

2017年2月7日(火)  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン エドモント

日本人シェフで二人目の受章

## 統括名誉総料理長の中村勝宏が フランス共和国農事功労章の最高位「コマンドゥール」を受章

フランスの農業、食文化、フランス料理の育成および発展に貢献した功績を  
フランス共和国政府が称える由緒正しき厳粛な勲章

【2017年2月】東京 --- 日本ホテル株式会社(所在地/東京都豊島区西池袋、代表取締役社長/澤田博司)の取締役 統括名誉総料理長を務める中村勝宏が、フランス食文化の普及と発展に対する長年の功績が認められ、このたびフランス共和国政府より、農事功労章の最高位である「コマンドゥール」を受章いたしました。

「農事功労章(L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE)」は、1883年(明治16年)に創設された由緒ある勲章で、フランス農業およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与される勲章です。等級は「シュヴァリエ(Chevalier)」「オフィシエ(Officier)」「コマンドゥール(Commandeur)」の3段階があり、フランス文化の一つといえる「食」に携わるすべての人にとって、最高勲章の一つとされています。

中村は2003年に同章のシュヴァリエを、2010年にオフィシエを受勲し、このたび最高位のコマンドゥールに昇叙となりました。日本人の料理人としては中村が二人目のコマンドゥール受章となります。



### 受章概要

- 受章日 : 2016年11月18日付
- 受章者 : 中村勝宏  
(日本ホテル株式会社  
取締役 統括名誉総料理長)

### [受章にあたり]

「非常に名誉なことと同時に身が引き締まる思いです。私は最も多感な時期にフランス各地で13年間料理人として働きました。その間多くの方々との出会いにより、実に多くのことを学びました。帰国後は、そのことに対する責務として、日本にまっとうなフランス料理およびその食文化の発展に誠心誠意取り組んでまいりました。今後もさらなる責任と自覚のもとに、一層の精進に励む所存です。」(中村勝宏)

### フランス共和国農事功労章 創設の歴史

- 1883年7月7日：当時のジュール・メリーヌ(Jules Méline)農相が、農事功労章とそのシュヴァリエ章を創設。  
当時のフランスが農業でささえられていたことを受け、「約1,800万人が農業に従事しており、その仕事を通して国の豊かさの発展に貢献している。」とその功績を評価。農業関係者の数が多く、レジオン・ドヌール勲章では数が足りないため、農事功労章を創設した。  
1883年12月、ルイ・パストゥール氏が受章。
- 1887年6月18日：当時のフランソワ・バルブ(François Barbe)農相が、オフィシエ章を創設。
- 1900年8月3日：当時のジャン・デュピイ(Jean Dupuy)農相が、コマンドゥール章を創設  
「フランス共和国農事功労章は、農業を成長させ、国益に貢献してきた。1883年以來の成功は、新しい階級の創設にふさわしい。」

### フランス共和国農事功労章の主な規定

- 受章は、30歳以上、民事上の権利を有し、農業分野で15年以上の経験があること。  
(農業、農業関連の産業、公的機関、科学的研究、農業関連の出版など)
- オフィシエ章への昇叙(昇級)は、シュヴァリエ章受章から5年以上が経過していること。コマンドゥール章への昇叙は、オフィシエ章受章から5年以上が経過していること。(ただし、レジオン・ドヌール勲章や国家功労勲章のコマンドゥール章、オフィシエ章の受章者は、上記の規定に関係なく農事功労章の同等の階級を受章できる)。
- 海外に住むフランス人、フランス内外に住む外国人も外務省の判断を経て受章することができる。外国人の場合は規定の経験年数を経ているなくても受章することができる。
- 議定官会議は、農相直属で、以下の委員から構成される。  
議長：農相、副議長：レジオン・ドヌール章議定官、大臣官房長(農務省)・農務省その他の長5名、コマンドゥール章受章者から名声などを考慮して選ばれた8名(任期3年)



### 中村 勝宏 プロフィール

1944年鹿児島県に生まれ、高校卒業後料理界に入る。1970年に渡欧。チューリッヒの「ホテルアスコット」を皮切りに、15年間に渡り、アルザス「オー・ザルメド・フランス」、プロヴァンス「ロアジス」、パリ「ラセール」など、フランス各地の名立たるレストランでプロの料理人として活躍する。1979年にパリの無名レストラン「ル・ブールドネ」のグランシェフになるや評判店に押し上げ、日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得。以降4年半に渡り星を維持する。その後1984年に帰国し、本場のフランス料理を日本に持ち帰り、ホテルエドモント(現 ホテルメトロポリタン エドモント)の開業とともにレストラン統括料理長となる。1994年同ホテル常務取締役総料理長に就任。2003年にはフランス共和国より農事功労章シュヴァリエ叙勲。2007年ザ・ウインザーホテル洞爺リゾート&スパの総料理長に就任し、2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長として、各国の要人はもちろん随員等も含むすべての料理を指揮統括する。2010年にはフランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲。2013年日本ホテル株式会社取締役統括名誉総料理長及びホテルメトロポリタンエドモント統括名誉総料理長に就任。2015年クルーズトレイン「TRAIN SUITE(トランススイート)四季島」(JR東日本/2017年5月運行開始予定)の料理監修。

日本のフランス料理界の第一人者として、後進の育成はもとより、食育の推進、フランス料理を通じた社会貢献など、様々な活動に精力的に取り組んでいる。著書多数。