

【功績の概要】

音羽 和紀（おとわ かずのり）

〔食文化〕

昭和22年10月21日生（満68歳）

宇都宮市在住

氏は、昭和45年に23歳で単身渡欧し、数々の名店で7年間にわたり研鑽を積み、帰国後、新宿「中村屋」の総料理長を経て、昭和56年に故郷宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業されました。

なお、平成19年に開店した「オトワレストラン」は、平成26年にホテル・レストラン等の世界的な会員組織「ルレ・エ・シャトー」への加盟が認められ、国内外の観光客が栃木県に関心をもつ契機となりました。

日本を代表するフレンチシェフとしての卓越した技術のみならず、「地産地消」や「食育」に早くから取り組まれ、地域の生産者や料理人、消費者をつなぐフォーラム、講演、親子料理教室などの取組や、国内外の料理人を招聘する交流イベントを開催するなど、積極的な情報発信を行われています。

また、フランスの様々な地域の料理人や生産者と日本の関係を深め、食・農・観光の分野を活性化することにも尽力されています。

これらの活動が評価され、氏は、平成22年に農林水産省の表彰制度「料理マスタース」においてブロンズ賞を受賞されました。

また、平成27年には、フランス共和国から農事功労章シュヴァリエ章を受章されました。