

第11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 受賞者活動概要

(五十音順、敬称略)

1		<p>川島 宙 (かわしま ひろし)</p> <p>アコルドゥ</p> <p>奈良県奈良市 (49歳)</p> <p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・マスターズ受賞を機に奈良県との取組が始まり、毎年「奈良フードフェスティバル」では奈良食材や養殖アマゴを使ったメニューを販売し、地元食材の発信を行っている。 ・アマゴに関しては養殖場に度々通い、生産者と繋がることで、抱えている問題、魚卵や稚魚の新たな活用などを共に追求している。 ・フランスのレストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ2018 日本版」にて、個人で「今年のシェフ賞」を受賞。奈良の富雄の素材を活かした料理ということで、富雄の名も多く取り上げられ、地域活性化へ貢献を続ける。
2		<p>徳山 浩明 (とくやま ひろあき)</p> <p>徳山鮓 (とくやまずし)</p> <p>滋賀県長浜市 (60歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・近江が誇る醗酵文化を新たな食文化として進化させ、世界へ発信するために、長浜市周辺の若手料理人と連携し、「7Spears」を発足。生産者との繋がりの中で醗酵というテーマを中心にした、地域食材の活用と食の可能性を探る取組を行う。 ・「ゴ・エ・ミヨ2020日本版」の、土地の伝統文化や知識、技術を次の世代へとつなげる「トラディション賞」を受賞。 ・醗酵食文化を発信するために、パリでの交流会や講演会で料理提供、プレゼンを行う。東南アジア諸国交流会では、各国の醗酵文化を調査しながら日本の醗酵文化を発信し、食文化交流を進めている。
3		<p>萩 春朋 (はぎ はるとも)</p> <p>Hagi フランス料理店 (はぎふらんすりょうりてん)</p> <p>福島県いわき市(44歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・マスターズ受賞後、いわき市の農産物加工品開発を目的にいわき六次化協議会を発足。生産者と料理ができるラボを設置し、料理人×生産者の交流の場として活用されている。 ・福島県内の料理人と生産者で構成される「F's Kitchen」の代表にも就任し、市内だけでなく県全体の地域活性化に繋がる活動を行う。 ・第8回太平洋島サミットでは、福島県知事主催の昼食会で総料理長として福島食材を用いた料理を各国首脳に振る舞うなど、福島を代表して福島食材を世界へ発信する機会も多い。
4		<p>山口 浩 (やまぐち ひろし)</p> <p>神戸北野ホテル (こうべきたのほてる)</p> <p>兵庫県神戸市 (60歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・高級ホテルやレストランが加盟する国際会員組織ルレ・エ・シャトーの世界大会を東京に誘致。500名を迎え入れ「食」イベントを統括。日本食材の試食会も実施し、生産者も招くことで各地域のディレクターにも食材の魅力をアピールした。 ・Youtubeの動画配信で「日本の技」を国内外に発信し、日本食のベースとなる「技術」や「格付け」等の仕組みを正確に伝えることで、日本の農林水産業の品質の高さの理解を高める活動を行う。 ・サステナビリティ活動として、海洋資源におけるサステナブルマニュフェストを作成し、ルレ・エ・シャトーのカンファレンスにて、約500名に向けて発表する等活動を行う。

第11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 受賞者活動概要

(五十音順、敬称略)

