

The 仕事人 of the year 2012

	氏名 (敬称略)	店舗名	平成 23 年 10 月から平成 24 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	日本酒の蔵元や農協、司厨士協会等、様々な団体と連携するとともに、自らの企画で、イチジクなど地元食材のPRに精力的に取り組んだ。食育講師としての実績も多数。
2	有馬 亨	フランス料理 Pissenlit	「食の都 仕事人ウィーク」で苺のスープなどの人気メニューを創出。料理人、生産者、食関係企業等による「静岡わさびの会」を立ち上げ、静岡の食の発信に取り組んだ。
3	石川光博	Restaurant Mitsu	地元富士宮で力を入れているキクイモや富士小軍鶏・LYB 豚などの食材の魅力を伝えるため、積極的に活動するとともに、食育講師の実績も多数。
4	稲葉富也	ホテル 望水	生産者との交流を軸に、伊豆の食材の魅力を発信。地元で開発した「北川あじ鮎」は、売上げの一部を寄付するなど、食を通じた地域貢献にも取り組んだ。
5	岡部 悟	中国料理 鳳凰	薬膳料理の普及に力を注ぐとともに、介護食講習会等、県内外で講師を務めた。これまでの中国料理への貢献が評価され、平成 24 年5月に陳建民アカデミー賞を受賞した。
6	小関雅彦	伊豆高原ミッシェル ガーデンコート ラヴィータ エ ベッラ	NPO郷組に参加し、10 人の農家にイタリアから種をもらった野菜を作ってもらう等、地元農家と連携し、地元食材の魅力を伝えた。
7	佐藤健司	イタリアンレストラン サ ルーテ	「春の食の都 仕事人ウィーク」で、松崎産川海苔を練り込んだ手打ちパスタを提供する等、地元食材の魅力を発信。自生植物「賀茂十一野菜」の利活用にも取り組んだ。
8	高林秀幸	日本料理 寿し半 藍路	「浜松三ツ星会」の前会長であり、生産者や他の仕事人と積極的に交流。地元食材を使った料理教室など、消費者に向けた活動も実施した。
9	津村豪	ホテルセンチュリー静岡 中国料理「翡翠宮」	ホテルを挙げて「食の都」づくりに取り組み、中国料理長として、県外客に静岡県産食材の魅力を伝えようと意欲的に取り組んだ。
10	西谷文紀	NORI	志太榛原地域の食材を中心にしたコース料理で「食の都 仕事人ウィーク」に参加すると共に、他の仕事人や生産者等に呼びかけコラボレーションディナーを開催した。
11	古橋義徳	ふれあいレストラン 食楽工房	「食の都 仕事人ウィーク」に毎回参加し、新聞でも取り上げられる等、「食の都」PRに貢献した。介護食への取組も熱心で、地元食材を使い、身体にやさしい料理教室を実施した。
12	八木章夫	待月楼	日本料理を日本文化の一部と考え、食文化の伝統を守ろうと、中学・高校・大学・一般と幅広い年代を対象に、「だしのとり方」など食育の講師を多数務めた。

※五十音順