

文化庁
令和6年度 食文化分野における顕彰制度に関する調査
報告書

令和 7 年3月

株式会社シード・プランニング

目次

事業概要	5
第1章 国内外の顕彰制度の調査	9
1. 調査概要	9
2. 調査結果の概要	10
(1) 農林水産省料理人顕彰制度(料理マスター)	10
(2) 調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰	13
(3) 公邸料理人に対する外務大臣表彰	15
(4) 卓越した技能者(現代の名工)の表彰制度	17
(5) 食生活文化賞	19
(6) 全日本司厨士協会の表彰	22
(7) 辻静雄食文化賞	24
(8) RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)	27
(9) 全国新酒鑑評会	29
(10) 全国手もみ茶品評会	31
(11) いしかわの食の巨匠	33
(12) 酒サムライ(叙任)	35
(13) ミシュランガイド	37
(14) ジェームズ・ビアード賞	39
(15) フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)	42
(16) 国際ガストロノミー学会の表彰	44
(17) モンドセレクション	46
(18) フランス芸術文化勲章	48
(19) 日本芸術院賞	50
(20) 芸術選奨	53
(21) 日本伝統工芸展	55
(22) 伝統文化ポーラ賞	58
(23) フランス農事功労章	61
第2章 創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言	63
1. 有識者会議(第1回)議事要旨	63
2. 有識者会議(第2回)議事要旨	65
3. 有識者会議(第3回)議事要旨	67
4. 食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言	69

事業概要

事業名

令和6年度 食文化分野における顕彰制度に関する調査

業務の目的

地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等に伴い、我が国の食文化を取り巻く環境は厳しさを増しており、その保護・継承は喫緊の課題となっている。

当課題の解決に向けた基本方針として、令和2年度に文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループがとりまとめた報告書「今後の食文化振興の在り方について」では、「国内における食文化への『気づき』の提供、理解の深化」のため、「食文化の継承・振興に貢献する関係者の顕彰(地方自治体や料理団体等と連携し、地域の食文化を研究する者・担い手団体、食文化の発信・継承に取り組む料理人等を顕彰)」することが提言された。

また、食の顕彰制度を整備することにより、食文化関係者の励みとなり後継者確保に貢献するといった効果や、食文化分野からの重要無形文化財の指定に当たっての判断材料にもなりうることなども期待される。

このため、我が国における効果・権威のある食文化に関する顕彰制度創設に向けて、国内外の顕彰制度や関係分野についてその詳細な実態を調査・分析するとともに、その結果を踏まえ創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言することを目的に事業を実施した。

実施期間

令和6年6月 14 日～令和7年3月 21 日

事業内容

(1)国内外の顕彰制度の調査

イ 調査対象

(イ) 食分野に関する国内外の顕彰制度

- 農林水産省料理人顕彰制度(料理マスターズ)
- 調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰
- 公邸料理人に対する外務大臣表彰
- 卓越した技能者(現代の名工)の表彰制度
- 食生活文化賞
- 全日本司厨士協会の表彰
- 辻静雄食文化賞

RED U-35

全国新酒鑑評会
全国手もみ茶品評会
いしかわの食の巨匠
酒サムライ(叙任)
ミシュランガイド
ジェームズ・ビアード賞
フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)
日本ガストロノミー学会の表彰
mondセレクション

(ロ) 芸術性を評価する国内外の顕彰制度

フランス芸術文化勲章
日本芸術院賞
芸術選奨
日本伝統工芸展
伝統文化ポーラ賞

(ハ) その他の顕彰制度

フランス農事功労章

□ 調査内容

調査対象について、実施団体への聞き取りや、公表資料・文献等による調査により、以下の項目について明らかにした。

- ①団体に関する情報
- ②顕彰の目的・創設背景(歴史)
- ③顕彰対象
- ④顕彰基準
- ⑤選考方法
- ⑥顕彰結果の公表方法
- ⑦過去の受賞者等
- ⑧表彰式・副賞等の有無
- ⑨顕彰によって得られている効果
- ⑩その他参考情報

(2) 創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言

(1)の結果を分析し、現在の顕彰制度において対象とされていない分野や評価の観点、倣うべき点や不足している点等を明らかにした上で、有識者や団体への意見聴取などを通じて、創設すべき顕彰制度についての案を提言した。

検討にあたっては、6名の構成員による有識者会議を開催し、調査結果を踏まえつつ、骨子案及び、提言案の作成を進めた。

なお、検討にあたっては、以下のような観点からも協議を行った。

- イ 食の様々な特性を踏まえた制度設計
- ロ 役割分担を踏まえた制度設計
- ハ 芸術性・文化性を評価することの適當性
- ニ 透明性・公平性の高い顕彰基準・選考方法
- ホ 適切な功績評価期間の設定
- ヘ 高い顕彰効果を発揮させるための方策

食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた有識者会議の開催概要

回	日時	場所	主な内容
第1回	令和6年9月20日(金)13:00～15:00	文化庁	顕彰制度調査の報告 論点(案)についての意見交換
第2回	令和7年1月29日(水)10:00～12:00	文化庁	顕彰制度調査の報告 骨子(案)についての意見交換
第3回	令和7年2月14日(金)15:00～17:00	文化庁	顕彰制度調査の報告 提言(案)についての意見交換

委員名簿 ※敬称略

座長	同志社大学経済学部教授	おおした よしゆき 太下 義之
委員	ぐるなび社長室室長 日本飲食団体連合会事務局長	いえなか みほこ 家中 みほ子
委員	win-do.us(ウインドアス)代表	うえの こうせい 植野 広生
委員	日本ソムリエ協会名誉会長	たさき しんや 田崎 真也
委員	レフェルヴェンス エグゼクティブシェフ	なまえ しのぶ 生江 史伸
委員	菊乃井代表	むらた よしひろ 村田 吉弘

実施スケジュール

業務項目	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
文化庁との進捗確認打合せ	調査方針、全体スケジュールの確認	第1回有識者会議内容確認			第2回有識者会議内容確認			第3回有識者会議内容確認	報告書案確認	
(1) 国内外の顕彰制度等の調査	顕彰制度実施団体への聞き取り、文献調査、情報検索等									
(2) 創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言 (有識者会議開催)	委員委嘱			第1回論点案の検討				第2回顕彰制度骨子案の検討	第3回顕彰制度提言案の検討と確定	
報告書の作成									提言	報告書

第1章 国内外の顕彰制度の調査

1. 調査概要

本調査では、以下の23の顕彰制度を対象に、実施団体への聞き取りや、公表資料・文献等による調査を令和6年7月～令和7年1月に実施した。各顕彰制度の調査結果の概要を次頁以降に掲載する。

分類	No.	顕彰制度	実施団体
食文化	1	農林水産省料理人顕彰制度（料理マスター）	農林水産省
食文化	2	調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰	厚生労働省
食文化	3	公邸料理人に対する外務大臣表彰	外務省
食文化	4	卓越した技能者（現代の名工）の表彰制度	厚生労働省
食文化	5	食生活文化賞	一般財団法人日本食生活文化財団
食文化	6	全日本司厨士協会の表彰	一般社団法人全日本司厨士協会
食文化	7	辻静雄食文化賞	公益財団法人辻静雄食文化財団
食文化	8	R E D U - 3 5	RED U-35 実行委員会／株式会社ぐるなび
食文化	9	全国新酒鑑評会	独立行政法人 酒類総合研究所
食文化	10	全国手もみ茶品評会	全国手もみ茶振興会
食文化	11	いしかわの食の巨匠	石川県
食文化	12	酒サムライ（叙任）	日本酒造青年協議会
食文化	13	ミシュランガイド	ミシュラン社（フランス）
食文化	14	ジェームズ・ビアード賞	ジェームズ・ビアード財団（アメリカ）
食文化	15	フランス国家最優秀職人章（M.O.F）	フランス政府
食文化	16	国際ガストロノミー学会の表彰	国際ガストロノミー学会（フランス）
食文化	17	モンドセレクション	モンドセレクション（ベルギー）
芸術	18	フランス芸術文化勳章	フランス政府
芸術	19	日本芸術院賞	日本芸術院
芸術	20	芸術選奨	文化庁
芸術	21	日本伝統工芸展	公益社団法人 日本工芸会
芸術	22	伝統文化ポーラ賞	公益財団法人ポーラ伝統文化振興財団
その他	23	フランス農事功労章	フランス政府

2. 調査結果の概要

(1) 農林水産省料理人顕彰制度(料理マスターズ)

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 農林水産省 【設立年】 1978 年 【所在地】 東京都千代田区 【活動内容】 食料の安定供給の確保、農林水産業の発展、農林漁業者の福祉の増進、農山漁村及び中山間地域等の振興、農業の多面にわたる機能の発揮、森林の保続培養及び森林生産力の増進並びに水産資源の適切な保存及び管理。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰目的〉</p> <ul style="list-style-type: none">日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図る。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none">賞の設立は 2010 年(平成 22 年)。ブロンズ賞は平成 22 年度より、シルバー賞は平成 28 年度より、ゴールド賞は令和 3 年度より選定し、受賞者数は令和 6 年度(15 回)で 112 名となる。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none">料理・サービスが優れている現役の料理人(パンや菓子の職人含む)のうち、5年以上にわたり国内の農林水産業と連携した取組等を行い、他の模範とするにふさわしい功績のあった者。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none">ゴールド賞、シルバー賞、ブロンズ賞5年以上の取組によりブロンズ賞を受賞、引き続き5年以上の功績によりシルバー賞を受賞、さらに5年以上の顕著な功績によりゴールド賞を受賞というように、最初の賞が次の賞のステップとして、さらなる取組と相互の研鑽を図るものになっている。ゴールド賞の応募までに最短で15年の取組が必要。
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none">国内の農林水産業と連携した取組を重視し、国内の食品企業と連携した取組、海外での日本食の普及に関する取組についても総合的に判断する。上記のほか、シルバー賞はブロンズ賞受賞後、ゴールド賞はシルバー賞受賞後の活動、社会的に意義のある活動、後進の料理人の育成や料理マスターズ普及への貢献についても確認する。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none">ブロンズ賞は他薦、シルバー賞及びゴールド賞は自薦。ブロンズ賞の推薦者は満 20 歳以上の者であって、かつ、料理人本人と三親等以

	<p>内の親族でないもの(推薦する料理人本人の了解を得るものとする)。</p> <ul style="list-style-type: none"> 農林水産省が定める応募書類を提出させる。 <p>〈審査委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 以下の(1)から(7)まで掲げる者の中から、農林水産省大臣官房総括審議官(新事業・食品産業)が委嘱する者をもって構成し、10名程度で組織する。任期は2年で再任されることができる。 <ul style="list-style-type: none"> (1)「食文化」に詳しい学識経験者 (2)「調理の技術」に知見のある者 (3)「食」に造詣が深い文化人・芸能人 (4)農林漁業関係者 (5)食品製造・流通関係者 (6)マスメディア関係者 (7)ゴールド賞受賞者 <p>〈審査委員(R6年)〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>青木 紀美江</td><td>株式会社 青木農園 代表取締役</td></tr> <tr> <td>音羽 和紀</td><td>オトワレストラン オーナーシェフ</td></tr> <tr> <td>門上 武司</td><td>あまから手帳 編集顧問 フードコラムニスト</td></tr> <tr> <td>小山 薫堂</td><td>放送作家 N35 インターナショナル株式会社代表取締役社長</td></tr> <tr> <td>榎原 英資</td><td>一般財団法人インド経済研究所理事長</td></tr> <tr> <td>重田 秀豪</td><td>株式会社インサイト 代表取締役</td></tr> <tr> <td>曾根 清子</td><td>株式会社料理通信社『料理通信』編集長</td></tr> <tr> <td>辻 芳樹</td><td>学校法人辻料理学館 理事長 辻調理師専門学校 校長</td></tr> <tr> <td>中東 久雄</td><td>草喰なかひがし 主人 洛北料理飲食業組合連合会会長</td></tr> <tr> <td>西川 恵</td><td>毎日新聞社 客員編集委員</td></tr> <tr> <td>服部 幸應</td><td>学校法人服部学園 理事長 服部営業専門学校 校長</td></tr> </tbody> </table> <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ブロンズ賞、シルバー賞の第一次審査は、提出された応募書類を基に、事務局が審査の基準に照らして書類審査を行う。ゴールド賞の第一次審査は、書類審査に替えて、申請者以外の歴代受賞者及び審査委員により投票を行い、その上位の者を選定する。 第二次審査は、各賞の第一次審査通過者に対して、審査委員が審査の基準に照らして採点を行い、その結果等を審査委員会で審議し、候補者を選定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>4月上旬～5月上旬</td><td>応募受付</td></tr> <tr> <td>5月上旬～10月</td><td>第一次審査:書類審査</td></tr> <tr> <td></td><td>第二次審査:審査委員会で審議</td></tr> <tr> <td>11月</td><td>顕彰式典</td></tr> </tbody> </table>	青木 紀美江	株式会社 青木農園 代表取締役	音羽 和紀	オトワレストラン オーナーシェフ	門上 武司	あまから手帳 編集顧問 フードコラムニスト	小山 薫堂	放送作家 N35 インターナショナル株式会社代表取締役社長	榎原 英資	一般財団法人インド経済研究所理事長	重田 秀豪	株式会社インサイト 代表取締役	曾根 清子	株式会社料理通信社『料理通信』編集長	辻 芳樹	学校法人辻料理学館 理事長 辻調理師専門学校 校長	中東 久雄	草喰なかひがし 主人 洛北料理飲食業組合連合会会長	西川 恵	毎日新聞社 客員編集委員	服部 幸應	学校法人服部学園 理事長 服部営業専門学校 校長	4月上旬～5月上旬	応募受付	5月上旬～10月	第一次審査:書類審査		第二次審査:審査委員会で審議	11月	顕彰式典
青木 紀美江	株式会社 青木農園 代表取締役																														
音羽 和紀	オトワレストラン オーナーシェフ																														
門上 武司	あまから手帳 編集顧問 フードコラムニスト																														
小山 薫堂	放送作家 N35 インターナショナル株式会社代表取締役社長																														
榎原 英資	一般財団法人インド経済研究所理事長																														
重田 秀豪	株式会社インサイト 代表取締役																														
曾根 清子	株式会社料理通信社『料理通信』編集長																														
辻 芳樹	学校法人辻料理学館 理事長 辻調理師専門学校 校長																														
中東 久雄	草喰なかひがし 主人 洛北料理飲食業組合連合会会長																														
西川 恵	毎日新聞社 客員編集委員																														
服部 幸應	学校法人服部学園 理事長 服部営業専門学校 校長																														
4月上旬～5月上旬	応募受付																														
5月上旬～10月	第一次審査:書類審査																														
	第二次審査:審査委員会で審議																														
11月	顕彰式典																														
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ホームページにて受賞者名簿を公開 																														
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 令和6年度までに112名を顕彰 ゴールド賞は毎年最大3名、延べ11名 																														

	シルバー賞は毎年最大 5 名、延べ 33 名 ブロンズ賞は毎年最大 8 名、延べ 112 名
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 11 月に顕彰式典を開催予定 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 証書、メダル、襟章
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特産品開発や産地形成の取組等による地域の活性化への貢献 ・ 食育や日本の食文化普及への貢献 ・ 地域資源の活用等の取組による環境保全や環境負荷低減への貢献 ・ 後進の料理人の育成 ・ 他ジャンルや他地域の料理人との横のつながり
⑩ その他参考情報	—

(2)調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 厚生労働省 【設立年】 2001年 【所在地】 東京都千代田区 【活動内容】 「国民生活の保障・向上」と「経済の発展」を目指すために、社会福祉、社会保障、公衆衛生の向上・増進と働く環境の整備、職業の安定・人材の育成を総合的・一体的に推進する。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理師業界の発展に貢献した人々を称えるとともに、調理師という職業の重要性を社会に広く認知させることを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は2016年(平成28年)。令和6年度で9回となる。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理師制度の発展向上に功績のあった者 調理師養成施設の設立者、施設長、教職員 調理師免許を有する者 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理師制度功労者:従事年数が10年以上、50歳以上 調理師養成功労者:従事年数が10年以上(教職員については15年以上)、50歳以上 調理業務功労者:従事年数が20年以上、50歳以上 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理師制度功労者、調理師養成功労者、調理業務功労者
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理師制度功労者: 調理師の資質向上、組織活動を通じて調理師制度の発展向上に顕著な功績のあった者 調理師養成功労者: 調理師養成施設の設立者(法人にあってはその代表者)、施設長又は教職員であって調理師養成のために特に顕著な功績を有すると認められる者 調理業務功労者: 調理師免許を有する者であって、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的な立場から調理技術の発展及び調理師の資質向上に顕著な功績のあった者

<p>⑤ 選考方法</p>	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 各県や関係団体の長からの推薦により、顕彰基準に該当する可能性のある人物を推薦する。 厚生労働省に設けられた選考委員会により審査を行う。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 推薦された候補者について、厚生労働省が功績や貢献度を審査し、審査結果に基づいて、最終的な被表彰者が選考される。選考された者に対して、厚生労働大臣から表彰が行われる。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">6月下旬</td><td>推薦書締切</td></tr> <tr> <td></td><td>審査</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">11月</td><td>被表彰者の発表</td></tr> <tr> <td></td><td>表彰式</td></tr> </table>	6月下旬	推薦書締切		審査	11月	被表彰者の発表		表彰式
6月下旬	推薦書締切								
	審査								
11月	被表彰者の発表								
	表彰式								
<p>⑥ 顕彰結果の公表方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ホームページにて被表彰者名簿を公表。授賞理由や受賞者のプロフィールは公表していない。 								
<p>⑦ 過去の受賞者等</p>	<ul style="list-style-type: none"> 令和6年度 全96名 調理師制度功労者19名、調理師要請功労者7名、調理師業務功労者70名 								
<p>⑧ 表彰式・副賞等の有無</p>	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 11月下旬に表彰式が行われる。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞状が授与される。 								
<p>⑨ 顕彰によって得られている効果</p>	<p>—</p>								
<p>⑩ その他参考情報</p>	<p>—</p>								

(3) 公邸料理人に対する外務大臣表彰

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 外務省 【設立年】 1869 年 【所在地】 東京都千代田区 【活動内容】 平和で安全な国際社会の維持に寄与するとともに主体的かつ積極的な取組を通じて良好な国際環境の整備を図ること並びに調和ある対外関係を維持し発展させつつ、国際社会における日本国及び日本国民の利益の増進を図ることを任務とする。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 外務大臣表彰及び「優秀公邸料理長」の称号の認定は、優秀な公邸料理人の外交活動への貢献の意義を改めて認めるとともに、今後の優秀な公邸料理人の確保の一助とすること等を目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 1985 年(昭和 60 年)。 2008 年度(平成 20 年度)から「優秀公邸料理長」の称号を認定している。公邸料理人外務大臣表彰は、創設から令和 6 年度の第 40 回までに延べ 473 名を表彰している。2008 年度(平成 20 年度)から「優秀公邸料理長」の称号を認定している。 <p>〈公邸料理人制度と外務大臣表彰〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 在外公館は、現地政府等との交渉・情報収集・人脈形成等の外交活動の拠点であり、在外公館長の公邸において現地政財官界等の有力者、各国外交団等を招待して会食等の機会を設けることは、最も有効な外交手段の一つ。この際に質の高い料理を提供すべく、在外公館長は通常、専任の料理人を公邸料理人として雇用し、帯同している。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 在外公館(大使館、総領事及び政府代表部)で勤務する公邸料理人。年齢制限等はない。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 在外公館において勤務した期間 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 「優秀公邸料理長」の称号
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 公邸料理人として、特に技能が優秀、勤務態度が良好であり、他の公邸料理人の模範となること。また、公邸料理人として在外公館の活動によく貢献したことなどの要件を満たしている者が対象となる。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 特命全権大使、特命全権公使及び総領事が推薦する。

