



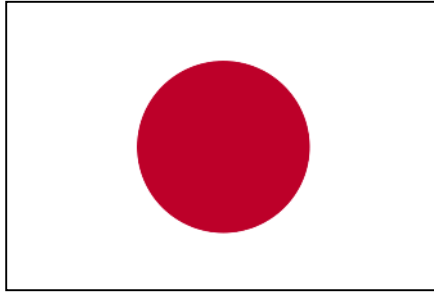
いいにほんしょく  
11月24日は  
「和食」の日

一般社団法人日本食文化協会

平成二十七年十一月十六日（月）午後六時～午後八時半  
霞ヶ会館（東京都千代田区霞ヶ関三―二―五 霞ヶ関ビル三十四階）

# 第三回 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。

## ご 挨拶

日本の食文化と共に受け継がれてきた年中行事に五節供があります。

すべての節供の基本は、その時期の収穫物を供えてその恵みに感謝するとともに五穀豊穡を願うことです。収穫に感謝し、四季に合わせた器を心をこめて作り、季節に合わせた室礼で食材を盛り付けます。

そして、それをいただく食事の作法にも大切な基本があります。特に食事作法で最も大切なことは、自分を美しく見せるためではなく、周囲に不快感を与えないために身につけるということです。作法は自分のためではなく「相手」のためにあるものだからです。

たとえば、「箸に始まり箸に終わる」と言われるように正しい箸使いで食事を進めることが大切です。箸先が汚れていると相手に不快感を与えます。「箸先五分長くて一寸」という教えがあります。箸先の汚れは三センチ以内にとどめることが基本です。箸使いだけではなく、すべての所作には「相手を思う心」があります。

それを形にしたのが礼法です。

実行委員長 野 平 菱 幸

小笠原流礼法 総師範

## ご挨拶

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 野平菱幸

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

道場六三郎

来賓祝辞

奏

四 受賞者記念撮影・演

理事 小谷 一

五 乾杯

六 会食・祝電披露

七 受賞者紹介

八 来賓祝辞

九 学生会活動紹介

十 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】 名倉由佳

静岡県静岡市

伝統食文化部門

【礼儀作法賞】 小笠原流礼法

赤川澄子

東京都板橋区

【学術研究賞】 麴造り

代田 節

栃木県那須郡

【伝統食品賞】 仙台味噌醤油

(株)高砂長寿味噌本舗

宮城県石巻市

【伝統和菓子】 身延山御用菓子司

甘養亭

山梨県巨摩郡

【伝統工芸賞】 大倉陶園マスターペインター

角田 浩二

神奈川県藤沢市

【伝統文化賞】 書家

岡西 佑奈

東京都渋谷区

【生産農家賞】 高品質の小松菜栽培

(有)若谷農園

埼玉県さいたま市

【食育啓蒙賞】 子供たちに自然栽培食を

梶本 知美

東京都久留米市

【日本料理店賞】

和を超えた新しい空間

懐食 みちば

東京都中央区銀座

【日本旅館賞】

おもてなしの宿

雪 月 花

栃木県那須郡

料理人部門

【小倉久米雄賞】

京料理よこい 店主

横井 清

東京都台東区浅草

【道場六三郎賞】

行庵 料理長

佐藤 保

千葉県浦安市舞浜

【神田川俊郎賞】

懐食みちば 料理長

森川 保

東京都中央区銀座

【中村孝明賞】

中村 誠

埼玉県久喜市

【名工賞】

DSフードサービス

川崎クラブ料理長

武田悦男

東京都新宿区

(順不同、敬称省略)

受賞者は、他薦、自薦、第三者機関、会員より推薦された受賞候補者の中より選考し理事会が決定いたしました。

## 【協賛】

株式会社アウレオ

CPMホールディング株式会社

野平菱幸

小俣日出郎

道場六三郎

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

有限会社若谷農園

株式会社うまししろ田

株式会社エンドウ

中川ワイン株式会社

池島フーズ株式会社

株式会社アートテン6688インターナショナル

ヒガシマル醤油株式会社

株式会社ゴマヤ

浅野昌英

式典の開催準備にあたり協賛金、副賞商品、協賛品、装花等のご協賛をいただきまして誠にありがとうございます。心より御礼申し上げます。

## 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れば幸いです。



## 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といいますか。

- ① 仏供
- ② 神饌
- ③ 御神酒
- ④ 御供

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 土産土法
- 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

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)  
五法 季節と栄養のバランスをあらわす。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。

## 【沿革】

- 平成二十一年十二月 日本食文化の伝承と啓蒙を目的とする「日本食文化検定」の  
 (株)日本食文化検定協会(代表取締役 小俣日出郎)を設立し  
 NPO法人四條司家食文化協会(理事長四條隆彦)主催で始まる
- 平成二十二年 六月 「日本食文化検定」通信教育講座を開講
- 十一月 第一回会場試験を実施(上智大学)
- 平成二十三年 七月 「日本食文化検定 公式テキスト」を伊勢神宮に奉納
- 十一月 第二回会場試験を実施(上智大学)
- 平成二十四年 三月 一般社団法人日本食文化協会(設立代表理事四條隆彦)を設立  
 「日本食文化検定」の主催者を変更
- 五月 「日本食文化教室」を開講
- 九月 「設立記念式典」開催
- 十一月 第三回会場試験を実施(上智大学)
- 平成二十五年 六月 第一回日本食文化賞 表彰・顕彰式典を開催(學士会館)
- 平成二十六年 二月 神宮正式参拝(朝香誠彦グループ一行)
- 六月 第二回日本食文化賞 表彰・顕彰式典を開催(學士会館)
- 十一月 出雲大社正式参拝(朝香誠彦グループ一行)
- 平成二十七年 二月 「香席・茶席の会」を開催(迎賓館 熱海 小嵐亭)
- 六月 外国人に日本語と日本の食文化の啓蒙活動を開始
- 十一月 第三回日本食文化賞 表彰・顕彰式典を開催(霞会館)

## 役員

最高顧問	朝香誠彦
顧問	道場六三郎
顧問	神田川俊郎
顧問	中村孝明
会長	横井清
理事長	小俣日出郎
理事	野平幸子
理事	守屋直幸
理事	守屋祐生子
理事	小谷谷一
理事	小谷真理恵
理事	佐藤俊行
理事	遠藤紀夫
理事	伊佐ミルトン
監事	萬年山啓

(平成二十七年三月三十一日)



一般社団法人 日本食文化協会  
[info@syokubunken.jp](mailto:info@syokubunken.jp)