1		<p>植村 良輔 (うえむら りょうすけ)</p> <p>料理屋植むら (りょうりやうえむら)</p> <p>兵庫県神戸市 (43歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は、近海でとれるものに拘り、あえて目利きのプロに任せることで、ニーズに合った魚を仕入れている。アナゴは、刺身で提供出来る程新鮮なものが手に入る。漁師と一対一の関係を持つことで、市場経由ではない、良質な蟹や旬の山菜までも直接手に入る。 ・酒は料理のひとつと考え、地元香川の酒蔵に頼み、オリジナル銘柄「植むら」を製造し、料理と合わせ提供している。
2		<p>大川 尚宏 (おおかわ たかひろ)</p> <p>御影ジュエンヌ (みかげじゅえんぬ)</p> <p>兵庫県神戸市 (60歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の価値を適切に、且つ付加価値をつけて伝えるため、生産者にお店で料理を食べてもらい、思いを聞き、また料理人としての思いも伝える交流の場を作っている。 ・長年交流のある吉良有機農園のご子息と、独立した大川氏のご子息も交流しており、後世に残る強い繋がりとなっている。 ・魚類は神経メを行う愛媛県の漁師や、函館市の水産会社と直接取引し、“時間差なし”での仕入れが可能。
3		<p>佐々木 浩 (ささき ひろし)</p> <p>祇園 さゝ木 (ぎおんささき)</p> <p>京都府京都市 (59歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・米に拘り、生産者とも交流が密。日本の米産業の後継者不足に関して生産者と同じ課題感を持っており、子ども向けの田植えの会など食育に関する取組を行う。 ・漁師と卸間の信頼関係により「津居山かに」の安定仕入れと、それによる漁師の安定収入の流れを築く。 ・宮崎県で生産されるようになった国産キャビアを日本食でも活用できるように、企業と協働で昆布パウダーを入れた加工品キャビアを開発。
4		<p>中東 久人 (なかひがし ひさと)</p> <p>美山荘 (みやまそう)</p> <p>京都府京都市 (51歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・花脊の地域性を感じてもらうため、直接漁師や農家、地元住民から仕入れた食材を使い、摘草料理を伝える。京丹波に観光客を誘致するため、地元食材を生かした食堂となるようメニュー指導を行うなど協力をしている。 ・スキー場跡地を利用し、山ぶどう他、その地域に自生する林産物の栽培と、観光農園の造成を行った。 ・タイの大学においても出汁についての講演を行う等、海外へ向けて日本食を伝える活動も多い。
5		<p>森田 隼人 (もりた はやと)</p> <p>CROSSOM MORITA (くろっさむもりた)</p> <p>東京都台東区 (42歳)</p> <p>日本料理 (和牛懐石)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・熊本でブランド牛を作るプロジェクトに参画し、地元の田中畜産と共に独自のブランド、「もりたなか牛」を開発。 ・韓国の醸造酒の技法の研究等を行い、それを日本の酒蔵へ落とし込むことで、「肉と日本酒」という食文化を構築した。 ・全方位プロジェクトマッピングやVR技術を用いることで、今飲んでいる日本酒、食べている牛肉がどんな環境で造られ、育てられているのかを、その場にいるように体感できるシステムも導入。

6		<p>山根 大助 (やまね だいすけ)</p> <p>レストランポンテベッキオ</p> <p>大阪府大阪市 (58歳)</p> <p>イタリア料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県いすみ市とのプロジェクトで、現地生産者や料理人と交流し、一日限りのレストランやセミナーの実施をした。いすみの伊勢海老等の食材は、関西の飲食店でも使用されるようになり、販路拡大に繋がった。 ・日清フーズ株式会社のDecco社製品アンバサダー。「ミラノ万博日本人館サポーター」として、他二名のシェフとミラノのレストラン「ASOLA」にて兵庫県食材を使用したイタリア料理×日本酒のコースを400名に提供するなど海外への日本食材PRに携わる。
7		<p>米田 裕二 (よねだ ゆうじ)</p> <p>SHÓKUDŌ YArn (しょくどうやーん)</p> <p>石川県小松市 (44歳)</p> <p>その他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生産者の元へ通い、自らの思いを伝えることで、深い関係性を構築し、わずかな量からでも提供してもらえる密な取引が可能となった。 ・地元の食材だけではなく、石川県の作家に依頼をして食器や内装も石川県小松市の石文化を伝えられるよう拘った。 ・メニューには生産者の名前を入れ、お客様やメディアにアピールをすることで、地元の食材の認知度は向上し、県外から生産者への問合せ・取引依頼に繋がった。
8		<p>渡邊 貴義 (わたなべ たかよし)</p> <p>照寿司 (てるずし)</p> <p>福岡県北九州市 (43歳)</p> <p>日本料理 (寿司)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ネタの仕入れを改革するため、漁師の元へ通い、地元北九州離島の藍島にて、鯖の鮮度劣化による市場価値の低さの現状を知る。漁師と協力したことにより、「船上放血神経締め」の手法を完成。保存期間の延長と味の良さから、「藍の鯖」のブランド名で商品化に成功した。 ・国内外へ向け、自らSNSや新聞等のメディアを通じて生産者のストーリーを伝え、地場産品としての付加価値をつけて提供した。