第3号議案　参考資料

AJFA
全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

2019年度
事業活動報告書

2020年6月

一般社団法人 全日本・食学会

2019年度 事業活動一覧

1．社会貢献活動

主催事業	『bean47』～2019年「全日本・食学会生産者賞」が決定	P.4
主催事業	「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」八丈島視察会	P.5
主催事業	「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」成果発表会＆試食会	P.6
協賛・後援事業	「ふるさと再発見！夏休み　こんぶ塾 in えりも」	P.7
主催事業	「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」試食会	P.8
協賛・後援事業	京都府農林水産フェスティバル2019」にキッチンカー出店	P.10
協賛・後援事業	「とまとまつり＜tomatoma＞in 円頓時商店街」にブース出展	P.11
協賛・後援事業	宮城県丸森町で炊き出しボランティア	P.12

2．日本の食文化発信活動

共催事業	平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業がスタート！！	P.14
共催事業	平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業②｜集団研修	P.15
共催事業	平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業③｜個別実務研修	P.16
共催事業	平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業④｜修了式	P.17
協力事業	多摩の魅力発信イベント「東京マイスターによる多摩グルメ亭」	P.18

3．人材育成活動

主催事業	京都情報交換会5月　@斗米庵	P.20
	大阪情報交換会6月　@Blanc　テーマ：ビオワイン	
	京都情報交換会7月　@斗米庵　テーマ：お酢	P.21
	東京情報交換会7月　@つきぢ田村　テーマ：ナマズを喰らう！	
	鹿児島情報交換会8月　@Porto Casa	P.22
	大阪情報交換会8月　@遊山 テーマ：経産牛の熟成による違いと地ビーフのホルモンを知る	
	東京情報交換会9月　@格之進Neuf　テーマ：牛豚鶏～肉食べ比べ～	P.23
	名古屋情報交換会11月　@ラ・グランターブル・ドウ・キタムラ	
	東京情報交換会11月　@バードランド	P.24
	大阪情報交換会12月　@パリ21区	
	東京情報交換会１月　@しち十二候	P.25

4．その他　（学会員の受賞・受章・委員就任等）

その他	令和元年「日本食普及の親善大使」に食学会所属の２名のシェフが就任	P.28
	令和元年度 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」	P.29

１．社会貢献活動

『bean47』～2019年「全日本・食学会生産者賞」が決定

BY ALL JAPAN
FOOD ASSOCIATION

実施概要

全日本・食学会では、本年度総会で発表したように、今年から「食と食文化の分野における新たな活動・技術・人材の発掘・支援」を目的に顕彰制度『bean47』を設立しました。この賞は生産者、料理人、流通関係者、食品機械技術者、食の研究者などに対し、毎年カテゴリーを決めて顕彰していく制度です。2019年は「生産者」より選考。顕彰検討委員会における推薦・審査・協議の結果、初年度は9名(生産者大賞1名、生産者賞8名)の受賞が決定しました。

『bean47』のロゴマークは、全国47都道府県に広がる食にまつわる未来の日本を支える小さな豆(人・活動)たちを意味します。この顕彰制度は、受賞者を決定して終わりではなく、ここからがスタート。今後1年間を通じて、食学会のネットワークを活用して、いかにそれぞれの活動をサポートしていくかをテーマにしています。また、この顕彰制度『bean47』により、食の業界全体の活性化を促し、知名度の向上や話題作りにつなげ、日本特有の伝統的な食文化の継承や持続可能な食への実現、社会貢献など、食の新たなる可能性や発展を目指します。8月末の各地情報交換会にて、食学会理事および顕彰委員より賞状授与を行っています。

『bean47』を受賞した高品質な食材は、これからの食学会イベント等でも積極的に紹介してまいります。

賞	受賞者	授賞理由
生産者大賞	髙田　勝 （農業生産法人㈲今帰仁アグー）	「今帰仁アグー」事業における在来種の保存と地域活性化への取り組み
生産者賞	田代　孝幸 （ベクトル㈱）	「霧島サーモン」の地域特性を活かした無投薬生産の実現
	中井大介・中井優紀 （千提寺farm.）	「三島独活（うど）」における江戸期からの伝統農法の継承と地域特性を活かしたCSAの実現
	相澤　太 （アイザワ水産）	「海苔」生産における世界に誇れる高品質と安全性、海洋資源の活性化への取り組み
	和歌山県東牟婁郡古座川町	「古座川ジビエ」の環境保護と地域活性化を推し進める活動
	射手矢 康之 (射手矢農園㈱)	「泉州たまねぎ・泉州キャベツ」の高品質性と伝統の味の継承
	鳥山　真 (㈲鳥山牧場)	関東初の肉用牛「JGAP認証」取得による、新時代の流通ロールモデルの実現
	三谷　剛史 （三谷牧場）	「ジャージー種の放牧酪農」と地域活性化に取り組む姿勢
	藤井照雄 (㈱みどりや)	国の天然記念物「見島牛」の在来種の保存とその利用への取り組みにおける日本の畜産文化の伝承

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」八丈島視察会

◆　開催日　　：2019年11月1日・2日

◆　訪問先　　：八丈島ゆーゆー牧場、他

◆　事業主体　：（一社）全日本・食学会

実施概要

全日本・食学会のシェフ牛事業で保有しているシェフ牛（ジャージー種：雄仔牛・ブラウンスイス種：雄仔牛）の肥育状況と、試食会を八丈島にて開催し、食学会理事とシェフ牛委員会、総勢12名が参加しました。2017年度より始まったこの事業で仔牛を購入し、数か所の牧場で肥育していますが、この秋、初めてそのうちの一頭を屠畜し、試食しました。（昨年までの試食会および食サミットで使用した牛肉は、同じ状況で育てた仔牛肉です）

八丈島の牧場で放牧肥育をしているジャージー雄牛。ここには現在9頭いますが、八丈富士の麓、大自然の牧場でのんびりと育っている牛は車のクラクション（何か餌をあげる時に鳴らします）で集まってきた3頭。つぶらな瞳がかわいいです。

そして夕方からは、八丈島町長をはじめ、東京都や八丈町職員の方々30名ほどが集まった試食会を行いました。メインは肉の味が一番わかるBBQ。参加した山根理事が腕を振るってくれました。他にもシチューや中華風に味つけした赤身肉は思いのほか柔らかく、どのような料理があうかなあ、と、参加したシェフたちは早速考えていました。

