

第9回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」
シルバー賞 受賞者

(50音順、敬称略)




	<p>神田 裕行 (かんだ ひろゆき)</p> <p>日本料理かんだ</p> <p>東京都港区 (55歳)</p> <p>日本料理</p>	<p>日本文化としての日本料理の正統な伝承と進化に尽力、国内食料自給率アップと料理を通じた豊かな人間形成の機会創造(後進育成)を自らのミッションとして活動。NPO法人FUUDOを料理人仲間と立ち上げて無農薬・有機野菜の生産者を支援し、子供達への食育活動等を実践している。また海外での活動として、台湾・香港での日本食フェアを開催。日本の食材、料理への関心を促し、また台湾で自著の翻訳本「神田魂」を出版、日本料理の哲学を説き、日本料理のPRに努めた。</p>
	<p>小林 寛司 (こばやし かんじ)</p> <p>villa aida (ヴィラ アイダ)</p> <p>和歌山県岩出市 (45歳)</p> <p>イタリア料理</p>	<p>地元の生産者(肉・野菜・魚)の作った素材(食材)をベースにメニューを考え、料理を通じて優良な生産者とその食材を県内外にPRし、地元食材の新しい利用価値を発展させてきた。また料理のイメージを生産者に伝え、それに合う食材の栽培方法等も生産者と一緒になって作り上げてきた。その他、和歌山県産食材のアピールに繋がるメディア対応(雑誌、TV対応)、料理イベントに多数参画し、東日本震災復興支援として、岩手県(山田町)や宮城県(石巻市)のイベントにも積極的に参加するなどマスターズとしての活動に力を入れてきた。</p>
	<p>松尾 英明 (まつお ひであき)</p> <p>柏屋 大阪千里山 (かしわや おおさかせんりやま)</p> <p>大阪府吹田市 (55歳)</p> <p>日本料理</p>	<p>2014年から料理マスターズブランド認定コンテストの審査委員として活動し、2017年は自ら出展者として参加、自社製「松前醤油」がマスターズブランドに認定。香港に進出するなど海外でも積極的に活動し、モエ・エ・シャルドン社主催イベント、「シカゴ・グルメ」イベント、パリ日本大使館等において、高品質な日本食材、日本料理等のPRに努めた。JTBと料理マスターズ倶楽部がコラボしているガストロミー&アグリツアーにも大阪の生産者を巻き込みながら、料理マスターズの知名度、普及活動に貢献している。</p>
	<p>和久田 哲也 (わくだ てつや)</p> <p>Tetsuya's (テツヤズ)</p> <p>オーストラリア (59歳) シドニー</p> <p>フランス料理</p>	<p>旬の食材や季節感といった日本料理の精神をフランス料理に取り入れ、日本の伝統的な食材(塩昆布、わさび、醤油、京味噌等)を隠し味に用いて、オーストラリアから世界に向けて「和」テイストを発信。シンガポールにも出店を果たし、出身地である静岡県の食材を積極的に紹介したほか、静岡空港利用促進事業にも貢献した。東日本震災復興支援として、輸入規制の厳しい国へ輸出できるオイスターソースの開発、輸出においてより鮮度が保てる商品パッケージ手法の開発等、日本食材の海外展開を技術面からも支援している。</p>

※受賞者の年齢については、平成30年10月26日時点での年齢

第9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

(50音順、敬称略)

