

Dental Anti-Aging

Dental Anti-Aging

華齡 *Aging Science*

日本アンチエイジング歯科学会誌
Official Journal of Japan Society for Dental Anti-Aging

Vol. **6**
2013

ISSN 2186-3571

JSDA 日本アンチエイジング歯科学会
Japan Society for Dental Anti-Aging <http://www.jd-aa.net/>

産地に近づくことで、 本当に大事なものが 見えてくる



(右から北沢氏、高橋氏、中原、羽村氏)

北沢正和 × 高橋喜幸 × 羽村 章 × 中原悦夫

北沢 正和 (職人館代表)

高橋 喜幸 (料理マスターズサポーターズ倶楽部事務局長)

羽村 章 (日本歯科大学生命歯学部部長)

中原 悦夫 (農林水産省「食のオフィシェ」*, 日本アンチエイジング歯科学会常任理事・編集委員長)

●日時：2013年7月29日(月) ●場所：職人館 (長野県佐久市)

生産地とのつながりにこだわり貫くレストラン

中原 今回は、長野県佐久市で大人気の農家レストラン「職人館」を手掛ける料理人の北沢正和さん、農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」を支援する高橋喜幸さん、日本歯科大学で歯科医師の教育に携わる羽村 章さんの御三方に集まっていたいただき、食育というテーマで忌憚らない意見を交わしていただきたいと思っています。

高橋 ずいぶん、ジャンルが違うような感じですね。

中原 一見すると畑違いのように感じますが、実は食育という切り口を中心にするると、御三方の活動とびたり合致すると思っています。職人館はいわゆる農家レストランの草分け的な存在であり、料理と産地のつながりに大変こだわっており、そして、料理に対する哲学や考え方が、まさに食育の真髄をついているのではないかと感じています。

Masakazu Kitazawa

・1949年、長野県生まれ。八ヶ岳北麓で古民家を再生し、1992年、蕎麦と創作料理の店「職人館」開館。地場産食材と職人の技を融合した農家レストランの草分け。農家レストラン企画受託、講演、執筆等も展開。2010年、第1回料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞。

Yoshiyuki Takahashi

・1980年、埼玉大学大学院政策科学研究科修了。経済政策研究所、財政経済協会等で公共政策の研究および研究マネジメントを行う。その後、慶應義塾大学教授、早稲田大学公共政策研究所教授などを経て2010年より現職。

Akira Hamura

・1979年、日本歯科大学歯学部卒業。1983年、同大学大学院歯学研究科歯科補綴学専攻課程修了。同年、同大学歯科補綴学教室第二講座に所属。1987年、同大学附属病院高齢者歯科診療科に異動。2001年、同大学附属病院総合診療科・心療歯科診療センターに所属し、5年間院長を務め、2013年4月より現職。

ころです。

高橋 それは間違いのないですね。いまでこそ産地消などといいますが、そんな言葉もない時代から、北沢さんは生産者と食、地域のつながりをおっしゃっていました。

中原 高橋さんは、食と農をつなぎ、地域の活性化に貢献する料理人を顕彰する「料理マスターズ」を推進・支援する活動をしており、まさに食育に携わっている立場なわけだし、そして、医学者であり教育者でもある羽村さんは、食育の概念を医師や教育の現場に浸透させるために日夜奮闘なさっています。

羽村 なるほど、三人がそろうことで、食育の実践、広報、教育、という3つの視点からの意見が語られるわけですね。

高橋 そういことですか。わかりました。

中原 それでは、まず、高橋さんがかかわっている「料理マスターズ」という制度について、一般的にまだなじみがないと思うので、簡単に教えていただけますか。

高橋 この制度は、2010年に農水省がつくったもので、生産者と協働して、産地の活性化に貢献している料理人を顕彰しようというものです。当然、料理のプロですから、技術とか、おいしい料理を作るということも重要なんです。それだけではなく、料理というのは文化そのもの

*食のオフィシェ

「料理マスターズ」顕彰制度を広くPRし、地域の「食」に関するさまざまな活動をサポートする組織。各界の識者の中から趣旨に賛同する人を農水省が任命。「オフィシェ」とは、フランス語 (officier) で「将校」や「役員」を意味する。

