

日本ホテル株式会社・ホテルメトロポリタン エドモント

統括名誉総料理長の中村勝宏が 国連食糧農業機関 (FAO) の親善大使に就任

【2017年5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、FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) 国連食糧農業機関の親善大使に任命され、5月10日(水)、来日中のFAO 事務局長グラジアーノ・ダ・シルバ氏より任命状が手交されました。

FAOは飢餓のない世界の実現のため、豊富な情報・知識を基に農業支援や緊急復興支援などを行っている国連機関です。世界の飢餓状況やFAOの活動内容、日本政府との連携などの日本での認知向上を目的とし、FAO親善大使(日本担当)を任命することになりました。親善大使の任命は、FAO駐日連絡事務所が1997年に設置されて以来初めてで、中村勝宏とキャスターの国谷裕子氏(1993年~2016年までNHK総合テレビの「クローズアップ現代」のキャスターを担当)の2名が就任いたしました。

親善大使の役割は、自身の経験を活かした日本国内での広報活動のほか、FAOの現場視察も予定されています。



5月10日(水)に都内のホテルにて、FAOのグラジアーノ・ダ・シルバ事務局長より任命状が手渡されました。

FAO親善大使就任にあたり

「誠に名誉なことであると同時に大きな責任を感じています。FAOの活動とその使命は実に尊いもので、あらゆる国の人々が等しく、人間らしく生きてゆく為の大切かつ必然的な活動であると思えてなりません。料理人として私が最も心していることは、食材に慈しみの心を持ち無駄にしないことです。したがって、食材のあらゆる生産者に心からのリスペクトを抱いております。しかしながら私ども料理人や生産者が残念に思い、杞憂していることは、食材・食品のロス、そして廃棄の問題です。勿論、そこには気候変動、いわゆる地球温暖化の大きな問題もあります。しかし私たちはまずは身近な成すべきことを成さねばなりません。食べるという行為は人が生きてゆく限りどんな時でも放棄することはできません。その食が特に恵まれない人々にきっちりゆき渡ることを心より願い、今後のFAOの活動に少しでも寄与してゆきたいと思っております。」(中村勝宏)

日本ホテル株式会社 取締役

統括名誉総料理長 中村 勝宏 (なかむら かつひろ)

プロフィール

- 1944年 鹿児島県阿久根市出身、県立阿久根高校卒業。
1962~1970年 国内の箱根「ホテル小涌園」、「横浜プリンスホテル」で修業。
1970年6月 渡欧。チューリッヒの「ホテルアスコット」を皮切りに、以後15年間に渡り、アルザス、プロヴァンス、パリなどフランス各地の名だたるレストラン10店で研鑽を積む。
1979年4月 パリのレストラン「ル・ブルドネ」のグランシェフ時代に、日本人として初めてミシュランの一つ星を獲得し、以後4年間その星を守り通す。
1984年12月 スイスで1年、フランスで14年に渡り、各地のグランメゾンでの部門シェフ、グランシェフの経験を経て帰国。ホテルエドモントの開業とともにレストラン部門の統括調理長を経て、取締役調理部長に就任。
1994年6月 常務取締役総料理長に就任。SOPEXA(フランス食品振興会)、FFCC(フランス料理文化センター)への協力等を通して業界発展に寄与する。
2005年7月 日本ホテル株式会社取締役、JR 東日本ホテルチェーン特別料理顧問、ホテルメトロポリタン エドモント名誉総料理長に就任。
2007年12月 ザ・ウィンザーホテル 洞爺 リゾート&スパ 総料理長。
2008年7月 北海道洞爺湖サミット2008 総料理長。
2013年6月 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6月 クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」(JR 東日本/2017年5月運行開始)の料理監修。



受賞及び受章

- 1972年 Concours National de Poêle d'Or (France) 入賞
2001年 東京都優秀技能者知事賞(江戸の名工) 受賞
2003年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ叙勲
2005年 東京都優良調理師知事賞 受賞
2010年 フランス共和国農事功労章オフィシエ叙勲
2016年 フランス共和国農事功労章コマンドゥール叙勲

著書

- | | | |
|-------|--|--------------|
| 1991年 | 「フォーグレインで考える 私のフランス料理」 | 中央公論社 |
| 1993年 | 「ポワルの微笑み」 | 講談社 |
| 1997年 | 「きのこ料理」(共著) | 婦人画報社 |
| 1998年 | 「プロが教える新・おかず」(共著) | 柴田書店 |
| 2000年 | 「完全理解 フォンとソース」 | 柴田書店 |
| 2001年 | 「完全理解 フランス料理技術教本」 | 柴田書店 |
| 2003年 | 「完全理解 フランスの地方料理」 | 柴田書店 |
| 2004年 | 「中村勝宏の酒の肴 83」 | 柴田書店 |
| 2005年 | 「オマール海老大全」(監修) | 旭屋出版 |
| 2005年 | 「2005 La Cuisine Francaise au Japon」全4巻 監修 | 桐朋出版 |
| 2007年 | 「テリーヌとバテ教則本」(監修) | 旭屋出版 |
| 2008年 | 「じゃがいも料理大全」(監修) | 旭屋出版 |
| 2009年 | 「中村勝宏シェフのこども味覚教室」全3巻 | ほるぷ出版 |
| 2014年 | 「新・世界三大料理」(監修) | PHP 新書 |
| 2015年 | 「中村勝宏の魂の食対談 ~本物を求めて~」 | オータパブリケーションズ |

主な在籍会

- ・ゴブラン会 会長
- ・リエゾン・デルシェルシャード・グ 会長
- ・フランス農事功労章受章者協会 名誉会長
- ・クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ 日本支部 副会長
- ・料理ボランティアの会 理事
- ・日本シャルキュトリ協会 名誉顧問
- ・フランス料理文化センター(FFCC) シェフアソシエ特任講師
- ・新調理システム推進協会 特別技術顧問
- ・アカデミー・キュリネール・ド・フランス 会員
- ・八重洲会 会員
- ・日本エスコフィエ協会 会員
- ・良い食材を伝える会 会員
- ・鹿児島県「薩摩大使」及び「鹿児島食の匠」
- ・鹿児島県阿久根市「アクネ大使」