

平成29年度 日本食海外普及功労者 プロフィール



＜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 の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。



<ジャン＝ロベール・ピット>

国、地域：フランス（パリ）

年 齢：68歳

現 職：食の遺産と文化のフランス委員会
(MFPCA) 委員長

パリ・ソルボンヌ大学（パリ第4大学）
名誉教授

○ フランスにおける和食の奥深さの普及・海外での和食ブームを 起因した「和食のユネスコ無形文化遺産登録」に尽力

- ・和食のユネスコ無形文化遺産登録にあたり、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に対して、和食の登録を勧めるとともに、フランスのガストロノミー（フランス美術食）の登録時の経験を踏まえた助言等を実施。
- ・日本国内での食のシンポジウムにも積極的に参加し、「自然景観と五感を通じて一体になり、和食を味わう素晴らしい伝統や慣習と併せて継承し、発展させていくことが日本のテロワールの核心になっていく。」と働きかけを行っている。

1949年パリ生まれ。現在はパリ・ソルボンヌ大学（パリ第4大学）の名誉教授を勤めている。2003年から2008年まで同大学の学長を務め、2006年にはパリ・ソルボンヌ大学アブダビ校（アラブ首長国連邦）を創設。特に食とワインを中心とした歴史・文化地理学と景観・国土計画の歴史の研究で著名。

2008年にフランス学士院（倫理・政治学アカデミー）会員となり、2017年から終身幹事を務める。また、1821年創立と世界で最も歴史の古い、フランス地理学会の会長を務め、さらに「食の遺産と文化のフランス委員会」の委員長として、フランス料理のユネスコ（国連教育科学機関）無形文化遺産への登録指定に向けた広報活動を行った。その時の経験を踏まえ、和食のユネスコ無形文化遺産登録にあたって、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に対して助言等を実施し、フランス国内においても和食の魅力を広く普及している。

近年では、日本国内での食のシンポジウムにも積極的に参加し、「日本人にとって、季節ごとに変化する自然景観と五感を通じて一体になり、和食を味わう素晴らしい伝統や慣習と併せて継承し、発展させていくことが日本のテロワール（土地の地域性）の核心になっていく。」と働きかけを行っている。

テルアビブ大学（イスラエル）、ヤシ大学（ルーマニア）、トビリシ大学（ジョージア）、ヨーク大学（カナダ、トロント）より名誉博士号を授与された。また多数の受賞歴があり、日本では天皇陛下より旭日双光章を受章するなど、世界各地で活躍をされている。



＜菅原 譲治（すがわら じょうじ）＞

国、地域：メキシコ（メキシコシティ）

年 齢：68歳

現 職：レストランDARUMAオーナー
SUSHI-ZENオーナー
社団法人日墨協会相談役

○ メキシコにおける日本料理の普及・浸透

- ・メキシコ人の嗜好に合った寿司を創案し、メキシコ国内にSUSHIの大ブームをもたらし、「今日のメキシコ人が慣れ親しんでいる寿司の形式は、菅原氏が作り上げたと言っても過言ではない。」と言われるなど、メキシコ人が和食に触れるきっかけを作った。
- ・メキシコにおける寿司文化の発展に大きく貢献。

1967年メキシコに渡り、1975年に和食レストランDARUMA 1号店をオープン。同店は串揚げや揚げ物主体及び刺身、乳酸菌飲料を始めとする、和食をメキシコ国内に広める先駆的なレストランとして好評を得る。1982年に第2号店をオープンし、メキシコでの寿司ブームが始まったほか、客の要望が強かったため、1988年には鉄板焼きも併設した大型店第3号店をオープン。今年で1号店オープンから42年目を迎える。

現在DARUMAチェーン店5店、その他にファーストフード店SUSHI-ZENも展開しており、メキシコにおける日本食レストランの老舗として広く知られ、日本食普及に努める。メキシコにおける寿司ブームの先駆者である。

また、海外における日本文化、特に日本語の普及、伝承の重要性も深く認識しており、日墨文化学院理事長、日本メキシコ学院理事、日墨協会会長を歴任し、10年以上に渡り、メキシコにおける日本文化や日本語普及にも尽力。

なお、2013年に日本国外務大臣より、日本とメキシコの相互理解の促進に寄与したとして、外務大臣表彰を授与、更に2014年には、メキシコレストラン協会よりその功を表彰されている。



