

2020年度 事業活動報告書

目次(2020年度事業活動一覧)

1. 社会貢献活動

自主事業 新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を提出 P.5 自主事業 新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を、再び提出 P.6 自主事業 第1回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~ P.7 第2回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~ P.9 補助事業 令和2年度国産農林水産物等販売促進緊急対策委託事業 P.11 親子のための食育講座~「ウナギのひみつ」 P.12 特別講習会「オリーブオイルとその活用」を開催 P.13 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」~宮城県丸森町視察 P.14 「シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18 熊本県南部豪雨被災地支援~「シェフ牛カレー」を寄贈 P.19			
自主事業 第1回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~ P.7 第2回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~ P.9 神助事業	自主事業	新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を提出	P.5
第 2 回医療等支援活動〜医療従事者・生産者・飲食店への支援活動〜 P.9	自主事業	新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を、再び提出	P.6
補助事業	自主事業	第1回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~	P.7
親子のための食育講座~「ウナギのひみつ」 P.12 特別講習会「オリーブオイルとその活用」を開催 P.13 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」~宮城県丸森町視察 P.14 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」~被災地支援「丸森復興食堂」 P.15 シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		第2回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~	P.9
特別講習会「オリーブオイルとその活用」を開催 P.13 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜宮城県丸森町視察 P.14 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜被災地支援「丸森復興食堂」 P.15 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18	補助事業	令和 2 年度国産農林水産物等販売促進緊急対策委託事業	P.11
「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜宮城県丸森町視察 P.14 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜被災地支援「丸森復興食堂」 P.15 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		親子のための食育講座~「ウナギのひみつ」	P.12
「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜被災地支援「丸森復興食堂」 P.15 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		特別講習会「オリーブオイルとその活用」を開催	P.13
シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「大阪食堂」を開催 P.16 シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		「シェフと伝える持続型畜産確立事業」~宮城県丸森町視察	P.14
シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催 P.17 自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜被災地支援「丸森復興食堂」	P.15
自主事業 「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に P.18		シェフと伝える持続型畜産確立事業〜試食会「大阪食堂」を開催	P.16
		シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催	P.17
熊本県南部豪雨被災地支援~「シェフ牛カレー」を寄贈 P.19	自主事業	「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に	P.18
		熊本県南部豪雨被災地支援~「シェフ牛カレー」を寄贈	P.19

2. 日本の食文化発信活動

共催事業	令和2年度日本食・食文化普及人材育成支援事業① 全体概要	P.21		
	令和2年度 日本食・食文化普及人材育成支援事業② E-ラーニング研修			
	令和2年度日本食・食文化普及人材育成支援事業③ 個別オンライン研修	P.23		

3. 人材育成活動

自主事業	『bean47』〜2019年生産者大賞「今帰仁アグー」の紹介映像を制作	P.27
補助事業	『bean47』〜2019年生産者賞「霧島サーモン」を紹介する料理講習会	P.28
共催事業	デジタルアーカイブによる食文化継承、おいしさ解明の共同研究を開始	P.29
	NTT、立命館大学との共同研究事業〜おいしさ解明のための官能評価実験	P.30

4. その他 (学会員の受賞・受章・委員就任等)

その他	第11回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」	P.33
	和久田哲也理事 第14回日本食海外普及功労者表彰受賞	P.34
	落合務理事 令和2年春の褒章「黄綬褒章」受賞	P.35
	奥田政行理事が「文化庁長官表彰」を受賞	P.36
	服部幸應理事「旭日小褒章」受賞	P.37
	「日本食普及の親善大使」にアンドニ・ルイス・アドゥリス氏を推薦	P.38
	2020年度理事改選〜副理事長に脇屋友詞理事	P.39







新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を提出

◆ 提出日 : 2020年4月24日(金)

◆ 提出先 : 岸田文雄氏(自由民主党政務調査会長・当時)

実施概要

現在、新型コロナウィルスの感染拡大による自粛生活の中、4月24日(金)に全日本・食学会(村田理事長)をはじめとした飲食業団体(全日本・食学会、日本料理アカデミーほか全14団体)の代表が、自由民主党政務調査会長岸田文雄氏(当時)への第2回目となる要望書を提出してきました。その要望は翌日の衆議院予算委員会にて、岸田氏から自民党としての検討案として提示され、首相も「前向きに受け止めていく」と発言もありました。

今回提示した要望事項は

- ○雇用調整助成金の抜本的拡充
 - ・一日上限の引き上げ
 - ・補助対象を「休業手当」から「給与額面」へ
- ○家賃補助の創設
 - ・店舗所在エリア、店舗面積、就業者数から算出した金額の補助
- ○税・社会保険料の免除
 - ・現在、措置いただいている税・社会保険料の猶予を免除に

などです。

新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望

令和2年4月24日

自由民主党政務調査会長

岸田 文雄 様

新型コロナウイルスの感染拡大を受けての安倍総理の自粛要請から1か月以上が経過し、多くの飲食店が壊滅的な打撃を受けております。今月7日の緊急事態宣言が発出されて以降は、 休業要請に応じる店も多く、収入の道が閉ざされた本当に厳しい状況です。

飲食店を核とする外食産業は売上25兆円、就業者数300万人という巨大産業であり、生産者、卸売業、酒蔵など裾野の広いサブライチェーンを擁しています。またその多くが個人経営の零細事業であり、経営基盤は極めて脆弱です。

一方で、平成 29 年には「改正文化芸術基本法」に「食文化」が明記され、また 3000 万人を 超える外国人観光客の訪日理由の第 1 位に日本食が挙げられるなど、世界に誇るべき日本の食 文化を担っていると自負をしております。

これまでも雇用調整金の拡大や資金繰り対策など、飲食店が活用できる政策を打ち出していた だいておりますが、戦後最大の経済危機といわれる現下の状況では事業者にとって安心できる ものとは言えません。是非、現場の切迫した声をお聞き届けいただき、より有効な政策に反映 頂きますよう、心からお願い申し上げます。







新型コロナ危機による飲食店倒産防止のための要望書を、再び提出

◆ 提出日 : 2020年5月8日(金)

◆ 提出先 : 菅義偉氏(内閣官房長官・当時)

実施概要

5月8日(金)、前回同様、当学会をはじめとした飲食業団体(全日本・食学会等14団体)の代表が、内閣官房長官菅義偉氏(当時)へさらなる要望書を提出しました。

【要望事項】

●PPP(ペイチェック・プロテクション・プログラムの)速やかな創設・人件費(休業補償)、緊急融資、家賃補償、 事業者給付金などの支援策が縦割りであり、 スピード感・規模ともに十分でない状況をぜひとも政府横断で打破 してほしい。

参考:従業員500人以下の中小事業者への総額3,500億ドルのローン。

8週間の雇用を維持するため、従業員の平均給与の2.5倍(最大1,000万ドル)が、半年元本据え置き、年率1%で貸し出される。75%以上を人件費に充当すればその分の債務は免除され、実質的に給付となる。民間銀行が窓口となるためスピード感もあり、2週間で枯渇、追加の3,200億ドルが決定した。

- ●雇用調整助成金の抜本的拡充
 - ・一日上限の引き上げ(8330円⇒12000円程度へ)
 - ・補助対象を「休業手当」から「給与額面」へ
- ●事業者給付金 ・現金支給(中小企業200万、個人事業主100万)の速やかな給付(4月中をめどに)
- ●家賃補助の創設 ・店舗所在エリア、店舗面積、就業者数から算出した金額を補助
- ●税・社会保険料の免除 ・現在、措置頂いている税・社会保険料の猶予を免除に

