

鹿児島
食の匠 の活動
 平成 28 年度

Report
 H28
 11.9
**中村 勝宏シェフ
 企業立地懇話会**

場所 ホテルメトロポリタンエドモント(東京都)

関東地区の企業を対象とした企業立地懇話会の交流会で、鹿児島の産地直送の黒牛や黒豚、ブリ、カンパチなどを使った料理を監修し、提供していただきました。会の冒頭で、中村統括名誉総料理長から、「鹿児島の食材の質の高さ、豊富さに創作意欲をかき立てられた。」とメニューの紹介をはじめ、県産食材の魅力を広くPRしていただき、参加者に大好評でした。



Report
 H29
 1.29
**上柿元 勝シェフ
 おおすみ食の EXPO
 ～おおすみフレンチ晚餐会～**

場所 THE MODERN CLUB(鹿屋市)

良質な大隅の食材の魅力を発信するため、上柿元シェフのプロデュースによる大隅の食の祭典が、鹿屋市で開催されました。シェフより、「大隅は素晴らしい食材の宝庫。生産者の皆さんに感謝したい。」と大隅の食材の魅力とメニューの説明がありました。当日は、県内外の多くのお客様が参加され、大隅の食材を使ったフランス料理を堪能されていました。



Report
 H29
 1.31
**坂井 宏行シェフ
 かごしま食の大交流会
 in TOKYO (鹿児島の夕べ)**

場所 セルリアンタワー東急ホテル(東京都)

鹿児島にゆかりのある関東在住の方々を招いて、「食と観光」をテーマに、本県が世界に誇る「鹿児島の食」や観光情報を国内外に発信する交流会を開催。坂井シェフが鹿児島黒牛を使った料理を1品監修し、来場者に直接提供するサプライズもありました。

坂井シェフは、「鹿児島にはまだまだ知られていない、素晴らしい食材がある。これからもさまざまな食材をフランス料理でアレンジしてみたい。」と意欲を語り、県産食材の魅力をPRしていただきました。



【県産食材のPR・ブランド力向上のために】

今後も、鹿児島の素晴らしい食や県産品のブランド力向上に繋げるため、「鹿児島食の匠」が雑誌などとタイアップした県産食材の紹介をはじめ、匠による産地探訪での食材の再発見、首都圏での料理セミナーの開催など、鹿児島の食のさらなるPRや情報発信を行ってまいります。

◀NEXT
**鹿児島
 食の匠**
 紹介



小特集

食の魅力発信!

鹿児島
食の匠

鹿児島の食を
 世界へ

鹿児島 | **食の匠** | とは?

県では「本物。鹿児島県」の多彩な食のイメージアップを図るため、熟練した職人の技で、本県が誇る一流の素材に付加価値を高め、鹿児島の食を情報発信していただく料理人の方に「鹿児島食の匠」を委嘱しています。

現在、本県出身の方を中心に、和食、フレンチ、イタリアンの各界で活躍される6人の方々に委嘱しています。匠の活動を通して、さまざまな機会でも、鹿児島の食を国内外に広くPRしていただき、情報発信を行っています。

本県が誇る一流の素材と価値を伝えようとする取り組みの匠と、その活動をご紹介します。

その独創的な匠の技と発想は、食材のもつ本来の味を引き出し、それらを組み合わせることによって、究極の料理へと高めていきます。

温暖な気候と大自然に育まれた鹿児島県の食材のすばらしさを、最大限に引き出し、表現する「鹿児島食の匠」たちがいます。

食材の宝庫 鹿児島県





坂井 宏行 氏

(出水市出身/平成28年委嘱)

濱崎 龍一 氏

(いちき串木野市出身/平成26年委嘱)

石井 正治 氏

(福岡県出身/平成26年委嘱)

上 柿 元 勝 氏

(鹿児島市旧松元町出身/平成26年委嘱)

木 浦 信 敏 氏

(枕崎市出身/平成26年委嘱)

中 村 勝 宏 氏

(阿久根市出身/平成26年委嘱)



フレンチ

株式会社サカイ食品
仏料理店ラ・ロシェル 代表取締役社長

Profile

- 昭和 17 年生
- 17歳で仏料理の世界に入り、「ホテル新大阪」で修業を始める
- 19歳で、単身オーストラリアに渡り「ホテルオリエンタル」で修行
- 昭和 55 年 38歳にて独立し、「ラ・ロシェル」をオープン、オーナーシェフに
- 平成 6 年 フジテレビ「料理の鉄人」に出演し一躍人気に
- 平成 11 年 「ラ・ロシェル南青山」をオープン、フジテレビ「完全なる料理の鉄人」で最強鉄人に
- 平成 12 年 九州・沖縄サミットのランチを担当
- 平成 14 年 「ラ・ロシェル福岡」をオープン
- 平成 17 年 フランスより農事功労章「シュヴァリエ」受勲
- 平成 22 年 「ラ・ロシェル山王」をオープン
- 平成 28 年 薩摩大使に就任



