

2015年2月25日 現在

## 和食普及研究会の概要

和食普及研究会事務局

◇発 足 昭和60年(1985年) 6月15日 発足 30年目

◇会 員 (2015年2月現在)

・マルコメ(株)	社長	青木 時男	・菊正宗酒造(株)	社長	嘉納 毅人
・太子食品工業(株)	相談役	工藤 修	・東海漬物(株)	社長	大羽 恭史
・(株)山本海苔店	副社長	山本 泰人	・ヤマサ醤油(株)	監査役	石坂 道三
・鈴鹿かまぼこ(株)	社長	鈴木 博品	・九重味淋(株)	社長	石川 総彦
・(株)イクタツ	社長	榎本 敏章	・(株)ヤマタネ	社長	山崎 元裕
・(株)福寿園	常務	十二村 徹	・(株)にんべん	社長	高津 克幸
・(株)小倉屋山本、	社長	山本 博史	・東京海洋大学	教授	馬場 治
・カネリョウ海藻(株)	取締役	高木 良將			
	広報	山本 有人			

◇代表幹事 嘉納毅人(菊正宗酒造(株))

◇研究会の主旨・活動目的

米、味噌、醤油、味淋、海苔、佃煮、昆布、日本酒、漬物、鰹節、豆腐、納豆、酢、蒲鉾、茶、鮮魚、和菓子等、世界的に健康食として認知されている「和食」は、特に日本人の遺伝子と相性が良いので、日本人の健康は、一に「和食」の普及拡大にかかっている。しかし個々の業界が単独で普及に努力しても、その効果はほとんど期待できない。

そこで上記各メーカー有志が研究会を持ち、以下を目的として活動する。

1. 世界的に健康食・長寿食として注目されている伝統的な「和食」をさらに発展させると共に、伝統的な「和食」を次世代に継承すべく、食育活動を行う。また世界文化遺産登録活動など「和食」の発展に関わる取組みに参画する。
2. 各メーカー各業界で行っている品質向上・消費拡大・販売促進の情報交換を通じて、勉強会と知恵の交換、アイデアの交換を行う。
3. 複数のメーカー、業界の共同キャンペーンを実施する。
4. 和食普及の為のシンクタンクとする。

◇主な例会場所 菊正宗酒造(株) 東京支店

◇研究会事務局 菊正宗酒造(株) 広域流通部(東京) 小池 真一 同記念館専業部(神戸) 村田 祥

◇研究会開催実績 203回

◇主な対外活動

## ● 講演会主催

例会100回 記念フォーラム「なぜ今和食なのか？」'96,3,7, 日本橋社会教育会館  
在日米国人対象「和食の食卓マナー研修会」'98,2,4, 於東京アメリカンクラブ(共同主催)

創立30周年記念講演会「今こそ和食」'15,4,18 於東京海洋大学品川キャンパス 予定

- 平成16年度食育促進全国活動推進事業「食育実践活動支援事業」'04,10~'05,2  
「好き嫌い」について、アンケート調査・集計とその解決策(活動支援金40万円)

- 食育実践料理教室 '05,2,10 於: 洗足学園中学校(川崎市)

- 平成16年度生徒の食生活等アンケート調査報告書 作成・配布 '05,3

- 体験セミナー

「究極の和朝食」試食会 '91,4,18, ヤマタネビル

炊飯米試食会「美味しい温度」 '08,10,9, ヤマタネビル

- 第10回生涯学習フェスティバルに出展

「学びピア 兵庫 '98」'98,9,30~10,4, 於: 神戸国際展示場

- 新ライフスタイルプロジェクト「エンターディナー2007」に参加 '07,3, 於神戸ハーバーランド

研究会の活動内容を紹介するブースを出店し、会員会社のサンプル等を配布

- ホームページ開設 '00/9 (URL <http://www.washokuken.com>)  
「和食に関するアンケート」  
第1回 '02/09 第2回 '02/11 第3回 '03/02 第4回 '03/11  
第5回 '03/12 第6回 '04/02 第7回 '04/07 第8回 '04/10  
第9回 '04/11 第10回 '05/01 第11回 '05/06 第12回 '05/10  
第13回 '06/10 第14回 '08/04