諸外国の休業補償の事例も掲げ、少しでも早く、飲食業界のみならず、国民のために明るい未来に近づくために、、、、皆さんの声を届けました。







第1回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~

◆ 実施期間 : 2020年4月24日~7月1日

◆ 配布地域 : 全国8エリア(京都、大阪、岐阜、愛知、東京、神奈川、長崎、北海道)37施設

◆ 協賛団体・企業: アメリカン・エキスプレス・ジャパン(株)、キッコーマン(株)、味の素(株)、 タニコー(株)、(株)トーホーフードサービス、キユーピー(株)、(株)イーストワイズ、(有)川端屋 商店、(株)強羅花扇、マサノ建装(株)、長龍酒造(株)、京都水産協会、"SAKURA" Japan Women's Wine Awards 他(順不同)

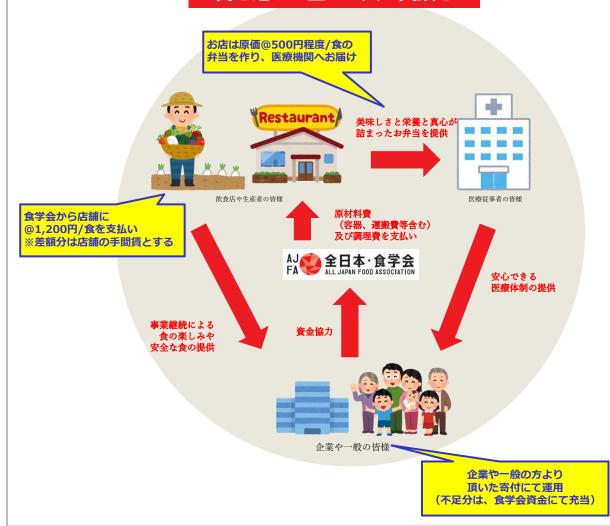
◆ 事業主体:一般社団法人全日本・食学会

実施概要

新型コロナウイルス感染症の広がりは終息の目途が見えず、多くの方が不安やストレスを感じています。特に医療現場への負荷は増すばかりで、たくさんの医療従事者の方々が疲弊されています。他方、営業自粛要請により食文化の担い手でもある飲食店や生産者が事業継続の危機に陥っています。

全日本・食学会では、新型コロナウイルス感染症の治療にあたる医療従事者の方々と営業自粛を求められ事業継続が不安な飲食店や生産者の方々を「お弁当」を介して支援する活動を4月24日より開始。これらに係る経費は一般社団法人全日本・食学会の資金や募金等にて賄われます。こうした活動を通じて、少しでも医療従事者の方に感謝の意を、飲食店には事業継続への希望を届けられたらとの思いで、7月1日までに、累計290日間・計16,238食のお弁当を届けました。

食を通じて全ての人に笑顔を



おかげさまで本プロジェクトは、多方面から注目を集め、医療従事者の方々からも感謝の御言葉を多数頂戴し、さまざまなメディアにも取り上げられました。届ける側も受け取る側も、コロナに負けないという気持ちは一つです。一刻も早くこの状況が改善し、世界中のレストランが皆さんの笑顔で溢れる日が来る事を願ってやみません。



































第2回医療等支援活動~医療従事者・生産者・飲食店への支援活動~

◆ 実施期間 : 2021年1月25日~4月19日、5月26日

◆ 配布地域 : 全国 4 エリア (東京・大阪・岐阜・長崎) 31施設

◆ 協賛団体・企業:宇治茶ブランド拡大協議会、㈱味覚春秋モンド、西田才米殻店、㈱奥井海生堂、(有)大工商店、祇園むら田、㈱松尾温泉京料理とりよね、㈱金市商店、(有)辻為商店、㈱魚三楼、松原 肉のむら瀬、㈱中西製作所、㈱勝藤屋、オフィス三谷、(有)川端屋商店、貝印㈱、キッコーマン㈱ 他(順不同)

◆ 事業主体 : 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

新型コロナウイルス感染症の治療にあたる医療従事者の方々と営業自粛を求められ事業継続が不安な飲食店や生産者の方々を「お弁当」を介して支援する「お弁当プロジェクト」を1月25日より再開。前回同様、これらに係る経費は一般社団法人全日本・食学会の資金や募金等にて賄われます。2回目となる今回は、全国4エリア(東京・大阪・岐阜・長崎)の医療施設等を対象に、2021年4月19日までに、塁計8,363食のお弁当(洋菓子含む)を届けました。



産経新聞(2021年2月22日)



長崎新聞(2021年2月14日)







令和2年度国産農林水産物等販売促進緊急対策委託事業

◆ 開催日 : 2020年7月16日(木)、8月26日(水)、11月20日(金)

◆ 実施場所 : 聖路加国際病院、昭和大学江東豊洲病院、九段坂病院

◆ 事業主体 : 一般社団法人全日本・食学会

実施概要

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて在庫滞留・価格低下・売上減少等が生じている品目を補助する「令和2年度国産農林水産物等販売促進緊急対策委託事業」に参画。食学会では、対象品目のうち「国産うなぎ」にフォーカスし、感染症の治療にあたる医療関係者への弁当配布を実施しました。都内3エリアの医療機関に各50個~100個の弁当を各1回ずつお届けするとともに、うなぎに関する豆知識をまとめたチラシや、食学会会員の老舗鰻割烹「いづもや」三代目岩本公宏氏によるウナギの解説動画を視聴してもらい、うなぎをはじめとした、高品質で美味しい国産水産物に関する興味を高めてもらおうという取り組みです。また、独自に子ども向け教育チャンネルを運営するタレントの小島よしお氏を起用した「うなぎ」をテーマとする食育動画を制作する等、国産うなぎを中心に、持続的な食産業の発展に資する消費者の購買行動の促進を図るための取り組みを推進しました。







■タレントの小島よしおさんによる食育動画 https://www.youtube.com/watch?v=SY0FJAQRNts





■岩本公宏氏(日本橋いづもや三代目)によるウナギの解説動画 https://www.youtube.com/watch?v=pUgvqv0Xrb4











親子のための食育講座~「ウナギのひみつ」

◆ 開催日 : 2020年9月12日(土)、11月28日(土)、12月12日(土)

◆ 実施場所 : 築地魚河岸キッチン、豊洲市場管理施設棟内調理室、千代田区スポーツセンター

◆ 事業主体 : 一般社団法人全日本・食学会

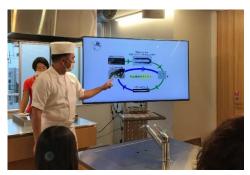
実施概要

「令和2年度国産農林水産物等販売促進緊急対策委託事業」の一環として、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて在庫滞留・価格低下・売上減少等が生じている品目のうち「国産うなぎ」を活用した食育イベントを実施しました。美味しいうなぎ料理を味わってもらいながら、資料配布とともにその生態や栄養価、日本人との関わり等についてわかりやすく解説することにより、「国産うなぎ」への興味・関心を高め、医療関係者をサポートするとともに、消費者の購買行動へ繋げていこうという取り組みです。

医療機関への弁当配布と連動し、当該医療機関の所在区にある3施設において、当該医療従事者の親子等を対象とした食育活動を行いました。各会場では、鰻弁当を配布すると共に、食学会会員の老舗鰻割烹「いづもや」三代目岩本公宏氏を派遣し、うなぎをテーマにした食育講座を実施。食事を取ることの大切さや食材の栄養成分だけでなく、持続可能な食材資源の利用に向けた取り組みや、自然の恵みを尊重する伝統的な食文化の大切さ、命をいただくことに対する感謝の気持ち等について伝えました。