でもあります。日本料理に限らず、地域にはその土地でとれる食材を使った独特の料理の文化が育っていったものです。そうした、地域の文化に目を向け、第一次産業の人たちと協力して、地域の発展に貢献している料理人を応援しようという試みがこの制度の骨子で、北沢さんはその第1回受賞者の一人です。そして、この制度を民間の力で盛り上げ、第一次産業の活性化、地域の発展を支援する活動をしているのがわれわれ料理マスターズサポーターズ倶楽部です。

羽村 ユニークな制度ですね。

高橋 単においしい料理を作る料理人はたくさんいるし、地のものを食べさせてくれるレストランもたくさんあるけれど、その両方を深く追求し、高いレベルを持つ人というのは全国でもそうそうはいません。1期のときは104名が候補に挙がったのですが、審査の結果、選ばれたのは北沢さんを含めて7人でした。表彰は一回当たり最大で8人までなのですが、そこまで満たなかったんです。

中原 選ばれた人とそうでない人では何が違うんですか。

高橋 北沢さんがやはり一つの典型だと思うのは、産地のことをすごく考えているんです。「厳選したこだわりの素材を全国から集めてきました」というのではなく、生産地に特化して、その地域のもっともよいところをお客さんに提供して、そして、食べて健康になってもらいたいという思いが強い。すると、結果として、とても個性的なものができるが、しかもおいしくて元気になるということをつくづく感じます。これが料理マスターズのコネプトでも重要な要素ではないかなと思っています。

羽村 日本全国とか、世界からおいしいものを集めてくるより、特定の生産地に強く結びつくことで結果的に個性的になる、というのも面白いですね。

料理は、食べる人が健康になるためにつくるもの

中原 私は、『食の終焉』（神保哲生著、ダイヤモンド社）という本に、すごい感銘を受けたのですが、食の生産とか流通が画一化されてしまった弊害がいますごく出ていて、それがグローバル時代になったことでさらに、生産や流通の中で何が行われているのか、私たちにはさっぱりわからなくなってしまっているんです。

高橋 輸入品となると外国のものでありますから、どこで作ったものか、どうやって管理されているものか、消費者にはまったくわかりませんからね。

羽村 もちろん、企業の中で自己管理もしているし、行政やマスコミも監視しているけど、隠されたら本当のところはわからない。そして実際、都合の悪いことが隠されていたケースも存在していたわけですからね。

中原 自分たちの健康を守るために、何を調べばいいの



右：北沢氏、左：高橋氏

か、何を信用すればいいのかが、非常に大きな問題です。

高橋 なるほど、だんだんわかってきました。だからこそ、こうやって、生産地で採れた食材をその場で調理して、お客さんに直接的な形で提供している北沢さんのスタイルに注目しているわけですね。

中原 おっしゃる通り、北沢さんが、この、「職人館」というレストランをつくったコンセプトが、いままさに、その課題に答えをくれるのではないかなと思うんです。

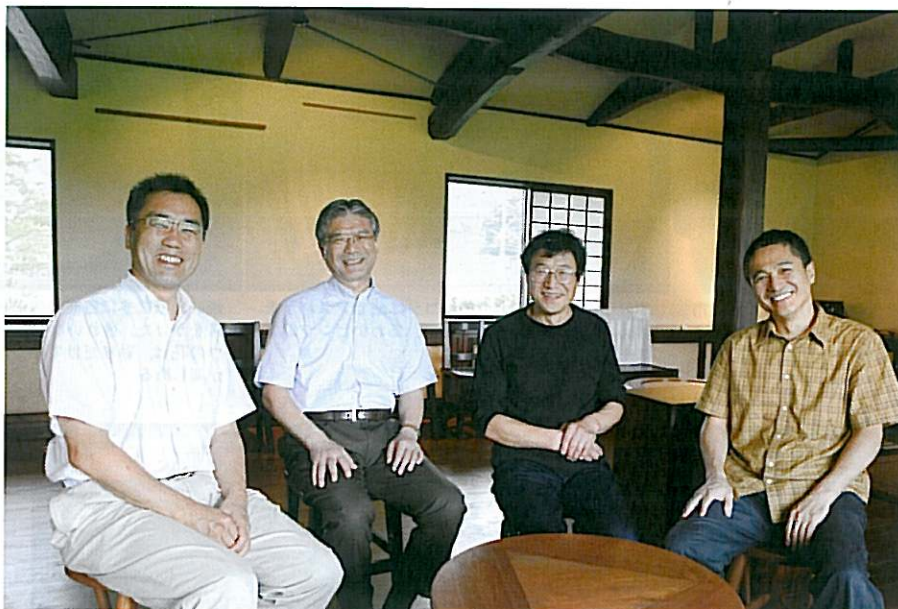
北沢 まあ、そんな大層なことではないけど、確かに、そういうコンセプトでスタートしましたね。ここができた22年前は、海外から持ってきた珍しい食材なんかを、すごく複雑なやり方で調理して、それをグルメなんてありがたがっていたところで、そんなときに、俺がこの店をやると言ったら、「佐久なんて辺鄙な田舎で、うまくいくはずがない」ってみんなに言われたもんですよ。それは確かに、まわりは全部田んぼ、見渡す限り山しかない。そのころはまだ新幹線はあいてねえし、高速道もあいてねえし。

