

2017年度 事業活動報告書

一般社団法人 全日本・食学会

1. 公益事業

| | | |
|---------|----------------------------------|------|
| 主催事業 | 「第4回 全日本・食サミット～旨いを奏でる時間（とき）の秘密」 | P.5 |
| | 「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」 | P.8 |
| 共催事業 | 日露「食と観光週間イベント」開催協力覚書 署名式 | P.11 |
| 協賛・後援事業 | 「外食ビジネスウイーク2017」 | P.12 |
| | 「第8回食の都・大阪グランプリ」 | P.13 |
| | 「FOOD STYLE 2017 in FUKUOKA」 | P.14 |
| | 「FABEX関西2017」 | P.15 |
| 協力事業 | 第2回 ふかふか村まつり | P.16 |
| | 第6回 創業グリップDay! | P.17 |
| | 北海道十勝フード&ワインフェスティバル | P.18 |
| | シェフフェスタ in 馬身・奈良 | P.19 |
| | 食文化文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」 | P.20 |
| | 難波葱フェスタ 復刻! 大阪鴨なんプロジェクト | P.21 |
| | エンジン01文化戦略会議【第16回】オープンカレッジ in 大分 | P.22 |
| | みえフードイノベーションシンポジウム | P.23 |
| | 文化芸術産業サミット | P.24 |
| | いすみ CLUB RED RESTAURANT | P.25 |
| | 農林水産省主催 カナダにおける日本料理講習会 | P.26 |
| | 茨城県常総市の重要文化財を活用したキッチンカーイベント | P.27 |

2. 食育・人材育成事業

| | | |
|---------|------------------------------------|------|
| 共催事業 | 平成29年度日本食・食文化普及人材育成支援事業 | P.29 |
| 協賛・後援事業 | RED U-35実行委員会主催「RED U-35 2017」 | P.32 |
| 協力事業 | 浜松・浜名湖地域 食×農楽学会 | P.33 |
| | 農林水産省主催 香港における日本料理講習会+食学会による調理技能認定 | P.34 |
| | キューピー 家族でわくわくクッキング | P.35 |
| | 第14回 気仙沼ブチシェフコンテスト | P.36 |
| | はまだ未来のシェフ教室 in 雲雀丘小学校 | P.37 |
| | KIDS-シェフ 茨城県銚田市立旭西小学校 | P.38 |
| | WAKUWAKU PROJECT JAPAN講演会+料理教室 | P.39 |

3. 広報事業

| | | |
|----------------------|--|------|
| 主催事業 | 第11回 肉々学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会 | P.41 |
| | 京都情報交換会（テーマ：天ぷら） | |
| | 東京情報交換会（テーマ：わが店、一押しのお自慢食材） | P.42 |
| | 大阪情報交換会（テーマ：うどん） | |
| | 京都情報交換会（テーマ：炒飯） | P.43 |
| | 東京情報交換会（テーマ：日本酒と自慢食材のマリーアジユ） | |
| | 大阪情報交換会（テーマ：お好み焼き） | P.44 |
| | 京都情報交換会（テーマ：きのこ） | |
| | 岐阜情報交換会 | P.45 |
| | 大阪情報交換会（テーマ：新蕎麦） | |
| | 京都情報交換会（テーマ：韓国料理と汁物） | P.46 |
| | 京都・大阪合同情報交換会 | |
| | 東京情報交換会（テーマ：焼酎と自慢食材） | P.47 |
| | 東京情報交換会 新春スペシャル | |
| | 京都・大阪合同情報交換会@パリ21区 | P.48 |
| | 大阪情報交換会@炎LATIVA | |
| 東京情報交換会（テーマ：蕎麦と自慢食材） | P.49 | |
| 京都情報交換会（テーマ：お米） | | |
| 協賛・後援事業 | 「文化芸術基本法」改正の報告会／懇親会 | P.50 |
| 協力事業 | 文化審議会第15期文化政策部会における文化芸術推進基本計画の在り方についての意見表明 | P.51 |
| | 香港「フード・エキスポ」ガラランチ | P.52 |
| | くまもとから感謝をプロジェクト！ for 全日本・食学会 | P.53 |

4. その他

| | | |
|-------------------|-------------------------------------|------|
| 学会員の受章／ 委員就任など | 村田吉弘理事長 平成29年度文化庁長官表彰受賞 | P.55 |
| | 柳原尚之氏 農林水産省「日本食普及の親善大使」に任命 | P.56 |
| | 野永喜三夫氏 平成29年度東京都優秀技能者（東京マイスター）受賞 | P.57 |
| | 脇屋常任理事 他 第8回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞 | P.58 |

事業活動報告

1. 公益事業

また、4月からスタートした「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」（生まれてすぐに処分されてしまう乳用種のオス牛を放牧で育て、2年後に食肉としての生産体系確立を目指す取組）の紹介を兼ねて、「シェフ牛”2年先取り食堂」が会場内に限定オープン。一部の牧場で特別に育てられた希少なジャージー牛のお肉を食学会が独自に入手。学会所属の様々なジャンルのシェフが腕をふるって5種類のスペシャルメニューに仕立て、一皿500円という低価格で提供しました。

全てのプログラムが終了した後は、場所を渋谷のセルリアンタワー東急ホテルに移し、懇親会が行われました。プログラムで講演を行った理事をはじめ、講師のみなさん、会員のみなさんも加わり、食や経営に関する情報交換を行うとともに親交を深めました。

参加者の方々によるアンケート結果からは、「食のプロが集結したとても素晴らしい取り組みだと思う」、「食のいろいろなジャンルが勉強できてよかった」、「食への様々なチャレンジを知ることができて面白かった」、「とても楽しかった。食と時間。主人の健康を考えながら食事を楽しんでいきたいと思う」など高い評価をいただくことができました。



開会式で挨拶する村田吉弘理事長



同 門上武司副理事長



フランス料理とコショウの奥深い世界を解説する三國清三理事長代行



実物の「乾貨」を手にとりその秘密を説明する脇屋友詞常任理事



うま味のメカニズムについて語る栗栖正博常任理事と川崎寛也先生
(味の素イノベーション研究所研究員)



昆布とかつお節のスペシャリストを迎え、田村隆理事が極上の出汁を使った「海老しんじょう」を披露



「有味乾燥」をテーマに語る山根大助常任理事との場輝佳先生（奈良女子大学名誉教授）



堀井良教常任理事と木田武史理事、松原龍司理事は、それぞれ、そば・うどん・ラーメンを切り口に、多彩な「麺」の魅力を紹介。



「さゝ木劇場」といわれるカウンター接客を再現しながら、料理に対する熱い思いを語る佐々木浩常任理事。



高岡哲郎副理事長は、照明と空間イメージがおいしさに与える影響について、すき焼きのお肉を使って検証。



大盛況だった「シェフ牛”2年先取り食堂」



懇親会にて乾杯発声を行う三國清三理事長代行

【“シェフ牛”2年先取り食堂のメニュー】

食用として殆ど活用されていないジャージー種などの乳用牛のオス仔牛を育て、美味しいお肉にする本事業のゴールは約2年後。そこまで待てない方々のために、一部の牧場で育てられた希少なお肉を、様々なジャンルの食学会シェフが腕をふるってスペシャルメニューに仕立て、本会場だけで限定販売しました。

村田 吉弘
(菊乃井)



牛肉大和煮
(和製ビーフシチュー)

脇屋 友詞
(Wakiya一笑美茶楼)



ジャージー牛と
そばの実入り豆乳スープご飯

三國 清三
(オテル・ドゥ・ミクニ)



ジャージー牛スネ肉の
赤ワインカレー

山根 大助
(ボンテベッキオ)



ジャージー牛の
Dカット炭火ロースト
レンコンプレタとワサビのシリシリ添え

千葉 祐士
(格之進)



ジャージー牛の
かたまり焼き



JRAから補助金交付！ 新たな放牧牛肉生産事業へ

- ◆ 開催日 : 2017年4月20日(水) 14:00~16:00
- ◆ 開催場所 : 株式会社テー・オー・ダブリュー内 会議室2
- ◆ 事業主体 : 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」がスタートしました。平成29年度から31年度まで継続する大規模な事業で、3年間に亘ってJRA（日本中央競馬会）の畜産振興の補助金が交付されます。

4月20日の第一回推進検討委員会を皮切りに、4月28日・29日には、「ジャージー種」「ブラウンスイス種」の素牛（オスの子牛）の確保するため、八丈島でジャージー牛乳やチーズを生産している八丈島乳業さんと八丈町の公営牧場に、子牛の確保と放牧地視察に行きました。

5月9日には、栃木県の「森林ノ牧場」「南ヶ丘牧場」「那須高原牧場」にも伺いました。

本事業は、肉として利用が少ない「ジャージー種」や「ブラウンスイス種」などを、国産の牧草などで育てて、商品化しようという事業で、消費者の自然志向、赤身肉指向、アニマルウェルフェアや有機食品などの国際化も意識した新しい食肉の創造を目指しています。

ヨーグルトやチーズ生産に取り組む酪農家が増えて、「ジャージー種」「ブラウンスイス種」など、「ホルスタイン種」と異なる種が増加していますが、「ホルスタイン種」とは違って「ジャージー種」等の雄の子牛は、殆どがタダ同然で処分されています。その最大の理由は、これ「ジャージー種」等が、「ホルスタイン種」に比べて太りにくいからです。もともと、あまり大きくはならない種ではあるのですが、黒毛和牛やF1牛、ホルスタインの様に、高濃度の配合飼料を与えれば、それなりに太ります。しかし、牛肉としての評価が確立していない現状では、市場で値段が付かないこともあり、コストの高い配合飼料を給餌して育てても、結果的に赤字になる可能性が高く、生産体系が確立されていません。

全日本・食学会では、こうした状況を踏まえ、課題解決に向け、本事業を立ち上げました。事業推進にあたっては、全日本・食学会事務局が本事業の事務局を兼ねますが、各分野の有識者の方々に構成される推進委員会や専門委員会を立ち上げて、検討会や調査を実施していきます。

「ジャージー種」等のオス子牛を効率的に、かつ、放牧という、できるだけ自然な手法で、健康な牛として育てていきます。同時に、市場で食肉としての価値を高める仕掛けを作り、生産体系を確立しようと考えています。放牧で育てた牛は赤身が多く、その脂肪は、やや黄みがかった色となります。栄養価は高いのですが、日本の市場では敬遠されがちですが、熟成や調理方法などで付加価値を高めることで、消費者の指向を変えることは可能です。この分野はまさに、全日本・食学会が動くことにより克服できると考えています。

今後も、全日本・食学会は、専門家や学会所属のシェフの方々のご協力の下、3年後の放牧牛肉の生産体系確立に向け、総力を挙げて本事業を推進していきます。



ジャージー種：イギリス海峡・ジャージー島原産の乳用種。乳量よりも乳質を重点に改良され、乳脂率、乳タンパク質等が他の品種より高い。我が国に最初に輸入されたのはジャージー種。現在の飼育頭数は1万頭程度。主産地は北海道、岡山、熊本など。



ブラウンスイス種：原産地はスイス。起源は古く、長く乳肉兼用種として用いられ、19世紀後半から乳用種としての改良が進んだ。乳タンパク質が高く、チーズの原料乳に最適。兵庫県や鳥取県では和牛の改良にも貢献した。

シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業 各種専門委員会が始動

- ◆ 開催日 : 平成29年4月20日 第1回 推進委員会
: 平成29年8月2日 第1回 CCSA専門委員会
: 平成29年8月3日 第1回 客観的評価及び活用検討専門委員会
: 平成29年9月17日 第1回 戦略的ブランド化検討専門委員会
: 平成30年3月29日 第2回 推進委員会
- ◆ 開催場所 : 株式会社テー・オー・ダブリュー内会議室（港区虎ノ門4-3-13）
- ◆ 事業主体 : 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」の推進にあたり、推進委員会の他、3つの専門委員会を立ち上げ、様々な視点から協議を行い、確実な成果に結びつく本事業のあり方について、今後も検討を重ねていきます。

- CCSA委員会＝本事業の根幹であるインプリンティング～肥育等、生産全般に関わる方法論の構築・実行について検討する委員会。
- 客観評価委員会＝本事業で生産する牛肉の新たな評価基準の設定について検討する委員会。
- ブランド委員会＝当事業で生産する牛肉のマーケティング、広報活動について検討する委員会。

【推進委員会】 ※・・・全日本・食学会メンバー

| 氏名 | 所属 |
|---------|-------------------------|
| 大倉 照結 ※ | クリーン克蘭 |
| 小岩 一幸 | 岩手県農林水産部 |
| 後藤 貴文 ※ | 鹿児島大学農学部 |
| 鈴木 弥平 | ピアットスズキ (PIATTO SUZUKI) |
| 千葉 祐土 ※ | 株式会社門崎 (格之進) |
| 原田 英男 ※ | 一般財団法人畜産環境整備機構 |
| 宮木 優美 | 読売新聞東京本社 編集局生活部 |
| 和田 有史 ※ | 立命館大学理工学部 |

【新地域支援型農業専門委員会】 ※・・・全日本・食学会メンバー

| 氏名 | 所属 |
|----------|------------------|
| 原田 英男 ※ | 一般財団法人畜産環境整備機構 |
| 小岩 一幸 | 岩手県農林水産部 |
| 後藤 貴文 | 鹿児島大学農学部 |
| 江渡 浩一郎 ※ | 産業技術総合研究所 |
| 小谷 あゆみ | 農業ジャーナリスト |
| 金谷 年展 | 東京工業大学 科学技術創成研究院 |
| 三國 清三 ※ | オテル・ドウ・ミクニ |

【客観的評価及び活用検討専門委員会】 ※・・・全日本・食学会メンバー

| 氏名 | 所属 |
|---------|------------------|
| 和田 有史 ※ | 立命館大学理工学部 |
| 稲見 昌彦 ※ | 東京大学先端科学技術研究センター |
| 小竹 佐知子 | 日本獣医生命科学大学 食品科学科 |
| 千葉 祐土 ※ | 株式会社門崎 |
| 飯田 文子 | 日本女子大学 家政学部 食物学科 |
| 脇屋 友嗣 ※ | Wakiya 一笑美茶樓 |

【戦略的ブランド化専門委員会】 ※・・・全日本・食学会メンバー

| 氏名 | 所属 |
|---------|-------------------------|
| 秋本 道弘 ※ | 株式会社 テー・オー・ダブリュー |
| 大倉 照結 ※ | クリーン克蘭 |
| 小黒 一三 | 木楽舎社長 月刊「ソトコト」編集長 |
| 鈴木 弥平 | ピアットスズキ (PIATTO SUZUKI) |
| 宮木 優美 | 読売新聞東京本社 編集局生活部 |
| 八木 宏一郎 | 株式会社ゼロイチフィクサーズ |