#### ◇勉強会活動

- 試食 会席料理 (米村)  
和風ハンバーガー (モスバーガー)  
コピー食品 (イクラ)  
海鮮丼 (TU-KI-JI)  
タイ米 (ピラフ・雑炊・白飯 : ヤマタネにて)  
味噌汁 (出し入り味噌・麴味噌: マルコメにて)
- 伝統的料理の体験試食  
「あんこう鍋」(いせ源・曉鶏館) 「どせう料理」(伊せ喜)  
「ちゃんこ鍋」(玉勝) 「しゃも鍋」(玉秀)  
「うなぎ会席」(川松) 「ふぐ料理」(やま弥)  
「うなぎ料理」(竹葉亭本店) 「てんぷら」(天國)  
「鶏割烹」(未げん)
- 惣菜持ち寄り、忘年会
- 会席料理のマナー実習 (米村: 藤野)
- 江戸料理の解説と試食 (米村)
- 和食パーティの体験実習 (菊正宗)
- かまぼこ・竹輪作り体験実習 (鈴廣)
- 工場見学  
菊正宗酒造 嘉宝蔵 小倉屋山本 八尾工場  
マルコメ味噌 新工場 鈴廣蒲鉾 恵水工場  
太子食品 日光工場 東海漬物 田原工場 (「Qちゃん工場」)  
ヤマサ醤油 本社工場 山本海苔店 桑野作業所
- 施設見学  
桂離宮 菊正宗 酒造記念館  
福寿園 CHA研究センター 鈴廣かまぼこ かまぼこ博物館  
塩事業センター  
箱根ビール蔵 千世倭楼
- 体験実習  
セキスイ納得工房 (キッチン) 鈴廣かまぼこ 手作りかまぼこ

#### ◇ビデオの企画・制作

- 「すばらしい和朝食 …おいしさと その健康性…」 (15分) '94,2,
- 「家庭の食事マナー …美しい箸使い…」 (18分) '94,12,
- 「和朝食の作り方 …和食の基本として…」 (11分) '94,12,
- 「Table Manners at Home」(家庭の食事マナー英語版) (19分) '96,12,  
※以上4巻を1枚のDVD化 '05,

#### ◇出版・出稿

- 1~100回議事録 (抄本) 『和』の発行 (平成8年8月)
- 週刊朝日 「和食再発見」企画協力 (平成14年4・7・10・12月)
- 日本食糧新聞 連載協力 (平成15年8/4,18, 9/4) 「和食を巡るこんな話あんな話」
- 産経新聞 家庭欄 協力 (平成15年9/7) 「どうしたらいい 正しい箸の持ち方」
- 聖教新聞 家庭欄 協力 (平成16年2/25) 「食卓を彩る“箸”の魅力」
- 東京新聞 家庭欄 協力 (平成17年7/10) 「箸 正しい持ち方」

