

料理人を対象とした顕彰制度 ～農林水産省「料理マスターズ」～

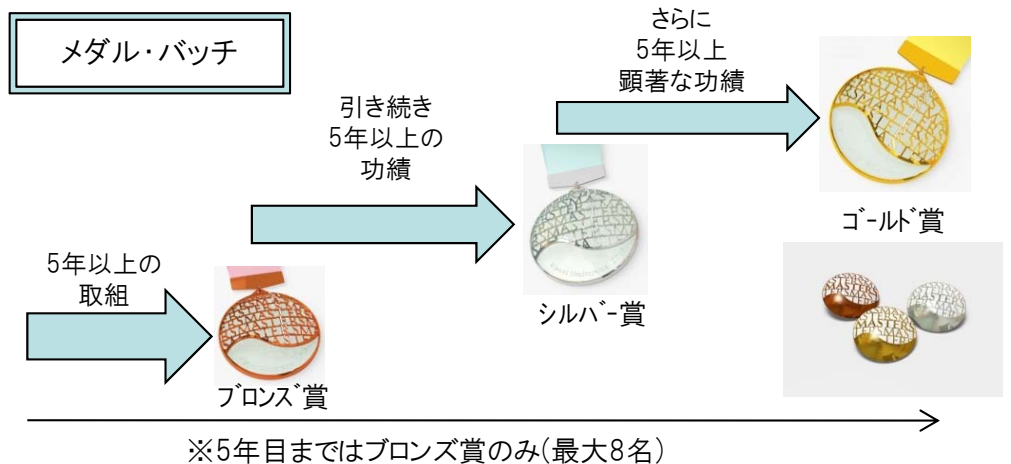


「料理人」を起点に農林水産省の施策を推進するとともに、料理業界の更なる発展に寄与するため、料理人を対象とした顕彰制度「料理マスターズ」を平成22年度に創設。

料理人顕彰制度の概要

- 日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさ、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**様々な取組に尽力した料理人を顕彰し、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。
- 広く公募された他薦(シルバー賞にあつては自薦)による**現役の料理人**のうち、5年以上にわたり以下のいずれかの取組によって功績のあった者を顕彰。
 - ① **国内の産地と連携した**、産地の形成や地域の活性化等にご貢献する取組
 - ② **食品産業等との連携**で地域食材の普及や食文化の発展にご貢献する取組
 - ③ **海外での日本食の普及**と食品企業の海外展開の促進にご貢献する取組
- 賞は以下の3種類。
 - 「**ブロンズ賞**」 上記の取組をおこなった者
(毎年最大8名 平成22年度より選定し、過去57名が受賞)
 - 「**シルバー賞**」 ブロンズ賞受賞後**引き続き5年以上功績**をあげた者
(最大5名 平成28年度より選定し、過去10名が受賞)
 - 「**ゴールド賞**」 シルバー賞受賞後**さらに5年以上顕著な功績**をあげた者
(最大3名 平成33年度より選定予定)
- 制度の周知・PR活動、候補者の掘りおこし及び審査、受賞者のその後の活動などをサポートするため、民間サイドで「**料理マスターズ倶楽部**」が組織され、官民一体で運営されている。
- 29年度は5月15日に応募締切。11月7日に授与式を開催。
28年度は6月10日に応募締切。11月17日に授与式を開催。

取組からゴールド賞受賞までの流れ



授与式

