

八重洲会

入会案内（賛助会員）

八重洲会とは

八重洲会（日本西洋料理最高技術家協会）は、我が国に於けるフランス料理開拓者のお一人、渡辺鎌吉先生の遺訓を原点として美食の追求に生命を捧げる人々の集まりで、大正 12 年（1923 年）に設立され、100 年の歴史と伝統を持った日本の最古の料理人の会です。本会の会員は、人格、識見共に豊かなる、フランス料理に関わるプロフェッショナル達です。会員は平等をモットーにして、八重洲会の原点である渡辺鎌吉師の遺訓のもと、第 8 代目の村田眞吾会長（藤田観光株式会社 名誉総料理長）を中心とし、心技の向上につとめることを目的し活動を行っています。



会長挨拶

第 8 代目の会長を拝命いたしました村田です。この会は日本で最も古いフランス料理人の協会であります。渡辺鎌吉先生をはじめとした偉大なる先人達が、脈々と紡いで来られた長い歴史を将来に残していく大きな役割を担っていると実感しております。八重洲会の活動の一環として昨年、役員達による小学校の児童達へ「味覚の授業」などを行っており、少しでも貢献していきたいと考えております。また、職人としての技術を後世へ残していくために、貴重な資料を基にした料理講習会や食事会なども企画しております。また、料理人だけではなく、料理を作る上で欠かすことのできない「食材」を提供して下さる皆様とも一緒に八重洲会を活性化して参りたく、皆様のご入会を心よりお待ちしております。



メダルの章心に雪月花の刻絵を施したのは、中国・唐の詩人「白楽天」の書き記した心を伝えんがためであり、依って風雅に求められる食美は心技の誠を顕し、台座に示す八葉は八重洲会を象徴し、和合と無限の進歩発展をはっきりと表しております。

八葉に八玉枝を加えた十六は道を治める最高権威者たるしるしであり、リボンの赤緞は永遠の命をあらわし、鎖の錦緞は最高技術者の連帯を意味しております。



入会資格

本会に関心があり、本会の活動に賛同する人。正会員（料理人）および賛助会員（法人、個人）。入会の条件として、所定の申請書を提出し、定められた入会金・年会費を滞りなく納入すること。会則を遵守すること。本会の活動へ積極的に参加、協力すること。※入会には会員 1 名の推薦を必要としております。また、入会にあたり、役員会での承認審査があります。

入会金および年会費

賛助会員（法人、個人）

入会金 25,000 円（入会時に支払い）

年会費 15,000 円（毎年 4 月初めに支払い）

会員のメリット

入会より 1 年後に、総会の日に併せて金章授与式を行い、金章メダル（35,000 円）とディプロムを授与します。会の主な活動としては、年に 1 度の会員が一同に会する総会・新年懇親会（有料）に出席し、相互の交流を深めることができます。その他、会員のお店での食事会（有料）や、イベントなど企画に優先的に参加可能です。企画や特典については、今後さらに充実していく予定です。

入会の流れ

入会式は年に一度の総会・新年懇親会（1 月の最終週の月曜）に併せて行われます。入会申請書を 8 月末までに事務局宛に提出後、9～10 月開催の役員会にて審査が行われ、承認後に改めて事務局より通知を致します。入会承認後、1 ヶ月以内に入会金を納入下さい。入金確認をもって会員登録完了といたします。入会後は総会・新年懇親会にて「入会証書」を授与いたします。

また、ご入会より 1 年後の総会・新年懇親会にてメダルとディプロムを授与します。授与式の前に、改めてメダル費用（35,000 円）のご案内を送付しますので（12 月頃）、手続きをお願いします。なお、授与式には必ずご参加下さい。

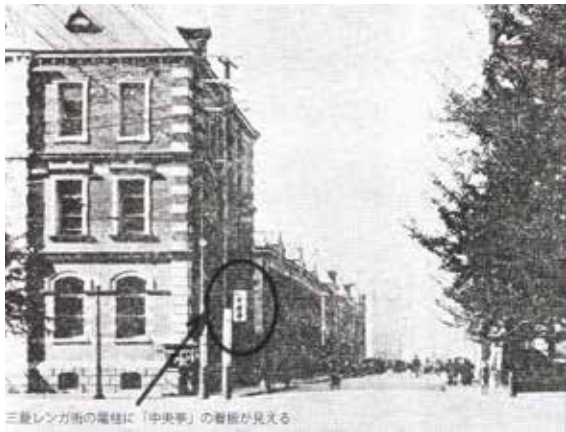


問合せ

八重洲会 事務局 〒107-0061 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル 3F 株式会社 ESF international 内
TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419 メール yaesu@ESF.jp

