

第2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2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」11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。

【29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 |
|----------------------|--------------------|-------------|---|
| なかむら ひでたろう 中村 秀太良 | しょうふくろう 招福楼 前主人 | 滋賀県 東近江市 | 茶の湯、剣道、禅をはじめとする建築、庭園、室内装飾、食器、料理といった日本文化に精通し、その総合演出を目指して「禅の精神とお茶の心を基とするもてなし」を追求するとともに、明治より代々受け継ぎ自らが意匠を凝らした建物や庭園、永年をかけて設計した茶室を用いて茶の湯に精進し、素材の持ち味や茶の湯のおもてなしをいかし、また、故山田無文老大師より頂いた「人間の誠実さと親切と勘のよさが最もあらわれるものは料理である」との言葉を大切に、「調理師ことどもらず日本文化のわかる一人格者として世の中に貢献できる人間になりなさい」と教え、多くの料理人を育成しながら「もてなし」を提供しており、その功績は内外から極めて高く評価されている。 |

(2) 京和食文化賞（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。

【51件の推薦があり、11件選考】（※敬称略）

| 受賞者名 | 肩書等 | 所在地 | 功績等 |
|--|-----------------------------------|------------|--|
| いよま しゅういち 井山 修一 | りょうりしだし いでん 料理仕出し 井傳 3代目主人 | 中京区 | 手をかけすぎないシンプルな調理をモットーとし、素材そのものの旨みを活かした四季折々の味を提供。 |
| だいとくじいっきゅう 大徳寺一久 | 主人 つだ よしあき 津田 義明 | 北区 | 文明年間(1469～87)の創業以来、大徳寺の料理方を務め、茶懐石の本源を汲む大徳寺精進料理と大徳寺納豆を一子相伝で守り、継承する。 |
| ふくしまかつお 福島 鯉(株) | 代表取締役社長 うた ひろし 宇田 弘 | 中京区 | 削鰹節製造卸売及び業務用食品卸売を行い、京料理の要となるだしを支え、その海外進出にも尽力。 |
| ほんだみそほんてん (株)本田味噌本店 | 代表取締役社長 ほんだ しげとし 本田 茂俊 | 上京区 | 天保元年(1830年)の創業以来、180年以上にわたり西京白味噌をはじめ様々な味噌を製造・販売。 |
| むらやまぞうす 村山造酒(株) | 代表取締役社長 むらやま ただひこ 村山 忠彦 | 東山区 | 享保年間(1716～1730)の創業以来、約300年にわたり食酢「千鳥酢」等の製造・販売を行い、京料理の調味文化の向上に貢献。 |
| はんべえふ (株)半兵衛麩 | 代表取締役社長 たまおき まみ 玉置 万美 | 東山区 | 1689年の創業以来、水・材料・製法にこだわり、京の伝統食材である「京麩」を製造。また、各種講演やお弁当箱博物館の開設等、広く和食文化を普及させる活動にも注力。 |
| やまぐち とみぞう 山口 富藏 | きょうがしし すえとみ 京菓子司 末富 主人 | 下京区 | 茶道御家元、神社仏閣の御用を務め、伝統を受け継ぎながら新たな京菓子の世界を開拓。 |
| たづる ひとし 田鶴 均 | たづるのうえん 田鶴農園 | 北区 | 京都の伝統野菜の復活に長年携わり、京都の料理人との相互扶助により今日の京野菜隆盛の礎を築いた。 |
| ありつぐ 有次 | 代表取締役社長 てらくぼ しんいちろう 寺久保 進一郎 | 下京区 | 1560年創業。その伝統の技で造る庖丁をはじめ、銅鍋や押し金などの料理道具で京料理を支え続けている。 |
| ごとう かずこ 後藤 加寿子 | 料理研究家 | 東京都 | 茶道と茶懐石の修練を基礎として和食文化に造詣が深く、国内外を通じて京都の家庭料理の味を発信。 |
| ぎょうとふせいかつげんきゅう 京都府生活研究 グループ れんらくきょうぎかい 連絡協議会 | 会長 おくだ ちよ 奥田 智代 | 綴喜郡 井手町 | 「郷土の味」としての和食の伝承に尽力。府内全域の郷土料理のレシピを冊子にまとめ、食育活動を展開。 |

2 表彰式について

(1) 日 時

平成29年3月29日（水）午後2時～3時30分（午後1時30分受付開始）

(2) 場 所

京都府公館 レセプションホール（京都市上京区烏丸通一条下ル龍前町590-1）

(3) 主な次第

- ◆ 共同代表挨拶
- ◆ 表彰式（賞状授与，記念品授与，受賞者から一言）
 - ① 和食文化京都大賞
 - ② 京都和食文化賞
- ◆ 受賞者記念撮影

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 | 企画理事 | 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1号館6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 | 075-414-4529 | 075-746-2255 |
| ファックス | 075-414-4389 | 075-213-2022 |
| メール | mail@kyo-washoku.jp | |
| ホームページ | http://kyo-washoku.jp/ | |