今回、同様に育てたこのシェフ牛（ジャージ種とブラウンスイス種）、12月と1月に屠畜、食学会会員に無料配布し、様々なご意見を頂戴しました。

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」成果発表会＆試食会

◆　開催日　　：2019年12月2日（月）

◆　開催場所　：キッコーマンライブキッチン東京（千代田区有楽町２丁目２－３ B1F）

◆　事業主体　：（一社）全日本・食学会

実施概要

全日本・食学会で行っているこのJRA助成事業は、食肉として有効活用されていないジャージー種等オス仔牛を、放牧を中心とした肥育方法で育て、美味しく食べられるメニューの提案とその付加価値を見出そうとするものです。今回、その牛の肉を使った料理レシピ3種のお披露目（プレス発表）を行いました。

プレス・関係者等、約50名が参加したこの会。まず成果発表として、事業概要を事業推進委員会座長の原田氏より、それに伴う食学会の活動紹介を高岡副理事長から解説を行いました。続いて試食会は、食学会の村田理事長、山根理事、そしてゲストシェフとしてクイーン・アリス石鍋裕シェフに、レシピ開発および監修を担当していただきました。1品目は山根シェフの「シェフ牛 ネック、ブリスケット、牛脂のコンフィ仕立て サルサヴェルデ」。皆さまが食している間、レシピの説明とともに、今までテスト期間中に一番携わってきた山根シェフならではの率直な想いを話していただきました。2品目は村田理事長の「シェフ牛 バラ肉の角煮」。15時間かけて煮込んだホロホロのお肉。この肉はどのような料理が合うか、いろいろ熟考したお話をいただきました。そして3品目の石鍋シェフの「シェフ牛 サーロインのオリンピア風」・・・。ステーキに、来年のオリンピックをイメージした五輪（種）の野菜を付け合わせた、見た目も華やかな一皿でした。

この日の様子は、当日の日テレタ方の報道ニュースにも取り上げられ、大きな反響が寄せられました。

山根シェフ監修
「シェフ牛ネック、ブリスケット、牛脂のコンフィ仕立て サルサヴェルデ」

村田シェフ監修
「シェフ牛 バラ肉の角煮」

石鍋シェフ監修
「シェフ牛 サーロインのオリンピア風」

山根常任理事によるレシピ解説

村田理事長によるレシピ解説

TVの取材を受ける高岡副理事長

「ふるさと再発見！夏休み　こんぶ塾 in えりも」

- ◆ 開催日　　：2019年8月7日～9日
- ◆ 開催場所　：北海道えりも町
- ◆ 主　催　　：味の素㈱、㈱北海道新聞社
- ◆ 協　力　　：全日本・食学会

実施概要

えりも町の児童5名と合流した札幌市の小学生９名の総勢14名を塾生として日高昆布について学び、地元食材への理解を深める「こんぶ塾」を開講。塾長に全日本・食学会の脇屋友詞常任理事、さらに上柿元勝常任理事、堀井良教常任理事らを講師として、現地のこども記者たちが、実地学習プログラムに臨みました。

本企画の中核である調理実習では、「中華、フレンチ、おそばというそれぞれ異なる分野の料理人が集まる企画で、どれか一つだけというのは好機喪失である」という脇屋塾長の発案により、急遽、全先生のお手本を全員で見学し、その後、各班でそれぞれの先生に指導を受けながら実習する形式に変更。真剣な面持ちながら、リラックスして料理する塾生の姿が印象的であった。出来上がった料理を食べ、「美味しい」「こんな料理食べたことない」という歓喜の声の中に、純朴な笑顔がそこかしこに咲いていました。

こども記者の目には、地元食材が高級料理に変身する様が魔法のように映ったのか、先生からもっとお話を聞きたい、というリクエストがあり、当初予定にはないことであったが、先生がたにご相談させていただき、「なぜ、料理の道を志したか」をテーマにご講和頂いた。塾生を対象としていたにも関わらず、えりも町役場・漁協、運営スタッフが集結し、会場は静かながらも真剣な雰囲気に包まれていました。

こども記者からは、「「ありがとう」と感しゃして食べようと想った。作る大変さ、命への感しゃ。いろいろなことが学べました（原文ママ）」等の感想が寄せられ、「食」を通じた「いのち」や「こころ」の大切さを学んでいただけたようでした。

日高昆布ＸＯ醤の
具たくさんワンタンスープ

日高昆布ＸＯ醤の宝ご飯

ツブ貝と季節野菜の
フレンチ風まぜごはんと
ミネストローネ

夏野菜とボタンエビの
更科かけそば

出典：味の素㈱ 広報部サイエンスコミュニケーショングループ中田國夫博士(薬学)によるレポートより

「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」試食会

◆　開催日　　：2020年1月21日（火）/23日（木）

◆　開催場所　：【大阪】ハグミュージアム（大阪市西区千代崎3-南２-５９）

【東京】厨BO! SHIODOME（港区新橋東新橋２-１４-１ NBFコモディオ汐留）

◆　事業主体　：（一社）全日本・食学会

実施概要

全日本・食学会「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」にて、シェフ牛（ジャージー種＆ブラウンスイス種）を使った特別試食会を大阪・東京で行いました。大阪は「ポンテベッキオ：山根大助シェフ」、東京は「Wakiya一笑美茶樓：脇屋友詞シェフ」に担当していただき、各3品を参加者に試食していただきました。

大阪会場は、予定より大幅に上回る60名が参加。1品目は「サーロインとリブロースのDカット、グアンチャーレ巻きロースト　グレビーソース」山根シェフご自慢のDカッターで繊維を断ち、グアンチャーレ巻きにして加熱。これを何度か繰り返して味を仕上げます。2品目は「バラ肉の柔らか煮　グレモラータ風味」バラ肉をカットし、真空パックの湯せんで柔らかくなるまで3時間加熱。リゾットとともに盛り付けました。3品目は「ウチモモ肉のめっちゃージューシーハンバーグ　イタリア風」ウチモモ肉の細挽きミンチと荒刻みを混ぜ合わせ、ペースト状になるまで攪拌。それにパン粉やパルミジャーノチーズ、野菜のブロードなどを加えます。

