

令和元年度
日本食海外普及功労者プロフィール



<アーレフ・サアーデ>

国、地域：レバノン

年 齢：65歳

現 職：日本食レストラン「Shogun」オーナー
日本食・シェフ調達事業
「Tropical Bamboo」社長
レバノン・レストラン協会会計担当

○ レバノンにおける日本食普及

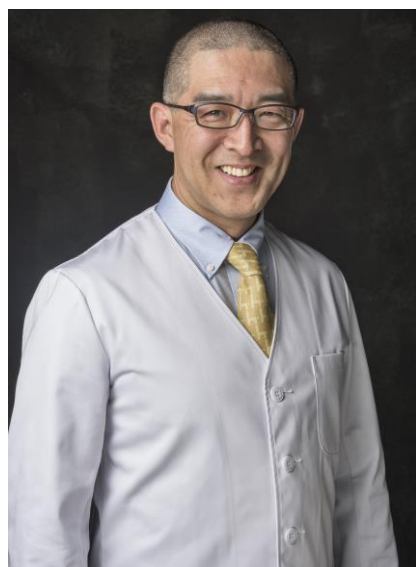
- ・ 1985年に日本食材・日本食シェフ調達企業を設立後、中東を中心に日本食材の調達を行ってきた。レバノン国内において、日本食レストランを営し、同地における日本食の先駆者として活躍。
- ・ 在レバノン日本国大使館とも連携し、日本食セミナーやワークショップを共催。過去35年にわたり、日本食・日本食文化の普及に大きく貢献している。

1985年に日本食・シェフ調達事業「Tropical Bamboo」を設立後、中東・欧州・アジア等12カ国において42のレストランの出展に携わると共に、日本食材やシェフの調達、コンサルタント業務を行い、同地における日本食の先駆者として活躍している。

1998年、レバノン全体で230軒以上と言われる日本食レストランのパイオニアとしてレストラン「Shogun」を開店。レストランのコンセプトや豊富なメニューは、自身により開発・日々改良を重ねており、レバノン国内では非常に高い評価を受け、人気を博している。

2006年にはレバノン・レストラン協会の会計担当者を選任される。また、2009年にはヨルダンでのグランピーグルメのイベントで、「ベストレストラン経営者賞」を受賞。在レバノン日本大使館とも緊密な協力関係を有しており、日本食を中心とした日本関連のイベントを同館と共催、天皇誕生日レセプション等の行事にも出店・協力するとともに、東日本大震災後のレバノン政府による輸入規制措置の解除に向けて日本大使館と連携して対応する等、35年にわたり日本食の普及に大きく貢献している。

末子のイマド・サアーデ氏もシェフとして活躍しており、フランスのリヨンにあるポール・ボキューズ・インスティテュートを卒業すると同時に、ミシェランの3つ星レストランである京都の「菊乃井」でも修行を積む等、親子にわたり、日本食の普及に携わっている。



＜大野 剛浩（おおの たけひろ）＞

国、地域：アルゼンチン

年 齢：52歳

現 職：OHNO SRL 代表取締役社長

Tienda OHNO 大野商店 オーナー

日本食普及の親善大使

○ 中南米大陸全土における日本食・食文化の伝道師

- ・ 11年間にわたり、中南米16カ国で放送されるテレビ番組への出演やスペイン語の著書を通じての日本食普及活動や料理指導・料理講習会・講演会へも精力的に参加する等、中南米大陸全土で広く知られた人気日本料理人。
- ・ 2016年には「日本食普及の親善大使」に任命される。地理的に遠い中南米における日本食・食文化の普及に係る業績・貢献は計り知れない。

日本で栄養学、料理の基本技術を学んだ後、スペインで5年間修行。その後アルゼンチンにて、有名レストランの総料理長を務める。11年間にわたり中南米16カ国にて放送される、テレビ料理番組シリーズ“OHNO”を企画、出演。南米の家庭で簡単に作れる日本食を多数紹介する。また中南米各国の一流ホテル、大学、料理学校、レストランにて日本料理を指導。街頭や公共の場でもサインを求められる等、現地における知名度も大変高く、業界関係者・一般に限らず、著名日本人シェフとして活動。発信力の高さは類を見ないものである。

2014年には日本料理のレシピ・ごはんの研ぎ方や魚のさばき方等が掲載された料理本「De Mar a Mar（海から海へ）」をスペイン語にて出版。南米出版社協会から最優秀料理本賞に選ばれ、中南米各地の料理関係者に多大な影響を及ぼした。

2015年にアルゼンチンをはじめ、中南米全土においての日本食・日本文化普及活動に対する功績として外務大臣賞を受賞。さらに2016年には「日本食普及の親善大使」に任命された。日本食普及の親善大使任命後においては醤油、和牛普及イベント、北海道PRイベント等参加。地元日系人協会では、慈善イベントも多数開催。

2018年には日本食品を扱う大野商店（Tienda OHNO）を開店。中南米大陸における日本食・食文化の伝道師として益々の活躍が期待される。



＜小西 史彦（こにし ふみひこ）＞

国、地域：マレーシア

年 齢：75歳

現 職：Texchem Resources Bhd 会長

○ マレーシアにおける日本産食品・日本食文化の普及

- ・マレーシア国内に130店舗以上を有する寿司店「すし金」をはじめとした日本食レストランの経営等を通じ、日本食品及び日本食文化をマレーシアに根付かせた。
- ・ドトールコーヒー、星乃珈琲店などを現地にて経営。さらにオタフクソースのマレーシアにおける販売を実施し、日本の外食産業においてもマレーシアでの展開に貢献している。

