

平成28年度
日本食海外普及功労者プロフィール



<相原 由美子 (あいはら ゆみこ) >

国、地域：フランス パリ
年 齢：63歳
現 職：食文化ジャーナリスト

○ フランスでの日本食文化の紹介

- ・フランスにおいて、日本食、素材、文化を時代のニーズに合わせて紹介し、日本食文化の普及に貢献。
- ・日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数実施。
- ・フランス人シェフに対しても日本料理の特徴や技法について説明する講演などを行う。

出版社で料理書の編集に携わった後、ジャーナリスト奨学金を得て渡仏。パリ大学で料理文化を学ぶ。

2005年からパリ日本文化会館、大使館や領事館、仏国立調理師学校、大学等で日本料理、食材、食文化について講演やレクチャーデモを行っている。

また、フランスのプロ向けに対しては、3つ星シェフを始め、多くのシェフに対して、日本料理の特徴や技法を紹介し、伝統を保持しながらも進化し続ける、和食という文化遺産を分かりやすく説明するとともに、日本に招へいし、和食文化を実際に見、体験できるようサポートしている。

こうした日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数行っている。

さらに、パリ国際食品見本市(SIAL)、リヨン国際食品見本市(SIHRA)等の世界的見本市のJETROパビリオンの料理コーディネーターを務め、特に2011年以降、米や酒、和牛、地方の産物や伝統食品の紹介、プロモーションを精力的に行っている。

これらの活動により、海藻や豆乳、出汁やうまみなど、日本固有の食文化がフランスのシェフたちの中に浸透し、日本料理のイメージアップに貢献している。



<曾波（そは）>

国、地域：中国 上海

年齢：46歳

現職：上海大菱食品有限公司 総経理

上海長申魚市貿易有限公司 総経理

中国飯店協会日本料理専門委員会

執行副理事長

上海中華料理超越美食精英会 名誉会長

○ 中国における日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大

- ・中国のバイヤー、料理人を日本に連れて、水産物を通して日本料理を普及。
- ・東日本大震災により日本産水産物の輸入が全面停止になった際、水産物の輸入再開に尽力。
- ・中国における日本産鮮魚販売の開拓者であり、日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大に大いに貢献。

日本留学中に日本の水産物に関する知識を深め、上海で日本の水産物を広めるべく、2001年に長崎から冷凍水産物の輸入を開始した。以降、日本の鮮魚及び水産加工品の輸入業を通じ、10年以上に渡って、本物の日本の食文化の魅力を発信し続けている。2016年6月の時点で、総量1145トンの長崎産および北海道産の鮮魚が、600店を超える中国の和食レストランに届けられている。

また、中国人シェフ、飲食店経営者、店長らによる日本の現地視察及び交流事業を主催し、鮮魚を活用した日本料理の美味しさを普及させている。日本の水産物の魅力のよき理解者である同氏の活動は、中国における日本食の普及に貢献してきた。

2011年に発生した東日本大震災の影響で、中国が日本からの食品輸入を全面停止した際も、同氏は日中関係者と共にCIQと交渉するなど、関係各所との入念な調整の上、水産物が先行する形で中国への輸入が再開されており、日本産食品等の輸入再開の功労者の一人といえる活躍をした。

現在では、中国国内の日本産鮮魚の90%を扱っており、中国における日本産鮮魚販売の開拓者であり、日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大に大いに貢献している。



<ダリヤ カワスミオヴァー>

国、地域：チェコ

年 齢：61歳

現 職：日本食レストラン「雅」 オーナーシェフ

○ チェコ人によるチェコ人への正しい日本食文化の啓発

- ・ 日本大使館と共催し、正しい日本食文化・作法をチェコ語でチェコ人に普及するセミナーや数々の日本食・茶道に関するイベントを実施。
- ・ チェコ国内において、日本食レストラン「雅」でオーナーシェフを勤める。
- ・ 日本食普及を通じて、日チェコ友好関係の構築にも多大に貢献。

国際基督教大学在籍中に茶道と出会う。その後10年に渡って、日本で茶事及び懐石料理を学び、1992年チェコに帰国。以降、長年に渡って100回を超える茶事、茶道のデモンストレーションを開催。

