

「JIMI ガストロノミーシズオカ」の推進と 「静岡ベストシェフアワード 2025」募集のご案内

1 要 旨

- ・静岡市には、南アルプスから駿河湾までおよそ 6,000m の高低差がもたらす、多様で豊かな食材があり、その背景には、地域に根差した歴史や文化、伝統、そして食を支える生産者や料理人がいます。
- ・静岡市では、来訪者がその背景にあるストーリーや食文化に触れながら、食の豊かさと深みを楽しむ、静岡市ならではのガストロノミーツーリズム「JIMI ガストロノミーシズオカ」を推進するため、「静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会」を 2025 年 7 月 31 日に設立しました。
- ・協議会では、静岡市が誇る豊かな食文化と、それを支える料理人の技・想いを広く発信し、“食を目的に訪れたいまち”としての魅力を高めるため「静岡ベストシェフアワード」を創設し開催します。
- ・次世代を担う料理人や飲食店の成長を後押しし、静岡市の食文化を未来へ繋ぐことで、「地域社会と資源の持続・再生可能性」を実現します。

2 「静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会」について

- (1) 目的 静岡市の豊かな食材や、地域の食を取り巻く歴史や文化、環境を守りながら、食の豊かさを未来に繋げていく、地域社会と資源の持続・再生可能性を重視した静岡市ならではのガストロノミーツーリズムにより、食による国内外からの観光誘客と地域活性化を図り、持続的な地域社会を実現する。
- (2) 構成 静岡市、(一財)静岡新食文化共創機構(事務局)、
(公財)するが企画観光局
- (3) 設立 2025 年 7 月 31 日
- (4) 活動方針 ①食を通じた観光の推進
②静岡市ならではの食の歴史・文化の継承
③食を通じた環境資源・地域の保全
④静岡市の食の魅力を国内外に向け広く発信
⑤静岡市の食を担う次世代の育成

3 「JIMI ガストロノミーシズオカ」とは

「JIMI」は、おいしさを表すだけでなく、体の栄養となる滋養、精神的な満足、物事の深い価値までも表す日本独自の言葉「滋味」。決して派手でないが温かな地域の味「地味」。これらは広大な自然と豊富な食材とともに、徳川家康公ゆかりの歴史文化等を有する静岡市を体現しています。

「JIMI」をうま味に続く第 6 の味として着目し、ガストロノミーツーリズムのコンセプトに掲げ、静岡市での食体験は、人の「心」と「体」の健康を増進し、「自然の健康」も守る(環境負荷をかけない)独自のガストロノミーツーリズムを推進しています。

【次頁あり】

4 アワード概要

(1) 主催

静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会

(2) 応募資格

- ・ 静岡市内に店舗を構える料理人（市内店舗にお勤めの方も可能）
 - ・ 静岡の食材を積極的に取り入れ、地域との関りを重視している方
 - ・ 静岡市の食文化を未来へとつなぐ、新しい考え方やチャレンジをしている方
- ※自薦・他薦いずれでも応募可能

