2021年度 事業活動報告書

2022年6月

一般社団法人 全日本・食学会

目次（2021年度 事業活動一覧）

１．社会貢献活動

自主事業	2021年度　全日本・食学会　顕彰制度「bean47」が決定！	P.5
	2021年「bean47」試食会	P.6
共催事業	共同実験報告①（NTT×立命館大学×全日本・食学会）：振動データの実験	P.8
	共同実験報告②（立命館大学×全日本・食学会）：「感性タグ」	P.9
	共同実験報告③（NTT×全日本・食学会）：「食と健康」デジタルアーカイブ：メニューによる血糖値変化の実験、新たな食文化形成に向けた実験	P.10
補助事業	シェフ畜事業～被災地支援「ひとよしくま復興食堂」に向けた視察	P.11
	シェフ畜事業～被災地支援「ひとよしくま復興食堂」を開催！	P.12
	シェフと伝える持続型畜産確立事業「福岡食堂」開催	P.13
	シェフと伝える持続型畜産確立事業「仙台食堂@KUROMORI」開催	P.14
協賛事業	村田理事長が日本地理的表示協議会（JGIC）会長に就任	P.15
	GIレストランフェアをテストマーケティングとして実施	P.16
	新渡戸文化学園と全日本・食学会が包括連携協定を締結	P.17

２．日本の食文化発信活動

共催事業	令和３年度日本食・食文化普及人材育成支援事業①｜全体概要	P.19
	令和３年度日本食・食文化普及人材育成支援事業②｜E-ラーニング研修	P.20
	令和３年度日本食・食文化普及人材育成支援事業③｜ライブ配信	P.21

３．人材育成活動

自主事業	京都情報交換会@レストランMOTOI	P.25
	大阪情報交換会@モード ディ ポンテベッキオ	P.25
	東京情報交換会@Turandot 臥龍居	P.26
	京都情報交換会@斗米庵	P.26

４．その他　（学会員の受賞・受章・委員就任等）

その他	第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」第1回ゴールド賞	P.29
	農林水産省「日本食普及の親善大使」に小谷修一理事を任命	P.30

１．社会貢献活動

2021年度　全日本・食学会　顕彰制度「bean47」が決定！

実施概要

2019年に続き、選考カテゴリーを「生産者」として、推薦・審査・協議を行い、生産者大賞1名、生産者賞7名の受賞者が決定しました。

※詳細はHP「bean47」をご覧ください。http://aj-fa.com/bean47/bean47.html

bean47
BY ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

賞	受賞者	授賞理由
生産者大賞	大澤 克幸 （和良鮎を守る会/和良川漁業協同組合）	「和良鮎」の買取り制度システムの構築と地元の自然や環境保護の活動
生産者賞	北尾 吉太郎 （㈱北尾吉三郎商店直営農業）	「京都丹波産大豆オオツル」の生産で、京都の食文化の維持・発展、地産地消に寄与
	佐々木 章太 （㈱ELEZO社）	「食肉総合ラボラトリー」として、一環生産管理体制を構築。全ての命を余すところなく活用
	板坂 直樹 （㈱CAVIC）	Japanブラント「瀬戸内キャビア」を生産し、世界へ発信。地元自治体との連携で、地域経済に貢献
	川崎　健 （川崎水産㈱）	高品質・安全性を誇る「健牡蠣」を海洋資源の維持に配慮しながらの生産。日本有数の牡蠣生産地をリード
	嶋本 育史 （㈱嶋本食品）	猪と黒豚3種の交配四元豚「淡路金猪豚」を生産。淡路島食材を使用し、健康的な肉を生産
	長谷川 佳代子 （塚治農園　長谷川）	代々受け継がれた土地で「白子筍、季節野菜」を生産。料理人のお抱え農家のようなこだわりの生産者
	中家 雅人 （雅chick farm）	平飼い鶏舎の徹底品質管理で育てる「大和肉鶏」を料理人や地元自治体との協力体制の中で生産

生産者大賞：大澤氏（中央）を囲む岐阜県知事（右）・髙田理事（左）

生産者賞：川崎氏（右）へ賞状を授与する上柿元理事（左）

生産者賞：北尾氏（中央奥）を囲んで。栗栖理事（右前）と会社スタッフ

2021年「bean47」試食会

◆　開催日　　：2021年11月18日（木）　17時～20時
◆　実施場所　：harista（ハリスタ）キッチンスタジオ（東京都新宿区四谷）
◆　事業主体　：一般社団法人全日本・食学会

実施概要

本年9月に決定した顕彰制度2021年「bean47」生産者大賞・生産者賞の試食会を行いました。参加者は顕彰委員会兼試食会として、委員はもちろんのこと、ゲストとして大賞を受賞した「和良鮎を守る会」の大澤克幸氏とその推薦人高田晴之理事（たか田八祥）、若手料理人の川上春樹シェフ（Casa di camino）も参加しました。

今回受賞7商品と前回受賞5商品あわせて12商品が揃い、料理人でもある顕彰委員がそれぞれ腕を振るい、数えきれないほどの料理が次々にテーブルに並びます。

大賞の「和良鮎」は、髙田氏のお弟子さんの店「西麻布大竹」で調理された姿美しい塩焼きが届きました。北尾吉太郎さんの「京都丹波産大豆オオツル」は、”生ゆば”に形を変え、出汁と共にいただきます。川崎健さんの「健牡蠣」と田代孝幸さん（ベクトル㈱）の「霧島サーモン」は、上柿元シェフの料理で”プロヴァンス風ソテー”と”サーモンのフュメ、青森りんごとのタルタル”になり、舌つづみを打ちました。

長谷川佳代子さんの「京都大枝塚原産・白子筍と季節の野菜」は、28種を提供してもらい、嶋本育史さんの「金猪豚」や射手矢康之さん（長左工門十代目、射手矢農園）の「玉ねぎ」ともに様々な料理になりました。「ジビエ肉」では、㈱ELEZO社の「シャルキュトリ」のテリーヌ、サラミ、モルタデッラを、古座川山の光工房の「ソーセージ」ステーキを味わい、板坂直樹さんの「瀬戸内キャビア」、相澤太さん（アイザワ水産）の「海苔」、三谷剛史さん（おさんぽジャージー三谷牧場）の「ジャージー牛チーズ」はそのまま味わいました。
受賞商品の紹介リーフレット＆試食会の紹介動画　https://www.youtube.com/channel/UCEm9-A2j7892pUKz05mk6gg　も、ぜひ皆様ご覧ください！

金猪豚(ゴールデン・ポア・ポーク)

ソーセージ(鹿・猪)/ステーキ(鹿・猪)
ジャージー乳製品　金のチーズ
京都丹波産大豆　生湯葉

共同実験報告①（NTT×立命館大学×全日本・食学会）：振動データの実験

◆ 実施日程：2021年10月及び11月

◆ 実施場所：harista（ハリスタ）キッチンスタジオ（東京都新宿区四谷）

◆ 主　催： NTT、立命館大学、全日本・食学会

実施概要

昨年度より共同研究を開始したNTTと立命館大学、そして全日本・食学会の第二弾共同実験を行いました。今回は調理工程における包丁の振動を記録し、振動を伝える装置を使い、他の方にも体験してもらう実験です。

