

2014年10月1日 NEWS RELEASE No.112

**10月1日「醤油の日の集い」開催！**

**大友佐俊氏と牟田口光美氏に**

**『平成26年度 醤油地域貢献賞』を授与！**

日本醤油協会（会長 濱口道雄）では、「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」を実施しています。

全国を8つのブロックに分け、毎年2ブロックずつの顕彰をしていますが、今年度（平成26年度）は、東海・北陸ブロックの大友佐俊氏と、九州ブロックの牟田口光美氏にお贈りすることとし、10月1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。

東海・北陸ブロックで受賞の大友佐俊氏は、加賀藩御膳所を務めた老舗料亭（株）大友楼の代表で、郷土料理、食生活の歴史、食材のルーツ、食育等に造詣が深く、2013年には映画「武士の献立」の料理監修を行いました。

大友楼では、江戸時代から伝わる加賀料理の「治部煮」を、日本人にはなじみ深いしょうゆと砂糖を組み合わせた味付けを守りながらも、進化洗練させて次の世代に伝えています。

また、石川県観光のスペシャルガイドとして、「石川の食文化」、「加賀野菜を利用しての料理」の講演、実演研修などを行っています。その活動は多岐にわたり、しょうゆの価値向上に多大な貢献をいただきました。

九州ブロックで受賞の牟田口光美氏は、20年に渡り福岡県立久留米筑水高等学校で調理師養成に取り組む一方、生徒の料理コンクール指導にあたり、文部科学大臣賞受賞をはじめ、全国大会への出場は70回以上にのぼります。

日本醤油協会主催「第3回しょうゆ味レシピ&エピソードコンテスト」での、“高校生の部”最優秀賞受賞者をはじめ、「第2回」、「第4回」、「第5回」受賞者の指導・育成も行いました。

また、地元でのしょうゆを使ったレシピ開発や、食育活動にも取り組むなど、その活動により次世代へのしょうゆの普及啓発に多大な貢献をされたこと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。

● 大友 佐俊（おおとも さとし）氏のプロフィール

(株)大友楼代表取締役。日本大学商学部卒業。京都「菊水」、岡山「三好野弁当店」を経て、昭和49年(株)大友楼入社、昭和57年代表取締役に就任。

北陸農政局北陸外食産業協議会会長、石川県食品協会常任理事・副会長、星陵大学客員教授、石川県文化財保護審議会委員ほか。

著書に「弁当箱その用と美」、「金沢の食歳時記」ほか。

連絡先：920-0918 石川県金沢市尾山町2-27 大友楼

T E L：076-221-0305

● 牟田口 光美（むたぐち みつみ）氏のプロフィール

福岡県立久留米筑水高等学校食物調理科主任教諭。佐賀県唐津市出身。福岡県立福岡女子大学家政学部卒。同大学大学院人間環境学研究科修士課程修了。専攻は食品微生物学（納豆菌）、植物性乳酸菌。九州大学医学部教授秘書を経て、昭和62年より福岡県立明善高等学校教諭。平成6年、福岡県立久留米筑水高等学校に食物調理科設立のため異動、現在同課主任。

連絡先：〒839-0817 福岡県久留米市山川町1493 福岡県立久留米筑水高等学校

T E L：0942-43-0461



<https://www.soy sauce.or.jp/tudoi/tiiki2014.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 : <https://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : [soyic@soy sauce.or.jp](mailto:soyic@soy sauce.or.jp)