	<p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 毎年度、公館長からの推薦をとりまとめ、外務省内部の合議の上、外務大臣が決定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 毎年度、上記公館長等の推薦をとりまとめて、例年7月～8月に実施される外務大臣表彰の時期に合わせて選考される。
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 外務省ホームページで公表、メディア(雑誌、SNS)の活用。 ホームページに「優秀公邸料理長」受賞者リストを掲載。公邸料理人氏名、専門(料理分野)、表彰対象在外公館名、勤務期間、現勤務先が記載されている。
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 令和6年度までに473名を表彰。 被表彰者数は、令和6年度17名、令和5年度11名、令和4年度22名。
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 例年7月～8月に実施される外務大臣表彰式にて表彰される。 表彰式では、「公邸料理人に対する外務大臣表彰」及び「外務省職員に対する永年勤務者表彰(25年勤続及び35年勤続)」をあわせて行う。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 被表彰者には外務大臣表彰状のほか、副賞として「優秀公邸料理人」を表明するピンバッジを授与。
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 在外公館において内外要人等の賓客接遇に際し、料理を通じてわが国の外交活動の遂行に寄与されたことを証することにより、「料理人」としての今後の活動の幅が広がるなどのメリットが考えられる。 優秀な公邸料理人を外務省として表彰することは、公邸料理人の功績を広く知らしめ、認知度を向上させるとともに、ひいては外交基盤の維持・強化に資する。
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> 外務大臣表彰については、外務省HP(英語版)においても公表。更なる「公邸料理人」の認知度向上に向けて、広報活動に積極的に取組んでいく。

(4) 卓越した技能者(現代の名工)の表彰制度

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 厚生労働省 【設立年】 2001年 【所在地】 東京都千代田区 【活動内容】 「国民生活の保障・向上」と「経済の発展」を目指すために、社会福祉、社会保障、公衆衛生の向上・増進と、働く環境の整備、職業の安定・人材の育成を総合的・一体的に推進する。</p>
② 頒彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 卓越した技能者を表彰することにより、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図るとともに、青少年がその適性に応じ、誇りと希望をもって技能労働者となり、その職業に精進する機運を高めることを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立年は1967年(昭和42年)。 2024年(令和6年)が第58回目となる。 第1回から第58回までの卓越した技能者の表彰数は7,234名。
③ 頒彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 金属加工、機械器具組み立て・修理、衣服の仕立て、大工などの職業を分類した全22部門の技能者。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食文化関連では、食料品製造の職業(和洋生菓子製造工、清酒製造工、味噌製造工、こんぶ加工工等)、飲食物調理及び接客サービスの職業(日本料理、西洋料理、中華料理の調理人、寿司職人、天ぷら料理人、バーテンダー、ウェイター・ウェイトレス、ソムリエ等)が含まれる。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 卓越した技能者の表彰
④ 頒彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> きわめて優れた技能を有する者 現に表彰に係る技能を要する職業に従事している者 技能を通じて労働者の福祉の増進及び産業の発展に寄与した者 他の技能者の模範と認められる者
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 上記4つの要件を全て満たす者であって、都道府県知事、全国的な規模の事業を行う事業主団体若しくはその連合体又は一般社団法人若しくは一般財団法人、その他当該表彰を受ける者の推薦に当たる者等が推薦を行う。 2004年(平成16年)に導入された個人エントリー制度は、それまで対象にならなかった全国的な規模の事業を行う事業主団体等に所属していない者についても、推薦書及びその推薦に賛同する者2名の賛同書の提出により推薦を可能とした。

	<p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・部門別審査…部門別審査員は、被推薦者について、職業部門別に設ける審査委員会において、職業部門別に表彰を受けることの適格性を審査し、その結果を厚生労働大臣に報告する。 ・総合審査…総合審査委員は、部門別審査委員会において審査が終了した被推薦者について、総合審査委員会において、総合的な見地から審査を行い、その結果を厚生労働大臣に報告する。 ・被表彰者の決定…厚生労働大臣が部門別審査委員及び総合審査委員の公正かつ適切な意見を聞いて決定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>12月下旬</td><td>推薦方法等に係る周知開始(厚労省 HP 等)</td></tr> <tr> <td>2月1日</td><td>推薦受付開始</td></tr> <tr> <td>3月末日</td><td>推薦締切</td></tr> <tr> <td>5~8月</td><td>審査委員会(部門別・総合)被推薦者の適格確認調査</td></tr> <tr> <td>9月上旬</td><td>被表彰者決定、被表彰者・推薦者へ決定通知</td></tr> <tr> <td>11月上旬</td><td>表彰式・同時期にプレス発表</td></tr> </tbody> </table>	12月下旬	推薦方法等に係る周知開始(厚労省 HP 等)	2月1日	推薦受付開始	3月末日	推薦締切	5~8月	審査委員会(部門別・総合)被推薦者の適格確認調査	9月上旬	被表彰者決定、被表彰者・推薦者へ決定通知	11月上旬	表彰式・同時期にプレス発表
12月下旬	推薦方法等に係る周知開始(厚労省 HP 等)												
2月1日	推薦受付開始												
3月末日	推薦締切												
5~8月	審査委員会(部門別・総合)被推薦者の適格確認調査												
9月上旬	被表彰者決定、被表彰者・推薦者へ決定通知												
11月上旬	表彰式・同時期にプレス発表												
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省のホームページにて被表彰者名簿を公表。 												
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年、おおむね 150 名を表彰。 ・令和 6 年度は全 138 名を表彰。食文化関連では、洋生菓子製造工 1 名、和生菓子製造工 2 名、豆腐・油揚等製造工 1 名、味噌製造工 2 名、西洋料理調理人 3 名、中国料理調理人 1 名、日本料理調理人 6 名、バーテンダー 2 名、ウェイター・ウェイトレス 2 名の計 20 名。 												
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・表彰式は、厚生労働大臣が例年 11 月に東京都内で開催する。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年、おおむね 150 名の被表彰者に表彰状、卓越技能章(盾及び徽章)並びに褒賞金(10 万円)が授与される。 												
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・技能者に対して社会的認知と経済的褒賞を提供し、個人の栄誉を超えて業界全体の技能向上に貢献する。表彰は企業価値の向上、キャリア形成、人材育成を促進し、技能者の社会的地位を高める役割を果たす。 												
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページにて、第1回(昭和 42 年度)創設から第 57 回(令和 5 年度)までの「制度のあゆみ(主な変遷)」を公開。 ・第5回:褒賞金(10 万円)支給制度創設、第 30 回:指定団体制度創設、第 38 回:個人エントリー制度創設、部門別審査 8 部門から 20 部門、指定団体制度廃止、第 39 回:年齢制限の撤廃、第 50 回:女性推薦枠の拡大、令和 5 年度:部門新設。 ・部門数は設立当初の 8 部門から令和 5 年度に 22 部門となった。 												

(5)食生活文化賞

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】一般財団法人 日本食生活文化財団 【設立年】1980年 【所在地】東京都中央区 【活動内容】顕彰事業をはじめとして、シンポジウム・講演会等の研究会事業、業種別講習会事業、美食会事業、国際文化交流事業、調査研究事業、食生活文化ニュースの発行等を通して、食生活文化の向上と後進の指導育成並びに社会貢献に努めている。会員数は167名(令和6年12月現在)。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 広く「食に係る」分野において、食生活文化の向上発展に貢献している方々を発掘し、その功績をたたえ、社会的地位の向上をはかるために設けられたもの。各界からの推薦に基づいた食生活文化賞の顕彰により、食生活文化に優れた業績のある人を表彰する。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は1980年(昭和55年)。 設立前の我が国には食文化に対する表彰制度はなく、フランスを筆頭とする欧米諸国では食文化に対する認識は深く表彰制度も確立され高い評価がされていた。そこで我が国においても食は文化であるが為の啓蒙活動をおこすべく表彰制度の設立を懇願し文化庁をはじめとする関係省庁に相談した。宮内庁大膳からの後押しもあり、昭和55年に表彰制度を開始することが出来た。 令和6年(45回)まで1,441名を顕彰。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本料理、西洋料理、中国料理、和菓子、洋菓子、製パン、教育研究のほか、「食文化」を広く捉え、推薦書に挙がってくる中で新たに対象分野を広げている。 1999年に教育研究を追加して以降、食の周辺の分野を重視。近年では、醤油製造、食品素材、調理設備、流通、情報等の分野も対象とした。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理人、職人、製造者、企業、学校、教育者、研究者、食生活文化に貢献した個人または団体等 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食生活文化賞:原則として経験30年以上 功労賞・特別賞:原則として経験20年以上 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食生活文化賞、食生活文化功労賞、食生活文化特別賞 ※設立当初の大賞・金賞・銀賞を廃止(序列をつけると年功序列となり無意味)
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 職歴(どこでどんな仕事をしてきた)が重要

	<ul style="list-style-type: none"> ・ボランティア歴、後継者育成の実績等 														
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・他薦。団体推薦、個人・企業推薦、財団推薦がある。いずれも授賞候補者 1 名につき推薦者は 2 名とし、うち 1 名は財団の会員であることが条件。団体、個人・企業からはあがってこない分野を財団推薦でカバーし、対象分野を広げる。 <p>〈審査員・顕彰委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小委員会と審査委員会、顕彰委員会の委員は、理事会で決定する。 ・顕彰委員の任期は 3 年。4 名中 2 名は更新を継続し 15 年間顕彰委員を担っている。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・推薦書をもとに、小委員会、審査委員会、顕彰委員会を経て、理事会にて授賞者を最終決定する。 ・【小委員会】授賞者候補の書面審査。各委員が各授賞候補者に対し、○×△で評価し△の場合は理由を確認。 ・【審査委員会】小委員会の選考報告を審査。小委員会同様に、○×△で評価。 ・【顕彰委員会】審査委員会の審査報告を審査する。 ・審査の透明性、公平性の観点から、推薦人を 2 名にし、三段階の審査を行っている。選考理由は表彰式にて公表されるが、ホームページ等では公開していない。 ・推薦書には、推薦者 2 名の署名のほか、経験年数、職歴、団体歴、受賞歴、講師歴、ボランティア歴等を記載。 <p>〈顕彰委員〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活文化に精通した文化人、学識経験者、料理に精通している有識者 4 名 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>5月</td> <td>小委員会、審査委員会の委員任命、顕彰委員会の委員委嘱</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>授賞候補者推薦受付開始</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>授賞候補者推薦締切</td> </tr> <tr> <td>8月</td> <td>小委員会にて候補者の選考</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>審査委員会にて候補者の審査</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>顕彰委員会、理事会にて受賞者決定</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>上野精養軒にて授賞式</td> </tr> </tbody> </table>	5月	小委員会、審査委員会の委員任命、顕彰委員会の委員委嘱	6月	授賞候補者推薦受付開始	7月	授賞候補者推薦締切	8月	小委員会にて候補者の選考	9月	審査委員会にて候補者の審査	10月	顕彰委員会、理事会にて受賞者決定	11月	上野精養軒にて授賞式
5月	小委員会、審査委員会の委員任命、顕彰委員会の委員委嘱														
6月	授賞候補者推薦受付開始														
7月	授賞候補者推薦締切														
8月	小委員会にて候補者の選考														
9月	審査委員会にて候補者の審査														
10月	顕彰委員会、理事会にて受賞者決定														
11月	上野精養軒にて授賞式														
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページにて受賞者名簿を公開。表彰当日には受賞者の氏名とともにそれぞれの表彰理由がコメントされるとともに名簿にも詳しく記載される。 														
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・令和 6 年は、食生活文化特別賞 2 社、食生活文化賞 4 名 														
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈受賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11 月に上野精養軒にて授賞式を開催。マスコミには案内をしている。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受賞者には賞状とメダルが贈られる。 														

⑨ 頤彰によって得 られている効果	・ 頤彰による国民への食生活文化の啓蒙。
⑩ その他参考情 報	—

(6)全日本司厨士協会の表彰

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】一般社団法人 全日本司厨士協会 【設立年】1959年 【所在地】東京都港区 【活動内容】広く国民の健康長寿づくりのため、西洋料理に関する栄養及び食品衛生の普及向上を図り、併せて調理技術の改善に努め、もって安全で安心できる国民食生活の増進に寄与することを目的とし、(1)国民栄養、食品衛生の普及向上に必要な講習会の開催、(2)栄養衛生教育の普及及び調理技術の向上に関する教育、(3)各種料理コンクールの開催及び協力、(4)西洋料理に関する機関誌及び図書等の発行、(5)関連諸団体の活動に関する情報交換、助言及び協力等を行っている。 組織は総本部および全国の地方本部 12か所で構成される。 会員は正会員(若手からベテランの西洋料理に従事する料理人)、名誉会員、賛助会員(主に企業)で構成される。一般会員と名誉会員を合わせて 6,000 人程度。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 会員が司厨士(西洋料理に従事する料理人)の仕事を継続していくためには、仕事に誇りを持ち続けることが必要である。顕彰制度を通じて、その卓越した技能や長年の功績がたたえられることで、会員としての意義や自身の存在価値を認識できる。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 1977 年(昭和 52 年)。 初代会長の斎藤文次郎氏が、世界の料理人が集まる国際会議(オーストリア・ウィーン)に初めて参加した 1960 年に各国の参加者がメダルを贈呈し合う様子を見て、1977 年にアカデミー章を制定。これが司厨士協会の表彰規程の始まりとなる。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 西洋料理 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 会員登録のある西洋料理に従事する料理人。 協会が制定する総本部表彰の顕彰対象者は、原則として協会の会員であることが条件となる。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 対象者の基準として、一定の経験年数、年齢、受賞歴が定められている。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> アカデミー章金メダル紅白章、金メダル紫章、銀メダル章、銅メダル章等 表彰者が総本部のものと各地方本部のものを含め全 18 の表彰や認証がある。
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> アカデミー章の金メダル紫章については、「60 歳以上、永年の会員で、その間功績があった者、総本部 3 賞以上の受賞者、現職の地方本部副会長以上で、功績のあった者。」といった条件がある。

	<ul style="list-style-type: none"> アカデミー章の金メダル紅白章は、勲章・褒章受章者が対象、卓越最高技術顧問章は厚生労働大臣による「卓越した技術の表彰(現代の名工)」の被表彰者が対象等、国の顕彰の受賞が条件となっているものもある。 						
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 地方本部の会長に対して受章希望者(自薦)、もしくは紹介者(他薦)が、「推薦調書」に記載のうえ提出する。 推薦調書に、対象の賞(章)の種別、氏名、生年月日、年齢、現住所、所属(地方本部名、府県本部支部名、協会役職、経験年数、受賞・表彰歴(年月日・主体・内容)、功績についての推薦コメントを記載し、「一般社団法人全日本司厨士協会表彰選考委員長様」宛てに、地方本部会長が押印をして提出する。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 総本部表彰の選考を行うために、「表彰選考委員会」を設置している。 協会が独自に行う総本部表彰(総本部表彰、協会制定アカデミー章)については内規を設けている。 地方本部が表彰を決定する場合と、総本部が決定する場合がある。地方から本部へ推薦された者は、県本部や地方本部、総本部など複数の目で確認している。 地方本部で表彰を決定するものに関しては、各地方本部での表彰選考会議を開催し、総本部で表彰を決定するものに関しては、表彰者(主に総本部会長)の認証によって受章が決定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <p>「アカデミー章金メダル紫章」の事例</p> <table> <tbody> <tr> <td>4月初旬</td> <td>推薦者の募集を開始</td> </tr> <tr> <td>5月初旬</td> <td>推薦書を回収</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>総会時に表彰式を開催</td> </tr> </tbody> </table>	4月初旬	推薦者の募集を開始	5月初旬	推薦書を回収	6月	総会時に表彰式を開催
4月初旬	推薦者の募集を開始						
5月初旬	推薦書を回収						
6月	総会時に表彰式を開催						
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 会員向けの会報誌「西洋料理」にて、総会・懇親会、表彰式および受章者名、地方部会での活動報告会がまとめられている。 協会のホームページにその一部が紹介されている。 						
⑦ 過去の受賞者等	<p>令和6年表彰 全223名</p> <ul style="list-style-type: none"> 総本部総会にて表彰…金メダル紅白章3名、卓越最高技術顧問章3名、最高技術顧問章10名、金メダル紫章13名 ほか 各地方総会にて表彰…銀メダル章63名、銅メダル112名 ほか 						
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 総本部が実施する表彰式は、毎年6月の定時社員総会で実施される。 そのほか、各地方本部・府県本部・支部の総会で実施されるものもある。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 主に章状とメダルが授与される。 						
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 受章者は年1回の総会及び懇親会にメダルをつけて参加することを誇らしいこととしている。授与された章状はお店に飾られる場合が多い。 						
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> 表彰選考委員会では、勲章、褒章、厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)、調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰、調理師法施行記念全国大会表彰等の団体推薦の選考も行う。 						

(7) 辻静雄食文化賞

<p>① 団体に関する情報</p>	<p>【実施団体】 公益財団法人 辻静雄食文化財団 【設立年】 2010年 【所在地】 大阪市阿倍野区 【活動内容】(1)調理や製菓を学ぶ高校生に対する学資の給付 (2)食文化の発展や普及への貢献に対する顕彰 (3)その他この法人の目的を達成するために必要な事業</p>
<p>② 顕彰の目的・創設背景(歴史)</p>	<p>〈顕彰の目的〉 • 辻静雄食文化賞は、人文・社会・自然科学研究から文芸・映像作品まで、食の幅広い領域を対象に顕彰することで文化的・社会的活動を支援し、専門技術者賞は、次代の飲食業界を担う人材を育て、技術的な継承を促すことを目的としている。</p> <p>〈創設背景(歴史)〉 • 賞の設立は2010年(平成22年)。 • 辻調グループ創設者の辻静雄の志を受け継ぎ、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的とし、創立50周年記念事業として創設。</p>
<p>③ 顕彰対象</p>	<p>〈顕彰部門〉 • 辻静雄食文化賞:下記の領域と表現手段を対象とする。 1. 人文・社会科学 2. 自然科学 3. 文芸、エンターテインメント 4. 家庭料理 5. 外食産業、食品産業 6. 食に関わる社会的活動 7. 生産者 8. 専門料理書</p> <p>〈顕彰対象〉 • 辻静雄食文化賞:食文化に貢献する著作、映像作品、社会的活動等 • 専門技術者賞:調理や製菓等の現場で活躍する技術者(料理人、製菓職人等)</p> <p>〈顕彰対象期間〉 • 辻静雄食文化賞:直近1年間に発表した作品、または直近5年間の活動実績。 • 専門技術者賞:調理や製菓等の現場で活躍する技術者の直近5年間の実績。</p> <p>〈賞の種類〉 • 辻静雄食文化賞、専門技術者賞</p>
<p>④ 顕彰基準</p>	<p>〈評価要素〉 • 辻静雄文化賞: わが国の食文化の幅広い領域において、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍</p>