10月の実験では、シェフと調理初心者が同じ食材を包丁で切る際に生じる振動を記録しました。ご協力いただいたのは、ホテル グランドニッコー東京 台場の「鮨玉かがり」「天ぷら玉衣」の高野竜一シェフ。食材は、切る際に生じる振動が面白そうなもの、調理技術の違いがクリアに現れそうなものとして、野菜（ダイコン、ネギ、ほうれん草、キャベツ）を使いました。さらに高野シェフにはハモ（骨切り）、イカ、赤貝などのコリコリした独特の振動を感じられるものの調理や、笹切りなども行ってもらいました。

11月の実験では、10月に記録した振動を、シェフや調理初心者が体感しました。調理映像を見ながら、片手でまな板を抑え、もう片方の手で包丁型の振動デバイスを持ちます。映像にあわせて、まな板と包丁型デバイスから振動を感じることで、シェフは自分の調理動作を追体験し、改めて自分の包丁を使うリズム感を確認しました。調理初心者もシェフの卓越した技術を感じることができました。

共同実験報告②（立命館大学×全日本・食学会）：「感性タグ」

◆　主催：全日本・食学会、日本電信電話株式会社（NTT）、立命館大学

実施概要

立命館大学×全日本・食学会の共同研究で「感性タグ」という新しい食体験のアーカイブシステムが報告されました。

これは門上副理事長が編集顧問を務める『あまから手帖』の「門上武司のおいしいコラム」（註１）に掲載された食体験のデータを分析し、これまでに執筆された膨大な記事のなかにあるテキストから形容詞とオノマトペ（擬音語・擬態語の総称）を抽出し、「感性タグ」を作成する試みです。中心となった３人の食のエキスパートが集まり、システムを操作しながらその可能性について意見を交わしました。制作側でありながら、そこから得られるインスピレーションに思わず夢中になってしまう場面も見られました。詳しくは下記URLをご覧ください。

◆NTT研究所発 触感コンテンツ＋ウェルビーイング専門誌『ふるえ』

http://furue.ilab.ntt.co.jp/book/202203/contents2.html

◆「感性タグ」解説ページ

https://www.cogdesignlab.jp/p/sensory-tags.html

◆「感性タグ」システム

https://datastudio.google.com/reporting/63385302-e91e-46c4-a94b-e8b852842bd1/page/p_me4i7ivnmc

〈開発にかかわった３人の食のエキスパート〉

和田有史
Yuji Wada

立命館大学食マネジメント学部教授。博士（心理学）。農業・食品産業技術総合研究機構上級研究員などを経て現職。"食"を中心に人の認知メカニズムの解明と応用技術の開発をめざす。

高岡哲郎
Tetsuro Takaoka

株式会社人形町今半代表取締役副社長。1985年人形町今半入社後、仕入れ、和食調理、精肉調理などを経て、観光旅館日光東観荘へ出向。その後、米国コーネル大学PDPプログラムへの留学、英国留学。2001年より現職。

門上武司
Takeshi Kadokami

関西の食雑誌『あまから手帖』 編集顧問。全日本・食学会副理事長。年間外食1000食。外食を通じて出会う人々、料理人、生産者、加工業者、流通、そして食べ手などをつなぐ。ブログ「門上武司のおいしいコラム」を執筆。

門上武司のおいしいコラム
フードコラムニストが、見て、感じて、味わったいろいろを綴ります。

2019年02月22日

「成生」　静岡・鷹匠・天ぷら

ああ、天ぷらが食べたくなる。

静岡駅からタクシーに乗り「鷹匠町の天ぷら・成生にお願いします」と運転手に告げる。
この2年ぐらいで反応が変わった。
ほぼ「予備校の角を曲がったところですね」と理解してもらえるようになった。
カウンター7席。

野菜の処理から始まる。
7人の視線が、志村剛生さんの手元にクギ付けになる。
魅せる下ごしらえである。

「食材に包丁を入れた時の感触で水分量などがわかるので、コロモをどうしようか考えています」と。
一つひとつの食材に対して油の温度、コロモの厚み、油に入れる時の角度などを一瞬にして設計する。
そのためにギリギリまで仕事はしない。

だが、毎朝、焼津の「サスエ前田魚店」で魚を仕入れる前には店に入り、
コロモとなる小麦粉を細かくふるい空気の層を作りマイナス50度のストッカーで貯蔵する。
「これをするかしないかでコロモの感じは大きく変わります」と。

そんな下仕事があっての天ぷらだ。

アジの天ぷらは、鮮烈である。

艶やかな存在として、私たちの前に現れる。
アジが持つ脂分がにじみ出る。もうこれ以上は待てないという感じだ。
むっちりした食感に思わず笑みがこぼれ、そしてその圧倒的な抑揚に舌が興奮してゆくのであった。

続きを読む "「成生」　静岡・鷹匠・天ぷら"

静岡の天ぷら料理店「成生」を感性タグで見ると、「さっぱり」「香ばしい」「ねっとり」といった言葉が多く出てくる。天ぷら店のレポートらしくない言葉もあり、Keywords Cloudで見ると、どんな食体験なのか想像力がかき立てられる。

[註1] 全日本・食学会副理事長を務める門上武司氏のブログ。日々の外食の体験が写真とコメントでシンプルにまとめられている。3000件以上の記事が登録されており、食体験のテキストのアーカイブデータとして「感性タグ」に使用されている。
「門上武司のおいしいコラム」
https://www.geode.co.jp/column/kadokami/

共同実験報告③（NTT×全日本・食学会）：「食と健康」のデジタルアーカイブ：メニューによる血糖値変化の実験、新たな食文化形成に向けた実験

◆ 実施日程：実験①　2022年3月9日・16日
　　実験②　2022年3月10日・15日・18日

◆ 協 力：日本橋ゆかり、shojin 宗胡

◆ 主 催： 全日本・食学会、日本電信電話株式会社（NTT）

実施概要

2020年からスタートした共同実験は、本年度もテーマを細分化しながら実験が続きます。昨年度のテーマ「定量・定性データの紐づけ」が、今年は「食と健康」とし、今後の実験方針を決めるためのテスト実験2種を3月に行いました。

実験①のテーマは、【血糖値アーカイブを活用したメニューカスタマイズの検証】として、被験者５名を対象に、一人の血糖値変化の波（センサーをつけて変化を記録）を「同一コース料理を被験者が同じ時間で同じ順番」に食し、複数日の実験を行い導き出します。今後はその波を元に、「より健康」になるようなメニューの組合せや食べる順番を提供するための基礎データを集めます。

〈実験①のために「日本橋ゆかり」で提供されたランチコース料理〉

実験②は、【新たな食文化形成に向けた実験】として、料理人の料理を食卓で再現することの第一歩として、「宗胡」の野村大輔シェフの協力により、被験者３名を対象に、ミールキットを元にした3パターンの料理を作り、「美味しさ定性評価」と「血糖値計測」をしました。身体に与える影響データもベースにしながら、料理店の味を家庭でも楽しめる料理へのつながりを作るため、データ収集を進めます。

実験②で使用したミールキット

シェフのアレンジを加えたミールキット料理

シェフ畜事業～被災地支援「ひとよしくま復興食堂」に向けた視察

◆ 実施日程：2021年8月1日（日）/2日（月）
◆ 訪問先：熊本県人吉市「黒豚キッチンKUMAKURO」、ひまわり亭、人吉矢岳牧場等
◆ 主　催：全日本・食学会
◆ 助　成：JRA日本中央競馬会

