

資料提供

令和6年4月16日

課名：観光課

担当者：平野

内線：2420

電話：082-513-2420

広島「おいしい」を担う若きクリエイターに 広島の食の魅力はどう映っているのか 10年目のひろしま料理人コンクール優勝者が知事を訪問

広島の食の魅力を料理という形で表現し 広島の“美味しい！”を創り続けていく料理人。こうした皆様を本県の財産と考え、県では「ひろしま料理人コンクール」など広島県独自の料理人育成事業を10年にわたって行ってきました。これまで、食の魅力を伝える情熱に溢れた若き料理人と、審査員や広島の食を支える関係者の協力により、和・洋食あわせて50名以上の料理人がコンクールから輩出されています。

このたび、記念となる10年目の優勝者が次のとおり湯崎知事を訪問します。広島の食材を使い、その魅力を表現した才能溢れる若き料理人たちに、広島の食の魅力はどう映っているのか。そして、一皿に込めた情熱と将来の夢を、ぜひご取材ください。

日時・場所

日時：令和6年4月19日（金）10時30分～10時45分

場所：県庁北館第一応接室

優勝者のご紹介



ひろしまシェフ・コンクール
優勝者



穴子・わけぎ・生ハムのプレッセ
めたをオマージュして



海苔を纏った真鯛のルーレ
牡蠣とじゃがいものタルト仕立て 春の香り
広島県産よりえびのソースで

きこたに しん
迫谷 心 さん(23歳)

勤め先ホテルグループ内の料理コンテストにおいて史上最年少で優勝。自ら考案し、完成させた料理で勝負できるコンテストは自己研鑽する場として貴重だと、ひろしまシェフ・コンクールに2度目の挑戦をし、優勝を果たす。4歳で釣りと出会い、瀬戸内海の多種多様な魚種の魅力を料理を通じて伝えたいと、日々魚と向き合っている。本コンクールでは、小学校の給食で出された「めた」をオマージュして前菜に仕上げ勝負。人々の健康を支え、心の健康を保てるような料理を提供するお店を作ることが将来の夢。



ひろしま和食料理人コンクール
優勝者



小鯛の姿づくり



広島サーモンの龍飛昆布巻

むらた のりひろ
村田 憲洋 さん(39歳)

料理人として20年以上のキャリアを生かし、2度目の挑戦で優勝。四季を感じる料理を作れるようにと技術を知識の向上に励む。県外での修業にも興味を持ち、日本料理の伝統を守り、次の世代にしっかりと伝えられる、尊敬されるような調理師になることが将来の夢。

ひろしま料理人コンクールについて

コンクール最終審査概要

■ひろしまシェフ・コンクール

日時：令和6年3月19日（火） 会場：広島酔心調理製菓専門学校

課題料理：県産食材（真鯛とじゃがいも）を使った西洋料理で、前菜・メインの2品

■ひろしま和食料理人コンクール

日時：令和6年3月12日（火） 会場：広島女学院大学

課題料理：小鯛の姿づくり、穴子の八幡巻きと揚げ、酢の物

主催：料理人コンクール実行委員会

[構成団体]

（一社）広島県日本調理技能士会、（一社）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、広島県

応募資格

- ・令和5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広島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）

成績優秀者への支援（副賞）

広島県調理師等研修資金により、国内外の料理店等での修業を支援（最大720万円の貸付）

修業のために必要な費用について、月20万円（年240万円）を上限に無利子で貸付を行い、修業終了後の9年間の内8年間以上、県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、全額返還を免除。

過去の成績優秀者の活動状況

- ・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開始しており、これまで延べ50人以上の成績優秀者を輩出している。
- ・成績優秀者の中には県の調理師等研修資金（貸付金）制度を活用して海外で修業し、県内ホテルの料理長として活躍したり、オーナーシェフとして独立新規開店するなどの成果が出ている。
- ・現在、4名がフランスやイタリア等で修業を行っている。