

笠原さん、高木さん、奥田さんに続き、
全国各地の和食料理人が栄養教諭・学校栄養職員の皆さんのために
学校給食に取り入れられる年中行事の行事食を考えました。
三見五節句など、「行事食」が持つ「自然を尊重する心」を、
給食を通して児童生徒と共有していただければ幸いです。

料理人が提案する 学校給食の行事食

p.41

卒業 【主菜】



御料理 与志福
高橋憲治
たかはしけんじ：1979年東京都生まれ。京都「桜田」で約10年修業後、地元に戻り、料理の道に導いてくれた祖父母の名を取り、「御料理 与志福」を創業。2010年から2017年まで8年連続ミシュラン1つ星。1歳になった息子と過ごす時間がなによりも大切

【副菜】



伊勢宮川の里 鄙茅
松原京介
まつばらきょうすけ：1987年三重県生まれ。県立相可高校食物調理科卒業後、京都「嵐山 吉兆」に入店し、9年修行。帰郷し、2015年「鄙茅」を開店する。高校時代の同級生だった奥様との間に2人の子ども

【汁物】



鈴なり
村田明彦
むらたあきひこ：1974年東京都生まれ。祖父がふぐ屋を営んでいたことから料理人を志す。「なだ万」で13年間修業を積み、2005年「鈴なり」を創業。2012年から2017年まで、6年連続ミシュラン1つ星。店名は、娘と息子の名前からとったもの

p.40

冬至



銀座 奥田
五十嵐大輔
いがらしだいすけ：1977年青森県生まれ。数々の日本料理店で修業後、「流石 はなれ」料理長に就任。その後、銀座 小十」に入り、「銀座 奥田」の料理長に就任。2016年、2017年連続でミシュラン1つ星。一児の父

p.34

新嘗祭



銀座 小十
奥田透
おくだとおる：1969年静岡県生まれ。徳島「青柳」などで修業を重ね、2003年「銀座 小十」を開店し、「ミシュランガイド東京横浜湘南」では毎年星を獲得。2013年にはバりに「OKUDA」を出店。四児の父。一番の楽しみは、日曜の夜の家族との食事

p.33

正月



割烹 新多久
山貝真介
やまがいしんすけ：1978年新潟県生まれ。京都調理師専門学校を卒業後、「京料理 天喜」に入る。2004年に実家である「割烹 新多久」に入る。二児の父



割烹 新多久
山貝亮太
やまがいりょうた：1979年新潟県生まれ。京都調理師専門学校を卒業後、「京料理 岡庄」に入る。2006年に「割烹 新多久」に入る。一児の父

p.42

花見 【主菜・副菜】



お料理 宮本
宮本大介
前述の「端午」を参照

【汁物】



日本料理 とみた
富田浩
とみたひろし：1969年東京都生まれ。小学校中学校を熊本で過ごし、熊本「徳一」に入店。新宿「日本料理 鴨川」で修業し、熊本の料亭等で調理長を務め、2008年熊本にて「日本料理 とみた」を開店する。熊本地震を受け、和食給食応援団に参加

p.37

端午の節句 【主菜・副菜】



お料理 宮本
宮本大介
みやもとだいすけ：1981年熊本県生まれ。中村調理製菓専門学校卒業後、大阪の日本料理店にて長年修業。2012年「お料理 宮本」を開店。2014年から2017年まで4年連続でミシュランガイド2つ星を獲得。奥様も料理人。献立も共同作業

【汁物】



心根
片山城
かたやまきずく：1975年大阪府生まれ。和食店「銀平」他で10年間修業。2009年に地元で「心根」を開店。1つ1つの事に常に気を配ることを心がけ、料理を提供している。二児の父。アトピーだった子どものために、良い食を追求

p.36

上巳の節句



日本料理 賛否両論
笠原将弘
かさらはまさひろ：1972年東京都生まれ。「正月屋吉兆」で修業後、実家の「とり将」を継ぎ、2004年に「日本料理 賛否両論」を開店する。2013年に名古屋店、2014年に広尾店を開店。三児の父。どんなに多忙でも学校訪問だけは欠かさない

p.35

人日の節句



京料理 たか木
高木一雄
たかぎかずお：1972年大阪府生まれ。大阪「料亭北乃大和屋」に入店、「山荘京大和」へ移り、副料理長を経て2005年芦屋市に「京料理 たか木」を開店。2010年から2016年まで7年連続ミシュラン2つ星。三児の父。母、家族共に調理好き

p.44

月見 【主菜】



日本料理 雄
佐藤雄一
さとうゆういち：1975年茨城県生まれ。高校卒業後、箱根「強羅花壇」にて日本料理の修業を始める。その後、都内の日本料理店などで料理長を経験し、13年間修業の後、2006年「日本料理 雄」を開店。幼少期に自ら料理を作り、周囲の人に喜んでいただいていたことから料理人を目指す

p.43

【副菜】



福島 神田
神田聡
かんだそう：1972年福島県生まれ。専門学校卒業後、「日本料理 神田川」で17年間修業。その後、2007年福島市に「日本料理 福島 神田」を開店。自身も進路に迷ったことから、出身高校で日本料理を教えるなど、後進の育成にも取り組む

【汁物】



日本料理 賛否両論
笠原将弘
前述の「上巳の節句」を参照



御りょう里屋 伊藤
伊藤圭太郎
いとうけいたろう：1984年山形県生まれ。京都「辻政」などで修業。地元に戻り、2015年山形に「御りょう里屋 伊藤」を開店。地元大学の留学生に和食を教えるなど、情熱あふれる料理人

p.39

重陽の節句 【主菜】



日本料理 賛否両論
笠原将弘
前述の「上巳の節句」を参照

【副菜】



御料理 寺沢
寺沢勇人
てらさわはやく：1978年岩手県生まれ。料理人の父親の影響を受け育ち、一度料理の道から離れるも、再び料理人を目指す。2010年、花巻市に「てらさわ」を開店。北上市に移転し、店名を「御料理 寺沢」に。生まれたばかりの娘を溺愛

【汁物】



日本料理 旬菜 和田
和田大地
わだだいち：1969年岩手県生まれ。秋田市「日本料理 入舟」にて10年間修業。2002年から遠野市のホテル「アエリア遠野」にて6年間料理長を務め、2008年「日本料理 旬菜 和田」を開店。二児の父。父の影響を受けた娘も食が好き

p.38

七夕の節句



泰泉閣
上船昌幸
うふねまさゆき：1974年福岡県生まれ。「壱岐長谷川」で修業を始め、「泰泉閣」料理長の大石清剛氏に指導を受け、九州各地で修業。2011年「旅館山河」料理長となる。2014年「泰泉閣」料理長に就任。三児の父。最近、子どもの成人式の晴着に感動