また、上記の取り組みに併せて、タレントの小島よしおさんによるオリジナル動画制作や、プレスリリース配信等により本取組を広く発信することで話題喚起を図り、子供たちの健康的な食習慣の形成に向けた食育活動を行いました。













特別講習会「オリーブオイルとその活用」を開催

◆ 開催日 : 2020年11月2日(月)

◆ 実施場所 : 築地キッチンスタジオ https://www.chefoodo.jp/kitchen/

◆ 主催:一般社団法人全日本・食学会

◆ 協力:農業生産法人オキオリーブ

実施概要

"90年代のイタリアンブーム以来、イタリア料理のみならず、フレンチや和食店でもその利用が増加している「オリーブオイル」。一方で、その本質や利用方法についてはまだ正しく理解されていないことも多いといわれています。本特別講習会は、生産者、料理人、研究者等を講師に迎え、テイスティングや試食を交えながら、様々な料理への応用をはじめ、オリーブオイルの新たな可能性を探ろうという試み。今回はテイスティングを含めた基礎知識の解説、実際の調理実演と試食、参加者との質疑応答を行いました。

第一部は「オキオリーブ」代表園主澳さんが、オリーブオイルの製法とその特徴を解説。第二部「調理実演」では、全日本・食学会会員で和食料理人の林亮平氏(てのしま)と寿司職人の手塚良則氏(松乃鮨)が調理実演を交えオリジナルメニューを披露。和食は「カブと鯛のおつくり」と「いりこだしにゅうめん」。おつくりは、浅漬けのカブに薄く切った鯛を巻き、ここにオリーブオイルを加えて足りない油脂を補い、カブや鯛のフレッシュが香りを引き立たせます。にゅうめんは、オリーブオイルを加えることで、いりこの尖った感じが丸くバランスよくなりました。寿司は「中トロ、サバ、ホタテ、イクラ、かんぴょう巻き」。まずそのまま食し、後からオリーブオイルを加えて比べました。脂分が強い魚でもオイルをかけると柔らかい風味が増し、生臭さも抑えた相性の良さを感じました。料理人のお二人は、オリーブオイルの特性と料理の相性を考えるべく、当日試食したもの以外に様々な試みを研究したそうです。合うもの合わないもの、考えれば考えるほど大変難しく、勉強になったということでした。

さらに進行役にフードライターの源川暢子 (みながわのぶこ) 氏、パネラーとして東原和成 (とうはらかずしば) 氏(東京大学大学院農学生命科学研究科)と大西健俊氏(「食楽」編集長)が参加し、オリーブオイルの「香り」や「引き立て効果」などを試食とともに解説とディスカッションが行われました。













「シェフと伝える持続型畜産確立事業」~宮城県丸森町視察

◆ 開催日 : 2020年9月17日(木)~18日(金)

◆ 視察先 : 丸森町大槻ファーム、石塚養蜂園、沢尻の棚田、丸森町役場、等

◆ 事業主体 : (一社) 全日本・食学会

実施概要

食学会主催(JRA助成事業)「シェフと伝える持続型畜産確立地事業」で食学会シェフ山根大助理事とシェフ畜 委員会原田英男委員長らが丸森町に訪れました。

本事業は、国内各地で生産方法にこだわり独自の畜産経営を進めている畜産物を調査し、食学会シェフによるメニュー提案や試食会などを通じて消費者に発信、国際畜産物の付加価値を創造することを目的とします。

今回は「被災地支援型事業」として、昨年台風19号で甚大な被害を受けた宮城県丸森町を視察し、食を通じた支援を行うため、各生産地を巡りました。今後、地元食材を使ったメニュー提案・試食会を開催します。















「シェフと伝える持続型畜産確立事業」〜被災地支援「丸森復興食堂」

◆ 開催日 : 2021年2月15日(月)

◆ 開催場所 : 宮城県丸森町 農村レストラン味の里

◆ 事業主体 : (一社) 全日本・食学会

実施概要

JRA助成事業として、2月15日(月)宮城県丸森町の施設にて、食学会主催「丸森復興食堂」を行いました。 約一年前より計画していましたが、コロナ禍、緊急事態宣言、そして直前の東北を中心とした地震など、何度も中 止を検討しましたが、地元丸森の皆さん、協力者の皆様にご協力いただき、会場での試食会と東京・大阪を結ぶ オンラインで開催することができ、昨年9月に現地視察に行った山根大助シェフ(ポンテベッキオ)、黒森洋司 シェフ(楽・食・健・美-KUROMORI-)が、丸森の畜産物を中心とした食材を使った料理2品ずつを作りました。

当日は、山根シェフが大阪からの参加を断念。店で仕込んだものを現地に送り、最後の仕上げを食学会の仙台在住の藤原伸光シェフに託しました。黒森シェフは仙台から駆け付け、試食会に参加。当日は大雨のなか、丸森町25名の参加者が集まり、料理を堪能してもらいました。

前回の視察時に表敬訪問させていただいた丸森町の保科郷雄町長もご参加され、 改めて地元食材を今までにない料理を味わっていただき、「丸森の良さを再認識し、これからも進んでいく力をもらいました。今後も食学会と丸森町とのご縁が続くことを願って」との言葉もいただきました。













【黒森シェフ考案メニュー】 「めぐみ野豚とへそ大根の饅頭」





シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「大阪食堂」を開催

◆ 開催日 : 2021年3月23日(火)、◆ 開催場所 : 大阪ガスhu+g MUSEUM◆ 主 催 : (一社)全日本・食学会

実施概要

3月23日(火) 大阪ガスhu+g MSEUMにて、食学会主催の「シェフ畜大阪食堂」を行いました。今回の大阪会場は、『北海道 十勝しんむら牧場の山森野豚』『宮崎 鏡山牧場の黒毛和牛放牧経産牛』『京都の七谷地鶏』『広島 三良坂フロマージュのチーズ』を使った3品の試食会。担当シェフは大阪なんば「焼きトンyaたゆたゆ」のオーナー、川端友ニシェフです。川端さんは豚肉中心の店舗を展開しており、今回は豚、牛、鶏、そしてチーズという食材をもとに約4か月かけてメニュー考案してもらいました。各産地の相性のよい食材を探したり、その生産者の背景を調べながら料理のストーリーを考えたりと、様々なアプローチを経て、本日の料理に到達したとのこと。大変ながらも充実した時間を過ごしたようです。

試食後の意見交換では、参加料理人から「本日の料理を試食して、自分がこの食材を調理する場合に、作るべき料理のイメージが湧きました」との感想をいただくなど、紹介した食材から次の料理につなげていく姿も見られました。

コロナ禍により、人数制限のある試食会として行いましたが、安全安心で開催できたことが次に繋がります。







山森野豚ロースハムとフロマージュブランの ブルスケッタ 山わさびがけ 【使用食材】山森野豚(しんむら牧場)、 フロマージュブラン(三良坂フロマージュ)



グラスフェッドビーフの冷製カツレツ 【使用食材】黒毛和牛放牧経産牛(鏡山牧場)



七谷地鶏の赤い水炊き 【使用食材】七谷地鶏(㈱弥栄)、 モッツアレラチーズ(三良坂フロマージュ)





シェフと伝える持続型畜産確立事業~試食会「東京食堂」を開催

◆ 開催日 : 2021年3月25日(木)、◆ 開催場所 : 築地キッチンスタジオ◆ 主 催 : (一社)全日本・食学会

実施概要

2021年3月25日(木)東京築地キッチンスタジオにて、食学会主催の「シェフ畜東京食堂」を行いました。 この事業はJRA助成事業であり、今年度は2月に宮城県丸森町で「丸森復興食堂」を、3月23日(火)に大阪で 「大阪食堂」を開催し、本年度3回目の試食会となります。

