

## 【令和7年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰式典】

11月25日(火)14時より、イノホール(東京都千代田区)にて全国から調理師制度、調理業務等の各功労者が集まり、厚生労働大臣表彰式典が行われました。

千葉県からは次の2名の方が表彰されました(長谷川氏代表授与)。  
厚生労働大臣表彰〔調理師制度功労者〕 長谷川清和(印旛支部)  
厚生労働大臣表彰〔調理業務功労者〕 鶴岡早次郎(市原支部)



## 【千葉県調理師講習会の開催予定(本部)】

「調理師による県民の食生活の向上に関する条例」の施行に伴う県の委託事業「千葉県調理師講習会」が10年目に突入しました。すでに数支部で開催し、本部では令和7年度第2回目を令和7年12月9日にオンライン開催、また、今年調理師免許を取得された方を対象に令和8年1月27日「栄養と健康」他3科目の講義をいたします。なお、本講習会は既に調理師資格をお持ちの方も参加出来ます。

※令和7年度の合格発表は12/12(金)です。

## ◆調理師大会について県庁担当課と当会との三役との合同会議

- 令和7年12月1日(月)15:00～塚本大千葉ビル 7F会議室  
今回の反省点と今後の運営のために県担当2課と協議をいたします。

## ◆県三役と協力商社会との懇談会のお知らせ

- 令和7年12月1日(月)16:30～景山 京成ホテルミラマーレ  
調理師大会運営、商社展示会等について、今後の参考のために有意義な意見交換を行う予定。

## ◆合同新年会(調理師議員連盟・協力商社会)のお知らせ

- 令和8年1月20日(火)17時～京成ホテルミラマーレ 16Fイルミラマーレにて  
15:00 第3回常任理事会・15:30 第3回理事会  
※厚生労働大臣表彰者及び千葉県の名工受賞者へ花束贈呈の予定です。

## ◆県外研修のご報告

本年度の研修旅行は11/3、4日「横川温泉 1泊2日(中野屋泊)の旅」でした。旅館よりバスの提供を受け、19名の方の参加がありました。1日目は、午後に出発、商売繁盛の神と名高い「常陸の國最古 霊山・御岩神社」歴史の重みを感じた後、宿へ。美肌に良いとされるお湯に浸かった後、懇親会で親睦を深めました。2日目は「リンゴ園」「竜神大橋」「袋田の滝」を見学後に「滝本屋本店」で昼食、「那珂湊(魚市場)」「ふくさや・めんたいパーク」にも立寄り、帰路につきました。毎年開催しますので、ぜひご参加ください。また、研修先で、お薦めの場所がありましたら、本部までお知らせ下さい。



◆ 奥久慈のしゃも鍋 ◆



◆ 御岩神社◆

## 【あとがき】

第63回千葉県調理師大会、今回も初めて使用する会場で、駐車場等の不足も心配されましたが、皆様のご協力のおかげで事故もなく無事開催する事が出来ました。心より感謝申し上げます。(県本部)

◆第35回料理コンクール入賞作品等はホームページに12月前半頃に掲載予定です。

令和7年11月26日

ポインセチア

千葉県調理師会

(題字は白井日出男氏書)

千葉市中央区富士見2-3-1

千葉県調理師会広報委員会発行

TEL043-225-7736 FAX043-225-5995



県本部NEWS

第133号

(調理師大会特集号)

## 【第63回千葉県調理師大会/第35回料理コンクール 開催】

10月29日(水)に「千葉市民会館」を初めて会場として「第63回千葉県調理師大会及び第35回料理コンクール」が開催されました。

当日はお天気も最高で、事前にチラシ等を配布し周知に努めたこともあり、予想以上の方が参加され、近隣の方もかなり多く来場されました。

表彰式典においては高梨みちえ副知事がご出席され、ご挨拶をいただきました。

地下1階小ホールでの表彰式典、同ロビーでの協力商社展示、農林水産部でのアンケート実施及び試供品配布、3階特別会議室2での料理コンクール作品展示、千葉伝統郷土料理研究会の特別展示「千葉の太巻き祭りずし」、県健康福祉部のご案内等がありました。

また、今回は初めて料理コンクール出展作品に対する一般の方の人気投票も行いました。

## 【第63回千葉県調理師大会を終えて】

大会実行委員長 海部芳英

第63回千葉県調理師大会、第35回料理コンクールの開催、大会終了まで、関係各位におかれましては大変お世話になりました。また、無事故で終了したことを大会実行委員長として心より御礼申し上げます。食の安全、健康づくりへの推進、そして観光立国千葉の名のもと、これからも調理師として資質の向上をモットーに前進していきたいと思っております。

## 【大会宣言】

本大会の総意として、ここに宣言します。

- 一 「国民の健康と食の安全を考える会」運動の推進を図ろう。
- 一 外食料理の栄養成分表示を推進し、県民の健康づくりに努めよう。
- 一 観光県千葉の特産物を活かし、郷土料理・観光名物料理の開発を進めよう。
- 一 調理師の必置に向かって全力を尽くそう。

(中村理事長あいさつ)



(大会宣言)



(実行委員長あいさつ)



(式典会場の様子)



**第 63 回千葉県調理師大会表彰受賞者 (敬称略)**

**【千葉県知事表彰】**

船橋支部 松原 俊久 船橋支部 池田 頼隆  
市川支部 湯浅 幸雄 市原支部 中村 雅人

**【千葉県健康福祉部長表彰】**

柏 支部 吉田 幸夫 長生支部 鶴岡 正也  
親和会支部 高嶋 智士

**【日本調理師会理事長感謝状】**

船橋支部 飯島 永三 船橋支部 打川 敏子  
柏 支部 黒澤 久榮 銚子支部 長谷川政代  
市原支部 中村 雅人

**【千葉県調理師会理事長表彰】**

船橋支部 上村 和幸 柏 支部 渡邊 展久  
千葉日調技能士会支部 山口 幸一  
市原支部 始関 将幸

**【料理コンクール出展作品人気投票結果(一般の方が投票に参加)】※1位に投票した方1名に記念品贈呈!**



人気投票第1位  
(I類: 渡邊 展久(文菜華) / 中国料理)・柏支部



人気投票第2位  
(一般の部: 木村英明(個人))



(受賞者代表挨拶 市川支部:湯浅幸雄)

**【第 35 回記念料理コンクール】**

**(料理コンクール委員長あいさつ)**

料理コンクール委員長(技能委員長) 佐藤義昭

出展された作品のすべてが、それぞれの特色を生かし、地域色や季節感が表現されており、見るものに感動をあたえる素晴らしいものでありました。

課題食材の部に関しましては、「さつまいも」を工夫し、いかに美味しく美しく仕上げるか、この課題食材の部は「千産千消」にも寄与する重要な取組みであります。自由食材の部の創作性あふれた料理など、どの分野も工夫と努力をされ技術向上への取り組みが感じられます。皆さまのご協力の賜物と深く感謝申し上げます。(10/29 総評より)

**(千葉県知事賞受賞者)※敬称略**

(千葉県知事賞) I類 渡邊修宏 受賞作品

・I類:日本・中国・西洋・すし料理部門  
渡邊 修宏(豊明殿) / 日本料理

・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《課題食材の部》

田村 隆(竜宮城スパホテル三日月) / 日本料理

《自由食材の部》

岩波 暁(宿中屋) / 日本料理

**(千葉県健康福祉部長賞受賞者)※敬称略**

・I類:日本・中国・西洋・すし料理部門  
渡邊 展久(文菜華) / 中国料理

・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《自由食材の部》

影山 晃市(鴨川グランドホテル) / 日本料理

**(千葉県農林水産部長賞受賞者)※敬称略**

・II類:郷土・ヘルシー・創作料理部門

《課題食材の部》 藏本 蒼太(吉夢) / 日本料理

(調理師の声発表) 柿沼 凌(京成ホテルミラマール)



(千葉県知事賞) II類 田村 隆 受賞作品



(千葉県知事賞) II類 岩波 暁 受賞作品



☆ 会場の様子 ☆



**(協力商社出展風景)**



**(会場の様子)**