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」 肥育牧場視察・調査活動

- ◆ 日程・場所： 2017年4月28日 ふれあい牧場他（八丈島）
 2017年5月9日 森林ノ牧場、南ヶ丘牧場、那須牧場（栃木那須）
 2017年7月3日 伊藤勝一農場、ブライアーファーム（岩手）
 2017年8月17日 大笹牧場、那須町共同利用模範牧場（栃木）
 2017年9月5日 アビタニアジャージーファーム（青森）
 2017年9月6日 くずまき高原牧場（岩手）
 2017年11月9日 菅原牧場（青森西和賀）、金子ファーム（岩手八戸）
 2017年11月20日 蔵王酪農センター（宮城蔵王）
 2018年1月11日 ゆ〜ゆ〜牧場、八丈富士牧野他（八丈島）
- ◆ 事業主体： 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」で、現在、全日本・食学会が所有している雄牛は、全部で17頭。うち、9頭がジャージー種、8頭がブラウンスイス種です。

昨年度は、それらの牛の状態を確かめるための牧場調査を、青森県・岩手県・宮城県・栃木県・東京都（八丈島）の地域にわたって実施しました。

当事業の仔牛を哺育して頂いている酪農牧場への哺育状況の調査と、30年度の肥育受け入れ先の調査・交渉が主要な目的ですが、調査出張の機会を活用し、調査対象周辺にある牧場の運営実態等の調査も行い放牧肥育に関わる情報収集にも努めました。尚、八丈島に関しては、当事業を契機に八丈町の観光資源開発に寄与できる可能性も見出しました。

次年度も引き続き、視察ツアーやメニュー開発に向けた取り組みを推進していく予定です。



町営「ふれあい牧場」（八丈島）



固形食を食べるジャージーの雌子牛。（栃木・森林ノ牧場）



肥育中の去勢牛。（青森・アビタニアジャージーファーム）



くずまき高原牧場の放牧地。牧柵等を含めた景観も美しい



日露「食と観光週間イベント」開催協力覚書 署名式

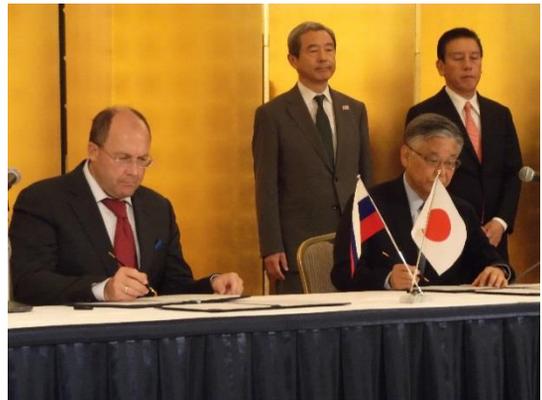
- ◆ 開催日 : 2017年9月21日 (木)
- ◆ 開催場所 : グランドニッコー東京 台場 (東京都港区台場2丁目6-1)

9月21日(木)に開催された「日露 観光当局間による2019年までの共同活動プログラム」および「日露食と観光週間イベント開催協力覚書」の署名式に、本学会の杉山衛常任理事(銀座寿司幸本店)が出席いたしました。

これは、日露間観光交流の今後の方向性について意見交換を行い、『日露観光当局間による2019年までの共同活動プログラム』において、「ロシアにおける日本年」及び「日本におけるロシア年」が開催される2018年に、食を通じて相手国への関心を喚起することにより、双方向の観光交流の活発化を図ろうとする食と観光週間のイベントを日露相互で開催するものです。

署名式には、日本側から田村観光庁長官、瓦林観光庁審議官、松山日本政府環境局(JNTO)理事長、杉山常任理事が出席。ロシア側からはサファノフ ロシア連邦観光局長官等が出席されました。

今後のロシアとの共同活動において、さらなる日本食・食文化の普及および食学会の活動の拡がりをご期待ください。



「外食ビジネスウィーク2017」

- ◆ 催事名称 : 外食ビジネスウィーク2017
- ◆ 開催日 : 2017年8月29日(火)～8月31日(木)
- ◆ 会場 : 東京ビッグサイト 東ホール
- ◆ 主催 : 外食ビジネスウィーク実行委員会
- ◆ 後援 : 農林水産省、経済産業省、一般社団法人 全日本・食学会
- ◆ 出展社数 : 約500社
- ◆ 来場者数 : 49,758名



実施概要

飲食店経営者・バイヤー・開業予定者に向けて最新のトレンド発信や需要想起の場として開催されている外食業界・宿泊業界に向けた日本の外食産業活性化のための商談展示会、「外食ビジネスウィーク」。国内外より600ブース以上の出展と約50,000名のバイヤー・開業予定者が来場する、この日本最大の外食業界に関する専門展示会を当学会が後援。高岡哲郎副理事長が会期初日のオープニングセレモニーにて、テープカットに参列しました。



「第8回食の都・大阪グランプリ」

- ◆ 催事名称 : 第8回 食の都・大阪グランプリ 決勝大会
- ◆ 開催日 : 2017年12月3日
- ◆ 会場 : 辻調理師専門学校
- ◆ 主催 : 「食の都・大阪」推進会議
- ◆ 後援 : 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

2017年12月3日、辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区）でプロの料理人・パティシエが“飲食店などで提供できる大阪らしい料理・デザート”を競う料理コンテスト「第8回食の都・大阪グランプリ」。決勝大会の審査委員長を門上武司副理事長が務めました。

応募総数247作品は、地域の料理コンテストとしては国内最大規模。このうち、決勝に進んだのは「和食・日本料理部門」「洋食・西洋料理部門」「中国・韓国・アジア料理部門」「デザート・和洋菓子部門」の4部門から僅か16作品。狭き門を潜り抜けて決勝に進出し、各部門を勝ち抜いて部門超えた栄えあるグランプリ（総合優勝）に輝いたのは、株式会社ユー・エス・ジェイの日高克典さん。受賞後のインタビューでは、「パーク内のレストランや宴会場での食事ということで、私の作る料理は年齢や性別はもちろん、国籍もさまざまな人が口に入ります。そのこともあって、普段からあまり奇抜なものや普段口にしない料理を作り出すことより「シンプルな中にサプライズのある料理を」と考えながら仕事をしています。メニュー名や見た目でも誰もがどんな料理か想像がつく、けれど口にすれば想像のひとつ上を行く、そんな風に感じていただける料理を提供していきたい」と語っていただきました。





「FOOD STYLE 2017 in FUKUOKA」

- ◆ 催事名称 : FOOD STYLE 2017 in FUKUOKA
- ◆ 開催日 : 2017年11月7日(火)～11月9日(木)
- ◆ 会場 : マリンメッセ福岡(福岡県福岡市博多区沖浜町7-1)
- ◆ 主催 : FOOD STYLE実行委員会
- ◆ 後援 : 九州経済産業局/九州農政局/一般社団法人 全日本・食学会 他
- ◆ 出展社数 : 274社

実施概要

「九州の食を全国へもっと! 全国の食を九州にもっと!」をキャッチフレーズに、食品および厨房機器、店舗販促システムなどの関連企業や、地場企業を束ねた各自自治体や団体、商工会議所含め、約270社が出展する九州最大規模の展示会「FOOD STYLE 2017 in FUKUOKA」を当学会が後援。

近年、外食業界の小売化や小売・中食業界の外食化など、外食、中食、小売業界に新しい変化が起きている背景からフードビジネスの垣根を超えた食の総合商談展示会として、それぞれの業種・業態の来場者・出展者が相互に情報交換をすることで、新たなイノベーションを創出し、更なる食産業の業界の発展に貢献。バイヤーとのマッチング企画や業界ごとの特設コーナーなども設置され、会場には九州はもちろん全国、海外から小売・外食・中食の業界関係者が来場。各ブースでは来場者へ試食の提供や商材をデモンストレーションを行いながら熱心にアピールする姿が見られました。



FABEX関西2017

- ◆ 実施期間 : 2018年10月23日 (火) ~25日 (木) 10:00 ~17:00 (3日間共通)
- ◆ 実施場所 : インテックス大阪
- ◆ 後援 : 大阪府 / 大阪市 / 独立行政法人日本貿易振興機構 / 大阪商工会議所 / 一般社団法人全日本・食学会 他
- ◆ 主催 : 日本食糧新聞社

実施概要

関西市場の食品産業界向けに、業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市として毎年開催されている「FABEX関西2017」を全日本・食学会が後援。門上武司副理事長が開会式に出席したほか、特別講演を行いました。

FABEX 関西2017

第5回 惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食 業務用専門展
ファベックス関西2017
 The World Food And Beverage Great Expo 2017 in KANSAI
 スマイルケア食 提案ゾーン

主催：日本食糧新聞社

第5回 和菓子・洋菓子・中食・外食産業 商品開発専門展
関西 デザート・スイーツ & ベーカー展
 Dessert Sweets & Bakery Festival 2017 in KANSAI
 カフェ&ドリンク Expo 関西

主催：日本食糧新聞社、協賛組合全日本洋菓子工業会(世界洋菓子パン(連盟)日本本部)

フードマシナリー関西 FABEXフードテック ASC関西2017
 オリーブオイル関西 大阪外食産業協会(ORA)ゾーン

2017年10月11日(火)~13日(木) 10:00~17:00 [3日間共通]
 インテックス大阪 1・2・3号館

日本食糧新聞社 ファベックス関西 後援 <http://www.fabex.jp/kansai/>

日本食糧新聞社 ビジネスサポート本部 展示会事業部 〒110-0029 東京都中央区八重洲1-9-9 東京建物ビル5F TEL:03-3271-4816 FAX:03-3271-4818
 日本食糧新聞社 関西支社 〒539-0047 大阪府北区北野2-1-9 三井ビルディング5F TEL:06-6314-4181 FAX:06-6301-8659
 展示会運営事務局(エンタープライズ部門) 〒104-0032 東京都中央区日本橋2-11-11 豊洲本館5階5F TEL:03-3523-2755 FAX:03-3523-0209



第2回 ふかふか村まつり

- ◆ 実施期間 : 2017年8月26日(土)・27日(日)
- ◆ 実施場所 : ふかふか村(宮城県気仙沼市本吉町大谷87-1)
- ◆ 主催 : ふかふか村まつり事務局

実施概要

宮城県気仙沼市でフカヒレの加工出荷を手掛ける中華高橋水産が、サメの街をPRすることで、日本大震災からの復興や地域貢献につなげようと、昨年初めて加工場敷地を地域に開放する「ふかふか村まつり」を開催。

第2回目となる今年も、乾貨の旨味たっぷりのフカヒレ煮込みをはじめ、脇屋友詞常任理事が特別コース賞味会のメニューに腕を振りました。

ふかふか村フェア

昨年に引き続き今年も、日本の中国料理界を代表するトップ料理人脇屋友詞シェフを気仙沼にお招きし、ディナーとランチの特別コース賞味会を開催します。

| Dinner | Lunch | |
|--|--|---|
| <p>2017年8月26日(土) 18:00~20:00</p> <p>ディナーコース(ドリンク込み) 15,000円(税込)</p> <p>鹿茸鮑魚燉 京都の賀茂茄子とやわらか煮鮑のオードブル</p> <p>大甲魚頂燉 スッポンと乾貨の旨味たっぷり蒸しスープ</p> <p>薑蓉大排翅 艦上フカヒレの上海風蒸産込み 炊き立てご飯と共に</p> <p>泡辣嫩牛肉 発酵唐辛子と仙台牛肉の低温ロースト</p> <p>紐々香涼麵 ピリッと辛い冷やし担々麵</p> <p>芒果香布丁 Wakiya特製マンゴープリン</p> <p>極品香銘茶 脇屋が厳選した中国茶の味と香りをお楽しみ下さい</p> <p style="font-size: 0.7em;">※食材の仕入状況によりメニューが変更になることがあります。</p> | <p>2017年8月27日(日) 11:30~13:30</p> <p>ランチコース(ドリンク別添) 5,000円(税込)</p> <p>鹿茸鮑魚燉 京都の賀茂茄子と活鮑梅老のオードブル</p> <p>涼風鮮粟米 採れたてトウモロコシの甘みたっぷり 冷製スープとトウモロコシ蒸しパン</p> <p>紅燒毛烏雞 毛雞のコーゲンたっぷり上海風産込み 炊き立てご飯と共に</p> <p>梅山脆嫩肉 幻の豚!梅山豚のトロトロ産込み</p> <p>紐々香涼麵 ピリッと辛い冷やし担々麵</p> <p>芒果香布丁 Wakiya特製マンゴープリン</p> <p>極品香銘茶 脇屋が厳選した中国茶の味と香りをお楽しみ下さい</p> <p style="font-size: 0.7em;">※食材の仕入状況によりメニューが変更になることがあります。</p> | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">予約制</div> <p style="font-size: 1.2em; margin: 0;">ディナー ランチ</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">30・60</p> <p style="font-size: 1.2em; margin: 0;">名様 名様</p> |

Executive Chef
Y. WAKUYA

「Wakiya一笑美茶樓」脇屋友詞シェフ

1958年北海道生まれ、15歳で料理の道に入る。赤坂・山王飯店ほかで経験を積み、1985年27歳で都内ホテルの料理長になる。1996年トゥーランドット鹿児島代表取締役総料理長に就任。2001年Wakiya一笑美茶樓をオープンし、現在は東京、横浜で四店舗のオーナーシェフを務める。上海料理の技をベースに洗練された料理で日本の中国料理界をリードする一方で、NHK「きょうの料理」などメディアを通じて中国料理の楽しさを広く伝えている。2014年秋の叙勲で黄綬褒章を受章した。

※写真はイメージです。賞味会の内容とは異なります。

■ご予約・お問い合わせ(担当: 畠山)
TEL 0226-44-3032

■主催・会場
株式会社中華高橋水産 ふかふか村
宮城県気仙沼市本吉町大谷87-1

第6回 創業グリッパDay! 夢の創業をやさしくサポート!

- ◆ 実施期間 : 平成29年9月8日(金) 14:00~18:00
- ◆ 実施場所 : さかい新事業創造センター(S-Cube) (大阪府堺市北区長曽根町130番地42)
- ◆ 主 催 : 財団法人大阪信用保証協会

実施概要

「創業グリッパDay!」は、財団法人大阪信用保証協会の主催により、創業を考える若い世代の方々と、創業後間もない方(概ね5年以内)を応援するイベント。相談ブース以外に、特別講演や参加者交流会等、創業に必要なステップが凝縮されており、すべて無料で参加できる。

第6回となるこのイベントで、食学会の松原龍司理事(株式会社龍旗信 代表取締役)が、「地元で創業!堺の龍旗信から世界の龍旗信に! ~失敗から成功、創業26年で得たもの失ったものを全て話します~」と題して特別講演を実施。松原氏の地元堺、泉州地域の方々の前で、創業時の苦労から現在にいたるまでのラーメンに賭ける思いを熱く語りました。

第6回 創業グリッパDay! 夢の創業をやさしくサポート!

