

プレスリリース

第4回「食生活ジャーナリスト大賞」受賞者決定

2020年3月9日

食生活ジャーナリストの会（JFJ・会員数 157 人）は、9日、第4回「食生活ジャーナリスト大賞」（2019 年度）の受賞者を決定しました。

この大賞は 2016 年に創設され、食に関する情報発信や食文化（食育、料理、調理、地場産業の振興、食文化の継承など）の分野ですぐれた活動や業績を残している個人または団体を顕彰するものです。「ジャーナリズム」部門と「食文化」部門の 2 部門の受賞者を報告いたします。

◆ジャーナリズム部門

小倉ヒラク（発酵デザイナー）

〈授賞理由〉

発酵食品を文化人類学の観点から見直し、アートディレクション、アニメ、絵本の制作を手がけるなど発酵デザイナーとして活動。著書『発酵文化人類学』は、従来の発酵や文化人類学の内容を扱った書籍とは一線を画し、デザイン性の高いビジュアルが目を惹いた。4月に世田谷区・下北沢に「発酵デパートメント」をオープン予定。発酵、人類学、アートなど、幅広い領域を横断するユニークな活動と高い発信力に、新たなジャーナリズムの手法としての潜在力があると評価した。

ホームページ <https://hirakuogura.com/about-me/>

〈略歴〉おぐら・ひらく 1983 年生まれ。アートディレクターとして働く中で発酵の世界に魅了される。東京農業大学で発酵醸造科の研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。著書に『発酵文化人類学』（木楽舎）『日本発酵紀行』（D&DEPARTMENT PROJECT）など。

◆食文化部門

伝統野菜プロジェクト

〈授賞理由〉

日本全国の伝統野菜を掘り起こし、レクチャーや食べくらべ、試食を通して、それまで各地に埋もれていた在来品目・品種に光をあてるプロセスを推し進める活動をしてきた。在来じゃがいもフェスタ（2016年）、在来きゅうりフェスタ（2017年）、長野にみる東西食文化と伝統野菜（2017年）、在来だいこんフェスタ（2018年）、在来ごぼうフェスタ（2019）ほか。伝統野菜を通じて、日本の野菜の栽培の歴史、この国の気候風土、食文化、それらにまつわる物語などを伝えてきた功績が評価された。

〈略歴〉

2007年から「NPO 法人野菜と文化のフォーラム 野菜の学校」の運営に関わるなかで伝統野菜に魅せられた食生活ジャーナリスト、フードコーディネーター、青果業、園芸研究家、大学講師、料理や菓子の研究家、行政関係者など10人が、伝統野菜の存続のための取り組みを始める。2016年から「伝統野菜プロジェクト」として活動。伝統野菜の調査を行い、セミナーや勉強会、産地見学会の実施、展示会・即売会などを通じて、多様な魅力を伝え、生産者への応援を続けている。

代表は草間壽子（くさま・ひさこ）氏。

伝統野菜プロジェクト事務局

<https://www.facebook.com/japan.trad.vege/>

※第4回大賞は一般社団法人Jミルクと東洋ライス株式会社の協賛を得ています。

〈食生活ジャーナリスト大賞に関するお問い合わせ〉

JFJ 代表幹事 小島正美

E-mail :kojima-1225@outlook.jp