

Research Foundation for Food and Culture

食生活文化 良ニュース

NO. 67

一般財団法人

日本食生活文化財団

〒104-0045 東京都中央区築地 4-2-7-507

電話 03(3541)6622 FAX 03(3541)6652

URL <http://www.nsbz.or.jp/> E-mail neki@nsbz.or.jp

平成 29 年 3 月 15 日 発行



平成 28 年 11 月 11 日 平成 28 年度 食生活文化賞授賞式 於 上野精養軒



一般財団法人 日本食生活文化財団

目次

追悼 故奥野誠亮名誉顧問	2	文化庁シンポジウム 食文化を考える！	4
理事長挨拶	2	お節料理母娘料理教室	5
観桜会	2	文化庁長官表彰	5
会員報告会	2	正月食文化講習会	5
製パン特別講習会	3	時代食再現料理サンプル展示	5
シンポジウム 選手村にオーガニックを！	3	お知らせ 時代食再現料理サンプル貸出の開始	5
洋菓子特別講習会	3	平成 28 年度 食生活文化賞 受賞者の皆様	6
オーガニック美食会	4	平成 29 年度 行事予定	6
食生活文化賞授賞式・祝宴	4	日本食生活文化財団へのご意見・ご要望	6

追悼 故奥野誠亮名誉顧問



一般財団法人日本食生活文化財団名誉顧問の奥野誠亮先生が 103 歳 4 ヶ月の天寿を全うされて平成 28 年 11 月 16 日に永眠されました。
奥野誠亮先生には財団の創設期から今日まで、様々な面で大変ご尽力頂きました。天皇陛下より生前の功績が認められ正三位に叙されましたとお知らせを頂いております。心からご冥福をお祈り申し上げます。
合掌

(画像：平成 28 年 11 月 19 日 日本記者クラブでの生涯最後の講演)

理事長挨拶



一般財団法人
日本食生活文化財団
理事長 三田芳裕

日頃は、当財団の運営につきまして格別のご協力ご支援を頂き深謝いたしております。食生活文化ニュース第 67 号の発行にあたりご挨拶申し上げます。
平成 28 年度は 5 月に年間のテーマをオーガニックに定め、オーガニックシンポジウム・オーガニック美食会を開催することが出来ました。
又、改訂された顕彰規程での初めて外部委員の皆様による顕彰委員会を経て授賞式を挙行することが出来ました。加えて、設立当初からの所管官庁であった文化庁との共催のシンポジウムを開催出来たことは大きな意義があるものと考えております。
従来から継続の各事業も盛況の裡に実施することが出来ました。
これらすべて関係の皆様のご協力のお蔭と深く感謝申し上げます。
最後に、平成 29 年度の事業につきましても、皆様のひとつかたならぬ協力をお願いしてご挨拶とさせていただきます。

平成 28 年 3 月 31 日 観桜会を開催

会場 上野精養軒

東京西洋料理協会との共催で実施していた観桜会に講演を加えて、一般の皆様も対象に募集して開催しました。
ダイレクトメール、事務局からのメール、朝日新聞(夕刊・全二段)にて告知・募集しました。

内容：

- ①講演 演題 「江戸のお花見」
講師 江戸東京博物館 館長 竹内 誠氏
- ②講演 演題 「桜もちについて」
講師 全国和菓子協会 専務理事 藪 光生氏

③お食事 着席buffet

共催：東京西洋料理協会

お土産：向島 長命寺桜もち

参加者：計 120 名様 内、財団会員は 70 名様

ご参加の皆様から、お二人の講師・演題・開催のタイミング・お花見日和・会場・お食事・お土産等がすべて揃った素晴らしい講演会と高い評価を頂きました。



竹内様の講演



藪様の講演



満席の会場



buffetを味わう皆様

平成 28 年 5 月 25 日 会員報告会を開催

会場 上野精養軒

今年度初めての試みとして、財団の活動内容を会員の皆様に報告するとともに、広く会員の皆様からご意見・ご要望を承り、財団の健全な発展を期するため、会員報告会を開催しました。