イベント概要

**なんでも相談してみよう
専門家相談ブース**

- なんでも相談 (大阪府よろず支援拠点)
- 決算・会計・税務 (日本公認会計士協会近畿会)
- マーケティング・販促 (大阪府よろず支援拠点)
- HP作成・SNS活用 (中小機構 近畿)

**知識を増やそう
創業者向けセミナー** 定員 50名

特別講演 ★特別発表 (15:15~16:45)

「地元で創業!堺の龍旗信から世界の龍旗信に!」
~失敗から成功、創業26年で得たもの失ったものを全て話します~
 株式会社 龍旗信 代表取締役 **松原 龍司**氏

本場に遠征チームを専任とした専ら「創業専門」自衛隊員(過去、2001年2月、専らで「店舗閉鎖」「メディア」に紹介されることになり、個人・大阪支部に加盟、海外に店舗を移転し自衛隊員に自衛隊員を支援)

- 信用保証協会ミニセミナー (14:00~14:20)
当協会職員が保証協会の仕組みや保証制度、当協会の創業・経営支援等についてわかりやすく説明します。
- 創業計画ミニセミナー (14:30~15:00)
大阪府よろず支援拠点が創業計画書の必要性・作成のポイントについて解説します。

**事業資金について学ぼう
金融機関・保証協会
相談ブース**

- 地域金融機関
りそな銀行・近畿大阪銀行・池田泉州銀行・紀陽銀行、大阪信用金庫、尼崎信用金庫
- 大阪信用保証協会

情報共有しよう参加者交流会 (17:00~18:00)

特別講演・相談ブースを担当した先輩創業者・創業の専門家たちが参加!自由に情報交換ができます。

当日のスケジュール

| | | | | | | | | | | |
|-------|------------------|--------------|-------|-------|-------|-------|--------|----------|-------|-------|
| 13:30 | 14:00 | 14:20 | 14:30 | 15:00 | 15:15 | 16:00 | 16:45 | 17:00 | 17:30 | 18:00 |
| 受付開始 | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| | ● 専門家相談ブース | | | | | | | | | |
| | ● 金融機関・保証協会相談ブース | | | | | | | | | |
| | ● 信用保証協会ミニセミナー | ● 創業計画ミニセミナー | | | | | | | | |
| | | | | | | | ● 特別講演 | | | |
| | | | | | | | | ● 参加者交流会 | | |

特別講演のご予約はWebサイトからが便利。イベントの内容について詳しくご案内しています。 [創業グリッパDay!](#) [検索](#)

| | | | |
|---------------------|---------------------------------------|--|--|
| 今後の「創業グリッパDay!」開催予定 | 第7回 | 平成29年11月9日(木) 14:00~18:00 立命館いばらきフューチャープラザ | |
| 第8回 | 平成30年 2月9日(金) 14:00~20:00(予定) 大阪産業創造館 | | |

◎事業費をご負担の方へ、下記番号までAとしてください。(受付と必ずお掛けください。)

◎月1日からは当協会Webサイトからもお申し込みいただけます。

| | |
|---------------------------|----------------|
| 特別講演[9月8日] 事前予約申込書 | 日中のご連絡が可能な電話番号 |
| 名前 | メールアドレス |

FAX:06-6260-1786 締切日 平成29年9月6日(水) ◎個人情報等の取扱いについて 本申込書により取得した個人情報は、適切な管理の下、本イベントの実施のために活用し、その他の目的には提供いたしません。



シェフェスタ in 馬見・奈良

- ◆ 実施期間 : 2017年10月07日～2017年10月15日 (馬見)
2017年10月28日～2017年11月05日 (奈良)
- ◆ 実施場所 : 馬見丘陵公園/奈良公園
- ◆ 協力 : 一般社団法人全日本・食学会
- ◆ 共催 : 奈良県
- ◆ 主催 : 奈良フードフェスティバル実行委員会
委員長/門上 武司 (全日本・食学会)
委員/石村 由起子、鐵東 敦史、黒田 久一、稲次 知己、大掛 達也

実施概要

奈良食材とシェフの交流を目的とし「奈良グルメ再発見」につながるグルメイベント「シェフェスタ」。緑豊かな公園内で、日替わりシェフのイベント限定料理（シェフズキッチン）や、カフェメニュー・手作りのお弁当が並ぶ青空キッチン、青空ピッツァの他、奈良食材を使用したパンやお菓子、シェフや生産者の屋台料理など、秋空のもとオープンテーブルで楽しめる、奈良最大のグルメイベントです。本イベントに当学会が協力し、門上武司副理事長が実行委員長に就任。2017年度は、来場者数17.7万人と、過去最高を記録。様々なメディアで取り上げられました。



期間限定、食のフェスタ。
シェフェスタ開幕

NARA FOOD FESTIVAL
シェフェスタ 2017

主催：奈良フードフェスティバル実行委員会 共催：奈良県

馬見 10.07 - 10.15 | 10.28 - 11.05 | 奈良
馬見丘陵公園 | 奈良公園豊大路園地

10:00 → 17:00
※11/3(金祝)、4(土)のみ22:00まで

協賛：奈良県産品振興局、奈良市、広野町、河合町、鹿野町、磯田町、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人全日本・食学会
協賛：奈良県産品振興局、奈良市、広野町、河合町、鹿野町、磯田町、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人奈良県観光振興局、一般社団法人全日本・食学会

Asahi | 347 | dtd | MEDIA PARTNER | EMO2 | @Tusla | くらげ | くらげ

お問い合わせ：0742-71-7710 | 奈良フードフェスティバル実行委員会 | エキスパートコンシェル



食文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」

- ◆ 実施期間 : 2018年1月27日
- ◆ 実施場所 : ハートピア京都
- ◆ 主 催 : 京都西北ロータリークラブ

実施概要

京都西北ロータリークラブの食文化推進事業「わたしたち日本の食文化を知る」、パネルディスカッション「摘草料理は日本の食文化の原点か…京の食文化を語る」。パネルディスカッションでは、門上武司副理事長がコーディネーターを務め、村田吉弘理事長もパネリストとして参加。総勢210名の参加にて盛会に終わることが出来ました。アンケートの回収も多く、食文化への市民の関心の高さが感じられるイベントでした。



パネルディスカッション
4人のパネリストが
自在に語る
日本の食文化の原点

参加無料

わたしたち
日本の食文化を知る

京の食文化を語る…
摘草料理は日本の食文化の原点か…

日時 2018年1月27日(土)
開場:午後1時
開始:午後2時~(午後4時30分終了予定)

会場 京都府立総合社会福祉会館 ハートピア京都
京都市中京区竹屋町通丸太町
市営地下鉄丸太町「丸太町」駅下車 5番出口(地下通路直結)
☎075-222-1777

先着200名様(裏面申込書をご利用ください)
※申込書はなくなり次第終了となります。手続済票を必要とされる方は1月16日までにFAXまたはメールにて申込ください。

主催 京都西北ロータリークラブ 後援 京都府・京都市・京都府教育委員会・京都市教育委員会・京都新聞
お申込み・お問合せ 京都西北ロータリークラブ ☎075-871-2846 Email: shrcr@7.dion.ne.jp

京都西北ロータリークラブ 提言

もったいぶよう
お赤飯

「日常生活の中にある
お祝い事には、
お赤飯をたべましょう」



難波葱フェスタ 復刻！ 大阪鴨なんプロジェクト

- ◆ 実施期間：平成30年1月28日（日） 13:00～16:00
- ◆ 実施場所：大阪府立農芸高校 みのりホール（大阪府堺市美原北余部595-1）
- ◆ 主催：財団法人大阪信用保証協会

実施概要

大阪府が推す、なにわの伝統野菜「難波葱」、府立農芸高校がブランド化をめざす「農芸鴨」、そして大阪産の「蕎麦」。この3つの食材を使って古くから食されてきた「大阪鴨なんば」を復刻してみようというプロジェクト。

松原龍司理事は、農芸鴨の供給以外、食材、調味料、機材他、全てボランティアで提供。ガラと身で出汁を取り、ソース、モモをトッピングにします。日本蕎麦と合わせる塩スープなので、油分、塩加減、なかなか難しかったという松原氏。食サミットで、常任理事の更科堀井さんとのコラボで作った出汁の経験がかなり役立ったとのこと。農芸鴨を作った農芸高校の生徒さんも「命の大切さ」が分かった、とても良いイベントだったと好評でした。



難波葱フェスタ

復刻！大阪鴨なんプロジェクト

～農芸高で“NEW鴨なん”を作る～

古くから食されていたであろう「鴨なんば」。

今回の「難波葱フェスタ 復刻！大阪鴨なんプロジェクト」は、なにわの伝統野菜「に9年ぶりに仲間入りした難波葱（なんばねぎ）」、府立農芸高校がブランド化をめざす大阪産の「農芸鴨」、うめきたSOBAプロジェクトや、いずみふれあい農の里で生産された大阪産の「そば」。この3つの食材を使って「大阪鴨なんば」を復刻してみようというプロジェクトです。

昔からの伝統食材や伝統料理を知り、学ぶとともに、地元本店を拠点に世界にもラーメンを広げる「塩ラーメン専門 龍旗園」さんや、業種料理の専門家である国際中医師・黒川興紀子先生のご協力により、現代版の「NEW大阪鴨なんば」をつくり、その美味しさと各素材の持つ意味合いを味わってみようという勉強会です。みなさまのご参加をお待ちしております。

先着
100名様
参加無料

参加には申込みが必要です。
詳しくは裏面をご覧ください。

ご存知でしたか？

- 「鴨なんば」の由来は、昔、大阪の難波辺りが一帯のねぎ産地で、当時ねぎのことを「なんば」と呼んでいたから？
- 大阪府の好物は「鴨」で、大阪に来て鴨の消費を奨励した？
- 難波産さん発祥の地は大阪だった？
- ～などなど詳しくは当日のお話しを聞いてみてください。

※このイベントは100人以上から大阪府内で募集され、大阪の農産物と食文化を伝えるための活動。信頼をより推進を目的とした活動（営利活動）として、現在100名募集しています。

と き

平成30年 1月 28日(日)

午後1時～午後4時（受付開始 午後0時30分～）

※受付にて「大阪鴨なんば試食」の整理券をお渡しします。

と ころ

大阪府立農芸高校

みのりホール（大阪府堺市美原区北余部595-1）

※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。

難波葱フェスタ 復刻！大阪鴨なんプロジェクト

■お問い合わせ 大阪府南河内農と緑の総合事務所 農の普及課

TEL. 0721-25-1131 (内線268) FAX. 0721-25-0425

http://www.pref.osaka.lg.jp/minamikawachinm/m_index/index.html

主催：NPO法人フードラボ、大阪府立農芸高校、大阪府
協力：塩ラーメン専門 龍旗園、美食Story、難波産の会、(有)とり福本店、和泉農業倶楽部、新規就農ははじめの一步！村(園)マイファーム、
(株)Food Story Japan、(地独)大阪府立環境農水産総合研究所、(一社)全農協

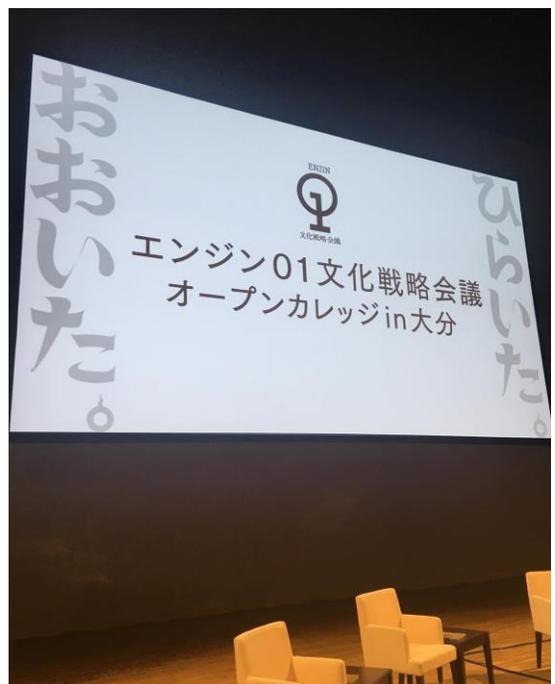


エンジン01文化戦略会議 | 【第16回】オープンカレッジ in 大分

- ◆ 実施期間 : 2018年1月26日(金)・27日(土)・28日(日)
- ◆ 実施場所 : 大分大学 (旦野原キャンパス) 他
- ◆ 主 催 : エンジン01 (ゼロワン) 文化戦略会議

実施概要

各分野の表現者・思考者たちが日本文化のさらなる深まりと広がりを目的に参集した文化戦略会議。オープンカレッジの講師として、徳岡邦夫理事（嵐山吉兆）が、美味しい名産品をどのように調理すれば美味しい家庭料理が作れるのか、その道のプロからヒントを教える「エンジョイ！新・豊後料理」をはじめ、「ヒトはなぜフクを食べるのか」「大分の食材で料理してみた（和食）」「中高生のきみたちへ～エンジン01・ハローワークin大分」の4つの授業を担当。



みえフードイノベーションシンポジウム

- ◆ 実施期間 : 2018年2月1日 (木) 13:00~14:30
- ◆ 実施場所 : プラトンホテル四日市
- ◆ 参加者 : 県内生産者、食関連事業者、飲食店経営者、観光関係者、流通関係者
- ◆ 主催 : 三重県農林水産部フードイノベーション課

実施概要

生産者、食品加工業者、飲食店、ホテル、大学など多様な事業者の皆様と連携し、県産農林水産物を使った新たな商品開発・サービスの創出などを進める「みえフードイノベーション」。この取組を伝えるシンポジウムに、「みえの食国際大使」を務める徳岡邦夫理事が、「地域活性に繋がる三重の食材」をテーマに三重県知事とのトークセッションを実施。生産者との質疑応答も行われ、会場を沸かせました。



みえフードイノベーションシンポジウム

◇日時：平成30年2月1日(木) 13:00~14:30
◇会場：プラトンホテル四日市

◇プログラム (事前にお知らせしたプログラムから変更してございます)

