



いいにほんしょく
11月24日は
「和食」の日

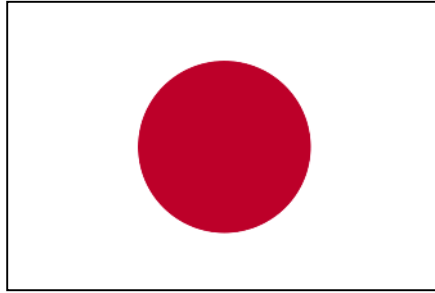
一般社団法人日本食文化協会

平成二十九年十一月二十二日（水）午後六時

日本外国特派員協会（東京都千代田区）

第五回
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
こけのむすまで

「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や食前食後の「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、相手に対する「思いやり」、「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日本の食文化を、多くの方々を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

演 奏 マクダレナ四重奏楽団

実行委員長 伊佐ミルトン

一 開会の辞

ニ 表彰状授与

三 来賓祝辞

来賓祝辞

四 乾杯

五 会食・歓談

受賞者集合写真・祝電披露

六 受賞者紹介

七 演 奏

八 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

【特別賞】

Girisha Gowda
インド バンガロール出身

【生産農家賞】

関家のこだわり米

関 智 晴
関 博 之

新潟県南魚沼市

親子でつくる南魚沼塩沼産コシヒカリ

有機肥料ではなく菌(有用微生物群)で有機肥料を発酵、
分解させた「ボカシ肥料」でつくる健康にいいこだわり米
お米の総合メーカー「東洋ライス株式会社」のギネス認
定「世界最高米」に二年連続で「関家のこだわり米」が原
料米の一つに認定

国内最大のお米の品評会「第十八回 米・食味分析鑑定
コンクール、栽培別部門」(平成二十八年)で金賞を受賞

【名工賞】

青華こばやし

小林 雄二

東京都新宿区荒木町

調味料はほとんど使わず丁寧に取った出汁と素材の旨味
と塩で味を調えるだけで、素材の持ち味を表現した料理と
九谷焼の須田善華窯の器などの名品に盛り付けその相乗効
果で日本料理の真髄と美を表現する匠の日本料理

吉兆を経て三組様限定のこだわりの日本料理店を開業中
若い頃から陶器収集家

【日本食文化賞】

小倉 健治

千葉県いすみ市

食に関する学習と知識を研鑽し飲食・食育関係の資格を
数多く取得

唎酒師、焼酎アドバイザー、ソムリエ、食生活アドバイ
ザー、雑穀エキスパート、ビアアドバイザー、中国酒類鑑
定士、ジュニア・ベジタブル&フルーツマイスター、こは
んソムリエ、J.C.G.A.認定コーヒーインストラクター2級、
フードコーディネーター3級、EBAカクテルアドバイザー

日本食文化検定 通信教育講座

私たち日本人は物心ついた時から日本語を話し日本食を食べて成長してきました。

しかしながら話すことも食べることもあまりに日常的に馴れているので、いつの間にか自分流儀の話し方、食べ方を続けてしまい、その乱雑さが大人にも目立つようになってきました。

相手と気持ちよく心を通わせるためにも、長い伝統の上に築かれ引き継がれてきた日本固有の生活文化の基ついて一応の知識と理解が必要です。

そこで次のことを目標に日本食文化検定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」、「陰陽五行を基とする日本料理の基本」、「作法」、「食の安全」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れば幸いです。

検定試験問題

問一 神社の神に供える食事のことを何といますか。

- ① 仏供
- ② 神饌
- ③ 御神酒
- ④ 御供

問二 米を主食とする日本独特の食べ方の習慣は次の内どれですか

- ① 混ぜご飯
- ② 口中調味
- ③ ぶっかけ飯
- ④ 一汁三菜

問三 次のうち三真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 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

問六 茶事の席で、客を正式にもてなす料理のことを何といますか。

- 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

ご飯とお好みのおかずを一緒に口の中に入れてよく噛むと口の中でご飯とおかずが混ざり合い美味しく食べることができます。

問三 ②

三真を一言でいえば「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。
明治時代の文明開化で肉食が奨励され明治天皇が初めて牛肉を食したのは明治五年である。

