2016年度
事業活動報告書

一般社団法人 全日本・食学会

ALL JAPAN FOOD
Association
一般社団法人 全日本・食学会

2016年度 事業活動一覧

実施日	名称	実施場所	頁
■主催イベント			
6.26	第三回　全日本・食サミット（テーマ：色いろ）	大阪ガスショールーム	p.5
■自主イベント			
4.20	2016年4月　情報交換会@大阪	魏飯夷堂 北新地店	p.6
4.26	2016年4月　情報交換会@東京	宗胡	p.7
5.10	2016年5月　情報交換会@京都	ikariya523	p.8
6.3	AJFA勉強会「フランス料理の古典を学ぶvol.1」	MOTOI	p.9
6.20	2016年6月　情報交換会@大阪	ＧＡＲＡＧＥ39	p.10
7.4	2016年7月　情報交換会@東京	格之進Ｒ	p.11
7.11	2016年7月　情報交換会@京都	洋食おがた	p.12
8.22	2016年8月　情報交換会@大阪	ＢＩＳＴＲＯあじと	p.13
8.23	AJFA勉強会「いろんなジャンルに応用できる、フランス料理のソースと古典スイーツ」	祇園 さゝ木	p.14
9.12	2016年9月　情報交換会@京都	中勢以　月	p.15
9.27	AJFA勉強会「てんぷら 近藤」近藤文夫さんを迎えて	祇園 さゝ木	p.16
9.29	2016年9月　情報交換会@東京	そのやま	p.17
10.4	AJFA勉強会「更科 堀井」堀井良教さんを迎えて	祇園 さゝ木	p.18
10.20	2016年10月　情報交換会@大阪	大阪市西区 bar pappa	p.19
11.10	2016年11月　情報交換会@京都	祇園 さゝ木	p.20
1.30	2017年1月　肉料理部会プレゼンツ 情報交換会@東京	KABCO（六本木）	p.21
2.1	第9回 肉々学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会	格之進Neuf	p.22
2.20	2017年2月　情報交換会@大阪	中華菜エス・サワダ	p.23
3.8	第10回 肉々学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会	格之進Neuf	p.24
3.22	2017年3月　出張情報交換会 @仙台	仙台大衆バル OTTAVA	p.25
■共催イベント			
4.9	＜キッチンカーイベント＞第23回 京都「食彩市」	京都市中央卸売市場	p.26
4.26～5.7	＜キッチンカーイベント＞キッチンカー、熊本地震の被災地へ	熊本県益城町	p.27
5.14/6.11	＜キッチンカーイベント＞第24回・第25回 京都「食彩市」	京都市中央卸売市場	p.28
10.8	＜キッチンカーイベント＞第26回京都「食彩市」	京都市中央卸売市場	p.29
12.10	＜キッチンカーイベント＞12/10「食彩市」（最終回）	京都市中央卸売市場	p.30
3.23	「『食』を文化に！」決起大会	ホテルオークラ東京	p.31

実施日	名称	実施場所	頁
■協力・後援・協賛イベント			
4.20	温故知新@パレスグランデール	山形県	P.32
7.10/11	「第３回みんなのつわのごはんコンテスト」	島根県	p.33
9/12	レシピコンテスト「未来のSAPPORO創造レシピ」	北海道	p.34
9/16～18	脇屋友詞と行く「香港美食の旅」	香港	p.35
10.1	「第13回プチシェフコンテストin気仙沼」	宮城県	p.36
10.14	第13回WFPエッセイコンテスト2016「ぼくの私のちからメシ」表彰式	都内ホテル	p.37
10.15/16	ふかふか村まつり@気仙沼	宮城県	p.38
10.31	はまだ未来のシェフ教室 in 松原	島根県	p.39
11.27	「いたばし光と食の祭典」キッチンカーイベント（出展協力）	東京都板橋区	p.40
1.17	北海道 食とワインの夕べ@セルリアンタワー東急ホテル	東京都	p.41
1.30	三國清三氏フードトーク ：「うま味」と「食育」についての講演	ニューヨーク	p.42
2.20	JA秋田やまもと　全農実践セミナー	秋田県	p.43
3.1	『日本料理大全 だしとうま味、調味料』編集協力		p.44
■受賞・授与・委員会参画、等			
7.21・3.17	農林水産省「平成28年度輸出戦略実行委員会」への参画	農林水産省	p.45
9.9	三國清三理事長代行ら３名が「みえの食国際大使」に就任	三重県	p.46
11.17	食学会メンバー５名が、農林水産省「料理マスターズ」を受賞		p.48
11.24	三國清三理事長代行が初の「東京ブランドアンバサダー」に就任		p.49
12.5	堀井良教常任理事「江戸東京きらりプロジェクト」推進委員に就任	東京都庁	p.50
2.21	農林水産省「日本食普及の親善大使」に食学会所属メンバーが任命	農林水産省	p.51
■主催事業 等			
4.15	「日本食・食文化普及人材育成支援協議会」を設立		p.52
6.30	「平成28年度日本食・食文化普及人材育成支援事業」開講式	銀座キャピタルホテル	p.53
9.4～3.24	「平成28年度日本食・食文化普及人材育成支援事業」個別研修	京都・東京の会員店等	p.54
3.1	「平成28年度日本食・食文化普及人材育成支援事業」修了式	京都 菊乃井	p.55
12.6	「海外における日本料理の調理技能認定制度」認定団体に		p.56

2017年度事業

実施日	名称	実施場所	頁
4.10	2017年4月　情報交換会@大阪	モードディ ポンテベッキオ	
4.20	JRA補助金事業「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」第１回事業推進委員会	㈱テー・オー・ダブリュー	
4.20	第11回 肉々学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会	格之進Neuf	
5.10	2017年5月　情報交換会@大阪（テーマ：てんぷら）	てんぷら天喜	
5.17	2017年5月　情報交換会@東京	wakiya一笑美茶樓	
5.8～11.6	RED U-35実行委員会主催「RED U-35 2017」への後援		

事業活動報告

▶ 主催イベント

◆　開催日　　：2016年6月26日（日）

◆　開催場所　：大阪ガスショールーム ハグミュージアム（大阪市西区千代3丁目南2-59）

◆　主　催　　：一般社団法人 全日本・食学会

◆　協　力　　：大阪ガス株式会社

実施概要

当学会の活動の三本柱である「研究活動」、「交流活動」、「発信活動」。これらすべてを網羅すべく開催する《全日本・食サミット》。

第三回目となる今回のテーマは「色いろ」。料理における「色」の効果、地方の「特色」を出す料理人と生産者、さらには「色気づく時」、「色＝メイラード」など、食にまつわるあらゆる「色」をテーマに、デモンストレーションやシンポジウムが繰り広げられました。 約350名の皆様にご来場いただき、全国から集まっていただいた講師の方々のもと、あらゆる角度から食材や料理について勉強することができました。

村田理事長による開会の辞

シンポジウム１「色を作る ～色の発想から料理を考える～」

◆講師／（写真右から）
- 松尾 英明氏（柏屋 大阪北千里）
- 山口 浩氏（神戸北野ホテル総支配人・総料理長）
- 吉岡 幸雄氏（染司よしおか 五代目当主）

◆コーディネーター／門上 武司副理事長（ジオード代表）

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年4月20日（水）

◆　開催場所　：魏飯夷堂 北新地店

実施概要

毎月関東と関西で行われるＡＪＦＡ定例「情報交換会」。

4月の大阪情報交換会は魏禧之理事の大阪の店、魏飯夷堂にて開催。和やかな雰囲気で始まった会は、点心師が一つ一つ目の前で包んで蒸しあげた小籠包をはじめ、次々と料理が供され、最終的に30名以上が集結。美味しい料理を舌鼓を打ちながら会員同士近況を報告しあった。

また、魏禧之理事（一之船入）、佐々木浩理事（祇園さゝ木）、松尾英明理事（大阪千里山 柏屋）から、2016年4月14日に発生した熊本地震への復興支援活動についての提案があり、会員に協力を呼びかけた。その場で宮本幹子理事（元うずら屋店主）や、松本喜宏氏（トラットリアパッパ）、喜多川達氏（老松喜多川）などから支援協力の表明があったほか、「一旦店に帰ってからスケジュールをチェックして参加できる日を確認したい」など、会員のみなさまからも積極的な意思表明をいただいた。

▶ 自主イベント

◆　開催日　：2016年4月26日（火）

◆　開催場所：JAPANESE SHOJIN RESTAURANT 宗胡（港区六本木6-1-8 六本木グリーンビル3F）

実施概要

２０１６年４月の情報交換会@東京は、会員 野村大輔さんのお店「宗胡」にて開催。
まずは、４月２６日～５月７日に行われた、熊本地震の被災地におけるキッチンカーでの炊き出し状況を報告。食材が足りない、もっと人手が欲しいの情報に、さっそくその場で食材確保の連絡を取って下さったり、お手伝いのスケジュールを調整して下さったりと、微力ながら食学会として被災地の力になれるかもしれない行動をする事が出来ました。

今回の料理は、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社さんの自社自慢のワインの他、寿司部会 部会長 杉山さん監修ジェイコブス・クリーク「わ」を堪能。また、ワインアンバサダーのローズさんによるプレゼンテーションが行われ、最後に、更科堀井さんとのコラボレーションによる特別メニュー「蕎麦寿司」が登場。好評を博しました。

▶ 自主イベント

◆　開催日　：2016年5月10日（火）

◆　開催場所：ikariya523（京都市中京区 三条木屋町上ル上大阪町523）

実施概要

佐々木理事より改めて熊本震災支援活動の報告。実際に被災地に出向いて炊き出しを行ったシェフたちはもちろん、支援物資を協賛くださった方々、スタッフを送り出すために店を守ったスタッフ、家族など多くの方々の協力のおかげで、今回の炊き出しができたことの感謝。そして被災地の方々が喜んでくださったこと、現地にずっと滞在してくれたスタッフと地域の方々との交流など、たくさんの報告がありました。

「現地の人たちが喜んでいただけたのは、このキッチンカーが和食だけでなく、パスタがあったりピザを焼いたりカレーなど、いろんなジャンルの料理が食べられたことでした。これは全日本・食学会だからできることです」と。

また佐々木さんからは、二週間炊き出しの中で毎日のメニューはどう決まってゆくのか。また決まってからのチームワークのことなど、興味深い話が披露されました。

また5月29日に開催予定の中国料理勉強会（@京静華）の案内や、6月3日開催予定のフランス料理勉強会（@MOTOI）6月26日のサミットなど、全日本・食学会で行われるイベントについても案内がありました。

▶ 自主イベント

◆ 開催日　：2016年6月3日（金）

◆ 開催場所　：MOTOI（京都市中京区富小路二条下ル俵屋町186）

実施概要

6月3日（金）、京都のフレンチレストラン「MOTOI」にてAJFA勉強会「フランス料理の古典を学ぶvol.1」を開催しました。講師は辻調理師専門学校 技術顧問（西洋料理） 木下幸治氏。「私が料理の世界へ入ったのは1973年です。本日は、80年代のフランス料理をそのまま表現したいと考えています」と木下氏。「フュメ・ド・ポワソン」の取り方のレクチャーをはじめ、「ソース オランデーズ」、「ソース ヴァンブラン」、「ブールブラン」の実演と講義。さらには「舌平目のデュグレレ風」の実演、試食へと続く２時間半にも及ぶ深みのある勉強会となりました。

西洋料理は足し算であること。また、「フュメ・ド・ポワソン」を煮詰めたり別の味を加えて、味を構成していく応用があることも学びました。

本勉強会の講師を務めてくださった木下さん、調理補助及び、勉強会の会場を提供いただいた「MOTOI」シェフ前田元さん、調理補助をいただいた「Ikariya523 」のシェフ高橋雄一さん，心より御礼申し上げます。

ポム・ア・ラングレーズを添えて「舌平目のデュグレレ風」が完成。

「MOTOI」のレストランスペースで「舌平目のデュグレレ風」を試食。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年6月20日（月）

◆　開催場所　：GARAGE 39（大阪市中央区中央区淡路町2-5-15)