1. 開会挨拶 鈴木 英敬 三重県知事
2. トークセッション 登壇者 徳岡邦夫氏、鈴木知事
「地域活性化につながる三重の食材」について

徳岡氏に商品開発等についてご相談がございましたら、お名前・会社名・ご連絡先を必ず明記の上、下記までメールをお送りください。
kunio@kyoto-kitcho.com

徳岡 邦夫氏 プロフィール

1960年生まれ。「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一翁から料理の核心を学ぶ。修行を経て京都・嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。
2008年 北海道釧路市で開催された首脳サミットG8+3において日本料理を担当。
2009年 株式会社京都吉兆 代表取締役社長に就任。2009年以降、嵐山本店はミシュラン3つ星を取得。
2011年 第6回「酒サムライ」に就任。
2015年 イタリアミラノ万博において、企業主催のイベントでは日本料理を提供するだけでなく、日本文化の多様性や生活文化としての食、日本食の新しい可能性をアピール。
三重県ウイークでは三重の食材を使った未来への食の提案というコンセプトのもと高校生に伝統の継承を行った。また方博併催の国連食糧農業機関(FAO)の国際会議にて「食文化を起点とした先進国の地方経済活性化策」をテーマに日本人料理人として初めて講演。産業文化科学会 名誉理事就任。
2016年 東京農業大学客員教授就任。同9月には「みえの食国際大使」に就任。
伝統を守りながらも時代に応じた食への多面からのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出、提案を行い、日本食の啓蒙に尽力する。

《著書》
2007年 「春の食卓」、「夏の食卓」、「秋の食卓」、「冬の食卓」(バジリコ)
2009年 「嵐山吉兆 男子の台所」(バジリコ)
「おいしい野菜の見分け方」(バジリコ) (環境保全型農業の第一人者、西村和夫氏と共著)
2010年 「KITCHO」(講談社インターナショナル) 「花鳥風月みな料理なり」(学生社)
「京都吉兆 仕事作法」(PHP研究所) 「酒のつまみ」(文芸春秋) 「文庫版 四季の食卓」(文芸春秋)
2013年 「料理」吉兆「一世代で築き、日本料理と茶の湯に命を懸けた祖父・湯木貞一」の背中を見て、孫の徳岡邦夫は何を学んだのか」(淡文社)

みえフードイノベーションの取組やネットワークへの登録については
フードイノベーション課イノベーション班まで f-innov@pref.mie.jp

※携帯電話をお持ちの方はメールアドレスに切り替えていただくか、電源をお切りくださいますよう、ご理解ご協力をお願いいたします。

三重産食材の魅力語る

四日市で 京都吉兆総料理長と知事

約100人を沸かせた。

県では、食品の生産者や加工業者、飲食店の関係者が連携を深め、県産食材を使った商品開発やサービス創出を進める取り組みを実施しており、連携強化や取り組みを広く知ってもらうのを目的に開催。徳岡さんと鈴木知事が

県特産の伊勢エビについては、徳岡さんが「食事は味だけで楽しむのではない。香りや食感も大切。金額が高くなっても、そうした良さがもつとわかりやすく示せる」とい「なごり」などエビドバイス。鈴木知事は「我々ももっと買ってほしい」といなど心えていた。

県産食材の魅力アップや、食を通じた地域活性化などをテーマにトークを繰り広げた。

文化芸術産業サミット

- ◆ 実施期間 : 2018年2月17日(木)
- ◆ 実施場所 : 東京大学経済学部 本郷キャンパス 国際学術総合研究棟3F
- ◆ 主催 : 一般社団法人 文化産業科学学会

実施概要

日本の文化芸術の産業化促進のための産官学連携による学際的提言を行う「文化芸術産業サミット」にて、徳岡邦夫理事が「日本の文化の魅力、産業課のための課題と対策」とテーマに、食を通じた地域の活性化についてプレゼン。

日本の食文化を守り、発展させるためには、一次産業を守ることの重要性を訴えました。

文化芸術産業サミット

主催：文化産業科学学会
開催日：2018年2月17日(土)

—日本の文化芸術の産業化促進のための産官学連携による学際的提言—

【スケジュール・プログラム】

① 13:00～13:20 開会のあいさつとメッセージ 『文化芸術サミットへのメッセージ』

- ①文化科学大臣 林 芳正
- ②東京大学 経済学部 教授 柳川 範之

② 13:20～13:30 概要説明

『文化芸術産業サミットの背景や社会・経済情勢』

御立 尚資 (BCG シニアアドバイザー、京都大学経営管理大学院 客員教授)

③ 13:30～14:00 基調講演 学会長 石山 徹 (東京農業大学 客員教授)

『文化芸術産業サミット—日本の文化を産業化し、科学することの意味と機能』

④ 14:00～15:15 有識者の紹介と問題提起① 『日本の文化の魅力、産業化のための課題と対策』

- ・華道家元池坊 池坊専好
- ・京都吉兆 徳岡 邦夫 (本学会名誉理事、東京農業大学 客員教授)
- ・御立 尚資 (BCG シニアアドバイザー、京都大学経営管理大学院 客員教授) コーディネーター
- ・山本 豊津 (東京画廊 代表取締役)

(五十音順)

休憩 (15分)

⑤ 15:15～16:50 有識者の紹介と問題提起②

『経済・産業・外交としての文化資産の可能性と課題』

- ・岡崎 守一 (岡崎画廊 代表取締役)
- ・川嶋 舟 (東京農業大学 准教授)
- ・長島 孝 (東京農業大学 教授)
- ・柳川 範之 (東京大学 経済学部 教授) コーディネーター
- ・吉田 芳春 (本学会副会長、北見工業大学 客員教授、吉田国際特許事務所 所長弁理士)

(五十音順)

⑥ 16:50～17:30 サミットの統括と今後の活動

※18:00～ 懇親会 (別会場にて、参加希望者。懇親会費用は別途必要)

いすみ CLUB RED RESTAURANT スペシャル at いすみ市

- ◆ 実施期間 : 2018年2月11日
- ◆ 実施場所 : 千葉県いすみ市
- ◆ 主 催 : CLUB RED、千葉県いすみ市

実施概要

株ぐるなびが主催する日本最大級の料理人コンペティション『RED U-35』で優秀な成績を修めた全国の若手料理人と、街の魅力を伝えるためにアクティブに活動するいすみ市の若手料理人がタッグを組み、互い知識や技術を交換して生み出した料理を提案する、いすみ市活性化プロジェクトに、山根大助常任理事が協力。

2018年2月には、「いすみ CLUB RED RESTAURANT SPECIAL」と題し、いすみ食材を使用した料理をいすみの若手料理人と共に作るその日限りのレストランに、指導役として参加したほか、2018年3月には、現地にてCLUB REDと地元の若手料理人のコラボレストランに団長として参加。

中でも山根シェフが担当した「究極のいすみタコ飯 包み焼き」は、いすみ市の新名物としてプロジェクトを通してずっと開発を続けている人気メニュー。

プロジェクトの開始当初からたびたびいすみ市を訪れ、生産者との交流を深めてきた山根シェフは、「タコもそうだけど、いすみのハマグリや伊勢エビはすごく立派で質も良い。大阪の人にもいすみ市を知ってもらいたいと思って、自分の店でいすみ食材フェアや、講習会をしています」「いすみには良い食材がたくさんあるのに、地元の人たちがその価値に無頓着だった。プロジェクトを通して、たとえば今まで野締めにしていたタイを神経締めにするとか、より商品価値を高めて適切に売っていくという意識ができてきている。いすみの食材はさらに良くなっていきますよ」と語っています。



山根シェフのイタリアン風タコ飯。タコの蒸し汁で硬めに炊いた米に、タコのやわらか煮とトマトやオリーブが利いた野菜のソース、菜の花、柚子などを混ぜて紙で包み、蒸しあげた逸品。



カナダにおける日本料理講習会の実施

- ◆ 事業名：平成29年度 食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化委託事業のうち多様なコンテンツを活用した日本食魅力発信事業（カナダ）
- ◆ 日時：2018年1月29日（月）～2月2日（金）（計三日間）
- ◆ 会場：Blue Water Café（バンクーバー）、Montréal Plaza（モントリオール）、DaiLo（トロント）
- ◆ 対象：現地飲食店オーナー、プロ料理人、小売経営者等
- ◆ 主催：農林水産省

実施概要

急増する海外の日本食レストラン等を日本産食材の輸出拠点として活用することで海外需要を拡大し、輸出促進を図る取組の一環として、平成28年4月に農林水産省により創設された「海外における日本産食材サポーター店認定制度」。

カナダにおける日本産食材サポーター店の認定を推進し、日本産食材に関心の高い海外の消費者に対して、本制度の認知・理解・関心を高め、その利用機会の増加や認定店舗数を拡大することを目的とした日本食普及イベントを、カナダ国内3都市（バンクーバー、モントリオール、トロント）で実施。

本事業に全日本・食学会理事であり、日本食普及の親善大使である田村隆氏（つきぢ田村）が講師として協力。モントリオールとトロントの日本料理講習会では、現地料理人とともに、昨年の外国人日本食料理人育成事業で、つきぢ田村で修行したカナダ人料理人フレデリック・デュモンさんもアシスタントとして参加。国境を越えた師弟の旧交を温めました。現地メディア「Canada's 100 Best」を通じて、本事業の内容を効果的に発信し、最終的に当初の目標の75店舗を上回る82店舗を新たにサポーター店に認定。田村氏は、“Godfather of Dashi”（出汁のゴッドファーザー）として、現地メディアでも大きく取り上げられました。



田村氏による日本産平目の出汁椀



カナダ版ミシュランガイドと呼ばれる「Canada's 100 Best」が特集記事を掲載。

Enter Japanese culinary ambassador Takashi Tamura, third generation kaiseki master chef of Tokyo's Tsukiji Tamura, aka "The Godfather of Dashi."

Chef Tamura drinks dashi every day. "If I don't I get sick," he claims. "When I pee, I pee dashi!"

He also has an unusual and fascinating way of preparing it - which he demonstrated Monday afternoon at Vancouver's venerable seafood restaurant and sushi bar, the Bluewater Café. This was the first Best of Japan: An Exclusive Culinary Workshop, a series of three seminars and cooking demonstrations co-hosted by Canada's 100 Best Restaurants to promote the Taste of Japan and the Japanese Food Supporter Program which helps enlist new suppliers to the ranks of certified Japanese purveyors.

He also has an unusual and fascinating way of preparing it - which he demonstrated Monday afternoon at Vancouver's venerable seafood restaurant and sushi bar, the Bluewater Café. This was the first Best of Japan: An Exclusive Culinary Workshop, a series of three seminars and cooking demonstrations co-hosted by Canada's 100 Best Restaurants to promote the Taste of Japan and the Japanese Food Supporter Program which helps enlist new suppliers to the ranks of certified Japanese purveyors.

Dashi is simple to make and difficult to understand. Every culture has its building blocks - but dashi is more than that. It is the foundation and the glue of Japanese cuisine. Not that every chef and home cook can be a pro. Dashi is the long term and the overnight endeavor, the work and the waiting, it is the purest of essences, which is to be the Father of Japanese cuisine, it is the ultimate supporting actor, the player in the background that enables every other factor on the plate to give a combined performance, and shine.

All this from three ingredients: water, dried seaweed (kombu) and shavings of dried fish (bonito). Well, that's a little more...



茨城県常総市の重要文化財を活用したキッチンカーイベント

- ◆ 開催日 : 2018年3月3日 (土)
- ◆ 開催場所 : 常総市大生郷町 国指定重要文化財「坂野家住宅」
- ◆ 事業主体 : 茨城県常総市

実施概要

3年前の関東・東北豪雨で大きな被害を受けた常総市の市民などに、地元の魅力を再発見してもらおうと、3日、国の重要文化財に指定されている屋敷で、地元産の食材を使った料理を楽しんでもらう催しに、評議委員のタニコー(株)様を通じて当学会が協力し、キッチンカーを提供。日立市出身のイタリアンシェフ神保佳永氏(いばらき食のアンバサダー)による地元食材を使ったランチメニューがふるまわれました。

この催しは、常総市が、3年前の豪雨で大きな被害を受けてから復興を進めていくにあたり、市民などに地元の魅力を再発見してもらおうと初めて開きました。

国の重要文化財に指定されている、かつての豪農の屋敷「坂野家住宅」には、抽選で選ばれた10組20人が集まり、はじめに神達岳志市長が「多くの口ケ地にもなっている住宅の活用を考えてきたが、こうしたレストランを開くのは初めての試みです」などとあいさつしました。参加者たちはこのあと、地元産のトマトやいちごなどの食材をふだんに使ったコース料理を味わい、写真を撮ったり、シェフに調理法を尋ねたりして楽しみながら、ふだんは気がつかない地元の魅力について改めて感じ入っている様子でした。

催しに参加した69歳の男性は「ふだん食べている野菜のおいしさを再発見できたし、文化財の中で貴重な時間を過ごすことができました。写真をいっぱい撮ったので、家族や知り合いに見せて自慢したいと思います」と話していました。



平成30年3月4日(日)紙面

茨城

常総産食材、重文で舌鼓



「坂野家住宅」活用 1日限定レストラン

【本紙記者 藤原 隆子】「坂野家住宅」が、3月3日(土)、常総市大生郷町で、1日限定レストランを開き、地元産の食材を使ったランチメニューを提供した。この日は、常総市大生郷町の「坂野家住宅」で、1日限定レストランが開かれた。地元産の食材を使ったランチメニューがふるまわれ、多くの観光客が訪れた。この日は、常総市大生郷町の「坂野家住宅」で、1日限定レストランが開かれた。地元産の食材を使ったランチメニューがふるまわれ、多くの観光客が訪れた。

「茨城新聞」記事

「坂野家住宅」が、3月3日(土)、常総市大生郷町で、1日限定レストランを開き、地元産の食材を使ったランチメニューを提供した。この日は、常総市大生郷町の「坂野家住宅」で、1日限定レストランが開かれた。地元産の食材を使ったランチメニューがふるまわれ、多くの観光客が訪れた。この日は、常総市大生郷町の「坂野家住宅」で、1日限定レストランが開かれた。地元産の食材を使ったランチメニューがふるまわれ、多くの観光客が訪れた。

坂野家住宅を活用した1日限定レストランをオープン!!

