



<加柴 司郎 (かしば しろ) >

国、地域 : アメリカ・シアトル

年 齢 : 80歳

現 職 : レストラン

「Sushi Kashiba」

「SHIRO KASHIBA SUSHI EXPRESS」

経営者

日本食普及の親善大使

○ 米国における「江戸前寿司」のパイオニアとして、半世紀以上に渡り日本食・食文化の普及に貢献

- ・ 1966年の渡米後より、今日に至るまで、シアトルを中心にアメリカにおける日本食普及に貢献。
- ・ 渡米前には、世界的に著名な寿司職人・小野二郎氏の指導を受ける。

シアトルにおける「江戸前寿司」のパイオニアとして、1966年から55年に渡り、伝統的な寿司の紹介・普及に貢献し、全米でも非常に有名な存在となっている。

シアトルで自らの寿司レストランを経営するかたわら、数多くの日本食・寿司の紹介イベントに参画し、その影響力を活かしメディアで大きく取り上げられるなど日本食の普及と確固たる地位の確立に尽力された。当地の市民に寿司をより身近な存在として訴求するとともに、日本食の「旬」というコンセプトの紹介・普及にも大きく貢献した。

また、ANA、JAL、United Airlinesの機内食をプロデュースするなど、料理人としての腕前・ブランド力・信頼度も非常に高い。

2012年、日本食普及の功績により、在シアトル総領事表彰を受賞。

2019年には日本食普及の親善大使にも任命される。

日本食料理人・経営者の育成にも寄与し、シアトルで日本食レストランの拡大にも貢献している。さらに、日本産食材のプロモーションに参画するなど、その影響力を活かして日本産食材の活用・普及にも積極的に貢献している。