

～ 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8回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

書籍『魚と日本人－食と職の経済学』、中道博氏（「モリエール」オーナーシェフ）が受賞



（写真左から）辻芳樹、門上武司、濱田武士、中道博、石毛直道（敬称略）

一般財団法人辻静雄食文化財団は、2017年7月5日（水）明治記念館にて、第8回辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたしました。

第8回を迎える2017年の辻静雄食文化賞本賞には、魚食文化の衰退とその元にある問題を的確に指摘して警鐘をならしている、**濱田武士氏の著書『魚と日本人－食と職の経済学』**（岩波新書）が、また専門技術者賞には、卓越したバランス感覚で多様な業態の経営を成功させ、地方における料理人とレストランのあり方のモデルを確立した、レストラン「モリエール」のオーナーシェフ **中道博氏**が選定され、同財団より表彰を受けました。

記

- 名称： 第8回辻静雄食文化賞 贈賞式
 日時： 2017年7月5日（水）14:00～16:00
 場所： 明治記念館「相生の間」（港区元赤坂2-2-23/JR信濃町駅・徒歩3分）
 出席者： ■第8回辻静雄食文化賞 受賞：
 濱田武士氏（受賞作『魚と日本人－食と職の経済学』著者）
 ■第8回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞：
 中道博氏（レストラン「モリエール」オーナーシェフ）
 ■辻静雄食文化賞 選考委員会：
 石毛直道氏（選考委員長）
 門上武司氏（専門技術者賞小委員会委員）
 ■主催代表
 辻芳樹（一般財団法人辻静雄食文化財団代表理事）
 主催： 一般財団法人辻静雄食文化財団
 後援： 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

第8回 辻静雄食文化賞・専門技術者賞 受賞者コメント

■第8回辻静雄食文化賞

『魚と日本人―食と職の経済学』

濱田 武士氏(著者)

「今回の受賞は驚きましたが、食文化に精通された方々に賞をいただけたことに感謝しています。私は食べることで働くことが豊かであれば、世の中がよくなるのではないかと考えています。両者は別ものではありませんが、魚を獲る仕事がないと食べることができないように、それぞれの存在がないと成り立たない関係です。自作は、効率を追うことが多い世の中で、食べることで働くことを繋ぎたいという想いで書きました。この想いを評価していただけたことが何よりも嬉しく思います。」

■第8回辻静雄食文化賞 専門技術者賞

中道 博氏 (レストラン「モリエール」オーナーシェフ)

「僕たちにとって下支えとなっている、辻静雄先生を冠した賞をいただけたことを嬉しく思っています。若いころは華麗なる料理を目指していたが、アランシャペルの言葉に感化されて、家庭の料理に真実があるのかもしれないと思うようになりました。じゃあ、プロである自分は何を目指せばいいのか。地方では不便だからこそできることがある。不便こそが何かを生むんじゃないかという考えに至って、今もやっています。賞をいただくことは、今歩いている道筋は間違っていない、頑張れよという評価だと思っています。僕は若い二十歳の子たちもライバルだと思っているので、これからも一緒に働く人たちと切磋琢磨して頑張りたいと思います。」

辻静雄食文化賞とは・・・

我が国の食文化の幅広い領域に注目し、よりよい「食」を目指した目覚ましい活動を通じ、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。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する。辻調グループ創設者・辻静雄の食文化普及の活動を記念し、またその志を受け継ぎ、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的として、2010年に辻調グループ創立50周年記念事業として創設された。以後、毎年実施。(公式サイト) <https://tsujishizuo.or.jp/award/>

第8回辻静雄食文化賞 選考委員会 (敬称略・50音順)

委員長: 石毛直道(国立民族学博物館名誉教授)

委員: 鹿島茂(明治大学教授)

阿川佐和子(作家)

福田和也(慶應義塾大学教授)

西山嘉樹(元文藝春秋編集者)

辻芳樹(辻調グループ代表、学校法人辻料理学館理事長、辻調理師専門学校校長)

八木尚子(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長)

第8回辻静雄食文化賞 小委員会 (敬称略・50音順)

委員: 犬養裕美子(レストランジャーナリスト)

門上武司(「あまから手帖」編集顧問)

君島佐和子(「料理通信」編集長)

柴田泉(フードジャーナリスト)

戸田顕司(日経BP社ビジネスメディア編集部長)

長沢美津子(朝日新聞東京本社文化くらし報道部次長)

西山嘉樹(元文藝春秋編集者)

山田健(サントリーホールディングス株式会社 CSR 推進部チーフスペシャリスト

兼 サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社水科学研究所主席研究員)

淀野晃一(「月刊専門料理」編集長)

山内秀文(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所研究顧問)

八木尚子(辻調グループ 辻静雄料理教育研究所所長)

第8回 辻静雄食文化賞・受賞作・受賞者紹介

<第8回 辻静雄食文化賞>

■『魚と日本人―食と職の経済学』

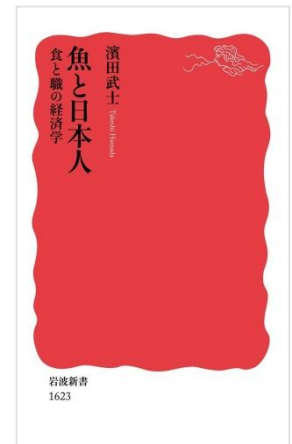
濱田 武士(はまだ たけし)／著
岩波書店／刊

【受賞理由】

日本の魚食文化の変化を、漁獲から消費までのさまざまな過程に関わる「職」の視点からの確にとらえて課題を提示し、魚食を考える基礎文献として優れている。さらに現代の流通構造全般の根源的な問題を浮き彫りにした功績も高く評価される。

【作者と作品について】

著者は北海学園大学教授、水産学博士。日本特有の食文化を構成する重要な要素のひとつである魚食文化が、今、危機に瀕し、それを支えてきた漁業や卸し、仲卸しなどの流通機構も衰退へと向かっている。魚食をめぐる問題を、魚を獲るところから食べるところまでの各過程に関わる職業から考察し、衰退の元にある問題を的確に指摘して警鐘を鳴らしている。



<第8回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■中道 博(なかもち ひろし)

レストラン「モリエール」オーナーシェフ

【受賞理由】

卓越したバランス感覚で多様な業態の経営を成功させ、地方における料理人とレストランのあり方のモデルを確立した。古びることなく、時流にながされることがもなく真摯に素材と料理に向きあう姿勢は、地域の精神的支柱として、若い料理人の指標となっている。

「モリエール」 <http://www.sapporo-moliere.com/index.html>

札幌市中央区宮ヶ丘丁目 1-1 ラファイエット宮ヶ丘 1F

現在、ミシュランガイド(北海道特別版 2017)で三ツ星

