

食とギフト特別編

【農林水産省と料理人がつなぐ地域の食の未来】

を発信するなど、生産者を支援する取り組みも多面的に展開してきた。

ただし渡邊氏はもともと、「地域の食」に対して今ほど強い関心を抱いていたわけではなかったという。

東京やパリで研鑽を積んでいた若い頃は、自分のため、自分のレベルアップのために必死だったと語る。

転機は秋田への移住、そしてその前段のある出会いにあった。

きっかけは渡邊氏の出身地である秋田県の、幼馴染の米農家の存在だった。その幼馴染は安心安全、そして品質にこだわっていた。こだわりが強い分、手作業が増え、人手が足りない。そこで取り組みに共感する人を全国から募り、田植えや稲刈りに取り組んでいた。

ある日、その感謝を込めた食事会を銀座の渡邊氏の店で開いた。

渡邊氏は幼馴染とその協力者から様々な話を聞いた。農業が抱える現実、特に小規模農家が成り立ちにくい状況を、当事者の言葉として受け取った。例えば、こだわったオーガニック野菜は採算が合わない構造がある。課題は多い。

そこで自身に何かできることがあるのではないかと考えた。

渡邊氏は、農業の現実が見える



▲渡邊健一氏。地域食材の価値を、料理と言葉で伝える



▲国内のみならず海外からの評価も高い「Remède nikaho」(レメデニカホ)



▲来場者に向け、調理工程を見せながら試食メニューを仕立てる

場所を置く必要性を感じた。触れて、感じて、その上で料理人として何ができるかを考えたい。

天の配剤という言葉がある。縁あって、秋田県にかほ市でレストランを始めることになった。

秋田に降り立つと、社会の距離感が変わった。東京では遠い存在だと感じていた首長が、地方では身近に感じられる。小さな県であるほど、状況が見え、つながりも生まれやすい。

渡邊氏は「実は以前から世の中づくりに興味がありました。食で世の中を良くしたいと考えていたのです」と話す。料理人という職能を、社会に向けて使える環境が秋田にはあった。

生産者と飲食店、あるいは飲食業界との関係性について、渡邊氏

地域の食材を料理人が調理し、その価値を来場者に伝える。それは単なる実演ではない。地域資源を体験価値に変換し、外へ届ける行為でもある。

2026年2月5日、第39回グルメショー春2026のキッチンステージで、農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」と、食を核に訪日外国人誘致を図る「SAVOR JAPAN」が初めて連携したライブキッチンが行われた。

登壇したのは、秋田県にかほ市のレストラン「Remède nikaho」(レメデニカホ)のオーナーシェフである渡邊健一氏。制度を所管する農林水産省 外食・食文化課 食文化室 食保護推進係長の市原通雄氏、同課 外食産業チーム 係長の大島秀夫氏も登壇した。

ライブキッチンでは食材として「SAVOR JAPAN」認定地域でもある、みのお農泊地域(山梨県)の湯葉を使用。この地域は日蓮宗の総本山、身延山久遠寺があり、肉食を禁じられてきた僧侶の貴重なタンパク質源として食されてきた。またこの地域で生産される貴重なあけぼの大豆を使用した納豆やレメデニカホでも使われている。

秋田県の生産者が栽培する九条ねぎなども使用された。また渡邊氏をはじめ秋田県にかほ市の事

は「バランスを正したい」と語る。料理は自分に与えられた職能であり、その職能を使って関係を組み直したい、という。

にかほ市は、生産者と飲食店の距離も近い。ここなら、生産者とともに良い関係性を模索できるのではないかと考えた。

その試みは形になりつつある。

料理マスターズが持つ意味 顕彰が取り組みを後押しする

改めて制度について整理しよう。

料理マスターズは、農林水産省が推進する料理人顕彰制度だ。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

業者で組織する協同組合ニカホノサキが開発した「酒蔵のブラウニー」など、渡邊氏が開発に携わる商品も紹介された。

料理人、地域、行政が同じ場で交わったこの日のキッチンステージが照らしたのは、制度の説明だけではない。「食を通して世の中を良くしたい」という渡邊健一氏の想いだった。

本稿では渡邊氏の取り組みを軸に「SAVOR JAPAN」料理マスターズ、そして地域の食を取り巻く環境の現状と展望を追う。

料理人と地域、行政や制度が交わることで、食を取り巻く産業は前に進み得る。そう感じられた。

幼馴染を通して知る農業の現状 料理人としての使命を実感

レメデニカホは渡邊氏による、地元生産者の想いをのせた料理を味わえるフレンチレストランとして、県内外、そして国内外からの来店を受け入れている。

また渡邊氏は料理を通じて生産者の想いや食材の魅力を伝えるのみならず、食育や高齢者向けプロジェクトなど地域活性化にも尽力している。自身が生産者取材を行うローカルメディア「Remède JOURNAL」(レメデジャーナル)

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する。三段階制でブロンズ賞、シルバー賞、ゴールド賞がある。制度開始は平成22年度。令和7年度時点の累計は、ブロンズ117名、シルバー36名、ゴールド13名。渡邊氏は令和6年度にブロンズ賞を受賞している。

重要なのは、顕彰が称号にとどまらず、現場の動きを後押しする推進力になり得る点だ。

渡邊氏に受賞後の変化を問うと、「私自身が変わった部分は特になのですが」と前置きしつつ、「農業や生産者、そして社会が抱える課題に対する取り組みを、より加速できるようにしました。非常にありがたいと感じています」と語る。



