



報道関係者各位

2021年3月24日

食生活ジャーナリストの会

第5回「食生活ジャーナリスト大賞」授賞式のご案内 ～受賞者のスピーチを聞きませんか～

食生活ジャーナリストの会（JFJ、代表幹事小島正美、会員数 154 人）は、第5回「食生活ジャーナリスト大賞」（2020年度）の授賞式を2021年3月29日（月）に開催いたします。ご多用のこととは存じますがぜひご取材いただきたくお願いいたします。授賞式はオンラインでもご視聴いただけます。

「食生活ジャーナリスト大賞」は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、2016年に創設されました。ジャーナリズム部門と食文化部門の2部門からなります。

ご取材いただける場合は、お手数をおかけして恐縮ですが、オンラインフォーム（<https://forms.gle/xmkHn7rtJrEGNob17>）より**3月28日（日）**までにお申し込みいただきたくお願いします。お申し込みには、リアル参加かオンライン参加かを必ずご登録ください。尚、新型コロナ感染予防対策のため会場に入れる人数に限りがあります。会場でも直に取材を希望される場合は早めにお申し込みください。

第5回「食生活ジャーナリスト大賞」受賞者の功績については別紙をご参照ください。

《授賞式概要》

日 時： 3月29日（月）19：00～20：30（受付：18：45～）

会 場： 日比谷図書文化館4F スタジオプラス小ホール
（東京都千代田区日比谷公園1-4／TEL：03-3502-3340）
<https://www.library.chiyoda.tokyo.jp/hibiya/#access>
* オンライン配信（zoom）もいたします。

式次第： 19：00 代表幹事挨拶
19：05 表彰式 盾の授与
19：25 受賞者スピーチ（各20分）
ジャーナリズム部門 株式会社料理通信社（<https://r-tsushin.com/>）
「食メディアの役割とは？」
編集主幹 君島佐和子氏
取材問合せ先：info@r-tsushin.com

食文化部門 一般社団法人日本調理科学会（<http://www.jscs.ne.jp/>）
「家庭料理を伝え継いでいく意義と調理科学からの情報発信」
創立50周年記念出版委員会委員長 香西みどり氏
（お茶の水女子大学大学院教授、内閣府の食品安全委員会委員）
取材問合せ先：kasai.midori@ocha.ac.jp

20：05 質疑応答
20：30 閉会

本リリースに関する問い合わせ先

食生活ジャーナリストの会（<http://www.jfj-net.com/> E-mail：info@jfj-net.com）

◆第5回食生活ジャーナリスト大賞受賞者◆

ジャーナリズム部門

受賞者： 株式会社料理通信社

授賞対象： コロナ禍で食業界が苦闘する中、食の未来性を予感させる先進的な取り組みを次々に伝えた一連の報道

講評： 2020年初頭、新型コロナの感染拡大により緊急事態宣言が発令され、飲食店は休業を余儀なくされ、生産者は食材の行き場を失うという未曾有の事態となった。同社はそれまでも「作り手、使い手、食べ手を結ぶ」をコンセプトに国内外の生産者、料理人、生活者を繋ぐ活動を行っていたが、コロナ禍においては雑誌「料理通信」では”未来のレストランへ”、Web料理通信「The Cuisine Press」では“大地からの声”のシリーズを立ち上げ、飲食店や生産者の取り組みを取材し発信し続けた。伝えられた情報は、食に関わる多くの人々がどこへ向かうべきか何をすべきか先行きを見失いがちになる中、食業界に携わる人々にとってコロナ禍における指針ともなり得るものであった。

<株式会社料理通信社（アマナグループ）>

2005年創業。食のオピニオンリーダーたちのアンテナを刺激する雑誌「料理通信」の刊行、“食で未来をつくる・食の未来を考える”をテーマにしたWeb料理通信「The Cuisine Press」の運営を通して、食を取り巻く社会課題に向き合う報道を展開。2020年12月発売号をもって雑誌「料理通信」は休刊となったが、Web料理通信「The Cuisine Press」を通し引き続き活発に食に関わる情報発信を行っている。

食文化部門

受賞者： 一般社団法人日本調理科学会

授賞対象： 全国を網羅する聞き書き調査に基づく「伝え継ぐ 日本の家庭料理」（全16巻）の出版

講評： 本書は、同学会が2012年から2016年にかけて全ての都道府県において聞き書き調査した研究を学会創立50周年記念事業として出版するもの。2019年より3年間で計16冊が刊行される（2021年8月刊行終了予定）。約350名の会員が調査にあたり、昭和35年から45年頃までに定着していた各地の家庭料理で次世代に伝え継ぎたいものを地元の人たちに聞いた。各地の家庭料理を歴史や生活習慣などその地の暮らしの背景とともに記録し、その地の風土に基づく伝統的な調理法の知恵や合理性を科学的に紐解くと同時に、次世代以降も作り続けることができるように現代の家庭で再現できるレシピを収録している。また、同じ料理や食材の地域ごとの特徴や違いが分かりやすい構成となっている。伝統的な地域の料理が親から子へ伝承されにくい傾向にある今、家庭や教育現場において食文化を伝え継ぐ貴重な資料となるものと期待される。

<一般社団法人日本調理科学会>

調理に関する科学的研究の推進、その知識の普及を目的として1968年に設立。毎年総会、講演会、研究発表会などを開催。調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者、1,800余名の会員を有する。

以上