農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」

日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

■料理人顕彰制度の概要

1．顕彰の対象者

その者の提供する料理・サービスが優れている現役の料理人（パンや菓子の職人含む）のうち、５年以上にわたり以下のいずれかの取組を行い、功績のあった者

① 産地と連携し、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活・地域農産物の発掘、地場素材を活用したメニュー開発によって、産地の形成や農林漁業者の所得向上等地域の活性化や雇用の拡大に貢献する取組

② 食品産業と連携し、食品や調味料の開発や、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓を通じた当該食品の普及によって、地域の食材の普及や食文化の発展に貢献する取組

③ 日本の食材や食文化、調理技術について、日本人以外の料理人への教授・指導を通じ、海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献する取組

④ ①～③までに掲げるもののほか、この顕彰の趣旨に照らしこれらと同等程度の貢献が認められる取組

2．実施スケジュール（例年）

４月上旬～４月下旬　応募受付
５月上旬～10月下旬　審査
11月　授与式
※都合により、変更となる可能性があります。





■顕彰の種類

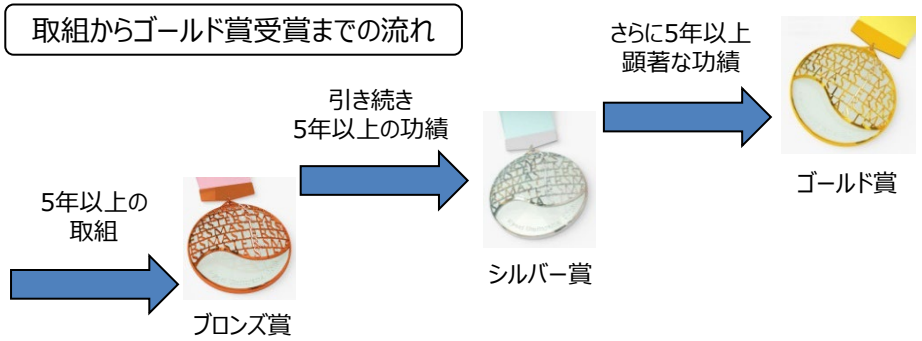
賞は以下の３種類

「ブロンズ賞」 左記の取組をおこなった者
（毎年最大５名　平成22年度より選定し、令和８年度時点で120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３名　平成28年度より選定し、令和８年度時点で39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２名　令和３年度より選定し、令和８年度時点で14名が受賞）

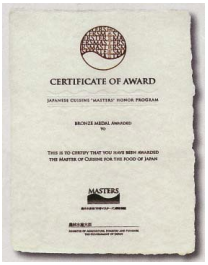
取組からゴールド賞受賞までの流れ



■顕彰制度ロゴマーク

MASTERS

顕彰制度を多くの方に知って親しんで頂くために、敬意をこめて「料理マスターズ」という呼称を設けました。さらに、日本の食文化に息づく「海のもの」「山のもの」をテーマに造形しました。



授与証


顕彰メダル


顕彰バッジ


令和７年度料理マスターズ受賞者