーナーシェフ
- 第12回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『わさびの日本史』(山根京子・著／文一総合出版・刊)
・川田智也 「茶禅華」エグゼクティブシェフ
- 第13回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『中国料理の世界史—美食のナショナリズムをこえて』
(岩間一弘・著／慶應義塾大学出版会・刊)
・『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』(全 16 巻)
(一般社団法人 日本調理科学会・企画編集／農山漁村文化協会・刊)
・リオネル・ベカ(Lionel Beccat) 「エスキス」エグゼクティブシェフ
- 第14回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『古くて新しい 日本の伝統食品』(陸田幸枝・著／大橋弘・写真／柴田書店・刊)
・谷口英司 「キュージーヌ・レジョナル・レヴォ」オーナーシェフ
- 第15回 辻静雄食文化賞
－ 専門技術者賞
・『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』
(真田純子・著／農山漁村文化協会・刊)
・手島純也 「Cuisine Française Chez Inno」料理長