

平成29年度 食生活文化賞 受賞者

(敬称略)

整理番号	部門	所属名	ふりがな	受賞理由
	就業地	役職名	氏名	
			(年齢)	
1	日本料理	京懐石 美濃吉 烏丸四条店	しいの たかし	昭和50年に(株)美濃吉に入社以来、42年に渡り調理技術の研鑽に励み、伝統の京料理を継承、発展させてきた。 京野菜、川魚などの素材の味を活かす料理は高く評価されている。 現在は技術顧問として京都地区調理師の指導育成に従事し優秀な人材を世に多数送り出している。
	京都府 京都市	調理長	椎野 孝志	
			(60歳)	
2	日本料理	(株)春日ホテル	こいで けんじ	氏は昭和57年4月より奈良春日ホテルに入店し以後現在に至るまで、いくつかの料理店において30年以上の長きにわたり調理業務に従事し現在は春日ホテルにて後進の指導に務めている。世の中の変化が激しい現在、その長い年月を確実に歩んで来られたのは調理師としての向上心、研究心等なみなみならぬ努力の結果の賜であり、他の料理人からも尊敬されている。またそれぞれの会の発展に多大なる尽力をするとともに将来の担い手を育成している功績は多大である。
	奈良県 奈良市	総料理長	小出 謙二	
			(54歳)	
3	日本料理	関西料理 人形町 北浜	なかざわ はるのぶ	昭和53年より永年にわたり、日本料理一筋に精励し高度な調理技術を習得し、現在は東京北浜において料理長としてさらなる日本料理の発展及び後進の指導、技術育成に尽力しております。関西調理師古萌会では会員の指導育成にも功績は顕著で、向上心に富み食文化の普及にも尽力しております。
	東京都 中央区	料理長	中澤 晴信	
			(59歳)	
4	日本料理	(株)八幡屋	くろさわ おさむ	師田村平治(故人)の下で10数年修業を重ね多くを学び、地元福島母畑温泉「八幡屋」に入社して副部長を経て総責任者となり、地元自治体とマッチングをして郷土料理の見直し掘り起し等により地方の食文化向上に努め、現在は食育にも寄与している。
	福島県 石川郡	調理部 部長	黒澤 修	
			(52歳)	
5	日本料理	料亭一ノ本店	むらまつ ひろき	新潟市内の歴史ある料亭「一ノ」の総料理長として活躍。「一ノ」経営者小島昌三氏(財団金章受賞)の厳しい指導のもと「一ノ」の味を継承し、現オーナーに全幅の信頼を受けている。市内の少なくなった料亭を維持する為、温故知新を守りつつ、新しい食材の開発に取り組み、料理講習会を開き、学生さん達にも熱心に指導、さらに新潟県の新種米の開発にも参加。またレストランサントリーからの要望でブラジル・サンパウロでの料理長としても活躍。 修業時代からの幅広い経歴が氏の現在の力となり、新潟県内各方面からの信頼も厚い。長年に渡り、常に日本料理一筋に向きあう姿勢は高く評価される。
	新潟県 新潟市	総料理長	村松 寛喜	
			(69歳)	

