

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人 相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

■ 料理人顕彰制度の概要

1. 顕彰の対象者

その者の提供する料理・サービスが優れている現役の料理人（パンや菓子の職人 含む）のうち、5年以上にわたり以下のいずれかの取組を行い、功績のあった者

- ① **産地と連携し**、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活・地域農産物の発掘、地場素材を活用したメニュー開発によって、**産地の形成や農 林漁業者の所得向上等地域の活性化や雇用の拡大に貢献**する取組
- ② **食品産業と連携し**、食品や調味料の開発や、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓を通じた当該食品の普及によって、**地域の食材の普及や食文化の 発展に貢献**する取組
- ③ 日本の食材や食文化、調理技術について、**日本人以外の料理人への教授・指導を通じ**、**海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献**する取組

2. 顕彰の種類



3. 実施スケジュール（毎年度）

4月上旬～5月中旬 応募受付

5月中旬～10月下旬 審査
11月上旬 顕彰式典

■ 顕彰制度ロゴマーク



顕彰制度を多くの方に知って親しんで頂くために、敬意をこめて「料理マスターズ」という呼称を設けました。さらに、日本の食文化に息づく「海のもの」「山のもの」をテーマに 造形しました。

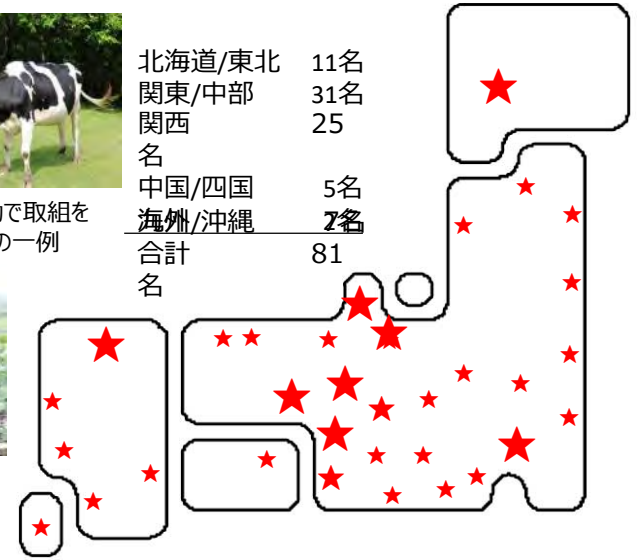
■ 料理マスターズマップ（2020年10月23日時点）



↑↓受賞者と協働で取組を行っている生産者の一例



北海道/東北	11名
関東/中部	31名
関西	25名
中国/四国	5名
海州/沖縄	2名
合計名	81名



顕彰証書



顕彰バッジ



顕彰メダル



令和2年度料理マスターズ受賞者