実施概要

2016年6月の大阪情報交換会は、15種類のクラフトビールと熟成肉のお店「ＧＡＲＡＧＥ39」で行われました。お店自慢の前菜盛り合わせや、旬野菜のフリットなど、ビールに良く合う料理がズラリ揃う中、日替わりのクラフトビールを飲みながら、それぞれの近状活動を報告し合いました。レストラン経営などに関する情報交換も盛んに行われ、大テーブルを2つ囲み、和気あいあいの雰囲気で盛会のうちに終了いたしました。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年7月4日（月）

◆　開催場所　：格之進Ｒ（東京都港区六本木７丁目８－１６ 小河原ビル２Ｆ）

実施概要

2016年7月の情報交換会@東京は、肉料理部会の会員として精力的に活動をされている千葉祐士さんのお店「格之進Ｒ」で行われました。しかも“牛肉の組成を学ぶ”と題し、お肉の解体ショー形式での開催です。

ご用意頂いたのは、一度も冷凍保存のされていない“しんたま”部分。これを使い込んだナイフでさばいていきます。同時に牛肉に関するたくさんの豆知識や裏話を分かり易く楽しく教えて下さる千葉さんに皆、引き込まれていました。

千葉さん自らが部位の特徴や、お肉の正しい知識を、参加者にお伝えしながら解体。

熟成肉の旨みがダイレクトに伝わる「塊焼き」。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年7月11日(月)

◆　開催場所　：洋食おがた（京都府京都市 中京区等持寺町32-1）

実施概要

祇園祭で賑わう７月の京都、宵山も近い11日「洋食おがた」で情報交換会を開催。

「洋食おがた」は昨年秋に開店し、年末に情報交換会に続き今回が二回目。冒頭、今回の組織改編となったことを門上武司副理事長が説明し、今後の全日本・食学会の在り方などを話した。今回の情報交換会は、異なるジャンルの人が集まる全日本・食学会ならではの内容となった。

「ラーメン拳」の山内健吾さんが煮豚、「一之船入」の魏禧之理事がジャージャー麺のあん、「麺屋棣鄂」の知見和典さんが麺を、とそれぞれの特色を活かしたモノを持ち込み、コラボーレーション・ジャージャー麺を披露。

緒方さんからは、海老フライ＋カニクリームコロッケ、海老グラタン、名物ハンバーグなどが供され、奥のテーブルでは、大阪から参加した会員と京都の会員が料理を食べながら盛り上がりをみせていた。

「清和荘」の竹中徹男さんは「和食という限られたジャンルではなく、違うジャンルの人たちと話すことは非常に刺激をうけます。これからももっと若い仲間を連れてきます」とこの会への期待を語る。

最後に魏禧之理事が「各部会でも、もっともっと勉強会を開催して交流を図りましょう」と勉強会の大切さを強調。締めには緒方さん特製のカレーライスが登場。深夜24時までの盛会となった。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年8月22日（月）

◆　開催場所　：BISTROあじと（大阪市 中央区難波千日前１５－４ つるや陶器店ビル 2F）

実施概要

2016年8月大阪情報交換会は、ウラなんばにある「ＢＩＳＴＲＯあじと」にて開催。この日は定休日にもかかわらずお店を開けてくださいました。本日、初参加の方も理事・会員の皆様と積極的に意見交換し、刺激を受け合いながら盛り上がりました。

山根大助理事（ポンテベッキオ）より一言、「食学会も新体制になり、今後はイタリア料理の勉強会も開催していきたい」とあらたな方向性を示していただきました。

ビールが進む、前菜の生ハム。

色とりどりの新鮮野菜を、バーニャカウダとともに。

▶ 自主イベント

◆ 開催日　：2016年8月23日（金）

◆ 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

「祇園 さゝ木」にて、講師に辻調理師専門学校 技術顧問（西洋料理）の木下幸治先生を向かえ、２時間強にも及ぶ、講義と実演、そして試食が繰り広げられました。

テーマは、「いろんな料理ジャンルに応用できるフランス料理のソースと古典スイーツ」。

「オマールのアメリケーヌソース」をはじめ、肉の焼き加減に関しての講習と、焼き方の実演。さらに、肉のソース「ソース・マデラ」や「赤ワインソース」の調理や講義もあり、古典的なデセール「ウ・ア・ラ・ネージュ」のデモンストレーションへと続きました。

魚料理、肉料理、そしてデセールの試食を終えた参加者からは、「木下先生の、フランス料理における80年代の体験談が聞けて良かった」、「ソース、デザート、肉すべてが勉強になりました」、「古典フランス料理と現代の違いのポイントを分かりやすく教えていただいた」、「基本を分かりやすく教えていただいたので、今の時代・嗜好に合わせるために何を残すべきかを再認識した」など、様々な声を聞くことができました。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年9月12日（月）

◆　開催場所　：中勢以 月（京都市東山区稲荷町北組北組573）

実施概要

中勢以さんが開店された「月（にくづき）」での肉の情報交換会を開催。
牛肉と野菜でとったコンソメや部位違いのローストビーフ（部位はカメノコ（トモサンカク）、シキンボウ（外ももの一部））など、肉づくしのお料理の途中で、中勢以2代目加藤謙一さんが、肉にまつわるお話を披露。戦後の高度経済成長を経て、インフラが変化してゆくことによる、生活の変化、その産物としての食文化・食の業態が如実に変わってきたことをわかりやすく解説。

「中勢以さんの骨でとったスープは香りが違うんです」と話すラーメンチーム。
「よく、熟成肉はナッティな香りがするといいますが、そうなんですか？」と疑問をぶつけるシェフ。
ドライエイジングとウエットエイジングの違いを質問するオーナーなど、積極的な質問が多かったのも特徴。また、加藤さんが、熟成した肉の香りの違いを、肉の塊を出して教えてくださったり、肉の話題がつきない夜となった。

▶ 自主イベント

◆ 開催日　：2016年9月27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

先月に引き続き、京都「祇園 さゝ木」にて《AJFA勉強会》を実施。近藤文夫理事（てんぷら近藤）を講師に迎え、２時間半にも及ぶ、講義と実演・試食が行われました。

今回のテーマは、～「てんぷら 近藤」近藤文夫さんに教わる～「素材の特性に合わせた天ぷらの揚げ方」。まずは、「てんぷら近藤」で日々、使っている「油」とその配合、卵水や粉をはじめとする、衣についての分量や混ぜ方のポイントなどを、近藤さんが詳しくレクチャー。その後、魚介のてんぷら、野菜のてんぷらの実演へと続きました。

「みなさん、てんぷらを“揚げ物”と考えたら大失敗します。“蒸し料理”であるということを常に念頭に置いて、揚げてください」。そう話す近藤理事は、参加者の目の前で、実際にてんぷらを揚げながら、ご自身が長年にわたって磨きあげてきた技術を惜しみなく披露。

試食を終えた参加者からは、「天ぷらを“天ぷら”と言うジャンルで見ていたが、アプローチや捉え方をちゃんと見つめなおすだけでガストロノミックな料理になるんだと感じました」、「江戸前の天ぷらと京都の天ぷらの違いがよくわかりました。自分が気づかなかったことをすごくわかりやすく教えていただき非常にありがたかったです」、「近藤さんがなんでも気さくにお答え下さり、とても勉強になりました。材料の違いによる、温度、揚げ方の違いなど、よく理解できました。まさに天ぷらは蒸し物」など、さまざまな声が寄せられました。

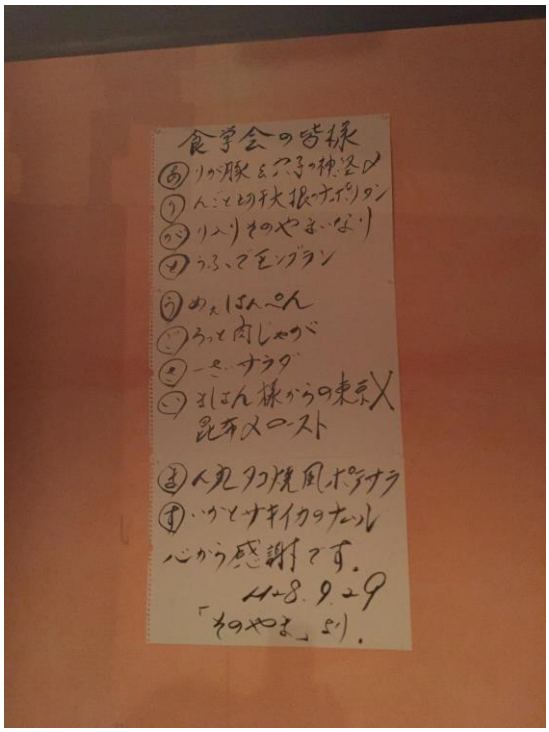
▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年9月29日（木）

◆　開催場所　：そのやま（渋谷区恵比寿4-24-3 1階）

実施概要

今回の会場は、園山真紀絵さんのお店「そのやま」。全日本・食学会が構成員である「日本食・食文化普及人材育成支援協議会」が行う海外の料理人向け研修プログラム参加者で、現在「つきぢ田村」で修業中の研修生フレデリックさんも参加してくれました。
また、北海道から参加した会員さんより8月に相次いだ台風の豪雨で被害を受けた、北海道の惨状をお話頂きました。インフラはもちろん、特に農作物の、その中でも十勝地方の被害は甚大だったとのこと。このような問題にも食学会として少しずつ取り組めるようにしていきたいと思っております。
今後に向けて、当情報交換会を、あらかじめテーマ等を設定し、諸先輩方からの様々なお話やアドバイスをいただける貴重な機会にしていきたいとのご意見も頂戴しました。



当日のメニュー

▶ 自主イベント

◆ 開催日　：2016年10月4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

堀井良教理事（更科 堀井）を講師に迎えた勉強会。

まずは堀井さんによる、江戸蕎麦の歴史や特徴の説明をはじめ、蕎麦打ちの工程などの講義でスタート。その後、蕎麦打ちの工程の詳しい説明にはじまり、「二八蕎麦」「更科蕎麦」、青柚子の皮（削り）を練り込んだ「変わり蕎麦」の3種の蕎麦打ちの実演が行われ、「更科 堀井」総料理長の河合孝義さんが見事な技を見せてくださいました。

ぞれぞれの蕎麦に用いる材料や分量、さらには「更科 堀井」のつゆのレシピも堀井さんは惜しみなく披露。その後、３種の蕎麦の試食をはじめ、「祇園さゝ木 」の温かい和のだしを使うなど、関東と関西の「蕎麦とだし」のコラボレーションも行われました。

参加者からは、「全ての工程をしっかり近くで見ることができ、勉強になりました」、「実演もあり、解説と並行して行われ、また質問もしやすくてとても分かりやすかった」、「東の食文化に触れられて、非常にありがたい機会でした」といった声も聞かれました。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年10月20日（木）

◆　開催場所　：　baR Pappa（バール・パッパ）（大阪市西区新町２丁目１２－４）

実施概要

今回の大阪情報交換会のテーマは『定番パスタの食べ比べ』。作る人によって個性の出やすい、アーリオ・オリオ・ペペロンチーノとポモドーロを、ポンテベッキオ山根シェフとトラットリア パッパ松本シェフにそれぞれ披露していただき、アプローチや味の違いを体感しました。

まずは山根シェフのアーリオ・オリオ・ペペロンチーノ。「ニンニクのパスタなのでニンニクの旨みを最大限に引き出せるように調理していきます」と山根シェフ。

一方、松本シェフは「水分とオイル分の関係、バランスに重点を置いて作っていきます」。オイルにつけておいたみじん切りのニンニクと輪切りの鷹の爪を火にかけていない状態のフライパンにセットするところからのスタート。火の通りが早いので焦げないようスピード感をもって調理は進みました。続いて、両シェフによるポモドーロの競演。それぞれ異なるアプローチにより、トマトの旨みがぎっしり詰まった極上パスタが出来上がりました。