【山根大助シェフ考案メニュー】

サーロインとリブロースのDカット、
グアンチャーレ巻きロースト　グレビーソース

バラ肉の柔らか煮　グレモラータ風味

ウチモモ肉のめっちゃージューシー
ハンバーグ　イタリア風

東京会場も座席数を上回るほどの満席に。1品目は「サーロインとリブロースの低温調理　香り揚げ」サーロインとリブロースを低温加熱し、ミンチにして竹炭パンをまぶして油で揚げます。2品目は「ウチモモ肉の黒味噌花巻サンド」牛肉の繊維に沿って細木地西、調味料を加えて炒め、虫は花巻に挟んで完成。3品目は「スネ肉とウチモモ肉のスープご飯」肉に塩を刷り込み、真空パックで3日保存。その後、ボイル→炊き→蒸しをして細かくカット。器にご飯と肉を盛り、スープを注いで完成。

前回2018年の試食会は、同じ牛の熟成度を違えたもの（30日熟成と60日熟成）の食べ比べを行いましたが、今回はイタリアンと中華の料理で、「シェフ牛」の可能性を考えました。今まで3年間の事業はテスト期間として、様々な牧場で育てた牛を初めて食する機会を昨年12月から作りましたが、来年度からは八丈島で肥育する牛に絞られ、これからが本当の意味で食学会の「シェフ牛」となります。

【脇屋友詞シェフ考案メニュー】

サーロインとリブロースの
低温調理　香り揚げ

ウチモモ肉の黒味噌花巻サンド

スネ肉とウチモモ肉のスープご飯

「京都府農林水産フェスティバル2019」にキッチンカー出店

◆　開催日　　：2019年11月30日（土）・12月1日（日）
◆　開催場所　：京都府総合見本市会館 京都パルスプラザ（京都市伏見区竹田鳥羽殿町５）
◆　主　催　　：京都府農林水産フェスティバル実行委員会

実施概要

「京都府農林水産フェスティバル」に、京都食文化体験として、『祇園さゝ木』『木乃婦』『魚三楼』『菊乃井』（出店順）の各店が出店。毎年、大収穫祭として様々な野菜、特産品・加工品、植物、グルメなど、多くの商品が陳列。大勢の方が楽しみにしているようで、開場30分前から長蛇の列でした。食学会キッチンカーは各回1店舗が1食500円、限定150食ずつで入れ替わりに登場。売り出し30分前からチケットを販売し、全てが瞬く間に売り切れました。京都府知事もご来店いただき、皆さんに京都の味を堪能していただきました。

木乃婦「豚汁」

魚三楼「えびいもそぼろあんかけ」

菊乃井「豚汁」

京都府知事と佐々木常任理事

「とまとまつり＜tomatoma＞in 円頓時商店街」にブース出展

- ◆ 開催日　：2019年６月23日（日）
- ◆ 開催場所　：名古屋円頓寺商店街・四間道界隈（名古屋市西区）
- ◆ 主　催　：トマトマ実行委員会
- ◆ 協　賛　：カゴメ株式会社　他

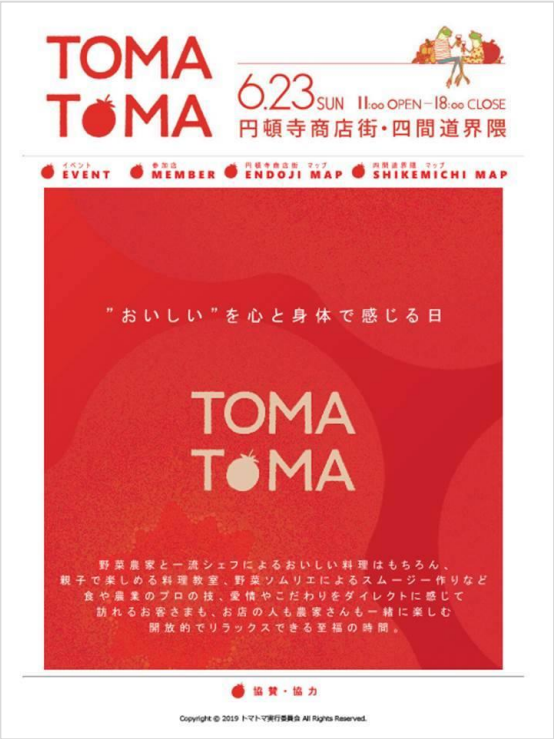
実施概要

6/23（日）名古屋円頓寺商店街（名古屋市西区）にて「トマト祭り【トマトマ】」が開催されました。

このイベントは、2016年の初回以来の2回目。フレンチレストラン「四間道レストランMATSUURA」のオーナーシェフ・松浦仁志さん（食学会会員）が企画した「食育や野菜を好きになってもらう目的」で始めたもの。カゴメ(株)の協賛の元、美味しい食べ物や野菜、陶芸などのお店や、金魚すくいならぬ「トマトすくい」やスムージーつくり体験なども開催され、70店舗以上が参加しました。

食学会の髙田理事（たか田八祥）・北村理事（グランターブル・キタムラ）もブースを設け、和食からフレンチまで、いろいろな料理を提供。会場は親子連れを中心に大いに賑わいました。

立ち寄られた河村たかし名古屋市長に食学会のPRをする高田理事



宮城県丸森町で炊き出しボランティア

◆ 開催日　　：2019年10月23日

◆ 開催場所　：宮城県丸森町物産いちば八雄館駐車場

実施概要

2019年10月12日の台風19号は宮城県に大きな被害をもたらしました。同県内の家屋被害は、全壊304棟、半壊2,974棟、一部破損2,718棟に及びました。被災された方々、様々な被害にあわれた方々に心からお見舞い申し上げます。

そうしたなか、ある食学会会員から「自分のいる仙台地域でボランティアで炊き出しを考えているが、同じ地域の会員と連絡を取りあいたいが教えてもらえるか」と連絡が入りました。事務局ではご本人の承諾をえて、連絡先をお知らせしたところ、お互いで連絡を取りあい、「自分たちでできることとして、来週23日、もしくは24日に、宮城県丸森町でキッチンカーの炊き出しをすることにした」という報告がありました。 10月23日、宮城県丸森町に一緒に炊き出しを行ったのは、藤原伸光さん、焼肉仔虎中村弘志さんのほか、焼肉仔虎のスタッフの方、㈱ベーシックさん、㈱米庄やおぞうさん、㈱GUNさん、㈲鶴金社中さん。