問五

④

五味 辛味 甘味 酸味、苦味、
鹹味（かんみ・塩味）

この五味を入れることで味が広がる。

五色 白（秋）、黒（冬と四季）、
赤（夏）、青（春）、黄（土用）

器に五色を彩ることで季節を表現し、
栄養のバランスがとれる。

五法 生、焼く、煮る、蒸す、揚げる

日本料理はこの料理法で組み立てられている。

問六

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てなした。茶懷石とも呼ばれる。

〔懷石の名前の由来〕禅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）を懐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。

【過去の受賞者】

●第一回 学士会館 平成二十五年六月三十日(日)

- 【日本食文化検定 最優秀賞】北明美 【礼儀作法賞】野平菱幸
- 【式庖丁賞】小林正舟【学術研究賞】児玉陽子 【生産者賞】一本義久保酒造
- 【日本旅館賞】熱海小嵐亭 【料亭賞】千代田 【日本料理店賞】日本料理さがみ
- 【海外日本料理店賞】夏の家 【郷土料理店賞】竹亭 【食品会社賞】池島フーズ
- 【教育賞】学校法人誠心学園 【特別賞】(株)旭屋出版 (株)丸家寿
- 【小倉久米雄賞】植木大八 【道場六三郎賞】佐藤敏男 【神田川俊郎賞】下山哲一
- 【中村孝明賞】遠藤紀夫 【名工賞】黒沢豊 武田信太郎 中村壮一
- 【日本食文化賞】田中伸幸 高橋孝幸 国分琢磨 山本貴秀 【国際賞】西芳照

●第二回 学士会館 平成二十六年六月八日(日)

- 【日本食文化検定 最優秀賞】市川智子 【礼儀作法賞】島田洋子
- 【伝統工芸賞】(株)百田陶園 【有職故実賞】入口修三 【学術研究賞】江本三男
- 【伝統食品賞】ヒガシマル醤油(株) 【伝統和菓子】身延山御用菓子司 甘養亭
- 【日本旅館賞】鳥羽国際ホテル潮路亭 【日本料理店賞】柿傳
- 【郷土料理店賞】くらわんか 【小倉久米雄賞】阿部新吾
- 【道場六三郎賞】高橋正行 【神田川俊郎賞】久保利一 【中村孝明賞】阿部英之

●第三回 霞会館 平成二十七年十一月十六日(月)

- 【日本食文化検定 最優秀賞】名倉由桂 【礼儀作法賞】赤川澄子
- 【伝統食品賞】(株)高砂長寿味噌本舗 【伝統工芸賞】角田浩二
- 【伝統文化賞】(有)若谷農園 【学術研究賞】代田節
- 【日本料理店賞】懐食みちば 【日本旅館賞】雪月花【食育啓蒙賞】梶本知美
- 【小倉久米雄賞】横井清 【道場六三郎賞】佐藤保 【神田川俊郎賞】森川保
- 【中村孝明賞】中村誠 【名工賞】武田悦男

●第四回 綱町三井倶楽部 平成二十八年十一月二十二日(火)

- 【日本食文化検定 最優秀賞】福田佳緒里 三角麻結 【礼儀作法賞】喜多川結羽
- 【伝統工芸賞】中島克童 【伝統漆芸賞】藤戸伸治 【伝統文化賞】松井千恵美
- 【生産農家賞】(株)前田牧場 【地産地消推進賞】(株)アンバサダー

【協賛・協力】

- 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
- 中川ワイン株式会社
- 増田徳兵衛商店株式会社
- 株式会社ゴマヤ
- 池島フーズ株式会社
- 懐食みちば
- 道場六三郎
- 佐藤 俊行
- 飛沢 茂宣
- 伊佐ミルトン
- 小俣日出郎
- 増田徳兵衛
- 中川誠一郎
- 小俣 絵美
- 小俣 泰史
- 市川 智子
- 名倉 由桂
- 聖心女子大学アナウンス研究会
- マクダレナ四重奏楽団
- 恒屋 梢海
- 藤澤 咲美
- 阿部 桃子
- 板垣くるみ
- 一般社団法人ミス日本酒
- 田中 梨乃

(順不同 敬称省略)

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