

## 第8回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」 ブロンズ賞受賞者 受賞活動概要

(50音順、敬称略)

|                                                                                     |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>上柿元 勝（かみかきもと まさる）</p> <p>レストラン ミディソレイユ</p> <p>鹿児島県鹿児島市 （67歳）</p> <p>フランス料理</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的な鹿児島食材を使った料理イベントの開催や食と農に関する講演会への出演及び平成25年に薩摩大使に任命されて以降、鹿児島県知事とともに鹿児島県産食材のトップセールスを行うなど国内外での鹿児島フェアに参加して、鹿児島県食材の認知度向上に尽力。また、生産者と協働して新たな鹿児島県産食材の発掘やブランディングに尽力。</li> <li>・地元の若手料理人への指導や育成のみならず、食育活動も行うなど幅広く活動。</li> <li>・フランス農事功労章オフィシエ受賞（平成28年）。</li> </ul> |
|    | <p>栗栖 正博（くりす まさひろ）</p> <p>たん熊北店 本店</p> <p>京都府京都市 （60歳）</p> <p>日本料理</p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・たん熊の味を伝えるべく、多くの日本料理人を育て多店舗を展開するなど後進の育成に尽力。</li> <li>・海外に正しい日本食を伝えるべく、海外への日本食普及事業や外国人料理人研修を積極的に行う。</li> <li>・京都の小学校を対象にした小学生への食育活動を10年以上にわたって実施。メディアを通じた報道により食育授業への知名度が向上し、和の食材への関心も高まった。</li> </ul>                                                        |
|  | <p>志村 剛生（しむら たけお）</p> <p>板前てんぷら 成生（なるせ）</p> <p>静岡県静岡市 （42歳）</p> <p>日本料理</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎朝生産者を訪れて信頼関係を築き、通常のとんぷら料理店では使用されないような地場の魚や野菜を仕入れ、「揚げる」という調理法で素材本来の美味を引き出す。</li> <li>・鮮魚店と料理人が食材や料理について協働するスタイルは、料理人の新しいスタイルを示す。鮮魚店の主人と一緒にイタリア・ミラノで静岡県産食材の魅力を伝えるイベントの開催や東京で日本料理人を加えて3人でのイベントを開催するなど、静岡の食材の魅力を国内外に発信。</li> </ul>                            |
|  | <p>下村 浩司（しもむら こうじ）</p> <p>エディション・コウジ シモムラ</p> <p>東京都港区 （50歳）</p> <p>フランス料理</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・厳選素材本来の美味しさを引き出す為に生クリームやバターをほとんど使わないなど、食べる人の健康に配慮したフランス料理を提供するため、地方の食材を生産者と協働して、生産者に対し要望を出して食材を開発。日本の地域の食文化や食材に関する新たな発見を自身の料理に取り入れる。</li> <li>・平成26年より2年間、JALの日本発国際線のファーストクラスの機内食洋食のすべてを監修、日本のフランス料理の可能性を世界に向けて発信。</li> </ul>                              |
|  | <p>樋口 宏江（ひぐち ひろえ）</p> <p>志摩観光ホテル総料理長</p> <p>三重県志摩市 （46歳）</p> <p>フランス料理</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・伊勢志摩サミット（平成28年5月）では総料理長として腕をふるい、アワビ、伊勢海老、松阪牛をはじめ、伊勢志摩が生む産物の品質の高さを改めて世界に知らしめた。</li> <li>・従来から地元伊勢志摩の食材を使ってきたが、より顔が見える生産者、仲買人を求めて新たに良質な紀伊長島の魚介のブランド化に取り組み、料理に合う野菜生産者との付合いを始め煮込み時間の指導を受けるなど、ホテルの西洋料理を通じて地方の生産者と積極的に協働。</li> </ul>                             |

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>松尾 慎太郎（まつお しんたろう）</p> <p>北新地 弧柳（きたしんち こりゅう）</p> <p>大阪府大阪市 （42歳）</p> <p>日本料理</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪に根ざした食文化と食材に重きを置いて、大阪近海の新鮮な天然の魚介となにわ伝統野菜などの地元大阪の食材の素晴らしさを自身のオリジナリティーを加えた料理で表現するなど、大阪の今まで知られていなかった食材や独自の食文化の普及・推進に尽力。大阪という地の利を活かし、鮮度の良い農林水産物を料理するスタイルを築き上げた大阪で育まれてきた大阪料理を普及する「大阪料理会」のメンバーとして継続的に活動。</li> </ul>                                                          |
|   | <p>山本 征治（やまもと せいじ）</p> <p>日本料理 龍吟（りゅうぎん）</p> <p>東京都港区 （47歳）</p> <p>日本料理</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・全国から質の良い食材を集め、その時々々の食材の良さをアピール。平成22年よりJAL国際線ファーストクラスの機内食（和食）を担当し、全国の良質な食材を店舗だけでなく機内食においても提供。</li> <li>・平成17年に外国人料理人研修制度を独自に設計、国内外の店舗で指導し、海外への日本食普及に貢献。</li> <li>・サン・セバスチャンでの料理学会、日本の世界料理学会（函館）などに参加し、クリエイティブな技術を披露するとともに、映像での発信や調理法の公開を行うなど、日本料理の発展に資する活動を展開。</li> </ul> |
|  | <p>米田 肇（よねだ はじめ）</p> <p>H A J I M E</p> <p>大阪府大阪市 （45歳）</p> <p>フランス料理</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・緻密に計算された高い技術、革新性、妥協なき探求心をもとに、独自の美意識と世界観を料理で表現し、料理のさらなる可能性を探求。</li> <li>・看板メニューの「地球」や料理全般において、国産では生産量がそれほど多くないハーブや食用新芽・小さな葉物の野菜等を使用するなど、メディアを通じて希少食材を国内外に広める。日本全国の生産者や卸売業者等を訪ねて食材を集め、収穫の方法、現地での処理の仕方、輸送時の管理方法なども指導。</li> </ul>                                            |

※受賞者の年齢については、平成29年10月27日時点での年齢