今回は、『沖縄 髙田農場の琉球古地鶏』『広島 二本松牧場のジャージー放牧牛』『広島 三良坂フロマージュのチーズ』を使った3品の試食会です。担当シェフは、当学会会員で、東京国立「Casa di Camino」のオーナーシェフ川上春樹氏。今注目のイタリアン若手シェフで、様々なイベントで活躍中です。今回初めて使う食材もあり、生産者とコンタクトを取りながら特徴をとらえ、さらにそこからイメージするストーリーでメニュー考案を進めました。特にまだ流通に乗せる量としても少ない食材は、「これから皆さんにより広く知ってもらうための一助になればと考案しました」との言葉に、以前この食材を食べたことのある参加者からは、「この食材がこれほど魅力的な料理になるのかと大変驚き、新たな可能性が見えました」との力強い感想もありました。

本年度(2020年度)のこの事業は、コロナ禍により、まずは全国の生産地を調査することから難しく、さらには「緊急事態宣言」などで試食会に人が多く集まることが限定される中、ようやく年度末に開催の運びとなりました。厳しい状況の中で、担当した各シェフや参加者からもうれしい言葉を聞き、この活動の意義を大いに感じました。来年度(2021年度)も「シェフと伝える持続型畜産確立事業」は続き、国内の生産地視察をした食材をもとに試食会を行います。









琉球古地鶏 マレンゴ風リゾット 【使用食材】琉球古地鶏(高田農場)



ジャージー放牧牛 ローストビーフ サルサヴェルデ 半熟卵 ケーバー添え 【使用食材】ジャージー放牧牛(二本松牧場)



リコッタチーズ コーヒープリンのボネ仕立て 【使用食材】リコッタチーズ(三良坂フロマージュ)





「シェフ牛」、3年間の助成事業を終え自主事業に

実施概要

全日本・食学会では、2017年度からJRA(日本中央競馬会)の助成事業として「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」(略称:シェフ牛事業)に取り組んできました。この事業も2019年度末で3年間の助成金交付期間が終了。2020年度からは食学会の自主事業として改めてスタートすることになりました。これからは、八丈島で肥育する9頭のジャージー牛を活用しながら、試食・検証を重ね、新メニューを開発していいくと共に、加工・流通面での検討を進めていく予定です。「食学会ビーフ」としての事業化に向け、さらに前進する当該活動の今後にご期待ください。





八丈島の豊かな自然の中で、全日本食学会が肥育しているジャージー牛



大自然に囲まれた八丈島の放牧場





熊本県南部豪雨被災地支援~「シェフ牛カレー」を寄贈

実施概要

2020年7月3日から7月31日にかけて、熊本県を中心に九州や中部地方などで集中豪雨が発生。熊本県を流れる球磨川水系では、八代市、芦北町、球磨村、人吉市、相良村など計13箇所で氾濫・決壊が発生し、多くの方が犠牲となりました。豪雨が去った後、避難所暮らしを強いられている熊本県の被災者の方々を支援するため、地元の支援活動拠点である、人吉市ひまわり亭、道の駅さかもと館、一般社団法人ドットリバーに、昨年度に実施した「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」の一環で製造し、備蓄してあったレトルトカレー(シェフ牛ビーフカレー)500食を届けました。食学会では、これからも「食」による被災者支援の取り組みを積極的に推進していきます。





3カ年かけて、八丈島と蔵王の牧場で主に放牧(一部 舎飼い)で肥育されたジャージー牛を使用した特製レ トルトカレー。







2. 日本の食文化発信活動

事業活動報告





令和2年度日本食・食文化普及人材育成支援事業① | 全体概要

◆ 実施期間: 2020年5月22日(金)~2021年3月31日(水)

◆ 本年度研修生:計115名・27カ国(うち、ブロンズ認定者36名)

◆ 協力:学校法人大和学園京都調理師専門学校、一般社団法人国際すし知識認証協会、柳原料理教室、 日本橋ゆかり、しち十二候、ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社(順不同)

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

実施概要

2016年から実施している日本食・食文化普及人材育成支援事業ですが、令和2年度は、コロナ禍による海外からの渡航制限のため、当初の計画を変更して、急遽オンラインによる実施体制を構築し、新たな方法で人材育成に取り組みました。

農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能認定制度」におけるブロンズ認定のガイドラインに準拠して開発されたe-ラーニングツールを導入し、和包丁とテキストからなる教材キットを個別に送付することにより、数多くの研修生を対象としたプログラムの実施が可能になりました。9月から募集を行ったところ、世界各国から多数の応募があり、書類選考の結果、115名が選出されました。

115名の研修生には、まず日本料理のもっとも基礎的な部分(包丁技術やうま味についての知識等)を学んでもらい、筆記と実技による課題を提出してもらうことによって知識・技術の修得度を確認しました。課題の採点結果、規定の合格点に達した45名を対象に、ブロンズ認定のための試験をオンラインの対面式で行い、京都調理師専門学校による審査を経て、うち36名がブロンズに認定されました。

研修期間の短縮化にともない、例年のような実際の店舗における実務を通じた技能研修はできませんでしたが、合格者のうち、特に優秀な成績を収め、日本食・食文化への理解が高いと認められる8名を対象にマンツーマンのオンライン授業を行いました。また、本事業の認知拡大や効果的な研修生募集等につなげるためのPR動画を制作しました。

これまでの研修修了者46名に加え、本年度のオンラインによる研修を修了した多くの人々を通じて、日本食・食文化の魅力がますます世界へ広がっていくことが期待されます。

Online survey



E-ラーニングによる日本料理講習





マンツーマンによる実技レッスン



本事業の紹介動画





令和2年度日本食・食文化普及人材育成支援事業② | E-ラーニング研修

◆ 実施期間: (E-ラーニング研修) 2020年10月19日~11月30日 (ブロンズ認定試験) 2020年12月13日~12月18日

◆ 協力:大和学園 京都調理師専門学校

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

実施概要

書類選考の結果、全応募者のうち27カ国・計115名の研修生が確定し、教材として、和包丁・砥石及び『日本料理大全』(英語版)からなるトレーニングキットを、事務局より各自に送付。トレーニングキットが届いた者から順次、ブロンズ認定のガイドラインに準拠した、日本料理アカデミー監修のE-ラーニング動画による研修を開始しました。コンテンツ動画は、ブロンズ認定のガイドラインに準拠しており、村田理事長をはじめとする当学会所属の料理人による調理解説とこまやかな実習の様子が高品質な映像で収録され、講義テーマも、調理に対する心構えから具体的実技までを動画で学ぶことが出来ます。英語と中国語にも対応しており、外国人でも日本料理に必要な基本的知識と技能を学ぶことができる充実した内容となっています。

研修生は、各レッスン毎に定められた課題(筆記及び実技)を指定された期日までに提出するものとし、すべての課題提出を完遂した71名のうち、総合得点が合格ラインに達した45名を対象に、事務局立ち合いの下、オンライン中継によるブロンズ試験を行いました。試験の模様を録画した映像をもとに京都調理師専門学校による厳正な審査の結果、日本食・食文化普及人材育成支援協議会により、合格者36名をブロンズに認定しました。

【E-ラーニング動画コンテンツイメージ】



KATSURA-MUKI (Thin-Layer Cutting Technique)