様々な賛同者とともに朝9時に丸森町目指して出発。11時より「丸森町物産いちば八雄館駐車場」にて炊き出し料理を振る舞ったそうです。牛丼400食・キムチ300食・ミネストローネ200食・唐揚げ100食・フライドポテト20食・稲荷ずし50食・アイス20食・・・。『水が通っていない家がまだ多くあり、温かい料理に喜んで頂き、料理を通じて笑顔になってもらったことが嬉しく感じました』と伝えてくれました。

これからも全日本・食学会は、自然災害等の被害に遭われた被災地の方々との情報共有を重ねながら、幅広い支援活動をサポートしてまいります。

２．日本の食文化発信活動

事業活動報告

平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業がスタート！！

◆ 日　時： 2019年7月1日（月）

◆ 会　場：カンファレンスブランチ銀座

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

- ◆ 本年度研修生：13名
- ◆ 出席者：村田吉弘（協議会会長）、栗栖正博（協議会副会長、たん熊北店）、浅田松太（赤坂浅田）、風戸正義（さかえ寿司）、齋藤章雄（しち十二候）、佐々木浩（祇園さゝ木）、佐竹洋治（竹茂楼）、杉山衛（銀座寿司幸本店）、高木慎一朗（日本料理銭屋）、高橋拓児（木乃婦）、田村隆（つきじ田村）、仲田雅博（京都調理師専門学校）、野永喜三夫（日本橋ゆかり）、東京日本語学校（長沼スクール）関係者 他
- ◆ 来　賓：蒔苗義昌様（農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 食文化企画班 課長補佐）他
- ◆ 取材メディア：TBS、食楽

実施概要

4年目となる、海外から日本料理を学ぶ外国人料理人を迎える研修生プログラムが始まりました。今回は、世界10か国・13名（米国・ポルトガル・香港・イタリア・チェコ・イギリス・ペルー・ルーマニア・メキシコ・オーストラリア）が来日し、翌日に開講式と日本料理講習を執り行いました。

開講式では、協議会代表・村田会長の主催挨拶として、「日本料理は世界に広まっているが、本当の日本料理を学んでいる人は少ない。皆さんはこの研修にて本格的に学び、ぜひ自国で本物の日本料理を伝えてほしい」とエールを送りました。続いて農林水産省より食料産業局食文化・市場開拓課の蒔苗課長補佐からは、「この研修を通じて、日本料理のスキルアップに努めていただき、多様な日本食・食文化に多く触れてください。長期間の研修です。体調には十分に気を付け、修了式で再びお会いしましょう。」とお言葉をいただきました。また、各店舗研修店の店主12名も出席し、関係者および研修生との顔合わせを行いました。

その後、場所を改め、研修の第一歩としての日本料理研修を開催。研修生は一つ一つ提供される料理を興味深く眺め、素材を確かめ、味わいます。本格的な日本料理を初めて堪能したようです。研修プログラムは7月に日本語研修、7月末より8月末まで日本料理基礎研修を行い、9月から来年2月まで各店舗にて個別研修が行われます。
8月の料理学校終了時にはブロンズ認定試験に挑戦し、さらには2月店舗研修終了時にはシルバー認定試験にも挑戦。全員が合格を目指し、研修を続けます。

食楽web（2019/07/15）

イニシエーションとしての日本料理研修（於：つきぢ田村）

平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業②｜集団研修

◆ 実施期間：（日本語研修等）７月3日（水）～7月19日（金）
（調理技能研修）7月24日（月）～8月30日（金）

◆ 実施場所：大和学園京都調理師専門学校、東京都中央卸売市場、うま味インフォメーションセンター 他

◆ 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

研修生たちは、東京日本語学校における日本語研修を経て、京都の大和学園京都調理師専門学校にて１ヶ月以上にわたり、日本料理の基礎知識と調理技能を学びました。

期間中は、課外授業として、特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンターの協力による二宮くみ子博士のうま味についての講習会や、東京都の協力による豊洲市場の視察、さらに、増田徳兵衛商店の協力による酒蔵見学、茶道体験、地域の生産地訪問等の実習を行いました。京都調理師専門学校の最終日には、筆記と実技による試験が行われ、課題として、集団研修で学んだ日本料理の五法の調理技術を使った和食メニューを制限時間内に調理。見事全員が合格し、認定団体である同校より日本料理の調理技能制度のブロンズに認定されました。

研修プログラム説明会（7/8・協議会事務局（TOW内）にて）

写真提供：長沼スクール

日本語学校における語学研修（7/3～7/19・東京日本語学校）

協力：うま味インフォメーションセンター

だし研究の第一人者、二宮くみ子博士による「うま味」講義（7/11）

協力：東京都中央卸売市場

東京都中央卸売市場の協力による築地市場見学（7/17）

写真提供：大和学園

料理学校における基礎調理技能研修（7/24～8/30・京都調理師専門学校）

写真提供：大和学園

ブロンズ認定に向けた実技試験（8/30・京都調理師専門学校）

平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業③｜個別実務研修

◆ 実施期間： 2019年9月2日～2020年2月23日

◆ 実施場所： 全国各地の日本料理店及び寿司店

◆ 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

２ヶ月間の集団研修を経た後、研修場所を日本各地の日本料理店・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・技能を活かし、店舗担当者の指導を受けながら、実際の厨房での日々の実践を通じて、各々が料理人としての腕を磨きました。