1973年、マレーシア・ペナン州でTexchemを起業して以降、45年以上にわたり、製造業・貿易業・流通・飲食・投資などTexchemグループ傘下約45社の創業者兼代表取締役会長を務め、近年では食品および飲食ビジネスに果敢に取り組んでいる。

1995年、クアラルンプールに「すし金」1号店を開いたことにより、グループ内のレストラン事業部の活動が本格化し、現在ではマレーシア国内だけでもすし金は137店舗を、インドネシアでは5店舗を展開中。2007年以降は新概念店舗事業も始め、「極楽ラーメン」、高級和食店の「味楽」を開店、2015年にはドトール日レスホールディングス社との合併会社を設立し、2016年にはドトールコーヒー店、2017年には星乃珈琲店も開店している。さらに2016年にはオタフクソース社と合併会社を設立し、同年にソース類工場を開設した。更に同年、国分株式会社と合併会社KOKUBU FOOD LOGISTIC MALAYSIA社を設立し、現在順調に稼働中である。

2007年の日本マレーシア国交樹立50周年の際には、マレーシア社会の発展と日マ関係の強化に長年貢献してきたことを讃えられ、外務大臣賞を受賞し、日本マレーシア国交樹立60周年の際には、友好親善に長年継続して貢献してきたとして、日本国政府から「旭日双光章」を叙勲された。



＜滕 玉娣（とう ぎょくてい）＞

国、地域：中国（深圳）

年 齢：59歳

現 職：深圳深三和日本食品有限公司 董事總經理
深圳市日式料理行業協会 会長

○ 深圳を中心とした中国における日本産食品と日本食の普及拡大

- ・ 1994年に日本産食品の取り扱いを開始。現在では地域で最も信頼できる日本産食品の輸入先として認められ、日本産食品の販路開拓に貢献。
- ・ 日本料理及び日本食文化の更なる普及を目指した「深圳市日式料理行業協会」を設立。同協会の会長として食品安全行政の情報交換や料理講習会を実施するなど、中国華南地域の日本食普及の第一人者として活躍。

上海對外經貿大学日本語本科にて日本語や日本文化を学び、1985年から1994年まで総合商社である兼松株式会社深圳支店にて中国産農産物の輸出業務を担当する。

1994年、深圳深三和日本食品有限会社を設立。以降25年以上にわたり、日本産食品の輸入業務に従事する。同社設立当初、深圳市を含む中国華南地域では日本料理店は2軒しか無く、日本料理及び日本産食品に触れる機会は少なかった。しかし、「中国国内における開放政策が進めば日本との経済関係が深まり、日本料理・日本産食品はより身近になる」との信念で、日本産食品の販売開拓に取り組み続けた。深圳市の発展も背景に、現在では市内約2000店の日本料理店をはじめ、イオンなど小売店とも取引する等、現地における日本産食品取扱の第一人者として認められている。

2019年には中国初の日本料理店に特化した団体「深圳市日式料理行業協会」を設立。同協会は中国で唯一、地元政府（深圳市）に登録された業界団体であり、会員企業は現在200社に上る。協会の運営をはじめ、様々な日本料理関係のイベントを開催、また料理人の救済基金RSS(Restaurant Staff Salvation)を設立し、日本料理店に勤めるスタッフの支援活動を行っている。更には同年、中国唯一の日本料理学校「日本料理商学院」を設立。日本料理人の育成にも力を入れる等、日本食文化普及に多大な貢献を果たしている。



＜豊島 年昭（とよしま としあき）＞

国、地域：アメリカ（ロサンゼルス）

年 齢：72歳

現 職：寿司店「鮎元」オーナー

○ 寿司食材をはじめとした日本食材の普及・啓発に長年貢献

- ・約半世紀に渡ったり、ロサンゼルスにおいて寿司を通じて日本食・日本食文化の普及に努めた。食材にこだわる江戸前寿司を堅持。寿司ネタとなる魚介類や日本酒などを輸入し、日本産食材を積極的に活用している。
- ・米国日系レストラン協会の設立に寄与。日本食レストランの更なる発展と調理人の技術力向上に貢献した。

1973年米国・ロサンゼルスに渡り、当地の日本食レストラン「東京會館」へ6年間勤務し、寿司文化向上に貢献した。

その頃から寿司ブームが始まり、1980年に独立。寿司店「鮎元」をロサンゼルス・リトル東京に構える。以来、46年間にわたりロサンゼルスに在住する。

自身のレストラン経営のみならず、南カリフォルニアレストラン協会（現米国日系レストラン協会・JRA）の発足時の一人として衛生局や労働局と話し合いを持ち、日本国総領事館からも賛同を受け、日本食レストランの更なる発展が日米交流と日本文化の紹介に役立つと位置づけられることとなり、1999年に協会の発足が正式に認められた。自らも2003年に会長職を務めアメリカ人社会への日本食普及に貢献した。協会においては加盟レストラン向けの食品安全セミナーの実施などを主導し、日本食レストランの当地での取り組みを支援した。また、JRAの取組として20年間続けられている日系敬老ホームへの「寿司慰問」は協会役員及び豊島氏が中心的な役割を担ってきた。

創作寿司とは一線を画し、ネタにこだわる江戸前寿司を堅持した日本伝統の味は、開店前から常に客が待つ行列ができる寿司屋としても知られ、日本食に関する話題で度々ロサンゼルスタイムスなどのメディアに紹介されている。

2015年には日本食普及と日本文化継承に貢献したとして、在ロサンゼルス総領事館より総領事賞を授与されている。