▲第39回グルメショー春2026のキッチンステージ。料理マスターズとSAVOR JAPANの初連携ライブキッチンが行われた

食とギフト特別編

農林水産省と料理人がつなぐ地域の食の未来

料理マスターズとSAVOR JAPAN
制度連携を映すキッチンステージ

MASTERS SAVOR JAPAN
Explore Regional Flavors

国が認めた枠組みがあることで、当人が担う役割を第三者に説明しやすくなる。結果として説得力が増し、関係者を巻き込みやすくなる。

農林水産省も、料理マスターズの認知が高まりつつあると捉えている。大島氏は表彰式やメディア露出に触れ、「料理マスターズの認知度が上がってきている。今後料理人の方々の活躍を後押ししていければ」と述べる。

渡邊氏が現場で示しているのは料理の技術だけではない。料理を通じて世の中をよくする。社会の稟議を進める覚悟でもある。

料理マスターズは、その役割に説得力を与え、推進力を付与する装置になり得る。

「混ぜるのではなく、重ねる素材を壊さず、価値を立ち上げる」

キッチンステージで渡邊氏が発した印象的な言葉がある。渡邊氏はライブキッチンで調理の工程を来場者に見せながら、次のように語った。

「様々な食材を合わせる時に混ぜるのではなく、重ねることを意識しています」。

混ぜると輪郭が溶けてしまうが、重ねれば層になる。口の中でできた。

レメデニカホが開店した2018年当時は、秋田県内でも「にかほ市」という地名の認知が十分とは言えない状況があった。

そうした中で同店は県内のみならず、日本各地から来店を迎える店となった。店の存在が地名の認知を押し上げる一因にもなった。

「店が続いている」という事実そのものが、地域にとっては自信になる。レメデニカホ以降、若い経営者によるレストランが現れ始め、生産者との関係性を重視する店も目立つようになってきたという。渡邊氏は現在、直接契約する農家が30から40ほどあると話す。

素材をつなぐのではなく、人をつなぐ。その連鎖が地域の底力を作る。

SAVOR JAPANの課題

SAVOR JAPANについても整理しよう。

SAVOR JAPANは、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として訪日外国人誘致を図る制度で、平成28年度に創設された。令和7年12月時点で認定地域は46地域となっている。

認定地域は増えてきたが、課題

香りと味が順に立ち上がり、何を食べているのかが感じられる。渡邊氏は、日本の食材を「繊細で優しい」と捉える。優しさを壊さず、構造で味を立ち上げる。

この姿勢は、地域の生産者の食材の価値を外に届ける時の考え方にも通じる。単発の名物で勝負するのではなく、生産者の想い、食材、風土、関係性を層として重ね、体験価値として表現する。

料理人は、その価値を料理と言葉で示す。

日々の提供が言葉を重ねる秋田県を健康にしたいという想い

渡邊氏は地域の生産者の食材を



▲渡邊シェフは農産のみならず畜産、水産などの現場にも足を運ぶ

もある。市原氏はSAVOR JAPANの認知に触れ、「SAVOR JAPAN地域だから行ってみたいというインバウンド需要はまだ少ない」と率直に語る。「行ったところがたまたまSAVOR JAPANだった」ケースはあるが、目的地として選ばれるには壁がある。

その壁を越えるための一つの方法が、料理人の言葉と技術を地域に差し込むことだった。

市原氏は今回、料理マスターズとの連携を提案し、大島氏に相談して企画を実現した。渡邊氏に調理してもらおうにあたり、自分でも産地を回り、食材を確認したという。

制度は、理念だけで自走するわけではない。担当者が動き、確認し、責任の手触りを持った時に、制度は現場に接続する。料理人の価値は、そこで最大化する。

渡邊氏は食材を重ね、優しさを壊さずに価値を立ち上げる。SAVOR JAPANが目指す、食を核にした体験価値を料理の形で提示する。

地域をつなぐ次の一手 県内のエネルギーを束ねる

渡邊氏は今後の展望として、県内の意欲のある担い手につながる機会をつくりたいと語る。

使い続け、その魅力を発信し続けている。そこにはある種のリスクも伴う。農産物は自然の恵みであり、品質は揺れる。供給も揺れる。渡邊氏は言う。

のためではない。渡邊氏はレストランを企業と共同で作った経緯に触れ「秋田県を健康にしたい」「文化を作り直したい」という意図があったと語る。

「確かにある種のリスクはあるかもしれない。しかし日々、食材を調理し、その料理をお客さまに提供し続けているからこそ、生まれる説得力があるのではないかと考えています」。

店は、食を取り巻く環境、そして地域のバランスを正すための装置でもあり、料理はその装置を動かす手段でもある。

「料理マスターズ」とは 料理人の力で食文化と農業を盛り上げる顕彰制度 平成22年創設以降、117名の料理人を顕彰 顕彰の対象 優れた料理・サービスを提供する現役料理人で、5年以上、以下のいずれかに顕著な功績のある者 1産地との連携 2食品産業との連携 3海外普及・国際展開 顕彰の種類 賞の種類と受賞の流れ

農業や畜産業など、生産者をジャンルで分断せず、意思疎通できる状態を作る。自治体や異なる立場の人も含め、地域ごとに会議を開き、意見交換し、やがて全県での取り組みにつながる。さらに県外の知見も取り入れていく。

渡邊氏の願いは店の繁栄や拡張ではなく、地域の連携、そして意思決定の場を作ることにあった。ここでも料理は手段だ。食材は入口だ。目指しているのは関係の再編である。それが地域の食を、農業を持続可能なものにしていく。