参加者の皆さまからの質問も飛び交い、厨房にかぶりつきの情報交換会となりました。

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2016年11月10日（木）

◆　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

恒例となった「祇園 さゝ木」での情報交換会。今回は京都祇園にある古美術店「梶古美術」の梶さんを迎え、茶器にまつわる貴重なお話を伺いました。梶さんがお持ちくださったのは、なんと400年前、日本から注文して韓国で作られた茶碗。碗は永楽。どれもとても貴重なもので、なかなか触れる機会がないので、参加者一同ドキドキとワクワクが入り混じりながら、手触りで確かめたり、眺めたり。

天喜の石川輝宗さんは「僕もお茶やってますが、すごく面白く勉強になりました。器を観ることの大切さをもういっぺん考えます。それと佐々木さんのところで「てんぷら近藤」さんの勉強会もホントに良かった。理論と実践。素晴らしかったです」と。

また、タコヤキストの熊谷真菜さんは「器って深いですね。久しぶりに参加しましたが、いい経験になりました。これからはテーマがあったほうがいいですね」とコメント。盛りだくさんのお料理に舌鼓を打ちながら、改めて料理と器の繋がりの強さが感じられる夜となりました。

「ごはんを頂く時は、器の底は見ませんね。でもお茶事では、お茶を頂いてから器を拝見します。茶碗は高台と呼ばれるこの裏の部分まで、心を配って作家が作り込むのです。茶碗と碗では値段がかなり違う事をみなさん、ご存知だと思います。その違いは、作家が高台まで含めた茶碗全体の景色を丁寧に作るからです。」

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2017年1月30日（月）

◆　開催場所　：KABCO（港区 六本木３丁目１－２５ 六本木グランドプラザ３階）

実施概要

１月の情報交換会@東京は、肉料理部会の会員として精力的に活動をされている千葉裕士氏のお店「KABCO」で開催されました。

「二通りの焼き方で調理した肉を皆さんに食べ比べていただいて、今後の窯や調理法の改良に役立てたい」と主催者の千葉さん。ピザの窯を改良して作ったという「肉窯」で焼いた肉と、スチコンで焼いた肉料理が次々と並べられ、食べ比べながら歓談する形で進行。

今回の参加者には、米国発のオンラインメモツール「Evernote（エバーノート）」を提供するEvermore日本法会長・外村仁氏や、東京大学でヴァーチャル・リアリティの研究をされている稲見昌彦教授など、食とは異なる分野の皆さんも参加。いずれも千葉さんのご友人で、新たに食学会に入会された方々です。「料理人ではない僕たちがこの会に参加することで、食に新しい何かが生まれたらすばらしい」とは外村氏。会員の方々からは「おいしいお肉を媒介として、普段会えないような方々と知り合えて幸せでした」、「料理への違った見方・考え方を聞くことができた有意義な時間でした」などの言葉が聞かれました。

様々なジャンルの方々が食でつながった、「情報交換会@東京」。千葉氏は「おいしい料理にはいい出会いがつきもの。この会を通じて料理人同士が語り合うだけでは得られない、何かを持ち帰っていただけたら」と語ってくださいました。

様々なジャンルの料理人に加え、他業界の方々も多数参加。活発な情報交換が行われた。

今回の会を主催してくださった株式会社門崎「格之進」グループの代表千葉祐士（ちば・ますお）氏。

ピザ窯を改良した「肉窯」。熟成肉の水分を封じ込め、肉の旨みを引き出します。

スチコンで焼いた肉（上）、肉窯で焼いた肉（下）。肉窯で焼いた肉の方が表面が固くならずにジューシーに焼けるとのこと。

▶ 自主イベント

◆ 開催日　　：2017年2月1日（水）

◆ 開催場所　：格之進Neuf

実施概要

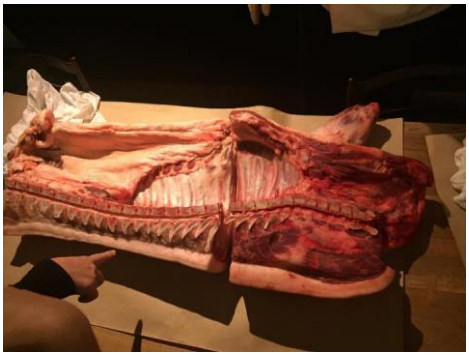
「格之進」千葉裕士氏が主宰する「肉肉学会」が、全日本・食学会の肉料理部会分科会として活動することになりました。

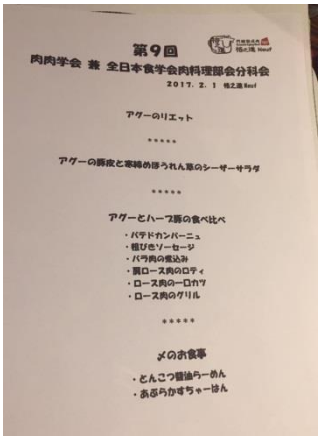
「肉肉学会」は料理を楽しむだけのただのお食事会ではありません。「学会」ですから「食材に関する知識」「料理に関する知識」などを様々な角度から追求・探求・体験する場です。代表の千葉氏より、「消費活動は投資活動であり、食と農の未来を消費者と生産者で共にデザインしていく」という考えを少しでも多くの方に知っていただき、考えていただく、そんな場にしたいとのお話がありました。

今回のテーマは「今帰仁アグー」。講師は「今帰仁アグー」の導師とも言える「有限会社 今帰仁アグー」代表の高田勝さん。「今帰仁アグー」の歴史的、神話的、生物学的、経済的な様々なお話を豊富なデータでプレゼンされました。最初に「今帰仁アグー」の半身肉(左)と三元豚（LWDという普通の組み合わせ）を並べてみるという稀有な機会。大学の畜産学科以上の熱く学際的な内容で、「全日本・食学会」の一員となった「肉肉学会（チームアカデミア）」主催に恥じない充実した勉強会となりました。

沖縄での「アグー」の表記は複雑で、一般的には「沖縄県アグーブランド協議会」が商標登録したブランドを指しますが、これは西洋品種との雑種が進んだ「アグー豚」を戻し交配等で再現した「アグー豚」の雄にアグー豚や西洋品種を交配した「アグーブランド豚」の肉のこと。

これに対し「今帰仁アグー」は、「琉球在来豚である「アグー」について、遺伝的資源を確保しながら、飼育農家が経済的にも成り立つようなブランド作りを目指しているそうです。「協議会ブランド」との優劣を言っているのではなく、在来豚であるアグーを残さないといけないという使命感に、参加した方々も深い感銘を受けていました。





第9回
肉肉学会 兼 全日本食学会肉料理部会分科会
2017. 2. 1 格之進Neuf

アグーのリエット

＊＊＊＊＊

アグーの豚皮と寒締めほうれん草のシーザーサラダ

＊＊＊＊＊

アグーとハーブ豚の食べ比べ
・パテドカンパーニュ
・粗びきソーセージ
・バケ肉の煮込み
・頭ロース肉のロティ
・ロース肉の一口カツ
・ロース肉のグリル

＊＊＊＊＊

〆のお食事
・とんこつ醤油ラーめん
・あぶらかすちゃーはん

▶ 自主イベント

◆　開催日　　：2017年2月20日（月）

◆　開催場所　：中華菜エス・サワダ（大阪市北区西天満４丁目６－２８）

実施概要

2017年関西今年最初の情報交換会は『～中華スープを探る～』と題し、昨年末、大阪は西天満にオープンした、中華菜エス・サワダにて中華スープの飲み比べ、そしてそれぞれを使った料理の食べ比べを行いました。

乾杯の発声とともに、いつものように和やかなムードで始まった情報交換会。まずは4種類のスープの飲み比べから始まります。それぞれのスープの色や濃さにみんな興味津々。そして、これらそれぞれのスープを使ったお料理が続々と供されました。

会場ではラーメンと中華料理のスープの取り方の違いについて熱いトークが交わされ、中華料理の奥深さに改めて驚かされる夜となりました。最後には理事の松原龍司さんがこの日お世話になった澤田シェフの紹介、初めて参加頂いた方々にスポットを当ててくださり、ノリ・ツッコミありの終始笑いの絶えない情報交換会となりました。

鶏ガラ白湯スープ

魚スープ

清湯スープ

上湯スープ

▶ 自主イベント

◆ 開催日　：2017年3月8日（水）

◆ 開催場所　：格之進Neuf

◆ テーマ　：熟成肉とチーズとワインの相関関係の探求

実施概要

肉肉学会、今回のテーマは「熟成肉とチーズとワインの相関関係の探求」。

那須高原今牧場チーズ工房から高橋雄幸氏と元・農林水産省畜産部長であり、一般財団法人畜産環境整備機構の副理事長である原田英男氏をお迎えしました。

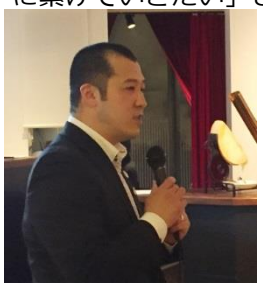
まず、原田氏より「国産ナチュラルチーズの現状と課題」についての発表。生乳からできる乳製品の種類や製造工程の違い、ナチュラルチーズの種類やその特徴などについて詳しく説明していただきました。最近では国内のチーズ工房の数が増加傾向にあり、さらにその品質や評価も着実に向上しているとのこと。

そして高橋氏からも、フランス・ポワトゥーシャラント地方で開催された「カプリヌーヴ2016」という名称の、山羊農家や山羊チーズ、山羊関係者が集まる国際イベントに参加した内容についてご報告がありました。試食の為に持っていった「茶臼岳」（山羊チーズ）が関係者やメディアに気に入られ取材を受け、地元テレビ局で放映されたそうです。

今回ご用意した門崎熟成肉は、熟成スネ肉、Lボーン、そしてなんと100日熟成の骨付きミスジ！

骨から外さずストレスがかからない状態で熟成したミスジの素晴らしい熟成香を堪能していただきます。ご参加の方からは、「味が濃い赤身のお肉にはブルーチーズが良く合う！」「スネ肉はチーズと一緒に食べると全然違う！」「ブルーチーズはお肉と合わせると塩加減がちょうどいい感じでバッチリですね！」「100日熟成の骨付きミスジの香りが素晴らしい！ワインにもよく合う！」など様々な感想をいただきました。

代表の千葉氏は、「今後も、多くの方にお肉のことを知ってもらい、お肉に真剣に向き合った結果、格之進が熟成肉にたどり着いたように、お肉全体の付加価値を上げ、業界全体を繁栄させていくことに繋げていきたい」と語ってくださいました。



▶ 自主イベント

◆　開催日　：2017年3月22日（月）

◆　開催場所：仙台大衆バル OTTAVA

実施概要

初めての出張情報交換会が、3月22日、まだ寒さの残る仙台で開催されました。参加者の中心は、仙台をはじめとした宮城県内の料理人や東北地域の皆さん。東京から駆けつけてくださった方々も合わせて25名が集まりました。

会は、主催者の藤原氏（仙台大衆バル TAVA）の挨拶に続き、村田理事長のビデオメッセージでスタート。

生産者の方々よりご提供いただいた食材によるコース料理がテーブルに上がりました。サーブの合間には、生産者の一人ひとりが自慢の食材を説明。その場で質疑応答が行われるなど活気あふれる情報交換会となりました。

「仙台でもやりたいなぁ」とのご自身のつぶやきを形にすべく、日程調整・当日のプログラム構成・地元参加者集め・二次会の場所手配などなど、ご尽力いただいた藤原氏。「若い料理人や生産者も多く、みんなが気軽に語り合える有意義な会になった」と満足そうに語ってくださいました。

仙台駅から近くお洒落な雰囲気の「仙台大衆バル OTTAVA」

▶ 共催イベント

◆　開催日　　：2016年4月9日（土）

◆　開催場所　：京都市中央卸売市場第一市場

実施概要

京都市中央卸売市場で毎月第2土曜日に行われている、市場の一般開放イベント「食彩市」。
毎月、当学会の会員である料理人が、市場の食材を使ったメニューをキッチンカーを利用して提供しています。
4月9日（土）に実施したキッチンカーイベントでは「祇園 さゝ木」と「祇園 楽味」による、「祇園 さゝ木 一門会」のコラボレーションを実施。穴子、イカ、タコ、車海老、サーモン、飛子…とたっぷりの魚介が入ったボリュームたっぷりの一品を、ワンコイン（500円）で300食販売。人気店のコラボ「特製ちらし寿司」ということで、多くのお客様にお並び頂き、20分で完売となった。