「坂野家住宅」が持つ文化財としての魅力と常総市産の食材を活用し、市内外の多くの方に訪れていただけるような今後の事業展開を検証するため、今回は市内在住・在勤の方を対象に1日限定レストランをオープンします。

開催日時: 3月3日(土)

| | 集合 | 趣旨説明 坂野家住宅案内 | 食事 |
|------|-------|-----------------|-------------|
| ランチ | 11:50 | 12:00~ | 12:30~14:30 |
| ディナー | 17:20 | 17:30~ | 18:00~20:00 |

場 所: 水海道風土博物館坂野家住宅 書院 (大生郷町2037)

料 金: ランチ(イタリコ-料理) 5,000円(税込)/名

ディナー(イタリコ-料理) 10,000円(税込)/名

※飲み物は別料金

応募締切: 2月14日(水)必着

応募条件: 市内在住・在勤の方

※必ず2名1組でお申し込みください。

定 員: ランチ10組20名、ディナー10組20名

※応募者多数の場合は抽選になります。

応募方法: 記入見本を参考のうえ、「往復はがき」にてご応募ください。

応募にあたって

○応募結果は返信ハガキでお知らせいたします。

○抽選申込みはできません。(2番目以降無効)

○キャンセルが出た場合は、抽選に外れた方で再抽選を行います。

○電話にてご連絡をさせていただきます。



シェフ: 神保 佳永氏

日立市出身 いばらき大使・いばらき食のアンバサダー

講師の祖父、イタリアンシェフの父のもと、幼少時から食材の大切さを身につける。江商調理専門学校を卒業後、渡欧しフランス、イタリアで修行を積む。帰国後、都府の有名レストランを経て、2010年6月、港区南青山にイタリアンレストラン「HAI TAKE AOYAMA」をオープンし、今に至る。

投函はがき記入見本 (表書)

〒000-0000

〒000-0000

◆問い合わせ=秘書課(内線3202)

事業活動報告

2. 食育・人材育成事業



平成29年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業① | 開講式

- ◆ 日 時：2017年6月30日(木) 10:30~11:15 (受付開始 10:00)
- ◆ 会 場：銀座フェニックスプラザ 3F会議室 (中央区銀座3-9-11)
- ◆ 主 催：日本食・食文化普及人材育成支援協議会 (農林水産省特認団体)
- 研修生：15名 (米国、カナダ、英国、シンガポール、イタリア、ブラジル、バングラデシュ)
- 出席者：村田吉弘 (協議会会長、菊乃井)、栗栖正博 (協議会副会長、たん熊北店)、
(敬称略) 佐々木浩 (祇園さゝ木)、田村隆 (つきじ田村)、野永喜三夫 (日本橋ゆかり)、
杉山衛 (銀座寿司幸本店)、浅田松太 (赤坂浅田)、高木慎一郎 (日本料理銭屋)、
高橋拓児 (木乃婦)、佐竹洋治 (竹茂楼)、小川洋利 (国際すし知識認証協会)、
仲田雅博 (京都調理師専門学校)、大和学園ならびに東京日本語学校関係者 他

実施概要

全日本・食学会、日本料理アカデミー、TOWの3団体により設立された特認団体、日本食・食文化普及人材育成支援協議会 (会長：村田吉弘) は、昨年に引き続き、農林水産省の補助金交付を受け、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際にパートナーとなりうる外国人日本料理人の人材育成を目的として、外国人料理人を招聘して実務研修等を実施。

研修開始に先だち、来日した7カ国・15名研修生と受入先の研修機関及び料理店関係者の出席のもと開講式が行われました。村田会長からの歓迎の挨拶に続き、来賓としてご出席いただいた農林水産省食料産業局の出倉功一 食文化・市場開拓課長が、研修生たちに激励の言葉をかけられました。式典の後は、オリエンテーションと懇親を兼ねて「つきぢ田村」にて日本料理研修会が行われました。

来日した15名の研修生たちは、日本語学校での語学研修を経て、京都調理師専門学校にて日本料理の調理の基礎技術を学び、その後、約半年間にわたって各店舗で個別の修業に励みます。





平成29年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業② | 実務研修

- ◆ 実施期間 : 2017年9月1日～2018年2月26日
- ◆ 研修店舗 : 全国各地の日本料理店・すし店 計15店舗
- ◆ 修了試験 : 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・食学会他)

概要

7月からスタートした本プログラムは、日本語学校（長沼スクール）、料理学校（京都調理師専門学校）での2ヶ月間の集団研修を経て、9月より場所を京都や東京の日本料理店・寿司店に移し、個別の実務研修がスタート。15名の外国人研修生たちは、これまでに修得した基礎知識・技能を活かすとともに、全日本・食学会及び日本料理アカデミー所属料理人である店舗担当者の指導を受けながら、実際の厨房での実践を通じて、各々が調理の腕を磨きました。

半年間に及ぶ各店舗での実務研修を終えた研修生たちは、それまでに培った知識・技能を発揮して、京都調理師専門学校にて最終試験に臨みました。各自が修得した知識・技能を確認するため、衛生管理の知識から、食材や包丁の扱い方、料理の置き方、味付け等について、仲田雅博校長、田村隆理事、栗栖基会員（嵐山熊彦）からなる3名の審査員により、厳正なる採点・審査が行われました。

【料理店における個別の実務研修】



【研修協力店一覧】 ※順不同・敬称略

| 地区 | 店舗名 | 店主 |
|----|---------------|-------|
| 京都 | 菊乃井 本店 | 村田 吉弘 |
| | 京料理 たん熊北店 | 栗栖 正博 |
| | 京料理 木乃婦 | 高橋 拓児 |
| | 魚三楼 | 荒木 稔雄 |
| | 祇園さゝ木 | 佐々木 浩 |
| | 京懐石 美濃吉本店 竹茂楼 | 佐竹 洋治 |
| | 嵐山熊彦 | 栗栖 基 |
| | 一子相伝なかむら | 中村 元計 |

| 地区 | 店舗名 | 店主 |
|----------|---------|--------|
| 東京・千葉・石川 | 菊乃井 赤坂店 | 村田 吉弘 |
| | つきぢ田村 | 田村 隆 |
| | 銀座寿司幸本店 | 杉山 衛 |
| | さかえ寿司 | 風戸 正義 |
| | 日本橋ゆかり | 野永 喜三夫 |
| | 日本料理 銭屋 | 高木 慎一郎 |
| | 赤坂浅田 | 浅田 松太 |



平成28年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業③ | 修了式

- ◆ 実施期間 : 2018年2月27日 (火)
- ◆ 実施会場 : 菊乃井本店
- ◆ 事業主体 : 日本食・食文化普及人材育成支援協会 (全日本・食学会他)

7月から始まった、農林水産省の補助事業として海外から外国人料理人を招へいし、京都、東京、金沢等の専門店で実務研修などを行う、第2回目の海外の料理人向け研修プログラムが終了。2月26日に京都調理師専門学校にて修了試験が行われ、翌2月27日、京都菊乃井本店にて修了式が行われました。

本プログラムを推進するのは、全日本・食学会、日本料理アカデミー、(株)テー・オー・ダブリューの三者で構成される農林水産省の特認団体「日本食・食文化普及人材育成支援協会」。8ヶ月に及ぶ研修を終え、京都調理師専門学校に全員が再集結し、修了試験兼技能認定試験が行われました。

修了式には、米国、カナダ、ブラジル、英国、イタリア、シンガポール、バングラデシュ(計7カ国)の外国人料理人の研修生15名が参加。協会会長である村田理事長の挨拶に続き、来賓の門川大作京都市長から研修生に向けたねぎらいと激励の言葉が贈られたほか、受け入れ先の店主の方々も「よくがんばってくれた」「帰国後も日本の食文化を発信して」などと声をかけ、修了証が授与されました。研修生たちは、研修修了にあたり、日本料理の調理技能認定団体でもある同協会より、農林水産省が制定したガイドラインに基づき、日本料理の調理技能認定を受けました。

シルバー認定を受けたカナダ出身のジョナサン・クリップさん(23)は「とても楽しかった。帰国しても日本料理の勉強をがんばりたい」と語っていただきました。

スキルアップした研修生たちは、認定料理人として、今後、日本食・食文化、日本産食材の魅力の世界へ広めていくことが期待されています。本事業は同協会が主体となって来年度も継続される予定です。





RED U-35実行委員会主催「RED U-35 2017」への後援

- ◆ 実施期間 : 2017年5月8日(月)～11月6日(月)
- ◆ 主 催 : RED U-35実行委員会
- ◆ 共 催 : ぐるなび
- ◆ 後 援 : 一般社団法人全日本・食学会 他
- ◆ テー マ : 「糖」人間のカラダに必要な「三大栄養素」、「炭水化物・脂質・タンパク質」。今回は「糖」というものに向き合い、自分なりの考えをレシピで提案
- ◆ 大会進行 :

| | | |
|--------------------|----------|--------------|
| 【1st Bronze Stage】 | 6～7月 | 書類審査 |
| 【2nd Silver Stage】 | 8～9月 | 映像審査 |
| 【3rd Gold Stage】 | 11月5日(日) | 学園祭審査 |
| 【Final Red Stage】 | 11月6日(月) | 最終審査・授賞セレモニー |



実施概要

2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションRED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)。夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見出し、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションです。

この大会を通じて、未来を担う料理人たちが鼓舞され、大きな目標を抱き、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにもつながることを願って、2017年、第五回大会が開催されます。

全日本・食学会は、2016年度に続き、本コンペティションに後援します。



審査員



脇屋 友詞
(Wakiya 一笑美茶楼)



落合 務
(La BETTORA)



田崎 真也
(日本ソムリエ協会)



徳岡 邦夫
(京都吉兆)



辻 芳樹
(学校法人辻料理学館)



千住 明
(作曲家)



鎧塚 俊彦
(Toshi Yoroizuka)



狐野 扶美子
(料理プロデューサー)



黒木 純
(くろぎ)



小山 薫堂
(放送作家)

浜松・浜名湖地域 | 食×農楽学会

- ◆ 開催日 : 2017年7月30日(日)
- ◆ 主催 : 浜松市、湖西市、料理団体、生産団体、食育団体、大学、静岡県 他
- ◆ 共催 : 浜松・浜名湖地域 食×農プロジェクト推進協議会
- ◆ 協力 : 一般社団法人 全日本・食学会
- ◆ 会場 : 浜松市えんてつホール、静岡文化芸術大学、東海調理製菓専門学校 他
- ◆ 内容 : 基調講演、料理教室、パネルディスカッション、座学など
- ◆ 参加料理人: 村田吉弘、脇屋友詞、高田晴之、杉山衛、山根大助、魏禧之、和久田哲也
- ◆ 地域料理人: 三ツ星会、全日本司厨士協会、他

実施概要

浜松市の「食と農の地域ブランド推進事業」の一環として、市が著名な料理人を招へいし、地域食材の魅力を再発見する機会を提供するイベント。地域のこだわりの食材を使った親子料理教室では、村田吉弘理事長、脇屋友詞常任理事、杉山衛常任理事、山根大助常任理事、高田晴之理事、魏禧之理事（食育・人材育成委員会・副委員長（西日本））、和久田哲也理事といった全日本食学会の著名な料理人と地元の料理人のコラボが実現。また、村田理事長をはじめ、文芸大前学長の熊倉功夫氏の講演や、浜松市長・湖西市市長・地元の料理人によるなど、この地域の素晴らしい食材・農水産物をどう活かしていくかを、皆と一緒に考えるパネルディスカッション等も行われました。村田理事長は、「一次産業の応援をしていくことはとても大切。ふるさとの産物に誇りを持ち、地域愛を育てる地域愛が集まっていけばやがて愛国心になっていくのではないかと語りました。



農水省主催 香港における日本料理講習会 + 食学会による調理技能認定

- ◆ 名称：Japanese Cuisine Lecture & Cooking in Hong Kong
— The Essence of Japanese Cuisine “Umami” and the Five Basic Cooking Techniques —
- ◆ 日時：2017年8月16日（水）～18日（金）（計三日間）
- ◆ 会場：ICI 国際厨藝學院（7F、11 Tin Ho Road, Tin Shui Wai, New Territories, Hong Kong）
- ◆ 主催：農林水産省
- ◆ 協力：一般社団法人全日本・食学会（日本料理の調理技能認定）

実施概要

農林水産省の「平成29年度 日本料理講習会・セミナー等の開催による人材育成事業（香港）」に全日本・食学会が全面協力。本事業は、日本製品の重要な輸出先と位置づけられる香港において、日本食・食文化を伝える人材を育成し、日本食・食文化の普及推進とさらなる輸出促進に繋げることを目的として、現地料理学校と連携し、日本産品や日本食・食文化の正しい知識や魅力等を効果的に伝える料理講習会を実施したものです。

講習会プログラムでは、理事長の村田吉弘氏理事長と会員の柳原尚之氏（江戸懐石近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰）が講師を務めました。対象者は学校で和食を学ぶ学生や卒業生、そして香港の日本料理店で働くプロの料理人の方々を含む約60名。

初日は、村田氏による日本料理が引き算の料理である事や水と米との関係、うま味の話など「日本料理の基本」についての講義の後、菊乃井で実際に使っている素材を使っの「出汁講座」が行われました。

二日目は、柳原氏から魚の鮮度を保つ日本独自の知恵や技術、魚のさばき方、薬味の様々な切り方等を交えた包丁捌きがレクチャーされた後に、日本産の鯛を使った「水晶椀」「押し寿司」「兜煮」の調理実演が行われ、実演された料理を受講者の方々が試食しました。アンケート結果からは、「実演が素晴らしかった。試食の際に自分で料理を味わえたこともよかった」、「試食の料理が非常においしかった」、「満点です。説明が明快。料理もおいしかった！」等の反応が多くみられました。

最終日は、本講習会の場を活用して農林水産省が定める「海外における日本料理の調理技能認定のガイドライン」に基づき、受講者のブロンズ認定に向けた試験を行いました。審査員として、村田理事長、柳原氏の他、会員の野永喜三夫氏（日本橋ゆかり）も協力。21名が挑戦し、鰻の三枚おろしの技能テストとペーパーテストを経て、見事12名がブロンズに認定され、全日本・食学会より認定証とバッジが授与されました。これは本制度において、当学会による初の認定となります。

日本食材が手に入りやすく、日本料理店も多い香港で学び働く参加者達ですが、本物の食材を理解する機会や日本料理の技術に触れる機会が少ないので、今回のような講習会は非常に役立ったと喜んで頂く事が出来ました。



キューピー 家族でわくわくクッキング

- ◆ 名称：家族でわくわくクッキング
- ◆ 日時：2017年 4/23（長野）、7/23（新宿）、11/12（三重）、2018年 1/21（横浜）
- ◆ 会場：長野調理製菓専門学校、東京調理製菓専門学校、ユマニテク調理製菓専門学校、横浜調理師専門学校
- ◆ 主催：キューピー株式会社