【オンラインによるブロンズ試験の様子】







JCDCプログラム修了証



JCDCブロンズ認定証





令和2年度日本食・食文化普及人材育成支援事業③ | 個別オンライン研修

・小川洋利氏(一般社団法人国際すし知識認証協会理事、日本食普及の親善大使)

◆ 実施期間: 2020年1月13日~2021年3月10日(8名×3回=計24回実施)

◆ 実施場所: 築地キッチンスタジオ、日本橋ゆかり、柳原料理教室(オンラインによる対面式レッスン)

・斎藤章雄氏(「しち十二候」総料理長、日本食普及の親善大使) ・野永喜三夫氏(「日本橋ゆかり」三代目、日本食普及の親善大使)

・柳原尚之氏(柳原料理教室副主宰、日本食普及の親善大使)

[逐語通訳] 佐々木幸恵氏(ル・コルドン・ブルー・ジャパン㈱ 東京校マネージャー)

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

実施概要

「講師〕

ブロンズ認定試験の合格者36名の中から、成績優秀者8名を選抜。研修効果を高めるため、個別面談(オンライン検討会)を行い、それぞれの勤務店の状況や、現地で入手可能な食材の流通事情を事前に確認した上で、各自が最も学びたい日本料理メニューについて個別に目標を設定し、日本人シェフが実演しながら個別に教える対面式オンライン・レッスンを1名につき3回ずつ実施しました。

【オンラインによる個別研修の様子】





















【令和2年度研修生アンケートより】



エデル・タデウ・ド・ナシメントさん (ブラジル)

日本料理の仕事に就いて4年になる私にとってJCDCの研修は素晴らしい体験でした。日本の食文化とその背景に対する理解を深めることができました。なかでも一品一品の感覚や、食材に対する敬意、包丁の正しい研ぎ方、野菜の切り方、魚のさばき方について学べたことに感動しました。このような細部について学ぶたびに、全力で授業に取り組み、光栄にも優れた料理人の方々とご一緒するひと時に夢中になったものです。だからこそ母国で日本料理の素晴らしさを広めたいと思っています。このような機会をいただいたことに感謝します。



アンドレアス・クロンボルグ・ダニエルセンさん(デンマーク・ブルガリア在住)

このコースを受講しようと思ったのは、将来、母国のデンマークで正統な日本料理店を開きたいからです。 コースを修了し、以前より熱意を持って正統な日本料理を披露し、日本料理の独特な魅力を伝えられるようになりました。研修を通じて、日本料理の新たな一面を知ることができました。個人的にこのコースの最大の魅力は、プロの日本料理のシェフには不可欠とされながらも、日本以外の国々では見過ごされがちな技術を重視している点です。日本料理の習得に熱意を抱いている方には、ぴったりのコースだと思います。



トマシュ・オレンスキーさん (ポーランド)

オンラインによる研修は、全体を通じてしっかりと運営されており、何から何までスムーズで、不明瞭なことなど一切ありませんでした。今回のような機会がなければ出会えないような素晴らしい人々とも知り合うこともできました。私の住むポーランドと日本は遠く離れているので、日本の方と知り合う機会は少ないのです。また日本の食文化などに関する教材は、いずれも非常に質が高く、引き続き日本について学習する際に役立つはずです。今後は今回得た学びを活かして日本料理の素晴らしさと意外な魅力を広めていきたいと思います。今回の研修で学んだすべてのことを将来、自分の店で活かしたいと思います。



ニキ・ヴァーレさん (米国)

JCDCのプログラムに参加し、学ぶ機会をいただいたことに感謝します。研修を通じて、日本料理の魅力について理解を深めることができました。たとえば、日本料理が独特な発展を遂げた背景には、日本の風土の影響があったことや、それぞれの素材が、主役となる素材を引き立てるために特定の役割を担っていることなどです。今回の研修を受講したことで、自分の中に基盤を築けたように思います。この基盤を活かして、今後日本料理のキャリアを積み、今回学んだ技術や魅力を自分の料理に応用して、地元および行く先々で、日本料理の魅力を広めたいと思います。



マレク・ヒラックさん (ポーランド)

このプログラムに参加し、多くのことを学びました。技術や知識、包丁捌きに磨きをかける非常に良い機会となりました。難しい料理を学ぶ機会をくださった先生方に感謝します。本当の日本料理を学びたい方はぜひこのプログラムに参加するべきです。多くの学びを得られることでしょう。今後は、母国ポーランドで日本料理の普及に力を尽くしたいと思います。



ピーター・デ・コスタさん (バングラデシュ・ポーランド在住)

このトレーニングにとても感謝しています。日本食に関する私の知識を向上させる多くのことを学ぶことができました。これらの知識は、私の仕事に毎日活用しています。この研修の後、私は以前にも増して日本産食材に注目するようになっています。



事業活動報告





『bean47』~2019年生産者大賞「今帰仁アグー」の紹介映像を制作



BY ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

実施概要

昨年より設立された「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」を目的とする顕彰制度 『bean47』。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 顕彰することで、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。

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。 2019年には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が、このうち、生産者大賞である「今帰仁アグー」の髙田勝さん(農業生産法人(有)今帰仁アグー)の想いをご紹介する映像が出来ました。 『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。 https://www.youtube.com/watch?v=zb-cv2NCeos













『bean47』~2019年生産者賞「霧島サーモン」を紹介する料理講習会

◆ 開催日 : 2021年1月28日(木) 13時40分~15時55分

◆ 開催場所 : 今村学園ライセンスアカデミー

◆ 講師:上柿元勝常任理事

◆ 事業主体 : (一社) 全日本・食学会

実施概要

新型コロナウイルスの影響で売上げの減少等が生じている水産物について、将来の需要に対応できる生産・供給体制を維持することを目的に、ECサイト等を活用した販売における送料の補助や、新商品開発・PR事業等に対する水産物等の提供といった支援を行う「令和2年度水産物販売促進緊急対策事業」が、水産庁の助成金により実施されました。

全日本・食学会では、当該事業のうち「販売促進会・PR活動の実施事業」に参画。上柿元勝常任理事が講師を担当し、鹿児島県霧島市において完全無投薬で養殖された「霧島サーモン」(2019年度「bean47」生産者賞を受賞)について、その魅力と活用方法を紹介する料理講習会を実施。今村ライセンスアカデミーの在校生および現地レストランのシェフを対象に「霧島サーモン」の魅力をPRすることで、地元レストラン関係者に「霧島サーモン」の広く継続的な利用を促すとともに、生産者の持続的な供給体制を支援し、地産地消の推進を図りました。

生産者の田代さん(ベクトル株式会社代表)による飼育環境、養殖方法等の説明の後、上柿元シェフが食材としての「霧島サーモン」の魅力について語りながら、さまざまなオリジナルメニューの調理実演を行いました。





















デジタルアーカイブによる食文化継承、おいしさ解明の共同研究を開始

実施概要

アフターコロナ時代の食文化発展のために、NTT、食学会、立命館大学の三者が連携して共同研究事業を実施することで合意。食を人間の面から解明し、食文化を継承・発展させること等による、食を通じたウェルビーイング(人が身体的、精神的、社会的に良好な状態であること)の実現に向け、「食のデジタルアーカイブ化」、「おいしさの解明」の二つのテーマに取り組むことになりました。