コラボメニュー「特製ちらし寿司」

▶ 共催イベント

◆ 開催日　：2016.4.26～5.7

◆ 開催場所：熊本県益城町

実施概要

京都市および京都市卸売市場の市場協会をはじめとする協会および企業様から食材をご提供いただき、4月25（月）早朝、京都市中央卸売市場より熊本県益城町へ向けてキッチンカーが出発。
4月26日（火）から5月7日（日）まで、熊本地震の被災地にて、キッチンカーでの炊き出しを行った。

▶ 共催イベント

◆ 開催日　：2016年5月14日（土）／2016年6月11日（土）

◆ 開催場所　：京都市中央卸売市場第一市場

実施概要

５月１４日（土）の食彩市は、京都祇園天ぷら八坂圓堂の遠藤弘一氏による、頑張れ熊本「支援結び」と、京料理てんぷら天喜「鯛天蕎麦」を限定３００食提供。熊本地震の復興を願う意味が込められた支援結びでしっかりと結ばれた天むすびと、それにぴったりな深いコクの鯛天蕎麦。おいしさはもちろんのこと、ボリュームもしっかりあり、お客さまも喜ばれていました。
てんぷら蕎麦は、揚げたての鯛天ぷら、ししとうがらしの天ぷらを茶蕎麦とともに提供。今回の食彩市の収益は全日本・食学会を通じ、熊本地震の被災地支援に使わせていただきました。

６月１１日（土）に開かれた「食彩市」では、京都・岡崎のイタリアンレストラン「チェンチ」が初登場。オーナーシェフ・坂本健さんが「釜揚げしらすとキュウリのスパゲッティ」を３００食提供。たっぷりの釜揚げシラスを盛ったスパゲッティ。塩揉みしたキュウリの清々しい香り、シラスのふくよかな旨みさらには、アサリだしと鯛からとっただしの深いコクが絡みます。
この日も多くのお客様にお越しいただき、「夏らしいさっぱりしたスパゲッティですね」、「子どもも味わえる味わいです。嬉しいです」などの声も聞かれ、大盛況のもと昼12時前には完売となりました。

▶ 共催イベント

◆ 開催日　　：2016年10月8日（土）

◆ 開催場所　：京都市中央卸売市場第一市場

実施概要

10月8日（土）に開かれた「食彩市」では、京都の人気ビストロ「ikariya523」のシェフ・髙橋雄一さんと、「祇園 楽味」（祇園 さゝ木の分店）の料理長 水野隆弘さんが「秋の炊き込み 鮭の親子丼」を300食提供しました。

きのこと大根をたっぷりと使った炊き込みご飯の上に、鮭のほぐし身とスモークサーモン、さらに大粒のいくらをちりばめた丼はボリュームもたっぷり。お客様からも「豪華でおいしい！！」と笑みがこぼれていました。300食分用意していた引換券も提供開始前に売り切れに。

▶ 共催イベント

◆ 開催日　：2016年12月10日（土）

◆ 開催場所　：京都市中央卸売市場第一市場

実施概要

毎月、当学会の会員である料理人が、市場の食材を使ったメニューをキッチンカーを利用して提供する「キッチンカーイベント」が、12月10日（土）をもってフィナーレを迎えることに。

フィナーレを飾るべく、村田吉弘理事長（菊乃井）が「菊乃井の粕汁」を、三國清三理事長代行（オテル・ドゥ・ミクニ）が「祇園ミクニカレー」を、佐々木浩理事（祇園 さゝ木）が「祇園 さゝ木の肉じゃが丼」をワンプレートに盛り合わせて限定600食、1000円（税込）で販売いたしました。

突風の吹き荒れる寒空の中、早朝にもかかわらずお客様の長蛇の列。お陰様で600食限定の食券は見事に完売！お客様からは「シェフの料理を毎月楽しみにしていたのに、本当に残念」「キッチンカーイベントがまたいつか戻ってきてくれるのを待ってるからね」と、今回が最後のイベントであることを惜しむ声が多数聞かれました。

これまでキッチンカーの運営にご支援・ご協力頂きました皆様、本当にありがとうございました。またイベントの開催場所を提供して頂きました京都市中央卸売市場の皆様、暑い日も寒い日も会場に足を運んでくださったお客様に厚く御礼申し上げます。

なお、今回で「食彩市」での「キッチンカーイベント」は終了しましたが、キッチンカー自体は引き続き全国のイベントや被災地などに出向く予定です。これからも応援よろしくお願いいたします。

▶ 共催イベント

◆ 開催日　：2017年3月23日（火）

◆ 開催場所：ホテルオークラ東京別館2階オーチャードルーム

実施概要

2017年3月23日（水）、ホテルオークラ東京別館2階オーチャードルームにて『「食」を文化に！』決起大会が開催されました。

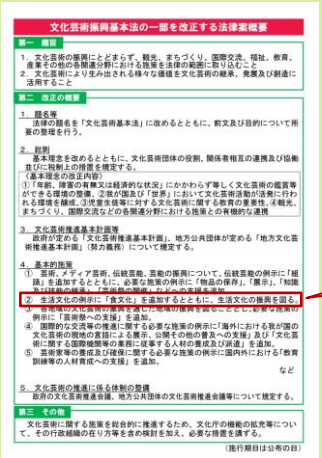
主催は、全日本・食学会の村田理事長、三國清三理事長代行（オテル・ドゥ・ミクニ）と、服部幸應理事（服部学園理事長）の３名が発起人代表となり、昨年秋に活動を開始した、『「食」を文化に！』検討委員会。「食」が「文化」として「文化芸術振興基本法」に明記されるよう、今国会での改正法の成立をめざし、参加団体関係者及びプレス関係者など約150名の方々が結集しました。

決起大会は、服部幸應決起大会長による「この大会が、法改正に向けて大きな力となる」という力強い開会の挨拶に始まりました。来賓としてご出席くださった日本食文化普及推進議員連盟会長の山東昭子先生(参議院議員)、同幹事長の林芳正先生(参議院議員)から、「この決起大会は、日本の食をもっと評価してもらいたいという皆さんの気持ちがひしひしと感じられる。世界でも認められている日本の食文化の素晴らしさをもっとアピールし、日本の法律においてもしっかり明文化されるよう一緒に頑張っていきましょう」というお祝いの言葉をいただきました。

そしてご来賓の先生方、参加団体代表の皆様による鏡開きに続き、日本食文化普及推進議員連盟事務局長の二之湯武史参議院議員の熱い御挨拶、乾杯のご発声が行われ、会場全体が熱気に包まれながら、参加者の交流が行われました。

会の終わりには、村田吉弘発起人代表により、大会宣言が読み上げられ、満場一致の賛成で、採択いたしました。また、「これからの食文化の発展に、料理人が誇りを持って取り組み、活躍できるよう協力していこう」という談話がありました。

最後に、三國清三発起人代表が、「この法改正は食が文化として確固たるものとなる歴史的瞬間となる。食に携わる次の世代にレガシー(遺産)を残すため尽力する」と決意表明し、皆様方に「エイ、エイ、オー！」とこぶしを振り上げて唱和していただき、会を締めました。



文化芸術振興基本法の一部を改正する法律案概要

第一　趣旨

1．文化芸術の振興にとどまらず、観光、まちづくり、国際交流、福祉、教育、産業その他の各関連分野における施策を法律の範囲に取り込むこと

2．文化芸術により生み出される様々な価値を文化芸術の継承、発展及び創造に活用すること

第二　改正の概要

1．題名等
法律の題名を「文化芸術基本法」に改めるとともに、前文及び目的について所要の整理を行う。

2．総則
基本理念を改めるとともに、文化芸術団体の役割、関係者相互の連携及び協働並びに税制上の措置を規定する。

（基本理念の改正内容）
①「年齢、障害の有無又は経済的な状況」にかかわらず等しく文化芸術の鑑賞等ができる環境の整備、②我が国及び「世界」において文化芸術活動が活発に行われる環境を確保、③児童生徒等に対する文化芸術に関する教育の重要性、④戦光、まちづくり、国際交流などの各関連分野における施策との有機的な連携

3．文化芸術推進基本計画等
政府が定める「文化芸術推進基本計画」、地方公共団体が定める「地方文化芸術推進基本計画」（努力義務）について規定する。

4．基本的施策
①　芸術、メディア芸術、伝統芸能、芸能の振興について、伝統芸能の例示に「組踊」を追加するとともに、必要な施策の例示に「物品の保存」、「展示」、「知識及び技能の継承」、「芸術祭の開催」などへの支援を追加。
②　生活文化の例示に「食文化」を追加するとともに、生活文化の振興を図る。
③　各地域の文化芸術の振興を通じた地域の振興を図ることとし、必要な施策の例示に「芸術祭への支援」を追加。
④　国際的な交流等の推進に関する必要な施策の例示に「海外における我が国の文化芸術の意識の喜びによる展示、公開その他の普及への支援」及び「文化芸術に関する国際機関等の業務に従事する人材の養成及び派遣」を追加。
⑤　芸術家等の養成及び確保に関する必要な施策の例示に国内外における「教育訓練等の人材育成への支援」を追加。

など

5．文化芸術の推進に係る体制の整備
政府の文化芸術推進会議、地方公共団体の文化芸術推進会議等について規定する。

第三　その他
文化芸術に関する施策を総合的に推進するため、文化庁の機能の拡充等について、その行政組織の在り方等を含め検討を加え、必要な措置を講ずる。

（施行期日は公布の日）

文化芸術基本法(旧:文化芸術振興基本法)に、「食文化」を明記することが、通常国会最終日の2017年6月16日に参議院で全会一致で可決・成立いたしました。（施行期日は6月23日）

4.基本的施策

② 生活文化の例示に**「食文化」を追加**するとともに、生活文化の振興を図る。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2016年4月20日（水）19：00～

◆ 開催場所：パレスグランデール（山形県山形市荒楯町１－１７－４０）

実施概要

Wakiya流モダンチャイニーズを確立し、メディアなどでも活躍の日本の中国料理界を牽引する脇屋友詞氏とパレスグランデール総料理長の髙橋政伸氏。現代の名工（※）を受章した二人のシェフが、食材豊かな山形の地で、伝統と自由な発想で一夜限りのコラボディナーを開催。
名誉ソムリエでもある脇屋氏が選ぶ特別なワインも賞味いただける特別ディナーの夕べ。

※【現代の名工とは】

厚生労働省が昭和42年に創設した制度。卓越した技能者を表彰し、技能者の地位と技能水準の向上を図ることを目的としている。
脇屋氏のほか、当会からは、過去に村田吉弘理事長、三國清三理事長代行、田村隆理事らも受章している。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆　開催日　：2016年7月10日（日）・11日（月）

◆　開催場所：津和野町民センター（島根県鹿足郡津和野町日原54番地25）

◆　主　催　：三國シェフ地産地消イベント実行委員会

実施概要

「津和野町 森の恵の食大使」を務める三國清三理事長代行が審査委員長となり、津和野町内の小中高生を対象に、津和野食材の魅力を深める特別イベント。今回のテーマは「津和野夏野菜と高津川の恵み」。三國シェフと語らいながら、津和野の夏の味覚を活かしたオリジナルランチなど、地産地消を推進する食を通じた地域おこしに貢献。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2016年9月12日（月）

◆ 開催場所：津和野町民センター（島根県鹿足郡津和野町日原54番地25）

◆ 主　催　：一般社団法人札幌青年会議所

実施概要

札幌市在住者もしくは札幌市元居住者を対象としたレシピコンテスト。大賞受賞者には、（一社）札幌観光協会から副賞として道産食材詰め合わせを進呈。三國理事長代行が特別審査委員を務め、受賞作品が市内飲食店にて提供されるなど、個性豊かな魅力あるまちＳＡＰＰＲＯの実現に向け、市民自らが新たな魅力を創出する機会を提供。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2016年9月16日（金）～18日（日）