羽村 在来線だと東京から3時間かかりますから、ちょっとした旅行です。

北沢 なぜこんな田舎で始めたんだって言われたけど、俺にはここしかなかったんですね。何のために料理するかと考えたときに、シェフの多くは、「俺の技」だとか、「俺のソース」って言うけど、料理人の技を見せたり、ソースを味合わせるために料理があるんじゃないと思う。食べてくれる人が健康になるために料理ってつくるものだと思うんですね。

高橋 本質的な話ですね。

北沢 食の素材というものがまさに身体を作っているわけだからさ、そうすると、やっぱり生産現場って大事だし、俺自身がなるべく生産しているところに近づいていって、生産者の人たちとのご縁でやったほうが、いい仕事ができるんじゃないかかなと、それに、その土地のものを食べるということは、そこで暮らすってということと一体のものだと思うから、東京に持って行って食べてもらうより、この土地で食べてもらうことが身体にもいいんじゃないか



と思うわけさ。いわゆる「身土不二」を、料理でどう具体的なものにするかなんですよ。

原点に近づいていくことが、健康をもたらすカギになる

高橋 でも経営的には不安もあったんじゃないですか。

北沢 こんなスタイルでやっている人たちは他にいなかったからね。みんな、「3カ月でつぶれるからよせ」って反対しましたよね。だけど、ちゃんと健康にいいもので出していれば、こんな田舎でもお客さんは来てくれるんじゃないかなと。

中原 実際、その後、レストランは大繁盛します。それで、職人館の成功をきっかけに、都心から遠い山の中でわざわざ開業する店が流行ったわけです。

北沢 ただ俺としては、わざわざ来てもらうがために、こんなところで店を始めたわけじゃなくて、やっぱり、食材っていうのは、採れたところから食べるまでの距離と時間が短いほうが健康にいいと思うんだよね。それは、俺の料理の師匠から学んだことでさ。その師匠ってのが、野の動物なんだけど、俺は山の奥へ入っちゃ、野の動物のかじって残したものを食べてみて、それで山のものを何百種類か、もう数えられないほどいろんなものを実際に食って、食べられるものとそうでないものがわかるようになったんだよね。

高橋 それはまた豪気ですね。

北沢 というのは、喰らうということについては、やっぱり野の動物が一番原点だと思うよ。それで、野の動物の食べ方を見ていると、まさに土に直結しているよね。彼らは火を使うわけじゃないし、包丁を使うわけじゃないし、野にあるものを、土から生えた“あるがままなる”を食

べて、それで、元気に野原を飛んで歩いている。どうも食の原点はここじゃねえか、動物としての原点から考えたほうがいいんじゃないかなというようなことで、土になるべく近いところで店を始めたというのが、ここをつくった経過ですね。

中原 素材そのものを味わうというのは、調理の否定ではなく、いまはいろいろ不自然に手を加え過ぎちゃっているということですよ。

羽村 そうですよ、それは、料理だけではなく、生産の段階でも流通の段階でもそうだし。

北沢 もうひとつ言うとさ、何のために食べるかという、自分もやがては土に還るために食べるんだと思うんだよね。それにはやっぱり、土に還りやすい身体になるものを食わなくちゃいけないと思うんだよね。それがいまじゃさ、農薬から始まって、添加物だとか保存料とか、むしろ、土に還らねえために料理しているみたいなのがいっぱいある。

