



## ＜清水 照雄（しみず てるお）＞

国、地域：アメリカ・ロサンゼルス  
年齢：71歳  
現職：Miyako Oriental Foods／副社長  
日本食普及の親善大使

### ○味噌をはじめとする日本産食材の普及・啓発に貢献

- ・ 1977年 渡米、Miyako Oriental Foods入社。  
味噌製造責任者として米本土初の味噌工場を担当
- ・ 1981年 同社副社長に就任
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任

明治大学農芸化学科で発酵微生物学を専攻後、1977年にロサンゼルスのMiyako Oriental Foodsに入社。製造部長として米本土初の味噌生産を担当したのち、以降48年以上にわたり、オーガニック大豆を使った味噌生産、麹や柚子胡椒、ポン酢等の生産に携わる。

日本産食材を活用した調味料類の、日系・現地系スーパー・レストランへの販路拡大に尽力し、1987年に高級スーパー「ホールフーズ」に自社ブランド「コールド・マウンテン」味噌を展開することに成功。1980年代には、米国の有名日本食レストランで、Miyako Oriental Foods社の味噌を使用した西京焼きが提供され話題となるなど、米国市場での味噌の認知拡大に大きく貢献した。

その他、Institute of Food Technologistが主催する世界最大規模の食品関連学術会議では、味噌を植物性うま味調味料として紹介する取組を続けている。当時、「ソイビーン・ペースト」と呼ばれていた味噌は、現在では「Miso」として世界的に認知されており、その普及に果たした役割は大きい。

2008、09、15年の3期にわたり、当地日系食品メーカー60社が加盟する「七味会」の会長を務め、加盟企業向けの食品安全セミナー等を主導し、日系食品メーカーの取組を支援。

2022年に「日本食普及の親善大使」に就任。2024年10月には、輸出支援プラットフォームロサンゼルス事務局及び日本食文化振興協会と連携し、現地高校で「みそ」をテーマとした講義とティスティングを実施する等、教育活動や政策提言にも積極的に取り組んでいる。