

～ 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11回辻静雄食文化賞／専門技術者賞 贈賞式開催

千葉県いすみ市の活動、小林 寛司氏(「villa aida」のオーナーシェフ)が受賞



公益財団法人辻静雄食文化財団は、2020年8月4日(火)14:00より、第11回辻静雄食文化賞贈賞式をオンラインで実施いたしました。

第11回辻静雄食文化賞の本賞には、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みが高く評価された千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成が、専門技術者賞には、地方を拠点に、畑で野菜栽培を行いながらレストランを経営し、季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって独自の料理を構築している「villa aida」のオーナーシェフ 小林 寛司氏が選定され、同財団より表彰を受けました。

### 記

- 名称: 第11回辻静雄食文化賞 贈賞式  
 日時: 2020年8月4日(火) 14:00 ～ 16:00  
 場所: web 会議システム Zoom
- 登壇者: ■第11回辻静雄食文化賞 受賞者  
 千葉県いすみ市 活動関係者の皆さま  
 小林 寛司氏 (「villa aida」オーナーシェフ)  
 ■辻静雄食文化賞 選考委員会  
 石毛 直道 (辻静雄食文化賞選考委員長)  
 門上 武司 (辻静雄食文化賞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)

受賞者インタビュー: 聞き手 君島 佐和子氏(「料理通信」編集主幹、辻静雄食文化賞小委員会委員)  
 小山 伸二(辻調理師専門学校)

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 11 回 辻静雄食文化賞>

■千葉県いすみ市 有機農業による地域の食文化の創成

「私たちは、これまで環境、農業、食をテーマとする持続可能な地域づくりに取り組んできました。農薬や化学肥料を使用しない有機農業を広めてきたなかで、有機農産物を地域の子供たちにもぜひ食べてもらいたいという思いで、2015 年から学校給食で優先的に取り入れてきました。私たちの有機農業は学校給食と結びつき、子供たちによりよい食経験を日常的に提供することで、地域で持続的かつ健康的な食文化を創成する活動へと発展してきました。今回の受賞を励みに、農業者を中心とする地域の方々との協働により、自然と共生したよりよいライフスタイルの実現に向けて、引き続き活動していきたいと思えます。本日は大変素晴らしい賞をいただき誠にありがとうございました。」

【受賞理由】

地元の有機栽培米を学校給食に使うことによって、よりよい食をめざす活動が、生産者と消費者双方に無理のない形で持続的成果をあげている。地方自治体が主導して人々の意識をゆるやかに変え、社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価できる。



【活動内容】

千葉県の東南部に位置するいすみ市。行政と住民が協力して、生物多様性を軸とした環境保全の町づくりに取り組む。2013 年に始めた有機米栽培は年々規模を拡大し、子どもへの安心安全な食の提供を目指して給食に導入。2018 年、全国でも例のない全量有機米使用の給食を実現した。食農教育を行い、環境に配慮した農産物をブランド化するなど、持続可能な産地経営の実現と有機稲作による農村の環境再生を志し、将来の世代へと続く循環型社会形成の機運を醸成している。

<第 11 回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞>

■小林 寛司（こばやし かんじ）

「villa aida」オーナーシェフ

「この度は大変名誉ある賞をいただき、ありがとうございます。この喜びは日本の地方で頑張っているレストラン関係者や生産者のみなさんと分かち合いたいです。受賞の知らせを聞いたときは、嬉しい気持ちと同時に、私がなぜ？と驚きましたが、料理の世界はこれから変わっていくだろうと大きな期待も湧き上がってきました。私たちは作物を通して 1 年という時間を体感する毎日を送っており、すべての人・ものに対して感謝の気持ちが生まれます。これらの感覚的なものを含め、自然とともにある日々の営みこそが私たちの技術だと思っています。今回の受賞を機に、若い料理人たちが食の豊かさを考え直すきっかけになればと願います。これからは生まれ育った場所や郷土の食文化を理解し、自然と接点を持つのが大切になるでしょう。そうした環境で提供される料理は、世界中のお客様に感動を届けてくれると信じています。」

【受賞理由】

地方を拠点に、畑で野菜栽培を行いながらレストランを営み、季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって、独自の料理を構築したことを高く評価する。芸術的感性で錬磨されたその表現世界は、食べる人に深い感動を与える。これからの時代に料理を志す人にとっての大きな指針となり、勇気と希望を与える存在といえる。



villa aida（ヴィラ アイダ）

〒649-6231 和歌山県岩出市川尻 71-5

<http://villa-aida.jp/>

## 辻静雄食文化賞とは・・・

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11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(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(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(辻静雄料理教育研究所副所長)

### 第11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社経営メディア局長補佐)／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(辻静雄料理教育研究所元所長・顧問)／八木尚子(辻静雄料理教育研究所副所長)