高橋 土に還るためですか、まさに、死ぬためにどう生きるかっていうことを問うているわけですよ。

北沢 それは矛盾かもしれないけどさ、でも、その矛盾の法則が大事だと思うんだけどな。食うってことは生きるってことだからさ、やがて土に還るんだから、何を食うかを考えるということは、わずかばかりの人生をどう生きるかっていうことだよ。

中原 だからこそ、その土地の土が文化を育むんだということなんですよ。

羽村 確かに、土地によって採れる野菜が決まるっていいいます。

高橋 滋味ってまさにそういう意味で、その土地、土壌に合うものを作ることで、もっとも栄養のあるものができ



きゅうりの原種、佐久古太きゅうり①と、佐久市特産の節成り(ふしなり)②、中国原産の四葉(すよう)③、地元の農家で作ったとれたてキュウリ④の4種盛り合わせ。



すりつぶした生のトウモロコシに茹でアスパラを添えた、囁んで食べるスープ。あわいピンクのコスモスの花が彩りになる。



焼いた秋なすに自家製の白味噌からつくったソースをかけた。きれいなオレンジが映えるノカンゾウの花は、彩りだけでなくしゃきしゃきした食感が楽しめる。



天然のイワナをポワレにし、そば粉からつくった甘めのソースをかけ、腹の中にはバジルの風味をきかせた甘味噌を詰め込んだ。



村内産のそば粉だけを使用した手打ちそば、そば粉の芯だけを使った純白のそばとのツートンカラー。

るわけですから。

野の動物に学ぶことは、まだまだある

羽村 実は、うちの実家では、トウモロコシがちょうど収穫時期なのですが、鳥が、となりの畑のトウモロコシではなく、うちのトウモロコシばかり食べるんです。なぜかという、となりの畑のトウモロコシと見た目は一緒だけど、うちのは自家消費のためにしか作っていないので、農薬も化学肥料も使っていないんです。

中原 何が安全かって、虫にもわかるんですよね。

羽村 それも、明日採ろうかなと思っていると、その前日に見事にやられる。食べ時をちゃんと知っているんですよね。

高橋 虫なんかも、やたらに食べているわけではなく、一番の食べごろの草とか葉っぱを食べているといいますよね。

羽村 虫食いを嫌がっちゃいけませんね。

北沢 野の動物の食べ方を見ていると、俺もやっぱりそう思うよね。そこの窓の向こうに、今、オレンジの花が咲いているの見えっかな。

高橋 ああ、確かに、きれいですね。緑の中でのすごく色が映えています。何ですか、あの花。

北沢 あれノカンゾウなんだよね。あのオレンジの花を酢のものにすると、彩りになるし、シャキシャキした歯ごたえがおもしろかったりするんだけどさ。こうやって、ぱっ

と眼に入った野山のものをさ、「あ、いまこれを、あんな風に食べたらいいな」っていうふうに、「野を読む」ことだけはいくらかできるようになったんだね。

中原 野を読むとは、いい言葉ですね。

北沢 それで、野を読むってことをしていると思うんだけど、土からの距離と時間が短いほど、食いものって健康的だと俺が気付いたのはさ、やっぱり野の動物で、不健康なやつはいねえよなってことなんだよね。というのは、彼らは、そのとき野にある幾多の動植物の中から、食いごろを見極めて、その時期に根っこを食べるだけか茎を食べるだけか葉っぱを食べるだけか、ちゃんと食いごろに食ってるから健康なんだよ。俺は、そのおこぼれをかじっているうちに、そうか、いまごろこの植物のこの部分を食うといいのかと、それで合点していったんだね。

高橋 野山を実際に毎日歩いているからこそですね。

北沢 それか、もう20年もやっているけど、野の動物ってすごいなとますます思うのは、日本に何万種類の植物あるのか知らないけど、何万種類あったって彼らは関係なくて、すべての植物を二進法の見分けですよ。食えるか食えねえかだけですべて見分けるって、これすごいと思うんだね。人間だってももとは野山を駆けめぐってたんだからさ、そういう能力があったはずなのに、いまは衰えて衰えて、嗅覚もやられ味覚もやられて、それで食いものに対する勘が鈍って、食っていいか悪いだか、それもわからなくなったよね。