実施概要

今年度もJRA助成事業「シェフと伝える持続型畜産確立事業」を実施しています。これは、アニマルウェルフェア、環境負荷(脱炭素社会）、低エネルギー、自給率向上等などに配慮した持続型畜産を試みる生産者・食品工房の活動を、トップシェフによるメニュー提案・試食会などを通して発信して消費者等の認知を深め、国産畜産物の付加価値を創造する事業ですが、災害などの被災地の生産物の魅力をシェフの調理を通して再認識する復興支援活動も行っております。

今回は、令和2年7月豪雨による球磨川氾濫被害を受けた熊本県人吉球磨地域の復興支援を行います。人吉球磨地域は熊本県の南端にあり、宮崎・鹿児島両県に接しており、熊本市・宮崎市・鹿児島市のほぼ中央に位置する好アクセス地で、南九州の交通の要となっています。市の中央部には、日本三急流のひとつ・球磨川が流れ、鮎釣りのメッカで「球磨川下り」や「ラフティング」も人気の川です。そのエリアが豪雨による被害を受けました。

最初に訪れたのは、くま川鉄道（豪雨被害により現在は全線において運休中）の「あさりぎ幸福駅」内にある「球磨の黒豚」を味わえる食事処「黒豚キッチンKUMAKURO」。https://www.kuma-kurobuta.com/

四肢と鼻の頭と尻尾の六ケ所が白いバークシャー種の原種「六白黒豚」。土の感覚に近い「発酵床」を採用し、安心で安全な飼料を選び抜き、300日以上をかけて大切に育てる六白黒豚の魅力を伺いました。

続いて人吉市内の「ひまわり亭」。郷土の家庭料理を味わえるレストランとして大変な人気店でしたが、ここも豪雨被害で約2メートルの浸水。しかし、オーナーの本田節さんはご自身が被災されながらも、数日後からキッチンカーでの炊き出しを市内各地で開始し、店は衣類や食料品などの支援物資を近隣住民に提供する拠点にもなりました。現在はリニューアルを終え、ひと・まち・くらしを食で繋げる活動の発信地として活用します、とパワフルに語って下さいました。お店の脇に鎮座する巨大な郷土玩具「きじ馬」。豪雨被害で流されたものの、約60キロ下流の球磨川河口近くで見つかり店に帰ってきたという『ど根性きじ馬』で、復興のシンボルとなっています。

次に伺ったのは創業以来、昔ながらの伝統的製法を守りぬき、美味しい人吉球磨茶を作っておられる立山商店。https://www.tateyamasyoten.com/

人吉球磨茶の素晴らしさはもちろん、復興に向けた人吉球磨地域の皆様の想いに胸熱くなる時間でした。

翌日は杉本本店グループ「黒樺牛（くろはなぎゅう）」の人吉矢岳牧場へ。
http://www.sugimotohonten-shop.com/kurohanagyu/bokujo/index.php

海抜536メートルの山あいの自然あふれる大規模な牧場に圧倒されました。

豪雨による球磨川氾濫被害からまだ１年。至るところその爪痕が残っていますが、出会った皆さんはとても前向きで、大好きな人吉球磨地域を復興させよう！というパワーに溢れてらっしゃいました。

シェフ畜事業～被災地支援「ひとよしくま復興食堂」を開催！

◆ 実施日程：2021年12月9日（木）
◆ 実施場所：ひまわり亭（熊本県人吉市矢黒町１８８０-２）
◆ 主　催： 全日本・食学会
◆ 助　成： JRA日本中央競馬会

実施概要

熊本県人吉球磨地域は令和2年7月豪雨による球磨川氾濫被害を受けました。その際、ご自身が被災されながらも、数日後からキッチンカーでの炊き出しを市内各地で開始し、支援物資を近隣住民に提供する拠点にもなった本田節さんがオーナーを務める　人吉市内の「ひまわり亭」を会場に、人吉球磨の生産者、シェフ、宿泊業関係者、行政の方々約30名にご参加いただきました。メニュー開発を担当したのは、南阿蘇にあるペンション「山小屋Holahoo」でオーナーシェフの小山鉄平シェフ。平成28年熊本地震の際は全日本・食学会のキッチンカーでの炊き出しにも駆けつけて下さいました。そして、その小山シェフの師匠である上柿元勝シェフの２名。人吉球磨地域の食材をふんだんに使い、下記４品のメニューをご披露です。

・ 山羊のチーズとハーブのカナッペとキクラゲのサラダ仕立て
・ ピスタチオ入りの球磨黒豚のテリーヌ
・ 浅香椎茸園さんの干し椎茸のポタージュ
・ 薪火で燻した黒樺牛頬肉の赤ワイン煮込み

いずれもメニュー名を聞いただけでお腹が鳴りそうです。いざ、皆さんに召し上がって頂くと……「美味しい！」「初めての味！」「想像を超える料理レシピ！」「食材へのぬくもりを感じる！」等々、会場が驚きと笑顔に包まれました。「生産者としてありがたかったです。これからの励みになりました」「地元の食材に自信を持ちました」という嬉しいご意見も頂戴し、今後はご自身達でもこのような試食会を開催したいというお言葉もありました。完全な復興までには、まだまだ時間がかかりますが、「食」を通じて、これからも多くの方を笑顔に届けて参りたいと思います。ご参加頂いた皆様、ご尽力頂いた皆様、ありがとうございました。

（紹介動画）https://www.youtube.com/watch?v=qipZcfWs5Rw

【使用した人吉球磨地域の食材】
・「あさぎりせいりゅう」さんの山羊のミルク
https://www.facebook.com/asagiri.seiryuu/
・「球磨川アーティザンズ」さんの梅ジャムなどの加工品
https://kumagawaartisans.com/
・「Hand Agri」さんのキクラゲ
https://www.instagram.com/handagri/?hl=ja
・「球磨の黒豚」さんの黒豚
https://www.kuma-kurobuta.com/
・「浅香椎茸園」 さんの椎茸
https://www.asaka-shiitake.com/
・「杉本本店」さんの黒樺牛
http://www.sugimotohonten-shop.com/

シェフと伝える持続型畜産確立事業「福岡食堂」開催

◆ 実施日程：2022年2月10日（木）
◆ 実施場所：中村調理製菓専門学校（福岡県福岡市中央区平尾２丁目１－２１）
◆ 主　催： 全日本・食学会
◆ 助　成： JRA日本中央競馬会

実施概要

2月10日（水）福岡の中村調理製菓専門学校にて、食学会主催の「シェフ畜福岡食堂」を行いました。2年目となるJRA助成事業では、第一弾として2021年12月に熊本県人吉市で「ひとよしくま復興食堂」を開催し、好評を博しました。第二弾となる福岡では、コロナ禍の影響から、遠方からの参加者を最小限にと、地元九州の料理人を中心にご参加いただきました。

