

## 第7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>いわもと こうじ 岩本 光治</p> <p>とらや こちゅうあん 虎屋 壺中庵</p> <p>徳島県 名東郡</p> <p style="text-align: center;">日本料理</p>	<p>京都の嵐山吉兆で、創始者の湯木貞一氏の下で焼き場を任され、湯木氏の料理哲学を直に学ぶ。「都会は地方産の食材が集まっているが、逆に食材のある地方に都会から人を集めたい」と自然に囲まれた地元・徳島県の田舎で開店。地の魚と野菜を使って、その食材が持つ魅力の深さに気づかせてくれる日本料理を作る。JALの新JAPAN PROJECT徳島で国内線ファーストクラスの夕食を監修するなど、地域の食材のアピールに努める。</p>
	<p>きたむら りゅうじ 北村 竜二</p> <p>ラ・グランターブル・ ドゥ・キタムラ</p> <p>愛知県 名古屋市</p> <p style="text-align: center;">フランス料理</p>	<p>フレンチ最高の三ツ星レストランと言われたスイスの「ジラルデ」でスーシェフを務めた。13年間のヨーロッパでの経験を活かし、三河湾・伊勢湾の魚介類、鈴鹿などの野菜、木曾川の鴨などのジビエ等、当日入った食材を見てメニューを決め、その日仕入れた新鮮な地物の食材で料理を作る。地元の東海3県の食材を中心に見事なフランス料理を提供。調理師学校の生徒たちにレストランの日常を体験させるなど若手育成にも努める。</p>
	<p>たかはし よしひろ 高橋 義弘</p> <p>ひょうてい 瓢亭</p> <p>京都府 京都市</p> <p style="text-align: center;">日本料理</p>	<p>京都老舗料亭「京・南禅寺畔 瓢亭」の十五代目若主人として、一子相伝の料理をはじめ代々の味を守りつつ、郷土に根ざした京料理を探求し続け、新しいことにもチャレンジ。日本料理アカデミーを立ち上げ、毎年海外シェフの厨房研修を行うなど日本料理の国際的な発展を図るための教育及び文化・技術研究等の普及活動、海外への日本料理普及事業など幅広く活動。京都の小学校でその地の食材を使った食育授業を継続。</p>
	<p>たかむら ひろき 高村 宏樹</p> <p>日本料理 たかむら</p> <p>秋田県 秋田市</p> <p style="text-align: center;">日本料理</p>	<p>東京で江戸料理を学び、故郷で秋田食材を取り入れた江戸料理を発信し続ける。独自のギフトブランドを立ち上げ、比内地鶏等の秋田食材を使った商品も広く県外に発信。絶滅危惧種の琵琶湖原産モロコの県内生産を支援し、県外での販路拡大に貢献。また、地元旧家が所有する立派な器のレンタルシステムを開発し、器とともに味わう日本料理を秋田という地域の特色を残しながら活かす仕組みを作る。</p>
	<p>てしま じゅんや 手島 純也</p> <p>HOTEL DE YOSHINO (オテル ド ヨシノ)</p> <p>和歌山県 和歌山市</p> <p style="text-align: center;">フランス料理</p>	<p>フランス古典料理も学び料理人として高い技術を身につけ、和歌山の食を代表する農水畜産物だけでなく自然の野禽獣を用いて和歌山の風土そのものを体感できるような料理を作る。獣害被害をおこしている獣をジビエ料理で提供する事により一般消費者の理解を促し、和歌山のジビエの流通、ジビエ料理への理解増進、普及に貢献。また、料理人という職業を通して、子供たちへの食育活動、環境への配慮等、社会貢献にも携わる。</p>