

2011年9月30日 NEWS RELEASE No.77

9月30日、『醤油の日の集い』開催！

星澤幸子氏と横井啓子氏に「醤油地域貢献賞」を授与！

日本醤油協会（会長 濱口道雄）では、本年から「地域」でのしょうゆの価値の高揚、しょうゆを通して食文化の伝承に尽力された方、或いはしょうゆに関する学術研究に功績のあった方を顕彰する「醤油地域貢献賞」を創設いたします。

全国を8つのブロックに分け、毎年2ブロックずつ顕彰してまいります。初年度の平成23年度は、北海道ブロックの星澤幸子氏と、近畿ブロックの横井啓子氏にお贈りすることとし、9月30日にロイヤルパークホテルで開催される『醤油の日の集い』（主催：日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会）において、発表並びに授与式が行われます。

北海道ブロックで受賞の星澤幸子氏は、北海道を代表する料理研究家として、札幌テレビ「どさんこワイド」の「奥様ここでもう一品」に1991年から20年にわたり月曜から金曜まで毎日生出演し、北海道の素材にこだわり、誰にでも作れる手軽な料理を紹介してきました。2002年には連続出演記録でギネス世界記録に認定され、その記録を今も更新中です。番組で紹介した料理は5,000品を超え、しょうゆを使った料理は半数以上にのびります。（9月21日現在）「しょうゆを使った料理」を、メディアを通して紹介し、調味料として“無くてはならないのがしょうゆ”であることを、多くの道民に再認識してもらうことにより、醤油業界に多大な貢献をいただきました。

近畿ブロックで受賞の横井啓子氏は、以前から奈良の地には「食のはじまりの歴史がある」ということに着目し、調査研究を重ねてこられました。この考えのもとに「ひしお」にも研究を広げ、中国文献「齊民要術」記載の作醬法を独自に読み解いて、「ひしお」を復元し、『古代ひしお』としての商品化にも多大なご協力をいただきました。しょうゆのルーツである穀醬を1300年前の製法で復元されたことは、しょうゆの歴史の上で貴重な資料となったこと、また、この「ひしお」が東大寺に奉納され、春日大社の祭典でご使用いただくことになったこと、奈良県内醤油産業発展のため、無償供与されたことなどが高く評

価されました。

お二方のこのような活動が、地域のしょうゆの発展に大きく貢献されたことを称え、「醤油地域貢献賞」を贈り顕彰することとしました。

● 星澤 幸子（ほしざわ さちこ）氏のプロフィール

料理研究家、クッキングキャスター。北海道南富良野町出身。札幌テレビ初の夕方のワイド番組の放送開始（1991年）から毎日生出演し、料理を紹介して20年。その紹介数は、5,000品以上にのぼり、ギネス世界記録に認定され、現在も記録更新中。北海道の食材にこだわり、誰にでも作れる手軽な料理を紹介して、独自のスタイルを確立。宇宙食の開発も手がけ、若田光一氏へ提供した。2009年、東久邇宮文化褒賞受賞。

● 横井 啓子（よこい けいこ）氏のプロフィール

『なら食』研究会代表。兵庫県西宮市より1977年奈良に転居。独自にしょうゆの研究を始める。2005年『なら食』研究会を発足。世界最古の農業技術書「斉民要術」の解説書に出合い、作醬法の研究を始める。2007年、奈良県工業技術センター、奈良県醤油工業協同組合との三者で「ひしおの会」を発足させ、古代から伝わる「ひしお」の復元作業を進めた。2010年、平城京遷都1300年祭に合わせて、「古代ひしお」として商品化した。



左側から、星澤雅也氏（星澤幸子氏代理）、濱口道雄（日本醤油協会 会長）、横井啓子氏。

※下記URLをクリックすると、画像データがダウンロードできます。

<http://www.soyssauce.or.jp/tudoit/tiiki2011.jpg>

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
大関 恒雄（事務局長）、中川美代子
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soyssauce.or.jp>E-mail soyic@soyssauce.or.jp