◆ 開催場所　：欣圖軒（ヤントーヒン）（インターコンチネンタル香港）

実施概要

香港政府観光局日本支局開局50周年を記念し、インターコンチネンタル香港内のレストラン欣圖軒（ヤントーヒン）にて、エグゼクティブシェフのラウ・イウ・ファイ氏と脇屋友詞常任理事のコラボレーションによるツアーイベントを開催。欣圖軒は、アジアで最高級といわれる広東料理と点心で知られ、 2016年の香港ミシュランガイドで二つ星を獲得。両シェフによるコラボレーションは今回で 5 回目となり、息の合ったスペシャルコースを提供。

本ツアーでは、ガラディナーの他、料理教室での月餅作り、脇屋シェフが選んだおすすめレストランでのランチやディナーも用意し、最先端の美味を堪能できるプログラムを実施。

Wakiya

脇屋友詞と行く「香港美食の旅」
インターコンチネンタル香港2泊3日

香港政府観光局 | 50th 日本支局 開局50周年

旅行期間　2016年9月16日（金）～9月18日（日）
旅行代金　286,000円／お一人様（二名一室利用の場合）

今年9月にインターコンチネンタル香港内のレストラン欣圖軒（ヤントーヒン）にて、エグゼクティブシェフLau Yiu Fai（ラウ イウ ファイ）氏と脇屋友詞のコラボレーションガラディナーを開催する運びとなりました。欣圖軒は2016年の香港ミシュランガイドで二つ星を獲得、アジアで最高級といわれる広東料理と点心で知られるレストランです。Faiシェフと脇屋のコラボレーションは今回で5回目となり、二人の息の合ったスペシャルコースをお楽しみいただけるでしょう。

このツアーでは、ガラディナーの他、料理教室での月餅作り、脇屋が選んだおすすめレストランでのランチやディナーをご用意しています。

香港の最先端の美味を脇屋と共に堪能しませんか。皆さまのご参加をお待ちしております。

スケジュール

9月16日（金）　08:55 羽田国際空港より全日空NH859便にて香港へ
12:30香港国際空港到着後、専用車にてインターコンチネンタル香港へ
14:00 脇屋が選んだおすすめのレストランにてランチ
20:00 欣圖軒（ヤントーヒン）にて脇屋とファイシェフのガラディナー
（インターコンチネンタル香港）

9月17日（土）　12:00 月餅の料理教室、ランチ（インターコンチネンタル香港）
19:00 脇屋が選んだおすすめのレストランにてワインとチャイニーズのスペシャルディナー

9月18日（日）　出発まで自由行動
14:30 香港国際空港より全日空NH860便にて羽田へ
19:40 羽田国際空港着

＊フライトスケジュール及び現地でのスケジュールは予告無く変更になる場合がございます。
＊ビジネスクラスをご希望の場合は別途お見積りいたします。
＊インターコンチネンタル香港では、スーペリアプラザビュー二名様一室をご用意しております。
＊ハーバービュー、一名様一室をご希望の場合は、別途お見積りいたします。
＊上記の金額には16日及び17日の昼食、夕食が含まれております。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2016年10月1日（土）

◆ 開催場所：気仙沼市立松岩小学校（宮城県気仙沼市松崎五駄鱈５）

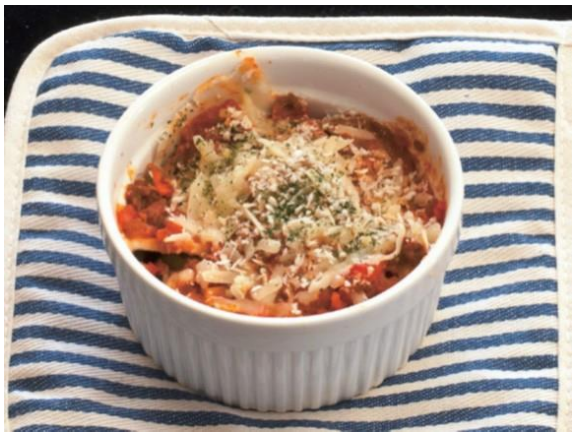
◆ 主　催　：プチシェフコンテスト実行委員会（気仙沼市震災復興・企画部震災復興・企画課）

実施概要

プチシェフコンテストは、全国の小学生から高校生までを対象とする料理コンテスト。単に料理技術やアイデアを競うことのみならず、本地域の新鮮で豊富な食材や伝統的料理、調理方法などを、家族とのコミュニケーションの中で学ぶことを目的としています。また、料理そのもののほか，自然と暮らし、生産者と消費者など、食を通した様々なつながりに関心を持ち、食の楽しさや味覚の大切さ、真の心の豊かさを感じる契機となることを目指している。

同コンテストは、平成14年度から開催され、三國清三理事長代行が第１回目から審査委員長を務める。三國氏は、みなと気仙沼大使を兼任しているほか、本人の強い希望から「ホヤ大使」の肩書も併せ持つ。

子どもたちが、主に気仙沼市で生産される新鮮で安心安全な食材を用いて料理し、それを味わうことを通じて、地元食材や伝統料理、料理技法などについて学ぶとともに、食育の大切さを大人と子どもが共に考え、スローフード精神を学ぶ機会や、世代間の交流の機会の創出に貢献している。



【グランプリ受賞作品】
「蕎麦香るラザニア～2つのミルク仕立て～」
（気仙沼向洋高校２年　齋藤 美空さん）

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2016年10月14日（金）

◆ 開催場所：コートヤード・マリオット銀座東武ホテル

◆ 主　催　：認定NPO法人　国連WFP協会

実施概要

国連WFPは、今年も「WFPエッセイコンテスト」を開催し、「ぼくの私の ちからメシ」をテーマに作品を募集。7月1日から9月9日の募集期間に寄せられた応募作品の総数は、計1万4,659通にのぼり、それに伴う寄付協力企業からのご寄付は過去最高の175万9,080円に達しました。（応募1作品につき、途上国での給食一日分にあたる30円を、4社の企業に寄付いただく仕組み。）これにより国連WFPは5万8,636人の子どもたちに給食を届けることができます。
10月14日には、世界の食糧問題を考える日である『世界食料デー（10月16日）』に向けて表彰式を開催し、俳優・竹下景子さん（国連WFP協会親善大使）がWFP賞「命のスープ」を朗読しました。また、プレゼンターとして、プロスキーヤー・冒険家の三浦雄一郎さん（国連WFP協会親善大使）、音楽評論家・作詞家の湯川れい子さん（国連WFP協会顧問）、オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフの三國清三さん（国連WFP協会顧問）、クリエイティブディレクター・環境マンガ家の本田亮さん（国連WFP協会理事）も会場に駆けつけ、受賞者7名をお祝いすると共に、皆で飢餓撲滅への思いを新たにしました。

受賞者一覧

賞　　：WFP賞
タイトル：命のスープ
所属　　：神奈川県 カリタス小学校4年
氏名　　：片岡 璃穂

賞　　：小学生部門賞
タイトル：じじがゆ
所属　　：神奈川県 カリタス小学校6年
氏名　　：須之内 梨央

賞　　：中学生・高校生部門賞
タイトル：それも誰かの「ちからメシ」
所属　　：大阪府 関西学院千里国際高等部1年
氏名　　：藤戸 美妃

賞　　：18歳以上部門賞
タイトル：パオーンおじさんのちからメシ
所属　　：広島県 無職　60代以上
氏名　　：鎌田 俊三

賞　　：審査員特別賞（小学生）
タイトル：魔法のからあげのおにぎり
所属　　：神奈川県 カリタス小学校6年
氏名　　：黒澤 碧

賞　　：審査員特別賞（中高生）
タイトル：「食へのありがたさ」
所属　　：熊本県 クラーク記念国際高等学校　高校3年
氏名　　：岩間 桜子

賞　　：審査員特別賞（18歳以上）
タイトル：生きていたと笑った
所属　　：埼玉県 30代
氏名　　：荻原 純子

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　　：2016年10月15日（土）・16日（日）

◆ 開催場所　：ふかふか村（株式会社中華高橋水産）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

日本のサメの９割が水揚げされる気仙沼は「サメの街」。しかし、高級食材のフカヒレは首都圏のホテルや料理店に出荷され、地元の家庭で調理して食べることはほとんどない。そこで、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、今回初めて加工場敷地を地域に開放する「ふかふか村まつり」を初開催。

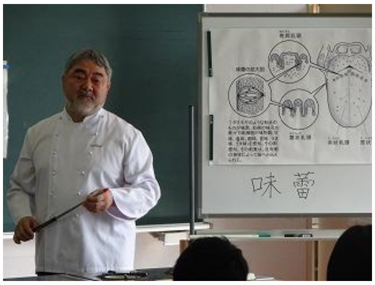
水揚げ日本一を誇る気仙沼のサメ産業や食材を知ってもらうのが狙い。
このイベントに脇屋友詞常任理事が賛同し、有名中華料理シェフ６人が地場食材を使ったスペシャル・ランチを限定１００食提供。フカヒレまんじゅうやサメ肉を使ったシャークナゲットも販売し、フカヒレスープを無料で提供。
フカヒレの皮をむいて完成品にする加工体験（５００円）は１００セットを用意し、持ち帰りも可。骨や皮を使った手芸品づくり体験（同）もでき、解体ショーや剥製の展示も。
限定開催の１５日夜は、有名シェフによる本格中華料理ディナー（１万円）が30食限定で供され、予約で完売となった。

▶ 協力・後援・協賛イベント

- ◆ 開催日　　：2016年10月31日（月）
- ◆ 開催場所　：浜田市立松原小学校（島根県浜田市浅井町１４１５－２）

実施概要

2010年以来、浜田市の「はまだ食の大使」を務める三國清三シェフによる食育授業「はまだ未来のシェフ教室in松原」。同校の５年生29人を対象に、味覚についての講義や調理実習を通して食への関心を高めました。始めに、うま味、塩味、甘味、苦味、酸味の五味を舌で感じることから、舌の味を感じる「味蕾」は、１２歳で完成し、１万２千個とピークに達すると、その後、年を取る毎に、減少していく等の授業に続いて、三國シェフの指導の下、みんなでハンバーグづくりに挑戦。地元メディアにも取り上げられるなど、楽しい学習となりました。



浜田

仏料理の巨匠とハンバーグ調理

三国シェフが食育授業

松原小児童

日本を代表するフランス料理の名シェフで、浜田市の「はまだ食の大使」を務める三國清三さん(62)による食育授業「はまだ未来のシェフ教室」が31日、同市浅井町の松原小学校であった。5年生29人が、味覚についての講義や調理実習を通して食への関心を高めた。

授業は、三国さんが同大使になった2010年以降、開講している。この日は初めに「うま味や苦味、甘味など、舌で感じる5種類の味について説明があった。

実習では、ハンバーグに加え、マヨネーズとソース作りに挑戦した。三国さんが手本を披露した後、児童が6班に分かれ、1時間の制限時間で調理。三国さんから「焼きながらハンバーグの形を整えて」「素早く混ぜないと、マヨネーズがうまく固まらないよ」などアドバイスを受け、真剣な表情で取り組んだ。

川元悠矢君(10)は「シェフの手さばきにびっくりした。家でもハンバーグを作るので、教わったことを生かしたい」と話した。

三国清三さん（中央）の指導を受けながらハンバーグを作る児童

山陰中央新報

三国シェフ　こつを伝授

浜田の松原小　食の大使　料理教室

ハンバーグ作りの手本を児童に示す三国さん(左)

料理の心構えを聞き、6班に分かれて調理した。

ハンバーグは力を入れてこね、ソースはリンゴとタマネギを混ぜて炒めた。マヨネーズ作りを担当した佐々木良真君(10)は「油を入れるタイミングに気を付けた。家でも料理してみたい」と話してい