6	日本料理	ホテル ザ・ マンハッタン	ごとう じゅん	氏は長年に亘り日本料理一筋に精励し食の安全・安心に務め国民の食生活に貢献している。また、素材の持ち味を生かす料理を日々研究、工夫する事を心掛けている点は高く評価される点である。関西調理師永朋舎理事長として後進の指導育成にも尽力している。
	千葉県 千葉市	部長兼 和食料理長	五島 淳	
			(58歳)	
7	日本料理	シェラトン 都ホテル 大阪	かやがさこ まさはる	氏は、42年の長きに渡り、調理技能の研鑽に努め、伝統的な庖丁道山蔭流を継承しつつ、新しい器具の活用など、氏独自の優れた日本料理を創造してきた。また、食都大阪の伝統を蘇らせた「姫懐石」、「真田御膳」などの創作、ムスリム客のための「ハラル和食」の提供をしてきた。「G7伊勢志摩サミット」では、日本料理の責任者として世界の要人に和食を提供した。専門日本料理誌「味感」で、優れた料理と調理技術を全国に広めている。又、(公社)日本調理師連合理事、(一社)大阪府調理師会副理事長、山蔭流京奉会会長などの要職を担い、調理師界に大きく貢献している。
	大阪府 大阪市	部長・ 和食料理長	茅ヶ迫 正治	
			(57歳)	
8	西洋料理	(株)東京會館	やまぐち よしひろ	氏は、昭和55年の入社以来、37年間にわたり、フランス料理調理に従事してまいりました。当社のメインレストランであるプルニエの調理において中心的な役割を長年担い、自らの調理技術向上の修練のみならず、後進の指導に取り組んでまいりました。また、当社フェアのため来日したフランス「タイユヴァン」のシェフ アラン・ソリヴェレス氏、「ル・グラン・ヴェフル」のシェフ ギョ・マルタン氏との交流により、研鑽を深めてまいりました。当社クッキングスクールの講師としての活動も積極的に行い、フランス料理・調理技術の普及に取り組んでおります。当社社内に止まらない、全日本司厨士協会等多岐にわたる活動も評価した。
	東京都 千代田区	如水会館 調理長	山口 善弘	
			(56歳)	
9	西洋料理	(株)ホテル オークラ エンター プライズ	わがた たみお	氏は昭和62年にホテルオークラエンタープライズに出向し、担当は惣菜と副食物の研究、開発でした。時代の変化に伴い高齢者の増加と独居世帯の為に惣菜デリカの充実が急務でした。美味しくて、安い、安全な食品を目標に食品衛生監視員を設け、公衆衛生の向上にも努めました。長野オリンピックや沖縄サミットでの評価も高く、惣菜の料理文化に光を当てたことを高く評価した。
	東京都 江東区	取締役 総料理長兼 調理部部長	我田 民生	
			(66歳)	
10	西洋料理	ル ボナール 合同会社	うの つねゆき	長年にわたり西洋料理一筋に精励し、ホテル勤務時代から岡山県の食材の地産地消に取り組み、調理長として、若手料理人の調理技術指導を行い、後進の指導育成に尽力した。現在、「倉敷セレスト教会クォーレ」(結婚式場)で料理長を務め、旬の食材を多く取り入れたオーダーメイドの宴会料理を提供している。第12回食育推進全国大会(岡山市開催)では、調理技術の披露や料理の提供をし、調理師の活動を広く周知し、食生活文化の発展に貢献した。
	岡山県 倉敷市	代表取締役 社長	鵜野 恒行	
			(56歳)	
11	西洋料理	メゾン・ド・ ヨシダ	よしだ やすまさ	地方食文化「博多食文化の会」代表世話人。博多にフレンチを創り根付かせ、児童養護施設の子供達を招待して「おいしいものを食べて元気を出そう！」立案企画25回目を迎え継続中。食文化活動、発展に寄与し、自らの名利を求めず、卓越した技能と豊かな人格は広く食文化発展に貢献された。
	福岡県 福岡市	オーナー シェフ	吉田 安政	
			(75歳)	

