

第3回「和食文化京都大賞」「京都和食文化賞」受賞者について

オール京都で和食文化を推進する「京都・和食文化推進会議」では、京都の和食文化の継承、普及、発展を図ることを目的に、幅広い分野から和食文化の推進に顕著な功績のある方等を対象とした「和食文化京都大賞」及び「京都和食文化賞」の表彰を行っています。

この度、同会議会員等から推薦のあった個人・団体の中から、厳正なる審査の結果、第3回となる今年度の「和食文化京都大賞」1件、「京都和食文化賞」10件の受賞者を決定しましたので、お知らせします。

1 受賞者について

(1) 和食文化京都大賞（毎年1件）

京都をはじめ、全国、海外での活動を通じ、和食文化の推進に大きく貢献し、卓越した功績や貢献が認められる個人・団体を表彰する。

【34件の推薦があり、1件選考】（※敬称略）

受賞者名	肩書等	所在地	功績等
ジャン＝ロベール・ピット	パリ・ソルボンヌ(パリ第4)大学名誉教授・同大学元学長、フランス学士院モラルと政治学アカデミー終身幹事、食の遺産と文化のフランス委員会委員長、宇治茶アソシエーション会長	フランス	「フランスの美食術」のユネスコ無形文化遺産登録申請を目指し、検討・準備を行うために創設された非営利団体「食の遺産と文化のフランス委員会(MFPCA)」の委員長として、登録指定に向けた活動を行った際の経験に基づき、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に助言等を行うなど、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に大きく貢献した。 また、フランスと日本との食の交流促進に尽力するとともに、近年では、宇治茶アソシエーション会長として、宇治茶のプレミアム・ブランド化にも尽力するなど、和食文化の世界発信に寄与している。

(2) 京都和食文化賞（毎年10件程度）

京都の和食文化の推進に寄与し、顕著な功績や貢献が認められる個人・団体を表彰する。

【57件の推薦があり、10件選考】（※敬称略）

受賞者名	肩書等	所在地	功績等
こにし しげよし 小西 重義	まんかめろう 萬亀楼 9代当主 いかまりゅうしき ぼうちょう 生間流式 庖丁 29 代家元	上京区	生間流式庖丁の流儀の伝承に努めるとともに、有識料理の伝統、技法を踏まえ、他の伝統料理の要素も取り入れながら、時代に即した料理にアレンジするなど、和食文化の継承・創造に寄与。
たかはし たくじ 高橋 拓児	きのぶ 木乃婦 主人	下京区	伝統的な和食を基本としながらも、フランス料理や最新の技法を取り入れるなど、京料理に新たな視点を持ち込みつつ、国内外に京料理の普及を図っている。
まるやま よしお 丸山 嘉桜	ぎおんまるやま 祇園丸山 店主	東山区	伝統と今、懐石の始まりから終わりまでの物語を趣き深く演出し、光・温度・音・香り・味、見えない物で五感を震わす至福の京料理を提供している。
まつのしょうゆ 松野醤油(株)	代表取締役 まつの でんきち 松野 傳吉	北区	文化二(1805)年の創業以来、原料を吟味し、天然の香りと風味を大切に育み、今なお手造りに徹した醤油づくりを行っている。
こやま もとはる 小山 元治	まるきゅうこやまえん (株)丸久小山園 代表取締役社長	宇治市	お茶の審査技術の研鑽に努めるとともに、栽培から製品づくりに至るまで宇治茶の伝統を守り育てるなど、茶業界の発展・振興に貢献。
さがとうふ もりか 嵯峨豆腐 森嘉	5代目店主 もりい げんいち 森井 源一	右京区	創業から 150 余年の歴史を持ち、昔から変わらず、一つひとつ丁寧に手作業で「やわらかく、腰が強く、なめらかな豆腐」を作り上げている。
いしわり てるひさ 石割 照久	しまいし (株)嶋石 代表取締役社長 いしわりのうえん 石割農園 10代目	南区	環境型農業に取り組み多種多様な京野菜を育てる他、料理人の要望に応えた「オーダーメイドの野菜」の栽培も行うなど、農業を通じて和食文化推進に貢献。
のだ や (株)野田屋	代表取締役社長 のだ かつひろ 野田 勝広	下京区	全国から 5000 種類にも及ぶ料理材料を取り揃え、京料理発展の礎ともいふべき「食材」を全国の有名料理店に供給し、京の和食文化の推進に貢献。
おおはら ちづる 大原 千鶴	料理研究家	中京区	著書やテレビ番組等を通じ、実生活で体得した本物の京都の和食・家庭料理を広く社会に親しみやすく伝えるなど、京都の和食文化の伝承に貢献。
なかつ まさひろ 仲田 雅博	きょうと ちょうりし せんもん 京都 調理師 専門 がっこう 学校 校長	上京区	調理師の養成に尽力するとともに、和食のユネスコ無形文化遺産登録記念フランス祝賀晩餐会への料理人としての参加や日本料理に関する多くの著書により、和食文化の伝承・発展に貢献。

2 表彰式・交流会について

(1) 日 時

平成30年2月19日（月）

- ・表彰式：午後4時30分～午後6時
- ・交流会：午後6時10分～午後7時40分

(2) 場 所

ANAクラウンプラザホテル京都 「平安の間」（2階）

(3) 主な次第

①表彰式

- ◆ 共同代表挨拶
- ◆ 表彰式（賞状授与，記念品授与）
 - ① 和食文化京都大賞 ② 京都和食文化賞
- ◆ 「和食文化京都大賞」受賞者によるスピーチ
- ◆ 京都・和食文化推進会議総会
- ◆ 受賞者記念撮影

②交流会 ※ 参加費無料。なお、同日に開催される「和食文化学会」と合同開催

- ◆ 主催者挨拶
- ◆ 来賓挨拶・紹介
- ◆ 乾杯
- ◆ 本年度受賞者の紹介・「京都和食文化賞」各受賞者から一言
- ◆ 歓談

3 問合せ先

「京都・和食文化推進会議」事務局

	京 都 府	京 都 市
所管部署	文化スポーツ部文化交流事業課	観光MICE推進室
住 所	〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 藪ノ内町 京都府庁2号館2階	〒604-8005 京都市中京区河原町通三条上ル恵比 須町427番地 京都朝日会館3階
電話番号	075-414-4279	075-746-2255
ファックス	075-414-4223	075-213-2022
メール	mail@kyo-washoku.jp	
ホームページ	http://kyo-washoku.jp/	