

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の概要

令和元年10月
食料産業局

1 趣旨

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等を顕彰し、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こととする。

2 内容

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する。

- ① 国内の産地と連携して産地の形成や地域の活性化等に貢献する取組
- ② 食品産業等と連携して地域食材の普及や食文化の発展に貢献する取組
- 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貢献する取組

3 顕彰の種類

「ブロンズ賞」	上記の取組を行った者（最大8名）
「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）
「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 令和3年度より選定予定）

4 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」審査委員

犬養 裕美子	レストランジャーナリスト
門上 武司	あまから手帖 編集顧問 フードコラムニスト
小泉 武夫	東京農業大学 名誉教授
小山 薫堂	放送作家
○ 榊原 英資	青山学院大学 特別招聘教授

重田 秀豪	株式会社インサイト 代表取締役
辻 芳樹	学校法人辻料理学館 理事長 辻調理師専門学校 校長
仲野 隆三	農業アドバイザー・6次産業化ボランティア
西川 恵	毎日新聞社 客員編集委員
服部 幸應	学校法人服部学園 理事長 服部栄養専門学校 校長
村田 吉弘	株式会社菊の井 代表取締役社長 NPO 法人日本料理アカデミー 理事長

※ ○印は、審査委員長