12	西洋料理	(株)学士会館 精養軒	おおさか まさる	<p>1) 東京都や国から賞を受けるなど、優れた技能と指導力が認められている。</p> <p>2) 全日本司厨士協会や全日本氷彫刻創美会などの役職を務め、業界の発展と料理人の地位向上、食文化の向上に努めている。</p> <p>3) 国際料理コンクールの日本代表輩出など、後進の育成に成果を出している。</p> <p>4) 「子ども食堂」や震災被災者支援など食を通じた社会貢献活動を継続して行っている。</p> <p>5) MOF招へいや料理長の派遣など、フランスとの国際交流に貢献している。</p>
	東京都 千代田区	取締役 総料理長	大坂 勝	
			(60歳)	
13	中華料理	(株)ニュー オータニ	くろいわ としお	<p>ホテルニューオータニ入社以来、ひとすじに中華料理の道の追及に研鑽し、努力を重ねている。</p> <p>また、新時代の中華料理の創作にも積極的に取り組む姿が、後輩の育成にもよい手本となり、オリンピックに向けても次世代のリーダーとしてふさわしい人材と考えられる。</p>
	東京都 千代田区	中国料理 料理長	黒岩 利夫	
			(49歳)	
14	洋菓子	パティスリー・ ラ・ヴィエイユ ・フランス	きむら しげかつ	<p>パティシエの父親の影響を受けて同じ道を志した氏は、パリの老舗「ラ・ヴィエイユ・フランス」やリヨンのチョコレート専門店、アルザスのパティスリー等で10年以上に亘って本場の製菓技術を磨き、同時に食文化を体感して帰国する。特にラ・ヴィエイユ・フランスではオーナーに認められシェフパティシエを務めるまでになる。</p> <p>帰国・独立後はフレンジなどに代表される伝統的なフランス菓子を始め、様々な焼き菓子やチョコレート、氷菓など幅広い品揃えで本場フランス菓子文化を表現して注目を集める。同時に一般社団法人日本洋菓子協会連合会技術指導委員に就任して全国で製菓講習会の講師や審査員としても活躍。著書に「ラ・ヴィエイユ・フランスの焼き菓子の本～伝統と感性が息づく本物のおいしさ～」などがあり、我が国を代表するフランス菓子職人の一人として業界で幅広く活躍・貢献している。</p>
	東京都 世田谷区	代表取締役	木村 成克	
			(54歳)	
15	製パン	(株)Zopf	いはら やすとも	<p>18歳でパン職人を志し、以来、この道ひと筋。他店での修業を経て、1986年から両親の営む千葉県松戸市のパン店で働きはじめる。2000年の代替わりと同時にリニューアル。常に250種類以上のパンを置き、1日6000個以上を売る行列の絶えない大人気店となった。自店でのパン教室のほか、講習会の講師などを務める一方で、新商品の開発やコンクールへの出品などにも意欲的に取り組んでいる。経営的にも肉体的にも苛酷な卸の製パン業から、製法や商品作りに独自性を発揮し、自店(Zopf)を繁盛店にした手腕は、国内・海外(台湾)でも高く評価され、リテールパン店のパイオニア(先駆者)といえる。ヨーロッパのパン文化にも深く精通し、天然酵母、発酵種のスペシャリストでもある。</p>
	千葉県 松戸市	代表取締役	伊原 靖友	
			(52歳)	
16	教育研究	(学)食糧学院 東京調理製 菓専門学校	つげ すえとし	<p>西洋料理調理師として長年従事し、その技能知識には特筆したものがある。</p> <p>特に天皇・皇后両陛下の料理(日本国際賞祝宴)を総料理長として担当し、また総理官邸において、各国大統領、首相の接遇を多数数め、様々な国際イベントにも参加した。加えてボランティア活動として、新潟中越地震、東日本大震災時には料理を提供し、市民を激励した。</p> <p>現在は、調理師を目指す学生の指導育成に貢献している。</p>
	東京都 新宿区	校長	柘植 末利	
			(70歳)	
17	教育研究	(学)華学園 華調理製菓 専門学校	あきば ふみお	<p>ホテルや専門店などで日本料理の調理師として修業の後、培ってきた知識や調理技術をもとに専門学校にて学生の教育を行っている。また、調理師として40年近い経験を有し、永い間、公益社団法人日本料理研究会会員として後進の育成に取り組むなど、日本料理の各方面で活躍している。伝統的な日本料理の中に他の専門料理の良さを取り入れる柔軟性を併せ持ち、研究熱心な人物でもある。現在は神楽坂の料亭で相談役を務めるなど、人物、実績共に高く評価されている。</p>
	東京都 台東区	教育部 課長 調理課 学科長	秋葉 文夫	
			(56歳)	

平成29年度 食生活文化功労賞 受賞者

(敬称略)

18	設備	(株)保坂製作所	ほさか よしただ	保坂義貞氏率る(株)保坂製作所は昭和14年に同氏の父君保坂貞三氏が製菓製パン用機器及び型類の製造販売を目的に興した企業である。昭和23年に製菓用ショーケースを手がけ、昭和30年にどこにも先駆けて電機冷蔵ショーケースを開発。これを機に和洋を問わぬ我が国の製菓業界は飛躍的な発展を遂げることになる。特に洋生菓子に関しては安心して作り売り、顧客も安心して衛生的なものを求めることができるようになった。その後同社を引き継いだ保坂義貞氏は研究怠りなく、除湿タイプのチョコレート用、アイスクリーム用、コンピューター制御付等を次々と打ち出し、常に食の安全に心掛けてきた。先代を引き継いだ同氏の努力なくしては今日の製菓業界の発展は更なる時を要したと思われる。
	東京都台東区	代表取締役会長	保坂 義貞	
			(81歳)	

食生活文化賞 17 名様

食生活文化功労賞 1 名様

計 18 名様