中原 食べてもいたんでいるのがわからない、と言いま



北沢さんの滋味あふれる気さくな人柄も、都心から通うファンが絶えない理由の一つ。

す。

北沢 野の動物には賞味期限も何もねえよな。誰に頼るわけでもなし、誰に教わったわけでもなく、細胞の記憶だけで食べる食えねえをすべて見分けてさ。食育って、いろいろ難しいことを教える前にさ、まず、その原点を見るべきじゃねえかな。野や土を抜きにして、食なんてありっこねえと思うからさ。野にあるものを、食べるか食べないかわからねえという、それがそもそもおかしいんだよね。

羽村 生きる力の原点ですものね、そこを間違えたら死んでしまうわけですから。

北沢 彼らは、一日何十品目食えとか、そんな理屈は知らないしさ、サプリメント飲んでるやつもいねえよ。それで、そのとき恵まれた野のあるがままなるを食べて野っ原を元気に飛び回って、その辺に死体さらしているやつは一匹もいねえよね。そういうものを見るとさ、俺は野から学ぶものってまだいっぱいあると思うんだ。

高橋 確かに。

北沢 一年に何回か学校給食の食育で何か食わせるとか、そんな枝葉のことじゃなくて、もっと食の原点のことから学校の教育の中へ入れていくとか、俺そういうことのほうが大事だと思うんだよね。

教育現場での食育の環境が整っていない現状

中原 その点、食の教育という点で、羽村さん、どう思われますか。

羽村 確におっしゃる通りです。給食の話が出たので、そのことについて言うと、いま小中学校の給食の時間ってすごく短いんですよ。それにつれて残食率がどんどん高

くなっている。時間がなくて食べきれないんですね。学校現場では、食育、食育と言いながら、その環境が整っていないというのを本当に実感しています。

中原 給食の時間は、いまどのくらいなんですか。

羽村 私の住んでいる地域の公立の小学校、中学校でいうと45分です。それも昼休みを含んでいますから、実際は20分もない。

中原 よく噛んで食べろと言いながら、実際にはよく噛んで食べている時間なんてない、というおかしな話です。

高橋 本当にそうですね。

中原 味とか栄養素という点では、給食も昔に比べてずいぶんよくなったんでしょうけどね。私たちの時代は脱脂粉乳があって、あれが私は苦手で、その影響で牛乳も嫌いになったんですよ。

高橋 好き嫌いの源流ってほしい給食です。いまずいぶんよくなったとはいえ、やっぱりまだまだです。

羽村 北沢さんがおっしゃるように、普段の食である毎日の給食が、自然にあるがままから外れてしまっています。

高橋 そう。それで、食育という点、生産の現場を見せるということ、わざわざ牛舎とかにつれていって搾乳したりとかしますが、実は、現在の牧畜や乳牛は自然とはかけ離れている。

羽村 妊娠もしていないのにお乳が出るのは変ですよ。

高橋 まさにそうですね。出産の場面でも、牛のお産に立ち会って子牛を引っ張り出すような場面が感動的に描かれることがあります。これもおかしな話で、実際には異常分娩なんですと、言われたことがあります。自然に近い形で放牧飼育している牧場では、出産の手助けはしないんです。臨月を迎えた母牛が、しばらく姿が見えないなと思っていると、やがて子牛を連れて戻ってくるというんです。

羽村 野生の牛は、誰の助けもなく自分で普通に産むんですものね。

高橋 普通の牧場でそれができないのは、運動させないし、さし(脂)を入れるためにカロリーの高い飼料を与えるのでみんなメタボ。だから、たいへんな難産になり、人間が手助けしないといけなくなる。こんなことを続けていたら、それは食がおかしくなります。

中原 やっぱり自然にあるものを、なるべくそのまま食べるということを取り戻さないといけません。

噛んで飲み込むことも、食育の重要な論点

北沢 原点ということ言うと、言語学者に言わせりゃ、醸すという言葉は噛むが語源だっていうんだよね。すると、食べるということは醸すということでもあると思うんだよね。野にあるがままなるものを口に入れて、食べて、

そして、口の中で自分の唾液にからめて、自分の体に合った醸し方をして、そうして、もっともいい状態になったものが腸に行って栄養素として吸収して、良いうんこになって出るということだと思ふんだよ。