【各地の料理店における個別の実務研修】

ヤコブ（しち十二候）

サミュエル（さかえ寿司）

ユリアン（木乃婦）

アレンカ（魚三楼）

マコト（嵐山熊彦）

デニス（菊乃井本店）

ヤング（日本料理銭屋）

ジュリオ（日本橋ゆかり）

クリストファー（赤坂浅田）

ザー（祇園さゝ木）

【平成31年度 実務研修協力店】（順不同）

No.	氏名	年齢	国籍	配属店
1	ブランドン・バリオス　Brandon Barrios	26	米国	一子相伝なかむら（京都）
2	サミュエル・チェング　Samuel Cheng	35	香港	さかえ寿司（千葉）
3	ジュリオ・ファナレス　Giulio Antonio Fanales	26	イタリア	日本橋ゆかり（東京）
4	ヤコブ・オラック　Jakub Horak	23	チェコ	しち十二候（東京）
5	クリストファー・ジャング　Christopher Jung	26	米国	赤坂 浅田屋（東京）
6	アレンカ・マリノフスキ　Alenka Elena Malinowski	32	英国	魚三楼（京都）
7	マコト・マスダ　Makoto Masuda Matsushita	26	ペルー	嵐山熊彦（京都）
8	ユリアン・ネイク　Julian Radu Neicu	29	ルーマニア	木乃婦（京都）
9	デニス・パーク　Dennis Park	25	米国	菊乃井本店（京都）
10	ザー・タガユナ　Czar Tagayuna	36	米国	祇園さゝ木（京都）
11	カルロス・ヴィラール　Carlos Manuel Velez Villar	31	メキシコ	美濃吉本店 竹茂楼（京都）
12	ヤング・ザオ　Yang Zao	37	オーストラリア	日本料理 銭屋（金沢）

平成31年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業④｜修了式

- ◆ 日　時　：2020年2月27日(水)
- ◆ 場　所　：菊乃井本店（京都府京都市東山区下河原通八坂鳥居前）
- ◆ 列席者　：研修生12名、村田吉弘（日本食・食文化普及人材育成支援協議会会長）他
- ◆ 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

2019年度の外国の料理人向け研修プログラムが終了し、日本料理総括研修を兼ねた修了式が２月27日に開催されました。今年は12名の卒業生が、前日に京都調理師専門学校で行われた修了試験に合格し、全員がシルバー認定に昇格しました。８ヶ月間の長期にわたる研修を経て、料理人として一段と成長した姿が頼もしく感じられました。

菊乃井本店で行われた修了式では、協議会会長のお祝いの言葉を始めに、集団研修担当者からのエールをいただき、修了証と認定バッチを研修店舗の主人から激励の言葉と共に受け取りました。

また、新たに本事業の卒業生を含むゴールド認定者が５名誕生し、合わせて授与を行いました。正しい日本料理の知識と技能をもつ認定料理人として、それぞれの母国で日本食・食文化の普及に貢献していくことを期待しています。

【平成31年度研修生アンケートより】

ユリアン・ネイクさん （ルーマニア・英国在住）　Julian Radu Neicu

このプログラムのすべてに対し、深く感謝している。このプログラムを裏で支えてくれた人たちにも。細かな点にまで気を配り、料理の質を最高レベルにまで高め、大きなインパクトを与える日本人の仕事ぶりを目の当たりにすることができた。

初めてプロとして厨房に入った時から、いつか日本に行って、深くその料理や文化を勉強したいと願っていた。その夢が完璧に実現したということは、神は私自身よりも、私に何が必要かをご存じだということだ。どうか私の名前を憶えていてほしい。いつの日か必ず有名なシェフになり、日本の素晴らしい食と食文化の全てを世界に広めていく役割を担うようになると、皆さんにお約束したい。

ジュリオ・ファナレスさん （イタリア）　Giulio Antonio Fanales

プログラムのすべてが完璧な形に構成されていて管理されていた。最初から最後まで、私の日本での滞在が歓迎され、十分なサポートがなされていると感じた。

うま味と美しさ、それぞれの食材の持つ細かい点にまで集中して注意を払うことにより、料理は素晴らしい経験となってお客様に提供できることを知った。日本料理のシェフになることは、繊細さをもって食材と向き合い、最大限の技術を駆使し、日本の本質である芸術的な文化を再現することだと思っている。

私のキャリアを通して、今回学んだ新しい風味やそれらを感じた時の喜びの感情を忘れずに、料理を提供し続けていきたい。私のゴールは、日本文化への理解を深め、地中海文化と結び付けること。そして日本食の芸術的かつ健康的でバランスの取れた食事習慣を、新しい食の潮流として紹介していくことだ。

ブランドン・バリオスさん （米国）　Brandon Barrios

料理学校での集団研修は、これまでに私が受けた学校や店舗でのどんな研修よりも役に立った。また、店舗での研修は、各自の配属された店舗によって経験できたことが異なるとは思うが、その経験を決定するのは、店舗側ではなく、研修を受ける側にあるのだと思う。私の場合、店舗での研修体験は、共に働く仲間に支えられ、何かと勇気づけられながら、常に周囲への感謝の気持ちを持って、しっかりと学ぶことができたと確信している。

伝統的な文化としてのおもてなしを高いレベルで保つために、日本人がどれほどの努力をしているのかを、自分自身がおもてなしをする立場となって実践することによって深く理解できたように思う。

多摩の魅力発信イベント「東京マイスターによる多摩グルメ亭」

- ◆ 開催日　：2019年 11/15(金)、 １1/16(土)
- ◆ 開催場所　：豊洲市場（江東区豊洲6丁目）６街区　屋外スペース
- ◆ 主　催　：東京都、多摩地域30市町村
- ◆ 共　催　：島しょ９町村
- ◆ 後　援　：東京都市長会、東京都町村会、多摩観光推進協議会、（公財）東京都島しょ振興公社

実施概要

東京23区の西側にあり、30市町村からなる多摩地域は、緑あふれる自然環境と、充実した子育て・教育環境、都市の利便性の“いいとこ取り”ができる子育て世代に人気のエリア。東京都民の約3分の1が居住している多摩地域の魅力を効果的に発信し、多摩地域の交流人口の増加等につなげることを目的として、幅広い都民及び訪都観光客に向けた多摩の魅力発信イベント「多摩の超文化祭」が豊洲市場で開催され、多くの来場者で賑いました。

各市町村が、ご当地グルメや特産品、観光スポット等、イメージ向上につながる創意工夫を凝らし、それぞれの魅力を積極的にＰＲするなか、多摩産食材の美味しさを多くの人に知ってもらおうと、食学会所属の「東京マイスター（東京都優秀技能者）」シェフ２名が本イベントに協力。大型キッチンカーによる「東京マイスターによる多摩グルメ亭」で、会場限定のオリジナルメニューを提供しました。

