

第19回日本食海外普及功労者表彰 受賞者ビデオメッセージ

アンディ 松田氏

皆様、本日はこのような光栄な場にお招きいただき、ありがとうございます。

1981年アメリカに渡って以来、長い年月が経ちましたが、まさか今日のような賞をいただけるとは想像もしていませんでした。この瞬間を迎えられることに、深い感激の気持ちと、少しばかりの不思議な気持ちが混じっています。

私がアメリカに渡って以来、一貫して大切にしてきたのは日本食文化の伝承と普及、そして次の世代の育成です。1998年、寿司学校の講師として教壇に立つようになり、2002年にはSushi Chef Instituteを設立しました。これまでに世界35カ国以上の2000人以上の寿司職人を育成し、その中の数百名が自らの店を構えるように成長しました。

教えるということは、常に自分の原点を問いただす機会でもあり、生徒たちとともに歩んできた時間は、私にとって何よりの宝物です。2016年から世界的有名なクルーズ船Holland America Lineに寿司料理講師として勤務し、2018年には世界で七名しかいないCulinary Councilのメンバーとして、日本人として唯一選出されました。私ができることは小さな一歩かもしれませんが、日本食の魅力を世界に伝えるために、船内の醤油を日本産へ切り替え、年間350万ドルの規模の需要を生み出すことができました。また、日本国外の教育機関では、学生や一般に向けた日本食の文化事業、カリフォルニア、特にロサンゼルス内の米系料理学校へのデモ、さらにコロナ禍での解体ショー、デモンストレーション。気がつけば私の人生は寿司と教育と日本文化で埋め尽くされていました。

2019年に日本食普及の親善大使を拝命した際には、その責任の大きさに身の締まる思いでした。今日の受賞は私一人では到底たどり着けないものであり、私を支えてくださったすべての方々のおかげです。日々ともに挑戦してくれるスタッフ、成長を続ける生徒たち、そしてどんな時も背中を押してくれる家族に心より感謝を申し上げます。

まだまだこれからですが、寿司の需要と供給が国際的に拡大していく中で、正しい知識と技術を持った職人を育て、世界に本物の寿司と日本食文化を届けることが私の使命です。そして、今日の受賞を励みに、明日からまた新しい挑戦を重ねてまいります。最後に、審査員の皆様、関係者の皆様、そしてここにお集まりの全ての皆様に感謝を申し上げます。

本日は誠にありがとうございました。