実施概要

三國清三理事長代行が講師を務める、小学生とその父親を対象とした料理教室「家族でわくわくクッキング」。普段、なかなか料理をする機会がないお父さまとお子さまで、三國シェフの熱心な指導を受け、本格的な料理への挑戦です。完成した料理は、招いたご家族とともに食卓を囲んで、会話をはずませみんなで召し上がっていただきます。

「自分であんなにおいしい物ができるとは思わなかった。家でも子供と料理したい」「食育の講義を受けたのは初めてでいかに重要なのか知り、とても良かった」等、参加したお父さまも食育の大切さを実感。

作り手と食べ手、普段とはまったく逆のお父さまとお子さまで作った料理に感激の声があがり、微笑ましい食卓風景をたくさん見ることができました。そんな家族の"会話もごちそう"になる食卓づくりのきっかけになれば幸いです。



第14回 気仙沼プチシェフコンテスト

- ◆ 名称：第14回 気仙沼プチシェフコンテスト
- ◆ 日時：2017年9月30日（土）
- ◆ 会場：気仙沼市立気仙沼小学校（宮城県気仙沼市笹が陣3-1）
- ◆ 主催：プチシェフコンテスト実行委員会事務局

実施概要

三國清三理事長代行が審査委員長を務める、地域の食材を使って子供たちが料理の腕を競う「第14回プチシェフコンテスト in 気仙沼」が9月30日（土）、気仙沼小学校にて開催。本コンテストは、料理技術を競うことのみならず、地域の新鮮で豊富な食材や伝統的な料理、調理技法などを、家族とのコミュニケーションの中で学ぶことを目的に毎年開催されています。

本コンテストには小学生から高校生・18歳以下の社会人までが参加でき、今回は61人から63作品の応募があり、予選（書類審査）を経て14人が本選に進みました。自分でレシピを考え、会場で1時間以内に4人分の料理をつくり、審査員5人が採点するルール。三國審査委員長から「ベストな料理を仕上げてください。よろしいでしょうか!」と激励され、ホヤ、サンマ、メカジキ、桑茶や「じいちゃんの塩うに」「ばあちゃんの梅干し」などを材料に真剣な表情で調理しました。

最高賞のグランプリに選ばれたのは、千葉有紗さん（気仙沼高校2年）の「カレイのパイ包み焼き」。カレイとカボチャ、玉ネギ、チーズなどをパイで包んだもので、エングワもくつきり、こんがりカレイの形に焼き上がりました。



グランプリ受賞作品
「カレイのパイ包み焼き」



準グランプリ受賞作品
「ほやグラタンとめかぶのムース」



準グランプリ受賞作品
「メカジキのライスバーガー&ホヤのミルクスープ」



はまだ未来のシェフ教室 in 雲雀丘小学校

- ◆ 名 称：はまだ未来のシェフ教室
- ◆ 日 時：2017年7月10日（月）
- ◆ 会 場：島根県浜田市雲雀丘小学校
- ◆ 主 催：雲雀丘小学校

実施概要

三國清三常任理事がライフワークとして行っている食育イベント、「はまだ未来のシェフ教室」。今回は雲雀丘小学校の5・6年生が参加し、味覚の学習と調理実習を体験しました。

まず、味覚には「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」の五味があることを、テースティングを通して教え、その後、三國シェフが手本を見せながら、各班に分かれて調理を開始。おいしいマヨネーズとハンバーグができあがりました。この教室を通して、味覚について新たな気付きや発見をしたり、味わう楽しみを感じたりした子どもが多かったと思います。最後是三國シェフより一人一人に修了証を授与。多くの子どもたちが感想を発表し、未来のシェフ誕生のきっかけづくりとなる食育イベントになりました。



KIDS-シェフ 銚田市立旭西小学校

- ◆ 日 時：2017年11月16日
- ◆ 会 場：茨城県銚田市立旭西小学校
- ◆ 対 象：小学生
- ◆ 主 催：(株)ヤヨイサンフーズ、一般社団法人国際食文化交流協会

実施概要

今回で52回目となるKIDS-シェフ。今年も三國清三理事長代行が中心となって、2017年11月16日（木）に茨城県銚田市立旭西小学校で開催。この取り組みのきっかけは、フランス料理のシェフとして世界的に有名な三國清三シェフが母校の小学校で行った料理の授業。この授業を通して三國シェフは、味覚が形成される時期の子供たちの味覚を開花させ、食の楽しさを教える必要があることを痛感。学校給食が創業の原点とも言えるヤヨイサンフーズ（旧ヤヨイ食品）はこの三國シェフの考えに共鳴し、次代を担う子供たちのために、そして社会貢献の一環として全面的にバックアップすることに。

今回作った料理は、「色どりやさいのさわやかサラダ」「肉団子とキャベツのコンソメスープ」「鯛のアクアパッツァ（七五三）」「チーズのカメレタスハンバーグ」「ハートのミニどら焼き」の5皿。地元の豊富な食材をたくさん使っておいしく出来上がった料理にみんな大満足でした。



三國清三理事長代行による講義



シェフによるフランス料理



三國シェフより子供たちに質問



みんなで試食





WAKUWAKU PROJECT JAPAN講演会 + 料理教室

- ◆ 日 時：2017年9月9日
- ◆ 会 場：長野県
- ◆ 対 象：一般
- ◆ 主 催：一般社団法人WAKUWAKU PROJECT JAPAN

実施概要

発達障害児・障害当事者・保護者活動への支援を行っている一般社団法人WAKUWAKU PROJECT JAPAN様からのお声掛けにより、自閉症、知的障害、学習障害などの障害を持つ子供とその親のための親子料理教室に講師として、徳岡邦夫理事が協力。「親子で楽しむ料理の時間」というテーマで講演し、料理教室では「お鍋で炊くごはん」「鶏つくね」「茶わん蒸し」を指導。



WAKUWAKU PROJECT JAPAN
親子で楽しむワークショップシリーズ!

1960年生まれ。
「吉兆」劇業者榎本真一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貴一翁から料理の秘伝を学ぶ。その後、高麗橋吉兆、東京吉兆での修行を経て、京都、嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。2007年北海道洞爺湖で開催された第10回サミットG8にて日本料理を担当する。2009年以降嵐山本店はミシュラン3つ星、2015年イタリアミラノ万博の国産食糧振興機構 (F&O) にて日本人料理人として初めてスピーチを行う。また、2015年より料理人として初めての学会「文化産業科学会」を立ち上げ名誉理事就任。2016年、東京農業大学客員教授に就任。伝統を守りながらも時代に即した食への多面からのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出、提案を行う。

第二回『信州発！目指せ、料理の達人！』
昨年につき、世界一の料理人
京都嵐山吉兆：徳岡邦夫氏登場

親子で楽しむ 料理の時間

ミニ講演会 + お料理教室
平成29年9月9日 (土)
時間 10:30 ~ 16:00

第1部 40名：諏訪市湯小路いきいき元気館
第2部 親子15組：諏訪市働く婦人の家
Tel いきいき元気館0266-54-7711 婦人の家0266-58-5298

●お料理教室は小学生のお子さんと保護者限定です。

10:30~12:00
第1部 講演会「親子で楽しむ料理の時間」
お料理を通して子どもに伝えたい事をお話して頂きます。
●参加費1000円

13:00~15:30
第2部 親子料理教室「好きな料理を自分で作る！」
料理はまだ未定。現在、何を作るか話し合ってください。
必要なのは参加される方にお伝えいたします。
●講演会参加費 + お料理教室参加費 + 材料費
●親子ペア参加費総額3000円

お申込みお問い合わせ—一般社団法人WAKUWAKU PROJECT JAPAN
Mail green@snow.email.ne.jp 代表理事 原まで



事業活動報告

3. 広報事業

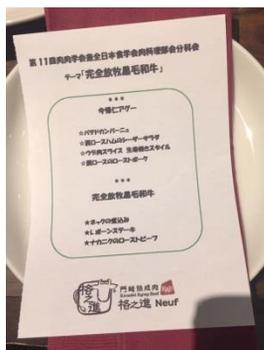


第11回 肉々学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会

- ◆ 開催日 : 2017年4月20日 (水)
- ◆ 開催場所 : 格之進Neuf (東京都港区六本木7-17-19 FLEG六本木Second2F)
- ◆ テーマ : 完全放牧黒毛和牛

実施概要

「第11回肉々学会」は、「完全放牧黒毛和牛」の勉強会。九州大学の後藤先生が研究されている「Qビーフ」を実践している佐賀県鹿島市の「ミカン農園での完全放牧黒毛和牛」をいただきました。「ビーフジャーキー」の皆さんに提案している「ジャーキーやブラウンスイスの放牧牛肉」の黒毛和牛での実践です。枝重が220kgと小さかったので心配でしたが、熟成を経て格之進の千葉社長もニコニコの仕上がり。脂は黄色味を帯び、良い香りがします。ネックは煮物に、ナカニクはローストビーフに、Lポーンはステーキで楽しみました。50人近い参加者満足の味わいでした。



京都情報交換会 (テーマ: 天ぷら)

- ◆ 開催日 : 2017年5月10日 (水)
- ◆ 開催場所 : てんぷら天菟 (京都市上京区千本今出川上ル上善寺町89)

実施概要

テーマは天ぷら。てんぷら天菟を会場にお借りし、天ぷら吉川の長谷川さんと、天菟の橋本さんに、同じ油で同じ素材を揚げていただきました。2種のえび。長谷川さんは、この勉強会のために、違いが解りやすいよう、いつも使っているのとは違う配合を研究。小麦粉に10%のコーンスターチを混ぜて、やわらかい衣であげてみました。結果、ほわっとした海老と、パリッとした海老が揚がりました。参加者からは、「『天ぷら』と一口に言っても、この2種は同じ料理とは思えませんね」、という声があがりました。随分と食感と、素材の味のちがいが異なります。カウンター席は、お二人がそれぞれに揚げる手元にくぎ付けとなった一夜でした。



東京情報交換会（テーマ：わが店、一押しのお自慢食材）

- ◆ 開催日 : 2017年5月17日（水） 21:00～
- ◆ 開催場所 : Turandot 臥龍居（東京都港区赤坂6-16-10 Y's CROSS ROAD）

実施概要

今回のテーマは「わが店、一押しのお自慢食材」。参加者の皆さんに、ご自身のお店で使っている食材 & 自分が美味しい！とお奨めする問屋さんや生産者さんの方をお連れ頂きました。食材のご協賛も沢山頂き、ミズダコ、鮑、車エビ、アオナ、宮城県産ブランドトマト、富山県産米など、集まった自慢の食材は全19種類！これらの海の幸 & 山の幸を脇屋シェフが素敵なコースに仕立て上げて下さいました。

コースの途中では食材をご提供下さった皆様からは、食材自慢のプレゼンも。北は北海道から南は長崎まで多くの会員の方にご参加頂き、また村田理事長や三國理事長代行も駆けつけて下さり、大変充実した内容に。ご参加頂きました皆様ありがとうございました。



大阪情報交換会（テーマ：うどん）

- ◆ 開催日 : 2017年6月20日（火）
- ◆ 開催場所 : うどん「讃く」（大阪市福島区福島2-8-3）

実施概要

今回の大阪情報交換会はテーマを「うどん内麦（北海道・三重・九州）食べ比べ」とし、大阪市福島区のうどん「讃く」（会員：山本昌司さん）にて開催されました。まずは、木田武史理事、松原龍司理事、店主の山本さんによる挨拶から始まり、初参加の方々の紹介 & 乾杯後、間もなくして3種類のおうどんが続々と登場。それぞれの色艶や食感、喉越しを確認しながら意見交換。木田さん自慢の麺に、山本さんによる自慢の煮干しをブレンドした特製スープ。うま味たっぷりのお出汁の風味に笑みがこぼれます。店主がこの日のためだけに腕を奮ってくれたお料理の数々に舌鼓を打った夜となりました。



左から、きたほなみ（北海道）、あやひかり（伊勢）、筑後いずみ（九州）



出汁には店主の山本さんによる自慢の煮干しをブレンド

京都情報交換会（テーマ：炒飯）

- ◆ 開催日 : 2017年7月11日（火）
- ◆ 開催場所 : 京、静華（京都市左京区岡崎円勝寺町36-3 2階）

実施概要

テーマは炒飯。中華料理代表 宮本静夫さん（京、静華）、フランス料理代表 前田元さん（M o t o i）、日本料理代表 前川浩一さん（祇園さゝ木）がそれぞれの炒飯を披露。（※ともに会員）

炒飯の変遷を味わえるように、冷や御飯、油で炒めただけの御飯、そして卵と一緒に炒めたものを食べ比べ。炒飯の原点を食した後、元中国料理、現フランス料理の前田シェフが作ってくださったのは、ハムユイの炒飯。最後に、前川さんがしらす、梅肉、しその季節の素材の炒飯を作りました。

みなさんが鍋を振って調理している姿を、集まった会員がみな、じーっと見つめていたのが印象的でした。



東京情報交換会（テーマ：日本酒と自慢食材のマリアージュ）

- ◆ 開催日 : 2017年7月26日（木）
- ◆ 開催場所 : 人形町「きく家」（東京都中央区日本橋人形町1-5-10）

実施概要

今回のテーマは「日本酒と自慢食材のマリアージュ」。ご提供食材は、築地大政本店様（小槻さん）から“茹で蛸”、青森県東通村様から“活ホタテ、ホタテ、活ホヤ”。そしてメルシャン様から“スパークリングワイン2種”、久保井商店様からは“海苔”。どの食材もきく家さんの手により美味しい料理となり、おかみさんお奨めの日本酒“ひこ孫”と合わせての素敵なマリアージュを存分に堪能。

また、杉山衛常任理事の紹介で新たにご入会いただいた、全国すし商生活衛生同業組合連合会会長で、世界に先駆けて「すし知識海外認証制度」を立ち上げた山縣正氏（都寿司四代目主人）にもご参加いただき、総勢25名の参加者が、きく家さんの料理に舌鼓を打ち、日本酒に酔いしれた、真夏の夜を更に熱くさせる活気ある情報交換会となりました。



日本食普及の親善大使でもある山縣正会長（中央）



大阪情報交換会（テーマ：お好み焼き）

- ◆ 開催日 : 2017年8月21日（月）
- ◆ 開催場所 : 福太郎（大阪市中央区千日前2丁目3-17）

実施概要

今宵のテーマは大阪人のソルフード「お好み焼き」。

粉もんは、出汁が命。いろいろな出汁を使ってお好み焼きを食べ比べ。鯛出汁や干椎茸からとった出汁の違いだけでなく、まぜ焼きと重ね焼きといった焼き方の違うお好み焼き・茹で麺と生麺など違う麺を使った焼きそばの違いなども店主の中西さんからご説明頂き、まさにお箸の止まらない情報交換会！東京から高岡哲郎副理事長（人形町今半）も参加し、当初予定していた人数より倍以上の方が集合。大盛り上がりの会となりました！

