

3 静岡県産食材の使用状況(※4,5については該当番号、※6は食材を記入してください)【審査基準(1)】

食材区分	使用割合(※4)	主な調達場所(※5)	使用している食材(※6)
農産物			
水産物			
畜産物			

- ※4 使用割合 1. 80%以上 2. 50%以上80%未満 3. 30%以上50%未満 4. 30%未満  
 ※5 主な調達場所 1. 生産者から直接 2. 納入業者 3. 地元市場 4. 直売所 5. 自家生産等  
 ※6 特に積極的に使用している食材名を2、3品程度記入してください

4 ふじのくに食の都づくりの取組【表彰対象者(2)、審査基準(2)(ア)(イ)(ウ)】

- (1)静岡県産食材の魅力を伝える取組(実施している取組にチェックし、カッコ内に数を記載してください)  
 常時、県産の食材をメインにした季節感あふれる料理・菓子を( )品以上提供している  
 メニュー等に食材が地元産であることをPRし、食材についての解説を行っている  
 過去3年間に広報誌等へ( )件、掲載されている
- (2)静岡県産食材に対する思いや、「おいしく、楽しく、美しく、賢くいただく」(※7)ふじのくに食文化の魅力を伝える取組(具体的に記載してください)

【静岡県産食材に対する思い】

【ふじのくに食文化の魅力を伝える取組】

※7「おいしく」:食材の良さを活かし、旨みを十分に効かせておいしくいただくこと 「楽しく」:みんなで一緒に楽しくいただくこと 「美しく」:食べ方・しつらえ・器等、美意識を持ち美しくいただくこと 「賢く」:身体に良く、環境にやさしく、安全・安心な食材を選んで賢くいただくこと

(3)料理教室の開催、食育活動への参加状況(該当しない箇所は空欄で結構です)

料理教室	(内容)	回/年	(開催場所・参加人数)
食育活動	(内容)	回/年	(主催団体・参加人数)

(4)自己啓発の取組

研修等	回数	内容(複数回答可)
参加回数(年間)	回	

5 食に関する免許・資格、職歴(在職期間)、受賞歴等【審査基準(2)(ウ)】(記載欄が足りない場合には別添にしてください)

※候補者に対する賞罰等がある場合には、その時期、内容を記述してください。

6 仕事人として表彰された場合には、どのような取組をしていきたいか具体的にお答えください。(複数選択可) ※他薦の場合にも、御本人に御確認ください【表彰対象者(3)】

- 1 地産地消  2 情報発信  3 食育推進  4 自己啓発  5 人材育成  6 ネットワークづくり

【具体的な取組】



# ふじのくに 食の都づくり仕事人

## 応募要領

静岡県は、日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、生産される農林水産物の数は全国でもトップクラスを誇るとともに、農林水産大臣賞の受賞数も常に上位を占めているなど、数・質ともに食材の宝庫、いわば「食材の王国」です。本県では、この「食材の王国」という「場の力」を活かし、地域で採れたものを地域で、おいしく、楽しく、美しく、賢くいただくという静岡ならではの食文化を創造し、国内外の方々に惹きつける「食の都」づくりを進めています。

この「食の都」づくりの推進役としての活躍を期待し、本県の農林水産業及び食文化の振興に貢献している料理人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」(以下、「仕事人」という。)として表彰します。



## 令和3年度「ふじのくに食の都づくり仕事人」応募要領

### ■表彰の対象者

表彰は、以下のすべての要件を満たす方が対象となります。

- (1)現役の料理人（菓子職人を含む。）として、一般客又は宿泊客に対し、店舗等で料理（菓子を含む。）を提供しており、その経験が5年以上あること。
- (2)「食の都」づくりの推進役として、本県の農林水産業及び食文化の振興に貢献し、その功績が優れていること。
- (3)受彰後においても、行政と一体となって「食の都」づくりの推進に向けた活動をする見込みがあること。

### ■応募条件

- (1)この表彰の応募は、自薦・他薦を問いません。
- (2)自薦の場合は、賛同者（満20歳以上。但し、三親等以内の親族を除く。）が必要です。
- (3)他薦の場合は、料理人本人の了解を得た上で、応募してください。
- (4)雇用されている料理人については、自薦、他薦問わず経営者の了承を受けてください。

### ■応募方法

応募に当たっては、所定の応募用紙に必要事項を記載の上、郵送、持参又は電子メールにて、書類を提出してください。

なお、提出された応募書類に不備がある場合、審査対象から除外することがありますので、御注意ください。

※応募用紙は、ウェブサイト上からもダウンロードできます。

- 「静岡おいしいナビ！」ホームページ <https://www.shizuoka-oishii.jp/>

(1)郵送又は持参の場合

事務局まで応募用紙等を提出してください。

※応募に必要な郵送料等は、応募者が御負担ください。

※提出された応募書類は返却しません。

(2)電子メールの場合

下記メールアドレスに応募用紙等を送信してください。

E-mail [marke@pref.shizuoka.lg.jp](mailto:marke@pref.shizuoka.lg.jp)

