



講師

アル・ケッチアーノ オーナーシェフ 奥田政行（おくだ・まさゆき）氏 プロフィール

- 1969年 山形県鶴岡市生まれ。
地元高校を卒業後に上京し、イタリア料理・フランス料理・純フランス菓子・イタリアンジェラードを修行。
帰郷後に2つの店で料理長を歴任。
- 2000年 在来野菜などの旬の地元産こだわり食材を使った、現在の店(アル・ケッチアーノ)を独立開業。
地元食材にこだわり、生産者の顔の見えるメニューを提供中。
- 2003年 店舗営業の傍ら、酒田調理師専門学校に於いて食材論の講師を3年つとめる。
- 2004年 山形県庄内支庁より庄内の食材を全国に広める『食の都庄内』親善大使に任命。(継続中)
- 2005年 イタルア マルケ州 アルチェヴィアより表彰される。
- 2006年 イタリア スローフード協会国際本部主催の『テッラ・マードレ2006』で世界の料理人1000人に選出される。
(日本からは11人)
- 2007年 ドルチェの店 イル・ケッチアーノをオープン。イタリア カネッリにてフェアを開催。
- 2008年 庄内浜文化伝道師マイスターに認定。
- 2009年 4月 銀座に山形県の食材をメインにしたイタリア料理店『YAMAGATA San-Dan-Delo (ヤマガタ サンダンデロ)』をオープン。
11月 スペイン・サンセバスチャン世界料理大会に於いて日本の食材を紹介、料理を作る。
- 2009年 鶴岡市農業発展奨励賞を受賞。
- 2010年 1月 FOOD ACTION NIPPON アワード2009にて『コミュニケーション・啓発部門』優秀賞を受賞。
4月 第1回『辻静雄 食文化賞』を受賞。
10月 『テッラ・マードレ2010』 イタリアスローフード協会国際本部主催ファイナルディナーを担当する。
11月 農林水産省より『第一回 料理マスターズ ブロンズ賞』を受賞する。(受賞者 全国より7名)
- 2011年 10月 スペイン・サンセバスチャン美食祭り料理大会に於いて、日本の食材を紹介。料理を作る。
12月 スペイン大使館『日本食・日本酒講習会』に於いて『食』を通じて日本食の魅力や、食材の安全性をアピール。
- 2012年 1月 スイス ダボス会議に於いて『Japan Night 2012』料理を担当。(料理責任監修を務める。)
1月 山形新聞 平和賞受賞。
2012年 2月 サンマリノ建国1710年記念パーティー・メインシェフ担当。(ホテルオークラにて)
2月 サンマリノ共和国より『食の平和大使』に任命。
3月 スペイン『マドリッド国際グルメ博』ステージにて発表。
- 2012年 5月 小林武史氏×奥田政行 Food Relation Networkプロジェクト
東京スカイツリー『東京ソラマチ 1Fファミレード、31Fラ・ソラシド』トータルプロデュース。
8月 イタリアローマ法王に山形県の食材を含む、日本の食材を渡し、日本食材の安全を訴える。
11月 ダライラマ14世に面会。山形県産米『つや姫』を送った。つや姫の発芽玄米をその場で食してもらい、「ベリーグッド」と喜んでもらった。
11月 山形県産業賞受賞。
- 2013年 8月 社会文化功労賞受賞。
12月 2015イタリアミラノ国際博覧会日本館サポーター就任。
- 2014年 1月 ギリシャ クレタ島で料理と文化の交流イベント “Delicious Crete” 日本側メインシェフ担当。
10月 イタリア ピエモンテ州カネッリの名誉市民を付与される。

《海外での活動》

- 2004年 イタリア アルチェピア ピテッキオ城にてアルケフェア
- 2005年 ハンガリー ヴィシェグラードシルヴァーヌホテルにてフェア
- 2006年 アメリカ ポートランド ヒースマンホテルにてフェア
- 2007年 イタリア カネッリにてフェアを開催
- 2009年 スペイン サンセバスチャン フードガストロノミカ
- 2010年 イタリア テッラ・マードレ2010ファイナルディナー担当
- 2011年 スペイン サンセバスチャン美食祭り世界大会
在スペイン日本大使館にて『日本食・日本酒講習会』料理担当
- 2012年 スイス ダボス会議に於いて『Japan Night 2012』料理責任監を務める
- 2012年 スペイン『マドリッド国際グルメ博』日本ブース料理担当・ステージにて発表する
- 2012年 韓国万博ジャパンデー ファイナルディナー担当
- 2012年 ローマ法王謁見
- 2014年 ギリシャ “Delicious Crete”メインゲストシェフ
- 2014年 イタリアヴァリラ本社 ステークホルダーミーティング ゲスト講演



《書籍》

- * 奇跡のテーブル * 田舎町のレストランで頑張る(マガジンハウス社) * 庄内パラダイズ(文芸春秋)
- * 視線の先に(プレスアート) * 人と人をつなぐ料理(新潮社) * 奥田政行の食材スーパーハンドブック(小学館)
- * 塩を楽しむ奥田政行のちゃっちゃとイタリアン(小学館) * アル・ケッチャーノのパスタ(小学館)
- * アル・ケッチャーノ式経営術(日経B P社)

日本国内のみならず、世界を舞台に山形県庄内の食材を広めるべく、多忙の日々を送っている。