



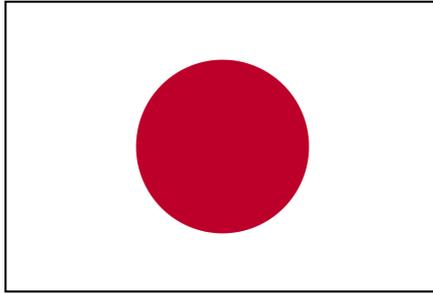
いいにほんしょく
11月24日は
「和食」の日

一般社団法人日本食文化協会

平成二十八年十一月二十二日（火）午後六時
綱町三井倶楽部 本館（東京都港区）

第四回 日本食文化賞

表彰・顕彰式典 並びに 懇親祝賀会



君が代は
千代に八千代に
さざれ石の
いわおとなりて
こけのおすまで

「国家国旗及び国歌に関する法律」(平成十一年八月十三日
公布、即日施行)で国旗は日章旗、国歌は君が代と制定された。

（一）挨拶

日本の食文化の原点は、相手に対する「感謝のこころ」にあると言えます。

その象徴は、神宮で毎日朝夕二度の神饌をお供えするお祭りであり家庭の神棚や仏壇へのお供え、食前食後の「いただきます」「ごちそうさま」の言葉です。

私たちの祖先は、生きていくためには不可欠な「食」を通じて万物の恵みに対する「感謝のこころ」の大切さを言い伝え「感謝のこころ」と「思いやり」そして「尊敬」と「謙譲」が内在している日本の食文化を仕来りや習慣で伝承してきました。

先人たちは自然や相手に対する「感謝のこころ」を日々忘れずに生きることが「幸福な人生」をおくれることだと私たちに教えてくれます。

当協会は、四季に恵まれた自然環境の中で育まれてきた「感謝のこころ」の日本の食文化を、多くの方々に知っていただくことを目的に「日本食文化検定 通信教育講座」を通じて啓蒙活動をしております。

また、本日は、日頃からこのような日本の食文化の伝承と啓蒙にご尽力いただいている個人、企業・団体を表彰・顕彰し日本食文化賞を授与いたします。

理事長 小俣日出郎

式次 第

式典進行 聖心女子大学アナウンス研究会

実行委員長 浅野昌英

一 開会の辞

最高顧問 朝香誠彦

ニ 表彰状授与

参議院議員 山東昭子

三 主催者祝辞

前文化庁長官 近藤誠一

来賓祝辞

懐食みちば 店主 道場六三郎

来賓祝辞

元財務大臣 城島光力

四 乾杯

一般社団法人和食文化国民会議 専務理事 前原誠一郎

五 会食

・ 受賞者集合写真 ・ 演奏 ・ 祝電披露

六 受賞者紹介

株式会社吹田商店 代表取締役 吹田勝良

七 来賓祝辞

八 和食文化クイズ

九 閉会の辞

理事長 小俣日出郎

表彰・顕彰者一覧

日本食文化検定部門 (通信教育講座課程)

【最優秀賞】学生部門

三角麻結
埼玉県坂戸市

【最優秀賞】

福田佳緒里
神奈川県横浜市

伝統食文化部門

【礼儀作法賞】女優

喜多川結羽
東京都港区

【伝統文化賞】生田麗華流家元

松井千恵美
埼玉県草加市

【伝統工芸賞】陶芸家

中島克童
神奈川県秦野市

【伝統漆芸賞】漆塗師

藤戸伸治
埼玉県三郷市

【生産農家賞】農業生産法人

(株)前田牧場
栃木県大田原市

【地産地消推進賞】農林水産業の六次化推進

(株)アンバサダー
岐阜県岐阜市

日本食文化検定通信教育講座

ここ数年来、食に対する意識が大きく変化しております。文明の発展は私たちの食生活を心豊かにしたとは言いがたく、日常の食生活においても「感謝の気持ち」が失われつつあります。世界に類のない独自の美意識をもつ日本の食文化は今見直される時を迎えております。

心豊かな食生活は五感を育て、心のゆとりと充足感、健康な体、生きる活力を与えます。

そこで一般社団法人日本食文化協会では次の目標の達成を目指して日本食文化の日本食文化検定通信教育講座を開講しております。

- ・ 日本食文化の伝承
- ・ 豊かで安全な食生活
- ・ 思いやりのある健全な精神の育成

この講座を通じて「日本料理のルーツ」、「神道、仏教、陰陽五行を基とする日本料理の基本」、「定式とマナー」、「食の安全」、「食育」などへの理解を深め、美しい日本の食文化を子孫へと伝承することができます。