参加者：36 名様

事務局より平成 27 年度事業報告・収支報告並びに平成 28 年度の事業計画・顕彰規程の変更等の報告の後、意見交換をする有意義なものでありました。

昼食の後解散しました。



ご参加の皆様



ご意見を述べられる服部幸應理事

講師：西川功晃シェフ サ・マーシュ (神戸市中央区)
 講習内容：下記 5 品目の実演と試食
 ① コメパーネ ② パンコンプレ
 ③ パンモワティエ ④ ボイゼンベリーパン・ルーージュ
 ⑤ プリオッシュ・ムー

募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、(株)愛工舎さんの HP 及び FAXNET、パンニュース等の業界紙、食育ずかんさんの HP 及び財団 HP 等で告知を掲載しました。

参加者：計 63 名様 内、財団会員は 9 名様
 西川功晃シェフは日本の伝統的な食文化並びに食品について深く自己啓発されており、神戸から日本のパンを世界にむけて送り出すという気概に溢れておられます。参加者の殆どが関東地区の製パン・製菓販売業及び関連会社の皆様でした。パン屋さん開業予定の数名の方々にもご参加頂きました。



丁寧に解説される西川シェフ



様々なアイデアの詰まった作品の数々



午後の部は衣装を変えて



スタッフの皆さんと

オーガニック食材が環境や健康に与える効用・効果について、又、2020 年の東京オリンピック・パラリンピック選手村でのオーガニック食材の使用について考える機会としてシンポジウムを実施しました。

基調講演

タイトルは「日本のオーガニック食材の現状と展望」
 河内幸男氏 農林水産省 生産局 農業環境対策課長
 パネルディスカッション

タイトル 「オーガニックの魅力と将来性について」
 パネリスト

- 河内幸男氏 農林水産省生産局 農業環境対策課長
- 杉田かおる氏 女優・自然農業者
- 服部幸應氏 服部学園理事長 当財団理事
- ファシリテーター

山口タカ氏 オーガニックヴィレッジジャパン 理事
 オーガニック食材使用の試食コーナーを設けました。一般・会員合計 118 名の皆様にご参加頂き、オーガニックに関して再度認識して頂く機会になったと思われま



基調講演をされる河内様



パネルディスカッションの様子



山口様の締め挨拶



即売コーナーにて

講師：柳正司シェフ パティスリータダシヤナギ(海老名市)
 講習会の副題は
 「味覚と食感を研ぎ澄ませる
 ～タダシヤナギのフランス菓子～」

講習内容：下記 5 品目の実演と試食
 ① ピスターシュラフレスサント ② ラ・ボンム
 ③ サヴァラン オグランマルニエ ④ ケーク オランジュ
 ⑤ ポドクレーム マロン

募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、ドーバー洋酒貿易(株)さんの HP 及び営業の皆様のご協力、食育ずかんさんの HP 及び財団 HP 等で告知を掲載しました。

参加者：計 56 名様 内、財団会員は 11 名様
 柳正司シェフは日本及びフランスの有名店で研鑽を積まれており、基本を大切に真剣に洋菓子に向き合う姿勢が伝わってくるような講習会でした。参加者の殆どが関東地区の洋菓子製造販売業及び関連会社の皆様でした。



心を込めて解説される柳正司シェフ



柳正司シェフ冒頭のご挨拶



美しい作品の一つ ラ・ボンム



アシスタントの皆さんと

8 月に実施したオーガニックシンポジウムに引き続きオーガニック食材を使用した美食会を開催しました。田村隆氏の料理説明のなかで食材は厳格にオーガニックのものを使用しているが、食べて判るものではない、信じて召し上がって頂くことが肝要かと思うとの話が印象的でした。募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、歴代美食会参加者へのメール財団 HP 等で告知を掲載しました。

参加者：計 81 名様 内、財団会員は 37 名様
「何となく昔食べた野菜の味がする」・「ルッコラの味が際立っていた」等の感想を頂きました。オーガニック食材を使用した和食でのこのような多数の食事は初めてと思われるとのことでした。



