

平成13年度 和歌山県文化功労賞

おく むら あや お
奥 村 彪 生

住 所：奈良県香芝市

出 身 地：和歌山県西牟婁郡すさみ町

生 年：昭和12年

◎業績及び経歴

氏は、昭和12年にすさみ町で生まれ、県立和歌山工業高校を卒業後、食の世界に興味を持ち、料理研究の道に入る。

伝承料理研究家として飛鳥・奈良時代の万葉料理、平安王朝料理、安土桃山時代ポルトガル人が伝えた料理と菓子、江戸元禄の時代に隠元禅師が伝えた普茶料理、明治に鹿鳴館などで首相伊藤博文たちが開催した宴会料理、明治・大正に普及した西洋料理と中国料理など、さまざまな料理の復元に携わってきた。

また、国際交流基金からの派遣で、フランス、イタリア、ドイツ、スイス、オランダなどヨーロッパやクウェート、インドネシアなどアジア各国で日本の食文化を紹介してきた。

那賀町の“青洲の里”にあるレストラン「華」のメニューは、氏の指導によるものである。

神戸山手大学人文学部環境文化学科教授や大阪市立大学生活科学部大学院博士課程非常勤講師を務める傍ら、奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」を主宰するなど料理の研究や普及に努めている。

著書には、「食文化入門」「日本の食べもの」「復元万葉びとのたべもの」「卑弥呼の食卓」「進化する麺食文化」「ごはん道楽」「世界のごちそう米料理」などがある。

また、関西テレビ「今晚なに食べたい」、NHK「きょうの料理」「おはようホットモーニング」に出演するなど多岐にわたって活躍中であり、新聞や雑誌への掲載をはじめ、テレビ、ラジオ、講演を通じて日本の食文化の普及に取り組まれてきた

氏の功績は多大である。

■現在

奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰
神戸山手大学人文学部環境文化学科教授

■主な表彰歴等

平成6年 食生活文化賞