1995年、チェコで最初の本格的な日本建築を紹介したレストラン「雅」をオープン。長年に渡り店内では、アートイベント、講演会、ワークショップ、コンサート、パフォーマンスといった様々な文化イベントを、年に20回以上開催し、「おもてなしは芸術である」という考えに基づき、茶事及び食に関するイベントを通して日本食文化の普及活動を行う。また、蒟蒻、ごぼう、ひじき等のチェコではあまり馴染みのない食材を紹介しつつ、料理を通して「感謝」の精神を表現しつづけてきた。

現在はチェコ日本協会の副会長として、レストラン「雅」を拠点に文化交流事業を展開。過去20年間におけるチェコの食文化の向上に多大なる貢献をもたらしたことが認められ、国内では最も影響力のあるレストランを紹介した本「Prazska kucharka」に「Miyabi」が掲載される。

継続的にチェコの人々に日本の素晴らしさを伝えていく為に、チェコ人の和食シェフの育成に力を注いでおり、チェコ人の和食シェフのために日本やアメリカの和食レストランでの修行サポートや、日本から料理人をチェコに招き、講演や指導を行う機会を設けるなど日本食普及活動に貢献している。



＜舟山 精二郎（ふなやま せいじろう）＞

国、地域：オーストラリア、シドニー
年 齢：85歳
現 職：日本食品輸入・卸売・小売企業
「Jun Pacific Corporation Pty Ltd」
相談役

○ 豪州における日本食品普及の功労者

- ・ 1976年に豪州シドニーに日本食品小売店「東京マート」を創業。
- ・ 全豪で日本食品の輸入・卸売・小売を手がけ、和食の普及に貢献。
- ・ 故郷の福島県の復興を支援するため、同県産食品の販売促進に注力。

ほとんどの豪州人が日本食を知らなかった時代から40年間にわたり、豪州における日本食品販売の先駆者として和食の普及に貢献してきた。日系商社の駐在員を経て、1976年にシドニー北部郊外ノースブリッジに日本食品小売店「東京マート」を開店。1990年に食品商社「ジュンパシフィック」を創業し、輸入から卸売、小売に至る日本食品のサプライチェーンを築き上げた。

現在、シドニー本社のほか主要都市4カ所に支社および小売店5店舗を展開。社員約300人を雇用している。

小売店経営の中で得られた日本食に対する正確な知識と本人の熱意を背景に、厳しい食品輸入規制を採る豪州の検疫当局と時にはタフな交渉に臨み、安全・安心な日本食品の普及に注力してきた。以前、突然通関が差し止められた日本産海苔の輸入許可を勝ち取り、「舟山がいなければ、現在の寿司ブームはなかった」と日本食業界で語り継がれているほどである。

また、豪州政府による豪州社会に貢献した移民経営者の功績を讃える「エスニック・ビジネスアワード」において、2011年及び2013年（25周年記念回）に入賞し、豪州においてもその実績は高く評価されている。

東日本大震災後は、故郷の福島県を支援するため、同県産の食品や日本酒の販売促進に力を注いでいる。



<林 定三（りん でいんさん）>

国、地域：台湾 宜蘭県

年 齢：66歳

現 職：Limex, INC CEO.

鼎三國際企業有限公司会長

○ 台湾における日本産農林水産物・食品の普及

- ・台北市、高雄市、台中市、台南市等の微風広場、そごう、三越、シティースーパー等の高級スーパーに日本産米の流通を手掛ける。
- ・日本の地方公共団体と連携しながら、年間を通じ台湾各地での地方物産展等を積極的に開催。

1950年台湾宜蘭県に生まれる。71年淡水工商管理専科学校（現在の真理大学）卒業し、兵役に就く。日本の九州産業大や米ユタ州立大で留学生生活を送った後、ネバダ州の牧草農場で2年間働く。85年米国でライメックス社を設立し、飼料や食品の貿易業務に乗り出す。

2005年から台湾向けに日本米及び果実や加工食品等の輸入を開始した。各自治体と協力し、物産展等を積極的に開催している。

日本国内の多数の銘柄米を台湾で売るために、銘柄ごとに食べ方を含めたレシピを提案するといったプロモーション活動も展開し、台湾で流通する日本産米の7割以上をライメックスグループが輸入している。台湾ではライスキングとも呼ばれている。

2009年米・食味鑑定士、2014年三ツ星お米マイスターとごはんソムリエの資格を取得した。

現在、「やまがた特命観光、つや姫大使」、「食材王国みやぎ大使」、「やまなし大使」、「島根県雲南市PR大使」にも就任し、東北を中心に精力的に活動を行っている。