



## <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

- ・約半世紀にわたり、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。