	<p>をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動。各領域で特定の評価基準を定めているわけではない。</p> <p>・専門技術者賞：</p> <p>料理店・製菓店など実際に顧客に飲食物を提供する現場で、現役で活躍し、優れた技術を発揮して実績をあげている専門技術者。独創性をもって食の分野に新しい世界を切り拓き、将来にわたって食文化の質の向上に貢献することを期待させる有為の人材。料理の技術力のみでなく、社会的貢献という軸からも評価する。</p>																																
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自サイト上で 1 か月間、一般の推薦を受け付ける。自薦、他薦を問わない。報道機関や食に関する高い関心と見識を持つ方々からの推薦も受ける。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小委員会は、賞にふさわしい候補作・活動を選出することが使命。選考委員会は、授賞にふさわしい作品もしくは活動の討議・選考を行う。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・辻静雄食文化賞：小委員会を 2 回開催し(第一次審査)、合議により候補作・候補者を絞る。その上で選考委員会を開催し(第二次審査)、評価点数の付与等によって、授賞対象を決定する。 ・専門技術賞：小委員会を 2~3 回開催して授賞対象を選出し、選考委員会で承認を受ける。 <p>〈選考委員リスト(R6年度)〉</p> <p>【選考委員会委員】 ◎は委員長</p> <table> <tbody> <tr> <td>◎鹿島茂</td> <td>フランス文学者、明治大学名誉教授</td> </tr> <tr> <td>石毛直道</td> <td>国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者</td> </tr> <tr> <td>福岡伸一</td> <td>青山学院大学教授、分子生物学者</td> </tr> <tr> <td>湯山玲子</td> <td>著述家、プロデューサー</td> </tr> <tr> <td>辻芳樹</td> <td>辻調グループ代表、辻調理師専門学校校長</td> </tr> <tr> <td>八木尚子</td> <td>辻静雄料理教育研究所副所長</td> </tr> </tbody> </table> <p>【小委員会委員】</p> <table> <tbody> <tr> <td>門上武司</td> <td>「あまから手帖」編集顧問</td> </tr> <tr> <td>君島佐和子</td> <td>フードジャーナリスト</td> </tr> <tr> <td>柴田泉</td> <td>『料理王国』編集長</td> </tr> <tr> <td>戸田顕司</td> <td>日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐</td> </tr> <tr> <td>長沢美津子</td> <td>朝日新聞東京支社 ぐらし報道部記者</td> </tr> <tr> <td>浜田岳文</td> <td>株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役</td> </tr> <tr> <td>林由香</td> <td>株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業統括部 編集</td> </tr> <tr> <td>山田健</td> <td>サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部シニアアドバイザー</td> </tr> <tr> <td>山内秀文</td> <td>元辻静雄料理教育研究所研究顧問</td> </tr> <tr> <td>八木尚子</td> <td>辻静雄料理教育研究所副所長</td> </tr> </tbody> </table>	◎鹿島茂	フランス文学者、明治大学名誉教授	石毛直道	国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者	福岡伸一	青山学院大学教授、分子生物学者	湯山玲子	著述家、プロデューサー	辻芳樹	辻調グループ代表、辻調理師専門学校校長	八木尚子	辻静雄料理教育研究所副所長	門上武司	「あまから手帖」編集顧問	君島佐和子	フードジャーナリスト	柴田泉	『料理王国』編集長	戸田顕司	日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐	長沢美津子	朝日新聞東京支社 ぐらし報道部記者	浜田岳文	株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役	林由香	株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業統括部 編集	山田健	サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部シニアアドバイザー	山内秀文	元辻静雄料理教育研究所研究顧問	八木尚子	辻静雄料理教育研究所副所長
◎鹿島茂	フランス文学者、明治大学名誉教授																																
石毛直道	国立民族学博物館名誉教授、文化人類学者																																
福岡伸一	青山学院大学教授、分子生物学者																																
湯山玲子	著述家、プロデューサー																																
辻芳樹	辻調グループ代表、辻調理師専門学校校長																																
八木尚子	辻静雄料理教育研究所副所長																																
門上武司	「あまから手帖」編集顧問																																
君島佐和子	フードジャーナリスト																																
柴田泉	『料理王国』編集長																																
戸田顕司	日経ナショナル ジオグラフィック 社長補佐																																
長沢美津子	朝日新聞東京支社 ぐらし報道部記者																																
浜田岳文	株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役																																
林由香	株式会社 KADOKAWA 海外事業局 海外事業統括部 編集																																
山田健	サントリーホールディングス株式会社 サステナビリティ経営推進本部シニアアドバイザー																																
山内秀文	元辻静雄料理教育研究所研究顧問																																
八木尚子	辻静雄料理教育研究所副所長																																

	<p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tr> <td>1月上旬～2月上旬</td><td>推薦受付</td></tr> <tr> <td>2月中旬</td><td>第1回小委員会</td></tr> <tr> <td>2月末～3月末</td><td>第2回小委員会</td></tr> <tr> <td>4月下旬</td><td>選考委員会(最終選考)</td></tr> <tr> <td>8月</td><td>贈賞式</td></tr> </table>	1月上旬～2月上旬	推薦受付	2月中旬	第1回小委員会	2月末～3月末	第2回小委員会	4月下旬	選考委員会(最終選考)	8月	贈賞式
1月上旬～2月上旬	推薦受付										
2月中旬	第1回小委員会										
2月末～3月末	第2回小委員会										
4月下旬	選考委員会(最終選考)										
8月	贈賞式										
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ホームページにて受賞者名簿を掲載。 										
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 受賞者は、辻静雄食文化賞、専門技術者賞について、原則として毎年各1名。 第15回 辻静雄食文化賞 受賞作 『風景をつくるごはん—都市と農村の真に幸せな関係とは』著者 真田 純子 第15回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞 「Chez Inno(シェ・イノ)」料理長 手島 純也 										
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈贈賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 年1回(例年8月)に贈賞式を開催。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 正賞は賞状の授与、副賞は賞金合計100万円(予算)。 										
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 食文化の研究で評価される機会が少ない中で、特に若手の研究者にとっては貴重な顕彰の機会となっており、受賞によって社会的評価を受けるとともに、今後の研究の励みになる。 技術的な高みを極めようと研鑽を重ねる技術者に光を当てることで、続く若い世代の意欲を高め、日本の飲食業界の高い水準を維持することにつながる。 食文化の発展を願った辻静雄の志を伝えていくこと。食文化研究の蓄積が日本ではまだ少ない。近年ようやく食分野をフィールドとする研究者が増えてきたという状況なので、それを少しでも後押ししたい。 										
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> 辻静雄の原点はフランスの食文化にある。フランスでは、洗練されたもの、質の高いものを尊ぶ文化的・社会的な合意がある。当財団が、時間や手間を惜しまない研究や洗練された技術を食文化のベースとして特に重視するのには、そうした背景がある。 										

(8) RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35)

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 RED U-35 実行委員会／株式会社ぐるなび 【設立年】 2013 年 【所在地】 東京都千代田区 【活動内容】 飲食店等の情報提供サービス、飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> RED U-35 は株式会社ぐるなびが主催する、35 歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション。 新時代の若き才能を発掘し、日本の未来を担うスター・シェフを育成することを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 2013 年(平成 25 年)。 新世代の若き才能を発掘する大会を目指している。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 年齢が 35 歳以下で、調理することを主たる業務とする人。国籍は不問であるが、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が 3 年以上あること。 飲食店・宿泊施設に従事する料理人、製菓・製パンの料理人、フリーランスの料理人、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> グランプリ、準グランプリ、ゴールドエッグ、シルバーエッグ、ブロンズエッグ、特別賞として岸朝子賞、滝久雄賞。
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 毎年「応募テーマ」を設定。単なる技術だけでなく、料理のプレゼンテーションや表現力、人間力、更には食を通じた社会課題の解決も含まれている。 審査のポイントは、 <ul style="list-style-type: none"> ① 料理人としての人間力、社会性 ② 技術力、考案力、表現力、視点、センス ③ 新時代を切り拓くビジョン 若手料理人の育成の観点から、創造性や社会貢献に重きを置いた審査基準としている。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 自薦と応募者推薦制度(一般の方が候補者を事務局に推薦、事務局から大会出場の応募案内を送る)を併用。基本的には自薦。 <p>〈審査員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査員は 2 年に 1 回、入れ替えがある。総入れ替えではなく、一部変更。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 次審査(ドキュメント)、2 次審査(ムービー)、3 次審査(オンライン面談)、最終審査(試食審査)と多段階の審査が行われる。 提出書類は、パーソナルシート、作文シート、メニュー・シート(メニュー、コンセプト、

	<p>作り方、料理写真)。</p> <ul style="list-style-type: none"> 各段階とも、基本的には審査員による点数付けと審議で進める。 プロジェクトメンバーは、審査員長 1 名、審査員 7 名、アドバイザー 2 名、総合プロデューサー、発起人、主催者代表で構成。アドバイザーは審議には参加せず PR を担当。 <p>〈審査員(2024 年)〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>【審査員長】</td><td>狐野扶実子</td><td>食プロデューサー・コンサルタント</td></tr> <tr> <td>【審査員】</td><td>脇屋友詞</td><td>Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ</td></tr> <tr> <td></td><td>佐々木浩</td><td>祇園さゝ木 主人</td></tr> <tr> <td></td><td>君島佐和子</td><td>フードジャーナリスト</td></tr> <tr> <td></td><td>辻芳樹</td><td>辻調理師専門学校校長、辻調グループ代表</td></tr> <tr> <td></td><td>野村友里</td><td>eatrip 主宰／料理人</td></tr> <tr> <td></td><td>小林寛司</td><td>villa aida オーナーシェフ</td></tr> <tr> <td></td><td>吉武広樹</td><td>Restaurant Sola オーナーシェフ</td></tr> <tr> <td>【総合プロデューサー】</td><td>小山薰堂</td><td>放送作家</td></tr> </tbody> </table> <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>6月</td><td>オンラインにて応募受付(約 3 週間)</td></tr> <tr> <td>7~8月</td><td>ドキュメント審査</td></tr> <tr> <td>8~9月</td><td>映像審査</td></tr> <tr> <td>10月</td><td>オンライン面談審査</td></tr> <tr> <td>11月</td><td>最終審査、同日、授賞セレモニー</td></tr> </tbody> </table>	【審査員長】	狐野扶実子	食プロデューサー・コンサルタント	【審査員】	脇屋友詞	Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ		佐々木浩	祇園さゝ木 主人		君島佐和子	フードジャーナリスト		辻芳樹	辻調理師専門学校校長、辻調グループ代表		野村友里	eatrip 主宰／料理人		小林寛司	villa aida オーナーシェフ		吉武広樹	Restaurant Sola オーナーシェフ	【総合プロデューサー】	小山薰堂	放送作家	6月	オンラインにて応募受付(約 3 週間)	7~8月	ドキュメント審査	8~9月	映像審査	10月	オンライン面談審査	11月	最終審査、同日、授賞セレモニー
【審査員長】	狐野扶実子	食プロデューサー・コンサルタント																																				
【審査員】	脇屋友詞	Wakiya 一笑美茶樓 オーナーシェフ																																				
	佐々木浩	祇園さゝ木 主人																																				
	君島佐和子	フードジャーナリスト																																				
	辻芳樹	辻調理師専門学校校長、辻調グループ代表																																				
	野村友里	eatrip 主宰／料理人																																				
	小林寛司	villa aida オーナーシェフ																																				
	吉武広樹	Restaurant Sola オーナーシェフ																																				
【総合プロデューサー】	小山薰堂	放送作家																																				
6月	オンラインにて応募受付(約 3 週間)																																					
7~8月	ドキュメント審査																																					
8~9月	映像審査																																					
10月	オンライン面談審査																																					
11月	最終審査、同日、授賞セレモニー																																					
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ホームページでの公表、ニュースレターの配信、YouTube での配信。 審査員長コメント(授賞理由等)も公表。 																																					
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 2024 年の受賞者数 (478 名の参加) <ul style="list-style-type: none"> 3 次予選通過者 ゴールドエッグ 5 名(うちグランプリ 1 名、準グランプリ 1 名) 2 次審査通過者 シルバーエッグ 20 名 1 次審査通過者 ブロンズエッグ 50 名 岸朝子賞 1 名 滝久雄賞 1 名 																																					
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 表彰式は YouTube で公開。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> グランプリ 賞金 500 万円、準グランプリ 賞金 50 万円。 																																					
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 一次審査通過者は CLUB RED に加入することができ、食で社会課題を解決するための活動をする機会が提供される。 																																					
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> 継続して実施できるように、パートナー企業と提携し、資金面の協力を頂いている。 料理技術の審査だけでなく、スター料理人を発掘し、その後をサポートしていくことが RED U-35 の魅力。 																																					

(9)全国新酒鑑評会

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 独立行政法人 酒類総合研究所 【設立年】 1904 年 【所在地】 広島県東広島市 【活動内容】 酒類の高度な分析・鑑定、酒類に関する研究・調査、情報の提供を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現、及び酒類業の健全な発展を図り、酒類に対する国民の認識を高めることを目的とする、日本で唯一の酒類に関する国機関。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 新酒を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質及び製造技術の向上に資することを目的として、全国新酒鑑評会を実施している。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 1911 年(明治 44 年)。 明治 40 年(1907 年)に発足した「全国清酒品評会」は、日本醸造協会が主催し、国立醸造試験場が運営していた。その後、明治 44 年(1911 年)、国立醸造試験場は技術開発や評価を世に問うため「第 1 回全国新酒鑑評会」を開催した。平成 12 酒造年度(2000 年－2001 年)からは、国立醸造試験所の後身である独立行政法人酒類総合研究所が主催者となり、その後、運営の効率化が図られ、平成 20 酒造年度(2008 年－2009 年)より、日本酒造組合中央会との共催となり現在に至る。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 新酒 <p>〈顕彰対象〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 酒造年度中に自己の製造場において精製した「清酒の製法品質表示基準」(平成元年国税庁告示第 8 号)に定める吟醸酒の原酒で、酸度 0.8 以上のもの。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 酒造年度の 1 年間 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 金賞酒、入賞酒
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査基準は以下の通り。 <ol style="list-style-type: none"> 香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に良好である。 香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好である。 1 及び 2 以外のもの。 香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から入賞に該当しないもの。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 自薦

	<p>〈審査員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・審査員は研究所職員、国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室職員、醸造に関する学識経験のある者、清酒の製造業、販売業又は酒造技術指導に従事している者。 ・審査員は国税局、都道府県が選ぶ。毎年約 800 の酒が出品され、現在、予審では 26 人(13 人ずつ、2 班に分かれる)、決審では 20 人の審査員により審査している。審査員リストは公表している。 ・都道府県からの審査員は、毎年度変わる。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・評価は点数制を採用し、「総合評価」の点数の集計結果で決まる。予審が 5 点制、決審が 3 点制で実施。予審を通過すると入賞酒、決審を通過すると金賞酒となる。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>2 月下旬～3 上旬</td><td>出品申込に関する連絡</td></tr> <tr> <td>3 月下旬</td><td>出品酒調査表等の提出</td></tr> <tr> <td>4 月下旬</td><td>予審</td></tr> <tr> <td>5 月上旬</td><td>決審</td></tr> <tr> <td>5 月下旬</td><td>製造技術研究会</td></tr> </tbody> </table>	2 月下旬～3 上旬	出品申込に関する連絡	3 月下旬	出品酒調査表等の提出	4 月下旬	予審	5 月上旬	決審	5 月下旬	製造技術研究会
2 月下旬～3 上旬	出品申込に関する連絡										
3 月下旬	出品酒調査表等の提出										
4 月下旬	予審										
5 月上旬	決審										
5 月下旬	製造技術研究会										
⑥ 顕彰結果の公表方法	・顕彰結果はホームページで公表。製造技術研究会の際に、記者発表を行っている。										
⑦ 過去の受賞者等	・令和5酒造年度 出品数 828 点、入賞酒 392 点、金賞酒:195 点										
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鑑評会の振り返りとして、出品者を含む関係者を対象として「製造技術研究会」(5 月、東広島市)を開催。また、日本酒造組合中央会の主催で、一般を対象にお披露目する「公開きき酒会」(7 月、東京池袋サンシャインシティ)を開催。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受賞者には賞状を授与している。 ・全国新酒鑑評会は、製造者の酒造技術の向上と情報収集を目的としている。そのため、審査カードで評価された内容は、主催者側で集計分析し、分析結果を応募した製造者全員に情報提供している。 ・全国新酒鑑評会全体の評価結果についても公表しており、高い評価が得られた酒の主な成分なども公表している。 										
⑨ 顕彰によって得られている効果	・受賞した酒については、商品に記述することができる。連続受賞などの受賞歴は、受賞者側が独自でアピールしている。研究所は特に関与していない。										
⑩ その他参考情報	<p>〈出品料〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・組合員の場合 16,200 円(税込)、組合員以外の場合 24,300 円(税込)。 										

(10)全国手もみ茶品評会

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】全国手もみ茶振興会 【設立年】1993年 【所在地】静岡市葵区 【活動内容】手もみ製茶法が、我が国近代の緑茶製茶法の基本技術であることに鑑み、会員相互の連絡協調をはかり、その技術の鍛磨向上と公開開示並びに継承、指導等に努め、もって、わが国茶業の振興発展に寄与することを目的とする。例年7月に「全国手もみ茶品評会」、11月に「全国手もみ茶振興大会」(全国手もみ製茶技術資格審査会及び全国手もみ製茶技術大会)を開催。20都府県に支部(保存会)がある。総会員数1,474人(令和6年8月現在)。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 手もみ製茶法の保存継承と後継者の育成を行い、良質なお茶の生産技術向上と消費拡大を図り、日本茶業の発展に資するため。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は1993年(平成5年)。 日本茶業界の主催で全国茶品評会が開催されたのは1947年。1967年の第21回から手もみ茶の部の茶種が登場した。1993年より、全国茶品評会の正式種目として手もみ茶は該当しなくなったため、各地の保存会の要望と農林水産省の支援によって、全国手もみ茶振興会が結成された。同年、全国茶品評会から独立する形で「第1回全国手もみ茶品評会」が開催され、成績優秀な出品者を顕彰している。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 手もみ茶 <p>〈顕彰対象〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 出品茶は開催される年度に生産された1番茶の手もみ茶(個人が手もみで4~5時間かけてもみあげたものが出品される) 出品資格者は、この品評会の趣旨に賛同し、支部(保存会)に会員登録している個人と支部。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 開催年度 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 1等賞、2等賞、3等賞、等外、産地賞。
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 形状、色沢、香気、水色、滋味。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 品評会への応募希望者(会員に限る)は、20都道府県の支部(保存会)の会長に申し出て手続きを行う。各支部でスクリーニングが行われる。

