

The 仕事人 of the year 2013

番号	仕事人氏名	仕事人が所属する店舗	平成24年10月から平成25年9月までの主な活動
1	足立久幸	レストランハーモニー	生産者と消費者を結びつける試食会等を自ら働きかけ、各関係団体と連携して実施するなど、垣根を越えたネットワークの拡大に取り組む。
2	有馬 亨	フランス料理 Pissenlit	料理人、生産者、企業等による「静岡わさびの会」の活動において、生産者との勉強会等を県内各地で行うなど、活動の幅を広げている。
3	小川正道	Bistro gawa	震災チャリティーを主催。市内の仕事人との勉強会を開催するとともに、マスコミを通じて県産食材の魅力をPRする等、情報発信に力を入れている。
4	小野隆之	ねの湯 対山荘	仕事人ウィークに参加し、「五感で感じる四季」を料理で表現することで県産食材の魅力を伝えるとともに、近隣の調理人とともに、県産食材の情報交換や試食会を開催。
5	後藤正哉	イタリア料理 ラ・カンティーナ	料理人の立場から、県産食材を活用した6次産業化にも取り組む。
6	五味正博	くいしんぼ五味	富士山麓友の会を設立し、北駿地域の食文化向上に貢献。
7	高木富士夫	トラットリア ディボ・ディバ	浜松三ツ星会の会長就任後に規約を改正し、今後の会の方向性を示した。この一環として、子育て中の主婦を対象とした料理講習会を開催。
8	西谷文紀	NORI	志太榛原地区の食材にこだわりを持ち、地域食材を活用した新商品開発等に力を入れるなど、地域活動を精力的に行うとともに、県内外に向けた情報発信にも取り組んでいる
9	正木賢二	中国料理 鳳凰	中国料理世界大会で団体優勝、個人銀賞を受賞。今後の活躍が期待される若手料理人。
10	深田浩介	和食処 なかや	仕事人ウィークでは季節毎に県産食材をふんだんに使用したお弁当を提供。“ふじのくに”の食材を中心にしたおせち料理に取り組んだ。地元食材の魅力を伝える食育や地域連携活動にも尽力。
11	山口祐之	西欧料理サヴァカ	ジビエ料理の開発やPRに積極的に取り組む。仕事人ウィークでの提供料理も高評価を得ている。
12	吉村健哉	うず	チームクマグスのリーダーとして、収穫体験や天城シャモの解体等の子供も参加できる食育イベントを実施。

※ 50音順