

平成30年度 日本食海外普及功労者プロフィール



＜白形 雅則（しらかた まさのり）＞

国、地域：アメリカ（カリフォルニア）

年 齢：49歳

現 職：株式会社白形傳四郎商店 代表取締役
Den's Tea, Inc. President

○ 米国における日本茶普及活動

- ・米国西部を中心に、日本茶セミナーの開催等直接的な普及活動を行うと共に、Webサイトを使った広範囲への普及活動にも取り組む。
- ・広大な米国国内へ、新鮮かつ高品質な日本茶を供給する手段として、通信販売を 定着させ、日本茶への信頼性を確保。
- ・末端流通を整備しつつ日本茶の普及を図ることにより、現在の米国への日本茶輸出の増加に貢献。

茶処静岡で百年近い歴史を持つ、製茶問屋・白形傳四郎商店の三代目社長。90年代後半、北米での緑茶市場の急激な成長を知り、2000年に子会社デンスティー（Den's Tea, Inc.）をロサンゼルス近郊のトーランス市に設立。自ら米国子会社の社長を兼任し、設立の数年後からは米国に移住し、緑茶ブームが始まる前から北米の日本茶普及に貢献してきた。

当時の日本茶は、ほとんどが日系やアジア系小売店での販売や日本食レストランを通じて飲まれていたが、一般の米国消費者にはほとんど知られていなかった。日本茶の魅力を理解してもらうべく、ホームページやメールマガジンを駆使し、さらに日本茶インストラクターの資格を生かして日本茶セミナーを多数開催し、日本茶の歴史、効能、美味しくなる入れ方の啓蒙に努めた。セミナーは、茶や食品のイベント、企業、コミュニティーホール、教会などで開かれ、プロの茶商から小学生まで幅広い層に日本茶の素晴らしさを伝えた。

加えて、流通コストのカットが可能な通信販売により特化することで、高品質の日本茶を適正な価格で継続的に販売し、高品質の日本茶の普及に貢献。

これにより、現地のカフェやレストランに加え、一般消費者にも本格的な日本茶の味わいを広めることに成功した。



<マイケル・チョン・バイ・シン>

国、地域：ブルネイ

年 齢：52歳

現 職：レストランExcapadeオーナー
Sno-Food Tradingオーナー

○ ブルネイにおける日本食普及

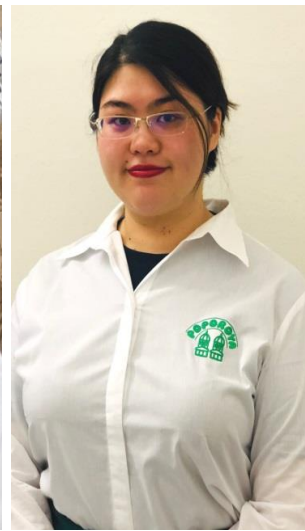
- ・ 2002年に日本食レストランを開業し、国内各地に店舗を拡大させ、日本食の人気を 飛躍的に高めた。
- ・ 現在では数少ない日本食材専門店を開業し、大使館主催の文化行事に出店したり、マグロの輸出を手がける日本企業とマグロフェアを実施するなど、日本食普及活動の一助となっている。
- ・ 政府のハラール認証を取得し、国内人口の約7割を占めるイスラム教徒へ日本食を普及させている。

マイケル氏は、銀行員としてキャリアをスタートさせた。法人部門で着実に地位を築く傍ら、日本の食に強い関心を抱くようになり、2002年、ブルネイの首都に小さな日本食レストラン（45席）を開く。

当時、ブルネイには日本食レストランが1軒しかなく、日本食は非常に高価な料理と見なされていた。厳格なイスラム教の戒律に基づいた小さな市場では、日本の食材、特にハラール商品を手に入れるのは至難の業であったが、日本食への思いは強く、近隣諸国の供給元を新規に開拓してレストランを開設。今では12カ所のカジュアルダイニング・レストラン、2カ所のキオスクを展開し、地元のイスラム教徒を中心に毎日1,000人以上の顧客が訪れている。戦略的に重要な地域においては、主な店舗の設計・施工を自社で一元化して手掛けている。

2008年には、ブルネイ宗教省が、イスラム教徒を顧客とするすべてのレストランへのハラール認証について新たな規制を発表した。2012年、ブルネイ宗教評議会からハラール認証を受けた最初の日本食レストランとなった。現在、全店でハラール認証を得た和食のみを提供している。

質の高い日本食材への需要の高まりから、レストランと一般のニーズに応えるためSno-Food Tradingを設立。同時にセントライズ・キッチンと貯蔵庫の機能の一部を含めて、すべての保管機能を一本化した。保管施設では乾燥、チルド、冷凍品に合わせて異なる温度を設定。2017年以降、日本から直接コンテナを受け入れることを可能とした。



<平澤 稔（ひらざわ みのる）>

国、地域：イタリア（ミラノ）

年 齢：72歳

現 職：POPOROYA SRL 代表取締役
SHIRO SRL 代表取締役

<平澤 真美（ひらざわ まみ）>

国、地域：イタリア（ミラノ）

年 齢：40歳

現 職：POPOROYA SRL 代表取締役
SHIRO SRL 代表取締役

○ 長年に渡り、イタリアミラノで寿司・和食ブームを牽引 ～山口県産品のイタリア向け輸出にも貢献～

- ・ 1977年から日本食材販売店責任者として、本物の日本食の提供や日本食材の紹介及び宣伝を実施。
- ・ イタリアの家庭でも和食が作れるように日本産食材を販売するなど長年にわたり、日本食の普及や定着に尽力。
- ・ 食をテーマに開催されたミラノ国際博覧会に出展した山口県の商品を発注したことで、ミラノへ向けた山口県産品の本格的な輸出が開始。

