

報 道 機 関 各 位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長
(公 印 省 略)

第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」
ゴールド賞受賞に伴う知事表敬について

この度、弘前市のイタリアンレストラン「オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ」のオーナーシェフである笹森通彰氏が、地産地消や日本の食文化の普及などに貢献した料理人を国が顕彰する「料理マスターズ」において、最高賞であるゴールド賞を県内で初めて受賞されました。

この受賞を報告するため、下記により知事を表敬訪問しますので、取材してくださいようお願いします。

記

1 知事表敬

- (1) 日 時 令和 7 年 1 月 2 4 日 (金) 1 3 時 0 0 分～1 3 時 1 5 分
(2) 場 所 第二応接室
(3) 表敬者 1 名
オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ
オーナーシェフ 笹森 通彰 (ささもり みちあき) 氏
(4) 内 容 名刺交換／挨拶・受賞報告／歓談／知事コメント／写真撮影

2 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」について

(1) 概要

日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人を顕彰する制度。

生産者や食品企業等と「協働」し、地産地消や日本の食文化の普及をはじめとした様々な取組に尽力している現役の料理人を顕彰することで、農林水産業、農山漁村、食品産業の発展を図るとともに、観光客の増加による地域の活性化や食品企業の海外展開を目指すもの。

(2) 顕彰の種類

- ・「ブロンズ賞」：現役の料理人のうち、5年以上にわたり食文化の普及等の取組を行った者
(毎年最大8名、平成22年度より選定し、令和5年度時点で105名が受賞)
- ・「シルバー賞」：ブロンズ賞受賞後、引き続き5年以上功績をあげた者
(毎年最大5名、平成28年度より選定し、令和5年度時点で29名が受賞)
- ・「ゴールド賞」：シルバー賞受賞後、さらに5年以上顕著な功績をあげた者
(毎年最大3名、令和3年度より選定し、令和5年度時点で8名が受賞)

(3) 笹森氏の功績と「料理マスターズ」受賞歴

① 取組

りんごの絞り粕を配合飼料として再利用し、サステナブルで高品質なラム肉を黒石市の新たな特産品として開発するなど地域の活性化に貢献。

2006年からぶどう栽培、2010年からワイン製造を開始し、弘前市のワイン産地としての認知度向上と産地形成に取り組んでいる。

② 受賞歴

平成26年度 ブロンズ賞受賞

令和元年度 シルバー賞受賞

令和6年度 ゴールド賞受賞(今回)

(4) 第15回「料理マスターズ」受賞者

ゴールド賞 3名

シルバー賞 4名

ブロンズ賞 7名

※受賞者一覧は別添のとおり

3 その他

知事表敬終了後、南棟2階ホールにて追加取材に対応します。

報道機関用提供資料	
担当課 担当者	農林水産部食ブランド・流通推進課 地産地消グループ GM 蔦谷 陽子
電話番号	直通：017-734-9572 内線：5011
報道監	青森県農林水産部次長 栗林 豊 内線：4967