	<ul style="list-style-type: none"> 提出書類には、出品者情報(住所、氏名等)、出品茶情報(都道府県名、品種名、出品茶量目)のほか、生産履歴として圃場情報(圃場名、品種名、面積、樹齢)、防除情報(散布日、対象病害虫、散布薬剤名、濃度、摘採前日数)、施肥情報(施肥日、肥料名、施肥量)を明示。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査員は国の茶業研究機関、県の茶業研究機関、県経済連茶業担当者からの5名で構成されている。 農林水産祭参加行事として、審査員名簿・審査方法・検討結果を公表している。 毎年発行している「全国手もみ茶振興大会」の冊子に、審査員名を記載している。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 点数制と合議の折衷。審査採点基準に従い、形状50点、色沢30点、香気40点、水色40点、滋味40点の合計とする。形状、色沢、香気、水色、滋味ごとに主任がおり、主任が最初の基準点を提示、その後合議によって判定、付点する。 <ul style="list-style-type: none"> 1等賞は出品点数の原則5%以内。 2等賞は出品点数の10%以内。 3等賞は出品点数の15%以内。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tr> <td>7月</td><td>全国手もみ茶品評会を実施</td></tr> <tr> <td>9月</td><td>販売入札会</td></tr> <tr> <td>11月</td><td>全国手もみ茶振興大会の際に、全国手もみ茶品評会表彰式を実施</td></tr> </table>	7月	全国手もみ茶品評会を実施	9月	販売入札会	11月	全国手もみ茶振興大会の際に、全国手もみ茶品評会表彰式を実施
7月	全国手もみ茶品評会を実施						
9月	販売入札会						
11月	全国手もみ茶振興大会の際に、全国手もみ茶品評会表彰式を実施						
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 報道記者クラブへプレスリリース。 月刊『茶』(発行:公益社団法人静岡県茶業會議所)に掲載。 						
⑦ 過去の受賞者等	(令和6年度) 1等賞7名、2等賞8名、3等賞15名、等外70名、産地賞 埼玉県入間市						
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 全国手もみ茶品評会の表彰式は、11月に静岡県藤枝市において、全国手もみ茶振興大会の行事として開催される。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞状、盾、トロフィーの他、1等賞入賞者7名には副賞として特別賞(農林水産大臣賞、農林水産省農産局長賞、日本茶業中央会会长賞等)が交付される。 						
⑨ 顕彰によって得られている効果	受賞者にとっては、手もみの技術をあげるための勉強の機会となるとともに、高い等級を取るためのモチベーションにつながる。品評会において日本一(1等1席)を獲得した会員には「茶聖」の称号を認定。尚、1等1席を4回以上獲得し、1等入賞20回以上した会員は「永世茶聖」を名乗ることができる。						
⑩ その他参考情報	令和6年12月16日に「手揉み製茶」が登録無形文化財に登録された。						

(11)いしかわの食の巨匠

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 石川県 【所在地】 石川県金沢市</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食に関連する技能・技術を活用して、石川県の食文化の発展に大きく貢献してきた者を「いしかわの食の巨匠」として顕彰することにより、石川県の食文化の持続的な発展と継承を図る。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 2023 年(令和 5 年)。 北陸は工芸分野で多数の人間国宝を輩出していることで知られるが、加賀料理の伝統を引き継ぎ、食の分野でもレベルの高い担い手を生んできた。地元で新鮮な山海の食材が供給できる恵まれた環境にあり、料理人を育成し、活躍できる場が整っているといえる。 県には文化振興条例があり、この一つの柱に食文化を盛り込んでいる。文化庁の食文化推進本部に呼応し、2023年に発足した石川県食文化推進本部の取組として、本顕彰制度を立ち上げた。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食に関連するものと定めている。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 食に関連する技能・技術を活用して、石川県の食文化の発展に大きく貢献してきた者 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 「多年にわたり」(要綱記載) <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> いしかわの食の巨匠
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 対象者は以下をすべて満たしている者。 <ol style="list-style-type: none"> 食に関連するきわめて高度な技能・技術を有すること 石川県の食文化の魅力発信に多大な功績を有すること 多年にわたり、後継者の育成に貢献するなど、石川県の食文化の発展に多大な功績が認められること 現在も事業に従事していること
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 県の組織である石川県食文化推進本部で候補者を決定。

	<p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化推進本部は、副知事をトップとして7つの部局の部局長が本部員となっている。本部員以外の者をオブザーバーとして会議への出席を求めることができ、これまで、文化庁食文化推進本部事務局長、石川県の19市町が参加。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化推進本部で候補者を決定し、知事が受賞者を決定。 ・部局を横断した会議体で候補者を決めている点が、透明性、公平性の担保につながっている。また、会議内容についても公表し、透明性を担保している。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tr> <td>令和5年11月</td><td>要綱を明示</td></tr> <tr> <td>12月</td><td>候補者を固め、知事が決定</td></tr> <tr> <td>令和6年3月</td><td>表彰式開催</td></tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> ・当初は令和6年1月に顕彰するというのが当初の想定スケジュールであったが、能登半島地震が発生したため表彰式は3月にずれ込んだ。 	令和5年11月	要綱を明示	12月	候補者を固め、知事が決定	令和6年3月	表彰式開催
令和5年11月	要綱を明示						
12月	候補者を固め、知事が決定						
令和6年3月	表彰式開催						
⑥ 顕彰結果の 公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・県の記者クラブで情報を公開。 						
⑦ 過去の受賞者 等	<p>〈令和5年度の受賞者〉</p> <table border="0"> <tr> <td>寿司職人 森田一夫氏</td> <td>「小松弥助」</td> </tr> <tr> <td>杜氏 農口尚彦氏</td> <td>「株式会社農口尚彦研究所」</td> </tr> </table>	寿司職人 森田一夫氏	「小松弥助」	杜氏 農口尚彦氏	「株式会社農口尚彦研究所」		
寿司職人 森田一夫氏	「小松弥助」						
杜氏 農口尚彦氏	「株式会社農口尚彦研究所」						
⑧ 表彰式・副賞等 の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和6年3月21日に表彰式を開催。表彰式の模様を外部に発信している。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・顕彰状、記念品(人間国宝の陶芸家が制作した九谷焼を贈呈) 						
⑨ 顕彰によって得 られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関連する技能・技術を活用して、石川県の食文化の発展に大きく貢献してきたものを「いしかわの食の巨匠」として顕彰することにより、石川県の食文化の持続的な発展と継承を図る。 						
⑩ その他参考情 報	<ul style="list-style-type: none"> ・対象者が出てきた段階でその都度検討・顕彰することとしており、定期的に顕彰を行う定めはしていない。 						

(12) 酒サムライ(叙任)

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】日本酒造青年協議会 【設立年】1955年 【所在地】東京都港区 【活動内容】日本酒の需要振興、イベント事業の実施、日本酒を巡る諸問題の研究を重点事業とし、各団体の情報交換、酒類業界の環境変化についての研究・検討、日本酒造組合中央会に対する協力などに取り組んでいる。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本文化と日本酒の素晴らしさを国内外に広めることを目的としている。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・賞の設立は、2005年(平成17年)、第1回の酒サムライ叙任は2006年(平成18年)。 ・全国の若手蔵元で組織する日本酒造青年協議会は、日本から日本人の”誇り”が失われつつあるとの危惧から、日本酒の誇りを取り戻し、日本酒文化を日本国内のみならず、広く世界に伝えていくために、日本酒を愛し育てるという志を同じくする者の集いとして、2006年(平成17年)に「酒サムライ」を結成し、2024年で19回を数える。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本文化と日本酒の素晴らしさを国内外に広める活動 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒を愛し、また日本文化と日本酒の素晴らしさを国内外に広めることに貢献している、または貢献できる可能性を持つ者。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒サムライ
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒サムライ三か条を尊重し、その内容を実行することを誓約する。 酒サムライ三か条 (ア)日本の美しい文化を愛し、日本酒を愛します。 (イ)日本酒文化をより深く理解し、その発展に尽くします。 (ウ)情熱と誇りをもって、日本酒を広く世界に伝えます。 ・酒サムライは、酒サムライであることに誇りを持ち、日本酒の誇りを守る象徴としての役割を積極的に果たす。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒サムライ本部の選任と歴代酒サムライからの推薦による。本部の選任は、42都府県にある青年団体からの推薦を含む。 ・「推薦書」という所定のフォーマットが配布され、それを提出する。

	<p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 幹事会構成員(代表幹事、各県の幹事・企画委員が参加対象)が選考委員となる。 幹事会には42都府県のうち、およそ10~20人が出席。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査は、完全非公開の幹事会における合議制で行う。 <p>〈選考委員〉</p> <p>代表幹事 各県の幹事・企画委員</p> <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tr> <td>4月</td> <td>候補者を募集</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>選考</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>叙任式</td> </tr> </table>	4月	候補者を募集	6月	選考	9月	叙任式
4月	候補者を募集						
6月	選考						
9月	叙任式						
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ホームページでの公表、新聞社や業界誌へのプレスリリース、PRTIMES を用いた公表。会員による個人のSNSによる発信。 						
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 過去19回(2024年時点)までに105人の酒サムライを叙任。 2024年の酒サムライは4名。海外を拠点に活動する事業家や海外駐在大使夫人等が含まれる。 						
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈叙任式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 9月に京都・松尾大社において叙任式を開催し、その状況を動画で外部に公表。 海外からの参加者もいるため、日本文化と日本酒を海外にアピールすることを意識し、叙任式には和装を義務付け、懇親会には舞妓を呼ぶなどの演出をしている。 毎年の叙任式に歴代酒サムライを招待する。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 受賞者には叙任状の贈呈の他、叙任バッヂ、叙任記念品を贈呈。 						
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 酒サムライを通じた国内外への日本酒の情報発信と需要開拓。 						
⑩ その他参考情報	<ul style="list-style-type: none"> 数年に一回の酒サムライサミット(勉強会、交流会)を実施。 						

(13)ミシュランガイド

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 ミシュラン社 【設立年】 1889年 【所在地】 フランス クレルモンフェラン 【活動内容】 タイヤ製造を主軸事業としながら、レストラン・ホテルの評価、ガイドブックの発行、視察と調査、食文化の振興、イベントの開催を通じて、世界中の食文化と宿泊施設の質の向上に貢献している。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 卓越した料理の品質を世界に紹介し、高水準の料理文化を称えることを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> フランス国内のドライバー向けに、1900年にミシュランガイドが初めて発行された。ミシュランの星による評価システムの開始は1926年。1926年当初、レストランに対して一つ星の評価を導入、その後1931年から1933年の間に二つ星と三つ星の評価が追加され、現在の星評価制度が確立された。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 飲食業界全般、料理文化 <p>〈顕彰対象〉</p> <ul style="list-style-type: none"> レストラン、宿泊施設、レストランスタッフ、ソムリエ <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 評価対象期間は1年 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 三つ星:そのために旅行する価値のある卓越した料理 二つ星:遠回りしても訪れる価値のある素晴らしい料理 一つ星:近くに訪れたら行く価値のある優れた料理 ビブグルマン:価格以上の満足感が得られる料理 セレクテッドレストラン:星やビブグルマンの評価はつかないが、ミシュランガイドがおすすめする飲食店・レストラン(2024年新設) グリーンスター:持続可能なガストロノミーに取り組んでいるレストラン ミシュランサービス賞、ソムリエ賞
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ミシュランの星は、レストランで提供される料理だけが評価対象であり、サービスやテーブルアート、レストランの雰囲気などは考慮されない。 料理は次の5つの観点から審査される。 <ul style="list-style-type: none"> 素材の質 調理技術の高さ 味付けの完成度

	<p>独創性 常に安定した料理全体の一貫性</p>
⑤ 選考方法	<p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・評価はミシュランの社員であるインスペクターが決定する。 ・インスペクターは、一般客を装い、匿名性を保ちながら調査を行う。仮名で予約し、通常の食事客として振る舞い、食事后に支払いを済ませる。年間 250 以上のレストランを訪れ匿名で食事をし、その経験を詳細にレポートする。この職務には、10 年以上のレストランやホテル業界での経験、優れた味覚、客観的判断力、世界の食文化に関する幅広い知識が求められる。 ・ミシュランガイドのインスペクターは、チームで活動し、年間を通じてレストランを訪問してセレクションを更新する。各インスペクターが個別に評価を行い、その後合議制で最終的な評価を決定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・評価の有効期限は 1 年。 ・インスペクターは一年中フィールドワークを行い、新しいレストランを探している。 ・ミシュランの星、ビブグルマン、ミシュラングリーンスターなどの評価は、年に 1 度だけ発表され、更新される。 ・2025 年版の発表は以下のとおり。 「ミシュランガイド東京 2025」…2024 年 10 月 17 日に発表 「ミシュランガイド京都・大阪」…2025 年 3 月 27 日に発表予定
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ガイドブックの発行(世界 40 エリア以上)、オンラインプラットフォーム、モバイルアプリ、プレスリリース、イベント等を通じて公開。
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の受賞:「ミシュランガイド東京 2025」掲載数 507 軒(うち新規 15 軒) 三つ星 12 軒、二つ星 26 軒、一つ星 132 軒、ビブグルマン 110 軒、セレクテッドレストラン 227 軒、ミシュラングリーンスター 12 軒
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年行われる「ミシュランガイドセレモニー」で、各地域のミシュランガイドに掲載されるレストランの評価が発表される。三つ星、二つ星、一つ星の受賞者が発表されるほか、特別賞や新設されたアワードも授与される。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・星等の授与(名誉と認知)
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・ミシュランガイドの受賞者にとって、名声、集客力、収益増加、ブランド力強化といった多くのメリットをもたらす。ミシュランガイドも、その権威と信頼性を強化し、ガストロノミーの発展や地域経済の活性化に寄与することができる。 ・ミシュランガイドには、広告掲載ではなく、匿名調査を徹底しているため評価の信頼性と公平性を確保し、星を与えられたレストランに権威を与えている。
⑩ その他参考情報	—

(14) ジェームズ・ビアード賞

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 ジェームズ・ビアード財団 【設立年】 1986年 【所在地】 米国ニューヨーク 【活動内容】 アメリカの食文化を支える人々を称え、向上させ、持続可能性に根差したおいしい食品の基準を擁護することを使命とする非営利団体。毎年恒例のアワード、業界やコミュニティに焦点を当てた活動、プログラム、パートナーシップ、全国イベントなどを行っている。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ジェームズ・ビアード賞の使命は、料理芸術、ホスピタリティ、メディア、広範な食品システムにおける優れた才能と業績を認識し、人種やジェンダーの平等、コミュニティ、持続可能性、さらに全ての人が繁栄できる文化へのコミットメントを示すことである。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 賞の設立は1990年。1991年に最初の賞が授与された。 ・ 同賞は、料理・食品メディア業界、フードシステムのリーダーを表彰する、米国で最も権威のある賞の一つである。米国料理界のアカデミー賞といわれている。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ジェームズ・ビアード賞のプログラムは、書籍賞、放送メディア賞、ジャーナリズム賞、レストラン及びシェフ賞と3つの功績賞(生涯功績賞、年間人道主義者賞、リーダーシップ賞)で構成される。 ・ レストラン・シェフ賞は卓越した料理体験を提供する高級レストランからカジュアルな名店まで、新進気鋭の才能から確立された巨匠まで、幅広い経験を称える。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ レストラン経営者、バー経営者、サービス責任者、シェフ、ベーカリー、ペイストリーシェフ、ベーカー、ソムリエ等 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 審査対象期間は直近1年間 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 最優秀レストラン経営者(5年間以上レストラン業界に従事) 最優秀シェフ(3年以上シェフとして労働) 最優秀レストラン(5年以上連続して営業) 新進気鋭シェフ(年齢制限なし、過去1年間に店舗をオープン) 最優秀ベーカリー(過去3年間ビジネスを継続) 最優秀ペイストリーシェフまたはベーカー(過去3年間シェフとして労働) 最優秀ホスピタリティー(3年以上営業) 最優秀ワイン及びその他の飲料プログラム(3年以上連続して営業) 最優秀バー(3年以上連続して営業) 地域別カテゴリー(カリフォルニア、グレートレイクス等 12 地域において、少なくとも3年間シェフとして労働)

④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・審査対象期間は直近1年間 ・料理、雰囲気、おもてなし、運営において一貫した卓越性を示し、同時に広いコミュニティに積極的に貢献しているレストランやシェフ等。 										
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストラン及びシェフ賞では、賞プログラムの投票機関による推薦に加えて、オンラインを通じた一般からの推薦募集(他薦・自薦)も実施している。複数カテゴリーへの応募は不可。 <p>〈審査員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・投票機関は、賞委員会、小委員会及び審査員で構成されている。 ・賞委員会は財団及びそのスタッフと協議の上、ジェームズ・ビアード賞を監督し、管理する。賞委員会は、各賞小委員会(レストラン及びシェフ賞等)の委員長、財団の理事会メンバー、食品・飲料、食品メディア、関連業界の一般メンバーで構成される。 ・各賞プログラムは、独立したボランティアによる各賞プログラム小委員会によって管理され、賞委員会と財団の理事会の監督を受ける。各小委員会は、各プログラムの専門分野における審査員の推薦、選定を担当する。 ・2024年のレストラン及びシェフ賞の小委員会は26名の審査員で構成され、共同議長はEater San Franciscoの編集長、シアトル・メット・マガジンの編集長の2名であった。副議長は大学教授、その他のメンバーは食品・飲料のライター、批評家、編集者、作家、メディアプロデューサー、食品研究者など。国や地域の代表者で構成され、地域的にも均等に配分されている。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・選考は委員会メンバーや審査員の投票による。 ・全ての賞において、応募に際して、応募者又は推薦者による短いインパクトステートメント(150~300語の文章又は1~2分の音声あるいはビデオ)が求められる。このステートメントは、候補者の仕事が財団の価値観(公平性、透明性、尊重、誠実性、コミュニティ)とどのように一致しているかを説明するものである。 <p>〈審査員リスト〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・財団は授賞式後に全ての審査員の名前を公開。個々の審査員がどのカテゴリーを審査したかは公開されない。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>10月</td> <td>エントリー及び推薦の受付開始</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>受付終了</td> </tr> <tr> <td>翌年2月</td> <td>セミファイナリスト発表</td> </tr> <tr> <td>4月</td> <td>ファイナリスト発表</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>最終受賞者発表・表彰式</td> </tr> </tbody> </table>	10月	エントリー及び推薦の受付開始	11月	受付終了	翌年2月	セミファイナリスト発表	4月	ファイナリスト発表	6月	最終受賞者発表・表彰式
10月	エントリー及び推薦の受付開始										
11月	受付終了										
翌年2月	セミファイナリスト発表										
4月	ファイナリスト発表										
6月	最終受賞者発表・表彰式										
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授賞式典を生中継し受賞者を発表 ・ホームページにて受賞者名簿を公開等 										

<p>⑦ 過去の受賞者等</p>	<p>(2024年ジェームズ・ビアード・レストラン&シェフ賞受賞者) 優秀シェフ1名、最優秀レストラン1軒、最優秀新店1軒、最優秀レストラン経営者1名、新進気鋭シェフ1名、最優秀ベーカリー1軒、最優秀ペイストリーシェフ又はベーカー1名、最優秀ホスピタリティ1軒、最優秀ワインおよびその他の飲料プログラム1軒、最優秀バー1軒、最優秀シェフ(地域別)12名</p>
<p>⑧ 表彰式・副賞等の有無</p>	<p>〈表彰式〉 ・ 2024年6月にシカゴのリリック・オペラハウスにおいて授賞式が行われた。</p> <p>〈副賞等〉 ・ 受賞者にはメダルと証明書が贈られる。</p>
<p>⑨ 顕彰によって得られている効果</p>	<p>・ 優れたレストランやシェフがアメリカ食文化を前進させるために行つた重要な仕事を認識し、食の未来を明るいものにしている。</p>
<p>⑩ その他参考情報</p>	<p>—</p>

