

「料理人」を対象とした新たな顕彰制度の創設について ～農林水産省「食の名匠」(仮称)授与制度～

1. 趣 旨

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」した様々な取組を通じ、これらの伝承、発展、利用、普及に関わってきた各界の料理人等を顕彰するとともに、その更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、我が国の農林水産業と食品産業の振興を図る。

2. 実施主体

農林水産省

3. 授与の対象となる料理人

(1) ブロンズ授賞者

技術・技能が卓越していると評価されている現役の料理人(和・洋の菓子職人を含む)のうち、概ね5年以上にわたり次のいずれかの取組を行い、他の模範とするに相応しい功績のあった者。

- ① 国内における産地の形成や生産者の所得向上に貢献
地域の風土や調理法に適した作物の発掘、伝統野菜の復活など、産地と料理人が連携して新たな農産物を開拓し、又は地場の素材を活かしたメニューを開発し、取引の継続等を通じて、国内における産地の形成や生産者の所得向上に貢献。
- ② 新たな食品等の普及や地域の活性化、食文化の発展に貢献
食品産業等と連携して新たな食品や調味料を開発し、又は新たな調理法や食の新分野を開拓し、調理においてこれらを取り入れること等を通じて、当該食品等の普及や地域の活性化、食文化の発展に貢献。
- ③ 海外における日本の食文化の普及と日本産の食材等の利用拡大に貢献
日本人以外の料理人に日本の食文化、調理技術等について教授・指導することを通じて、海外における日本の食文化の普及と日本産の食材等の利用拡大に貢献。
- ④ 上記に掲げるもののほか、制度の趣旨に照らし上記と同等程度の貢献が認められるもの。

(2)シルバー授賞者

ブロンズ授賞者のうち、引き続き5年以上にわたり同様の取組を行った者であって、他の者と比較して、取組の内容に進歩、発展又は拡大が認められる者。

(3)ゴールド授賞者

シルバー授賞者のうち、引き続き5年以上にわたり同様の取組を行った者であって、他の者と比較して、取組の内容に進歩、発展又は拡大が顕著に認められる者。

4. 応募・推薦

自薦・他薦を問わず広く応募を受け付け。

5. 審査

以下の三段階で審査。

(1)一次審査

書類及び調査に基づく審査

(2)二次審査

審査委員会による審査

(3)最終審査

「一品料理」の作成及び料理人のプレゼンテーションに基づく審査。

6. 「食のオフィシェ」(仮称)について

制度の周知・PR活動、地域レベルでの候補者の掘り起こし及び審査・調査その他の活動をサポートするため、「食のオフィシェ」(仮称)を公募。

後日募集要領を公表する予定。

7. 今後の予定

平成22年4月～ 顕彰実施要領等の公表

5月～ 公募開始

9月頃 授与式(最終審査)