

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

令和5年度 応募要領

制定 令和5年3月8日付4新食第2662号

1. 趣旨

我が国の農林水産業・農山漁村の活力が低下する中、「食」と「地域」の早急な再生と活性化に向けて、農林水産業・農山漁村の6次産業化の推進等の取組が求められている。

こうした中、本顕彰制度は、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、地産地消や日本の食文化の普及等の様々な取組に尽力されてきた料理人を選定するもの。

2. 顕彰の対象者

提供する料理・サービスが優れていると認められている現役の料理人（パンや菓子の職人を含む）のうち、5年以上にわたり次のいずれかの取組を行い、他の模範とするにふさわしい功績がある者であること

<対象となる取組>

① 国内の農林水産業と連携した取組

産地と連携し、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活や地域特有の農産物の発掘を行い、又は地場の素材の魅力を活かしたメニューを開発し、取引の継続や伸張等を通じて、国内における産地の形成や農林漁業者の所得向上等地域の活性化、雇用の拡大等に貢献する取組

② 国内の食品産業と連携した取組

食品産業等と連携し、食品や調味料の開発、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓等を通じた当該食品等の普及によって、地域の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に関する取組

日本の食材や食文化、調理技術等について、日本人以外の料理人への教授・指導や、これらを取り入れた店舗の展開等を通じ、海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献する取組

④ ①から③までに掲げるもののほか、この顕彰の趣旨に照らし、これらと同程度の貢献が認められる取組

※注1 これらの取組には、料理人個人のみが行っているもののほか、料理人が所属する飲食店、旅館、ホテル等の経営者や食材調達部門等の者と共同して行われたものも含むものとする

※注2 各取組については、5年以上にわたり取り組まれており、かつ、現在も継続して取り組まれているものを対象とする

3. 顕彰の種類及び条件

(1) ブロンズ賞（8名を上限とする）

① 「2. 顕彰の対象者」に規定する事項に合致する者であること

② 当顕彰と同様の趣旨の功績により既に日本国内で叙勲され、又は褒章を授与されていない者であること（ただし、中央省庁、地方自治体、業界団体等による表彰制度等の受賞者は含まないものとする）

③ 過去5年以内に禁固刑以上の刑に処されていないこと

(2) シルバー賞（5名を上限とする）

- ① ブロンズ賞を受賞後、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、他のブロンズ賞受賞者と比較して、取組の内容に進歩、発展又は拡大が認められる者であること
- ② 過去5年以内に禁固刑以上の刑に処されていないこと

(3) ゴールド賞（3名を上限とする）

- ① シルバー賞を受賞後、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、他のシルバー賞受賞者と比較して、取組の内容に進歩、発展又は拡大が認められる者であること
- ② 他のシルバー受賞者と比較して、特に後進のロールモデルたり得る者であること
- ③ 過去5年以内に禁固刑以上の刑に処されていないこと

4. 応募方法

(1) ブロンズ賞

① 応募者

- ・応募は他薦によるものとする（料理人本人の了解を得ていること）
- ・応募者は満20歳以上であってから、料理人本人と三親等以内の親族でない者とする

② 応募書類

- ・応募用紙（ブロンズ賞）
- ・その他参考資料（提出は任意）

※ その他参考資料について

- － 参考資料は、メニューやパンフレット、ウェブサイトの写し等、取組の内容を具体的に示すものとする
- － 参考資料を提出する場合は、その資料がどの取組を説明するものであるか、明記すること
- － 参考資料は、A4サイズで最大5枚（両面印刷可能）までとする。なお、5枚を超えた資料については、審査対象外となるので注意すること

③ 応募書類の入手方法

応募用紙（ブロンズ賞）は、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」のウェブサイトからダウンロードすること

