



いいにほんしょく  
11月24日は  
「和食」の日

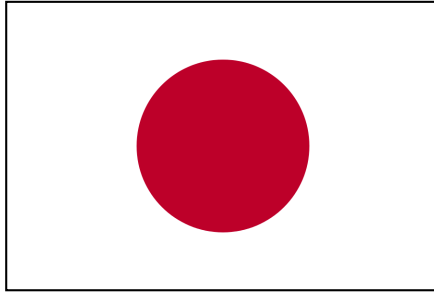
一般社団法人日本食文化協会

平成三十年十一月二十四日（土）午後四時

日本外国特派員協会（東京都千代田区）

第六回  
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、相手に対する「思いやり」、「尊敬」と「謙譲」を内在する食文化を作り上げ仕来りや習慣で伝承してきました。

先人たちは私たちに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美意識がある日本の食文化の原点の啓蒙を「日本食文化検定 通信教育講座」を通じておこなっております。

また、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しております。

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 セシリア 四重奏楽団

一 開会の辞 実行委員長 伊佐ミルトン

二 表彰状授与 受賞者紹介

三 来賓祝辞 参議院議員 山東昭子

匠↑日本の技 代表理事・元文化庁長官 近藤誠一

東京家政学院大学 名誉教授 江原絢子

四 四重奏演奏

五 乾杯 ミス日本酒 須藤亜沙実

六 会食・歓談・集合写真

七 和食クイズ

八 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

(通信教育講座課程)

【最優秀賞】

渕沢明子

カナダ在住

【優秀賞】

斉藤みゆき

熊本県

【優秀賞】

五十嵐孝介

新潟県

【名工賞】

榊栴安本店 銀座別邸 村石浩司

東京都中央区銀座

三重県桑名市で140年以上続く老舗料亭「栴安」の料理長。日本料理の真髄を極め日本が世界に誇れる最高級の松坂牛を多彩な調理法で調理するだけではなく料理人の育成指導にも熱心に取り組み日本料理の真髄を伝授している。

【日本食文化賞】

名倉由桂

出身地 愛知県

フリーアナウンサー、NHK 大津放送局・静岡第一テレビではアナウンサーとして食に関する番組に数多く関わり、食に関する学習と知識を研鑽し日本食文化検定、味噌ソムリエ、サカナ検定など食関係の資格を数多く取得するだけではなく絵本の読み聞かせや高齢障害者施設での音楽コンサートなどのボランティア活動に積極的に活動している。

## 日本食文化検定 通信教育講座

私たちは日本人は物心ついた時から日本語を話し、米を主食として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も日常的なので、いつの間にか自分流儀の話し方、食べ方を続けてしまい、その乱雑さが癖となつてしまつている大人が目立つようになってきました。

相手と心を気持ちよく通わせるためにも、日本固有の文化で築かれ引き継がれてきた美意識のある食文化の知識と理解が必要です。

そこで当協会では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「日本料理の原点」、「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 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 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 懷石料理

# 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 甘、辛、酸、鹹ひ（塩）、苦（にがみ）  
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。茶懐石とも呼ばれる。

〔懐石の名前の由来〕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「懐石」と呼ぶようになった。

【過去の受賞者の抜粋】

●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(小笠原流礼法) 【式庖丁賞】小林正舟(大草流)

【日本旅館賞】迎賓館熱海小嵐亭

【中村孝明賞】遠藤紀夫(日本料理さがみ) 【食品会社賞】池島フーズ

●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(小笠原流礼法)

【伝統工芸賞】(株)百田陶園(有田焼) 【日本料理店賞】京懐石 柿傳

●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(小笠原流礼法)

【伝統文化賞】岡西佑奈(書家) 【伝統食品賞】(株)高砂長寿味噌本舗

【道場六三郎賞】佐藤 保(日本料理行庵) 【日本料理店賞】懐食みちば

●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(学生部門)

【礼儀作法賞】喜多川結羽(女優) 【伝統工芸賞】中島克童(陶芸家)

●第五回 日本外国特派員協会 平成二十九年十一月二十二日(水)

【日本食文化検定 特別賞】GiriSha Gowada

【生産農家賞】関 智晴・関博之(関家のこだわり米)

【名工賞】小林雄二(青華こばやし)

【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

ファースト花壇

中川ワイン株式会社

増田徳兵衛商店株式会社

池島フーズ株式会社

株式会社ゴマヤ

懐食みちば 道場六三郎

青華こばやし 小林 雄二

一般社団法人ミス日本酒

2018 Miss Sake 須藤亜沙実

聖心女子大学アノウンス研究会

セシリア四重奏楽団

恒屋 梢海

藤澤 咲美

阿部 桃子

板垣くるみ

佐藤 俊行

飛 沢 茂宣

中川 誠一郎

増田 徳兵衛

小山内 和夫

八 杉 紘洋

(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

info@syokubunken.jp