

～ 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10回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

書籍『給食の歴史』、志村剛生氏（「てんぷら 成生(なるせ)」主人）が受賞



（写真左から）門上武司、志村剛生、藤原辰史、石毛直道、辻芳樹（敬称略）

公益財団法人辻静雄食文化財団は、2019年7月4日（木）八芳園にて、第10回辻静雄食文化賞の贈賞式を開催いたしました。

第10回を迎える2019年の辻静雄食文化賞の本賞には、近代日本の食文化を考える上で極めて重要な学校給食に着目し、その歴史を緻密に分析した優れた研究として、藤原辰史氏の著書『給食の歴史』（岩波書店）が、専門技術者賞には、天ぷらという伝統的ジャンルにおいて、その概念を一新し、料理としての新たな世界を切り開いた、「てんぷら 成生(なるせ)」の主人 志村剛生氏が選定され、同財団より表彰を受けました。

記

- 名称： 第10回辻静雄食文化賞 贈賞式
 日時： 2019年7月4日(木) 14:00 ～ 16:00
 場所： 八芳園「グレース」（東京都港区白金台1-1-1/地下鉄「白金台駅」徒歩1分）
 出席者： ■第10回辻静雄食文化賞 受賞作『給食の歴史』著者
 藤原 辰史氏（京都大学人文科学研究所准教授）
 ■第10回辻静雄食文化賞 専門技術者賞 受賞者
 志村 剛生氏（「てんぷら 成生(なるせ)」主人）
 ■辻静雄食文化賞 選考委員会
 石毛 直道（選考委員長）
 門上 武司（専門技術者賞小委員会委員）
 ■主催代表
 辻 芳樹（公益財団法人辻静雄食文化財団代表理事）
 主催： 公益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10回 辻静雄食文化賞 受賞者コメント

■『給食の歴史』

藤原辰史／著
岩波書店／刊

「私のささやかな研究に対してこの賞を頂けて光栄に思っています。辻静雄さんというフランス料理を日本に持ち込んだ方の名前のつく食文化賞を、ある種平凡でもある『給食の歴史』という本がいただく事になりとても驚きました。給食の歴史については文献がほとんどなく、本を完成させるまでに古本屋で文献を探したり、国会図書館でGHQの文献を集めたり、またフィールドワークで給食を調理する人にインタビューを行ったりと様々な苦労がありました。そこで気がついたのは、実際に給食の調理をしている方々は日本中で素晴らしい食文化を築いている料理人の方と引けを取らないくらい、ものすごい努力と工夫を凝らして給食を作っているんだなということです。本日この場でフランス料理を日本に広めた辻静雄さんの賞をいただき、またフランス料理と給食が同じ場で共存できることが素晴らしく、新しい文化がここから生まれるのではと感じています。本当にありがとうございました。」

【受賞理由】

近代日本の食文化を考える上で極めて重要な学校給食に着目し、その歴史を緻密に分析した優れた研究である。一次資料にあたりながら、多様な視点から網羅的に論じており、今後の基礎文献となる点が高く評価できる。社会の格差が拡大する今、その可能性を再考しようという問題提起も貴重である。

【作品と作者について】

日本の学校給食について、先行する諸国の給食の歴史にも触れながら、戦前から現在に至るまでの歴史を詳細にたどる。給食制度とその思想は、社会のあり方、政治の思惑や経済事情がからみあい、明暗が交錯する舞台となっている。それを多角的な視点から検証し、給食が時代ごとに果たした役割と課題を浮き彫りにして、今後の可能性を探る。著者は京都大学人文科学研究所准教授。専門は農業史。



第10回 辻静雄食文化賞・専門技術者賞 受賞者コメント

■志村 剛生(しむら たけお)

「てんぷら 成生(なるせ)」主人

「この度は大変名誉ある賞をいただき、誠にありがとうございます。静岡でお店を立ち上げて13年が経ちました。私は実は天ぷら屋で修行したことはなく、6年半割烹で修行していた当時、少し天ぷらを担当し、その時に天ぷらという調理法にどうしても魅せられてしまったのが始まりです。天ぷらというのは、素晴らしく、食材の“顔を出してくれる”調理法だなと感じています。若い調理師の方は、天ぷらだけに限られてしまうのではと感じるようで、なかなか天ぷらを選ぶ方は少ないです。しかし天ぷらは、総合的な知識と素材を見極める目がないと難しいなと日々感じています。これからもっと若い調理師が天ぷらを選んで、日本の大切な食文化として海外でもカウンターで天ぷらを揚げるということが生まれていけば嬉しいなと思います。これからも皆さんのお力添えをお願いします。」

【受賞理由】

天ぷらという伝統的ジャンルにおいて、その概念を一新し、料理としての新たな世界を切り開いた。食材を生かすべく、衣、油から加熱温度、時間まで徹底的に研究し、精密な技術で表現する天ぷらは、完成度が高く、個性的である。その果敢な挑戦の成果により、伝統的技術における革新の可能性を示した点を評価する。

てんぷら 成生(なるせ)

〒420-0839 静岡県静岡市葵区鷹匠 2-5-12 1F



柴田書店月刊専門料理 2019年2月号より

日本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10回辻静雄食文化賞 選考委員会(敬称略)

委員長： 石毛直道(国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者)

委員： 鹿島茂(明治大学教授、フランス文学者)

湯山玲子(著述家、プロデューサー)

福岡伸一(青山学院大学教授、分子生物学者)

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副所長)

第10回辻静雄食文化賞 小委員会(敬称略)

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」編集主幹)

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(朝日新聞編集委員)

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副所長)