(15) フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 フランス政府 【所在地】 フランス・パリ</p>
② 領彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈領彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> フランス国家最優秀職人章(Meilleur Ouvrier de France、M.O.F.)は、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に対して与えられる称号であり、フランスの伝統工芸技術を保護し、その発展を図ることを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 章の設立は 1924 年。 優秀な職人を国家が顕彰するという理念は、職人技の伝統が途絶えることへの危機感から 1913 年に提唱された。1924 年 10 月にフランス全土から選りすぐった約 200 点の職人技術の結晶がパリ市庁舎で展示され、翌 1925 年 1 月、パリ大学で最初の「フランス優秀職人(M.O.F.)」の称号が 144 人に授与された。以降、難関のコンクールを経て得られるこの称号は、職人の最高の栄誉となっている。 コンクールは 3~4 年に 1 回開催されており、直近は第 27 回(2023 年 6 月)。
③ 領彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 180 以上の多様な職業が対象となる。顕彰対象例としては、料理人、パティシエ、チーズ職人、ステンドグラス職人、バイオリン製作者、製本職人、靴職人、美容師、義歯製作者、眼鏡職人、ボイラー製作者等、多数にのぼる。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 料理部門では、料理人、サービスマン、ソムリエなどが対象となる。 国籍を問わず、23 歳以上がエントリーできる。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> フランス国家最優秀職人章(M.O.F.)
④ 領彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 参加者の職業の熟達度を証明するため、厳しい要求、複雑な課題が審査される場合もある。製作品の最終結果だけでなく、技術、速度、ノウハウも審査される。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 23 歳以上で、フランスで 5 年以上働き、過去に著名なタイトルを持っていること。フランス人の後見人がおり、応募者が働いている店のシェフなど指導者の推薦状が必要。国籍は問わない。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 料理部門は、40 名の高名なシェフからなる審査チームが行う。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 一次試験(筆記と実技)、二次試験(実技)、最終審査(実技)の評価による。 料理部門の場合、2022 年 9 月パリでの二次審査では、2 週間前に発表された前

	<p>菜・主菜を各 4 皿、当日割り当てられた助手 1 名と共に創り上げる。11 月グルノーブルでの最終審査では、前日審査会場に自ら手配した食材や機材を搬入し、審査員の細かなチェックを受け、当日は 2 週間前に発表された課題を、前菜、主菜、デザートの 3 品を各 8 皿、助手 2 名と 5 時間で作り上げるというもの。</p> <p>〈タイムスケジュール〉</p> <p>2023 年フランス国家最優秀職人章「料理部門」の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> 2022 年 4 月 パリにて一次審査(筆記と実技) 9 月 パリにて二次審査(実技) 11 月 グルノーブルにて最終審査(実技) <p>2023 年 6 月 ソルボンヌ大学においてメダル授与式 同日エリゼ宮にて表彰式典</p>
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・メディアで紹介される。ホームページにて受章者名簿を公開等。
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス最優秀職人(MOF)の授与人数は、1回のコンテストにつき 10 名程度。 ・日本人として初めて関谷建一朗氏(「ジョエル・ロブション」総料理長)が、2022 年に行われた審査を通過し、2023 年 6 月の授章式にて M.O.F.を正式に受章した。同年 500 名以上の応募者から、M.O.F の称号を得たのは 8 名。
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・表彰式典は、フランス共和国大統領隣席のもと、エリゼ宮で行われる。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メダルがソルボンヌ大学において、フランス大統領名で授与される。 ・M.O.F の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のコックコートを着用することが許される。
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・M.O.F の称号を保持する人々は、自分の職人技の管理者、守護者とみなされ、卓越した基準を維持し、知識を伝承しなければならない。 ・実施団体としては、当該事業を行うことで伝統的な職人技を保存・促進し、それに携わる人々を奨励することができる。
⑩ その他参考情報	—

(16)国際ガストロノミー学会の表彰

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】国際ガストロノミー学会 【設立年】1983年 【所在地】フランス・パリ 【活動内容】国際ガストロノミー学会(IAG)は、世界の様々な国や地域における食文化の伝統を守りつつその発展に寄与するとともに、現代料理の芸術的創造性を奨励する目的で設立され、現在、世界21か国、26の学会をもつ国際組織である。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> IAGは、官民を問わず、食とガストロノミーの分野における文化的・教育的事業への積極的な取組を推奨しており、こうした活動目的に付随するものとして表彰事業が行われている。 特にシェフというアーティストをたたえ、シェフの地位向上を図っており、国際的に影響力のあるシェフへの登竜門という位置づけとなっている。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は1983年。 IAGは食に関するあらゆる問題、特にガストロノミ一分野が直面する課題について国際レベルで調査・研究を行い、公的機関や民間団体への政策提言や支援を行う役割を担う機関として1983年に設立された。 2012年、パリで行われた国際ガストロノミー学会総会において、日本アカデミー学会がアジア初の参加国として正式に承認され、2013年に参加国として公式承認された。国際社会における日本食の伝統と革新を守り、普及啓蒙及び活性化を目的とした活動を推進する使命を与えられている。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 料理芸術、ガストロノミー文化、栄養科学、おもてなし、食に関する文献、ソムリエ、美食文化を奨励するメディア <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> シェフ、パティシエ、ソムリエ、空間づくり・接客に携わる人、食文化の向上や科学的側面での促進に貢献した個人・団体・作品、メディア等。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 顕彰対象の期間は特に定めていない。 ラヴニールシェフ賞(新锐シェフが対象)は、長年精通している人は対象外。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際グランプリ賞…料理芸術グランプリ、ガストロノミー食文化グランプリ、栄養科学グランプリ、おもてなしグランプリ 国内賞…ラヴニールシェフ賞、食文化文献賞、シェフ・パティシエ賞、ソムリエ賞、マルチメディア賞
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 候補者の技術、評判、実績。 国際的な賞であるため、国際的な視野、地球規模の大きい視点を持った人物で、

	<p>環境問題、サステナビリティの視点は重要。</p> <ul style="list-style-type: none"> その時点で有名な人が受賞しているわけではなく、むしろその後世界で活躍することになるシェフ(例えば、ジョエル・ロブション、アラン・デュカス、フェラン・アドリアなどのようなシェフ)を見出そうとしている。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 各国のガストロノミー学会からの候補者推薦による他薦。国際グランプリ賞 4 賞及び国内賞 5 賞について、各国のガストロノミー学会が候補者を調査の上、推薦書類を、国際ガストロノミー学会に提出する。 <p>〈審査員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際ガストロノミー学会で理事に任命された審査員が審査をする。理事は立候補や他薦で選ばれる。審査員には著名なシェフ、ガストロノミーの専門家、学者、文化人類学者、歴史家など様々な分野の専門家が参加し、料理の芸術性や文化性を多角的に評価する。また、審査員として、国際ガストロノミー学会からも参加し、各国のガストロノミー学会と連携して審査を行う。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査のプロセスは非公表。 各国のガストロノミー学会より推薦書類を提出。選考には 3 か月以上を要する。
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 公式サイトでの公表、プレスリリース、メディアとの連携(授賞式には多くのメディアが招待され、受賞者やイベントの様子が報道される)、有名なガストロノミー関連の雑誌やウェブサイトでの記事掲載、ソーシアルメディアを活用したリアルタイムでの授賞式の模様の発信。
⑦ 過去の受賞者等	<p>国際グランプリ賞(料理芸術グランプリ、ガストロノミー食文化グランプリ、栄養科学グランプリ、おもてなしグランプリ 各賞 1、計 5)</p> <p>国内賞(ラヴニールシェフ賞、食文化文献賞、シェフ・パティシエ賞、ソムリエ賞、マルチメディア賞 各賞 5、計 25)</p> <p>(日本人受賞者例)</p> <p>2014 年:池田進一シェフ(日本ガストロノミー学会ナショナル賞)</p> <p>2014 年:中村登代子女将(国際賞 おもてなしグランプリ)</p> <p>2018 年:成澤由浩シェフ(国際グランプリ賞)</p>
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈授賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 年 1 回開催。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> トロフィーやメダルが授与される。
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 受賞者にとって、名誉と認知度の向上、キャリアの向上、ネットワーキングの機会、広報とメディアへの露出、業界内での地位向上。 団体にとって、学会の信頼性と権威の向上、ガストロノミー文化の推進、ネットワーキングとコミュニティ形成、メディアへの露出と広報効果、資金調達とスポンサーシップの機会、学会の目的達成の支援。
⑩ その他参考情報	-

(17) モンドセレクション

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 モンドセレクション 【設立年】 1961年 【所在地】 ベルギー・ブリュッセル 【活動内容】 1961年にベルギー経済省やECの支援を受けブリュッセル郊外に設立された消費財の品質評価、品質認証を行う民間企業。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 高度な学識や専門知識を有した専門家が、分析評価基準を毎年更新しながら製品の審査評価を行うことによって、モンドセレクションによる評価結果を示す製品の優秀品質ラベルが「品質の証」として世界中の多くの人に認知され続けることを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は1961年 モンドセレクションは、食品、飲料、化粧品、ダイエット、健康を中心とした製品の技術的水準を審査する目的で、ジョゼフバーゼ氏とシュール・ルネ・コラ氏によって設立された。ベルギー王国の国家組織機関、各分野の専門家の指導のもと、客観的な審査方法を取り入れ、「公正中立で独立した品質の審査評価機関」として、製品の品質認証を行っている。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 以下のような広範な製品カテゴリーにおける技術水準を評価の対象としている。 <p>食品:加工食品、調味料、菓子、乳製品、肉製品、冷凍食品など 飲料:ビール、ミネラルウォーター、ソフトドリンク、ワイン、スピリッツ 化粧品:スキンケア、ヘアケア、メイクアップ製品 健康食品:サプリメント、機能性食品、ダイエット食品</p> <p>〈顕彰対象〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 製造業者、輸出入業者等が販売している商品(既に市場に流通しているもの) <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 2024年まで、優秀品質最高金賞、優秀品質金賞、優秀品質銀賞、優秀品質銅賞(2025年より、銀賞、銅賞が廃止され、新しく「ミニーラベル」が加わる) Prize of the Jury 審査員特別賞…各出品カテゴリーにおいて1点、審査員が際立った特質を備えていると全員一致で選んだ製品に対して贈られる賞
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者が商品を選択する際に必要となる、科学的根拠に基づいた適切な情報が製造者によって正しく適切に開示されているかを評価する。 官能的分析、化学的分析、ラベル及びパッケージの検査、ミクロ生物学的検査、栄養評価など、多角的な基準に基づいて評価が行われる。
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 自薦。公式サイトでオンライン登録用フォームを使用して製品を登録する。 応募手続きの代行やアフターフォローをするエージェントが複数存在する。

	<p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 審査委員会は、部門ごとに最小 8 名の専門家と、数年にわたりモンドセレクションと提携している審査員長で構成される。審査員は、ミシュランスターシェフ、フランス料理アカデミーメンバー、製パン・製菓マイスター、醸造技術者、大学教授等。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 公平で偏りのない判断を下すために、各審査員はそれぞれ独立してテイスティングシートへの記入を行う。製品の種類別に評価用シートが用意されており、20 にのぼる分析基準が記載されている。最終的な結果は、各審査員がつけた点数の平均値によって決定される。評価は相対評価ではなく絶対評価を用いているため、定められた技術水準を満たした商品には全て認証が与えられる。 最高金賞：100 点満点の 90 点以上、金賞：80 点以上、 銀賞：70 点以上、銅賞：60 点以上 (2025 年以降は、銀賞・銅賞が廃止され 80 点未満は「ノミニーラベル」となる。) 公式サイトでオンライン登録用フォームを使用して製品を登録する。 サンプルの出品とそれに応じた応募費用が必要。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>9 月</td><td>公示</td></tr> <tr> <td>11～12 月</td><td>申請締切（部門によって異なる）</td></tr> <tr> <td>12～1 月</td><td>サンプル締切（部門によって異なる）</td></tr> <tr> <td></td><td>4か月にわたる評価が行われる</td></tr> <tr> <td>4 月頃</td><td>審査結果がメールによって内示通達される</td></tr> <tr> <td>5 月末～6 月初旬</td><td>授賞式の開催</td></tr> </tbody> </table>	9 月	公示	11～12 月	申請締切（部門によって異なる）	12～1 月	サンプル締切（部門によって異なる）		4か月にわたる評価が行われる	4 月頃	審査結果がメールによって内示通達される	5 月末～6 月初旬	授賞式の開催
9 月	公示												
11～12 月	申請締切（部門によって異なる）												
12～1 月	サンプル締切（部門によって異なる）												
	4か月にわたる評価が行われる												
4 月頃	審査結果がメールによって内示通達される												
5 月末～6 月初旬	授賞式の開催												
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 公式ホームページにて公開。テレビ、新聞等でも受賞のニュースが報道されることがある。 												
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 2023 年は世界 87 か国 1,051 社、2,999 商品を評価。(うち食品 1,020、ビール・水・ソフトドリンク 550、スピリッツ・リキュール 295) が受賞。 Prize of the Jury 審査員特別賞を受賞した日本製品(食品)として、「金ごまわさびドレッシング」(アサムラサキ・2024 年)、「銘菓シャロン」(シャロン甘洋堂・2023 年)、「銀鱈西京漬」味の浜藤(2019 年)等がある。 												
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈授賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 授賞式は毎年 5 月末から 6 月初旬に開催される。同式典は、ヨーロッパの主要都市で行われる(2023 年ブリュッセル、2024 年ウィーン、2025 年プラハ)。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 優秀品質賞(銅賞、銀賞、金賞及び最高金賞)のロゴマークの使用を許可。受賞年度より 3 年間、ロゴマークをパッケージに使用することができる。 全ての参加者に主要な評価基準の平均を示す「結果チャート」を提供。 連続受賞者には、受賞の連続年に応じて各種のトロフィーが与えられる。 												
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 他商品との差別化、顧客の支持や売上の増加、品質管理・品質向上等。 												
⑩ その他参考情報	—												

(18) フランス芸術文化勲章

<p>① 団体に関する情報</p>	<p>【実施団体】 フランス政府 【所在地】 フランス・パリ</p>
<p>② 領彰の目的・創設背景(歴史)</p>	<p>〈領彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> フランス国内外での文化・芸術分野における重要な貢献を評価することを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 章の設立は 1957 年。 1950 年代、フランス政府は文化と芸術の分野において重要な貢献をした人々を正式に表彰するためのシステムの確立に取り組み、1957 年 5 月に芸術文化勲章が創設された。同勲章の創設後、アンドレ・マルローが文化大臣に就任(1959 年～1969 年)した際に、「芸術家、作家、創作者が尊び敬い羨望する」叙勲と位置づけ、その価値と重要性を高めるうえで大きな役割を果たした。
<p>③ 領彰対象</p>	<p>〈領彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 文学、芸術、音楽、映画、演劇など、広範な文化的分野。 <p>〈領彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 様々な文化的分野で顕著な貢献を認められた個人に授与される。フランス国内外を問わず、文化的な影響力を持つ人物が対象となる。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 芸術文化勲章は 3 つの等級からなる。 シュヴァリエ章、オフィシエ章、コマンドゥール章
<p>④ 領彰基準</p>	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> シュヴァリエは 30 歳以上の芸術家にのみ授与される。 オフィシエとコマンドゥールについては、一つ前の等級を授与されてから少なくとも 5 年を経て、新たな叙勲に値する功績を示した者にのみ授与される。
<p>⑤ 選考方法</p>	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 候補者選定は他薦方式で行われる。芸術文化勲章評議会と評議会長の助言に基づいて選ばれる。 日本における候補者の選定は、駐日フランス大使と協議のうえ、在日フランス大使館、在京都フランス総領事館、もしくはフランス本国の文化省が推薦する。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 芸術文化勲章評議会が候補者を審査する。同評議会の評議員は 25 名で構成されており、12 名が既定の評議員(文化省の総務局、公文書館局、読書局、国立博物館局の各局長など)、13 名が文化大臣に指名された評議員である。

	<p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 芸術文化勲章評議会と同評議会長の助言に基づき、文化大臣が受章者を決定する。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <p>芸術文化勲章は年に2回、定期的に授与される。同日表彰式が行われる。</p> <p>毎年1月1日</p> <p>毎年7月14日(フランス革命記念日)</p>
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> 新たな受章者の氏名は、フランス文化省が公式に公布するとともに、「勲章・メダル・褒章の公報」に掲載される。また授章式の情報はニュース等を通じて広く報じられる。
⑦ 過去の受章者等	<ul style="list-style-type: none"> 芸術文化勲章の定員は、1997年5月1日の政令以降、シュヴァリエ450名、オフィシエ140名、コマンドゥール50名となった。 <p>(近年の日本人受賞者)</p> <p>村上春樹(小説家、2018年コマンドゥール)、森山大道(写真家、2018年シュヴァリエ)、山名善之(建築家・教授、2018年シュヴァリエ)、野村萬(狂言師、2018年オフィシエ)、梶本眞秀(実業家、2019年コマンドゥール)、鳥山明(漫画家、2019年シュヴァリエ)、宮城聰(演出家、2019年シュヴァリエ)、永井豪(漫画家、2019年シュヴァリエ)、田根剛(建築家、2022年シュヴァリエ)、高橋留美子(漫画家、2023年シュヴァリエ)、濱口竜介(映画監督、2023年シュヴァリエ)、黒沢清(映画監督、2024年オフィシエ)</p> <p>(上記以外の2010年以降の日本人のコマンドゥール受賞者例)</p> <p>北野武(映画監督2010年)、岸恵子(女優2011年)、五代目坂東玉三郎(歌舞伎役者2013年)、安藤忠雄(建築家、2013年)</p>
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 芸術文化勲章の表彰式は年に2回(毎年1月1日、7月14日)行われる。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 受章者には、勲章(銀細工の徽章)、リボン(略綬)の他、等級に応じ、オフィシエには略章、コマンドゥールにはX型に結ぶネクタイが与えられる。
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 国際的な評価、専門分野での地位向上、新たな機会の創出等。
⑩ その他参考情報	—

(19) 日本芸術院賞

<p>① 团体に関する情報</p>	<p>【実施団体】日本芸術院 【設立年】1919年 【所在地】東京都台東区 【活動内容】美術、文芸、音楽、演劇、舞踏等、芸術各分野の優れた芸術家を優遇するための栄誉機関として設置されている。芸術の発達に寄与する活動を行うとともに、芸術に関する重要事項を審議し、文部科学大臣または文化庁長官に意見を述べることができる。</p>
<p>② 顕彰の目的・創設背景(歴史)</p>	<p>〈顕彰の目的〉 • 優れた芸術家を表彰し、芸術の発展を促進すること。</p> <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> • 賞の設立年は1941年。 • 1907年(明治40年)文部省美術展覧会(文展)を開催するために設けられた美術審査委員会を母体として、1919年(大正8年)に「帝国美術院」が創設された。その後、1937年(昭和12年6月)に、美術に文芸、音楽、演劇、舞踊の分野を加え、「帝国芸術院」に改組された。1947年(昭和22年)に「日本芸術院」と名称を変更。 • 日本芸術院では、会員以外の者で、卓越した芸術作品と認められるものを制作した者及び芸術の進歩に貢献する顕著な業績があると認められる者に対して、毎年、恩賜賞と日本芸術院賞を授与している。令和5年度で第80回となる。
<p>③ 顕彰対象</p>	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> • 日本芸術院賞は、第一部の美術、第二部の文芸、第三部の音楽・演劇・舞踏と3部に分かれており、各部に所属する日本芸術院会員が選考する。 • 第一部に6つ、第二部に4つ、第三部に8つ、合計18の分科がある。 <p>第一部(美術): 絵画、彫刻、工芸、書、建築・デザイン、写真・映像 第二部(文芸): 小説・戯曲、詩歌、評論・翻訳、マンガ 第三部(音楽・演劇・舞踏): 能楽、歌舞伎、文楽、邦楽、洋楽、舞踏、演劇、映画 ※令和3年、建築にデザインが加わり、写真・映像、マンガ、映画が新設。</p> <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> • 会員以外の者で、卓越した芸術作品と認められるものを制作した者及び芸術の進歩に貢献する顕著な業績があると認められる者。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> • 第一部については過去5年間の作品(建築のみ過去8年間)と、これまでの経験を審査する。第二部、第三部については、これまでの実績や経験(あれば作品)などを審査し、人に対して顕彰を行う。 <p>〈賞の種類〉</p> <p>恩賜賞 日本芸術院賞 恩賜賞は、日本芸術院賞を授賞した者の中から特に選ばれて贈られる賞</p>