検定試験想定問題

問一 神社の神に供える食事のことを何といいますか。

- ① 仏供ぶつく
- ② 神饌しんせん
- ③ 御神酒おみき
- ④ 御供おそなえ

問二 割り箸の割り方で正しいのはどれですか。

- ① 左右に割る
- ② 上下に割る
- ③ 膳の上で割る
- ④ 胸元で割る

問三 次のうち三真さんしんではないものはどれですか。

- ① 切り方
- ② 揚げ方
- ③ 盛り方
- ④ 色組

問四 675年に肉食禁止令を發布した天皇は誰ですか。

- ① 景行天皇
- ② 天武天皇
- ③ 聖武天皇
- ④ 光孝天皇

問五 その土地で採れた産物を、その土地の調理法で作る料理法は次のうちどれですか。

- ① 土産調理法
- ② 土産調理法
- ③ 採物調理法
- ④ 地産地消法

問六 五行説が、日本料理で味、色彩、調理法の三つに大きく影響を与えたことを何といいますか。

- ① 三味・四色・五法
- ② 五味・四色・五法
- ③ 三味・五色・五法
- ④ 五味・五色・五法

問七 茶事の席で、客を正式にもてなす料理のことを何といいますか。

- ① 本膳料理
- ② 普茶料理
- ③ 精進料理
- ④ 懐石料理

解答

問一 ②

神社の神様にお供えするものが神饌、仏様にお供えするものが仏供である。

問二 ②

右手で割り箸をとり、膝の上で上下に割る。これは料理に木屑が落ちないためと隣の方への心遣いである。

問三 ②

日本料理界では「三真を覚えずして人に料理を出すべからず、三真を知らずして料理を褒めるべからず」と言われてきた。三真とは一言でいえば「切り方」、「盛り方」、「色組」の応用を指すものであり陰陽道と五行説の思想に基づいて構成されている。

問四 ②

天武天皇は仏教の立場から狩猟を禁じた。また、農耕期間の四月から九月の間、牛、馬、犬、サル、鶏を食することが禁止された。

問五 ①

料理の原点をなすもの。原住民の料理であり、洗練されたものが郷土料理である。

問六 ④

五味 辛(辛い)、酸(酸っぱい)、

苦(苦い)、甘(甘い)、鹹(塩味)

五色 白(秋)、黒(冬と四季)、

赤(夏)、青(春)、黄(土用)

季節と栄養のバランスをあらわす。

五法 生食、焼食、煮食、蒸食、揚食

を基本としている。

問七 ④

一汁三菜(汁、向付・煮物・焼き物の三種の菜)を基本とし濃茶をおいしくいただくための軽い食事で、本来は茶事の亭主が自ら料理し給仕してもなした。茶懷石とも呼ばれる。

〔懷石の名前の由来〕禪宗が隆盛だった鎌倉時代の禅寺の戒律は厳しく、午後の食事を禁じられていた。そこで温石(焼いた石を布などでくるんだもの)を懷に入れ空腹や寒さをしのいだ。このことから一時しのぎの軽い料理を「懷石」と呼ぶようになった。

【協 賛・協 力】

一般社団法人和食文化国民会議
株式会社日本食文化検定協会
株式会社東京ベイホテルズ
東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート
迎賓館 熱海 小嵐亭
株式会社前田牧場
株式会社アンバサダー
株式会社アウレオ
中川ワイン株式会社
池島フーズ株式会社
ヒガシマル醤油株式会社
味の素株式会社
日本酒造組合中央会
フジッコ株式会社
マルコメ株式会社
ヤマキ株式会社
株式会社吹田商店
聖心女子大学アナウンス研究会
学校法人服部栄養専門学校
増田徳兵衛商店株式会社
一般社団法人ミス日本酒

朝香誠彦
小俣日出郎
浅野昌英
坂上美菜子
佐藤俊行
道場六三郎
前原誠一郎
吹田勝良
名倉由桂
市川智子
安藤裕美
中川誠一郎
前田 昭
棚橋保之
藤戸伸治
角田浩二
中島克童
丸山昭敬
小俣泰史

(順不同 敬称省略)

★式典の開催にあたり協賛金、協賛品等のご協力をいただきまして誠にありがとうございます。
とうございしました。心より御礼申し上げます。

一般社団法人 日本食文化協会

東京都千代田区丸の内2丁目3番地2号

郵船ビルディング1階

03-5533-8730 info@syokubunken.jp