今夜もおいしいお料理とたくさんの出会いに感謝！



京都情報交換会（テーマ：きのこ）

- ◆ 開催日 : 2017年9月12日（火）
- ◆ 開催場所 : 祇園さゝ木（京都市東山区八坂通大和大路東入小松町566-27）

実施概要

今回のテーマは秋の味覚を代表するきのこ。祇園きだの木田康夫さん、祇園にしかわの西川正芳さん、天ぷら吉川の長谷川隆次さんによるプレゼンテーション。（※ともに会員）

西川さんは、きのこを使った5種の炊き込みご飯の比較。きのこは、えぐみを消す為にみりんを使うというセオリーがあります。塩焼きしたブナシメジには確かにえぐみがありますが、丹波しめじやダイコクしめじであれば、みりん使わなくても、今回の塩焼方式でうまみだけまわることが判明。

木田さんは、冷製のお汁からスタート。干しいたけだし(グアニル酸)に、昆布だし(グルタミン酸)を合わせて、うま味の相乗効果を出します。そこに、塩と醤油のみで味付けし、ナスにかたくりをつけて具材としました。これはできるだけ味のない(だしに影響のない)ものを使いたかったためです。

天ぷら吉川の長谷川さんは、苦味をうまく表現するために鷹ヶ峰とうがらしにしめじを詰めて天ぷらに。

それぞれきのこは、味と香りが全然異なり、同じ種類でも、生産者の環境によっても随分違う。いろんな食材を求めて探してみたいと思いました、と長谷川さん。今回作ってくださった3名の方、それぞれに、改めてきのここと向き合っているいろいろ考えさせられ、良い勉強になりました、とお話くださいました。



岐阜情報交換会

- ◆ 開催日 : 2017年10月17日 (火)
- ◆ 開催場所 : 岐阜市 ラ・ルーナ ピエーナ別邸

実施概要

10月17日(火)、岐阜のラ・ルーナ ピエーナ別邸にて、全日本・食学会情報交換会@岐阜を岐阜料理業界交流会との共催にて実施。参加者は200名余り。当学会からは村田吉弘理事長、門上武司副理事長、高岡哲郎副理事長、山根大助常任理事、松原龍司理事、そして今回の会を取り仕切って下さった高田晴之理事等が参加。地元食材等の協賛企業ブースもあり、大盛況の会となりました。



大阪情報交換会 (テーマ：新蕎麦)

- ◆ 開催日 : 2017年10月23日 (月)
- ◆ 開催場所 : 土山人ほたるまち店 (大阪市福島区福島1丁目1-48)

実施概要

「土山人ほたるまち店」(店主：信田将志さん)にて開催された今回の大阪情報交換会、テーマは「新蕎麦」。

テーブルには、本日の献立と、食べ比べをする蕎麦の実・蕎麦粉。この日は5種類の蕎麦をご準備くださいました。一品一品、説明をしていただきながら美食！まずは、<新そば、産地別食べくらべ>。続いて、<旧そば食べくらべ>。そして、<熟成蕎麦>。こちらは、2008年福井県大野産 大野在来を外一割り打ち。

今回は味の違いを感じるためお塩でいただきました。塩は沖縄県野甫島産 手もみ天然天日塩『塩夢寿美』えんむすび)。さらに、水蕎麦・そばがき・手引き石臼粗挽きせいろも。全て富山県産のトヨムスメで。それぞれの違いを感じながら、皆で知識や意見を交換し、日本酒やそば焼酎とともに美味しく楽しい時間を共有することができました。遅くまでご対応頂きましたお店のスタッフの皆さま方、本当にありがとうございました！



富山県産トヨムスメ(左)と
岩手県産岩手早生(右)



福井県大野産大野在来(左)と
北海道新徳産キタワセ(右)

京都情報交換会（テーマ：韓国料理と汁物）

- ◆ 開催日 : 2017年11月7日（火）
- ◆ 開催場所 : サロンドサラン（京都市右京区梅津後藤町30-1）

実施概要

会員の韓国料理人、星野明香さんのサロンで開催された情報交換会。今夜は「汁物」をテーマにお料理を展開。

韓国料理に欠かせない食材「アミエビ」。韓国料理では塩の代わりに冷凍保存したアミエビが使われます。このアミエビ、実はエビではなくプランクトン。アミエビの調味料は旨味のかたまりなので、蒸し豚につければおいしさ倍増です。加えて、アミエビにはリパーゼという脂肪分解酵素がたっぷり含まれていて、肉類と一緒に食べるのは栄養的にも良いのだそう。4種の異なる、そして珍しいスープ。「韓国に行ったことあるけれど、食べたことのないものばかりだった」「食材の組み合わせが想像を超えてました」中国料理、和食、フランス料理、ラーメン、それぞれ異なる分野の参加者に、驚きいっぱいの韓国料理の夕べでした。



韓国料理に欠かせない食材
調味料「アミエビ」



アミエビのスープ



蒸し豚は2種の異なる部位
を賞味

京都・大阪合同情報交換会

- ◆ 開催日 : 2017年12月6日（水）
- ◆ 開催場所 : Restaurant MOTOI

実施概要

京都と大阪の合同情報交換会を忘年会を兼ねて開催。魏禧之理事の開会の挨拶、木田武史理事の乾杯の発声、和やかな雰囲気スタート。門上武史副理事長、佐々木浩常任理事からもお話があり、皆さん真剣に耳を傾けておられました。参加者の皆さんが持ち寄ってくださった美味しい料理、お酒やスイーツの数々をいただきながら、今年1年を振り返ったり、また来年の方向性や豊富をお話ししたりと、今後の関西の食を盛り上げていくにはというお話で、会場は終始熱気に包まれていました。



東京情報交換会（テーマ：焼酎と自慢食材）

- ◆ 開催日 : 2017年12月12日（火）
- ◆ 開催場所 : 焼酎処さつま（東京都中央区日本橋人形町 2-2-6 藤井ビル 2F）

実施概要

12月の東京情報交換会は、日本橋人形町の焼酎処さつまにて。今回のテーマは「焼酎と自慢食材」。ご提供食材は、青森県東通村様からホタテ、イカ。そしてメルシャン様からワインもいただきました。ホタテの佃煮は東通村でも販売されていて、お酒のアテにもご飯のお供にもなる、味がぎゅっとしみこんだ一品。日本橋ゆかりの野永さんが、イカの塩辛など。

また、全日本・食学会が協力をしている「日本食・食文化普及人材育成支援事業」に参加して、現在、都内の会員店舗で本格的な日本料理を学んでいる外国人研修生も5名が参加し、国際交流も交えた活気ある情報交換会となりました。



東京情報交換会 新春スペシャル

- ◆ 開催日 : 2017年1月23日（火）
- ◆ 開催場所 : つきぢ田村

実施概要

今回の開催は、情報交換会兼新年会ということで、なんと総勢50名が参加！提供食材も、福井県名産さばのへしこ、タコ、麴の塩辛、各種野菜、ワインをはじめ、初参加となる、香川でオリーブオイルを作っておられる方から、100%国産エクストラバージンオリーブオイルをご提供いただきました。準備された料理の紹介の中には、今回のために若狭美浜から取り寄せた「若狭美浜寒ぶり・ひるが響」が、前日の大雪のため輸送がストップし、残念ながらこの会に間に合わなかったお話し……。

また、今回はスペシャルゲストで、菅原一秀衆議院議員、二之湯武史参議院議員にもご参加いただき、「若手・次世代を育成・継承していく為に、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が行われる東京から一致団結盛り上げて参りましょう！」、「昨年『文化芸術基本法』に「食文化」が明記されたことから、更に『「食」を文化に！』の活動を進めて行きましょう！」と改めてお話しいただきました。



へしこのサンドイッチ

タコ刺身

京都・大阪合同情報交換会@パリ21区

- ◆ 開催日 : 2018年1月10日 (水)
- ◆ 開催場所 : パリ21区 (京都市 中京区寺町錦小路上円福寺前283 ウィズユー 2F)

実施概要

12月に引き続き、1月は新年会をかねてパリ21区での開催。にぎやかな交流の場所となりました。バリエーションに富んだ美味しいお料理に加えて、天ぷら、ラーメン、カツサンドなど、参加者からのもちよりも多数！東京から、杉山衛常任理事が駆けつけ、乾杯の発声。ちょうどお仕事で関西に来ていた会員の林亮平氏や大阪からも3名参加！新しいつながりができた夜でした。



大阪情報交換会@炎LAVITA

- ◆ 開催日 : 2018年2月20日 (火)
- ◆ 開催場所 : 炎LAVITA (大阪府大阪市北区池田町 6-16)

実施概要

2月の大阪情報交換会は、会員の村田好隆さんのお店「炎LAVITA」にて。お料理をたくさんご用意いただき、なかでも一番注目を集めたのは何種類もの鳥刺し。みなさん興味津々で、たのしく食べ比べながらいただきました。

最後は、今年も1年頑張りましょう！と締めくくり、1年のスタートを切りました。



東京情報交換会（テーマ：蕎麦と自慢食材）

- ◆ 開催日 : 2018年3月13日（火）
- ◆ 開催場所 : 神田まつや（東京都千代田区神田須田町1丁目13）

実施概要

3月の東京情報交換会会場は、江戸の蕎麦の味を現代に引き継ぐ老舗「神田まつや」（会員：小高孝之さん）。つきだしの“かまぼこ”“湯葉豆腐”“そば味噌”から始まり、協賛食材の青森東通村様より『帆立』『イカ』。三栄水産様より『車海老』。山五様より『稚アユ』『とり貝』が様々な料理になって登場。メルシャン様より『甲州淡紫』『甲州グリ・ド・グリ』『TIO PEPE』の白ワインとシェリー酒を飲みながら、田村隆理事の『ブリカマ』と野永喜三夫氏（日本橋ゆかり）の『煮イカ』で舌鼓を打ちました。

メは“桜切り”と“もりそば”の2種類の蕎麦。この季節ならではの“桜”の風味が口いっぱいに広がりました。今回は、平成28年度の人材育成事業で、外国人研修生をご指導いただいた齋藤草雄シェフ（しち十二候店主・日本食普及の親善大使）やオンワードマルシェの白井秀樹氏ら、新加入会員の自己紹介もあり、これから店舗開業される方からの挨拶もありました。新たな仲間が増え、ますます活発な交流が期待されます。



京都情報交換会（テーマ：お米）

- ◆ 開催日 : 2018年3月13日（火）
- ◆ 開催場所 : 料理旅館・天ぷら 吉川（京都府京都市 中京区富小路通り御池下ル）

実施概要

今回のテーマは「米」。八代目儀兵衛さんをお迎えし、色んな品種のお米を食べ比べ。「白さ」「つや」「香り」「甘さ」「粘り」「食感」「のどごし」について、お水で口の中をリセットしながら、それぞれの感覚で食味を集計していきます。出席者一同真剣そのもの。みなさんのお米に対する関心の高さがうかがえる会となりました。おいしいお米の炊き方のワンポイントアドバイスや、目から鱗な情報まで、今までのお米についての認識が一変するほどの有意義な勉強会となりました。



真剣な表情でお米の評価を行う出席者の皆さん



会場に準備されたこのたくさん炊飯器



「文化芸術基本法」改正の報告会／懇親会

- ◆ 実施期間：2018年2月16日（金）
- ◆ 実施場所：セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区桜丘町2-6-1）
- ◆ 事業主体：『「食」を文化に！』検討委員会

2月16日（金）、『「食」を文化に！』検討委員会主催の「文化芸術基本法」改正の報告会および懇親会が開催されました。この報告会は、「全日本・食学会」の村田吉弘理事長（菊乃井）、三國清三理事長代行（オテル・ドゥ・ミクニ）と、服部幸應理事（服部学園理事長）の3名を発起人代表とした『「食」を文化に！』検討委員会の活動が実り、2017年6月の「文化芸術基本法」の改正に伴い、その第12条に「食文化」が明記され、「食」が「文化」であることが法令として示されました。

今回の改正によって、法律上も明確に規定されることになり、今後、食に携わる人が文化功労者や文化勲章を受賞する道が開かれるなど、次世代の食に携わる人々が胸を張って仕事に従事できる環境が整ったと言えるでしょう。

当日は約200人の食関係者と、来賓としてお迎えした林芳正文部科学大臣、宮田亮平文化庁長官をはじめ、参議院議員で日本食文化普及推進議員連盟の山東昭子会長、同じく二之湯武史事務局長らが一同に会し、「食文化」が法律に明文化されたことの報告と、今後、食文化の保護・継承・発展を担っていく食関係者の方たちが、法改正の重みをしっかりと自覚していくためのパネルディスカッションが行われました。

始めに、服部幸應理事、村田吉弘理事長による挨拶が行われた、第1部パネルディスカッションでは二之湯事務局長がモデレーターを務め、間宮淑夫内閣官房内閣審議官、日本野菜ソムリエ協会理事の王理恵氏がパネラーとして参加。さまざまな視点から日本の食・食文化の社会的・文化的価値向上に向けた意見が述べられました。第2部懇親会では、ゲストに重要無形文化財総合認定保持者で能楽囃子大倉流大鼓の大倉正之助氏の鼓演奏で厳かに始まり、続けて来賓のご挨拶をいただきました。

最後に、三國清三理事長代行による閉会挨拶が行われ、今後さらに日本の食文化を守り、次世代へ伝え、発展させていくことを参加者全員で誓い、文化芸術基本法改正の報告会及び懇親会は終了しました。



（写真右・左より）二之湯武史参議院議員（日本食文化普及推進議員連盟事務局長）、間宮淑夫氏（内閣官房内閣審議官）、王理恵氏（日本野菜ソムリエ協会理事）



開会挨拶：服部幸應理事



第一部 閉会挨拶：村田吉弘理事長



来賓挨拶：林芳正文部科学大臣



来賓挨拶：宮田亮平文化庁長官



乾杯発声：山東昭子参議院議員
（日本食文化普及推進議員連盟会長）



第二部 閉会挨拶：三國清三理事長代行



文化審議会第15期文化政策部会（第6回）における 文化芸術推進基本計画（第1期）の在り方についての意見表明（書面）

- ◆ 日 時：平成29年11月24日（金）14:00～17:00
- ◆ 会 場：文部科学省庁舎（東館）5階5F1及び5F7

文化庁では、改正基本法に基づく文化芸術推進基本計画（第1期）を策定するため、その在り方等について文化審議会において審議がなされています。11月24日の第6回文化審議会文化政策部会の開催にあたり、今後の審議の参考とするため、文化芸術推進基本計画（第1期）の在り方について、文化芸術関係団体からの意見が求められ、食文化関連団体として、一般社団法人 茶道裏千家 淡交会、株式会社ぐるなび、一般社団法人 和食文化国民会議等と共に、当学会からも村田吉弘理事長による書面意見を表明しました。この審議会は一般に公開されており、当学会が提出した資料含め、会議資料についても文化庁HPにて公表されています。

