

県の農林水産業や食文化振興に貢献する料理人を顕彰する「ザ仕事人オブザイヤー」を5回受賞し、「殿堂入り」の称号を受けた。富士宮市小泉のフランス料理店「レストラン・ミツ」のオーナーシェフ。55歳。

— 称号の認定を受けて。

「県が進める『ふじのくに食の都づくり』の施策は、自身の考え方と共通する部分がある。地元生産者と連携した6次産業化の取り組みなどを評価してもらった。これからという思い」

— 食へのこだわりは。

「自店では季節に応じ、

県東部初の「ふじのくにマエストロシェフ」

いしかわ みつひろ
石川 光博 さん (富士宮市)

この人



地元産の食材を何でも使う。良い環境があれば良い食材ができる。特に富士宮には富士山の伏流水があり、素晴らしい環境。現状に満足せず、さらに質を高めていかなければならない」

— これまでの歩みを。

「大学卒業後に東京、フ

ランスで修業を積んだ。コートジボワールの日本大使館では公邸料理人を務めた。海外では食べ物を大切にする文化を垣間見た」

— 今後に向けて。

「戦後のアメリカ文化の流入で、伝統の日本の食文化が薄れてしまった。経済成長を優先した結果でもある。地場の野菜を食べた子どもたちは、その経験が記憶に残る。食を大切にし、技術を持った人たちが若い世代に従来の日本の食文化を伝えなくては」

◇

本来ある当たり前の「自

然味」を大切にします。