## ◇例会での講演

- ・ 農水省食品流通局 食料消費対策室長 山本辰郎氏 「日本型食生活について」
- ・ (社)日本料理研究会 専務理事 三宅康夫氏 「日本料理について」
- ・ (株)東京会館 日本料理長 小松崎剛氏 「日本料理について」
- ・ 全農 自主流通卸次長 佐藤艸二氏 「米の流通について」
- ・ 農業者年金基金 理事長 森実孝郎氏 「日本型食生活と農政」
- ・ 農水省食品総合研究所 渡辺敦夫氏 「遠赤外線について」
- ・ マルカン酢(株) 社長 笹田泰夫氏 「食酢業界の現状と和食との関連」
- ・ 農水省 構造改善事業課長 本田浩次氏 「和食を通じての地方文化の発展」
- ・ 全糶連 料理教室室長 西田鶴美氏 「調理と炊飯について」「炊飯の尖頂」
- ・ 農水省 農産園芸企画課長 渡辺好明氏 「減反と米消費の拡大」
- ・ 食文化史研究者 永山久夫氏 「和食について」
- ・ 筑波大学体育科学系教授 鈴木正成氏 「和食の特長、米国での米消費拡大について」
- ・ 神田『蕎麦』 社長 堀田康彦氏 「蕎麦について」
- ・ (株)箸勝本店 専務 山本権之兵衛氏 「箸の話」
- ・ 塩事業センター 技術部長 橋本壽夫氏 「塩の話」
- ・ 講演(藤野)…和食の歴史と特徴
- ・ 食糧庁 企画課長 長 清氏 「米消費拡大について」
- ・ 和泉利器製作所社長 堺刀司 信田圭三氏 「庖丁の話」
- ・ ホクレン農業協同組合連合会 販売統括本部  
米穀販売部長 塩野幹夫氏 「北海道と農業」
- ・ (株)グルメ杵屋 社長 椋本彦之氏 「飲食店チェーン展開と社員のやる気の創造」

## ◇和食普及研究会で今迄に討論した事項

1. 各業界の実情と需要開発上の問題点
2. 洋風市場開発への各業界の対応
3. 若者市場開発への各業界の対応
4. 和朝食キャンペーン・・・各社の商品の大半が朝食需要である
5. 業界組合組織の実情
6. 「米の食味テスト」の実施
7. 究極の和朝食・・・各社製品を持寄り、和朝食の試食を行った
8. 各社本物指向への取組み
9. 海外に於ける日本食品の現状
10. 誘食食品・誘飲食品・口中調味について
11. 和食の復興につながる 日本人の知恵について
12. 世界各地の米・漬物・醤油・醸造酒等について
13. 環境保全に対する各社の問題点と改善の努力について
14. 品質と物流について
15. 味へのこだわりについて
16. 食品における自然・天然・無添加・有機農法などの製品と表示について
17. 空容器問題(回収・廃棄)について
18. 業務用(レストラン・原料用)仕様について
19. 家庭における食生活の変化(バブル崩壊後の減速経済の中で)
20. 製造技術(伝統的な製法と合理的な製法)について
21. 独占禁止法について
22. 加工食品のPL法(製造者責任法)について
23. 高校家庭科教育について
24. 米の状況について
25. タイ米の試食
26. 和食のマナーについて
27. 賞味期間と製造日付について
28. 「にせもの」について
29. 外国産米について
30. 今後の量販店の流通について
31. 各社 伝統の味について

32. PL法実施について(各社の対応)
33. 水(強酸性イオン水)の話
34. インターネット・ホームページの検討
35. 今後の量販店について
36. 食品の誉め言葉について
37. O-157の影響
38. 遺伝子組み替え食品について
39. HACCPについて
40. 塩について
41. 食品の安全性について
42. 同業者組合について
43. 最近の市場の動向について
44. コンピューター2000年問題について
45. 和食と韓国食
46. 本物について
47. 研究会からの情報発信
48. 各業界の悩みごと
49. おいしいごはんを食べる国民運動
50. 販売価格値下がりとの諸問題
51. 洋食を和食に変えるトッピング
52. 負けない経営
53. 販売価格値下がりによる諸問題
54. コンピューターによる棚割りシステム
55. インターネット・ホームページ開設にむけて
56. ホームページ、ダイレクトEメール
57. クロスマーチャンダイジング
58. 週刊朝日「和食再発見」協力について
59. スローフード
60. 商品表示について
61. ホームページによる消費者アンケート
62. ごはん食推進活動支援事業について
63. 誉め言葉について(ホームページ・アンケート)
64. 消費税総額表示について
65. 和食の復興について(「変わる家族 変わる食卓」より)
66. 食育について
67. 海外日本料理レストラン認証について
68. 食品の安全性 賞味期限と消費期限
69. 新ライススタイル・ごはんカンパニー
70. 郷土料理100選
71. 食品の安全性 産地、自給率、ほか
72. 食品の安全
73. 長寿食品
74. 郷土料理100選
75. 鍋料理、(エコ、環境、ほか)
76. 美味しいご飯の温度
77. 美味しいご飯とおかず
78. ご飯の美味しい温度
79. 鍋料理