今回のメニューは、『群馬県：鳥山畜産・鳥山牧場の赤城和牛』『青森県：長谷川自然牧場の豚肉』『長野県：小布施牧場のチーズ』『群馬県：スリーブラウンのチーズ』を使った4品＋スペシャル1品の試食会。担当シェフは中村調理製菓専門学校の准教授、渡部利亮シェフとその師匠、上柿元勝シェフのお二人です。九州で試食会をするにあたり、ムッシュ上柿元に相談したところ、教え子の渡部シェフを推薦していただきました。ご指名いただいたその時から本番当日まで、眠れぬ夜を過ごしたという渡部シェフ。今回の多くの食材を味わい、研究し、様々なアプローチを試みました。初めて出会う食材を目の前に、生産者と会話し、師匠に相談し、挑み続けてメニューが完成しました。上柿元シェフは、以前からご存じで、評価高い「長谷川自然牧場」の豚肉で料理を披露。予定ではポークソテー1品でしたが、予備食材の肩ロースを見つめ、本番で急きょ煮込み料理を仕上げました。良い食材と巡り合った料理人の血が騒いだようです。試食後の意見交換では、参加料理人から「料理はシンプルな味付けで、それぞれの食材の良さが引き立つメニューでした」「生産者を知り、自分たちで食材を探すことの大切さを改めて感じました。今後は紹介された食材とともに、地元九州でも様々な食材にアプローチしようと思いました」との感想をいただきました。この事業の想いが伝わった感想をいただけた気がします。

会場を提供いただいた中村哲校長先生にもご参加とご挨拶をいただき、更には準備から当日の試食まで、多くの先生やアシスタントの方々のご協力をいただきました。

【創作メニュー】

コールドビーフとモッツアレラチーズのサラダ

赤城和牛モモ（鳥山畜産・鳥山牧場）、モッツアレラチーズ（小布施牧場）使用

ローストビーフとモッツァレラチーズのサンドウィッチ

赤城和牛モモ（鳥山畜産・鳥山牧場）使用

ポークソテー・シャルキュティエ風

豚ロース（長谷川自然牧場）使用

レアーチーズケーキ

ブラウンスイスのドリー（スリーブラウン）使用

シェフと伝える持続型畜産確立事業「仙台食堂@KUROMORI」開催

◆ 実施日程：2022年2月16日（水）

◆ 実施場所：楽・食・健・美～KUROMORI～（宮城県仙台市太白区向山２丁目２－２４ ）

◆ 主　催： 全日本・食学会

◆ 協　賛： JRA日本中央競馬会

実施概要

2月16日、全日本・食学会主催の「シェフと伝える持続型畜産確立事業」の試食会「仙台食堂」。担当シェフは「楽・食・健・美～KUROMORI～」の黒森洋司シェフ。予定していた調理学校が使用できなくなったため、人数を委員に限定し、黒森シェフのお店で行いました。

◎一皿目：「ジル・燻製はちみつ・牡蠣・生ハムの冷製」
メイン食材は、『スリーブラウンのジル』、『ワンドロップファームの燻製はちみつ』、『おおわに自然農場の生ハム』。個性的な食材の絶妙なかけ合わせバランスがとれた一品。くせの強い燻製香だが、ジル・牡蠣・生ハムの食感と味わいを消さずに口の中に広がる。

◎二皿目：極上上湯スープ
メイン食材は、『長谷川自然牧場の豚モモ、丸鶏』、『おおわに自然牧場の生ハム』。丸鶏と生ハムを6時間煮た素材だけのスープ。調味料は一切ない、香りあふれる澄んだスープ。食材が良いと、これだけで旨みと薫りが引き出せ、繊細なバランスの極上スープができることの証明。シェフが食材とストレート勝負した一品。

◎三皿目：ジャージー牛赤ワイン煮込み
メイン食材は、『アビタニアジャージーファームの肩ロース』。ジャージーの経産牛を赤ワインで4時間煮込んだもの。元の肉からはあまり旨味を感じないが、煮込むうちに出汁がでて風味がよくなる。その旨味がスープに移り、仕上げをする中華鍋から立ち昇る香りと音で、すでに期待値UP！肉は箸で簡単にほぐれ、繊維が残っているが柔らかい牛の香りがする。パンと合わせるとまた絶妙な組み合わせとなる。

◎四皿目：ローストビーフ中華風
メイン食材は、『鳥山牧場の赤城和牛のモモ肉』。絶妙な火入れのローストビーフを中華風(という単純なものじゃないけど)のタレに絡めて。和牛のうま味とシャキシャキした野菜の両方が楽しめる。中華風ローストビーフとして、赤身の旨さが引き出された最高の一品。

様々な食材を、ある料理ではそのまま使い、ある料理は出汁とともに、ある料理ではコンピネーションのパーツとして使う、そして「中華」の枠に治める、シェフの遊び心と研究心を大いに感じました。黒森シェフには、前年の丸森試食会でも変則的な開催をお願いしましたが、今回も逸品の素材を高度な加工技術を組み合わせた中国料理で、素材を活かしながら表現をする新たな領域に挑戦していただきました。

調理中の黒森シェフ

シェフ畜委員会の面々

村田理事長が日本地理的表示協議会（JGIC）会長に就任

◆ 実施日程：2022年1月19日（水）
◆ 実施場所：ホテルニューオータニ
◆ 主　催：日本地理的表示協議会（JGIC）
◆ 協　力：全日本・食学会

実施概要

地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」（註1）であり、この地理的表示（GI）とは、農林水産物・食品等の名称として当該産品の産地を特定できる名称の表示をいいます。

都内ホテルにおいて日本地理的表示協議会（註2）の設立総会が開催され、一般社団法人全日本・食学会の理事長：村田吉弘が日本地理的表示協議会の会長として挨拶を致しました。また、日本・食学会の秋本道弘事務局長よりＧＩ食材の活用アイディアについてのプレゼンテーションが行われました。

日本地理的表示協議会は地域の農林水産物・食品のブランドを守る地理的表示（ＧＩ）保護制度の認知度向上を図る事を目的に設立され、今後は料理人との連携によるレストランでのＧＩ産品の活用や紹介を行い、ＧＩ産品の販路拡大を目指します。

出所：BUZZMAFF ばずまふ（農林水産省）
https://www.youtube.com/watch?v=78PLxTvVPT0

食学会代表としてプレゼンを行った秋本事務局長と

(註1) 地理的表示保護制度（GI）、GI保護制度登録産品について
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/attach/pdf/220119-2.pdf

(註2) 日本地理的表示協議会について
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/attach/pdf/220119-1.pdf

GIレストランフェアをテストマーケティングとして実施

◆ 実施日程：2022年3月7日（月）～3月26日（土）

◆ 実施場所：shojin 宗胡（港区六本木）

◆ 主　催： 全日本・食学会

◆ 協　力：日本地理的表示協議会（JGIC）

実施概要

今年1月にGI保護制度の更なる発展を目指すため、「日本地理的表示協議会」（註１）設立され、当学会理事長：村田吉弘が同協議会の会長に選任されました。会員としてGI登録団体91団体のほか、農業・漁業・食品産業関係団体や地方自治体等が協力会員として参加します。全日本・食学会は、ＧＩ産品の活用アイディアとして、「レストランフェア（仮称）の開催」を提案。そのテストマーケティングとして、「shojin宗胡」（東京都港区）の1店舗で開催し、GI産品を使用したメニューをお客様に提供しました。