<平澤 稔氏>

1972年に渡伊。ローマのレストラン東京で最初の寿司職人として働いた後、1977年にミラノに転居。ミラノでも寿司を初めて提供するポポロ屋の営業を開始。イタリアにおいて寿司を普及させた第一人者。

自国料理に愛着を持ち、食に対して保守的であるイタリア人に対して、料理に関する彼らの要望に応えながらも、フュージョン料理に向かうことなく、伝統的な和食のスタイルを維持しながら徐々にイタリア人を魅了し、40年以上に渡り和食の普及に貢献。

ポポロ屋は2008年ミラノ商工会議所より20年営業表彰を受ける。2018年に海外における日本産食材サポーター店として認定された。

<平澤 真美氏>

2004年有限会社ポポロ入社。日本食材を販売する小売店業務をかわきりに、その後複数の和食店の改装オープンを指揮し、レストラン経営を学ぶ。

食材小売店ポポロ屋では、真美氏の方針で商品は規制により輸入できない場合等を除き日本産を優先しており、販売されている商品の約80%は日本から輸入されたものとなっている。経営する小売店や和食店用食材を選択する責任者であり、これまで取り扱った商品は約500種類にも及ぶ。

常に新たな和食材の取扱に積極的に取り組んでおり、最近もミラノ万博後に山口県産品を中心とした新商品を継続して輸入し、販売している。



＜宮西 豊（みやにし ゆたか）＞

国、地域：ロシア（サハリン）

年 齢：84歳

現 職：レストランふる里オーナー

○ サハリンにおける日本食の普及に対する貢献

- ・約20年にわたり日本食レストランを経営。
- ・サハリン州政府やユジノサハリンスク市が主催する料理イベントへの協力。
- ・現地大学等において、日本食のデモンストレーションや料理コースを数多く実施し、ロシア人に日本料理の指導を行い、日本食の普及及び発展に貢献。

1991年にサハリン州・ユジノサハリンスク市へ渡り、ホテルの副社長を経て日本食レストラン（1997年～2003年「アスカ」、2003年～現在「ふる里」）を開業。提供するメニューは100種類以上あり、全てが奇をてらわない「本物の日本料理」であり、「器を含めて日本料理」のモットーから、使用する器は自ら選んだ物を日本から取り寄せている。座席数120の店内はロシア人の利用客で常に賑わっており、遠くモスクワなどから日本の味を求めて来る人もいるくらいだ。

また、経営の傍ら、日本料理コンテストや日本食のデモンストレーションなどサハリン州政府が主催する事業・行事へ積極的に協力するとともに、ユジノサハリンスク経済法律情報大学（現 サハリン人文技術大学）において10年間に渡り日本食に関する講義を行い、同大学から名誉教授に任命されるなど、サハリンにおける日本食の普及及び発展に貢献している。

これらの取り組みに加え、現地病院に対する医療設備の寄贈や孤児院に対する支援、そして桜の苗木の寄贈など慈善事業にも尽力。桜が植えられたガガーリン公園内の250mの並木道は「宮西通り」として市民に親しまれている。2008年には外国人として2人目の「ユジノサハリンスク名誉市民」となり、サハリンで著名な日本人である。



＜村山 晴政（むらやま はるまさ）＞

国、地域：ニュージーランド

年 齢：58歳

現 職：東京フード社 代表取締役

Japan Mart Director

Tokyo Liquor Director

Nippon Food Supplies CEO

○ NZ・豪州における日本食材の紹介、普及等への貢献

- ・約30年にわたり、日本食材等の輸入・卸売・小売りに携わる。
- ・2016年「海外日本食材サポーター認定制度」の認定団体に指定され、NZ当局との協議を経て、NZ発の日本産和牛肉販売、大手スーパーへの日本酒販売を実現し、日本食材の紹介、普及に貢献。

1987年、多くの人に手軽に日本食材を購入してもらおうと始めた50㎡の日本食総合スーパー「飛鳥」を皮切りに、約30年にわたって日本食等の輸入・卸売・小売に携わり、日本食をニュージーランドのローカルフードとして定着するまでに育て上げた。

2016年「海外日本食材サポーター認定制度」の認定団体に指定され、NZ当局との協議を経て、2014年にNZ初となる日本産和牛肉の販売、2017年にはNZ大手スーパーへの日本酒の販売を実現。

現在の営業基盤は、東京フードとしてニュージーランド国内に5店舗、直営の日本食総合スーパーJapan Mart 6店舗、日本のアルコール専門店Tokyo Liquor 3店舗の合計14の基盤でニュージーランド全土に日本食品を供給している。また隣国オーストラリアでは姉妹会社である日本フードサプライズを4店舗（小売店1店舗）展開し、オセアニアにおける日本食の普及に大きく貢献している。

近年は日本食のみならず日本由来のグロッサリー商材も積極的に手掛け、オセアニアにおける日本ブランドの浸透を目指している。