中原 「料理は皿の上で完成するんじゃない、口の中で完成するんだ」という、北沢さんがいつもおっしゃっていることですね。

羽村 栄養ということについて、口の中を意識することがいかに大事かということですよ。

中原 食育というと、「歯は関係ない」というイメージがあるけどそうじゃない。

羽村 普段はあまり意識することはないですけど、口の中できちんと食べものを噛み込んで食塊にして、それをゴクンと飲み込むという動作はとても難易度の高いことで、健康にすごくかかわっています。

高橋 それを個人的に思うのは、いま母親が要介護状態で、まさにおっしゃる通り、口の中に軟らかいご飯を入れても、飲み込めないんです。そうするとますます具合が悪くなっていくのを実感します。やっぱり、栄養だけではなく、噛んで食べて飲み込むというのは大事なんですね。

羽村 そうなんです。ですから、健康を考えたときに、栄養学に加えて、食を摂取する、食べる、飲み込むという面からも考えることがいま求められているんです。たとえば、しっかり噛めないとかどういうことになるかということ、野菜を食べなくなるんです。そうすると、動脈硬化とか血圧が高くなるという結果として出てくるんですね。

高橋 確かに、野菜が多い料理は噛む回数が多くなるので食べるのが疲れますよね。

北沢 それで、俺なんかあえて噛む料理を出しているんだね。やっぱり、噛んでもものを食わねえとき、料理って完成しないと思ふんだよ。

高橋 食べるということは、噛むということなんだとつくづく思います。

北沢 俺に言わせると、歯という道具である包丁やナイフを持っているんだから、これを使わない手はないよね。

中原 口の中が最後のキッチンみたいなものなんですよ。

北沢 もっと言うと、腸の中で最終的に完成するのかもしれないね。やっぱり、健康になるために料理はするもんだとすればさ、皿の上でうまいかどうかじゃなくて、食べた後、腸の中で一体どういう変化をしていくのか、そこを考えて料理することが大事だと思ふんですよ。

高橋 腸の中まで考えて料理するってすごいですね。

この大地そのものが大きな皿、そのどこを切り取るか

北沢 これも、野から学んだんだけど、生き物って原点は植物だと思ふんだけど、植物は根を土に張って、そこか

ら栄養分をとるよね。これが原点だとすると、動物はどうなるのかというと、植物の根っこの役目をする機能を腸の中に取り込んだと思ふんだよ。言ってみれば、腸管粘膜の絨毛が植物の毛根の役目をしていると思ふんだよ。

中原 なるほど、そういう考え方ですか。

北沢 そうすると、食うということは、腸の中でいい土ができるようにすることだと思ふんだね。

羽村 植物を育てるときに、土を耕して肥料をやるのと同じですよ。

北沢 そう、植物だって土に栄養がないと立ち枯れちゃうよね。栄養が偏れば根腐れもするし。人間だって全く同じでさ、腸の中で食べた物がいい土になれば、元気に生きられると思ふんだよ。そうすると、かつて水上 勉先生が『土を喰う日々』(新潮社)というすてきな料理の本を書いているけどさ、土が育んでくれたものを食べて生きているんだから間接的に土を食べているんだよ。だから、健康なちゃんとしたいい土で育ったものを食う、これ一番原点だと思ふよね。

高橋 そこに行きつくわけですね。

中原 無農薬でなるべく自然に近いものを求めるのがやはり理にかなっています。

北沢 そのためには、やっぱり、農家の人が元気で働いてくれるのが一番だよ。俺、この店のまわりで100軒近くの人たちにお世話になっているけど、見てて思うのはやっぱり作っている人たちが大事なんだよ。土から農産物をつくる人たちのことを俺は、「土の料理人」と言っているけどさ、料理作っているのは、本当はこの人たちなんだよね。滋味って、「ちのあじ(地味)」とも書くけど、まさに、土の恵みであってさ、俺たち料理人はせいぜい、農家の人が作ってくれたものにちょっと手を加えているだけで、なるべく「土の料理人」がつくってくれた地味あるものを、あるがままの姿でお客さんに食べてもらう。それが、一番健康的な食い方じゃねえかなという気がするんだね。