１日目は、「丸の内一丁目しち十二候」の齋藤章雄シェフによる「TOKYO Xと江戸東京野菜のぜいたく豚汁」、２日目は、「日本橋ゆかり」の野永喜三夫シェフによる「江戸じゃがのうなバターがけ東京うどの甘酢漬け添え」が登場。

野永シェフは、ステージにも登壇し、立川産の東京うどと檜原村産の男爵じゃがいもを使った特製メニューを披露すると、試食した小池百合子知事、清水庄平立川市長、坂本義次檜原村長もその味を絶賛！

また、国分寺市にある清水農園の清水雄一郎さんとのトークショーでも、豊かな緑と清涼な水に培われた多摩産食材の美味しさをアピールし、東京の地産地消促進や、食を通じた多摩地域の交流人口の増加等に寄与しました。

3．人材育成活動

事業活動報告

5月 京都情報交換会@斗米庵

◆　開催日　　：2019年5月21日（火）

◆　開催場所　：斗米庵（京都市中京区東魚屋町196-1）

実施概要

今回は勉強会をお休みし、会員同士の懇親・懇談の場として開催。会場は錦市場の中にある斗米庵。祇園さゝ木でも修行していた鮫島さんが料理長を務めておられ、この日は心づくしのお料理を準備くださいました。村田理事長も参加され、2021年の料理サミットに向けての抱負や、料理人ももっと勉強をしよう！という奨励も。各テーブルでは、それぞれの会話に花がさき、大阪から参加してくださった会員もおられました。働き方改革のことや、人手不足についてなどなど、お互いに情報交換をされていました。この日、入会してくださったメンバー２名も初参加する等、とても有意義な会となりました。

6月 大阪情報交換会@Blanc

◆　開催日　　：2019年6月20日（木）

◆　開催場所　：RESTAURANT Blanc（大阪市都島区東野田町3-6-11）

◆　テーマ　　：ビオワイン（オーガニックワイン）

実施概要

全日本・食学会元理事である宮本幹子さんが店主を務める、大阪・京橋にあるフレンチビストロ「ブラン」にて、大阪・西天満の Chi-Fu やAUBEのヘッドソムリエ、ワインディレクターでもある田代啓さんを講師にお迎えし、ビオワインの知識を深める勉強会を開催。「作り手がどういう思いでつくっているか考えながら飲む会にしたい」という想いのもと、この日紹介頂いたワインは、グレープリパブリック・ピンクフリッツアンテ2018（山形・南陽市）、ルネ・ミューレ・リースリング・シニャチュール2016（フランス・アルザス）等、全６種類。各種ワインの説明文も配布され、ソムリエの田代さんの軽快なトークに真剣に耳を傾けながら、細かくメモを取る参加者の皆さん。「ビオワインがもっと皆さんにとって飲みやすいものになれば。この勉強会が身近に感じてもらえるきっかけになっていたら嬉しい」という店主の宮本さんの思いに心が動かされた夜になりました。

7月 京都情報交換会@斗米庵

◆　開催日　　：2019年7月23日（火）
◆　開催場所　：斗米庵（京都市中京区東魚屋町196-1）
◆　テーマ　　：お酢

実施概要

7月の京都情報交換会は、京都府宮津市にある社飯尾醸造四代目当主飯尾毅さんをお迎えし、お酢の勉強会。飯尾醸造さんは、米作りから自社でされているそうです。まず酢のもとになる「すもともろみ」を作ります。酢を作るために作られた日本酒なのだそうです。「すもともろみ」が発酵し、熟成を経てお酢になります。この日は10種類のお酢を飲み比べ。果実から作られたお酢も。お酢は、とても身近な調味料ですが、知らないことが多いことに気づきました。

ひとしきり勉強した後は、斗米庵さんの心づくしのお料理を、わいわいと！　参加者がそれぞれもってきてくださったワインやマッコリーなど、杯を交わしながらお店のこと、夏休みのことなど話題の尽きない夜でした。

7月 東京情報交換会@つきぢ田村

◆　開催日　　：2019年7月30日（火）
◆　開催場所　：つきぢ田村（中央区築地2-12-11）
◆　テーマ　　：ナマズを喰らう！

実施概要

２月に続いて田村理事の「つきぢ田村」での情報交換会は、約80名が参加！　今回のテーマは『ナマズを喰らう！』。日本なまず生産㈱様のご協賛で、様々な形に調理されたナマズ料理。うす作り、炊き込みご飯、かばやき入り巻き寿司、から揚げ、スープ……そして「活ナマズの解体ショー」後の炭火焼き！　鰻に似た食感でどれもが味わい深く、他のどんな食材とも相性がよいと感じました。

今回は魚介類協賛が多く、津軽海峡野牛漁協様「殻活帆立貝」「天然ほや貝」、毎味水産様「赤海老」「シーフードミックス」、大政商店様「ゆで蛸」「つや姫のアイスクリーム」、また、東京・青梅市の手造りチーズ工房フロマージュ・デュ・テロワール様、とうふ屋うかい様、神田まつや様、久保井海苔店様からの食材協賛も。さらに、サントリー酒類様、メルシャン様、三島ファーム様、増田徳兵衛商店様より酒類のご提供いただきました。また、㈱フレッシュ青果（本社：鹿児島）様も参加され、ご挨拶をいただきました。参加者は新会員の方や初参加の方も多く、会場内あちこちで名刺交換や意見交流が行われ、このような繋がりが生まれる機会を提供することが食学会の重要な役割のひとつであることを実感しました。

8月 鹿児島情報交換会／「bean47」授与式@ポルト・カーサ

◆　開催日　　：2019年8月26日（月）

◆　開催場所　：Ｐｏｒｔｏ　Ｃａｓａ（鹿児島市本港新町5-4ドルフィンポート2Ｆ）

実施概要

鹿児島のポルトカーサ（上柿元勝オーナーシェフ）で、九州初の情報交換会を開催。約80名の出席者は、九州各地から駆け付けて会を盛り上げてくださり、九州がひとつにまとまった“南のパワー”を持って世界食サミットに乗り込もう！という大きな意気込みを感じました。また改めて伝わってきたのは、地元企業や生産者様の商品・生産物にかける熱意。ひとつひとつ丁寧な商品紹介、そして“Porto Casa”の料理人による美味しい料理からも、その情熱と意識が感じられました。

