

第10回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」受賞者の決定及び授与式の開催について

農林水産省は、第10回料理人顕彰制度「料理マスタース」シルバー賞及びブロンズ賞の受賞者を決定しました。

また、令和元年11月12日（火曜日）、パレスホテル東京において、料理マスタース受賞者の授与式を開催します。

授与式は公開で、カメラ撮影も可能です。

1. 概要

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更には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」して様々な取組に尽力されている現役の料理人を顕彰するものです。（別添1参照）

2. 第10回「料理マスタース」受賞者

シルバー賞の受賞者は、次の3名です。（五十音順、敬称略）

氏名	店名	所在地	分野
笹森 通彰 （ささもり みちあき）	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
徳岡 邦夫 （とくおか くにお）	京都吉兆（きょうときちょう）	京都府京都市	日本料理
宮本 けんしん （みやもと けんしん）	リストランテ・ミヤモト	熊本県熊本市	イタリア料理

ブロンズ賞の受賞者は、次の8名です。（五十音順、敬称略）

氏名	店名	所在地	分野
阪下 幸二 （さかした こうじ）	Les Queues（レクウ）	福井県福井市	フランス料理
坂本 健 （さかもと けん）	cenci（チェンチ）	京都府京都市	イタリア料理
佐々木 章太 （ささき しょうた）	エレゾハウス	東京都渋谷区	その他
高澤 義明 （たかざわ よしあき）	TAKAZAWA（たかざわ）	東京都港区	フランス料理
高田 晴之 （たかだ はるゆき）	日本料理 たか田八祥 （にほんりょうり たかだはっしょう）	岐阜県岐阜市	日本料理
谷口 英司 （たにぐち えいじ）	Cuisine régionale L'évo （キュイジーヌ・レジオナル レヴォ）	富山県富山市	フランス料理

深田 伸治 (ふかだ しんじ)	1ercru (プルミエクリュ)	長崎県長崎市	フランス料理
山田 達也 (やまだ たつや)	かに吉 (かによし)	鳥取県鳥取市	日本料理

受賞者の活動概要は、別添2を御覧ください。

3. 授与式の開催日時及び場所

日時：令和元年11月12日（火曜日）15時00分～16時00分

会場：パレスホテル東京2階「萩」

所在地：東京都千代田区丸の内1-1-1

4. 報道関係者の皆様へ

授与式の取材を希望される方は、事前に社名、人数及び氏名等を別添3の申込用紙に記入の上、11月8日（金曜日）15時00分までにFAXで以下申込先まで提出願います。

当日は受付にて記者証等の身分証を提示していただきます。

取材に当たっては、会場担当者の指示に従ってください。

また、都合により予定が変更されることがありますので、あらかじめ御承知願います。

【申込先】

FAX送付先：食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室（長川、近藤）宛て

FAX番号：03-6744-2013

5. その他

授与式に引き続き、2階「橘」にて「懇親会」が開催される予定です。

懇親会の詳細、取材等については、料理マスターズ倶楽部にお問い合わせください。

【お問合せ先】

料理マスターズ倶楽部

住所：東京都港区芝大門1-7-4トーア芝ガーデン6階

TEL:03-3568-2475

FAX:03-3568-2971

担当：高橋、渡邊

6. 参考

過去の受賞者等は、以下のページから御覧になれます。

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

< 添付資料 >

別添1 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の概要

別添2 第10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、ブロンズ賞受賞者活動概要

別添3 第10回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」授与式取材申込用紙

【お問合せ先】

食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室

担当者：長川、近藤

代表：03-3502-8111（内線4352）

ダイヤルイン：03-6744-7177

FAX：03-6744-2013

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

第10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

(五十音順、敬称略)

	<p>笹森 通彰（ささもり みちあき）</p> <p>オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ</p> <p>青森県弘前市（46歳）</p> <p>イタリア料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「いただきますプロジェクト 食の現場からテーブルまで」と題したイベントにおいて、牧場での牛の世話、搾乳、バターやチーズの製造、畑での野菜の収穫、これら食材を利用した調理等を全国から集まった参加者に実施してもらい、食のつながり、価値等を伝えてきた。 ・地元の牛乳から作るチーズの品質改善に長年取り組み、本場フランスの国際的なコンテストで銅賞を受賞する等、チーズのみならず、青森県の乳製品全体の評価向上にも貢献してきた。
	<p>徳岡 邦夫（とくおか くにお）</p> <p>京都吉兆</p> <p>京都府京都市（59歳）</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・京都のみならず、全国各地の生産者や企業と連携して、各地の食材や商品の付加価値向上に努めてきた。また講演会やマスコミの取材等にも積極的に協力し、日本の食文化の大切さ、魅力を伝えてきた。 ・ミラノ万博では、複数自治体の依頼を受け、各地域の食材の魅力や日本料理、そして文化の素晴らしさを伝え、また大阪万博の招致活動においても同様の活動を行い、招致成功の一助となった。 ・料理マスターズ倶楽部の活動にも積極的に参加し、料理マスターズの普及に努めてきた。
	<p>宮本 けんしん（みやもと けんしん）</p> <p>リストランテ・ミヤモト</p> <p>熊本県熊本市（44歳）</p> <p>イタリア料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「地域との密着なつながり」を大事にすることをモットーとし、熊本の魅力を様々な形で伝えてきた。阿蘇の世界農業遺産認定運動やミラノ万博での日本館サポーターとしての活動によって、多くの人々に影響を与えてきた。 ・熊本地震においては、自らも被災者ではあったが、これまで培った産地や料理マスターズとの連携を活かし、被災者が集まる集落で炊き出しを行い、復興を支えてきた。 ・東海大との連携により、阿蘇の草原を活用した「あか牛」の価値向上にも努めてきた。