# 和食普及研究会

## 創立 30 周年記念講演会「今こそ 和食」

和食普及研究会は、和食に関係する異業種の有志が集まり、昭和 60 年(1985 年)6 月に発足し、本年 2015 年に創立 30 周年を迎えます。

当研究会はこの 30 年間、和食の普及を目的に、異業種の会員間の意見交換・勉強会等を実施すると同時に、和食普及のための講演会の開催や、和食普及のためのビデオ (DVD) の制作等の対外活動を実施してまいりました。

2013 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に登録されました「和食」が今、国内外から注目されていますが、当研究会はその創立 30 周年の節目の年に、記念講演会「今こそ和食」を開催し、和食の更なる普及を目指し今後とも活動していくものです。

### 和食普及研究会 創立三十周年記念講演会 「今こそ和食」

#### スケジュール

13:00 受付開始

13:30 講演会開始 (司会進行) 山本海苔店(株) 山本 泰人 副社長(会員)

13:35 主催者挨拶 菊正宗酒造(株) 嘉納 毅人 (代表幹事)

13:40 来賓祝辞 農林水産大臣政務官 中川 郁子

13:45~15:15 基調講演 (講演者) 静岡芸術大学 熊倉 功夫 大学長

15:25~16:50 パネルディスカッション (コーディネーター) 東京海洋大学 馬場 治 教授(会員)

(パネラー) 静岡芸術大学 熊倉 功夫 大学長

(パネラー) 長野県短期大学 中澤 弥子 教授

(パネラー) 料亭「つきぢ田村」 田村 隆 社長

(パネラー) (株)イクタツ 榎本 敏章 会長(会員)

17:00 閉会

## 講演者及びパネラーのプロフィール紹介

公立大学法人 静岡文化芸術大学学長 熊倉功夫(くまくら いさお)

1943年東京生まれ。東京教育大学卒業。文学博士。筑波大学教授、国立民族学博物館教授、林原（はやしばら）美術館館長などを歴任。現在、静岡文化芸術大学学長。一般社団法人和食文化国民会議会長。著書に『日本料理の歴史』、『茶の湯といけばなの歴史 日本の生活文化』、『後水尾天皇（ごみずのおてんのう）』、『文化としてのマナー』、『現代語訳南方録（なんぼうろく）』、『茶の湯日和（ひより）うんちくに遊ぶ』等。

長野県短期大学教授 中澤弥子（なかざわ ひろこ）

食文化研究者。長野県を中心とした地域の郷土食や農山村の食生活の研究をするとともに、食育活動にも積極的に取り組んでいる。文化庁平成26年度文化交流使として、「食文化」の分野で、ヨーロッパ7か国で国際文化交流活動を行う。

料亭「つきぢ 田村」社長 田村 隆（たむら たかし）

1957年11月30日、東京築地の「つきぢ 田村」の長男として誕生。1980年大学を卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」に入門。3年間の修業の後、築地2丁目の「つきぢ 田村」本店へ帰る。調理場の最前線で腕をふるう一方、NHKのテレビ番組や料理学校の講師、そして料理本の出版など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。

## 和食普及研究会の会員企業と業種

会社名	業種
菊正宗酒造 株式会社	清酒
マルコメ 株式会社	味噌
太子食品工業 株式会社	豆腐
株式会社 山本海苔店	海苔
鈴廣かまぼこ 株式会社	かまぼこ
株式会社 イクタツ	米飯
株式会社 福寿園	日本茶
株式会社 小倉屋山本	昆布
カネリョウ海藻 株式会社	海藻
東海漬物 株式会社	漬物
九重味淋 株式会社	味醂
株式会社 ヤマタネ	米穀
株式会社 にんべん	鰹節
ヤマサ醤油 株式会社	醤油
東京海洋大学	魚