さらに今回は、全日本・食学会顕彰制度『bean47』の授与式が執り行われました。本年度9名の受賞者のうち、九州の受賞者「霧島サーモン」のベクトル㈱田代孝幸氏（鹿児島県霧島市）が出席され、髙岡副理事長の『bean47』の紹介の後、顕彰委員でもあり推薦人である上柿元常任理事から表彰楯の授与を行いました。

田代氏は、「人と人とのつながりとは非常にありがたいものだと感じました。20年前はこのような賞をいただけるとは夢にも思いませんでした。霧島サーモンと出会い、ムッシュと出会ったおかげで、皆様ともこのように繋がることができました。これからも無投薬で育てていく環境を増やしていくよう、頑張ります！」 と語ってくださいました。

8月 大阪情報交換会／「bean47」授与式@肉料理とワイン 遊山

◆　開催日　　：2019年8月27日（火）

◆　開催場所　：肉料理とワイン 遊山（大阪市中央区南船場1-10-2）http://www.a-nest.co.jp/

◆　テーマ　　：経産牛の熟成による違いと、地ビーフのホルモンを知る

実施概要

8月の大阪情報交換会は「肉料理とワイン 遊山」の安田宰英さんにご協力頂き、「経産牛の熟成による違いと、日本で唯一ここだけで食べられる地ビーフのホルモンを知る！」をテーマに開催されました。山根理事による挨拶＋乾杯後、店主の安田宰英さんの登場です。今回ご準備くださったお肉は、経産牛のリブロース。笹の葉やヨモギ等の牧草しか食べていない完全放牧牛の排泄物は、全く臭いがしないのだとか。安田さんが1卓1卓丁寧にお肉を焼いてくださり、会員のみなさんからのワインやシャンパンマグナムボトルの差し入れもあっという間に空に……。

さらにこの日は村田理事長、門上副理事長、山根理事、佐々木理事、松尾理事、木田理事も駆けつけ、『bean47』受賞者への表彰式も行われました。された射手矢農園株式会社 射手矢康之さん、千提寺farm. 中井優紀さん、おめでとうございます！

9月 東京情報交換会／「bean47」授与式@格之進Neuf

◆　開催日　　：2019年9月18日（水）
◆　開催場所　：格之進Neuf (港区六本木)
◆　テーマ　　：牛・豚・鶏～選りすぐり肉の食べ比べ

9月の東京情報交換会は、熟成肉の店Ｎeufでの開催となりました。本来、“牛”の店ですが、今回のテーマは「選りすぐり肉の食べ比べ」、ということで、“牛”＆“豚”＆“鶏”勢揃い！の料理です。“牛肉”は格之進の熟成肉、“豚肉”は顕彰制度『bean47』2019年度 全日本・食学会 生産者大賞を受賞した在来種豚【今帰仁アグー】、“鶏肉”はニチレイフレッシュ様の純国産鶏種【純和鶏】の料理が用意されました。

開会挨拶の後、「bean47」の授賞式が行われました。今回は生産者大賞「今帰仁アグー」髙田勝氏、生産者賞「海苔漁師」相澤太氏、「関東初の肉用牛JGAP認証」鳥山真氏の3名がご出席。理事長から賞状楯が授与されました。その後、受賞理由となった生産品の紹介をしてもらいましたが、各自の熱い思いのこもったプレゼンテーションとなり、受賞者の喜びが溢れてきました。改めて、生産者とはひとつの道を貫く強い信念と想いが重要なのだ、と教えてもらった気がします。

11月 名古屋情報交換会@ラ・グランターブル ドゥ キタムラ

◆　開催日　　：2019年11月5日（火）
◆　開催場所　：ラ・グランターブル ドゥ キタムラ（名古屋市東区主税町4-84）

実施概要

昨年11月に名古屋で大規模な情報交換会を開催しましたが、今年も負けず劣らずの会となりました。岐阜の高田常任理事・名古屋の北村理事が中心となり、250名が参加。今年は愛知・岐阜に加えて三重からの参加も多かったように思えます。村田理事長をはじめ、13名の理事も各地から参加され、この中部地区の熱い情報交換会を楽しんだようです。前回同様、ほぼキャパオーバーの会場のため、料理やドリンク、そしてご協賛いただいた生産者・企業様のコーナーは厨房や待合スペースまで溢れております。

皆さん場内を回遊しながら料理を取り、話をし、お目当ての人を探し……。受付付近まで溢れておりました。

通常とは桁違いの大型情報交換会。既に来年の構想を練っているとかいないとか。皆様、この機会に会員でない方も各地の情報交換会、そして来年開催する食サミットなどにぜひご参加ください。日本中で一丸となって『食を文化に！』を更に育てていきましょう！

11月 東京情報交換会@バードランド

◆　開催日　　：2019年11月25日（月）

◆　開催場所　：バードランド（中央区銀座４丁目２－１５ 塚本素山ビルディング B1F）

実施概要

11月東京情報交換会は、少し早目の忘年会を兼ねて、和田利弘理事の店、銀座「バードランド」で開催されました。「“焼き”といえば、和田さんでしょう！」ということで、鳥以外にも、牛や玉ねぎ、チーズなども焼いてみました。

今回も顕彰制度『bean47』から、鳥山牧場の【赤城和牛ランプステーキ】の串焼き、射手矢農園の【泉州玉ねぎ】の生サラダと丸ごとグリルが登場。皆さんに味を堪能してもらいました。皆様に味わっていただき、少しずつでも『bean47』が広がることを願っています。また、お酒の協賛も多く、霧島酒造様【黒霧島EX】、月の井酒造様【和の月】【彦市純米吟醸】【恋梅】、メルシャン様【長野メルロー2016】【北信シャルドネ2017】【マスカット・ベーリーＡロゼ】等々。

今回は、18時30分と早めのスタートでした。初めて参加された人から「今夜初めてお話しできたシェフや理事の方との出会いに感謝します」との言葉をいただきました。新たな交流の機会も考えるため、今後はこの時間帯での開催も検討していきます。