④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 卓越した芸術作品、芸術の進歩に対する貢献に関する会員の判断による。 										
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 会員から推薦書類が提出され、書類審査が行われる。全会員に対して推薦を依頼するが、全員が推薦するわけではない。書類には、名前、経歴、推薦理由を記載。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 選考委員は会員。 ・ 日本芸術院は院長 1 名と会員(終身)120 名以内で構成され、会則により 3 部 18 分科に分かれて所属する。院長は、芸術分野に関し卓越した識見を有する者について、会員の選挙によって選ばれ、文部科学大臣により任命される。会員は、芸術上の功績顕著な芸術家について、部会の推薦と総会の承認によって選ばれ、文部科学大臣により任命される。 ・ 令和 3 年に、それまで会員になるには既存会員による推薦・選考のみだったが、外部有識者による推薦・選考が加わった。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2 月の総会開催日、総会開催前に部会を開き、必要に応じて、絞込み投票の開票等を行い候補者の絞込みを行う。その結果を総会で確認し、約 1 週間で投票を行う。多くの場合、2 月中に投票結果が出る。 ・ 部会ごとの投票で、一会員当たり複数の候補に投票することができる。会員の過半数を越える投票の獲得により、授賞者が決定される。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">11 月上旬</td> <td>推薦を開始</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2 月</td> <td>総会の開催と投票</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2 月～3 月</td> <td>開票</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3 月</td> <td>授賞結果の報道発表</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6～7 月</td> <td>日本芸術院会館において授賞式を開催</td> </tr> </table>	11 月上旬	推薦を開始	2 月	総会の開催と投票	2 月～3 月	開票	3 月	授賞結果の報道発表	6～7 月	日本芸術院会館において授賞式を開催
11 月上旬	推薦を開始										
2 月	総会の開催と投票										
2 月～3 月	開票										
3 月	授賞結果の報道発表										
6～7 月	日本芸術院会館において授賞式を開催										
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 報道発表資料により公表。ホームページにも掲載する。 ・ 毎年、授賞式後に受賞作品等を一般公開している(入場料無料)。 										
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第 1 回より第 80 回までの授賞人数 恩賜賞:139 名、日本芸術院賞:695 名。 ・ 直近(令和 5 年度)の授賞者数:日本芸術院賞 9 名、◎重ねて恩賜賞 3 名 第一部(美術)…◎隈研吾(建築デザイン) 大矢紀(絵画)、町田博文(絵画)、山岸大成(工芸)、高木厚人(書) 第二部(文芸)…◎多和田葉子(小説・詩)、桐野夏生(小説) 第三部(音楽・演劇・舞踏)…◎福王茂十郎(能楽)、杵屋勝四郎(長唄) 										
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈授賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 6～7 月に日本芸術院会館にて授賞式が行われ、その模様はテレビ報道される。 										

	<p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・恩賜賞には賞状及び賜品が、日本芸術院賞には賞状、賞牌、賞金(100万円)が贈られる。
⑨ 顕彰によって得 られている効果	<ul style="list-style-type: none"> ・顕彰によって、これまでの芸術活動に対して評価が与えられる。
⑩ その他参考情 報	—

(20)芸術選奨

<p>① 団体に関する情報</p>	<p>【実施団体】 文化庁 【設立年】 1968年 【所在地】 京都府京都市上京区(東京都千代田区) 【活動内容】 文化に関する施策の推進、国際文化交流の振興、博物館による社会教育の振興、宗教に関する行政事務を所管する文部科学省の外局。</p>
<p>② 顕彰の目的・創設背景(歴史)</p>	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 芸術各分野において、毎年、国内若しくは国内外において優れた業績をあげた者又はその業績によってそれぞれの部門に新生面を開いた者を選奨し、芸術選奨文部科学大臣賞及び同新人賞をおくことによって我が国の芸術活動の奨励と振興に資するもの。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 1950 年(昭和 25 年) 演劇、映画、音楽、舞踊、文学、美術、古典芸術の 7 分野から始まり、その後、評論等(第6回～第 74 回～「評論」に改称)、放送、大衆芸能(第 18 回～)、芸術振興(第 55 回～)、メディア芸術(第 59 回～)が加わった他、第 74 回に美術が美術 A・B に区分され、古典芸術が第 53 回で終了したため、現在 12 部門で実施されている。
<p>③ 顕彰対象</p>	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 演劇、映画、音楽、舞踊、文学、美術 A、美術 B、メディア芸術、放送、大衆芸能、芸術振興、評論の 12 部門。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 授賞時の年齢は、原則として文部科学大臣賞は 70 歳未満、新人賞は 50 歳未満。 過去に芸術選奨文部科学大臣賞又は同新人賞を受賞した者は、同一部門の同種の賞については対象としない。 文化功労者、日本芸術院会員、重要無形文化財(各個認定)保持者、叙勲、紫綬褒章受章者、日本芸術院賞受賞者及び物故者については対象としない。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 主として前々年の 12 月から前年の 11 月までの間の業績を選考の対象とする。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 各部門から「文部科学大臣賞」「文部科学大臣新人賞」を選出。
<p>④ 顕彰基準</p>	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 受賞者は、芸術活動を通じて社会に貢献し、国民の模範となり得る者であり、当該年の業績に加え、将来性、年齢、他の受賞歴等の過去の業績等も勘案する。
<p>⑤ 選考方法</p>	<p>〈委員選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 文化庁長官が、毎年、実演家、専門家及び学識経験者の中から各部門の推薦委員(原則として 10 名。※演劇・音楽・舞踊・大衆芸能部門は 12 名、美術部門は美術 A・B 部門共通で 10 名、芸術振興部門は 5 名、評論部門は推薦委員を設けない。)と選考審査員(原則として 7 名)を委嘱する。

	<p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 原則として、部門ごとに有識者による推薦委員、選考審査員から、候補者の推薦を受け、選考審査員による2度の選考審査会を経て受賞者を決定する。 候補者推薦用紙を取りまとめた選考審査会資料等を基に、選考審査会にて合議制により候補者を選定する。 文部科学大臣は、選考審査会における審査結果を尊重して、受賞者を決定する。 <p>〈芸術選奨委員リスト〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ホームページにて芸術選奨委員(選考審査員、推薦委員)リストを公開。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>5月頃</td><td>芸術選奨委員の委嘱</td></tr> <tr> <td>11月末まで</td><td>芸術選奨委員からの候補者の推薦</td></tr> <tr> <td>12月</td><td>選考審査員による第一次選考審査会(候補者絞り込み)</td></tr> <tr> <td>1月</td><td>選考審査員による第二次選考審査会(受賞候補者の選出)</td></tr> <tr> <td>2月</td><td>受賞者の決定(大臣決裁)</td></tr> <tr> <td>3月</td><td>芸術選奨贈呈式・祝賀会</td></tr> </tbody> </table>	5月頃	芸術選奨委員の委嘱	11月末まで	芸術選奨委員からの候補者の推薦	12月	選考審査員による第一次選考審査会(候補者絞り込み)	1月	選考審査員による第二次選考審査会(受賞候補者の選出)	2月	受賞者の決定(大臣決裁)	3月	芸術選奨贈呈式・祝賀会
5月頃	芸術選奨委員の委嘱												
11月末まで	芸術選奨委員からの候補者の推薦												
12月	選考審査員による第一次選考審査会(候補者絞り込み)												
1月	選考審査員による第二次選考審査会(受賞候補者の選出)												
2月	受賞者の決定(大臣決裁)												
3月	芸術選奨贈呈式・祝賀会												
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ホームページにて受賞者名簿、贈賞理由、選考経過を公開。 文化庁公式 SNS 等にて贈呈式・祝賀会の模様を公開。 報道機関への受賞者に関する情報提供と贈呈式・祝賀会への取材申込み受付をしている。 												
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> 原則、文部科学大臣賞と文部科学大臣新人賞は各部門2名以内。 令和5年度(第74回)の文部科学大臣賞は23名と1組、新人賞は23名。 過去の受賞者一覧はホームページにて公開。 												
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 3月に都内ホテルにて、贈呈式と祝賀会が行われる。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 受賞者には賞状と、大臣賞には120万円、新人賞には80万円の賞金が贈られる。 												
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 芸術分野・芸術活動の活性化、環境の醸成への寄与。 												
⑩ その他参考情報	—												

(21) 日本伝統工芸展

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 公益社団法人日本工芸会 【設立年】 1955年 【所在地】 東京都台東区 【活動内容】 公益社団法人日本工芸会は、重要無形文化財保持者を中心に、伝統工芸作家、技術者等で組織する団体。現在、工芸技術分野の重要無形文化財保持者(いわゆる人間国宝)を含め正会員等約1,900名が所属。日本伝統工芸展(同会、文化庁、東京都教育委員会、NHK、朝日新聞社主催)を開催する他、重要無形文化財保持者を講師とする伝承事業や記録保存等を行うなど、無形文化財(工芸技術)の保存・伝承及び公開に関する事業を推進している。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本伝統工芸展は、日本工芸の技と美が集結する公募展であり、文化財保護法の趣旨にそって、我が国の優れた伝統工芸を保護・育成し、もって我が国工芸の健全な発展に寄与することを目的としている。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・賞の設立年は1954年(昭和29年)。 ・1945年(昭和20年)、文化財保護法が施行され、歴史上、もしくは芸術上特に価値の高い工芸技術を、国として保護育成することとなり、その趣旨にそって、1954年以来、日本伝統工芸展を毎年開催。2024年が第71回となる。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・陶芸、染織、漆芸、金工、木材工、人形、諸工芸 <p>〈顕彰対象〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工芸作家。日本伝統工芸展規程によると、本展に出品できるのは次の条件を具備した作品。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 本展の趣旨に沿うものであること 2. 自己の制作したものであること 3. 制作後3年以内のものであること 4. 未発表のものであること 5. 作品の著作権を自己が有するものであること <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本工芸会総裁賞、高松宮記念賞、文部科学大臣賞、東京都知事賞、NHK会長賞、朝日新聞社賞、日本工芸会会长賞、日本工芸会保持者賞 ・日本工芸会奨励賞、日本工芸会新人賞
④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「伝統こそ工芸の基礎となるもので、これをしっかりと把握し、父祖から受け継いだ優れた技術を一層鍛磨するとともに、今日の生活に則した新しいものを築き上げることが、我々に課せられた責務と信ずる」との趣旨に沿う作品であること。

<p>⑤ 選考方法</p>	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 毎年度、「開催要項」をHPで公表するとともに、前年度及び前々年度の応募者に送付している。当会会員に限らず、一般の方の出品を可能としている。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 第一次、第二次鑑査委員、審査委員ともに学識者及び作家で構成。 第一次鑑査委員…全 35 人(各部会 5 人、7 部会)、第二次鑑査委員…17 人、審査委員…18 人 <p>○第一次鑑査委員 学識者については、原則として当会の部会展・支部展の鑑査を経験した者。 作家については、原則として日本伝統工芸展で2回以上受賞した者ほか。 学識者・作家ともに、選出は連続して2回以内。</p> <p>○第二次鑑査委員 学識者については、原則として第一次鑑査委員を3回経験した者。 作家については、過去2回以上の受賞経験に加え、3回以上鑑査委員を経験した者ほか。</p> <p>○審査委員 学識者及び作家で構成。 第 71 回 鑑・審査委員名簿はホームページで公開。</p> <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 第一次鑑査では、部会ごとに点数方式又は○×のいずれかの方式で採点投票し、合格とする作品を鑑査。その結果をもとに、部会ごとに授賞候補作品を推薦。 第二次鑑査では、第一次鑑査会に合格した作品並びに重要無形文化財保持者及び鑑・審査委員の出品作品を鑑査して、本展に陳列すべき作品を決定するとともに、第一次鑑査が推薦した授賞候補作品を中心に、授賞候補作品及び新人賞候補作品を選定。 第二次鑑査で選定された授賞候補作品及び新人賞候補作品の中から、審査委員会で賞の対象となる作品が選ばれる。 審査委員会における評価では、点数制は導入されていない。 応募の際に提出するものは、出品申込書、出品料。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>7月初旬</td> <td>出品申込書の提出</td> </tr> <tr> <td>7月初旬から中旬</td> <td>作品搬入</td> </tr> <tr> <td>7月中旬から 8月初旬</td> <td>第一次鑑査(各部会別)</td> </tr> <tr> <td>8月初旬</td> <td>第二次鑑査(合同)</td> </tr> <tr> <td>8月初旬</td> <td>審査委員会</td> </tr> <tr> <td>8月中旬頃</td> <td>入選発表</td> </tr> </tbody> </table>	7月初旬	出品申込書の提出	7月初旬から中旬	作品搬入	7月中旬から 8月初旬	第一次鑑査(各部会別)	8月初旬	第二次鑑査(合同)	8月初旬	審査委員会	8月中旬頃	入選発表
7月初旬	出品申込書の提出												
7月初旬から中旬	作品搬入												
7月中旬から 8月初旬	第一次鑑査(各部会別)												
8月初旬	第二次鑑査(合同)												
8月初旬	審査委員会												
8月中旬頃	入選発表												
<p>⑥ 顕彰結果の公表方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> 受賞者を新聞および日本工芸会の HP に掲載。 東京会場では受賞者及び入選者の作品を全て展示。地方展(全国 10 か所)について、受賞作品及び地方展実行委員会が選定する作品を展示。 受賞作品及び入選作品の全部を掲載した図録(受賞理由も掲載)を作成。 NHK「日曜美術館」で全国放映。 												

<p>⑦ 過去の受賞者等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・第71回(令和6年度) ・応募数…1,054人/1,146点。うち人間国宝の作品数は41人/41点。 ・受賞・入選作品は全539作品。受賞作品は以下の16点。 ・優秀賞8賞各1点…日本工芸会総裁賞(金工)、高松宮記念賞(人形)、文部科学大臣賞(木竹工)、東京都知事賞(染織)、NHK会長賞(陶芸)、朝日新聞社賞(漆芸)、日本工芸会会长賞(諸工芸)、日本工芸会保持者賞(陶芸)、 ・奨励賞5点、新人賞3点
<p>⑧ 表彰式・副賞等の有無</p>	<p>〈授賞式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年9月に日本橋三越本店にて日本伝統工芸展の初日に授賞式を実施。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受賞者には賞状と副賞を授与。
<p>⑨ 顕彰によって得られている効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・受賞者にとって、作品の評価を受けるとともに、研究成果を広く知つてもらう機会。 ・日本工芸会としては、会の認知度を向上させるとともに、定款に定める目的を達成する機会。
<p>⑩ その他参考情報</p>	<p>—</p>

(22) 伝統文化ポーラ賞

① 団体に関する情報	<p>【実施団体】 公益財団法人ポーラ伝統文化振興財団 【設立年】 1979年 【所在地】 東京都品川区 【活動内容】 日本の風土に培われてきた伝統文化を支えてきた方々を伝統工芸技術、伝統芸能、民族芸能・行事などの各分野で見出し、「伝統文化ポーラ賞」として顕彰している。また無形の伝統文化の保存・伝承活動において、有効な成果が期待できる事業に対し補助的な援助を行っている。さらに、人間国宝の卓越したわざ、各地域に伝承されてきた民族芸能・行事等の優れた無形の伝統文化に関する記録映画を制作し、上映会や無料貸出を実施するとともに、保存記録作成事業に関連した作品を中心に、収集・保存活動を行っている。</p>
② 顕彰の目的・創設背景(歴史)	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ わが国の貴重な伝統文化に貢献され、今後も活躍が期待できる個人または団体に対し、更なる活躍と業績の向上を奨励することを目的とする。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 賞の設立は 1981 年(昭和 56 年)。 ・ 1979 年、株式会社ポーラ化粧品本舗(現株式会社ポーラ)創立 50 年を機に、重要無形文化財をはじめとする各種の工芸技術、芸能や民俗芸能に関する伝統文化の保存振興をはかり、わが国の文化向上発展に寄与することを目的とした財団法人ポーラ伝統文化振興財団が設立された。2011 年より財団法人から公益財団法人となり、文化財の保存や伝承に関する事業をさらに強化し、より広く社会に貢献することとした。顕彰事業においては、無形の伝統を支えてきた方々を、伝統工芸技術、伝統芸能、民俗芸能・行事などの各分野で見出し、「伝統文化ポーラ賞」として顕彰している。
③ 顕彰対象	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統工芸技術、伝統芸能、民族芸能・行事。 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統工芸、伝統芸能、民俗芸能・行事の各分野で伝承・振興活動、保存・研究活動に貢献し、今後も活躍が期待できる個人または団体。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 特に設けていない。 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 優秀賞、奨励賞、地域賞。 ・ 優秀賞の中で、特に抜きんでた業績をもつ個人または団体に対しては、大賞を授与する場合がある。

④ 顕彰基準	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 優秀賞：永年努力精進され、優れた業績を残して今後も一層の業績が期待でき、後進の指導・育成にも努めている個人または団体を顕彰。 ・ 奨励賞：将来に向けて、大きな業績をあげ、貢献することが期待できる比較的若い個人または団体を顕彰。 ・ 地域賞：地域において永年地道に努力され、優れた業績を残して今後も一層の業績が期待でき、後進の指導・育成にも努めている個人または団体を顕彰。 																												
⑤ 選考方法	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 他薦 ・ 各部門の有識者、文化財保護・振興に関連する組織や団体、博物館・美術館の学芸関係者等に応募書を配布し、推薦書が提出される。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 選考委員は8名（工芸4名、芸能4名）、審査は専門分野により分担されている。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 点数評価（記名）によって一定の点数を越えた者を受賞者候補とし、その後、質問・調査依頼、選考委員会での合議が行われる。合議の結果、点数の再集計が行われ受賞者を決定する。 <p>〈選考委員リスト（R6年度）</p> <table> <tbody> <tr> <td>織田 紘二</td> <td>日本芸術文化振興会 顧問</td> </tr> <tr> <td>金子 賢治</td> <td>茨城県陶芸美術館 館長</td> </tr> <tr> <td>久保田裕道</td> <td>東京文化財研究所 無形民俗文化財研究室長</td> </tr> <tr> <td>近藤都代子</td> <td>東京藝術大学 非常勤講師</td> </tr> <tr> <td>佐々木正直</td> <td>元群馬県立館林美術館 特別館長</td> </tr> <tr> <td>白石 和己</td> <td>工芸評論家</td> </tr> <tr> <td>田中 英機</td> <td>ぐらしき作陽大学 客員教授</td> </tr> <tr> <td>野川美穂子</td> <td>東京藝術大学 非常勤講師</td> </tr> </tbody> </table> <p>〈タイムスケジュール〉</p> <table> <tbody> <tr> <td>1月</td> <td>推薦依頼発送</td> </tr> <tr> <td>2月～3月末</td> <td>推薦書受付</td> </tr> <tr> <td>4月</td> <td>選考委員への評価依頼（点数付け）、審査</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>選考委員会での協議</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>受賞者の公表</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>贈呈式</td> </tr> </tbody> </table>	織田 紘二	日本芸術文化振興会 顧問	金子 賢治	茨城県陶芸美術館 館長	久保田裕道	東京文化財研究所 無形民俗文化財研究室長	近藤都代子	東京藝術大学 非常勤講師	佐々木正直	元群馬県立館林美術館 特別館長	白石 和己	工芸評論家	田中 英機	ぐらしき作陽大学 客員教授	野川美穂子	東京藝術大学 非常勤講師	1月	推薦依頼発送	2月～3月末	推薦書受付	4月	選考委員への評価依頼（点数付け）、審査	6月	選考委員会での協議	7月	受賞者の公表	12月	贈呈式
織田 紘二	日本芸術文化振興会 顧問																												
金子 賢治	茨城県陶芸美術館 館長																												
久保田裕道	東京文化財研究所 無形民俗文化財研究室長																												
近藤都代子	東京藝術大学 非常勤講師																												
佐々木正直	元群馬県立館林美術館 特別館長																												
白石 和己	工芸評論家																												
田中 英機	ぐらしき作陽大学 客員教授																												
野川美穂子	東京藝術大学 非常勤講師																												
1月	推薦依頼発送																												
2月～3月末	推薦書受付																												
4月	選考委員への評価依頼（点数付け）、審査																												
6月	選考委員会での協議																												
7月	受賞者の公表																												
12月	贈呈式																												
⑥ 顕彰結果の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 顕彰結果は、ホームページ、YouTube、機関誌「伝統と文化」掲載、ニュースサイトでの配信を通じて公表している。 																												
⑦ 過去の受賞者等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 第1回から第44回で延べ360名（件）を顕彰 ・ 最近の受賞者数 第44回（令和6年） 優秀賞2・奨励賞1・地域賞5 																												

