

第8回 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」  
シルバー受賞者 受賞活動概要

(50音順、敬称略)

	<p>穴見 秀生 (あなみ ひでお)</p> <p>本湖月 (ほんこげつ)</p> <p>大阪市中央区 (67歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の生産者の食材を加工して付加価値をつけることで生産者を支援する6次産業化支援プロジェクト「料理マスターズブランド認定コンテスト」の審査委員を開始当初から務め、生産者が行う商品化に向けたアドバイスを実施。料理マスターズの普及にも寄与。</li> <li>・自身の店で修行をしていた弟子達を指導し、独立させるなど日本料理の伝統を担う料理人の育成に尽力。</li> <li>・カルチャーセンターや調理師学校で講師を務め、歳時記に則った日本料理の実践を通して、日本の食文化を伝える活動を継続的に実施。</li> </ul>
	<p>伊藤 勝康 (いとう かつやす)</p> <p>ロレオール 田野畑</p> <p>岩手県下閉伊郡 (54歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東日本大震災、台風水害の被災者のために炊き出しを実施。その後も被災地を中心とした料理教室の開催、地元の食品企業との商品開発及び地元の小学校での食育授業の実施等、復興支援に尽力。</li> <li>・旬の地場食材のみならず、隠れた食材の探求、食文化の継承・発展及び料理人の育成、第1次産業や地域の活性化に結び付ける活動である「ポーラスター・プロジェクト」を実施</li> <li>・中小機構、復興庁のアドバイザーとして県外・海外でも活動を拡大。</li> </ul>
	<p>勝又 登 (かつまた のぼる)</p> <p>オーベルジュ オー・ミラドー</p> <p>神奈川県足柄下郡 (70歳)</p> <p>フランス料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本オーベルジュ協会の設立当初から理事長を務め、全国の会員と共に活動を展開したことにより、平成26年より4月21日がオーベルジュの日として登録された。オーベルジュの日には、各地のオーベルジュを舞台にフランス領事や海外のシェフ等のゲストを迎えイベントを開催し、日本の食文化や食材の素晴らしさを発信。</li> <li>・全国の調理師学校に講師として出向き、学生達に技術の伝授だけでなくフランス料理を通じた食育を実施。また、箱根の児童福祉施設でイベントを開催し、食の楽しさを子供達に伝達。</li> <li>・調理師学校からの研修生を受け入れることで、自身の仕事ぶりを体感する場を提供するなど後進の育成に寄与。</li> </ul>
	<p>中東 久雄 (なかひがし ひさお)</p> <p>草喰なかひがし (そうじき なかひがし)</p> <p>京都府京都市 (65歳)</p> <p>日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・京都大原にブドウ畑を開墾・定植し、ワイン醸造に結び付ける取組や食文化の伝承を目的として開催している「大原料理コンクール」で審査委員を務めるなど京都の食文化の普及や発展に貢献。</li> <li>・子どもたちが地元の食材に誇りを持ち食の大切さを感じてもらうために、京都市内の小学校で毎年食育授業を行い食文化の伝承に貢献。</li> <li>・おいしさや見た目の美しさだけでなく、心の在り方にもこだわるような人材の育成に尽力。その料理への姿勢を全国から若手料理人が学びに来る。</li> </ul>
	<p>脇屋 友詞 (わきや ゆうじ)</p> <p>Wakiya一笑美茶樓 (いちえみちゃろう)</p> <p>東京都港区 (59歳)</p> <p>中国料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本各地の食材、加工食品をレストランで使用することにより産地との持続的な関係を構築し、食材の認知度向上に寄与。</li> <li>・小学校での食育の実施や調理師学校での料理講習を数多く実施。また、調理科の高校生の課外研修として自店での受け入れも実施し、技術だけでなく料理人としての心構えや礼儀等も指導。</li> <li>・「北海道猿払村観光大使」(平成26年)、三重県から「みえの食国際大使」(平成28年)などに任命され、料理を通して地方の食材の認知度向上に努める。</li> <li>・黄綬褒章受章(平成26年)</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