

The 仕事人 of the Year 2017 受賞者

番号	仕事人氏名 【受賞回数】	仕事人が所属する店舗	評価ポイント
1	青木一敏 【3回】	ホテルクエスト 清水 レストラン & バー 「クオモ」 (静岡市)	<b>社会貢献・情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県産食材を活用した静岡健康美食「駿河湾レシピ」を考案し、医療機関に対し栄養講座を行うなど、静岡の健康食の情報発信に尽力。</li> <li>・(一社) 日本医食促進協会と連携し、美味しい健康食・予防食を提供できる人材「メディシェフ」の育成に取り組む。</li> </ul>
2	石川光博 【5回】  ふじのくにマエストロ シェフの称号授与	Restaurant Mitsu (富士宮市)	<b>地域貢献・食育活動</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・静岡6次産業化サポートセンター専門家として、生産者に対して新商品等の開発の指導にあたる。</li> <li>・クッキングコンテストの審査員や小学生、栄養士等に対する調理実習講師等、多数の食育活動に参加。</li> </ul>
3	猪爪康之 【4回】	かね吉 一燈庵 (河津町)	<b>食文化の承継・食育活動</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高校生のレシピコンテスト審査委員等、地域食材と和食への関心を高める食育活動に尽力。</li> <li>・茶事、庖丁儀式、精進料理などの実演を通じて、料理人の資質向上と後進の育成に努めている。</li> </ul>
4	内田祥三 【1回】	新中国料理 ムーラン (浜松市)	<b>地域貢献・食文化の継承</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・浜松地域での勉強会において、地元食材の料理法を生産者や他の仕事人、料理人に提案し、食材の活用促進に努めている。</li> <li>・菓膳、ビーガン、ハラール料理を活用した料理の提案等、独自のレシピ開発をしている。</li> </ul>
5	岡部 悟 【4回】	中国料理 鳳凰 (浜松市)	<b>地域貢献・情報発信</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「現代の名工」(厚生労働大臣表彰)を受賞</li> <li>・食育活動や料理実演、講習会での講師を通して、浜松地域の食材の魅力の発掘と情報発信に貢献。</li> </ul>
6	後藤正哉 【3回】	イタリア料理 ラ・カン ティーナ (磐田市)	<b>地域貢献・産業振興</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元のイノシシ・シカ肉の活用のため、地域の関係者とのネットワーク作りに務め、ジビエ料理の普及に努めている。</li> <li>・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。</li> </ul>
7	勝呂文洋 【2回】	ホテルセン チュリー静岡 日本料理「花凜」 (静岡市)	<b>情報発信・食育活動</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第29回全国技能グランプリ(厚生労働省)銅賞受賞。</li> <li>・高校生のレシピコンテスト審査委員、外国人の料理人に和食の魅力を伝える「和の食アカデミー」の講師等により、和食文化の継承に尽力。</li> </ul>

The 仕事人 of the Year 2017 受賞者

番号	仕事人氏名 【受賞回数】	仕事人が所属する店舗	評価ポイント
8	田形 治 【3回】	手打ち蕎麦 たがた (静岡市)	<b>地域振興・情報発信</b> ・オクシズ在来作物連絡協議会会長として、生産者と協力し、焼畑などの伝統農法や在来作物の復興に尽力。 ・静岡県のそばをシンガポールをはじめ国内外に情報発信している。
9	中道 敦 【2回】	フランス料理メゾンナ カミチ (浜松市)	<b>情報発信・食育活動</b> ・専門調理食育指導員として、こども園や協働センター等で食育教室や料理教室を多数実施。 ・地域の季節食材を使用したレシピ開発を行うなど、消費者に多彩な地域農産物の新たな魅力を積極的に発信。
10	野中正子 【1回】	万葉亭 (浜松市)	<b>食文化の承継・情報発信</b> ・市が推進する万葉文化の食についてを長年にわたり研究。 ・「万葉食」が全国誌に取り上げられる等情報発信に貢献。
11	檜山和正 【4回】	ホテル伊東 ガーデン (伊東市)	<b>社会貢献・食育活動</b> ・県内各所にて日本料理の食文化の講話及び実演を多数実施。 ・県技能士会連合会の会長に就任し、調理師だけでなく幅広い技能士の育成に取り組む。
12	古橋義徳 【3回】	ふれあいレ ストラン食 楽工房 (浜松市)	<b>情報発信・社会貢献</b> ・地元の生産者や協働センターと連携し、料理教室等を通じて消費者に地域農産物の魅力を伝えるなど、西部地域の食の情報発信に貢献。 ・県産食材を活用した「介護食」を提供し、誰もが共に「食」を楽しむユニバーサルデザインの取組に尽力。
13	山口祐之 【4回】	西欧料理サ ヴァカ (菊川市)	<b>地域貢献・情報発信</b> ・地元のイノシシ肉の利活用のため、料理人と狩猟者が連携するネットワークの立上げに尽力。 ・菊川で、地元食材を使ったスイーツの提供や、フレンチに地酒を取り入れるなど、地域食材の魅力発信に貢献。
14	山崎伴子 【2回】	鮎処 やましち (静岡市)	<b>地域貢献・情報発信</b> ・地元食材（センハダカ）等の活用や、多様な食文化に対応した「食」の提供など、新たな取組に挑戦。 ・高校生を対象にした「和の給食コンテスト」の審査員、子ども観光大使の講師など、食育活動に尽力。