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/index.html>

④ 応募書類の提出方法

電子メールで提出すること。なお、郵送での応募は一切受け付けないものとする

提出先アドレス：kensyoseido@maff.go.jp

※ 拡張子が「.ZIP」の添付ファイル及び容量7MB以上のものはサーバーの都合上受信できないため、ファイルを分割して送信すること

⑤ 応募期間

令和5年3月20日（月）～令和5年5月9日（火）

⑥ 応募書類の提出先及び問い合わせ先

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課

「農林水産省料理人顕彰制度『料理マスターズ』」事務局

電話番号：03-6744-2053

問合せアドレス：kensyoseido@maff.go.jp（応募書類提出先アドレスと同じ）

⑦ その他

- ・応募書類は、審査以外の目的では使用しないものとする。ただし、提出された料理人本人の顔写真については、受賞された場合の公表用写真として使用するものとする

- ・応募書類の提出にかかる通信費等は応募者の負担とする

(2) シルバー賞

① 応募者

- ・応募は自薦によるものとする

② 応募書類

- ・応募用紙（シルバー賞）
- ・調査票（シルバー賞）
- ・その他参考資料（提出は任意）

※ その他参考資料について

- － 参考資料は、メニューやパンフレット、ウェブサイトの写し等、取組の内容を具体的に示すものとする
- － 参考資料を提出する場合は、その資料がどの取組（調査票においては活動内容）を説明するものであるか、明記すること
- － 参考資料は、A4サイズで最大5枚（両面印刷可能）までとする。なお、5枚を超えた資料については、審査対象外とするので注意すること

③ 応募書類の入手方法

応募用紙（シルバー賞）及び調査票（シルバー賞）は、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」のウェブサイトからダウンロードすること

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/index.html>

- ### ④ 応募書類の提出方法、応募期間、応募書類の提出先及び問い合わせ先、その他の規定は、ブロンズ賞と同じとする。

(3) ゴールド賞

① 応募者

- ・応募は自薦によるものとする

② 応募書類

- ・応募用紙（ゴールド賞）
- ・調査票（ゴールド賞）
- ・アピールシート
- ・その他参考資料（提出は任意）

※ その他参考資料について

- － 参考資料は、メニューやパンフレット、ウェブサイトの写し等、取組の内容を具体的に示すものとする
- － 参考資料を提出する場合は、その資料がどの取組（調査票においては活動内容）を説明するものであるか、明記すること
- － 参考資料は、A4サイズで最大5枚（両面印刷可能）までとする。なお、5枚を超えた資料については、審査対象外とするので注意すること

③ 応募書類の入手方法

応募用紙（ゴールド賞）、調査票（ゴールド賞）及びアピールシートは、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」のウェブサイトからダウンロードすること

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/index.html>

- ### ④ 応募書類の提出方法は、ブロンズ賞と同じ

⑤ 応募期間

令和5年3月20日（月）～令和5年4月24日（月）

⑥ 応募書類の提出先及び問い合わせ先、その他の規定はブロンズ賞と同じとする。

5. 審査の基準

審査にあたっては、国内の農林水産業と連携した取組であることを重視する。具体的には、以下の項目を総合的に判断するものとする。

<各取組共通>

- ・店舗における料理やサービスの実態とその内容が優れていること
- ・顕彰の対象者であって、応募に必要な条件を満たしていること
- ・虚偽の申告がないこと
- ・取組の過程における革新性や工夫の程度
- ・他の地域や同業者への影響度や波及効果
- ・関連法規の遵守等、他の模範となるにふさわしいこと

<ブロンズ賞>

(1) 国内の農林水産業（生産者・地域・社会）と連携した取組について（重視する取組）

【取組例】

- ・生産者や地域と直接に開拓した農林水産物の種類、年間取引量・取引額及び取引期間
 - ・生産者や産地と連携した食材を使って開発したメニューの売上額及び売上げに占める割合
 - ・契約栽培、技術指導等による地域の農林漁業者や取引先との連携の有無
 - ・その他国内における産地の形成や生産者の所得向上など地域の活性化や雇用の拡大への貢献
- ※以上の項目は可能な限り定量的な評価とする。