フランス料理シェフ「ない」「疲れた時ほど

中国新聞

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆　開催日　　：2016年11月27日（日）

◆　開催場所　：　東京都板橋区東洋大学総合スポーツセンター前

実施概要

2016年12月1日から２ヶ月間にわたって開催される「板橋オリめしプロジェクト」のキックオフイベント「いたばし光と食の祭典」に、脇屋友詞常任理事（Wakiya一笑美茶樓）が、会員の高野竜一氏（すし銀座高の）、甲斐悠索氏（Ｉ・Ｋ・Ｕ青山）とともに参加しました。

「板橋オリめしプロジェクト」とは、区内の飲食店が考案する板橋区のオリジナル料理（オリめし）を提供し、作り手と食べ手の交流を創出することを目的としたイベント。

当日は、特設ステージで様々なイベントが開催され、多くのキッチンカーが出店。会場が来場者で埋め尽くされるほどの大盛況でした。

食学会からは、脇屋シェフ考案の食学会版「板橋オリめし」３品をキッチンカーで提供。販売を始めるとすぐに長蛇の列ができ、あっという間に売り切れに。お客様からは、「脇屋さんの料理をワンコインで食べれるなんて感激！」「こんなにおいしいメンチドッグ、食べたことがない」などの声が……。特設ステージでは、脇屋シェフとロンドンオリンピック競泳の銅メダリスト加藤ゆかさんとのトークショーを開催。板橋オリめしアワードの「全日本・食学会賞」を獲得した「麺や 稀（まれ）」の「稀らーめん」の授賞式も行われました。

イベントに参加して、「脇屋シェフと一緒に仕事をさせてもらって大変勉強になりました」と語ってくださったのは、今回参加した会員のお二人。脇屋シェフからは、「食で地域を活性化する素晴らしいイベント。10代の修業時代に住んでいた板橋に少し恩返しができたかもしれない」との言葉をいただきました。

伊達鶴手羽先の香揚げ

おかずラー油入りスパイシー
坦々まぜそば

干し貝柱のＸＯ醤メンチドッグ
レモンタルタル添え

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　：2017年1月17日（火）

◆ 開催場所　：セルリアンタワー東急ホテル　B2F ボールルーム（東京都渋谷区桜丘町）

◆ 主　催　：北海道

◆ 共　催　：道産ワイン懇談会、ホクレン農業共同組合連合会、北海道漁業共同組合連合会

◆ 参加者　：料理人やメディア等、食関連産業に携わる発信力のある方々　約200名（招待制）

実施概要

首都圏において、北海道のワインと道産牛肉や道産魚等を使った料理とのマリアージュの魅力や価値を伝え、恒常的な取扱いや評価に結びつけていくため、料理人やソムリエ、食のメディア等に携わるプロフェッショナルを対象に、道産ワインと北海道の食をＰＲするイベントに、脇屋友詞常任理事が協力。

当日は、全道から22社のワイナリーが出品し、料理人やメディア関係者等の招待者を対象に、脇屋シェフらによる道産食材を使用した料理が供されたほか、俳優の辰巳琢郎氏と知事による道産ワインについてのトークセッションも行われ、盛況を博した。

高橋はるみ知事による挨拶

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆ 開催日　　：2017年1月30日（月）午後6時半～8時半

◆ 開催場所　：ジャパン･ソサエティー（ニューヨーク）

◆ 講演タイトル：『三國清三シェフ「食」への感性：「うま味」と「食育」について』

実施概要

北海道で父親が漁師、母親が農業を営む半農半漁の家に生まれ育ち、新鮮な地元の食材に囲まれた食生活を送り、子供時代に食材そのものが持つ「うま味」への深い理解と関心を育んだという三國清三シェフ。日本フランス料理界の第一人者の一人として、30年間にわたり東京の一流レストラン「オテル･ドゥ･ミクニ」のオーナーシェフを務める傍ら、子供たちのための食育活動や、2011年の東日本大震災発生直後から被災地へのさまざまな復興支援活動を行っており、現在も「子どもたちに笑顔を！」プロジェクトを熱心に取り組んでいる。
今回のジャパン・ソサエティでのトークプログラムでは、「うま味」と「食育」を切り口に、日本料理特有のコンセプトをいかにアメリカの食習慣や日常生活に取り込んでいくのか等、興味深いトークが繰り広げられた。司会は、健康、フード、アート、カルチャー分野で活躍するフリーランスライター･エディターのナンシー･マツモト氏。プログラム後のレセプションでは、試食会が開催された。

▶ 協力・後援・協賛イベント

◆　開催日　　：2017年2月20日（月）10：30～14：30

◆　開催場所　：サンラール大潟（南秋田郡大潟村字北1-3）

◆　主　催　　：ＪＡ秋田やまもと

実施概要

脇屋友詞常任理事の記念講演会を中心に、ＪＡ秋田やまもとの特産品である食材を使用した料理を提供する「食農実践セミナー」に協力。

記念講演の中では、そら豆加工グループが作っている「まごころ豆板醤」を使用した料理のデモンストレーションもあり、地元食材の良さを再確認していただきました。

また、ＪＡでは食農教育の一環として、管内の小中学校の給食食材の提供、伝統食の伝承に努めており、それに係る提供者と消費者が一同に会し、実際に料理を召し上がっていただきながら、「食」について一緒に考えました。

JA 秋田やまもと

食農実践セミナー

日時/平成 29 年
2月 20 日（月）　10:30～14:30

250 名 限定

会場/サンルーラル大潟
南秋田郡大潟村字北 1-3　☎0185-45-3311
対象/ＪＡ秋田やまもと女性部員、フレッシュ部員
家の光年間購読者・食農支援者等

記念講演

講師：トゥーランドット総料理長　脇屋友詞 氏

1958 年北海道札幌市生まれ。
赤坂「山王飯店」他で経験を積み、'85 年 27 歳で都内ホテル料理長になる。'96 年トゥーランドット游仙境代表取締役総料理長に就任。'01 年 Wakiya 一笑美茶楼(いちえみちゃろう)をオープンし現在、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をリード。
2014 年黄樹褒章を受章した。

～　ご案内～

JA 秋田やまもとの特産品である食材を使用した料理を脇屋シェフが作り、皆様にご披露します。記念講演の中では、そら豆加工グループが作っている「まごころ豆板醤」を使用した料理のデモンストレーションもあり、地元食材の良さを再確認します。当 JA では、食農教育の一環として、管内小・中学校の給食食材の提供、伝統食の伝承に努めており、それに係る提供者と消費者が一同に会し、実際に料理を召し上がっていただき「食」について一緒に考えます。

抽選会景品は全員に当たります

【日　程】
受　　付/10：00～10：30
開会行事/10：30～10：45
記念講演/10：50～12：20
昼　　食/12：30～13：20
抽 選 会/13：20～14：00
閉　　会/14：00～14：30

【申込・お問合せ先】
JA 秋田やまもとふれあい課
電話　87-4250

【その他】
★脇屋シェフ図書販売およびサイン会
★Aコープ商品・ＪＡンビニパンの販売　等
★お席に限りがございます。参加ご希望の方は、お名前・地区名・バスご利用の有無などを、お電話にてご連絡下さい。

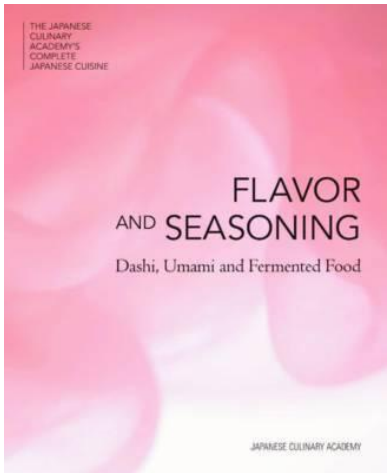
【送迎バス】
★ファガス前 8：30 発→峰浜カントリー前 8：50 発→サンルーラル
★山本支店前発 9:20→サンルーラル
★八竜支店前発 9:00→本店前 9：30 発→サンルーラ

主催：JA 秋田やまもと　JA 秋田やまもと女性部

▶ 協力・後援・協賛（出版事業）

英文版『日本料理大全　だしとうま味、調味料』（2017年3月1日発行）
（FLAVOR AND SEASONINGS Dashi, Umami, and Fermented Foods）

- ◆ 監　　修　：特定非営利活動法人 日本料理アカデミー
- ◆ 出版委員長　：仲田雅博（京都調理師専門学校校長）
- ◆ 序　　文　：村田吉弘（日本料理アカデミー理事長、全日本・食学会理事長）
- ◆ 執　　筆　：熊倉功夫（歴史学者）、二宮くみ子（科学者）、川崎寛也（科学者）、島純（科学者）山崎英恵（科学者）
- ◆ 写　　真　：久間昌史、山形秀一、斎藤 明
- ◆ 発　　行　：シュハリ・イニシアティブ株式会社（東京都中央区銀座2-11-2）
- ◆ 印刷・製本　：大日本印刷株式会社



日本料理の背景や状況を伝えることを目的とし、日本料理アカデミーの監修により刊行された『日本料理大全プロローグ』に続き、本編（技法編）の制作に協力。2017年3月に「だしとうま味、調味料」、4月には「向板」の２巻（英語版）を刊行。後世にも日本料理のバイブルとなり、将来的には日本料理検定の教科書になるべく、日本料理アカデミーが総力を挙げて取組む出版プロジェクトに、当会としても全面的に協力していく。

本書の内容

「本書では、だしとうま味、発酵調味料など、日本料理の基礎について説明します。日本料理を構成する要素に「五味・五法・五色」があります。五味と同じくらい重要視されるのがだしに多く含まれるうま味であり、全体の味の調和日本料理を特徴づけるのです。」（村田吉弘「序文」より）

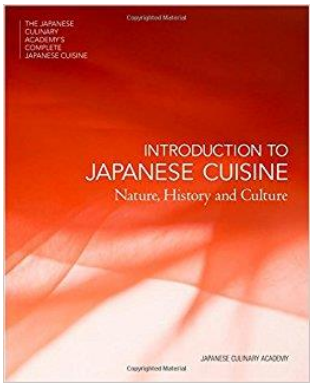
仕様：A4判変型／ハードカバー（フルカラー）／184ページ

定価：8,640円（税込）

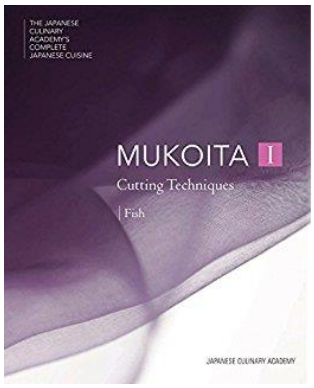
本書の構成

第1章日本料理とうま味の文化
第2章だしの基本
第3章だしの技法
第4章その他のだし
第5章調味料・発酵食品
第6章日本料理の調味

「プロローグ」（2015年12月刊行）



「向板Ⅰ」（2017年4月刊行）



【今後の発刊予定】

『煮　方』（煮る技法を解説）
『焼き場』（焼く技法を解説）
『揚げ場』（揚げる技法を解説）
『八寸場』（料理の季節感・美意識を紹介）

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

◆ 開催日　：第１回　2016年7月21日(木）、第２回　2017年3月17日（金）

◆ 開催場所　：農林水産省 第３特別会議室

実施概要

平成28年２月の環太平洋パートナーシップ協定への署名、海外からの訪日客の急速な増加など、輸出を取り巻く情勢が変化する中、日本の農林水産物・食品の輸出を拡大するため、同年５月、農林水産業・地域の活力創造本部において 「農林水、産業の輸出力強化戦略 （以下「輸出力強化戦略」という ）がとりまとめられ、今後、輸出力強化戦略に基づいた取組を官民一体となって着実に実行していくこととしています。

このため、農林水産省は、オールジャパンでの農林水産物・食品の輸出促進の司令塔として、平成26年に輸出戦略実行委員会を設置。平成28年度の本委員会に、全日本・食学会が委員として参画しました。