「食のデジタルアーカイブ化」では、失われつつある食文化の継承・発展をめざします。食文化には様々な要素がありますが、その中心となるのは料理です。料理が作れなくなれば、その文化が失われてしまうことにつながりかねません。現在、新型コロナウイルスの感染拡大が続き、飲食店業界は営業の自粛を余儀なくされていますが、この状況が長引くと、これまでお気に入りの飲食店で料理を楽しんできた人々が離れてゆくことにもつながります。そこで、おいしく料理を食べた体験や思い出を五感で刺激し、高臨場に再現することで、まるでその店で料理を味わっているかのように仮想的に体感することを通じて、また店に行きたい、通いたい、という人々の思いをよみがえらせることができるような「食のデジタルアーカイブ」を実現します。

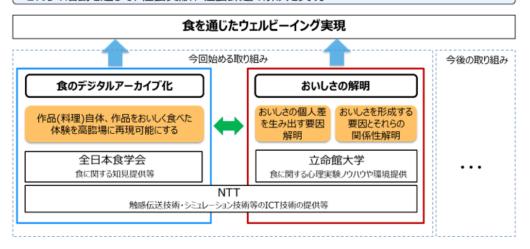
もうひとつの取り組みは「おいしさの解明」です。様々な人へおいしさを提供するためには、人がおいしさを感じるメカニズムを解明することが必要ですが、人がおいしさを感じるのは味覚だけなく、様々な要素が複雑に絡んでいます。そのため、ある料理がおいしいと感じるという何気ない日常的な出来事がなぜ起こるのか、その仕組みが未だ解明されていない部分が多いのが現状です。そこで、おいしさの解明に向けて、(a)おいしさを形成する要因とそれらの関係性、(b)おいしさの個人差を生み出す要因の二つの観点から取り組みを始め、様々な人がおいしさを感じられる食体験を実現します。

今回始める取り組みは、食文化の継承・発展、おいしさの解明に向けた第一歩です。今後は、「食のデジタルアーカイブ化」、「おいしさの解明」などを通じた食文化の継承・発展、様々な人へのおいしさの提供の早期実現をめざします。先行的に、食学会所属のプロの料理人の一部のレシピを公開して、調理した料理のおいしさや、調理方法などを体感できるようにし、外出自粛の生活を楽しめるような取り組みを行う予定です。

また将来は、おいしさと健康との関係性解明にもテーマを拡大し、健康を維持しながら個人の好みに近づけるような調理方法の推奨など、健康の観点を盛り込んだ形での食を通じたウェルビーイングの実現もめざします。 これらの活動を通じて、ESG経営への貢献、企業価値の持続的な向上も実現してまいります。

<目指す世界>

- ・食を人間の面から科学的に解明・記録し、日本の食文化を守り・継承するとともに、多様化する 食の嗜好に対応する技術を確立
- ・これらの活動を通じて、社会貢献や社会課題の解決を実現



(出所)

NTT持株会社ニュースリリース

https://www.ntt.co.jp/news2020/2005/200512a.html#a3





NTT、立命館大学との共同研究事業~おいしさ解明のための官能評価実験

◆ 開催日 : 2021年1/21 (木) · 2/17 (水) · 2/24 (水) · 2/25 (木)

◆ 実施場所 : 宗胡、日本橋ゆかり、Turandot臥龍居、銀座cotohi

◆ 主催: 全日本・食学会、日本電信電話株式会社(NTT)、立命館大学

実施概要

2020年5月、全日本・食学会は、日本電信電話株式会社(NTT)と立命館大学と共同研究を行う事業に合意。この研究は、視覚・聴覚にとどまらない人間の五感伝送、五感コミュニケーション技術をはじめとする最新のデジタル技術を活用し、食を人間の面から科学的に解明・記録・表現することによる日本の食文化の継承・発展、時代により変容する志向など、様々な人にとってのおいしさの解明、および、いわゆるアフターコロナ時代を見据えた飲食業界の新たな価値創造に向けた取り組みとなります。

「NTT」がこの研究技術の基盤を整え、「食学会」の料理人が料理したものを、「立命館大学」研究室が分析するという役割で進みます。

その取り組みの第一歩として、来年度以降の実験方法・目的を構築する意味も含めて官能評価の実験を計4回行いました。毎回、料理人が説明しながら1品料理の下ごしらえから出来上がりまでを記録し、その料理を官能評価として数名が試食し、香り、テクスチャ、食べたときの主観的評価などを話し合いました。その結果については、現在NTTと立命館大学にて分析中。来年度に報告されます。













4. その他 (学会員の受賞・受章・委員就任等)





第11回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11回「料理マスターズ」では、徳山浩明氏(徳山鮓)、山口浩理事(神戸北野ホテル)、を含む4名がシルバー賞に、佐々木浩常任理事(祇園さゝ木)、山根大助常任理事(ポンテベッキオ)を含む8名がブロンズ賞に輝きました。令和2年11月9日には、農林水産省内にて、主催・来賓・審査員、一般来場者・報道関係者などが参加し、授与式及び懇親会が行われました。







■ 徳山 浩明 氏(徳山鮓) |シルバー賞受賞者

近江が誇る醗酵文化を新たな食文化として進化させ、世界へ発信するために、長浜市周辺の若手料理人と連携し、「7 Spears」を発足。生産者との繋がりの中で醗酵というテーマを中心にした、地域食材の活用と食の可能性を探る取組を行う。「ゴ・エ・ミヨ2020日本版」の、土地の伝統文化や知識、技術を次の世代へとつなげる「トラディション賞」を受賞。醗酵食文化を発信するために、パリでの交流会や講演会で料理提供、プレゼンを行う。東南アジア諸国交流会では、各国の醗酵文化を調査しながら日本の醗酵文化を発信し、食文化交流を進めている。



■ 山口 浩 氏(神戸北野ホテル)|シルバー賞受賞者

高級ホテルやレストランが加盟する国際会員組織ルレ・エ・シャトーの世界大会を東京に誘致。500名を迎え入れ「食」イベントを統括。日本食材の試食会も実施し、生産者も招くことで各地域のディレクターにも食材の魅力をアピールした。Youtubeの動画配信で「日本の技」を国内外に発信し、日本食のベースとなる「技術」や「格付け」等の仕組みを正確に伝えることで、日本の農林水産業の品質の高さの理解を高める活動を行う。サステナビリティ活動として、海洋資源におけるサステナブルマニュフェストを作成し、ルレ・エ・シャトーのカンファレンスにて、約500名に向けて発表する等活動を行う。



■ 佐々木 浩 氏 (祇園さゝ木) |ブロンズ賞受賞者

米に拘り、生産者とも交流が密。日本の米産業の後継者不足に関して生産者と同じ課題感を持っており、子ども向けの田植えの会など食育に関した取組を行う。漁師と卸間の信頼関係により「津居山かに」の安定仕入れと、それによる漁師の安定収入の流れを築く。宮崎県で生産されるようになった国産キャビアを日本食でも活用できるよう、企業と協働で昆布パウダーを入れた加工品キャビアを開発。



■ 山根 大助 氏(ポンテベッキオ)|ブロンズ賞受賞者

千葉県いすみ市とのプロジェクトで、現地生産者や料理人と交流し、一日限りのレストランやセミナーの実施をした。いすみの伊勢海老等の食材は、関西の飲食店でも使用されるようになり、販路拡大に繋がった。日清フーズ株式会社のDecco社製品アンバサダー。「ミラノ万博日本人館サポーター」として、他二名のシェフとミラノのレストラン「ASOLA」にて兵庫県食材を使用したイタリア料理×日本酒のコースを400名に提供するなど海外への日本食材PRに携わる。

◎全日本・食学会所属のこれまでの受賞者(敬称略・順不同・シルバー含む):

