

## (2) The 仕事人 of the year 2020 (14名 うちマエストロシェフ3名)

番号	仕事人氏名 【受賞回数】	所属店舗	評価ポイント
①	青木 一善 【2回目】	かんぼの宿熱海 (熱海市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県専門調理士連合会瑞松会の事業に積極的に参加し、<u>茶事、包丁儀式、精進料理などの実演など和食の伝統を広める活動や小学生から専門学校生、給食教諭等幅広く食育活動に貢献</u></li> <li>・ 県の「和の食国際アカデミー」の実施協力</li> <li>・ <u>ハラル対応を調理部必須教育化</u></li> </ul>
2	一木 敏哉 【2回目】	懐石いっ木 (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>地域と連携して舞楽食及び郷土食の食文化を考証し、再現。その取組を郷土の若者に伝えるなど、伝統芸能や食文化の継承に大きく貢献</u></li> <li>・ 世界料理学会 in HAKODATE 実行委員会での県産食材の発表や日本料理アカデミーでの一番だしの実演等を担当するなど<u>県外活動も顕著</u></li> </ul>
3	内田 祥三 【3回目】	新中国料理 ムーラン (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>三ツ星会の会長として食文化向上に努め、様々なジャンルの料理人や生産者が関わり合える機会を提供</u></li> <li>・ コロナ対策のテストマーケティングや行政や団体が主催の食に関する活動に積極的に関わり、社会に貢献</li> </ul>
4	小川 正道 【2回目】	gawa Mishima (三島市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コロナで打撃を受けた業者・<u>生産者救済や医療関係者応援を目的とした企画を打ち出し、食を通して社会に貢献</u></li> </ul>
5	菊地 隆雄 【3回目】	熱川プリンスホテル (東伊豆町)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県専門調理士連合会瑞松会の事業において、<u>まな板開き・包丁初め式の市民への披露や、市民に茶事参加による食文化体験の機会を提供</u></li> <li>・ 県の「和の食国際アカデミー」の実施協力</li> <li>・ <u>県日本調理技能士会の相談役として、技能競技大会や観光料理の祭典の審査委員を務め、日本料理継承と後進育成、食文化振興に貢献</u></li> </ul>
⑥	笹俣江梨子 【3回目】	とびきりワイン& マンマのイタリアン ロザート (三島市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 様々な機関や仕事人と連携し、地域の人々に食材の魅力や食の大切さを伝達</li> <li>・ コロナ禍での<u>ひとり親支援のため、県産食材のオードブルを無料提供。それを知った生産者等が店に無償で食材を提供するなど、その取組が社会貢献の循環に発展</u></li> <li>・ 店舗でのおもてなし英会話講習の開催や、<u>ハラル、メディシェフ取得など自己研鑽に取り組み、女性料理人ならではの視点で、食を通じた地域貢献に寄与</u></li> </ul>

番号	仕事人氏名 【受賞回数】	所属店舗	評価ポイント
7	白鳥智香子 【2回目】	ステーキ・欧風料理 と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>お茶を使用した料理やティーペアリングイベントにて生産者と消費者をつなぎ、魅力を発信</li> <li>2019年度パリティシユラン2つ星レストランでのプロモーションにて、現地料理人やソムリエに静岡茶を使った調理とデモンストレーションを担当し、食文化振興に貢献</li> </ul>
8	白鳥 嘉宏 【3回目】	ステーキ・欧風料理 と健康野菜・ワインの店 ルモンドふじがや (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>静岡茶を使用した料理の提案に積極的に取り組み、お茶と食材の魅力を継続的に発信</li> </ul>
9	勝呂 文洋 【5回目】	旧 ホテルセンチュリー静岡 日本料理「花凜」 現 覚弥別荘 (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県の「和の食国際アカデミー」の実施協力</li> <li>ホテルでの県産食材使用拡大に貢献</li> </ul>
		ふじのくにマエストロシェフ	
10	田中 季次 【2回目】	ハートフルダイニング おんふらんす (三島市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>小学生から専門学校生までの食育に幅広く関わり、次世代の若者たちに「食の都」しずおかの素晴らしさを発信</li> </ul>
11	中道 敦 【5回目】	フランス料理 メゾンナカミチ (浜松市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>毎月、季節の食材を生かした食事会の開催や農園見学を企画し、生産者・流通業者・栄養士・消費者等をつなげる取組を実施</li> <li>保育園・小学校・養護施設・老人ホームで積極的な食育活動を実施</li> <li>若手料理人との産地視察や調理専門学校生の受入れ指導など、後進育成に貢献</li> </ul>
		ふじのくにマエストロシェフ	
12	深田 浩介 【3回目】	和食処 なかや (磐田市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>行政機関や団体等様々な人と連携し、幅広い人々に県産食材の魅力や食文化を広める取組を実施</li> <li>小学生向けの食育授業も精力的に活動</li> </ul>
	山崎伴子 【5回目】	鮎処やましち (静岡市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>行政や団体と連携して、消費者に桜えびをはじめとする地元特産品を情報発信</li> <li>マレーシアの「ハラールフレンドリー認証」を受けるなど、誰もが安心して最高の食を楽しめる「食の都」しずおかの推進に貢献</li> </ul>
13		ふじのくにマエストロシェフ	
14	渡部正紀 【2回目】	伊豆熱川温泉 熱川プリンスホテル (東伊豆町)	<ul style="list-style-type: none"> <li>県専門調理士連合会瑞松会の事業において、まな板開き・包丁初め式の市民への披露や、市民に茶事参加による食文化体験の機会を提供</li> <li>県の「和の食国際アカデミー」の実施協力</li> <li>日本料理研究会への料理発表や庖丁道、茶道を通しての自己研鑽に励み、こどもへの食育や後進育成にも寄与</li> </ul>

※番号が口で囲まれているのは、ハラール対応の取組を行っている仕事人