高橋 うん、原点ですよ。

北沢 だから、皿の上で表現するのも料理かもしれねえけど、本当の料理って、そういうもんじゃねえよね。たとえば職人館ならさ、この佐久という大地そのものが大きい皿なんじゃねえかな。この皿の上にはいろんなもの、ノカンゾウの花があり、カッチャンが育てたアスパラがあり、隣のおばちゃん作ったトマトがあり、田んぼの横に自生している実山椒があり、いろんなものがあって、そのいまというこの大皿の瞬間のどこを切り取って、そして、料理の皿に盛って食べてもらうものにするかという、これが本当の料理なんだと思ふよ。

高橋 それ、まさに料理ですね。

北沢 それを、むしろ食べる人に、おれは今なぜこんなところまで来て、こんなものを食わなくちゃいけねえかと

いう、そこをやっぱり考えてもらうことが食なんじゃねえかな。

高橋 それこそ、料理マスターズを通じて最終的にやりたいと思っていることです。教えるのではなく、食べ手に考えてもらう「食べ手教育」といったらいいでしょうか、考

えてもらうような料理を出してもらって、食べるということを食べ手の方に考えてもらうというようなしかけができないかなと、常々考えているんです。

中原 なるほど、大変に示唆的な話ですね。今日、いまここで、答えが出たような気がします。

MASTERS



料理マスターズについて

日本の「食」、食材、「食文化」の素晴らしさや奥深さに誇りとこだわりを持ち、生産者や食品企業などと協働して、地域の発展や伝統の保存などに貢献する料理人を顕彰することにより、農林水産業と食品産業の振興を図り、また、観光客の誘致などを通じて地域の活性化や産業の発展を目指した制度。

フランスの農事功労章をモデルに、現役の料理人を対象にした、国が行う初めての制度である。フランスとは異なり、生産者やジャーナリストは対象に含まれない。

この顕彰は、技術・技能が卓越していると認められる現役の料理人のうち、5年以上にわたり次のいずれかの取り組みを行い、卓越した功績のあった人を対象としている。

①国内の農林水産業との取り組み

生産者と連携して、地域のすぐれた食材を見いだし料理に活用し、新たな食材を発掘して取引を拡大させるなど、地域の農林水産業の発展や生産者の所得向上に貢献する取り組み

②国内の食品産業との取り組み

食品産業等と連携して、地域の食材を活かした調理法やレシピを開発し、新たな食品や調味料などを開発するなど、その食品等の普及を通じて地域の活性化や食文化の発展に貢献する取り組み

③海外への教授・指導を通じた取り組み

外国人の料理人に、日本の食材や食文化、調理技術等を教授・指導するなど、海外における日本の食文化の普及と日本産の食材等の利用拡大に貢献する取り組み

④ ①から③までに掲げるもの以外にも、顕彰の趣旨

に照らし、同等程度の貢献が認められる取り組み

料理人としての技術・技能に加えて、生産者や食品企業などとの協働、地域の食材の普及や食文化の発展への貢献を指標とする点で、一般的な料理コンテストや、格付けなどとは大きく異なる斬新な制度といえる。

さらにもう一つ、この制度の特徴は、毎年受賞者を継続して支援、顕彰する点にある。

受賞者には、初回は「ブロンズ賞」の称号を進呈。その後、継続して取り組みを追いかけ、5年以上にわたって継続努力し、内容に進歩や発展が認められると、「シルバー賞」を進呈して顕彰、その取り組みを讃える。さらに、次の5年で、より継続進化した取り組みが認められると、「ゴールド賞」を進呈することになっている。

こうして、受賞者を継続して支援、顕彰することで、各受賞者とのつながりを深め、互いの研鑽による取り組みの発展と進化を図る試み。

この制度は、農林水産省に事務局を置き、国の制度として実施される一方で、民間の力を生かすことで、制度を盛り上げ、推進する取り組みを進めている。

その民間での取り組みの中心となっているのが「料理マスターズサポーターズ倶楽部」という任意団体。

料理マスターズサポーターズ倶楽部は、「料理マスターズ」を民間の立場から支援し、料理人と第一次産業を結び付けて地方の活性化に貢献するとともに、食品産業と連携して地域の活性化や食文化の発展に貢献することを目的として発足した。

料理マスターズ受賞者と制度の趣旨に賛同した民間企業によって構成し、料理マスターズ受賞者記念式典の開催、受賞者の活動を世に広めるための広報業務、会員同士が協働して行う事業の支援、料理マスターズの普及、促進、発展に関する活動を実施している。