	<p>第43回(令和5年) 優秀賞2・奨励賞2・地域賞4 第42回(令和4年) 優秀賞2・奨励賞1・地域賞5</p>
⑧ 表彰式・副賞等の有無	<p>〈贈呈式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 12月に都内ホテルにおいて贈呈式を開催。ホームページに情報を公表している。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 優秀賞 賞牌、賞状、副賞(100万円) *大賞は賞牌、副賞150万円 奨励賞 賞状、副賞(50万円) 地域賞 賞状、副賞(50万円)
⑨ 顕彰によって得られている効果	<ul style="list-style-type: none"> 受賞者にとっては「励み」となる。ポーラ伝統文化振興財団からの情報発信やイベントサポートなどの支援が得られる。 財団にとっては、財団の目的である「伝統文化の振興継承」の面で役割を果たしている。
⑩ その他参考情報	—

(23) フランス農事功労章

<p>① 団体に関する情報</p>	<p>【実施団体】 フランス政府 【所在地】 フランス・パリ</p>
<p>② 顕彰の目的・創設背景(歴史)</p>	<p>〈顕彰の目的〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 農事功労章(L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE)は、フランス農産物の販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章。 <p>〈創設背景(歴史)〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 賞の設立は 1883 年。 フランスの勲章の歴史は 1802 年にまで遡り、革命後フランスをまとめ上げた英雄ナポレオン・ボナパルトが功績者に「レジオン・ドヌール勲章」を与えたのが始まりだった。1883 年、ジュール・メリース農林大臣が農事関係者の功労者に対して、農事功労章を新たに創設。以来、農業部門のレジオン・ドヌールとして位置付け、フランス食文化に貢献した人々に贈られることになっている。 1883 年以降の受章者数は、シュヴァリエ章 340,000、オフィシエ章 60,000、コマンドゥール章 4,800 と推定される。
<p>③ 顕彰対象</p>	<p>〈顕彰部門〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 農業分野、食文化分野 <p>〈顕彰対象者〉</p> <ul style="list-style-type: none"> フランス農産物対外輸出、外国市場での販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人。 30 歳以上でかつ農業分野・食文化分野で 15 年以上の経験がある者。外国人の場合は規程の経験年数を経ていなくても受章できる。 <p>〈顕彰対象期間〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 年間の活動期間 <p>〈賞の種類〉</p> <ul style="list-style-type: none"> シュヴァリエ章、オフィシエ章、コマンドゥール章 シュヴァリエ章が最初に授与される等級。オフィシエ章はシュヴァリエ章を受章してから最低 5 年後に、コマンドゥール章はオフィシエ章を受章して最低 5 年後に昇進の資格が得られる。
<p>④ 顕彰基準</p>	<p>〈評価要素〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 農業分野、食文化分野で、長年の貢献、革新的な取り組み、地域農業の発展への寄与などが評価される。 外国人候補者の場合は、特にフランスとの農業協力や、フランスの農業・食品産業の国際的な発展への貢献が重視される。 一定数の枠(5%未満)が外国人に割り当てられており、国際的な貢献のほか、外交関係の強化や国際協力の促進といった面も考慮される。

<p>⑤ 選考方法</p>	<p>〈候補者選定方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・候補者は通常、地方自治体の長や農業団体、職業組合などによって推薦される。 ・外国人候補者の場合は、フランス大使館や領事館を通じて推薦されることが多い。 <p>〈選考委員の選出基準〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・議定官会議(審査委員会)が設置される。 ・議定官会議は、議長:農相、副議長:レジオン・ドヌール章議定官、大臣官房長(農務省)および農務省その他の長 5 名、コマンドゥール章受章者から名声などを考慮して選ばれた 8 名(任期 3 年)で構成される。 <p>〈選考方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・推薦された候補者は、農業省の審査委員会によって審査される。 ・最終的な受賞者の決定は農業大臣によって行われる。 <p>〈タイムスケジュール〉</p> <p>授章と昇叙は年 2 回、1 月 1 日と 7 月 14 日に行う。</p>
<p>⑥ 顕彰結果の公表方法</p>	<p>—</p>
<p>⑦ 過去の受賞者等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・年間の受章と昇叙の最大数は、シュヴァリエ章 3,200 名、オフィシエ章 800 名、コマンドゥール章 60 名。 ・別途外国人枠がある。
<p>⑧ 表彰式・副賞等の有無</p>	<p>〈表彰式〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特別な式典は行われず、受章者には勲章と証書が郵送される。地方自治体の長や農業関係者の高官から個別に授与される。 ・外国人への授与は、フランス外務省を通じて行われる。受取方法は、通常、勲章と証書は在外フランス大使館を通じて受章者に渡される。 <p>〈副賞等〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・勲章(白い星型で緑と赤の縁取り、ポロネギをイメージしポワローと呼ばれるもの)と証書。
<p>⑨ 顕彰によって得られている効果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・農事功労章は単なる個人の栄誉にとどまらず、フランス農業全体の発展と国際競争力の強化に寄与する重要な役割を果たしている。
<p>⑩ その他参考情報</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本にある「フランス農事功労章協会(MOMAJ)」では、受章者である会員が講師、ナビゲータをつとめ、フランス食材及びフランス食文化を日本で普及、発展するための活動を行っている。同協会は、フランス農事功労章の受章者の中から任意(有志)で入会する会員によって構成される。

第2章 創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言

創設すべき顕彰制度のあり方について構築・提言にむけて、全3回の有識者会議を実施した。

1. 有識者会議(第1回)議事要旨

【日時】

令和6年9月20日(金)13:00~15:00

【場所】

文化庁

【出席委員】

太下義之座長 家中みほ子委員、植野広生委員、田崎真也委員、生江史伸委員、村田吉弘委員

【事務局】

合田次長、高橋参事官、清水専門官、田中専門官

シード・プランニング 両方、羽沢

【議事概要】

食文化分野における新たな顕彰制度創設に係る論点と食文化分野における顕彰制度に関する調査結果について事務局から説明を行った後、意見交換を行った。

各委員からの主な意見は以下のとおり。

○顕彰制度の目的

食文化分野の顕彰の充実は重要

顕彰の効果は、食文化の異なる分野への波及が期待できる

顕彰制度創設の狙いは、国からの視点と顕彰対象者からの視点に関連性があるものが望ましい

顕彰制度の端的な説明ぶりが必要であり、顕彰制度の名称が重要

新制度の定着には、顕彰される者、制度の名前や説明ぶりの両面がわかりやすいことが重要

食文化分野から人間国宝を早期に輩出は絶対に必要

食文化分野からも紫綬褒章が選出されるようにすべき

扱い手不足の解消、インバウンド需要への対応、人間国宝の輩出等、顕彰制度の目的により評価及び審査の視点は異なる

掲げた理念に基づく評価が主軸となり、結果としてインバウンドや産業振興や人間国宝につながる位置づけとすべきではないか

○顕彰対象分野

顕彰対象は和食文化のみでは足りないのではないか
フランス料理と和食について、顕彰対象に差を設けるべきでない
和・洋・中を問わず公平に顕彰対象とするべき
醤油や味噌の醸造家等の食品製造者も顕彰対象者として扱うべき
顕彰制度の対象とする食文化の定義を議論すべき

○トップオブトップ

(フランス料理においては、)トップオブトップは世代で異なる
若者には共感できない者が、世代で異なるトップオブトップとして人間国宝になると、文化を守っていく上で何の役に立っているか疑問が生じる可能性がある
顕彰制度の創設に当たっては、関係する業界団体との意見調整が重要

○候補者選定方法

選考される者の人柄も重要
選考基準は、公表を念頭にしつかり表現すべき
顕彰対象者の選出に、一般消費者などが参画する方法は考えられないか
顕彰対象者の推薦を受けないと選考は困難。業界団体からの推薦の形にすると、経歴のみが重要視される可能性がある

○審査方法

選考基準と選考委員の選定が重要な論点
制度設計に携わった者は選考委員になるべきではない
選考委員は、食分野以外の分野から選出されるのが望ましい
顕彰対象者を推薦する者と審査する者は別にすべき
多様な食文化分野からトップオブトップの輩出は困難。あらかじめ、その年の審査の対象ジャンルを決める方法もあるのではないか

○表彰式

毎年表彰することは、多様なジャンルからトップオブトップを輩出し、制度を継続することにつながる

2. 有識者会議(第2回)議事要旨

【日時】

令和7年1月 29 日(水)10:00～12:00

【場所】

文化庁

【出席委員】

太下義之座長 家中みほ子委員、植野広生委員、田崎真也委員、生江史伸委員、村田吉弘委員

【事務局】

高橋参事官、清水専門官、田中専門官

シード・プランニング 両方、羽沢

【議事概要】

第1回の会議での意見交換の内容を踏まえ、事務局が作成した食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言の骨子案と、食文化分野における顕彰制度に関するその後の調査結果について事務局から説明を行った後、意見交換を行った。

各委員からの主な意見は以下のとおり。

○顕彰の目的

新制度を創設することによって、人間国宝や紫綬褒章などの他の栄典への道筋がどのように描けるのかを示すことが必要

叙勲・褒章を出していく上での業界団体からの推薦方法は、年功序列などもあり区々であり、推薦を行う業界団体の有無により輩出される分野に偏りがあるのが実態。こうした実態を踏まえて、新制度をどのように位置づけるのかの整理が必要

○顕彰対象分野

労働人口が減少し、担い手確保が困難になる一方、外食分野は、この2年でこれまでのピークであった1997年当時の支出金額を上回ってきている。このような中、顕彰対象分野の決定においてサイズマターとする考えも重要かもしれないが、そればかりでは食文化の多様化が担保されない懸念がある

対象分野や選考方法などの「入口」の公平性は担保すべきであるが、実際に顕彰を行う「出口」の者数について、分野・職種に従事する者の比率に基づき公平性を確保しようとするのは、そぐわない

フェアと公平は違う。受賞者数の公平ではなく、過程のフェアを目指すべき

推薦や選考のプロセスにおいて、「偏りがない」ということを示すしかないのではないか

まずは被顕彰者を料理人や接客業などのまさに消費者との接点に位置する職種に限定しても良いの

ではないか。そこに光をあてることで、結果的に、そうした方々が扱う酒や食品にも目が向けられる
例えば料理人と杜氏とは評価軸が全く異なる。まずは、料理人を対象に顕彰制度を開始するのが現実的ではないか

○受賞者数

食文化の多様性を踏まえ、飲食業界を盛り上げていくのであれば、毎年多くの人(50~100)が輩出されるのが望ましい

多くを輩出すると、被顕彰者にとっては受賞の事実の価値が損なわれる

○審査方法

料理等の部門ごとに開催されているコンクールやコンペティションで賞をとった方々を対象としつつ、更なるお墨付きの制度と位置づけるという考え方もあるのではないか

○支援方法

受賞者への賞金の授与やその後のサポートにより起業を促すような顕彰制度が国内にはある。新たな表彰制度にも何らかのメリットを付与すべきではないか

3. 有識者会議(第3回)議事要旨

【日時】

令和7年2月 14 日(金) 15:00～17:00

【場所】

文化庁

【出席委員】

太下義之座長 家中みほ子委員、植野広生委員、田崎真也委員、生江史伸委員、村田吉弘委員

【事務局】

高橋参事官、清水専門官、田中専門官

シード・プランニング 両方、羽沢

【議事概要】

第2回までの会議での意見交換の内容を踏まえ、事務局が作成した食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言案について事務局から説明を行った後、意見交換を行い、各委員から概ね了承をいただいた。軽微な修正等を行った上で最終確定は座長に一任された。

その後、新制度の実行に当たっての課題として、新制度の受賞者数、対象分野、選考方法、受賞者の支援方法など、具体的な制度設計に向けて多角的な意見交換を行った。

各委員からの主な意見は以下のとおり。

○対象分野

特定の個別分野を対象とすると、それ以外の分野が対象外かと思うので、日本標準産業分類の専門料理という料理全体を包含する分野にするというアイデアもあるかもしれない

第一回の受賞者は1つの分野からの輩出ではなく、複数の分野から輩出することで、幅広い分野を対象としていることを発信するのが有用ではないか

分野によって特性というのがあるので、今後の検討ではワーキンググループを設置することを検討してはどうか

○受賞者

新制度で受賞された方々が国民に気づいてもらえるかが重要

第1回の選考は特に重要であり、国民に受け入れられ、納得される人物である必要がある

受賞した責務として、受賞者には業界や地域への貢献をすることを期待したい

○審査方法

全てのジャンルの人を同じ視点で審査をすることは、ノンジャンルで料理人を選定する REDU-35 に共通するところがある

ノンジャンルで審査をすると意見の対立が生じる。一方で特定の分野ごとに、対応する選考委員を集めるのは難しい。選考委員をジャンルごとに分けるのか、ノンジャンルで一律に審査するのかを検討する必要がある

個人が持っている素養の背景には、従業先の会社とそのバックアップ体制があるので、店の与える影響と本人の資質との割合を測るという考え方もあるのではないか

○発信方法

業界内でのインナーブランディングが大切であり、新制度の受賞の判断材料に既存のコンクールが参考になっていることが伝わると業界にとっては励みになる

○支援方法

今後の活躍にあたってのマネジメントサービスを行うという支援も一案

受賞者への賞金授与をする顕彰制度はあるものの、国が行う食の顕彰において、賞金目的とした顕彰制度はなじまない。

○新人賞

受賞者は食の至宝なので、芸術選奨のような新人賞は新制度にふさわしくないのではないか

若手の料理人を顕彰する制度は国内に既にある

最初の数年は基礎固めの時期であり、年数をかけて制度作りと認識が定着させる。それをやりきった段階で、応用や新しい分野の探索に移行していくという進め方もあるのではないか

4. 食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言

本事業を通して、以下の提言をまとめた。

- ・食文化分野における 新たな顕彰制度創設に向けた提言
- ・提言概要

食文化分野における 新たな顕彰制度創設に向けた提言

**食文化分野における
新たな顕彰制度創設に向けた提言**

令和7年2月21日

**食文化分野における
新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議**

はじめに

地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等に伴い、日本の食文化を取り巻く環境は厳しさを増しており、その保護・継承は喫緊の課題である。この課題解決に向けては、食文化への「気づき」の提供、理解の深化が必要であるため、国においては、食文化の継承・振興に貢献する関係者の顕彰を充実することが求められていた。

こうした背景がある中、食文化に焦点を当てて新たに顕彰制度を整備することは、食文化関係者の励みになることはもとより、後継者の確保といった効果や、食文化分野からの重要無形文化財の指定に当たっての判断材料になり得ることも期待されるところである。

このため、文化庁は、令和6年度において、効果的かつ権威ある食文化に係る顕彰制度の創設に向け、国内外の顕彰制度や関係分野の実態を踏まえつつ、創設すべき顕彰制度の在り方について提言を受けるため、「食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議」を設置した。

有識者会議は、これまでに累次の議論を重ねた結果、今般、提言を取りまとめるに至ったところであり、今後、文化庁には、提言に沿った顕彰制度の構築を速やかに実行されることを期待するものである。

1. 顕彰制度創設に向けて

(1) 日本の食文化をめぐる現状と課題

近年、日本の食文化をめぐっては、生活文化の中長期的な変化に加え、過疎化や急速な少子高齢化等による担い手不足等の課題が明らかになってきており、その継承が危ぶまれる危機的状況にある。

その一方で、訪日外客数はコロナ禍以前を超えてきており、訪日外国人の多くが日本の食に対して高い関心を寄せ、訪日の目的自体が日本食を体験することとの声が大きい事実を踏まえれば、インバウンド需要の更なる拡大を通じた地域・産業の活性化と食文化振興との好循環の形成を更に高めていく好機が到来している。

こうした状況下において、日本の食文化をめぐる危機的な状況を開すること、その解決の糸口となるチャンスを逃さないという対応を可及的速やかに同時並行で行うことが求められるところである。

よって、日本の文化の保護（保存・活用）・継承という国家的役割に照らして、国はなすべきことを早急に固めて実行に移し、これにより日本の食文化に関わる多くの人々が裨益し、ひいては新たな価値創造によって日本が世界に誇る食文化のブランド力が更に高まるることを渴望するものである。

(2) 新たな顕彰制度創設の必要性

日本の食文化において中心的な役割を担っている様々な職業や職種（例えば、飲食店の調理人・店主、バーテンダー、給仕従事者や、食料品・飲料製造業の技術者など。（以下「料理人等」という。））が持つ技術や技法、技能は、日本の長い歴史の中で日本人のその時々の嗜好の変化等に順応しつつも核心部分は変更が加えられることなく継承されている伝統のわざである。

こうしたわざを持ち、かつこれを駆使して生業を行っている方々の社会的地位の向上や、生業としての魅力を発信することこそが、日本の食文化の価値の向上、食文化全体の底上げに繋がると考えられる。

このため、日本の食文化の価値を正確に評価し、その価値を国内外

に発信するとともに、価値の継承のための後継者育成に注力されている人材を顕彰することは、日本の食文化を取り巻く現状を踏まえれば、国が真っ先に取り組むべき課題といえる。このような考えに基づき、国には食文化分野における新たな顕彰制度（以下「新制度」という。）を早急に創設することを求めるものである。

そして、新制度によって顕彰される方は、同業に携わる人々はもちろんのこと、同じ道を進もうとする人々の憧れの的となる。すなわち、新制度によって料理人等が日本の食文化の中心的存在として位置づけられ、注目されることは、飲食サービス業など食文化に関連する産業全体に活気をもたらし、これら業界への関りを希望する後継者が育成されることにより、それら業界の持続的な発展へと繋がる。

また、業界の発展とともに、料理人等の職業としての魅力が日本社会全体に浸透することにより、料理人等に対する見方が変化し、日本国民の間に生命を支える食の在り方を見つめ直すきっかけをもたらし、それらが後押しとなって料理人等の間に新たな価値創造の原動力が生み出されることに繋がる。