現在登録されている110産品（国内）から、野菜を中心に使用したいGI産品を選び、「十勝川西長いも（北海道）」「大鰐温泉もやし（青森）」「小笹うるい（山形）」「大山ブロッコリー（鳥取）」「菊池水田ごぼう（熊本）」「鹿児島の壺造り黒酢（鹿児島）」を使った定食/コースを構成、それぞれ食材の特徴的な香り、食感、などが感じられる一皿ずつができました。開催期間は「まんえん防止等重点措置」でもありましたが、3週間のランチ提供を通じてGI食品のPRを兼ねてその食材の品質の高さと美味しさを伝えました。

このテストケースを参考に、次年度どのようなGIレストランフェアができるか、検討してまいります。

テストマーケティングで提供されたメニュー

①「大鰐温泉もやし」、「小笹うるい」、「大山ブロッコリー」を使った汁物

②「鹿児島の壺造り黒酢」を使った餡かけ

③「菊池水田ごぼう」を炊き込んだご飯

④「十勝川西長いも」と「菊池水田ごぼう」の餅

⑤ コース料理用に一皿で提供するGI産品

GI保護制度とは

GI保護制度は、地域ならではの特徴的な産品の名称を知的財産として保護する仕組みです。同制度に産品を登録することで、模倣品が排除されるほか、知名度が向上し取引が増大する、登録生産者団体が自らの産品の価値を再認識することができ品質管理が徹底されるなどの効果が期待されます。
制度発足から6年が経過し、登録産品は110品に上り、着実に増加しています。
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/220119.html

新渡戸文化学園と全日本・食学会が包括連携協定を締結

2022年２月18日、全日本・食学会は学校法人新渡戸文化学園と包括連携協定を締結しました。

学校法人新渡戸文化学園は、学園の７つの強みの1つとして「食育」に力を入れておられ、 栄養士が監修し、校内の調理室で食品添加物を使わず、手作りにて『にとべごはん（給食）』やおやつを手作りされています。

互いが有する人的資源、知見及び情報等の効果的活用を図りながら、学校給食の質の向上、食に関する教育、SDGs及びその普及を目指し、「にとべごはん」（給食）の新たなレシピを開発する等、プロの料理人・シェフの力を活かしたプロジェクト推進をサポートして参ります。

HAPPINESS CREATOR NITOBE

NEWS RELEASE

学校法人 新渡戸文化学園

学校法人新渡戸文化学園（東京都中野区、理事長　平岩国泰）と、
一般社団法人全日本・食学会（東京都港区、理事長　村田吉弘）が、
このたび包括連携協定を締結いたしました!!

2022.02.18
新渡戸文化学園においての協定式

（中央左）：学校法人新渡戸文化学園　理事長　平岩 国泰
（中央右）：一般社団法人 全日本・食学会　常任理事　堀井　良教さん
（左）：学校法人新渡戸文化学園　理事・事務局長　鈴鹿良二
（右）：一般社団法人 全日本・食学会　清砂　文さん

全日本・食学会との包括連携協定により、「にとべごはん」（給食）の新たなレシピを開発する等、プロの料理人・シェフの方々と組んだ食にかかわるプロジェクト推進が可能となります。

今回の協定を機に、互いが有する人的資源、知見及び情報等の効果的活用を図りながら、学校給食の質の向上、食に関する教育、SDGs及びその普及に資するよう、本学のフードサービスセンター、子ども園、小中高、アフタースクール、短大を接点として発展的に協働してまいります。

HAPPINESS CREATOR NITOBE

AJFA 全日本・食学会 ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

一般社団法人 全日本・食学会
設立　：2012年5月17日
理事長：村田吉弘（「菊乃井」三代目主人）

日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本の料理の発展を図るため、日本の食・食文化に関する教育、技術開発及びにその啓及活動を行うとともに、日本の食・食文化を支える食育及び各地域の地産地消を支援し、もって我が国固有の食文化の一層の発展・振興に寄与することを目的に様々な事業を行っております。
http://aj-fa.com/index.html

この後の各組織による活動が未来を担うこども達へのエールとなるようしっかりと取り組んで参ります。

学校法人 新渡戸文化学園

所在地：〒164-8638　東京都中野区本町6-38-1　●TEL：03-3381-0196
広報室●mail：a_kouhou@nitobebunka.ac.jp ● HP:http://nitobebunka.ac.jp

HAPPINESS CREATOR NITOBE

https://nitobebunka.ac.jp/wphon/wp-content/uploads/2022/02/b2e33e51a4e324169476eac2012a3419.pdf

２．日本の食文化発信活動

令和３年度日本食・食文化普及人材育成支援事業①｜全体概要

◆ 実施期間：2021年５月20日（木）～2022年３月31日（木）

◆ 本年度研修生：計65名・27カ国（うち、ブロンズ認定者37名）

◆ 協力：学校法人大和学園京都調理師専門学校、一般社団法人国際すし知識認証協会、柳原料理教室、日本橋ゆかり、しち十二候、てのしま、菊乃井、大森海岸松乃鮨、㈱和泉利器製作所 、増田徳兵衛商店、うま味インフォメーションセンター（順不同）堺刀司

◆ 事業主体： 日本食・食文化普及人材育成支援協議会（全日本・食学会／日本料理アカデミー／TOW）

実施概要

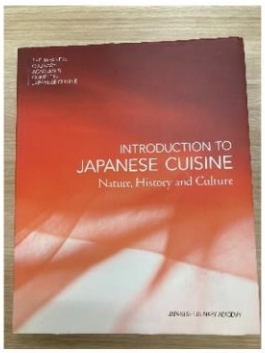
2016年から実施している日本食・食文化普及人材育成支援事業ですが、昨年に引き続き、令和３年度の本事業は、コロナ禍が収束せず、海外からの渡航制限が長引いたため、想定していた短期招へいを断念して、再びオンラインを通じた人材育成に取り組みました。

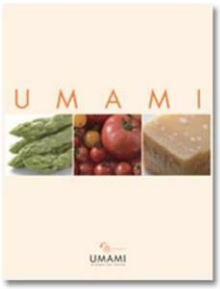
昨年同様、農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能認定制度」におけるブロンズ認定のガイドラインに準拠して開発されたeラーニング用動画（日本料理アカデミー監修）と、和包丁とテキストからなる教材キットを組み合わせて、一度に多くの研修生が参加できるプログラムを構築。６月から募集を行ったところ、世界各国から多数の応募があり、書類選考の結果、 65名が選出されました。65名の研修生には、まず日本料理のもっとも基礎的な部分（包丁技術やうま味についての知識等）を学んでもらい、オンラインによる筆記試験および28種類の実技課題を提出してもらうことによって知識・技術の修得度を確認しました。課題の採点結果、規定の合格点に達した者を対象に、ブロンズ認定のための試験をオンラインの対面式で行い、専門家による厳正なる審査を経て、うち基礎的な知識・技法を習得できていると認められた37名がブロンズに認定されました。

その後、2次研修として、ブロンズ認定者を対象に、より高度な日本食・食文化の知識や技法を、トップクラスの料理人や専門家に直接質問しながら学べる、10本のスペシャル・プログラムをライブ配信。参加した研修生からは、「とてもインパクトがあり、インタラクティブな学習環境を作り出しています」、「あの伝説的なシェフたちのライブレッスンが受けられるなんて、私の人生で想像もできなかったことです」、「これだけ優秀な一流シェフに教えてもらえたことは、本当にラッキーなことで、大変光栄に思っています」、「専門的な知識と技術を共有してくれた各シェフには、感謝の気持ちを表す言葉がみつからないほどです」等、本プログラムを高く評価する声が多く寄せられました。

