



＜小田 廣生（おだ ひろお）＞

国、地域：パラグアイ（アスンシオン）
年 齢：69歳
現 職：レストランひろしま
オーナー

○ 親子孫3世代でつなぐ日本食の普及

- ・1969年から現在に至るまで、3世代に渡り、日本食の普及に貢献。
- ・パラグアイにおける鮮魚入手ルートを独自に開拓し、新鮮かつ多種の魚介類を使用した寿司、刺身のほか、現地調達できる食材を用いた日本食を提供し、広く大衆に日本食を普及。
- ・当地主要新聞の日本食特集に協力し、パラグアイ国民に対し、本場の日本食を広報するなど、積極的に日本食の普及活動を展開。

30年以上にわたり、首都アスンシオン市内において、パラグアイの日系人及び現地のスタッフとともに、まだパラグアイでは馴染みの無かった真正の日本食、同国では生産できない刺身醤油など日本産の調味料・酒を使用し本場の味を提供し続け、日本食普及に携わってきている。時代とともに和食ブームの到来のなか、基本-伝統を守りつつ、外国人にも受け入れられやすい寿司などのスタイルを確立し、ファミリーレストラン、居酒屋レストラン、ショッピングフードコートに3店舗を展開。現在、利用客の9割が現地人となるほど現地で受け入れられている。

1997年から希望者には作り方を実演しながら教えているほか、2011年からは日本料理の講習会も不定期で年2回程度開催。レストラン「ひろしま」（エンカルナシオン市内）の創業から20年近くに渡り、開店日に地域住民及び日本食に興味を持つ者約400名に対し、創意工夫を凝らした品々を無料で提供する等、日本食と日本食文化を積極的にPR。

日本大使館が毎年主催する「天皇生誕レセプション」では日本と国交のある諸外国の大使、パラグアイの大統領、副大統領、市長、各官僚、企業の重役の方々に寿司を提供し、料理講習会の講師の派遣、アシスタントの派遣、店舗の使用など日本食広報イベントにも尽力している。