(3) 応募期間

2025 年 10 月 24 日（金）～11 月 20 日（木）

(4) 応募方法

2 4 日 公 開 予 定 の ア ワ ー ド 特 設 サ イ ト （URL <https://shizuoka-award.jp>） から
エントリー

(5) 賞

大賞 1 名
優秀賞等 若干名

(6) 審査方法

1 次 審 査 （書 類 ・ コ ン セ プ ト 審 査） 2025 年 12 月 上 旬

【評価観点】

料理人としての地域への想い、静岡市の食文化・風土・食材への理解、
地域食材の活用、生産者との関り、持続可能性への取組み 等

2 次 審 査 （実 食 ・ プ レ ゼ ン テ ー シ ョ ン） 2026 年 1 月 下 旬

【評価観点】

料理のコンセプト・ストーリー性、静岡市の食文化との関り、料理技術、
食材の活かし方、独創性・表現力 等

(7) 授賞式

2026 年 2 月 中 旬

(8) 審査委員

佐藤 洋一郎氏（ふじのくに地球環境史ミュージアム館長・農学博士・和食文化学会初代会長）
三國 清三氏（東京・四ツ谷「三國」オーナーシェフ）

ほか（後日発表）

5 受賞後の展開

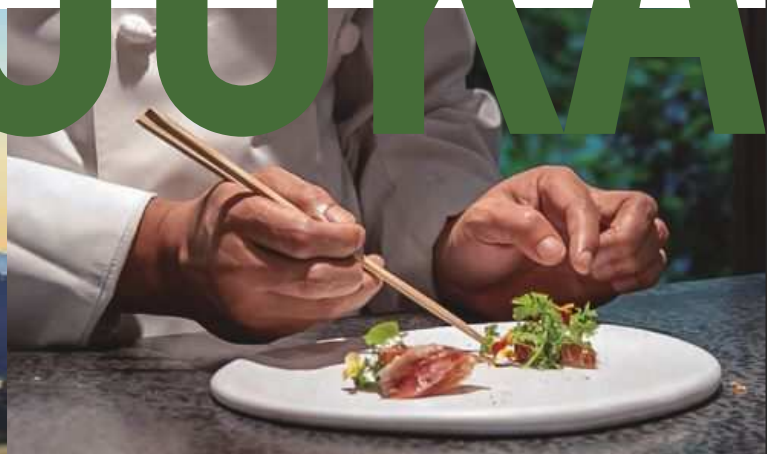
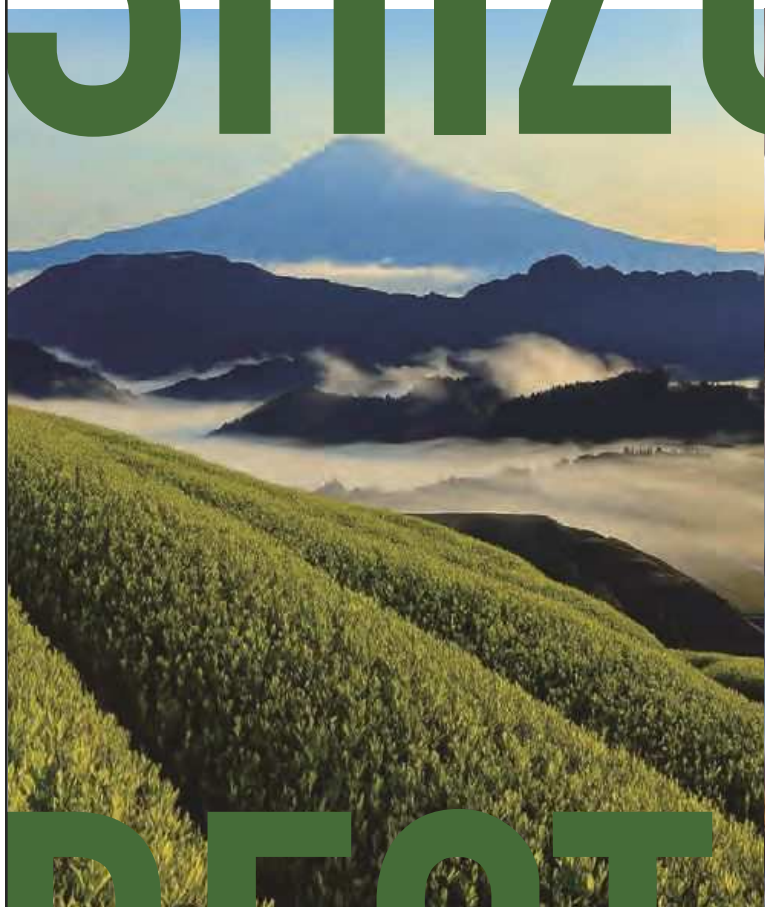
(1) 「JIMI（滋味）ガストロノミーズオカ」での情報発信

(2) 令和 8 年度「料理マスターズ」（農林水産省）への推薦

6 その他

事業実施にあたっては、内閣府「新しい地方経済・生活環境創生交付金」（第 2 世代交付金）を活用。

SHIZUOKA



BEST CHEF

静岡ベストシェフアワード2025

AWARD

その料理が新たな目的地

静岡市が誇る豊かな食文化と、それを支える料理人の技・想いを広く発信し、“食を目的に訪れたいまち”としての魅力を高めることを目的に、「静岡ベストシェフアワード」を創設します。

応募期間 | 2025.10/24 (金)～11/20 (木)

1次審査会 | 2025.12月上旬 → 2次審査会 | 2026.1月下旬

授賞式 | 2026.2月中旬(予定)

主催／静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会(静岡市、(一財)静岡新食文化共創機構、(公財)するが企画観光局で構成)

滋味 JIMI
SHIZUOKA

アワード
特設サイト



静岡ベストシェフアワード概要

あなたの手から生まれる一皿が、誰かの旅の目的になる。
「静岡ベストシェフアワード」は、静岡市が誇る豊かな食材や食文化の魅力を最大限引き出すことのできる料理人を表彰し、その存在を広く世界に発信するため創設されました。食材を知り、土地や文化を知り、技術と感性でその恵みを料理に表現する。それは、料理人にしかできない地域振興です。より多くの人が“食”を目的に静岡市を訪れる未来を目指して。みなさまからのご応募をお待ちしています。



SHIZUOKA BEST CHEF AWARD

応募期間 2025年10月24日(金)～11月20日(木)

応募資格

静岡市内に店舗を構える料理人(市内店舗にお勤めの方も可能)のうち、以下のいずれかに該当する方を対象とします。

1. 静岡の食材を積極的に取り入れ、地域との関わりを重視している方
2. 静岡市の食文化を未来へとつなぐ、新しい考え方やチャレンジをしている方

応募方法

アワード特設サイト「応募」ボタンより応募してください。※自薦・他薦いずれでも応募可能です。

[入力内容について]

氏名・店舗名等の基本情報・食べてもらいたい料理の内容や写真・地域の食材をどう活かしているか などをご記入ください。

詳しくは特設サイトをご参照ください。[HP] <https://shizuoka-award.jp/>

自薦フォーム



他薦フォーム



審査会

- ・1次審査会／2025年12月上旬(書類審査)
- ・2次審査会／2026年1月下旬(プレゼンテーション含む実食審査)

[審査内容について] 1次審査(書類・企画内容審査)

応募内容に基づき、料理のコンセプト・地域性・食材の活かし方・創意工夫などを総合的に審査する。

受賞式

2026年2月中旬(予定)

表彰数

大賞1名・優秀賞等若干名

受賞特典例

- ・受賞盾授与
- ・「JIMIガストロノミーズオカ」での情報発信
- ・令和8年度「料理マスタース」(農林水産省)への推薦 など

審査委員紹介



審査委員長／佐藤 洋一郎氏

ふじのくに地球環境史ミュージアム館長。農学博士。和食文化学会初代会長。和食文化の起源や地域風土に基づく食文化の研究に精通。



審査委員／三國 清三氏

東京・四ツ谷「三國」オーナーシェフ。日本のフランス料理界を牽引し、「地産地消」の理念を提唱。文化功労者。

他

主催／静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会

静岡市、(一財)静岡新食文化共創機構、(公財)するが企画観光局で構成

お問い合わせ

TEL : 054-260-5251 FAX:054-260-5261 info@piese.net (有限会社 Piese)
(有)Pieseが、静岡市ガストロノミーツーリズム推進協議会から受託し、運営しています。