奥田政行(アル・ケッチャーノ)、脇屋友詞(Wakiya – 笑美茶樓)、松尾英明(千里山柏屋)、和久田哲也(Tetsuya's)、徳岡邦夫(京都吉兆)、高木慎一朗(銭屋)、北村竜二(ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ)、上柿元勝(カミーユ)、栗栖 正博(たん熊北店)、松尾慎太郎(北新地 弧柳)、髙橋拓児(木乃婦)、立花秀明(和彩空間 たち花)、西野正巳(京遊膳 花みやこ)、坂本健(チェンチ)、佐々木章太(エレゾハウス)、髙田晴之(たか田八祥)

(出所) 農林水産省HP

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/index.html





和久田哲也理事 第14回日本食海外普及功労者表彰受賞

概 要

日本食海外普及功労者表彰事業は、日本産農林水産物・食品の輸出の一層の拡大に向けて、海外に在住し日本 食・食文化又は日本産農林水産物・食品の海外での紹介、普及等に多大に貢献してきた者(日本食海外普及功労 者)に対し、農林水産大臣賞を授与するもの。

これまでに、フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」に、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれ、2019年には「日本食普及の親善大使」に任命されるなど、日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在となっている和久田理事。

今回の受賞に際し、「この度はこのような名誉な賞を頂き、本当に光栄に思っております。私は、長年シドニーで『Tetsuya's』、そしてシンガポールで『Waku Ghin』という店を経営しております。そして、私がこうして海外で生きてこれたのは、やはり、まず私が日本人であり、日本のものが好き、愛してやまないということによると思います。そして、自分が知っている和食と現地の食を融合させたものをシドニーで始め、シンガポールでも同じような、と言いながら、シンガポールの場合は、ほとんど9割和食でございます。和の色のある食事をお客さまにお作りしております。特にこの10年間、よく日本にも訪問し、いろんな生産者の皆さんとつながることができ、それをシンガポールの方々に召し上がっていたいております。今後、今まで以上に、日本そして日本の食の素晴らしさというものを世界に発信していけたらと思います」とコメントされています。



和久田哲也氏 プロフィール

「Tetsuya's(オーストラリア)」 「Waku Ghin(シンガポール)」オーナーシェフ

1959年、静岡県浜松市に生まれ、22歳で渡豪。レストランの皿洗いのア ルバイトからスタートし、シドニーの有名フレンチレストラン「キンセ ラーズ」、「アルティモズ」を経て、1989年にジャパニーズフレンチレ ストラン「Tetsuya's」をシドニーに開店。同レストランはイギリスの外 食専門誌『レストランマガジン』の「世界ベストレストラン」でベスト 10入りを果たし、オーストラリアにおける日本料理の地位向上に大きく 貢献。また、 その後も「世界のベストレストラン」に何度も選ばれる名 店となった。2010年にシンガポールの総合リゾートホテル「マリーナ・ ベイ・サンズ」内にオープンした「Waku Ghin」は、フランス料理に日 本の伝統を融合した独創的な料理を提供するコンテンポラリー和食レス トランとして、ミシュランの2つ星を獲得。同レストランでは、生まれ故 郷である静岡県産の水産物やわさびを使用する等、日本産食材の素晴ら しさを世界に広める活動を率先して行っている。同氏の洋と和を融合し た独創的料理は世界から評価され、フランスの情報誌『クーリエ・アン テルナショナル』の「世界の三大シェフ」、アメリカ『タイム』誌の 「世界に最も影響のある100人」 にも選ばれる。2005年には日本人で初 めてオーストラリア勲章 (OAM) を授与、2019年には農林水産省より 「日本食普及の親善大使」に任命。全日本・食学会理事。



【コンフィー オーシャン トラウト フェンネルのサラダとマリネしたトラウトのイクラ添え】は、世界の食通をうならせる「Tetsuya's」の代表的な一皿。





落合務理事 令和2年春の褒章「黄綬褒章」受賞

概要

政府は春の褒章の受章者を発表し、優れた技術を持つ人に贈られる黄綬褒章には「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ・落合務理事らが黄綬褒章を受賞されました。日本におけるイタリア料理のシェフとしては初の受賞となります。現代の名工に選ばれ、昨年度は文化庁長官表彰も受賞された落合シェフ。

今回の受章の知らせに「まさか自分が受章すると思わなかった。『おいしかった』という言葉が賃金の一部みたいなもの。料理は人を笑顔にすることができると思う」とコメントされています。

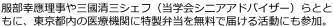


落合務氏 プロフィール

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ

東京都出身。17歳の時にフランス料理を志し、東京・紀尾井町のホテルニューオータ二へ入社し、料理の修業を始める。その後フランス旅行の帰路イタリアで料理に魅せられ転身。1978年に本格的にイタリアに渡り、約3年間料理修業を積んで帰国する。1982年、東京・赤坂「グラナータ」の総料理長に就任し、日本におけるイタリア料理の先駆者として活躍する。1997年に独立し「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を開店。本イタリア料理界の先駆者として知られるようになる。2009年、日本イタリア料理協会の会長に就任。以後、10年にわたり会長職を務め、現在は同協会の名誉会長を務める。全日本・食学会理事。







(参考)

RED U-35 FBページ 他

https://ja-jp.facebook.com/REDU35.JP/posts/2772771736185729/





奥田政行理事が「文化庁長官表彰」を受賞

概 要

当学会理事で、「アル・ケッチァーノ」の奥田政行シェフが2020年の文化庁長官表彰を受賞しました。「永年にわたり、料理人として「在来作物」の文化的価値の掘り起こしと継承に携わるとともに、新たな調理法の創出に尽力することで、我が国の文化芸術の振興に多大な貢献をしている。」ことが受賞の理由です。

料理人では過去に、当学会の村田吉弘理事長(「菊乃井」)をはじめ、落合務理事(「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」)、帝国ホテル総料理長田中健一郎シェフなどが受賞しています。

地産地消の旗手として知られ、全国各地を飛び回りながら、講演活動やまちづくり、店づくりに携わる奥田 シェフ。ますますの活躍が期待されます。

※文化庁長官表彰は、文化活動に優れた成果を示し、我が国の文化の振興に貢献された方々、又は、日本文化の海外発信、国際文化交流に貢献された方々に対し、その功績をたたえ文化庁長官が表彰するものです。



奥田政行理事のプロフィール

1969年 山形県鶴岡市生まれ。

2000年 山形県鶴岡市に「アル・ケッチァーノ」をオープンさせる。

2004年 山形県より「食の都庄内」親善大使に任命される。



- 2006年 TBS系列「情熱大陸」出演。イタリアのスローフード協会国際本部主催の「テッラ・マードレ2006」で、世界の料理人1000人(日本からは11人)に選出される。
- 2010年 第1回「辻静雄食文化賞」受賞。農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。
- 2012年 ダボス会議「Japan Nightジャパン・ナイト 2012」において料理責任監修を務める。サンマリノ共和国建国1710年記念パーティでメインシェフを担当する。サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命される。バチカン市国でローマ法王に謁見。日本食材の安全を訴える。
- 2014年 福島復興のため郡山市に「福ケッチァーノ」をオープンさせる。イタリアピエモンテ州カネッリの名誉市民に任命される。
- 2015年 鶴岡市より市政功労賞受賞。
- 2016年 イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト『The Vegetarian Chance(ザ・ベジタリアン・チャンス)』で世界3位に輝く。日本テレビ「ぐるナイ ゴチになります!」が東京ソラマチの「ラ・ソラシド」で収録される。農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞受賞。
- 2017年 日本テレビ「世界一受けたい授業」に出演。『食べもの時鑑』が「グルマン世界グルメ本アワード2017/フード・ヘリテイジ部門」グランプリ受賞。JR東日本のクルーズトレイン「TRAIN SUITE四季島」の朝食を提供。
- 2018年 農林水産省地産地消推進フォーラム食料産業局賞受賞。
- 2020年 文化庁長官表彰受賞。