八重洲会発足のあらまし

大正 11 年（1922 年）、我が国におけるフランス料理の開拓者の一人である渡辺鎌吉氏が 64 歳で没し、その翌年の大正 12 年（1923 年）12 月 4 日に岩堀房吉氏（元綱町三井倶楽部料理長）の提唱で、当時の弟子たちが集い師を偲び、互いの友情を深める会を催し、その時に中央亭のあった場所の住所が八重洲町であったのでそれにちなみ、「八重洲会」という会が発足されました。以来、中央亭の渡辺鎌吉氏の弟子たちが毎年集い師を偲びつつ、フランス料理の勉強の場としての会として歴史を刻んできました。昭和に入り当時の会長の佐藤良造氏（元丸の内 常磐屋総料理長）の時に山越徳玄・上原正一郎氏・辻村佳也氏（日比谷・松本楼）紅谷清三氏（東京会館総料理長）及び当時の役員たちがこれからは、中央亭の枠にとどまらずに、西洋料理・フランス料理の料理人の親睦団体としてさらに発展させ、今日に至っており、日本での最古の伝統を持つ料理人の会であります。初代会長岩堀房吉（元綱町三井倶楽部調理顧問）、佐藤良造（元丸の内 常磐屋総料理長）、山越徳玄（元綱町三井倶楽部総料理長）、上原正一郎（元藤田観光椿山荘総料理長）、関塚康男（元喜山総料理長）、眞田英輔（元綱町三井倶楽部総料理長）など歴代会長がその伝統を伝え続けてきました。会員は平等をモットーにして、八重洲会の原点である渡辺鎌吉師の遺訓のもと、現在は村田眞吾会長（藤田観光株式会社 名誉総料理長）のもと会員 200 名あまりで、100 年の歴史と伝統を引き継いでいます。

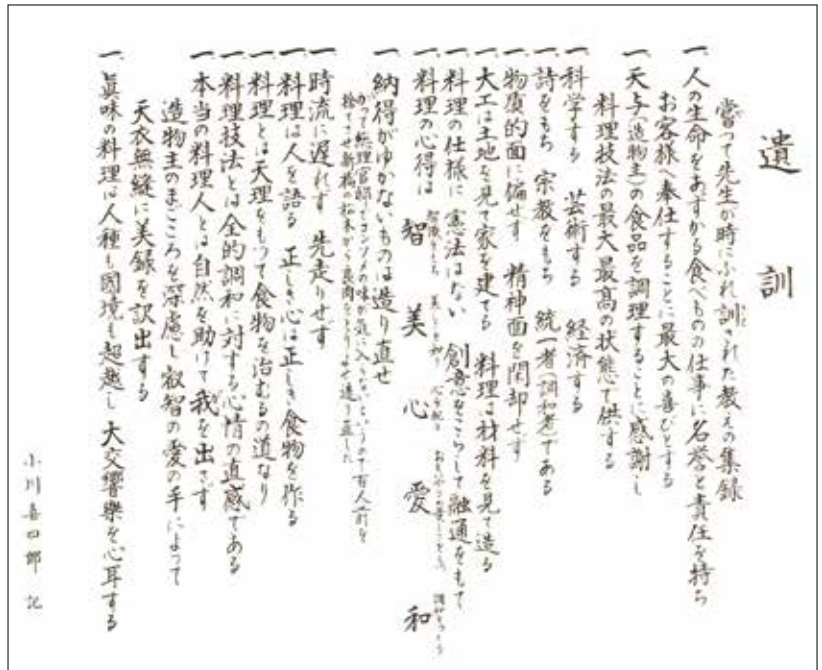


渡辺鎌吉師 略歴

安政 5 年（1858 年）相州藤原宿（横浜近郊）の農家の息子として誕生
 10 歳を過ぎる頃に英国公使館に入る、料理修業
 明治 23 年（1890 年）鹿鳴館が華族会館となり、料理長となる（31 歳）
 明治 36 年（1903 年）日本女子大学講師を大正 9 年（1920 年）迄 17 年間勤める
 明治 40 年（1907 年）中央亭開業（49 歳）
 大正 11 年（1922 年）没 享年 64 歳

渡辺鎌吉師 遺訓

- 1) 人の生命を預かる食べ物の仕事に名誉と責任を持ち、お客様へ奉仕する事 に最大の喜びとする。
- 2) 天与（造物主）の食品を調理する事に感謝し 料理技法の最大最高の状態で供する。
- 3) 科学する 芸術する 経済する。
- 4) 物質的に偏せず、精神面を閉却せず。
- 5) 大工は土地をみて家を建てる、料理は材料を見て造る。
- 6) 料理の仕様に憲法はない、創意をこらして融通を持つ。
- 7) 料理の心得は智（知識を持ち）美（美しさを知り）、（心を配り）愛（おもいやりの愛おしさをもつ）和（調和をつくる）
- 8) 納得が行かない物は造り直せ
- 9) 時流に遅れず 先走りせず
- 10) 料理は人を語る 正しき心は正しき食物を造る
- 11) 真味の料理人は人種も国境も超越し大交響曲を心耳する



八重洲会歴代会長

- 初代 岩堀 房吉
- 第2代 青柳 駿
- 第3代 佐藤 良造
- 第4代 山越 徳玄
- 第5代 上原 正一郎
- 第6代 関塚 康男
- 第7代 眞田 英輔
- 第8代 村田 眞吾

八重洲会歴代名誉会長

- 初代 滝 昇之助
- 第2代 上原 正一郎
- 第3代 関塚 康男
- 第4代 眞田 英輔

八重洲会役員 (2024 年 10 月現在)

- | | |
|-------------|-------|
| 会長 | 村田 眞吾 |
| 副会長 | 藤井 克昭 |
| 事務局長 | 飯塚 喜隆 |
| 執行役員 (会計担当) | 千葉 裕之 |
| 執行役員 | 岸 義明 |
| 執行役員 | 伊藤 俊幸 |
| 執行役員 | 緒方 伸二 |
| 執行役員 | 齋藤 雅巳 |
| 執行役員 | 森田 信夫 |
| 執行役員 | 市川 博史 |
| 執行役員 | 高橋 義幸 |
| 執行役員 | 松山 昌樹 |
| 執行役員 | 斉藤 哲二 |
| 名誉副会長 | 福島 正八 |