文化庁長官官房政策課 御中

文化芸術推進基本計画の策定に向けた意見

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 4-3-13 3F
一般社団法人 全日本・食学会
理事長 村田 吉弘

現在、子供たちの食の乱れが問題となっています。偏食や朝食の欠食、肥満の増加等の問題がますます多様化・深刻化する傾向にあると同時に、我が国古来の米と清涼な水を中心とした食文化を背景に生まれてきた日本の伝統的な食もまた、滅亡の危機に瀕しています。

ワーキング・グループの資料にも記載されているとおり、「暮らしの文化」については、これまで具体的な施策が積極的に講じられてきませんでした。とりわけ日本人の伝統的な食に関しては、長らく文化として認められてこなかったことからわかるように、戦後教育においても軽視され続けてきたように思えます。

ご存知のように平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。さらに本年6月の改正基本法にて、生活文化の中に食文化が追加され、その振興を図る旨が記載されたことは、さまざまな意味で大変有意義なことだと思います。しかし、そのいっぽうで、我々は世界に対して和食文化を保護・継承する責任を担うとともに、今後、どのようにして我が国の食文化を保護・継承し、その振興を図っていくのかということが非常に重要な課題となっています。

そうした現状を踏まえ、今回、改正基本法に基づく文化芸術推進基本計画（第1期）の策定に向け、食関連団体として、生活文化における「食文化」を中心に、いくつか意見を述べさせていただきます。

1. 食育の場としての「給食」を通じた食文化の継承

- ・ 基本的な方向性の「戦略4」にもあるように、我が国の食文化（暮らしの文化）を次世代に継承していくためには、子供たちの食に関わるさまざまな環境を見直し、文化芸術教育を充実させることが重要です。そのためには、何よりもまず給食が基本になると考えています。幼少時の食体験はその後の食習慣形成を大きく左右することから、給食を食育の場としてとらえ、全国の学校給食をめぐる環境を整備し、子供たちが日常的に和食に親しむ機会を創出することで、食文化の継承を促進し、ひいては子供たちの健康改善にもつなげたいと思います。

- ・ 以前、私自身が文部科学省に出席し、文化の継承につながる最も効率的・効果的な方策として、パンをご飯にして給食を和食することを提案したことがあります。しかしながら、11月24日の「和食の日」だけでも日本全国の学校給

1

食で、その土地に伝わる出汁をきちんと使った和食を出すように各自治体に働きかけてもらえないかと打診したところ、「前例がない」とのことで、具体的な施策の実現には至りませんでした。やむを得ず、草の根運動的に個別の地方自治体から給食の改革に取り組むことを決め、地元京都で自治体を含む各方面に働きかけた結果、月に1回程度の「和食立」を実現させました。今では、出汁の旨味を味わえる汁物や煮魚、京野菜をふんだんに使った料理が、和食器で提供されています。今のところは京都だけの取組ですが、今後、こうした取組が全国規模で広がるような、具体的な文化芸術政策の実現を期待します。

2. 我が国の食文化を支えているバックボーンを包括的に伝える

- ・ 日本食文化の振興のためには、子供たちの食そのものの改善とともに、日本の食を支えている生活に根ざした文化的バックボーンを正しく伝えていくことも重要であると考えます。
- ・ 我が国には清涼な軟水が豊富にあり、日本人は、その水を使って稲作文化を生み出し、その水と米から飯を作り、そこに日本の国産である麹菌を利用して酒や発酵調味料を作り、世界に類を見ない独自の食文化を発展させてきました。そうした日本食文化の成り立ちの背景を正しく伝えることは、伝統産業や自国の文化から発生したものを大切にしようという気持ちを育み、さらには、子供たちが自国の食文化に誇りをもち、その社会的価値を守り、継承していく人々に対する敬意を醸成することにもつながるでしょう。

3. 食の流通改革に向けた取組の推進

- ・ さらに、食文化の継承という意味では、食の流通という問題も考える必要があると思います。先進的な若い生産者が、無農薬農法による安全な野菜をつくっても、現在の流通機構のなかでは、そうした食材を市場に流通させることは困難です。従来の流通システムに頼らずに伝統的な野菜をつくっている第一次生産者を支援する取組も、国が積極的に推進していく必要があるのではないのでしょうか。
- ・ 今までどおり、ひたすら効率性や経済活動だけを優先していけば、近い将来、地域に根ざした生活文化は消滅してしまうかもしれません。生活文化と経済活動のバランスをとりながら、他の省庁と連携して、国民すべてが文化の継承を意識できるような施策の検討をお願いしたいと思います。

4. さまざまな文化芸術団体の横断的な連携による文化芸術教育の充実

- ・ 「目標4」や「戦略5」で謳われているように「多様な人材や文化芸術団体・

2

文化庁HP「文化審議会第15期文化政策部会（第6回）議事次第「配布資料3-2」
(http://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkashingikai/seisaku/15/06/pdf/r1398683_15.pdf)

香港「フード・エキスポ」ガラランチ

- ◆ 日 時：2017年8月17日（木）～21日（月）
- ◆ 会 場：香港コンベンション&エキシビジョンセンター

2017年8月17日（木）～21日（月）の5日間、香港コンベンション&エキシビジョンセンターで香港貿易発展局主催の食品総合見本市「フード・エキスポ」が開催されました。

今年は日本がパートナーカントリーに選ばれ、ひととき注目を集めました。

初日に開催された「Japan Networking Luncheon」では、当学会の村田吉弘理事長（菊乃井）と会員の野永喜三夫氏（日本橋ゆかり）が料理の腕を振るい、日本食材の素晴らしさをアピールして参りました。



生うに豆腐 食い出し山葵ジュレ 花穂紫蘇



「和牛 いちじくの葉包み 塩釜焼き」のパフォーマンス





くまもとから感謝をプロジェクト！ for 全日本・食学会

- ◆ 開催日 : 2018年1月23日 (火)
- ◆ 開催場所 : 祇園さゝ木
- ◆ 事業主体 : 熊本県知事公室くまモングループ

実施概要

くまモンの「くまもとから感謝をプロジェクト！」。

全日本・食学会は、2016年の熊本地震発生直後、料理人や協賛企業を中心にキッチンカーでの炊き出し支援の取組を行いました。

熊本県主催のこのプロジェクトは、2016年4月に発生した熊本地震の際に全国から寄せられた支援に感謝を伝えるため、くまモンが全国各地を表敬訪問し、ご支援いただいた方々へ「ありがとう」と「くまもとは元気です」を伝えることを目的としたものです。

今回は、全日本・食学会を代表してこの活動を取りまとめ、現地で炊き出し支援を担当された「祇園さゝ木」に、ナント、くまモン本人からお礼の訪問がありました。炊き出し支援に参加された祇園さゝ木の皆さんの他、会員の片山城さん（心根）、緒方博之さん（洋食おがた）も式典に出席されました式典では、くまモンからお礼の色紙贈呈とハグをいただき、参加者皆様に集合撮影を行いました。



事業活動報告

4. 学会員の受賞・受章・委員就任等



村田吉弘理事長 平成29年度文化庁長官表彰受賞

概要

2017年6月、文化芸術基本法に「食」が文化として明記された朗報に続き、永年にわたり、日本料理の継承発展や後進の育成に努めるとともに、外国人料理人に対する研修にも尽力し、我が国の芸術文化の振興に多大な貢献をしてきたことが、文化活動として認められ、当学会の村田吉弘理事長が平成29年度文化庁長官表彰を受賞。12月15日に文部科学省第2講堂にて授賞式が行われました。

今後とも当学会理事長として、国内外において、日本の食文化の普及と発展のため、より一層尽力して参ります。





柳原尚之氏、農林水産省「日本食普及の親善大使」に任命

概要

農林水産省では、日本食・食文化の海外への普及を一層推進するために、2015年より毎年、「日本食普及の親善大使」を任命しています。同省では、今年も国内及び海外の日本食関係者等19名を新たに任命。当学会からは、江戸懐石近茶流嗣家（しか）の柳原尚之氏が新たに「日本食普及の親善大使」に選ばれました。

柳原氏は、「私たちが大事にしてきた食文化を、外国を含めて多くの方々と共有し、さらなる発展につながるように、微力ではございますが注力し、大使の責任を全うしたいと思います」とコメント。今後親善大使として、「農林水産省が実施する日本食・食文化の普及事業への協力」「自らの活動や出演するメディアでの日本食・食文化に関する情報発信」「プロの視点に立って日本料理関係者等へ助言等を通じた国内外への日本食・食文化の普及」といった活動を行っていきます。



柳原 尚之 氏 | Profile

江戸懐石近茶流嗣家。1979年東京生まれ。現在、父・江戸懐石近茶流宗家柳原一成氏とともに、東京・赤坂「柳原料理教室」にて研究指導にあたっている。NHK「きょうの料理」出演のほか、NHK大河ドラマなどの料理所作指導も行う。2015年文化庁文化交流使に任命され、約3ヵ月諸外国をまわり、日本料理を広める活動を行う。その他、子供に向けた和食料理本の発行や講義を通して、子供への食育や、江戸時代の食文化の研究、継承もライフワークとして行っている。

全日本・食学会所属の「日本食普及の特別親善大使」



村田 吉弘 理事長
(菊乃井)



栗栖 正博 常任理事
(たん熊北店)



田村 隆 理事
(つきざ田村)



服部 幸應 理事
(服部学園理事長)



辻 芳樹 理事
(辻料理学館理事長)



田崎 真也 理事
(日本ソムリエ協会会長)



高橋 拓児 氏
(木乃婦)



松久 秀樹 理事
(Koy Shunka)
※在スペイン



高木 慎一朗 氏
(日本料理 銭屋)



山縣 正氏
(都寿司・全国すし商生活衛生
同業組合連合会会長)



齋藤 章雄氏
(しち十二候)

野永喜三夫氏、平成29年度東京都優秀技能者（東京マイスター）受賞

概要

東京都優秀技能者（東京マイスター）とは、都内に勤務する技能者のうち、極めて優れた技能を持ち、他の技能者の模範と認められる方々を東京都優秀技能者として知事が認定するもの。中小企業等における技能者の育成等を図るとともに、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、技能者の社会的地位及び技能水準の向上を図ることを目的としています。

今回、会員の野永喜三夫氏（日本橋ゆかり）が、平成29年度東京都優秀技能者（東京マイスター）を受賞。料理人としては最年少受賞者となりました。

「東京特産食材使用店の三代目として、江戸東京野菜などを使用した食文化を広く発信するほか、数多くの新商品を開発している。また、日本代表として、海外で料理実演を行い、在日大使から感謝状を受けている。メディアにも多く取り上げられ、某料理番組で総合優勝を果たした。レシピの公開や親子食育活動などのイベントで調理指導を行うなど、和食文化の普及活動にも寄与している。」と、その技能・功績が評価されました。

平成29年11月10日（金）に東京都庁第一本庁舎5階「大会議場」で行われた「東京都優秀技能者等表彰式」にて、知事賞が贈呈されました。野永氏は、「今回、東京マイスターを頂きましたがここまで来るには、大変お世話になりました関係者様には多大なる指導や応援をいただき感謝しております。これからも引き続き東京マイスターとして今まで以上に頑張っていきますので皆様何卒、よろしく願い申し上げます。また、深く感謝申し上げます。」とコメント。今後も日本料理人としての一層の活躍が期待されます。



野永喜三夫氏 | Profile

老舗日本料理店「日本橋ゆかり」の長男として生まれる。「露庵 菊乃井」の村田吉弘氏のもとで修業を重ねた後、25歳で「日本橋ゆかり」へ戻り、三代目主人として腕を振るう。2002年、「料理の鉄人JAPAN CUP 2002」で総合優勝を果たし、その名は一躍知名度は全国区に。その腕前と感性は海外からも注目され、アメリカの老舗日刊新聞紙にて日本の料理人として選出された。2015年7月、ミラノ国際博覧会において、日本料理の腕前を披露。テレビや雑誌等のメディアへの出演や、世界に和食の魅力を広めるための取り組みなど、幅広い分野で活躍している。



協屋常任理事 他 第8回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞

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。

第8回「料理マスターズ」では、審査員として、村田吉弘理事長、門上武司副理事長、辻芳樹理事、服部幸應理事が参加し、このたび、シルバー賞を、協屋友詞常任理事（Wakiya 一笑美茶樓）、ブロンズ賞を、上柿元勝理事（レストラン ミディソレイユ）、栗栖正博常任理事（たん熊北店）、松尾慎太郎氏（北新地 弧柳）が受賞。平成29年11月7日（火）には、パレスホテル東京にて授与式及び懇親会が行われました。



協屋 友詞 氏（Wakiya 一笑美茶樓） | Profile

“モダンチャイニーズ”の日本の先駆者として高い知名度を持つ。伝統と創作が息づく、中国料理の枠を越えた料理を提供。日本各地の特産作物や魚介類を使用し、個性豊かな開発商品や献立を生み出して、地方の味に価値を付加する活動も展開している。



栗栖 正博 氏（たん熊北店） | Profile

一口食べておいしいと感じる「いい塩梅」こそ、日本の料理が到達した最高地点と考え、伝統的に使われてきた京都近郊の新鮮な食材を吟味して「料理という完成形にしてお客様に喜んでいただく」ことに注力している。一方、時代への冷静な視点で食材に柔軟性を持たせた現代の「和」の提案にも取り組んでいる。



上柿元 勝 氏（ミディソレイユ） | Profile

料理の「料」は自然からの恵みで得た食材、「理」は科学的な根拠と明解な理論に基づく調理のテクニックといい、クラシックなフランス料理を基本に、鹿児島県の食材の持ち味を最大限に引き出しながら力強く表現した料理を提供。鹿児島県の魅力発信を通じ、日本の魅力を世界に発信することに使命感を持っている。



松尾 慎太郎 氏（北新地 弧柳） | Profile

修業した浪速割烹 喜川で、料理人であり、食の随筆家としても知られる先代主人・上野修三氏が提唱した「大阪料理」を身につけた。なにわの食材の力に光を当て、大阪近海の魚貝を用いたお造りや、地の野菜が持つ食感や深い甘みを生かした料理が特徴。国内外へ「大阪」を発信する有力なツールとなっている。