【Eラーニング用動画コンテンツ】

【使用教材（トレーニングキット）】





UMAMI leaflet (English version)
（提供：うま味インフォメーションセンター）

令和３年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業②｜E-ラーニング研修

◆ 実施期間：（E-ラーニング研修）2021年10月19日～11月30日
（ブロンズ認定試験）2021年12月13日～12月18日

◆ 協力：大和学園 京都調理師専門学校

◆ 事業主体：日本食・食文化普及人材育成支援協議会（全日本・食学会／日本料理アカデミー／TOW）

実施概要

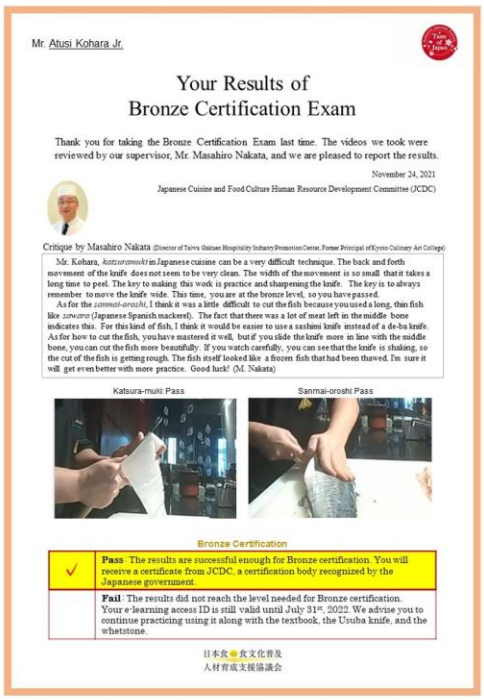
書類選考の結果、全応募者のうち20カ国・計65名の研修生が確定し、教材として、和包丁・砥石及び『日本料理大全』（英語版）等からなるトレーニングキットを、事務局より各自に送付。トレーニングキットが届いた者から順次、ブロンズ認定のガイドラインに準拠した、日本料理アカデミー監修のE-ラーニング動画による研修を開始しました。コンテンツ動画は、ブロンズ認定のガイドラインに準拠しており、村田理事長をはじめとする当学会所属の料理人による調理解説とこまやかな実習の様子が高品質な映像で収録され、講義テーマも、調理に対する心構えから具体的実技までを動画で学ぶことが出来ます。英語と中国語にも対応しており、外国人でも日本料理に必要な基本的知識と技能を学ぶことができる充実した内容となっています。

研修生は、各レッスン毎に定められた課題（筆記及び実技）を指定された期日までに提出するものとし、すべての課題提出を完遂した51名のうち、総合得点が合格ラインに達した38名を対象に、事務局立ち合いの下、オンライン中継によるブロンズ試験を行いました。試験の模様を録画した映像をもとに京都調理師専門学校の専門家による厳正な審査の結果、日本食・食文化普及人材育成支援協議会により、合格者37名をブロンズに認定しました。

【オンラインによるブロンズ試験の様子】

ブロンズ認定のための実技試験（桂むき）

ブロンズ認定のための実技試験（三枚おろし）



Mr. Atusi Kohara Jr.

Your Results of
Bronze Certification Exam

Thank you for taking the Bronze Certification Exam last time. The videos we took were reviewed by our supervisor, Mr. Masahiro Nakata, and we are pleased to report the results.

November 24, 2021
Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Committee (JCDC)

Critique by Masahiro Nakata (Director of Taiwa Guisuen Hospitality Industry Promotion Center, Former Principal of Kyoto Culinary Art College)

Mr. Kohara, *katsuramuki* in Japanese cuisine can be a very difficult technique. The back and forth movement of the knife does not seem to be very clean. The width of the movement is so small that it takes a long time to peel. The key to making this work is practice and sharpening the knife. The key is to always remember to move the knife wide. This time, you are at the bronze level, so you have passed.
As for the *sanmai-oroshi*, I think it was a little difficult to cut the fish because you used a long, thin fish like *sawara* (Japanese Spanish mackerel). The fact that there was a lot of meat left in the middle bone indicates this. For this kind of fish, I think it would be easier to use a sashimi knife instead of a de-ba knife. As for how to cut the fish, you have mastered it well, but if you slide the knife more in line with the middle bone, you can cut the fish more beautifully. If you watch carefully, you can see that the knife is shaking, so the cut of the fish is getting rough. The fish itself looked like a frozen fish that had been thawed. I'm sure it will get even better with more practice. Good luck! (M. Nakata)

Katsura-muki: Pass　Sanmai-oroshi Pass

Bronze Certification

✓	**Pass**: The results are successful enough for Bronze certification. You will receive a certificate from JCDC, a certification body recognized by the Japanese government.
	Fail: The results did not reach the level needed for Bronze certification. Your e-learning access ID is still valid until July 31st, 2022. We advise you to continue practicing using it along with the textbook, the Usuba knife, and the whetstone.

日本食・食文化普及
人材育成支援協議会

審査を担当した仲田雅博先生による審査コメント

Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Program
CERTIFICATE of COMPLETION

Mr.

This is to certify that Mr. has successfully completed the online training for the Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Program. As a graduate of this program Mr. is hereby entrusted to continue to develop his skills and knowledge gained in this program and to become an active ambassador to spread Japanese cuisine and food culture to the world.

October 14, 2021

日本食・食文化普及
人材育成支援協議会

Yoshihiro Murata
Chairman
Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

JCDCプログラム修了証

Authentic Japanese Cuisine
Taste of Japan

CERTIFICATION

This is to certify that Mr. **Alexandre Laverdière** successfully completed the full curriculum of the category Bronze based on the Guidelines for Certification of Cooking Skills for Japanese Cuisine in Foreign Countries (No.6094 of the Food Industry Affairs Bureau, dated April 1, 2016) of Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan, implemented by Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Committee.

Date of Issue : November 24, 2021　Number : T010083

日本食・食文化普及
人材育成支援協議会

Yoshihiro Murata
Chairman
Japanese Cuisine and Food Culture
Human Resource Development Committee

JCDCブロンズ認定証

令和３年度日本食・食文化普及人材育成支援事業③｜ライブ配信

◆ 実施期間： 2022年１月30日～2022年３月３日（計10回実施）

◆ 実施場所： ハリスタ、京都調理師専門学校、柳原料理教室、菊乃井、増田徳兵衛商店、松乃鮨　他

◆ 実施内容：実演を交えた著名料理人等による90分程度の日本料理講習会

① 1/30（日）　日本料理の五法「蒸す」（野永喜三夫氏「日本橋ゆかり」三代目）
② 2/7（月）　日本酒の魅力（増田醇一氏「増田徳兵衛商店」十四代目）
③ 2/8（火）　日本料理の五法「揚げる」（仲田雅博氏・大和学園）
④ 2/9（水）　日本料理の五法「焼く」（柳原尚之氏「柳原料理教室」主宰、近茶流宗家）
⑤ 2/10（木）　日本料理の五法「切る」（齋藤章雄氏「しち十二候」総料理長）
⑥ 2/14（月）　日本料理の五法「煮る」（林亮平氏「てのしま」店主）
⑦ 2/15（火）　寿司講座①～シャリの作り方と衛生管理（小川洋利氏・すし知識認証協会）
⑧ 2/16（水）　寿司講座②～江戸前寿司の握り方（手塚良則氏「松乃鮨」四代目）
⑨ 3/2（水）　包丁の研ぎ方（信田尚男氏「堺刀司」八代目）
⑩ 3/3（木）　煮物椀（辻昌仁氏「菊乃井」総料理長）