	<p>飯塚 隆太 (いづか りゅうた)</p> <p>レストラン リューズ</p> <p>東京都港区 (49歳)</p> <p>フランス料理</p>	<p>生まれ故郷の新潟をこよなく愛し、毎年田植えや稲刈りを行い、また地元の隠れた名産品を積極的に発掘している。和洋の一流料理人仲間と設立したNPO法人のメンバーとして活動し、無農薬の生産者を支援したり、子供達の農業体験イベントを通じて食育活動も行っている。全日空のファーストクラスの機内食、「えちごトキめき鉄道」が運行するリゾート列車「雪月花」で提供する新潟弁当等、日本各地の素材にこだわったメニューを提供している。</p>
	<p>石井 誠 (いしい まこと)</p> <p>Le Musée (ル・ミュゼ)</p> <p>北海道札幌市 (45歳)</p> <p>フランス料理</p>	<p>北海道の食材の素晴らしさを自身の料理を通じて伝えていくことに取り組み、北海道庁の「食のブランドアドバイザー」として活動。興部町の生産者と乳牛のクリーンで純度の高いミルクを用いたオリジナル有塩バターを開発したり、羽幌町の実産者と酒蒸しボタン海老を開発する等地域と連携した取組を行った。そしてその活動がメディアで紹介されるなど、地域の活性化にも貢献した。また、北海道の食材の活用だけでなく、伝統・歴史・文化も加味したシェフならではの料理を提供している。</p>
	<p>工藤 健 (くどう けん)</p> <p>メゾン ラフィット</p> <p>福岡県筑紫郡 那珂川町 (42歳)</p> <p>フランス料理</p>	<p>日本の原風景を思わせる那珂川町(福岡県)で地元の食材を使って、ここだけでしか作れない料理を提供。美味しさと健康を食材選びのポイントとし、無農薬栽培の生産者と連携して高麗人参や那珂川町特産のヤーコンのブランド化に挑戦している。特にヤーコンについては様々なメニューを開発し、県外のお客に喜ばれている。これ以外にも抗生物質を使用しない飼料で育てられた赤崎牛の開発など、地元食材の活性化に貢献している。</p>
	<p>黒森 洋司 (くろもり ようじ)</p> <p>楽・食・健・美 -KURUMORI- (らくしょくけんび くろもり)</p> <p>宮城県仙台市 (42歳)</p> <p>中国料理</p>	<p>東日本大震災の復興支援活動をきっかけとして宮城県(仙台市)に出店。宮城県は中国料理の食材が豊富なことから「宮城県＝中華県」をキャッチフレーズに、県内産の農畜水産物を幅広く利用し、食材の魅力を引き出す料理を提供。現場に行き食材の価値、美味しさ、生産者の思いを確認し、それを料理でお客に伝えている。被害を受け、従来通りに食材を出荷できない生産者に対しては、そうした食材を加工品などで利用できるような支援を実施している。</p>
	<p>高橋 拓児 (たかはし たくじ)</p> <p>木乃婦 (きのぶ)</p> <p>京都府京都市 (49歳)</p> <p>日本料理</p>	<p>京野菜や日本酒のみならず、全国各地の特筆すべき食材を掘り起こし、新しい料理としてお客に提供。青森の下北半島でこれまで加工販売されていなかったナマコの卵巣「このこ」を商品化し、ふかひれを日本料理として提供できるレシピの考案、日本料理に合うワインの開発支援など、新しい需要の開拓に力を注いできた。また海外での日本料理の発信にも熱心であり、海外で日本料理のプレゼンテーションや指導を行っている。</p>

	<p>立花 秀明 (たちばな ひであき)</p> <p>和彩空間 たち花 (わさいくうかん たちばな)</p> <p>島根県仁多郡 (51歳) 奥出雲町</p> <p>日本料理</p>	<p>奥出雲で自然と寄り添いながら、地域の食材の良さ、食文化を後世に残そうとする活動に取り組んでいる。すべて奥出雲の食材を使用し、食材の本来の味を活かす新たな調理法を取り入れた「奥出雲づくし懐石」は料理人自身の思いを示す料理となっている。その他国の重要文化的景観に選定された「たたら製鉄と棚田の文化的景観」で生産される仁多米の価値向上の取組など、奥出雲の第一次産業と地域の将来の希望をつなぐ活動を行っている。</p>
	<p>成田 一世 (なりた かずとし)</p> <p>ESqUISSE CIN q / ESqUISSE (エスキスサンク/エスキス)</p> <p>東京都中央区 (51歳)</p> <p>製菓</p>	<p>6か国で数々の有名店を渡り歩く中で研鑽を重ね、調理技術もさることながら、食材研究を深めてきた。その知見を活かして、日本各地の青果生産者へ青果の市場価値向上に必要な指導を行ったり、これまで価値を生まなかった副産物を加工用としての新しい価値を提案したりする等、生産者の所得向上、青果産業の活性化に力を注いだ。多くの海外のフェアに参加し、山椒、柚子、干し柿等の日本食材、米粉の利活用を積極的にPRしてきた。</p>
	<p>西野 正巳 (にし の まさみ)</p> <p>京遊膳 花みやこ (きょうゆうぜん はなみやこ)</p> <p>茨城県ひたちなか市 (53歳)</p> <p>日本料理</p>	<p>地元茨城県産食材の価値向上を生産者に働きかけ、また料理人のネットワークを活かして販促活動を行い、多くの食材(村田いちご、天使音メロン、紫菊芋等)が全国の有名飲食店、ホテル、百貨店、そして海外へ提供されるようになった。さらに茨城県からの協力要請を受け、粘りの少ない納豆菌を使った「豆乃香」を開発し、海外を含めた有名飲食店で取り扱われるようになり、茨城県ブランドの向上に貢献している。</p>

※受賞者の年齢については、平成30年10月26日時点での年齢