(参考)

「PizzaSta」公式ホームページ https://pizzasta.jp/





服部幸應理事「旭日小褒章」受賞

概 要

服部栄養専門学校理事長・校長として食に携わる多くの人材を輩出してきたほか、農林水産省の食育推進会議 委員を務めるなど、食育の普及に尽力し続けた功績が認められ、服部幸應理事が「秋の叙勲受章」(2020年11月 3日付発表)にて「旭日小綬章」を受章。

食育の重要性を早くから訴え、長年にわたりその普及活動に取り組んできた服部理事は、2005年の食育基本法の制定にも尽力し、「食を見直し、物を大切にする心を身に付けなければならない」と、日本の食料自給率の低さや食品ロス問題にも警鐘を鳴らします。

最近は、国連が掲げる「持続可能な開発目標」(SDGs)の推進も意識されており、「今後も地球を持続させていくことが大事という観点は、食育とも重なる要素だ」と語る服部氏。食の問題の解決に向け、今後は「若い人にも協力してもらえるような環境づくりに力を入れたい」とコメントされています。食育の第一人者として、未来を担う子供たちを見守る「食」の達人として、その広範囲に及ぶ見識が、これからの社会にますます必要とされています。





(参考)

「食育への取り組みこれからも 服部幸応さんに旭日小綬章」

https://www.youtube.com/watch?v=6EwayH9bFJY&t=6s

JIJI COM.記事(2020年11月3日)

https://www.youtube.com/watch?v=6EwayH9bFJY&t=6s





「日本食普及の親善大使」にアンドニ・ルイス・アドゥリス氏を推薦

概要

日本食・食文化の海外への普及を一層推進するために、農林水産省が2015年より毎年任命している「日本食普及の親善大使」。昨年度からは、海外に拠点を置いて活動を行っている日本料理関係者が対象とされています。全日本・食学会では、美食の街として世界的に知名度の高いバスク地方にある「日本産食材サポーター店」であり、我が国の飲食業界ともつながりの深い「ムガリッツ」のアンドニ・ルイス・アドゥリス氏を推薦。アドゥリス氏は、農林水産省より令和3年1月に、スペイン代表として新たな「日本食普及の親善大使」に任命されました。

ムガリッツは、分子ガストロノミー系モダン・スパニッシュレストランとして「食べる人の感性を揺さぶり、考えさせる料理」を実践した実験的料理で知られています。驚きにみちた料理体験を"総合芸術"として提供するなかで、「料理のなかで異なる文化を融合させる試み」として、日本の調味料や日本料理のスタイルを大胆に取り入れたメニューを提供。ひと口かふた口で食べられる料理を何十皿と提供する方法や、季節感を重視した食材の取り合わせなど、その料理は日本の懐石料理に大きな影響を受けているといわれています。提供される日本酒も、海外でも比較的ポピュラーな「獺祭」から、岩手県遠野のどぶろく特区で醸された「とおのどぶろく 水もと」や、「新政 colors 瑠璃2015 ラピス 生酛純米」「澤屋まつもと 純米大吟醸 守破離」といった希少なものまで幅広くラインナップされ、同店を訪れる世界中の食に敏感なハイエンド層が、厳選された日本酒を楽しみながら、分子ガストロノミーと日本酒の実験的なマリアージュを体感することで、日本食・食文化の効果的な魅力発信拠点となっています。今回、親善大使に任命されたことで、日本産食材の紹介や、日本人シェフとのコラボ等、アンドゥ二氏による日本食普及活動の一層の進展が期待されます。



Muqarila de la companya della companya della companya de la companya de la companya della compan

アンドニ・ルイス・アドゥリス Andoni Luis Aduriz (「ムガリッツ」オーナー・シェフ)

1971年、スペイン、バスク地方のギプスコア県サン・セバスティアン生まれ。幼少時より、イカ墨の匂いの違いに気づくことができる等、人並みはずれた繊細な味覚・嗅覚を持ち、14歳で料理学校に入学。16歳の時には料理雑誌に掲載されていたフェラン・アドリアの実験的な料理に刺激を受け、料理人を志す。1993年から1995年には「エル・ブジ」で修行し、その後はサン・セバスティアンに戻ってマルティン・ベラサテギのレストラン(ミシュラン3つ星)で働く。

ビスケー湾から4マイル内陸に入ったギプスコア県エレンテリアの田舎に、レストランとして使用できる古い農家を見つけて改装工事を行い、1998年3月、壁に緑色の蔦が這う農家を改装した赤屋根の建物でムガリッツをオープン。 開店当初は閑古鳥が鳴いていたが、常識を覆す実験的な料理の数々が話題となり、徐々に客数を増やす。 2006年にはミシュランニツ星を獲得。

レストランは17のテーブルを有し、客は厨房に招待されてシェフから説明を受ける。メニュー開発や食材の研究期間のために、冬季は休業している。料理には野生の花や香草を積極的に用いているほか、日本の調味料等も多く使用しており、「日本産食材サポーター店」にも登録済み。約60種ある日本酒メニューも充実している。

2010年2月、電気のショートが原因で厨房で火災が発生、食器類などをすべて焼失し、4か月間の休業を余儀なくされたが、日本をはじめ、世界中の同業者から励ましのメッセージや資金援助を受け、6月には営業を再開した。

イギリスのWilliam Reed Business Media社が発行している料理専門誌「レストラン」の主催する「世界のベストレストラン50」で、トップの常連であり、2012年には食文化の功労者に贈られるエッカート・ヴィッとマン賞(International Eckart Witzigmann Prize)を受賞。2014年には食文化サイトディリー・ミール(英語版)の「世界で最も美しいレストラン」で第10位に選ばれた。世界中の著名シェフが冷蔵庫の中を公開した書籍『INSIDE CHEFS' FRIDGES, EUROPE』では、日本産食材を多く揃える冷蔵庫を公開している。

レストラン営業の傍ら、世界各地で講演活動等を行う。共著も含め多数の著書がある。

HP https://www.mugaritz.com/





2020年度理事改選~副理事長に脇屋友詞理事

概 要

2年に一度の理事改選の年に当たった本年度は、常任理事による選考の結果、43名の理事が選出(再選出含む)されました。新たに理事に加わったのは、楢山和司氏(ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド)と千葉祐士氏(㈱門崎)。さらに、副理事長に脇屋友詞氏(Wakiya一笑美茶樓)、常任理事に田村隆氏(つきぢ田村)*と松尾英明氏(柏屋大阪千里山)が新たに選任されました。



脇屋友詞副理事長 ご挨拶 (「Wakiya一笑美茶樓」オーナーシェフ)

このたび、村田理事長からご指名頂き、副理事長を務めさせて頂くことになりました。各ジャンルのエキスパートの方々と手を取り合い、食学会が未来永劫に発展するため、はなはだ微力ながら全力を尽くす所存。です。皆さまのご指導ご鞭撻のほど、心よりお願いいたします。

今年は、新型コロナウイルスの発生により、予定していた「第6回全日本・食サミット」をはじめ、多くの活動が中止・延期となっています。まだまだ通常の活動ができない状況ではありますが、今こそ会員の皆さまと協力しあって共に踏ん張って、この苦難に立ち向かっていきましょう。

[※] 新たに常任理事に選任されていた田村隆氏(つきぢ田村三代目)は、2020年12月22日、急性心不全のため急逝されました。 謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