※件名を「ふじのくに食の都づくり仕事人応募」とし、ファイルサイズは5MB以下を目安に送信してください。

※**応募用紙を受理しましたら、電子メールにて受付の御連絡をします。**提出後、1週間以内に連絡がない場合には必ず御連絡ください。（応募用紙に電子メールアドレスを必ず御記入ください。）

### ■応募期限

令和3年8月6日(金) 当日消印有効

### ■審査方法

- (1)県産食材や食文化に関し知識を有する委員で構成する選考委員会で審査を行います。
- (2)選考委員会では、提出のあった応募書類に基づき選考します。
- (3)選考に先立ち、一般社団法人静岡県調理師協会等に意見を求めるとともに、必要に応じて、静岡県や県内市町等に情報収集及び補足調査を依頼します。
- (4)その他
  - (イ)審査に当たっては、応募書類の内容確認や追加資料提出の要請など、料理人本人や推薦者、賛同者に対して連絡することがあります。（一定期間連絡が取れない場合は、審査対象から除外することがあります。）
  - (イ)受彰決定前の候補者や審査状況に関するお問合せには、一切お答えできませんので、御了承ください。

### ■審査の基準

- (1)静岡県産の食材を積極的に使用し、店舗にて、食材が地元産であることをメニューに表記し、食材についての解説を行っているか。
- (2)以下のアからウまでの項目のうち、いずれか1つ以上について評価できる取組を行い、ふじのくに食文化の振興に貢献しているか。
  - (ア)常時、静岡県産の食材をメインにした季節感あふれる料理等を提案し、料理を通じて、静岡県産の食材の素晴らしさや「おいしく、楽しく、美しく、賢くいただく」というふじのくに食文化の情報発信をしている。
  - (イ)料理教室の開催や食育活動への参加により、静岡県産の食材の魅力や調理方法を伝え、地域づくりの取組に貢献している。
  - (ウ)料理人として、優れた業績を修め、評価を受けるなど、他の料理人の模範となっている。又は、食に関する研修会等への参加を通して、自己啓発に努めている。

### ■表彰及び公表等

- (1)令和3年11月に、静岡市内で開催を予定している表彰式で表彰します。受彰については、受彰者本人に令和3年10月下旬頃までに主催者から御連絡いたします。なお新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、表彰式については、中止になる場合もあります。
- (2)受彰者や受彰者が所属する店舗等について、報道機関に情報提供するほか、ホームページ等で紹介する予定ですので、あらかじめ御了承ください。

### ■その他

- (1)応募書類は、審査以外の目的には使用いたしません。
- (2)応募に当たり虚偽の申告を行うなどの行為を確認したときは、審査対象から除外します。
- (3)受彰者としてふさわしくない行為を行ったときは受彰を取り消すことがあります。

### 応募先及び問い合わせ先（事務局）

〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号

静岡県農林水産業振興会「ふじのくに食の都づくり仕事人」係（静岡県経済産業部マーケティング課内）

T E L 054-221-3653 F A X 054-221-2698 E-mail [marke@pref.shizuoka.lg.jp](mailto:marke@pref.shizuoka.lg.jp)

「静岡おいしいナビ！」ホームページ <https://www.shizuoka-oishii.jp/>

## 令和3年度「ふじのくに食の都づくり仕事人」応募用紙

### 1 候補者について【表彰の対象者（1）】

ふりがな				経験年数 （※1）	年	
氏名						
生年月日	西暦	年	月	日	性別	専門分野 （※2）
候補者住所	〒					電話
						E-mail

※1 料理人（菓子職人を含む）として、一般客又は宿泊客に対し、店舗等で料理（菓子を含む）を提供している年数（5年以上の経験が必要）

※2 応募者の専門分野（日本料理等）を記載

### 2 候補者が所属する店舗等について

店舗名		役職			
店舗住所	〒		電話		
			F A X		
店舗の種類	1. 日本料理店 2. フランス料理店 3. イタリア料理店 4. 中華料理店 5. すし店 6. 和菓子店 7. 洋菓子店 8. ホテル・旅館 9. その他（ ）				

今回応募することについて経営者の了承を受けている ・ 候補者が経営者である （いずれかに○）

県産食材を使用し、PRしていることが分かる画像（店舗外観・内装・メニュー等）を添付してください（別添でも構いません）【審査基準（1）】

（写真等を貼付）

### 【賛同者又は推薦人の方が記載】

		どちらかに○	賛同者 ・ 推薦人
氏名		料理人との関係（※3）	
住所	〒	電話	

賛同又は推薦の理由：

【推薦人の方のみ】料理人本人の了解

了解を得ている

※3 「料理人との関係」欄には、団体名や「契約農家」等を記載してください。

裏面へつづく→