＜張 宇人（トミー・チョン）＞

国、地域：香港

年 齢：68歳

現 職：香港特別行政区行政會議非官守議員
香港特別行政区立法會議員（飲食界）
香港飲食業協會會長
香港日本食品と料理業協会名誉會長
香港食品評議員顧問
香港ワイン&スピリッツ産業連合会会長
香港中文大学評議員

○ 香港における日本食材の普及

- ・2011年東日本大震災の風評が残る香港市場に対し、「Love Japanese Food」キャンペーンを立ち上げ、香港の日本料理店に対する消費者の信頼を回復。現在も、日本産食材に対する輸入規制撤廃・緩和に向け熱心に働きかけ。
- ・2016年9月、香港人による日本産食材を扱う輸入業者及びレストラン関係者を取りまとめ「香港日本食品と料理業協会」を立ち上げ、日本食及び日本食文化の香港での輸出促進、拡大に寄与。

香港立法会における職能別選出枠の飲食業界からの初選出議員であり、2000年から現在に至るまで5期連続当選するとともに、香港内でも飲食業協会の創設者兼会長として、業界に影響を与える人物である。

2007年には、農林水産省主催の香港における日本産牛肉プロモーションイベントに香港政府の代表として出席し、日本の生産者に対して香港向けの輸出促進を呼びかけた。

2011年には、東日本大震災の風評が残る香港市場に対し、同氏は日本料理・日本産食品の安全性をアピールする狙いで「Love Japanese Food」キャンペーンを立ち上げ、キャンペーンに参加する日本料理店などは、4週間にわたって毎週水曜日を「半額の日」とし、地元の日本食レストランに対する消費者の信頼を取り戻す努力を行った。このキャンペーンが決め手となり、2011年4月の香港の日本食業界の売り上げが通常の半分にまで減少していたものを、わずか3ヶ月で6～8割にまで回復させた。また、今日においても、日本産食材に対する輸入規制撤廃・緩和に向け熱心に働きかけを行っている。

2016年には、香港人による日本産食材を扱う輸入業者及びレストラン関係者（約280店）をとりまとめ、香港において日本産食材を積極的に提供するために「香港日本食品と料理業協会（Hong Kong Japanese Food And Cuisine Association）」を立ち上げた。



＜八木 秀峰 ボン（やぎ しゅうほう ボン）＞

国、地域：アメリカ（ニューヨーク）

年 齢：69歳

現 職：T. I. C. レストラングループ
代表取締役社長

○ 米国における日本食・日本食文化の普及

- ・アメリカにおいて、寿司、天ぷらなどの以前から知られていた日本食とは異なる日本食に着目し、酒専門店、そば専門店等の日本食専門店を開業し、日本食市場の拡大に貢献。
- ・ニューヨーカーに受け入れられる店づくり・マーケティングを行い、日本産食材・食品を積極的に輸入。
- ・日本食レストラン経営のパイオニアとして高く評価されており、ニューヨークのレストラン業界では「イーストビレッジの日本大使」と呼ばれている。

1968年に渡米。以来、日本食が認知されていなかった米国において、ニューヨークを拠点に日本食ならびに日本の食文化の普及に尽力した第一人者である。現在16店舗のレストランを展開するだけでなく、JAA（ニューヨーク日系人会）や五紵ソサエティの役員としても地域へのチャリティーや募金活動に携る。1990年、日本の祭りを企画、運営し、イーストビレッジをジャパントウンとして盛り上げた。日本に行かなくても日本食を楽しむことができる（Enjoy Japan Without Airfare）をモットーに日本食文化の普及に取り組んでいる。

日系食品流通業者から、日本由来の食材を年間総額約400万ドル購入している。その内訳として、主な日本産食材は、牛、そば粉、鰹節、醤油、柚子製品、塩、天ぷら粉、昆布など約300万ドルとなる。そして、250銘柄以上の日本酒、ウイスキー、焼酎など、酒年間輸入総額は約100万ドルに上る。

同氏のT. I. C. Restaurant Groupがイーストビレッジにおいて日本食レストラン経営を拡大し（同社のレストラン経営による年商は2千万ドル）、本物志向のニューヨーカーに日本食のみならず、日本の食文化も合わせて普及、啓蒙したことにより米国人の間で日本食が徐々に浸透し、日本食品の輸入拡大に大きく寄与した。