さらには、日本の伝統的な風習や、日本人の受容性の高さから生み出される新たな食文化に関心を寄せる外国人には、日本の食文化の更なる奥深さを知り得る機会を提供することとなる。

このように、新制度は、国の食文化振興において極めて重要な政策になり得るとともに、顕彰された方々やその方々と活動を共にする人々の社会的地位の向上を図り、生業を継続していく上での心のよりどころとして不可欠なものとなる。

(3) 新制度の実行における基本的考え方

食文化の形成に関わる方が誇りを持って日々の諸活動に勤しみ、その営みの延長線上に様々な文化的価値が創造され、世界的にも評価が高まっている日本の食文化の水準の維持・向上を狙うためには、新制度は、究極的には食文化の形成に関わるすべての要素に光を当てたものとすることが理想である。

また、新制度は、料理人等が弛まぬ活動を続けていく上での励みとなることに主眼を置き、顕彰される料理人等にあこがれて、その道を目指そうとする後継者を確保することに繋げることを狙いとするため、集団ではなく、人物に焦点を当てて顕彰する仕組みとすることが適当であると考える。

さらには、新制度による顕彰を多くの人々の理解と共感の下に末永く継続して実施していくためには、多様な分野（ここで言う分野とは、飲食業における日本料理、中華料理、フランス料理、イタリア料理や、食料品・飲料製造業におけるパン・菓子、水産食料品、調味料、酒類などの業種を意味する。以下同じ。）及びその構成において欠くことのできない様々な職種（ここで言う職種には、例えば、フランス料理においては、接客の場面で不可欠な料理に係る専門知識や高い接客技術を備えているソムリエ、ギャルソンなどが含まれ、同様に、日本料理においては、おもてなしの場面で主人公となる女将や仲居などが含まれる。以下同じ。）によって形成されている、日本の食文化の特徴とも言える多様性に配慮する必要がある。

また、時代背景や人々の嗜好の変化とともに柔軟に変容してきた日本の食文化を取り巻く状況としては、それぞれの分野で第一人者と目される方、師と仰がれる方、つまりは当代一流、当代随一と評価される方は世代により異なるという実態があるため、新制度はこうした点に配意しなければならない。

その上で、新制度の普及を図るには、国には、新制度により受賞されること自体が極めて価値の高いことであるとのメッセージの継続的な発信はもとより、例えば、紫綬褒章を受章される多くの方がそれ以前に芸術選奨文部科学大臣賞を受賞されていることと同様、新制度による受賞を叙勲・褒章をはじめとする他の栄典制度の授与へと繋げていくなどの工夫を求めるものである。

加えて、民間の団体が主催する特定の分野や特定の職種に係るコンクール、コンペティションの受賞者を新制度による受賞へと繋げていくことにも配意する必要がある。

2. 新制度の構成

(1) 顕彰対象及び顕彰対象者

新制度を料理人等の社会的地位向上や、料理人等の職業としての魅力の発信に繋げていくと同時に、新制度による顕彰の権威を高めていくためには、日本の多様で幅広い食文化の中から分野を特定せずに横断的に顕彰することを制度の基本に置くべきである。その上で、新制度は、文化庁が振興する政策分野、つまり、文化庁が担う文化芸術振興施策の基軸をなす、重要無形文化財の指定等を行う文化財保護制度との関連や接続にも留意する必要があることから、料理人等の無形のわざ（ここで言う「わざ」は、技術、技法、技能を指すものとする。以下同じ。）を顕彰対象とすべきである。

また、顕彰対象者については、食文化の幅の広さや、それぞれの分野・職種における継承の取組手法の差異などを考慮すれば、幅広い分野・職種に横断的な評価軸を横刺して選定することは明らかに困難である。このため、多くの国民に新制度の狙いが容易に理解され納得し得るものとなるよう、各分野において当代一流と目されるわざの保持者、各分野における各職種のいわゆる「トップ オブ ツップ」を顕彰対象者とすることが適当である。

その際、料理人等のわざは一朝一夕に身に付くものではなく、長い年月をかけた鍛錬の上で形成されることが一般的な認識であると考えられるものの、若くしてわざを身に付けて目覚ましい実績・功績を上げ、同業の人々から慕われ目標とされる者が存在する実態も踏まえ、年齢等による先入観を持ち込まないよう留意すべきである。

また、業界全体や世代をリードする当代一流の料理人等を選定しようとする場合、後継者の育成・確保も含めた業界発展への貢献の程度を評価軸に加えることは一定の合理性があり、むしろ人柄とも例えられる面倒見の良さは考慮されるべきである。

(2) 顕彰対象者の選定及び選考の視点

食や調理技術に関する顕彰制度は、各省庁がそれぞれの行政目的

に照らし実施しているものがあるほか、民間においても消費者の商品（サービス）選択に資するなどの観点から実施しているものが、既に数多く存在している。

このため、新制度の構成は、芸術選奨等の国の顕彰制度の構成を参考とするのが適当である。その一方で、料理人等のわざを顕彰対象とし人物を顕彰する新制度においては、必然的に既存の顕彰制度とは異なる独自の評価の視点を導入することが求められるところであり、具体的には次の視点を顕彰対象者の選定及び選考の視点（以下「選定・選考の視点」という。）とすることが適当と考える。

一 歴史的価値

- ・ 相当程度の期間において技術の研鑽を積まれたことの証として、歴史的に見て価値の高い技術を保持していること。

二 芸術的価値

- ・ 料理や製品等の提供等を通じて芸術的価値を表現していること。

三 文化貢献

- ・ 活動が食文化の発展に大きく寄与していると認められること。
- ・ 活動を通じて後継者の育成・確保や文化発信・普及啓発に大きく貢献していること。

四 社会貢献

- ・ 食材や原料等を扱う上において地域社会の維持や地域経済の循環に十分に配意していると認められること。
- ・ 人々の生活の向上や環境の改善に繋がる非営利の社会活動や慈善活動を継続的に行っていると認められること。

(3) 顕彰対象者候補の選定方法

幅広い関係者が存在し、多様性に富むことが日本の食文化の特徴と言えるが、それ故に、仮に顕彰対象者候補の選定において不特定多数の者が関わることとなれば、選定における評価軸が多様なものとなり、審査や選考も困難を極めることが想定される。

このため、選定・選考の視点に照らしてトップオブトップと目され

る候補者を確実に拾い上げるという観点に立てば、特定の分野に造詣の深い専門家等を推薦委員として、それらの者による候補者選定の方法（以下「推薦委員方式」という。）を採用することが適当である。

なお、特定の分野への候補者の偏りや、推薦委員への働きかけ等を排除する観点から、推薦委員は毎回入れ替えを行うとともに、推薦委員名簿は非公表とすることが適当である。

(4) 顕彰対象者の選考方法

推薦委員方式により選定された候補者の中から顕彰対象者を選考するに当たっては、公正性を確保する観点から、推薦委員とは別に選考委員を任命する。

また、新制度の社会的信頼を確保すること、新制度の権威付け等の観点から、選考委員名簿は公表することが必要と考える。

候補者の中から顕彰対象者を適正かつ公正に選考するためには、選考委員は適性のある者を選定することが重要であり、例えば、国内外の食文化について高い見識を持つ学識経験者、文化人、料理人、飲食品製造・流通関係者、マスメディア関係者等の幅広い層から参画してもらうべきである。

また、選考委員であることが権威化しないようする一方、選定・選考の視点を踏まえた公正な選考を持続させる観点から、例えば、1人当たりの任期を最大3年としつつ、選考委員のうち1/3ずつを順次改選して、新制度の創設初年度の選考委員のうち1/3は3年間の任期を全うしてもらうなどの工夫を施すことが必要である。

選考体制としては、選考委員で構成する選考委員会を設置し、具体的の選考方法としては、各選考委員は事務局が準備する候補者に係る既存の表彰制度の賞歴その他の功績等の書類を参考にしつつ、選定・選考の視点を用いて各選考委員が自らの知見に基づき相対評価を行い、予め設けられた人数の枠内において、各々が顕彰対象者を選考するものとする。各選考委員の評価に差異が生じた場合は、選考委員全員で協議の上、選考委員会として顕彰対象者を決定する。

(5) 実施主体

食文化は幅が広く、多くの民間企業が関りをもっていることから、多くの民間企業の賛同を得て民間主導で実施してもらうことも考えられるものの、関わる企業や団体が多い故に、新制度の実行までに長期の準備期間を要することが想定される。

また、新制度の実行においては、第一義的に文化芸術の振興の視点を持つ必要があると同時に、顕彰対象者を他の栄典制度等に関係づけていくことや、最終的に公益にかなうことが求められることから、公の立場で文化芸術の振興を担う文化庁が主催することが適当と考える。

この場合、選考委員会における選考結果を尊重することを基本に、文部科学大臣が受賞者を決定することが適当と考える。

(6) 顕彰頻度

広範にわたる分野からの候補者の選定や顕彰対象者の選考には相当程度の時間を要すること等から、新制度による顕彰は年1回とし、受賞者を広く周知するためには顕彰式典を行うことが適当である。

(7) 受賞者の呼称

新制度は、各分野における各職種のトップオブトップを顕彰すること、受賞者の中から重要無形文化財の保持者、いわゆる芸術上特に価値が高く、歴史上特に重要な意義のある無形のわざを有する「人間国宝」に認定されることを大いに予感させるものとして、受賞者を「食の至宝」と称することを提案する。

なお、国には、この提案を踏まえて新制度の事業名を決定されることを求めるものである。

3. 新制度実行に当たっての課題

(1) 既存の表彰制度等との棲み分け

新制度は、料理人等が持つわざの歴史的価値や、料理や製品等の提供等を通じて表現するわざの芸術性等を特定し顕彰するものとして、既存の表彰制度と重複することがないように制度設計することになるが、部分的な重複の可能性や誤解を招来する可能性は否定できないことから、既存の表彰制度実施団体に対して当該提言を提示の上で説明を行い、意見を聴取し、懸念点の払しょくに最大限努めるなど、慎重かつ丁寧な調整を行うことが必要と考えられる。

(2) 受賞者数

新制度が多様で幅の広い日本の食文化に関わる人々の励ましとなるためには、受賞者は、毎回、多様な分野や職種からできるだけ多く輩出されることが望ましいとの考えがある一方で、新制度の権威付けの観点から限定的に輩出し、稀少性を持たせるとの考えもある。

このため、新制度の受賞者数は、先例となる芸術選奨の毎回の受賞者数も参考にしつつ、国内外の食文化について高い見識を持つ学識経験者等からの意見も聴取し、かつ関係方面との調整を行った上で決定することが望まれる。

同時に、受賞者数は、推薦委員や選考委員の定数の規模や、副賞の有無にも関わってくることから、現実性を十分に踏まえて検討されることを求める。

(3) 受賞者を偏りなく輩出する仕組みの構築

新制度により顕彰対象となる分野は広範に及ぶこと、それに加えて日進月歩の日本の食文化を支えるわざを的確に顕彰するためには、特定の分野や特定の職種に偏りなく受賞者が輩出される必要がある。一方で、新制度の性格、イメージの定着に当たって、新制度の創設当初は、ある程度特定の分野からの受賞が続いた方が良いとの考えもある。

同時に、毎回の候補者選定や顕彰対象者選考において、その都度、推薦委員や選考委員を選任や改選することや、それらの者による選考や選定には相当程度の期間を要するといった物理的制約が伴うこと

も考慮する必要がある。

そこで、新制度を実行に移していくことを念頭に、毎回の受賞者数と連動させて予め計画的に複数年にわたって顕彰対象とする分野と職種を特定し、それに対応した推薦委員と選考委員を選任することを企画・設計するとともに、設計した計画を状況の変化等に応じて適時再設計する常設の会議体をできるだけ早期に設置することが適当であると考える。

(4) 発信方法

新制度の認知度向上がそのまま顕彰の権威付けに繋がるため、新制度と受賞者の効果的な発信方法を検討すべきである。例えば、報道各社への情報提供をはじめ、ウェブページ、SNS、政府広報などにより多言語で公表することは不可欠と考えられる。

(5) 支援方法

新制度が狙いとしている料理人等の職業としての魅力を日本社会に浸透させていくには、国には、受賞した当該年に限らず、受賞者の活動を継続的に支援する方策を検討することを求めたい。

別紙

食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた
有識者会議 委員名簿

※敬称略

座長	同志社大学経済学部教授	おおした よしゆき 太下 義之
委員	ぐるなび社長室室長 日本飲食団体連合会事務局長	いえなか みほこ 家中 みほ子
委員	win-do.us（ウインドアス）代表	うえの こうせい 植野 広生
委員	日本ソムリエ協会名誉会長	たさき しんや 田崎 真也
委員	レフェルヴェンス エグゼクティブシェフ	なまえ しのぶ 生江 史伸
委員	菊乃井代表	むらた よしひろ 村田 吉弘

提言概要

食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議

食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言



令和7年2月21日

顕彰制度創設に向けての論点

1. 顕彰制度創設に向けて	<ul style="list-style-type: none">【1】日本の食文化をめぐる現状と課題【2】新たな顕彰制度創設の必要性【3】新制度の実行における基本的考え方
2. 新制度の構成	<ul style="list-style-type: none">【1】顕彰対象及び顕彰対象者【2】顕彰対象者の選定及び選考の視点【3】顕彰対象者候補の選定方法【4】顕彰対象者の選考方法【5】実施主体【6】顕彰頻度【7】受賞者の呼称
3. 新制度実行にあたっての課題	<ul style="list-style-type: none">【1】既存の表彰制度等との棲み分け【2】受賞者数【3】受賞者を偏りなく輩出する仕組みの構築【4】発信方法【5】支援方法

1. 頒彰制度創設に向けて

【1】日本の食文化をめぐる現状と課題

- 日本の食文化は、**中長期的な生活文化の変化、過疎化や急速な少子高齢化による担い手不足**により、継承が危ぶまれる状況。
- 一方、訪日外国人の日本食への高い関心、インバウンド需要拡大を通じた地域・産業の活性化と**食文化振興の好循環を形成する好機が到来**。

【2】新たな頒彰制度創設の必要性

- 日本の長い歴史を背景に継承されてきた**伝統のわざ**を有する調理人や食料品・飲料製造業の技術者等（以下、料理人等）を頒彰することで、料理人等の社会的地位及び日本の食文化の価値を向上させ、**食文化全体の底上げ**につなげる。
- 頒彰により、料理人等が日本の食文化の中心的存在として注目されることで、食文化に関わる**業界全体の活性化や後継者の育成が進み、業界の持続的な発展へつながる**。
- 国内外に**日本の食文化の魅力と価値を広めること**で、日本国民が食の在り方を見つめ直すきっかけをもたらし、それが料理人等の新たな価値創造の原動力となり、**日本の食文化のブランド価値向上**につながる。

【3】新制度の実行における基本的考え方

- 新制度は、**日本の食文化の形成に関わるすべての分野**（食に関連する産業・業種）と職種（各分野を構成する職務）に光を当てることが理想。
- その道を目指そうとする後継者の確保に繋げるため、**各分野で当代一流と評価される個人を頒彰**する。
- 頒彰されることの価値を継続的に発信するほか、**叙勲・褒章をはじめとする他の栄典の授与**につなげるなど、頒彰が極めて価値の高いものであることを普及する。

2. 新制度の構成

【1】頒彰対象及び頒彰対象者

- 日本の多様で幅広い食文化の中から**分野を特定せずに横断的に頒彰すること**を制度の**基本**に置き、料理人等の**無形のわざ**を頒彰対象とする。
- 各分野における当代一流と目されるわざの保持者、いわゆる「**トップ オブ ツップ**」を頒彰対象者とし、年齢等は考慮しない。

【2】頒彰対象者の選定及び選考の視点

- 歴史的価値**：相当程度の期間において技術の研鑽を積まれたことの証として、**歴史的に見て価値の高い技術を保持していること**。
- 芸術的価値**：料理や食品等及びその提供等を通じて**芸術的価値を表現していること**。
- 文化貢献**：活動が**食文化の発展に大きく寄与している**と認められること。
活動を通じて**後継者の育成・確保や文化発信・普及啓発に大きく貢献**していること。
- 社会貢献**：食材や原料等を扱う上において**地域社会の維持や地域経済の循環に十分に配意**していると認められること。
人々の**生活の向上や環境の改善に繋がる非営利の社会活動や慈善活動**を継続的に行っていると認められること。

【3】頒彰対象者候補の選定方法

推薦委員による候補者選定 → [選考委員]による頒彰対象者選考 → **文部科学大臣**による最終決定]

2. 新制度の構成

【4】顕彰対象者の選考方法

推薦委員の任命

- 特定の分野に造詣の深い専門家等を推薦委員に任命し、候補者を選定。
- 候補者の偏りや、推薦委員への働きかけ等を排除する観点から、推薦委員は毎回入れ替えを行うとともに、推薦委員名簿は非公表とする。

選考委員の任命

- 国内外の食文化について高い見識を持つ学識経験者、文化人、料理人、飲食品製造・流通関係者、マスメディア関係者等の幅広い層から選考委員を任命し、公正性を確保。
- 新制度の社会的信頼を確保し、権威を高めるため、選考委員名簿は公表とする。
- 選考委員の権威化を防ぎつつ、公正な選考を持続させるため、任期は最大3年、選考委員は1/3ずつ順次改選とする。

選考委員会の設置

- 選考委員で構成する選考委員会を設置する。各委員は事務局が提供する候補者の資料を参考に相対評価を行い、決められた人数の枠内で顕彰対象者を選考する。評価に差異があれば、全員で協議し決定する。

文部科学大臣による最終決定

- 選考委員会での選考結果を尊重し、文部科学大臣が受賞者を決定し、文部科学大臣が顕彰する。

【5】実施主体

- 新制度は文化芸術の振興と公益に寄与することと、他の栄典制度等に関係づけることが求められるため、文化庁が主催する。

【6】顕彰頻度

- 顕彰対象者の選定や選考には時間を要するため、新制度による顕彰は年1回とし、顕彰式典を開催して広く周知する。

【7】受賞者の呼称

「**食の至宝**」を提案　※受賞者は各分野における各職種のトップ オブ ツップであるため。

3. 新制度実行にあたっての課題

【1】既存の表彰制度等との棲み分け

- 新制度は、料理人等が持つ**わざの歴史的価値や芸術性**を顕彰するものであり、既存の表彰制度と重複しないよう設計する。
- 既存の表彰制度との部分的な重複や誤解を避けるため、既存の表彰制度実施団体に提言を説明し、意見を聴取し、慎重かつ丁寧な調整を行う。

【2】受賞者数

- 食文化に関わる人々の励ましとなるために、多く輩出されることを望む考えがある一方、新制度の権威付けのためには限定的に輩出し稀少性を持たせるという考え方もある。
- 受賞者数は**芸術選奨の毎回の受賞者数**も参考にしつつ、学識経験者等からの意見も聴取し、関係方面と調整して決定。

【3】受賞者を偏りなく輩出する仕組みの構築

- 特定の分野や職種に偏りなく、受賞者が輩出されるためには、毎回の受賞者数と連動させて予め複数年にわたって顕彰対象とする分野と職種を特定し、その分野に造詣の深い推薦委員と選考委員を選任することを企画・設計する場を設置する。

【4】発信方法

- 新制度の認知度向上は顕彰の権威付けに繋がるため、制度及び受賞者の効果的な発信方法を検討する必要がある。具体的には、報道各社への情報提供、ウェブページ、SNS、政府広報を通じて多言語で公表するなど。

【5】支援方法

- 受賞した当該年に限らず、受賞者の活動を継続的に支援する。