

第5回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」
ブロンズ賞 受賞者

(敬称略、五十音順)

	<p>笹森 通彰 オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ 青森県弘前市 イタリア料理</p>	<p>開業以来、「店で使用する食材の自給率100%」を目指し、自家菜園を営む。近隣の高品質な食材の生産者から食肉、ミルクを仕入れ、生ハムやチーズ等に加工し提供している。2010年には、弘前市がハウスワイン特区に認定されたことにより、自家製ワイン用ブドウを使用し醸造を開始、自ら経営している店で提供している。また、日本各地や地元の小中学校で食の地産地消の重要性を講演している。</p>
	<p>丹野 隆善 Aigues Vives 北海道小樽市 パン</p>	<p>薪を熱源とする窯で全てのパンを焼き上げる。小麦使用量全体の20%に北海道産の小麦を使用し、今後も北海道産の小麦の使用割合を高めていきたい。近隣で栽培される季節の野菜や果実を取り入れた商品の開発を行い、地方の素晴らしさを発信している。</p>
	<p>徳岡 邦夫 京都吉兆 京都府右京区 日本料理</p>	<p>食材と真摯に向き合い、地域性のある食材から産地に拘った食材まで様々な食材を使用し、食材の良さを最大限生かした料理を提供している。また、京丹後市のブランド化を伴う地域活性化にボランティアで取り組み、京丹後市のお米を全国にPRしている。今後は、日本料理の美味さの可能性を広めるために一次産業の方々とともに、海外で食材と一緒に創り出すプロジェクトも行っていきたい。</p>
	<p>萩 春朋 Hagi フランス料理店 福島県いわき市 フランス料理</p>	<p>自分を育ててくれた郷土の食材に着目し、いわきを中心とした福島の食材でメニュー作りを行い、1日にランチ・ディナー各一組ずつできめ細やかな接客にこだわっている。震災以前からの生産者との連帯感が、震災を経験したことにより更に強くなり、現在は地場産品を使用した商品開発を行い雇用の拡大へ繋げるなど、生産者と共に六次産業化の取組も行っている。</p>
	<p>浜田 統之 星野リゾート ホテルプレストンコート ユカワタン 長野県軽井沢町 フランス料理</p>	<p>世界の美食マーケットを意識した品質向上の取組を生産者と共に行い、ホテルで提供する魚料理は信州産の淡水魚を使用する等、長野県産の食材に拘っている。ポキューズドール国際料理コンテスト3位獲得を契機に、欧州を中心とした世界のトップシェフが数多く軽井沢を訪れることから、地元の生産者巡りや情報共有を行う等、世界に向けて長野県産の食材の魅力をアピールしている。</p>
	<p>久田 和男 すし処 ひさ田 岡山県赤磐市 寿司</p>	<p>中国地方に馴染みのない「からみ大根」を地元農業従事者に生産依頼、「生かしこみ」という魚のしめ方を提案・指導、地元の酒米で「酒一筋」という日本酒を作る等、地元食材へのこだわり・その魅力を発信している。また、海外からの料理人を積極的に受け入れ、日本ならではの調理方法や地域の魅力を伝えている。</p>
	<p>福本 伸也 カ・セント 兵庫県神戸市 スペイン料理</p>	<p>素材本来の味を大切にして、本場スペイン料理そのままではなく、スペインの香りを残したオリジナル料理を提供している。従来廃棄されていたチーズ作りの工程で出る「ホエイ」を野菜のソースとして使用する等、生産者と付き合い、信頼関係を築いて生産者と食材を尊重する事に重きをおいている。また、生産者や消費者とともに、神戸の食を考え、発信をめざすための「神戸料理フォーラム」を仲間2人と立ち上げている。</p>