京都府 報道発表資料

府政記者室　資料配布
厚生労働省　関連資料同時配付

令和８年 11 月 19 日

京都府から２名が厚生労働大臣表彰を受賞
～令和８年度栄養関係功労者に対する厚生労働大臣表彰（調理師関係）～

■令和８年度栄養関係功労者厚生労働大臣表彰（調理師関係）について、京都府から２名が表彰されることとなりましたので、お知らせします。
■表彰式は、11 月 26 日（木）に東京都において開催されます。

１　被表彰者

調理業務功労者（年齢は令和８年 11 月 19 日現在）

氏名 （年齢）	勤務先	勤務先 所在地	主な功績
坂口（さかぐち）　雄一（ゆういち） （55歳）	京 料 理 松 山 閣 松 山	京都市	日本料理の道で 34 年、一貫して研鑽を積んできた確かな技能を礎に、素材本来の滋味を最大限に引き出す誠実な料理づくりを信条としている。近年では自社工房で精製する「生湯葉」に着目し、その繊細な風味を京懐石の流れに調和させた独自の表現を追求。専門誌への献立提供や料理写真の掲載を通じ、伝統技法の継承と日本料理界の振興、また、自身の技術研鑽はもとより後進の育成にも尽力
玉垣（たまがき）　雄一郎（ゆういちろう） （54歳）	ホテル オークラ 京都	京都市	平成 17 年から京都ホテル（現：ホテルオークラ京都）で調理師として調理業務に従事し、同ホテルのスカイレストランピトレスクの料理長として若手調理師の育成に努めるとともに、フランス料理の伝統技法や新たな調理法の指導、調理師専門学校での講師活動を通じて、高い調理技術の普及と後進の育成に尽力している。また、児童養護施設へのクリスマス料理慰問のほか、中学生を対象とした食育授業や京都府と連携した食育指導員養成講座で講師を務めるなど、地域住民の健康づくりにも貢献

表彰基準：調理師の免許を有する者で、常に第一線に在って実際の調理業務に従事し、かつ指導的立場から調理技術の発展及び調理師の資質向上に特に顕著な功績を有する者（従事年数が 20 年以上、50 歳以上）

２　表彰日時及び場所

令和８年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰式
令和８年 11 月 26 日（木）14:00～14:45
大手町サンケイプラザホール
（東京都千代田区大手町１－７－２）

［参考］過去５年間の府内大臣表彰受賞実績

区分＼年度	3	4	5	6	7
調理師養成功労者（人）	0	0	0	1	0
調理業務功労者　（人）	2	1	2	2	1

【本報道発表に関するお問合せ】
文化生活部生活衛生課　課長　小林　075-414-4755