※受賞者の年齢については、令和元年10月18日時点での年齢

第10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

(五十音順、敬称略)

	<p>阪下 幸二 (さかした こうじ)</p> <p>Les Queues (レクウ)</p> <p>福井県福井市 (43歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・地元食材や工芸品を積極的に取り入れ、福井の自然、伝統工芸、食材、食文化等の魅力を伝えてきた。また、様々な調理法に挑戦し、食材の良さを引き出してきた。 ・西洋野菜やジビエ、一般的に利用価値が低いジャージー牝牛の利用価値を高める活動を行い、また料理人と生産者等をつなぐ「福い学」を立ち上げ、全国のシェフへ福井の魅力を発し、全国のシェフと福井の交流を支援している。
	<p>坂本 健 (さかもと けん)</p> <p>cenci (チェンチ)</p> <p>京都府京都市 (44歳)</p> <p>イタリア料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・全国の産地へ訪問し、直接感じた当該食材の魅力等を自店を訪れるお客様だけでなく、仕入れ先や料理人仲間と共有して広めている。また生産者と協同でオリジナル商品やメニューを開発し、付加価値向上を支援している。 ・障害者支援事業として、障害者の就業体験を提供したり、農福連携として生産された作物の付加価値向上を支援(商品開発等)する等、公共性の高い取組も行っている。
	<p>佐々木 章太 (ささき しょうた)</p> <p>エレゾハウス</p> <p>東京都渋谷区 (38歳)</p> <p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生産(ジビエの場合は狩猟)から加工、流通、提供(料理、商品)までを一気通貫することによって、理想的な料理を提供できる体制「自社一環型生産管理体制A to Zモデル」を構築。特にジビエにおいては、品質の高い料理や商品の提供に貢献している。 ・また、自社モデルで得られたノウハウを狩猟家や生産者、流通関係者にも提供し、ジビエの商品価値を上げることに成功した。
	<p>高澤 義明 (たかざわ よしあき)</p> <p>TAKAZAWA (たかざわ)</p> <p>東京都港区 (43歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・従来から日本各地の生産者と連携しているが、2013年に料理イベントで佐渡の魅力を感じて以来、佐渡の生産者を中心に連携を図っている。牡蠣殻農法の米、アワビ、車えび、真鯛等佐渡の食材を海外のお客様に如何にその良さを伝えるか、日本の特徴を伝えることができるかを意識しながら料理を作り上げてきた。 ・日本ワインを早くから導入し、国産食材との相性を引き出して、海外での国際イベント等においてもその魅力を伝えてきた。
	<p>高田 晴之 (たかだ はるゆき)</p> <p>日本料理 たか田八祥</p> <p>岐阜県岐阜市 (66歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・岐阜の伝統的な料理である鮎熟れ鮓を広く名物料理とするために、商品設計、保存技術等を工夫して通年提供できる商品へ開発し、PRに努めた。結果、限られた場所でしか提供されない料理であった鮎熟れ鮓が観光地の名物料理となった。 ・その他岐阜の伝統野菜、川魚、地鶏等を組み合わせた料理を開発し、その普及に努めた。また海外の日本食普及イベントにも多く参加して、2019年3月にMAFF「日本食普及親善大使」に任命された。

	<p>谷口 英司 (たにぐち えいじ)</p> <p>Cuisine régionale L' évo (キューイジーヌ・レジョナル レヴォ)</p> <p>富山県富山市 (43歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・富山市の山間部の限界集落で有機農業を営んでいる「土遊野」と連携し、そこで生産される野菜や合鴨農法で活躍した合鴨を活用したり、また自店のスペシャルメニューで使用するオリジナル鶏を開発する等、多くの取組を実施してきた。 ・限界集落にある生産者であっても、お店と密に連携し、地方の価値を生み出す農産物を生産することによって、所得向上につながるモデルを構築した。
	<p>深田 伸治 (ふかだ しんじ)</p> <p>1ercru (プルミエクリュ)</p> <p>長崎県長崎市 (44歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・長崎の野菜、魚介類、食肉等を積極的に使用して、県内外や外国人利用者にその魅力を伝えている。特に壱岐牛は、良質な食材であるも品質や生産量が安定していないことから、その魅力が十分に伝わっていなかったが、生産者との取組により、品質と供給量を安定させ、観光客の集客につなげた。 ・長崎の食材のみを使用した料理教室や長崎独自の料理開発等、長崎の魅力発信に力を入れている。
	<p>山田 達也 (やまだ たつや)</p> <p>かに吉</p> <p>鳥取県鳥取市 (53歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・浜坂漁港の松葉ガニは全国一位の水揚げ量であるが、カニの品質はあまり評価されていなかった。そのため、長年にわたり漁師と連携して研究を重ね、松葉ガニの品質を高めることに成功し、さらに最上の供し方も開発、その料理によって全国から観光客を呼び寄せることができるようになった。 ・カニのシーズ以外にも、浜坂漁港で水揚げされる魚介類を活用して、観光客を呼び込めるメニュー、商品の提供に努めている。

※受賞者の年齢については、令和元年10月18日時点での年齢