実施概要

二次研修では、YouTubeライブ配信による日本料理講習会を計10回実施。日本料理の基本としての五法の習得から、寿司調理の基礎、包丁の研ぎ方、日本酒の知識まで、10名のプロフェッショナルが丁寧に解説しました。ライブ配信中は、研修生からの質問に各講師がリアルタイムで回答。また、すべての講習会の模様を撮影し、JCDC（日本食・食文化普及人材育成支援協議会）のYouTubeチャンネルを通じて公開することで、より幅広く継続的な日本食・食文化の普及に貢献しています。

【ライブ配信による調理実習の様子】

全講義（通訳あり）の模様は、後日、協議会のYouTubeチャンネルにもアップされ、本物の日本料理の情報に接する機会の少ない、すべての外国人料理人にとって貴重な情報源となっています。
https://www.youtube.com/channel/UCPYA1uOltObUgk7y_-o02MA

https://www.youtube.com/watch?v=Hxk6bQYbe1c&t=2982s

https://www.youtube.com/watch?v=nihety_rESw&t=1s

https://www.youtube.com/watch?v=jvaxEPyhq1k&t=2142s

https://www.youtube.com/watch?v=GQEFasdpk5g

https://www.youtube.com/watch?v=v_QaEsKKzGU&t=3705s

https://www.youtube.com/watch?v=X3CePdli_wg

https://www.youtube.com/watch?v=MesSh3rVyMY&t=991s

https://www.youtube.com/watch?v=UB5AZsHzPS4&t=1409s

https://www.youtube.com/watch?v=g1tkX8AB9Ts&t=268s

https://www.youtube.com/watch?v=UB5AZsHzPS4&t=1409s

【令和３年度研修生アンケートより】

ホナタン・ケンジ・サンペイ・モリヤマさん（ブラジル）

「オンラインプログラムは素晴らしかった。授業ではあまりにも多くのことを学びました。日本に行って、各シェフに直接会ってお礼を言いたいです。私は自分のレストランを開く予定ですが、このプログラムで学んだ多くの内容やコンセプトを利用しようと思っています。私のレストランで、ブラジルの人々に「和食」を広めることができればと思います。」

ヴィンセント・ファムさん（カナダ、トロント、日本産食材サポーター店「Zen」）

「このプログラムに参加するまで、何から始めたらいいのかわかりませんでした。このプログラムは、私がずっと望んでいたことに出会い、学ぶことができる素晴らしい機会でした。（中略）このプログラムでは、日本食レストランで働くための基本的な知識をたくさん学ぶことができました。将来は、日本料理と日本文化についてもっと学び、いつか自分のレストランを開いて、その経験をみんなと分かち合いたいと思っています。」

トミー・サングさん（オーストラリア、クラウンプラザアデレード IHGホテル内「Koomo」）

「私はこのプログラムは本当に大好きで、学んだすべての技術は、日本の影響を受けた味を作るという私の仕事にとても役立っています。」

ケイ・ハシモトさん（カナダ、トロント、日本産食材サポーター店「懐石遊膳 橋本」）

「私たちのレストランでは、最高の料理を提供し続けるために、日本の食材の80～90%を輸入しており、適切に調理された食材は、食事をするすべてのお客様に驚きと喜びを与えるに違いないと確信しています。（中略）この本物を維持するために、私はこのプログラムを通して学んだことを守り、さらに日本料理について学び、技術を身につけ、日本国外で日本料理に興味を持つ人たちに教える方法を探していきたいと考えています。」

ミハウ・フレビェイさん（ポーランド）

「日本料理について学ぶことは、私にとっての“IKIGAI”だといえる。私の目標のひとつは、本物の日本料理とその歴史を伝える新しいレストランを立ち上げることだ。可能であれば、日本へ行き、料理の知識をさらに深めたいと考えている。」

アツシ・コハラ Jr.さん（ブラジル、インド在住、タージ・マハル・パレス・ムンバイ内「Wasabi」）

「このプログラムはすごい。修了できて、とても嬉しい。伝説のシェフたちと一緒にライブで授業を受けられるなんて、私の人生では想像もできなかった。シェフとしての私の目標は、お客様に最高のものを提供し、より良いプロになるために自分自身を磨くこと。このような機会を与えてくれてありがとう。」

アイ・リン・チュア（ドリーン）さん（シンガポール）

「とても良いプログラムだと思います。日本料理を真剣に考える人にお勧めします。」

カム・イェン・ワンさん（英国）

「このプログラムにかかわってくれた皆さん、本当にありがとうございました。私は多くのことを学びました。私は、自分の会社や地域社会のために良い手本を示すつもりです。 また、私の技術や知識をすべての後輩に伝え、彼らがよりよく学べるように願っています。そして、私たちが前進し続け、より良いサービスを提供できることを願っています。」

3．人材育成活動

京都・情報交換会@レストランMOTOI

◆　開催日　　：2022年12月8日(水)

◆　開催場所　：レストランMOTOI（京都府京都市中京区俵屋町１８６）

実施概要

新型コロナウィルス感染症により休止していた、各地での情報交換会がようやく再開されました。京都の会では、忘年会とbean47の表彰式をかね、村田理事長から本年度の生産者賞受賞者長谷川佳代子さん（塚治農園長谷川）へ表彰の盾をお渡ししました。

大阪情報交換会@モード ディ ポンテベッキオ

◆　開催日　　：2021年12月16日（木）

◆　開催場所　：モード ディ ポンテベッキオ（大阪）

実施概要

大阪も久しぶりの会ということで、多いに盛り上がりました。青年部の発足と、今後の会に期待するマインドを門上副理事長、山根理事から乾杯前に説明。料理の提供はバイキング形式で。食学会事業の「シェフ牛」や、最近全日本・食学会でも顕彰されたbean47「金猪豚ゴールデン・ボア・ポーク」や試食学会「シェフ牛肉」などの食材を使ったメニューが並びます。各テーブル、大阪エリアのお客様動向や経営状況の近況、食材に関しての会話がなされていました。会の中締めとして、松尾理事から「コロナ後の飲食店のあり方。適応力が必要」「皆で食の世界を盛り上げていこう！」と締めくくりました。

東京・情報交換会@Turandot臥龍居

◆　開催日　　：2022年12月16日（木）

◆　開催場所　：Turandot臥龍居

（東京都港区赤坂６丁目１６－１０）

実施概要

約1年半から2年ぶりの情報交換会は、懐かしい顔も、日々お会いする顔も、初めての顔も。皆さん笑顔満開でした。料理の美味しさもさることながら、食学会事業「シェフ牛」肉や、同じく食学会顕彰事業bean47受賞食品「和良鮎」「ジビエ肉」の紹介機会として、参加者に味わってもらいました。

