



<深澤 宗昭（ふかさわ むねあき）>

国、地域：ペルー（リマ）
年 齢：68歳
現 職：「Fuj i」オーナーシェフ

南米に本物の日本食を伝えるために尽力

- ・1973年にリマに移住し、日本食レストランを40年以上営業。
- ・本格的な日本食にこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した食品を利用。
- ・日本ペルー外交関係樹立140周年となる2013年に、ペルーにおける日本食普及への貢献が認められ、ペルー国会による栄誉賞を受賞。

1973年に家族でペルー・リマに移住し、純和食の日本食レストラン「Fuj i」を開業。以降40年以上にわたって営業し、ペルーにおける本格派日本食の普及に多大な貢献をしてきた。日本食を現地風にアレンジした「日系フュージョン料理」を扱う店の多いペルーにおいて、本格的な日本食を再現すべく食材にもこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した日本産食品を利用している。

2007年には日系人協会が主催した「ペルー文化週間」において、日本料理の第一人者として日本料理の歴史についてプレゼンテーションを行うなど、現地日系人会主催のイベントなど、日本食を紹介する活動に数多く参画するなど、日本食普及の貢献度が高い。

日本ペルー外交関係樹立140周年を迎えた2013年には、両国の親密化に貢献があったとして、ペルー国会による栄誉賞（国会議長及び日本ペルー友好議連会長の連名による表彰）を受賞している。

また、2011年にグアテマラで開催された日本文化紹介の企画にも日本料理人として招聘されるなど、ペルーのみならず中南米の近隣諸国の日本食関係のイベントに活動の範囲を広げてあり、ペルーを中心に中南米における純和食の日本食レストランの先駆者として、日本料理普及に多大な貢献をしている。