献立の解説をされる田村隆様



広峰の間での小坂様のご挨拶



飛鳥の間での献立の解説



大原の間での中富様のご挨拶

今年度の食生活文化賞は新顕彰規程での最初の授賞式となります。授賞対象者を、時代の要請により、広く食生活文化全般に携わる方々を対象とするよう変更致しました。従来の金賞・銀賞を廃止して食生活文化賞として統一しました。加えて、食生活文化に功労のあった方への食生活文化功労賞、今後の貢献が期待出来る方への食生活文化奨励賞の二つの賞を新たに設けております。更に、授賞者の選考にあたり外部有識者の皆様で構成される顕彰委員会を新たに設け審査委員会からの報告を重ねて審査して頂きました。受賞者・会員合計 80 名の皆様にご参加頂き、ご受賞を祝うことが出来ました。受賞者名簿が最終項に御座いますので、ご照覧お願い致します。



衆議院議員 奥野信亮先生のご挨拶



食生活文化賞授与の様子



受賞者の皆様



祝宴で歓談される皆様

主催：文化庁 共催：日本食生活文化財団 としての初めての事業です。文化庁として取り組む食に関する最初の企画ということで「食文化を考える」というタイトルで実施致しました。

基調講演

タイトルは「食文化とは何か」

戴光生氏 全国和菓子協会専務理事 財団参事

パネルディスカッション

タイトル「生活文化の中にある多様な食文化について考える」

パネリスト

杉森一広氏 (株)オレンジページ 取締役 編集主幹

小泉武夫氏 東京農業大学 名誉教授 (農学博士)

君島佐和子氏 (株)料理通信社 「料理通信」編集長

コーディネーター

戴光生氏 全国和菓子協会専務理事 財団参事



主催者挨拶をされる文化庁 田村寿浩様



共催者挨拶をされる三田理事長



基調講演をされる戴参事



パネリストの皆様

会場ロビーに時代食再現料理サンプル三武将を展示しました。一般・会員合計 384 名の皆様にご参加頂き、日本の食文化に関して再度認識して頂く機会になったと思われま

平成 28 年 11 月 19 日 お節料理母娘料理教室を開催

会場：東京誠心調理師専門学校

昨年初めて開催し、好評をいただきましたので、今年度も継続して開催しました。

講師：鈴木直登氏 (株)東京會館和食総料理長

講習内容：下記 3 品目の実演と試食

①茶巾栗金団 ②柚子巻き大根

③伊達巻

募集形態は財団会員宛ダイレクトメール、事務局からのメールでのご案内、昨年度ご参加の方へのダイレクトメール朝日新聞マリオン記事、財団 HP 等で告知を掲載した。

参加者：計 24 名様 内、財団会員は 2 名様

長年のご経験と技術のみならず、和食について幅広い知識に基づいた鈴木先生のお話は非常に興味深く、参加者が聞き入っていたのが印象的でした。

参加者の殆どが東京都内在住の皆様でしたが、茨城県潮来市からもご参加頂きました。



熱心に解説される鈴木先生



鈴木先生による冒頭の講話



美しく盛り付けられた作品



「結び」について解説される鈴木先生

平成 28 年 12 月 16 日 文化庁長官表彰

会場：文部科学省第 2 講堂

財団の推薦により志摩観光ホテルの前総料理長の宮寄英男氏が文化庁長官表彰を授与されました。

宮寄英男氏は平成 27 年食生活文化賞金賞を受賞され、それを契機としてこの榮譽に浴しました。



平成 27 年授賞式での宮寄様



賞状を掲げる宮寄様

平成 29 年 1 月 26 日 正月食文化講習会を開催

会場：玄冶店濱田家

例年は当財団と東京西洋料理協会共催で新年会を開催していましたが、今年度は「正月食文化講習会」として三田理事長の「正月の料亭の料理・しつらえ等について」の講話を頂き、新たな形で、会員の皆様限定でご案内し、32 名の皆様にご参加頂きました。



ご参加の皆様



目でも新年を味わえるお料理

平成 29 年 2 月 5 日 時代食再現料理サンプル 三武将 展示

会場：東京調理製菓専門学校

(学)食糧学院の「食美祭」の会場で財団保有の時代食再現料理サンプル三武将(信長・秀吉・家康)を展示しました。様々な年代の皆様にも、このようなものは初めて見たと喜んで頂き、実物の料理と思って見ていたと仰る方もおられました。当日は約 950 名様が来場されました。



三武将の展示の様子



熱心にご覧になる皆様

お知らせ 時代食再現料理サンプル貸出の開始

財団の保有する歴史上の人物計 24 名分の時代食再現料理サンプルを貸出することになりました。

「貸出開始記念キャンペーン料金」としてクリーニングの完了したもの(6 名分)については会員の皆様には無料で貸出させていただきます。

(保険・送料・発送手数料等の実費はご負担願います。)

