

The 仕事人 of the year 2016

氏名・店舗名	主な選考理由	氏名・店舗名	主な選考理由																										
 青木一敏 (2回目) ホテルクエスト清水 レストラン & バー「クオモ」 (静岡市)	<u>社会貢献・地域貢献</u> 医療機関と連携し、県産食材を活用した静岡健康食の開発を行う。 県産食材の魅力を「健康」と「美味しさ」から追求し、フーズサイエンスプロジェクトに参画。	 田形 治 (2回目) 手打ち蕎麦 たがた (静岡市)	<u>地域貢献・生産者等との連携</u> 地元の在来作物及び加工品の販売や生産者と協力した商品開発等を行い、地域の食文化の継承と掘り起こしに貢献。																										
 石川光博 (4回目) Restaurant Mitsu (富士宮市)	<u>社会貢献・生産者等との連携</u> 地元の生産者と連携し、商品開発を行う等、6次産業化を推進し、先進事例として海外の生産者に講話等を実施。	 檜山和正 (3回目) ホテル伊東ガーデン (伊東市)	<u>食育等</u> 日本調理師連合会の最高位名匠を受賞。 県内全域にて日本料理の食文化の講話、実演を多数実施。																										
 猪爪康之 (3回目) かね吉一燈庵 (河津町)	<u>食文化の創造・食育等</u> 定期的な茶事の開催を実施し、新たな茶料理の開発を行う等、茶の文化普及に貢献。 高校生の料理コンテスト審査や調理実習等食育活動を推進。	 山口祐之 (3回目) 西欧料理サヴァカ (菊川市)	<u>地域貢献・社会貢献</u> 地元のイノシシ肉の活用についての研修会講師等、専門知識を活かした活動を行う。また、地元食材のPRに尽力。																										
 岡部 悟 (3回目) 中国料理 鳳凰 (浜松市)	<u>社会貢献・地域貢献</u> 薬膳に県産食材をふんだんに取り入れ、農産物の新たな利用方法を提案。 浜松市と連携し、情報発信力の高い商品開発を行う。	 山崎伴子 (1回目) 鮭処やましち (静岡市)	<u>地域貢献</u> 高校生の料理コンテスト審査や小学生への食育活動に貢献。 地元食材を活用した新たな商品開発に尽力。																										
 後藤正哉 (2回目) イタリア料理 ラ・カンティーナ (磐田市)	<u>社会貢献・生産者等との連携</u> 地元の生産者と連携し、有機農業の勉強会を実施。 新たな食材を活用した商品開発に協力する等、6次産業化に貢献。	【内訳】The 仕事人 of the year の状況 (単位:人)																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>日本料理</th> <th>西洋料理</th> <th>中華料理</th> <th>計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>東部</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>中部</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>西部</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>1</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table>				日本料理	西洋料理	中華料理	計	東部	2	1	0	3	中部	2	1	0	3	西部	0	2	1	3	計	4	4	1	9
	日本料理	西洋料理	中華料理	計																									
東部	2	1	0	3																									
中部	2	1	0	3																									
西部	0	2	1	3																									
計	4	4	1	9																									