首都圏の料理イベントで、県産食材を使った斬新な料理を披露



イタリアン

レストランテ濱崎
オーナーシェフ

Profile

- 昭和 38 年生
- 昭和 63 年 イタリアへ渡り、フィレンツェやマントヴァで修行
- 平成 元年 東京・乃木坂の「レストランテ山崎」でシェフ
- 平成 13 年 南青山に「レストランテ濱崎」を開店
- 平成 20 年 ミシュラン東京 2008 では一ツ星を獲得
- 平成 25 年 薩摩大使に就任、NHK「きょうの料理」などで活躍、日本イタリア料理協会副会長



県政広報番組「ふるさとがこしま」で、阿久根産の大将季(デコボン)を自店で使用していることをPR



和食

いぶすき秀水園 取締役兼総料理長
南九州調理師南料会会長

Profile

- 昭和 21 年生
- 昭和 52 年 いぶすき秀水園
- 平成 12 年 一般社団法人 鹿児島県調理師連合会 理事
- 平成 15 年 鹿児島県日本調理技能士会顧問
- 平成 17 年 南料会会長
- 平成 21 年 一般社団法人 全国日本調理技能士会 連合会常任顧問

※南料会
調理師免許取得者が一定期間、調理の業務に従事した後、更に上位の国家資格「専門調理師」及び「調理技能士」を取得するための試験があり、合格者には厚生労働大臣から証書が交付される。
この調理に関する高度な技術・技能に加え、衛生管理などの専門知識を有した者が組織する団体。



「2015 かがしまの新特産品コンクール」で審査員、出品者へ商品開発の指導・助言を通じて、県産品のPR



フレンチ

パティスリー・カミーユ
オーナーシェフ

Profile

- 昭和 25 年生
- 昭和 49 年 渡仏。「ル・デュック」や「アラン・シャベル」「ピック」の一流店で修業
- 平成 3 年 ハウステンボスホテルズ専務取締役、ホテルヨーロッパ総支配人兼名誉総料理長に就任
- 平成 15 年 フランス農事功労賞シュヴァリエを受章
- 平成 17 年 鹿児島市ドルフィンポート内のフランス料理店「ミディソレイユ」・「ポルトカーサ」をプロデュース
- 平成 23 年 ホテルオークラ JR ハウステンボス 特別料理顧問
- 平成 24 年 (社)日本エスコフィエ協会(フランス料理シェフの会)副会長に就任
- 平成 25 年 ホテル・アゴーラグループ料理監修
- 平成 25 年 薩摩大使に就任
- 平成 28 年 厚生労働大臣より卓越技能者表彰(現代の名工)
フランス農事功労賞「オフィシエ」叙勲



台湾でのレストランフェア メディアレセプションで県産品の魅力を発信



和食

株式会社なだ万
代表取締役社長

Profile

- 昭和 23 年生
- 昭和 62 年 単一等級調理(日本料理)技能士
- 平成 14 年 東京都優秀技能者表彰(江戸の名工)
- 平成 15 年 (株)なだ万 常務取締役 調理本部兼名誉総料理長
- 平成 17 年 (社)全国技能士会連合会マスター認定
- 平成 19 年 厚生労働大臣より卓越技能者表彰(現代の名工)
- 平成 20 年 枕崎市 枕崎大使に就任、厚生労働省 技能グランプリ 競技主査
- 平成 23 年 黄綬褒章受章
- 平成 24 年 枕崎市 枕崎経節大使に就任
- 平成 25 年 薩摩大使に就任
- 平成 27 年 (株)なだ万 代表取締役社長、日本食普及の親善大使に就任



なだ万香港でのレストランフェアで県産品をPR



フレンチ

ホテルメトロポリタンエドモント
統括名誉総料理長

Profile

- 昭和 19 年生
- 昭和 45 年 渡欧。パリ「ル・ブルドネ」で日本人として、初めてミシュランの一ツ星を獲得。以後、4年間守り通す。
- 昭和 59 年 帰国後、ホテルエドモントの開業とともに、フレンチレストラン「フォーグレイン」の料理長を含め、レストラン部門統括料理長に就任
- 平成 17 年 日本ホテル株式会社取締役、JR 東日本チェーンホテル特別料理顧問、ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長に就任
- 平成 20 年 北海道洞爺湖サミットでは総料理長として指揮
- 平成 22 年 フランス農事功労賞「オフィシエ」叙勲
- 平成 25 年 薩摩大使に就任



県政広報番組「かがしま“ひと”最前線」で、県産品を情報発信