(2) その他

①国内の食品産業と連携した取組について

【取組例】

- ・開発した食品・調味料の種類、年間取引量・取引額及び取引期間
- ・開発した食品・調味料のメニュー等への具体的な活用方法
- ・開拓した調理法・メニュー等の内容
- ・開発した食品・調味料や開拓した調理法・メニュー等の特許、実用新案等
- ・メーカー・卸売業者等との連携及び開発に係るこれらの者への指導の有無
- ・その他地域の食材の普及や食文化の発展への貢献度

②海外での日本食の普及に関する取組について

【取組例】

- ・日本人以外の料理人に教授・指導を行った食材・食文化・調理技術の種類と内容
- ・教授・指導を受けた日本人以外の料理人の延べ人数及び取組期間
- ・海外での店舗展開や長年にわたる営業活動の結果としての日本食に関する飲食店舗数や料理人の増加、食材等の取引量の拡大、食材の活用事例、メディアへの掲載、対象国での知名度向上等の効果
- ・その他海外における日本の食文化の発展や食品企業の海外展開への貢献度

③以上に掲げる項目と同等程度の実績が認められること

<シルバー賞>

- ① ブロンズ賞受賞時の取組の効果が高まるような改善が行われていること
- ② 個人（個店）のための活動ではなく、地域への貢献など社会的に意義のある活動を行っていること
- ③ 後進の料理人の育成への貢献度
- ④ 国や自治体が実施する国産食材推進、食育、日本食文化の普及や魅力発信への取組等料理マスターズ普及への貢献度

<ゴールド賞>

- ① シルバー賞受賞時の取組の効果が高まるような改善が行われていること
- ② 食を通じた地域活性化や食材の持続可能性への貢献など社会的に意義のある活動を、主体性を持って行っていること
- ③ 後進の料理人の育成への貢献度に加えて、自身の活動や考え方が後進の模範となるロールモデルとして評価されていること
- ④ 従来行ってきた国や地方の食文化の継承・発展、第1次産業の活性化に対する取組の効果が高まるような発展・改善が行われていること等、料理マスターズの周知及び発展に意欲的に取り組んでいること

6. 審査方法

(1) 第一次審査

提出された応募書類を基に、「5. 審査の基準」に照らして書類審査を行うものとする
ゴールド賞は、書類審査に替えて、アピールシートを基に申請者以外の歴代受賞者及び外部有識者からなる審査員により、ロールモデル性の観点からの投票を行い、その上位の者を選定するものとする

(2) 第二次審査

第一次審査通過者に対して、(1)の外部の有識者からなる審査員が「5. 審査の基準」に照らして採点を行い、その結果等を審査委員会で審議し、各受賞候補者を選定する（審査委員会で選定された各受賞候補者は、その後農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）が農林水産大臣へ進達し、農林水産大臣が受賞者を決定する）

(3) その他

- ① 審査にあたっては、応募者に対して書類の内容確認、質問、追加資料の提出依頼等をする可能性があり、その場合は、農林水産省料理人顕彰制度『料理マスターズ』事務局（以下「事務局」という）が応募者に対して連絡するものとする
- ② 事務局から連絡があった場合は、適切かつ確実に対応できるようにするものとする。なお、適切な対応がなされない場合、又は一定期間連絡が取れない場合には、審査対象から除外するものとする
- ③ 審査状況や受賞者決定前の候補者に関する問合せには、一切答えないものとする

7. 受賞者の発表・授与式

(1) 受賞者の発表

審査の結果については、結果のいかんにかかわらず、全ての審査が終了した後に事務局から連

絡するものとする

受賞者及び関係者の概要、実績、具体的な取組等については、公式発表後、農林水産省のウェブサイト等で公表するものとする

(2) 授与式

受賞者に対しては、授与式において「料理マスターズ」の称号（証書）、メダル及び襟章の授与を行うものとする（授与式の詳細については追って受賞者に連絡）

8. その他

(1) 受賞後の広報・PR等

受賞者は、国等が実施する「料理マスターズ」に関する広報・PR活動、各種イベント等に協力すること

(2) 受賞の取消し

受賞後、応募において虚偽の申告を行うなど、受賞者としてふさわしくない行為が確認された場合には、その受賞者の受賞を取り消し、証書等を返納させるものとする