



## <アンディ 松田 (あんでい まつだ) >

国、地域：アメリカ・ロサンゼルス  
年 齢：69歳  
現 職：Sushi Chef Institute  
チーフインストラクター  
／最高経営責任者  
日本食普及の親善大使

### ○日本食料理人の育成並びに日本食及び日本産食材の普及・啓発に長年貢献

- ・ 1981年 渡米
- ・ 1998年 当地寿司学校にて講師に就任
- ・ 2002年 Sushi Chef Instituteを当地にて設立、  
チーフインストラクター兼最高経営責任者に就任
- ・ 2016年 世界的クルーズ船「Holland America Line」において  
寿司料理人に就任
- ・ 2018年 Holland America LineのCulinary Council Member に昇進
- ・ 2019年 日本食普及の親善大使に就任

1981年に渡米し寿司職人として活躍。1998年に当地寿司学校講師に就任、2002年にはSushi Chef Instituteを設立し、世界35か国以上から約2,300人を育成、うち100人以上が開業。

2016年から世界的クルーズ船「Holland America Line」で寿司料理人として活躍し、2018年3月には、世界から厳選されたわずか7人のCulinary Council Memberに、日本人で唯一の寿司シェフとして抜擢された。日本産食材の利用促進にも尽力し、船内アジアンレストランの醤油を日本産に切り替え、年間約350万ドル規模の需要を創出した。

また、米国内外の教育機関で、インストラクター・シェフへの寿司・日本食の指導や、日本産農林水産物・食品の発信にも取り組んでいるほか、米国の小中高生に日本の食文化を伝えるプロジェクトで講師を務める等、活動は多岐にわたる。2019年には「日本食普及の親善大使」に就任。

コロナ禍では解体ショーやデモンストレーションを各地で実施し、東西海岸のイベントやJapan Society開催のレセプション等で日本産食材をPR。米国料理人等を対象とした日本の生産現場訪問ツアーも主催し、日本産食材や日本食文化の魅力を積極的に発信している。