

令和4年度料理人コンクールの実施結果について

1 要旨

広島県の食文化の発展とブランドイメージの向上を図るため、若手料理人を対象に開催した「第8回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第9回ひろしまシェフ・コンクール」について、実施結果を報告する。

2 現状・背景

平成26年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを実施しており、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には海外での研修を終え広島で開業したり、ホテルの総料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

3 実施概要

(1) 実施主体

料理人コンクール実行委員会

[構成団体]

広島県（事務局）、一般社団法人広島県日本調理技能士会、

一般社団法人全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部、

広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部

(2) 実施状況

	第8回ひろしま和食料理人コンクール（和食）	第9回ひろしまシェフ・コンクール（洋食）
日程	【書類受付】令和4年8月1日（月）～令和4年10月31日（月） 【書類審査】令和4年11月7日（月）	【面接審査】令和4年11月28日（月）
	【面接審査】令和4年11月24日（木）	【実技審査】令和5年3月22日（水）
	【実技審査】令和5年3月28日（火）	
参加資格	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年4月1日現在において、40歳以下の者 ・過去に当コンクールの最優秀者（1位）に選ばれていない者 ・日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者 ・将来、広島県内で開業または県内の料理店等に就業（継続就業も含む）しようとする者 ・コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者 ・料理店等における実務経験が2年以上ある者（洋食部門のみ） 	
審査員（敬称略）	【面接審査】 ・広島県日本調理技能士会相談役 占部 秀雄 ・ " 副会長 好本 和夫 【実技審査】 ・全国日本調理技能士会連合会会長 片田 勝紀 ・料理評論家 山本 益博 ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・半べえ（広島県日本調理技能士会 会長） 川村 満 ・かなわ（ " 幹事長） 戸田 豊 ・稲 茶（ " 理事長） 下原 一晃	【面接審査】 ・リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩 ・ル・ミロワール 中山 孝雄 【実技審査】 ・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 中村 勝宏 ・レストラン タテルヨシノ 吉野 建 ・料理評論家 山本 益博 ・オフィスオオサワ 大沢 晴美 ・広島県飲食業生活衛生同業組合 もみじ支部支部長 山口 数広 ・ル・トリスケル 勇崎 元浩 ・ラ・セッテ 北村 英紀
課題	広島県産の食材（真鯛、小松菜、青ネギ）を使った和食で、先付3種盛り、椀物、揚げ物の3品	広島県産の食材（真鯛とレモン）を使った西洋料理で、前菜、メインの2品

(3) 応募状況

第9回ひろしまシェフ・コンクール：6名

第8回ひろしま和食料理人コンクール：10名

(4) 審査結果

第9回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者

順位	氏名	所属（店舗所在地）
1位	西原 一樹	イタリア料理 ラ・セッテ（広島市）
2位	高木 駆	リーガロイヤルホテル広島（広島市）
3位	法専 諒也	リーガロイヤルホテル広島（広島市）

第8回ひろしま和食料理人コンクール成績優秀者

順位	氏名	所属（店舗所在地）
1位	渡辺 歩	広島ガーデンパレス（広島市）
2位	大草 茂	広島なだ万（広島市）
3位	大宮 剛一	かき船かなわ（広島市）

4 その他

成績最優秀者に対し、国内外の有名レストランでの修業（最大3年間）に係る必要な費用について県から無利子貸し付けをして支援を行っている。（月20万円を上限とし、修業が修了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、広島県内の料理店等に就業あるいは開業した場合等、一定の要件を満たした場合は返還免除）