ご希望される方には詳しいご案内をお送りします。

事務局までご連絡頂きますようお願い致します。

(6 名分：光源氏・信長・秀吉・家康・春日局・榎本武揚)



文化庁シンポジウムでの三武将の展示



春日局

部門	賞名	氏 名	会社名	役職名
日本料理	食生活文化賞	河西 芳治	株式会社共立メンテナンス	フーズ管理本部 フーズ開発部 部長
日本料理	食生活文化賞	小山 和夫	株式会社大倉	ザ グランリゾート 執行役員 総料理長
日本料理	食生活文化賞	渡辺 一世	富士屋ホテル株式会社	湯本富士屋ホテル 主任
日本料理	食生活文化賞	木下 敬一	株式会社美濃吉	京懐石みのきち 新宿住友店支配人
日本料理	食生活文化賞	浦山 菊夫	料亭翠雲	総調理長
西洋料理	食生活文化賞	斉藤 正敏	株式会社パレスホテル	パレスホテル東京総料理長
西洋料理	食生活文化賞	唐澤 秀明	株式会社ブライダルプロデュース	ホテルフランクス総料理長
西洋料理	食生活文化賞	井田 伸弘	ホテルメトロポリタン	取締役総料理長
西洋料理	食生活文化賞	池田 順之	株式会社ホテルオークラ東京	洋食調理部長&洋食総料理長
西洋料理	食生活文化賞	矢野 海彦	株式会社東京會館	如水會館調理長
西洋料理	食生活文化賞	松本 克己	株式会社帝国ホテル	調理部 レストラン調理課 パークサイドダイナー シェフ
洋菓子	食生活文化賞	永井 紀之	有限会社アルチザナル	代表取締役 パティスリー・ノリエット
洋菓子	食生活文化賞	鈴木 薫	株式会社ニュー・オータニ	Food and Beverage ディビジョン パティシエ課長
製パン	食生活文化賞	福王寺 明	有限会社パン工房 風見鶏	オーナーシェフ
飲料	食生活文化功労賞	福永 晃三	株式会社フクナガ	代表取締役会長 兼務 CEO
食品衛生	食生活文化功労賞	更家 悠介	サラヤ株式会社	代表取締役社長
洋菓子	食生活文化奨励賞	川邊 努	株式会社ベイクウェル	シェフ パティシエ

食生活文化賞 14 名様

食生活文化功労賞 2 名様

食生活文化奨励賞 1 名様

計 17 名様

平成 29 年度 行事予定

☆会員交流会	6 月 7 日 (水)	15:00-18:00	会場 上野精養軒
理事会・評議員会・会員交流会 (神崎宣武先生の講演・日本酒の試飲等を含む)			
☆洋菓子特別講習会	6 月 27 日 (火)	13:00-17:00	会場 ドーバー洋酒貿易
講師 永井 紀之氏 パティスリー・ノリエット 平成 28 年 食生活文化賞受賞			
☆食文化シンポジウム	7 月第一週頃	13:00-16:00	会場 築地・浜離宮朝日ホール
登壇者 未定 文化庁主催 財団共催			
☆製パン特別講習会	7 月 12 日 (水)	10:00-16:00	会場 愛工舎製作所
講師 福王寺 明氏 パン工房 風見鶏 平成 28 年 食生活文化賞受賞			
☆美食会	10 月 12 日 (木)	17:00-20:00	会場 上野精養軒
日本酒と西洋料理のコラボ (ワイングラスで日本酒)			
☆食生活文化賞 授賞式・祝宴	11 月 10 日 (金)	11:00-13:00	会場 上野精養軒
☆お節料理母娘料理教室	12 月 (土) 未定	13:00-16:00	会場 明治座

日本食生活文化財団へのご意見・ご要望

平素より財団の事業にご協力・ご参加頂き有難うございます。財団では皆様のご意見・ご要望をお待ちしております。下記の事務局までメールか F A X でお寄せ願います。

お寄せいただきましたご意見・ご要望は、今後の財団の事業の改善などに役立ててまいります。

事務局 メール：neki@nsbz.or.jp FAX 03-3541-6652