農林水産物等輸出促進全国協議会の下に設置されている輸出戦略実行委員会では、第1回において、「農林水産業の輸出力強化戦略」を受けた輸出戦略実行委員会の構成の見直しを決定し、今年度の実施内容を確認。第2回においては、輸出力強化戦略の取組の実施状況を含む、各部会の検討結果の報告等を受け、来年度の取組方針を検討されました。

また、8月に行われた同委員会の企画戦略会議には、当学会より**奥脇裕相談役**が出席し、輸出力強化戦略の実行状況の把握や調整、実施者への助言、施策の提言等を行いました。

構　成

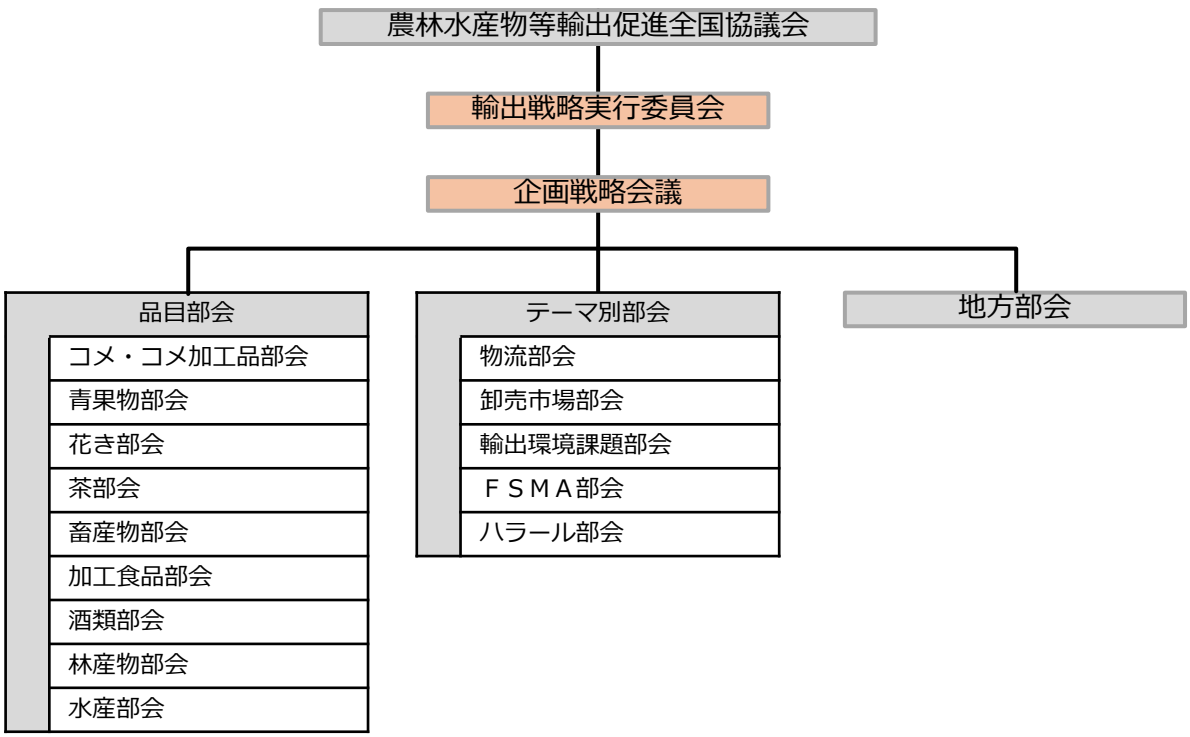
1 実行委員会は、関係府省庁及び事業者団体等により構成される。なお、必要に応じて委員の追加・変更ができることとする。

2 輸出力強化戦略の実行状況の把握や調整、実施者への助言、施策の提言等を行うため、企画戦略会議を設置する。

3 品目ごと及びテーマごとの輸出力強化戦略に基づく取組の検証等を行うため、重点品目ごと、主要 テーマごとに別紙のとおり部会を設置する。なお、必要に応じて分科会等を設置することができることとする。

4 輸出力強化戦略の地方への浸透、都道府県等が行う輸出の取組との連携及び調整等を行うため、地方部会を設置する。

【輸出戦略実行委員会構成】



三國清三理事長代行、脇屋友詞常任知事ら３名が「みえの食国際大使」に

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

概　要

三重県は、三重県産食材の魅力を国内外に発信してもらう「みえの食国際大使」に、当学会の三国清三理事長代行、脇屋友詞常任理事、徳岡邦夫理事の３人を任命。国際的なイベントや県内外でのキャンペーンへの参加を通じて、食の分野で三重ブランドのＰＲに協力することになりました。

９月９日に鈴鹿サーキットホテル（鈴鹿市稲生町）で委嘱式があり、三國氏と脇屋氏が出席。鈴木英敬知事から委嘱状を受け取った２人は「海外で県産食材を根付かせられるよう頑張りたい」と抱負を述べました。会場には県内２１企業がブースを設け、２人はイセエビを手に取ったり、試食品を味わったりして県産食材の魅力を確かめました。

鈴木知事は「トップシェフがタッグを組んでＰＲするのはすごいこと。世界で販路を開拓するけん引役を担っていただきたい」と、３名のトップシェフへの期待を述べられました。

徳岡邦夫理事（京都 吉兆）

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

◆ 開催日　：2016年11月4日(金)

◆ 開催場所　：中央合同庁舎７号館（文部科学省）記者会見室

実施概要

「日本遺産」とは、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」に認定するとともに、ストーリーを語る上で不可欠な魅力ある有形・無形の文化財群を地域が主体となって総合的に整備・活用し、国内外に戦略的に発信することにより、地域の活性化を図る文化庁の取組み。同庁は、日本遺産を国内外に広く広報するにあたって協力いただき、日本遺産を浸透させるため、著名人を「日本遺産大使」に任命。当学会の村田吉弘理事長、三國清三理事長代行ら７名が大使に任命され、就任記者会見が行われました。

活動内容

- 文化庁が行う「日本遺産」の広報媒体への出演
- 「日本遺産」の各種イベント等への参加
- 既存の番組出演時における「日本遺産大使」の告知
- 自身のブログ、ＨＰ、ＳＮＳ等における「日本遺産大使」の告知
- ユニフォームへの日本遺産のロゴ、服への日本遺産バッチ等の着用
（上記の内、就任者が対応可能な活動を行う。）

活動期間

平成２８年１１月４日～平成３３年３月３１日

日本遺産大使一覧

- 村田 吉弘（全日本・食学会理事長、菊乃井主人）
- 三國 清三（全日本・食学会理事長代行、オテル・ドゥ・ミクニ・オーナーシェフ）
- 中村 時蔵（歌舞伎役者）
- 武井 咲（女優）
- きゃりーぱみゅぱみゅ（モデル、アーチスト、歌手）
- 松井秀喜（元プロ野球選手（ニューヨークヤンキースＧＭ特別アドバイザー））
- マーティ・フリードマン（ギタリスト）

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

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7回 料理人顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞及びブロンズ賞の受賞者として、当学会メンバーから、ブロンズ賞に髙橋義弘氏（瓢亭15代）、シルバー賞に森義文氏（レストラン　カハラ）、音羽和紀氏（オトワレストラン）、奥田政行氏（アル・ケッチャーノ）、中道博氏（レストランモリエール）が選出され、平成28年11月17日（木曜日）、パレスホテル東京において、本年度受賞者の授与式が開催されました。

■シルバー賞受賞者（敬称略）

氏名	店名	所在地	分野
奥田 政行 （おくだ まさゆき）	アル・ケッチァーノ	山形県 鶴岡市	イタリア料理
音羽 和紀 （おとわ かずのり）	オトワレストラン	栃木県 宇都宮市	フランス料理
北沢 正和 （きたざわ まさかず）	職人館（しょくにんかん）	長野県 佐久市	そば
中道 博 （なかみち ひろし）	モリエール	北海道 札幌市	フランス料理
森 義文 （もり よしふみ）	カハラ	大阪府 大阪市	その他

■ブロンズ賞受賞者（敬称略）

氏名	店名	所在地	分野
岩本 光治 （いわもと こうじ）	虎屋 壷中庵 （とらや こちゅうあん）	徳島県 名東郡	日本料理
北村 竜二 （きたむら りゅうじ）	ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ	愛知県 名古屋市	フランス料理
髙橋 義弘 （たかはし よしひろ）	瓢亭（ひょうてい）	京都府 京都市	日本料理
髙村 宏樹 （たかむら ひろき）	日本料理 たかむら	秋田県 秋田市	日本料理
手島 純也 （てしま じゅんや）	HOTEL DE YOSHINO （オテル ド ヨシノ）	和歌山県 和歌山市	フランス料理

奥田 政行氏
（アル・ケッチァーノ）

音羽 和紀氏
（オトワレストラン）

中道 博氏
（モリエール）

森 義文氏
（カハラ）

髙橋 義弘氏
（瓢亭）

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

◆　開催日　：平成27年11月24日

◆　開催場所：東京都庁第一本庁舎 7階 大会議室

東京都は、2020年東京オリンピック・パラリンピック開催と更にその先を見据え、旅行地としての東京を強く印象づける「東京ブランド」の確立に向けた取組を行っています。

このたび、東京ブランドを世界に発信していく、初の「東京ブランドアンバサダー」※に、当学会理事長代行で、 オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフの三國清三氏が就任しました。

今後、「東京ブランドアンバサダー」として、東京ブランドPR映像への出演、東京ブランド公式サイトへの記事投稿、東京ブランドPRイベント・キャンペーン等への参加、アンバサダー名刺の配布等、さまざまな東京ブランドのPR活動に取り組んでまいります。

本件は「東京都長期ビジョン」における「都市戦略3：日本人のこころと東京の魅力の発信」、「政策指針7：「おもてなしの心」で世界中から訪れる人々を歓迎する都市の実現」に係る事業となります。

※その後、俳優の別所哲也氏、アーチストのきゃりーぱみゅぱみゅ氏も就任。

三國氏出演のPR映像

東京都長期ビジョン事業

東京都は、「成熟の中で成長を続ける」社会システムを構築するための今後の都政の大方針として、おおむね 10 年間を計画期間とする「東京都長期ビジョン～『世界一の都市・東京』の実現を目指して～」を策定。目指すべき将来像として「『世界一の都市・東京』の実現」を掲げ、この将来像を達成するため、2 つの基本目標と政策全体に共通する 5 つの視点を示すとともに、8 つの都市戦略と 25 の政策指針に基づき、様々な政策を推進しています 。

堀井良教常任理事「江戸東京きらりプロジェクト」推進委員に就任

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

◆　開催日　：第１回 2016年12月5日（月）、第２回 2017年2月13日（月）

◆　開催場所：東京都庁第一本庁舎 7階 大会議室

東京都では、東京の伝統ある産品（老舗企業の産品、伝統工芸品）を東京の宝物として、伝統を守りつつ付加価値を高めて世界に通用するものとし、将来に継承していくことを目指し、民間事業者の取組を後押しするため、新たに「江戸東京きらりプロジェクト推進委員会」を設置。当学会より堀井良教常任理事が推進委員に任命され、食文化の継承に資する取組等について、検討を重ねてまいります。

江戸東京きらりプロジェクトとは？

江戸開府から400年以上の歴史を持つ東京には、その歴史に裏打ちされた伝統的な工芸や匠の技、食文化など、数多くの魅力ある「宝物」があります。
一方で、個性溢れる魅力がありながらも、国内外に発信していく知見やノウハウが不足するなど、広く世界に知られるケースはまだ多くはありません。また、優れた技を持ちながら、後継者の確保に悩みを抱える事業者も少なくなく、培われた伝統や技術が次第に衰退していくことが危惧されています。
東京の貴重な財産であるこうした「宝物」は、単に保護する対象としてではなく、国内はもとより、世界の人々にその魅力を広く知ってもらい、生活の中で使ってもらい、東京のブランドとしての価値を認めてもらうことでこそ、未来に引き継がれていくものと考えています。
こうした考え方のもと、東京都では、平成28年度に有識者による「江戸東京きらりプロジェクト推進委員会」を立ち上げ、取組内容などについて検討してきました。ここでの議論を踏まえ、今年度より、プロジェクトの取組として、江戸東京の伝統に根差した技術や産品などを、東京の「宝物」として光を当て、その中から意欲ある優れた取組をモデル事業として選定し、新しい視点から磨き上げて、その価値を高めるとともに、さらに効果的なプロモーションにより、世界に発信していく取組を進めていきます。
モデル事業の磨き上げと発信の取組を通して、東京ブランドの確立やものづくりの本場・東京の再興、伝統ある産業の魅力向上、技の継承を目指していきます。