この2年、世界中の生活が一変し、ことに飲食関係は大変な打撃を受けました。食学会も予定していた活動が中止を余儀なくされ、皆さんとの交流の機会が少なくなっておりました。思いはあるが、動けないという葛藤の中、一歩でも次のステップに進もうと、新たな計画を準備しております。来年2022年は食学会設立10年目。Reスタートの年として、新たな活動を進めていきます。

京都・情報交換会@斗米庵

◆　開催日　　：2022年3月17日（木）　22：00～24：00

◆　開催場所　：錦市場・斗米庵（京都市中京区東魚屋町196-1）

実施概要

“Withコロナ”の呼び声の中、まん延防止等重点措置等期間が終了し、各地で今後の若手メンバーの顔合わせや、食学会事業（bean47食材、シェフ牛肉、等）の紹介を兼ねながら、情報交換会が開催されました。

久しぶりの集まりでみなさん、うれしそうでした。あちらこちらのテーブルで、話に花が咲きます。コロナ禍のお店はどうだったか。。。今、お店はどんな感じか。。。以前より、お客様がお帰りになる時間が早くなってたり、食材の価格が上がってたり。そんなことも話題になっていました。この日は青年部のメンバー紹介がありました。これからの全日本・食学会の活動で中心となり、貢献していくメンバー。和食を中心に今後、様々なジャンルへと拡大していく予定です。

４．その他

（学会員の受賞・受章・委員就任等）

第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」第1回ゴールド賞

概　要

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して様々な取組に尽力されている現役の料理人を顕彰するものです。

第12回「料理マスターズ」では、記念すべき初のゴールド賞に、創業50年の大阪が誇る老舗名店「レストランカハラ」の森義文シェフ他２名が選ばれました。令和３年11月17日には、帝国ホテル東京 中２階 光の間にて、主催・来賓・審査員、一般来場者・報道関係者などが参加し、授与式及び懇親会が行われました。

森 義文 氏（レストランカハラ）｜第１回ゴールド賞受賞者

地元のなにわ伝統野菜など在来作物を長年使用する。最近では、若手生産者が地元の伝統野菜に目を向けて生産している現状を知り、「彼らを応援することが地方の第一次産業の継続・活性化に繋がる」と考え、自店でお客様に紹介する等、料理人だけでなく小規模若手生産者の育成や協働にも力を入れる。

自身の店舗が都会にあるという点を活かし、地産地消だけでなく地方の野菜も広く知ってもらおうと、青森や山梨、埼玉など離れた地域で出会った伝統野菜も生産者との直接の繋がりの中で旬のものを仕入れ、積極的に紹介している。

◎全日本・食学会所属のこれまでの受賞者（敬称略・順不同・シルバー含む）：

徳山浩明（徳山鮓）、山口浩（神戸北野ホテル）、佐々木浩（祇園さゝ木）、山根大助（ポンテベッキオ）、奥田政行（アル・ケッチャーノ）、脇屋友詞（Wakiya－笑美茶樓）、松尾英明（千里山柏屋）、和久田哲也（Tetsuya‘s）、徳岡邦夫（京都吉兆）、髙木慎一朗（銭屋）、北村竜二（ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ）、上柿元勝（カミーユ）、栗栖正博（たん熊北店）、松尾慎太郎（北新地 弧柳）、髙橋拓児（木乃婦）、立花秀明（和彩空間 たち花）、西野正巳（京遊膳 花みやこ）、坂本健（チェンチ）、佐々木章太（エレゾ社）、髙田晴之（たか田八祥）

（出所）農林水産省ＨＰ
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/index.html

農林水産省「日本食普及の親善大使」に小谷修一理事を任命

概　要

日本食・食文化の海外への普及を一層推進するために、農林水産省が2015年より毎年任命している「日本食普及の親善大使」。一昨年度からは、海外に拠点を置いて活動を行っている日本料理関係者が対象とされています。

今回、全日本・食学会では、ニューヨークで活動する蕎麦の伝道師、小谷修一理事を推薦し、農林水産省より令和４年１月に、新たな「日本食普及の親善大使」に任命されました。小谷理事は、28歳で渡米し、５年後の33歳でレストラン経営コンサルティング会社を設立、現在は、ニューヨークに3つの小さな製麺工場、シカゴに1つの小さな製麺工場を所有し、さらにヨーロッパとインドネシアでもデジタル製麺技術を使い合計３万食以上/（日）の蕎麦、ラーメン、うどんの製麺工程を管理しています。また、国際会計士とファイナンシャルプランナーから国際会計基準の指導を受け、飲食業界に向けたコンサルティングや、ブランディング、マーケティング戦術などの情報を幅広く発信しています。関わっている国・地域は、米国内の14の州をはじめ、欧州（英国、チェコ、オーストリア）、アフリカ（セネガル）、東南アジア（インドネシア)、南米（コロンビア）と世界各国にまたがっています。

小谷氏は、十割蕎麦の手打ち実演や、蕎麦を使った様々なアレンジレシピを紹介する動画を自ら制作し配信。蕎麦に含まれる食物繊維、カテキン等の栄養成分や、グルテンフリーの十割蕎麦等、蕎麦のもつ優れた健康性能をアピールし、また、蕎麦づくりの調理道具・厨房機器から、さまざまな蕎麦の種類、蕎麦と組み合わせた和牛や抹茶などの日本産食材を使ったオリジナルレシピなど、蕎麦を中心とした日本食の魅力を幅広く世界に紹介しており、さらに、蕎麦、ラーメン、うどんといった麺類のみならず、天ぷらや鍋物、焼き鳥、弁当などのレシピ開発も手掛けています。近年では、中国の手延べ拉麺と日本の十割蕎麦を手打ちしてそれぞれの個性や特徴を紹介する動画を制作し、これまでの視聴回数はFacebookでは1億回、YouTubeでは2000万回以上という驚異的な影響力を誇っています。

小谷 修一（「Worldwide-Soba, Inc.」代表、「BWH2O,Inc」代表）

1979年兵庫県生まれ。学生時代は陸上競技のアスリートとして活躍。中華料理店の見習いから料理人としてのキャリアスタートし、「蕎麦懐石郷林坊」（横浜）、「グローバルダイニング権八」（東京）、「江戸蕎麦ほそ川」（東京）、「九段一茶庵」（東京）で修行を積む。28才で渡米し、ニューヨークにて「蕎麦鳥人」（Soba Totto）の料理長を５年程努めた後、蕎麦の普及活動を推進するため、テクノロジーと食をITで繋ぐコンサルティング会社Worldwide-Soba,Inc.を設立。ミシュランやザガットの評価を高めるためにシェフやレストランのオーナーに専門知識を提供するヌードルマスターとして活躍中。現在、ニューヨークを拠点に世界75社以上の飲食関連のクライアントをサポートする。2021年、宇宙食としての十割蕎麦の開発をコンセプトにＢＷＨ２Ｏ,Inc.を設立、現在に至る。

和食の健康性･持続可能性を象徴する“蕎麦”を基軸に、日本食･食文化の海外普及に貢献

「ヌードルマスター」として、原料にこだわり、安心して食べられる本物志向の蕎麦の普及を目指し、グルテンフリーの十割蕎麦やビーガン向け煮込み料理の調理方法など、蕎麦を中心とした高品質でヘルシーな日本食・日本食材の魅力を、ニューヨークを拠点とする活動を通じて発信。

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION