



《表彰式》

優良調理師岩手県知事表彰

「永年にわたり、調理師関係団体の運営に尽力し、その功績が顕著である調理師」及び「永年にわたり、調理の業務に従事し、調理技術の合理的な発展に尽力し、食生活の向上に寄与した功績が顕著である調理師」を表彰いたします。

《講演会》

「食のおもてなしの心」 ～日本料理とは何か～

講師：村田 吉弘 氏

食育の推進や本県を訪れる方々への食を通じたおもてなし等に貢献いただいている調理師の皆様に敬意を表すとともに、料理関係者及び県民の皆様にご参加を頂き、食を通じたおもてなしの心の醸成に役立てるため開催します。

申込方法

申込方法は2種類あります。

- ・ 下記二次元コードを読み込んでフォームから申込む。
- ・ 裏面の参加申込書をFAX又は郵便で送付する。



岩手県環境生活部
県民くらしの安全課（食の安全安心担当）
〒020-8570 盛岡市内丸10-1
TEL：019-629-5385（直通）
FAX：019-629-5279

2025

11/12(水)

13:00 - 14:30

入場無料

盛岡グランドホテル 祥雲

定員：100名
(事前申込必要、先着順)



菊乃井 三代目主人
村田 吉弘

講師紹介

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理修業のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「か茂免」で修業を積む。1993年、株式会社菊の井 代表取締役役に就任。

自身のライフワークとして、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」。また「機内食」（シンガポールエアライン）や「食育活動」、医療機関や学校訪問・講師活動を通じて、「食の弱者」という問題を提起し解決策を図る活動も行う。2013年「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録にも尽力した。2018年料理人として初めて「文化功労者」に選出された。

— 令和 7 年度「食のおもてなし 調理師のつどい」プログラム —

内 容	時 間
開 場	12 : 30
【開 会】 挨 拶（岩手県知事）	13 : 00
【第 1 部 優良調理師岩手県知事表彰】 ○ 表彰状授与 ○ 来賓紹介・来賓祝辞 ○ 受賞者挨拶	13 : 05～13 : 20
〈休憩〉（記念撮影）	13 : 20～13 : 30
【第 2 部 講演会】 [講師] 村田 吉弘 氏（菊乃井 三代目主人） [講演テーマ] 「食のおもてなしの心」～日本料理とは何か～	13 : 30～14 : 30
【閉 会】	14 : 30

下記の申込欄に必要事項をご記入の上、FAX又は郵送にてお申し込みください

参加者名	
代表者氏名	代表者電話番号
同行者氏名	
同行者氏名	
同行者氏名	

※ご記入いただいた個人情報は、第三者に提供することはありません。
参加をキャンセルされる場合は、下記連絡先にご連絡をお願いいたします。

お問い合わせ

岩手県環境生活部県民くらしの安全課

〒020-8570 盛岡市内丸10-1

TEL.019-629-5385

 FAX 019-629-5279