「江戸東京きらりプロジェクト推進委員会」委員名簿（50音順・敬称略）

氏名	現職
大西 洋	株式会社三越伊勢丹ホールディングス 代表取締役社長執行役員 株式会社三越伊勢丹 代表取締役社長執行役員
大洞 達夫	アロボ・インターナショナル株式会社 代表取締役
黒川 光博	株式会社虎屋 代表取締役社長
齋藤 峰明	シーナリーインターナショナル 代表
舘鼻 則孝	アーティスト、ファッションデザイナー
堀井 良教	株式会社更科堀井 代表取締役社長、一般社団法人全日本・食学会常任理事
間宮 淑夫	クールジャパン戦略推進プランナー（経済産業省特許庁総務部長）
宮本 芳彦	株式会社宮本卯之助商店 代表取締役社長
矢﨑 豊	うぶけや 八代当主
山田 敦郎	グラムコ株式会社 代表取締役社長 エグゼクティブブランディングコンサルタント
リシャール・コラス	コルベール委員会ジャパン チェアマン シャネル株式会社 代表取締役社長

▶ 学会員の受賞・受章・委員就任など

概　要

農林水産省の「日本食普及の親善大使」は、海外における日本食・食文化の普及を更に進めることを目的として、平成27年に最初の任命が行われ、これまでに当会からも、村田吉弘理事長をはじめ、理事の服部幸應理事（服部学園理事長）、辻芳樹理事（辻料理学館理事長）、田村隆理事（つきぢ田村）、栗栖正博常任理事（たん熊北店）、一般会員の高橋拓児氏（木乃婦）らが親善大使に任命されています。

同省は、本年度も、より一層の日本食・食文化の更なる魅力発信を図り、日本産農林水産物の輸出拡大に繋げるために、国内の日本料理関係者16名と、外務省の協力の下、海外で活躍されている方々から6名の、合わせて22名を新たに親善大使に任命。2月21日に農林水産省で任命式が行われました。

当会から新たに、田崎真也理事（日本ソムリエ協会会長）、松久秀樹理事（Koy Shunka）及び会員の高木慎一朗氏（日本料理 銭屋）が国内の親善大使に任命され、2月21日に同省にて任命式が行われました。

活動内容

親善大使の活動内容は以下のとおりです。

・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

～ 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
（つきぢ田村）

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）

高橋 拓児 氏
（木乃婦）

田崎 真也 理事
（日本ソムリエ協会会長）

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）

（参考）農林水産省プレスリリース「平成29年「日本食普及の特別親善大使」及び「日本食普及の親善大使」の任命について」
http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kaigai/170221.html

▶ 共同主催事業

農林水産省の補助金により、外国人日本食料理人を研修生として招へいし、8ヶ月間にわたって日本料理を学ぶ長期プログラムを実施する共同事業。本事業を推進するにあたり、全日本・食学会、日本料理アカデミー及び東証一部上場企業であるイベント制作会社㈱テー・オー・ダブリューの3団体で構成される日本食・食文化普及人材育成支援協議会（農林水産省の特認団体）を設立。研修生の受入先には会員である日本料理店・寿司店等の支援・協力を仰ぎ、同協議会が主体となって、研修プログラムや研修体制を構築。

日本食・食文化普及人材育成支援協議会

ALL JAPAN FOOD Association 一般社団法人 全日本・食学会

日本料理アカデミー Japanese Culinary Academy

TOW CO.,LTD.

◆ 名　　称 ： 平成28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事業
日本食・食文化普及人材育成支援事業

◆ 目　　的 ： 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

◆ 事 業 主 体 ： 日本食・食文化普及人材育成支援協議会

◆ 実 施 期 間 ： 平成28年4月15日～平成29年3月31日

- 募集期間 ---------- 4月15日～5月22日
- 選考・調整期間 ---------- 5月23日～5月27日
- 渡航準備～来日 ---------- 6月1日～6月29日
- スタートアップセレモニー（開講式） ---------- 6月30日
- 研修期間　①日本語学校研修（集団） ---------- 7月1日～7月29日
  - ②料理学校研修（集団） ---------- 8月1日～9月2日
  - ③店舗実務研修（個別） ---------- 9月4日～2017年2月24日
- 修了試験 ---------- 2017年2月29日
- クロージングセレモニー（修了式） ---------- 3月1日
- 事後調査 ---------- 3月下旬以降

◆ 研　　修　　生 ：米国、カナダ、ブラジル、英国、ロシア、トルコ、オーストリア、ラトビア、シンガポール、香港（中国）、台湾　（計11か国・地域）

◆ 応 募 条 件 ： 海外の料理学校の卒業生又は海外において日本料理の調理に従事した者

◆ 受 入 先 店 舗 ：（京都）菊乃井本店、たん熊北店、木乃婦、魚三楼、祇園さゝ木、美濃吉本店 竹茂楼、嵐山熊彦　（計7店舗）

（東京）菊乃井赤坂店、つきぢ田村、銀座寿司幸本店、さかえ寿司、日本橋ゆかり、龍吟、賛否両論　（計7店舗）

◆ 研 修 実 施 校 ：ル・コルドン・ブルー東京校、東京国際日本語学院

◆ 実技試験協力校 ：大和学園 京都調理師専門学校

▶ 共同主催事業

◆ 開催日　：2016年6月30日(木)　10：30～11：15（受付開始 10：00）

◆ 開催場所　：銀座キャピタルホテル新館２階 カトレア（東京都中央区築地３丁目１－５）

◆ 事業主体　：日本食・食文化普及人材育成支援協議会

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日本食・食文化普及人材育成支援協議会（会長：村田吉弘）は、農林水産省の補助金交付事業により、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。これに先だち、来日した研修生と受入先の料理学校及び料理店関係者の出席のもと開講式が行われました。会場には多くのメディアが詰めかけ、研修生たちに個別に取材を行われ、その模様はＴＶニュース等でも取り上げられました。

■研修生：14名（米国、カナダ、ブラジル、英国、ロシア、トルコ、オーストリア、ラトビア、シンガポール、香港（中国）、台湾　（計11か国・地域）

■出席者：村田吉弘（協議会会長、全日本・食学会理事長、日本料理アカデミー理事長、菊乃井）、門上武司（全日本・食学会副理事長）、佐々木浩（祇園ささ木）、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）他

■来　賓：大角亨氏（農林水産省大臣官房審議官）

村田会長による挨拶

農林水産省大角審議官が本事業の研修生を激励

メディアの取材に応じる研修生

TBS「Nスタ」NEWSまるわかり　2016年6月30日放映

日本農業新聞（2016年7月1日）

▶ 共同主催事業

◆ 実施期間 ：2016年9月4日（土）～2017年2月24日（金）

◆ 研修店舗 ：京都及び東京の日本料理店・すし店　計14店舗

◆ 事業主体 ：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）

概　要

7月からスタートした本プログラムは、２ヶ月間の集団研修の後、9月より研修場所を京都や東京の日本料理店・寿司店に移し、半年間に及ぶ個別の実務研修が始まりました。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、店舗担当者の指導を受けながら、実際の厨房での業務を通じて、各々が調理の腕を磨きました。

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、有識者・料理人からなる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

地区	店舗名	店主
東京・千葉	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 賛否両論	笠原 将弘
	日本料理 龍吟	山本 征治

▶ 共同主催事業

◆ 開催日　：2017年3月1日（水）

◆ 開催場所　：京都 菊乃井本店（京都市東山区下河原通八坂鳥居前下る下河原町459）

◆ 事業主体　：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）

概　要

農林水産省の補助金交付により海外から外国人料理人を招へいし、京都や東京の有名店で実務研修などを行う、海外の料理人向け研修プログラムが終了。 ３月１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にあたり、全日本・食学会、日本料理アカデミー、株式会社テー・オー・ダブリューの３団体が提携し、当学会理事長でもある村田吉弘氏を会長とする「日本食・食文化普及人材育成支援協議会」を設立。同協議会が事業主体となり、日本語学校で1ヶ月間、料理学校（ル・コルドン・ブルー東京校）で1ヶ月間の集団研修を経て、全日本・食学会及び日本料理アカデミー所属料理人の日本料理店・すし店にて６ヶ月間の実務研修、最後に、京都調理師専門学校にて技能認定試験が行われました。

修了式には、アメリカ、カナダ、ブラジル、イギリス、トルコ、オーストリア、ラトビア、シンガポールの計８カ国の外国人料理人の研修生11名が参加。山田啓二京都府知事から研修生に向けて、「日本の食文化の担い手として、海外におけるみなさんの活躍に期待しています」との言葉が贈られました。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議会より、農林水産省が制定したガイドラインに基づき修了証を授与。研修生全員がそれぞれの修得した知識や技能のレベルに応じて、ブロンズまたはシルバーの認定を受けました。このうち７名は、同制度における世界初のシルバー認定者となりました。

シルバー認定を受けたエドガー・シュトゥカさん（ラトビア出身、デンマーク在住）は、「日本食・食文化の奥深さを知り、日本料理の料理人としてこれからの人生を生きていきたいと思うようになった。さらに研鑽を重ね、次はゴールド認定を目指したい」と語ってくださいました。

今後、スキルアップした研修生たちは、認定料理人として、日本食・食文化、日本産食材の魅力を世界へ広めていくことが期待されています。

▶ 主催事業

◆ 申請認可 ：2016年12月6日（水）

◆ 事業主体 ：一般社団法人全日本・食学会（認定団体）

概　要

2016年４月、農林水産省は「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」を制定。全日本・食学会は、このガイドラインに基づき、日本で初めて、外国人の日本食料理人を育て、その知識や技能が一定のレベルに達した者を認定する「日本料理の調理技能認定団体」となりました。

今後、当学会では、外国人料理人が修得した「日本の食文化に関する知識」「衛生管理の知識」「技能」「おもてなし」のレベルに応じて、ブロンズ、シルバー、ゴールドの三段階で認定し、認定証とバッジを授与。認定者に対して、食材についての情報発信、講習会の開催など、定期的なサポートも行っていく予定です。

認定された外国人日本食料理人は、より良い条件で働ける可能性が生まれ、認定料理人が在籍する日本食レストランでは、お客様からの信頼性も向上、認知度も上がるため、他店との差別化を図れると期待されています。

当学会は、この活動により、日本料理に携わる外国人料理人のスキルアップを図り、調理技術や衛生面などの日本料理を取り巻く環境の向上に貢献してまいります。さらには、日本の食・食文化の国際普及と進歩発展につなげていきたいと考えています。

海外における日本料理の調理技能の認定のロゴマーク

短期料理講習会等の受講者（ブロンズ）

日本料理学校等の卒業者又は実務経験概ね1年程度の者（シルバー）

実務経験概ね2年程度の者（ゴールド）

日本料理の知識・技能のレベルに応じて与えられる認定バッジ。

【認定ガイドライン】

	修得すべき知識及び技能
ゴールド	**①日本の食文化に関する知識**：日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式、日本酒の知識、お茶の知識
	②衛生管理の知識：食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品
	③技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、献立作成
	④おもてなし：作法、料理の置き方、言葉、挨拶、心遣い
シルバー	**①日本の食文化に関する知識**：日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式
	②衛生管理の知識：食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品
	③技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方
	④おもてなし：作法、料理の置き方
ブロンズ	**①日本の食文化に関する知識**：日本の食文化
	②衛生管理の知識：食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品
	③技能：日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛りつけ、保存方法
	④おもてなし：作法

ALL JAPAN FOOD
Association
一般社団法人 全日本・食学会