12月 大阪・京都合同忘年会@パリ21区

◆　開催日　　：2019年12月19日（木）

◆　開催場所　：パリ21区 (京都市中京区寺町通四条上ル WITH YOUビル 2F)

実施概要

12月は、大阪・京都合同忘年会。今年は京都、「パリ21区」での開催です。魏理事による挨拶、松尾理事による乾杯でスタート。「パリ21区」の美味しいお料理と参加者の皆さんが持ち寄ってくださったお酒をいただきながら、、地域や料理のジャンルを超えた交流を楽しまれている様子でした。山根常任理事と和田先生より、「シェフ牛特別試食会」について、佐々木常任理事より、「食サミット」についてのお話しもあり、来年の活動に向けて気合いが入る、とても熱い夜となりました。

1月 東京情報交換会@丸の内一丁目 しち十二候

◆　開催日　　：2020年1月22日（水）

◆　開催場所　：しち十二候（東京都千代田区丸の内１-９-１ 東京ステーションホテル地下１階）

実施概要

1月の東京情報交換会は、新年会を兼ねて、齋藤章夫シェフがオーナーを務める日本料理店「しち十二候」で開催されました。東京駅構内に直結した店内には、伝統とモダンが融合する洗練された空間が広がります。

今回も顕彰制度『bean47』から、霧島サーモンとジャージーヨーグルトの味を堪能していただいたほか、新年会ならではの贅沢な料理がふんだんに登場。ワイン等の協賛商品も多く、地域の銘品のPRも盛んに行われていました。

今回も早めのスタートでしたが、初めての情報交換会会場になったこともあり、齋藤シェフは当日の調理を担当してくれた同店の若手シェフを紹介。その中には、本年度の日本食・食文化普及人材育成事業で同店にて研修中の東欧チェコからやってきた和食料理人ヤコブ・オラックさんの姿も。調理服もすっかり板に付いて、日本での修行の成果を披露してくれました。

４．その他

（学会員の受賞・受章・委員就任等）

令和元年「日本食普及の親善大使」に食学会所属の２名のシェフが就任

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。本年度は、海外に拠点を置いて活動を行っている日本料理関係者17名）を新たに親善大使に任命。当学会からは、和久田哲也理事（オーストラリア「Tetsuya's」・シンガポール「WakuGhin」オーナーシェフ）とサウジアラビアの首都リヤドの日本食レストランで、ただ一人の日本人シェフとして活躍されている佐藤タキ氏（日本産食材サポーター店「YOKARI」総料理長）の２名が任命されました。御二方の今後の更なる国際的な活躍が期待されます。

和久田 哲也理事
（「Tetsuya's」・「WakuGhin」）

佐藤 タキ氏
（「Yolari」総料理長）

全日本・食学会所属の「日本食普及の親善大使」

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）

田崎 真也 理事
（日本ソムリエ協会会長）

髙橋 拓児 氏
（木乃婦）

松久 秀樹 理事
（Koy Shunka）
※在スペイン

髙木 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）

柳原 尚之 氏
（江戸懐石近茶流嗣家）

風戸 正義氏
（さかえ寿司／
国際すし知識認証協会
代表理事）

小川 洋利氏
（国際すし知識認証協会理事）

高田 晴之 常任理事
（たか田八祥）

松尾 英明 理事
（日本料理柏屋）

野永 喜三夫 氏
（日本橋ゆかり）

令和元年度 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

概　要

農林水産省の料理人顕彰制度「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、フランスの農事功労賞に匹敵する権威ある顕彰制度。

令和元年度「料理マスターズ」においては、厳正なる審査の結果、徳岡邦夫理事（京都吉兆）を含む３名がシルバー賞に、髙田晴之常任理事（日本料理たか田八祥）、坂本　健氏（cenci（チェンチ））、佐々木章太氏（ELEZO HOUSE（エレゾハウス））を含む８名がブロンズ賞に輝きました。令和元年11月12日には、主催・来賓・審査員、一般来場者・関係者などが参加し、パレスホテル東京にて授与式及び懇親会が盛大に行われました。

徳岡 邦夫氏（京都吉兆）｜シルバー賞受賞者

京都のみならず、全国各地の生産者や企業と連携して、各地の食材や商品の付加価値向上に努めてきた。また講演会やマスコミの取材等にも積極的に協力し、日本の食文化の大切さ、魅力を伝えてきた。

ミラノ万博では、複数自治体の依頼を受け、各地域の食材の魅力や日本料理、そして文化の素晴らしさを伝え、また大阪万博の招致活動においても同様の活動を行い、招致成功の一助となった。

料理マスターズ倶楽部の活動にも積極的に参加し、料理マスターズの普及に努めてきた。

髙田 晴之氏（日本料理 たか田八祥）｜ブロンズ賞受賞者

岐阜の伝統的な料理である鮎熟れ鮨を広く名物料理とするために、商品設計、保存技術等を工夫して通年提供できる商品へ開発し、PRに努めた。結果、限られた場所でしか提供されない料理であった鮎熟れ鮨が観光地の名物料理となった。

その他岐阜の伝統野菜、川魚、地鶏等を組み合わせた料理を開発し、その普及に努めた。また海外の日本食普及イベントにも多く参加して、2019年3月にMAFF「日本食普及親善大使」に任命された。

坂本 健氏（cenci（チェンチ））｜ブロンズ賞受賞者

全国の産地へ訪問し、直接感じた当該食材の魅力等を自店を訪れるお客様だけでなく、仕入れ先や料理人仲間と共有して広めている。また生産者と協同でオリジナル商品やメニューを開発し、付加価値向上を支援している。

障害者支援事業として、障害者の就業体験を提供したり、農福連携として生産された作物の付加価値向上を支援（商品開発等）する等、公共性の高い取組も行っている。

佐々木 章太氏（ELEZO HOUSE（エレゾハウス））｜ブロンズ賞受賞者

生産（ジビエの場合は狩猟）から加工、流通、提供（料理、商品）までを一気通貫することによって、理想的な料理を提供できる体制「自社一環型生産管理体制A to Zモデル」を構築。特にジビエにおいては、品質の高い料理や商品の提供に貢献している。

また、自社モデルで得られたノウハウを狩猟家や生産者、流通関係者にも提供し、ジビエの商品価値を上げることに成功した。

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION