



<小林 金二(こばやし きんじ)>

国、地域：中国（北京）

年 齢：59歳

現 職：北京蔵善飲食有限公司

副総経理、総料理長

世界中国割烹連合会 理事

中国における日本料理の普及の基礎を確立

- ・ 1989年から30年近く中国で活動。国营北京飯店の日本料理店で料理長を務めた後、独立して日本料理店を開店。
- ・ 自社農園で無農薬栽培した野菜と日本の浄水技術を用いた水を使い、安心・安全にこだわった日本食を提供。
- ・ 中国の料理人団体「世界中国割烹連合会」の唯一の日本人理事。

1979年に株式会社京樽に入社、同社六本木店で日本料理の技術研鑽に励む。その後、同社が中国政府からの要請を受け、1985年に国营北京飯店に日本料理店を設立。その4代目総料理長として1989年に同店に赴任した。以降、伝統的日本料理を中国政府高官等の著名人に対し紹介すると共に、中国人への日本料理普及を目指し、中国人による日本料理コンテストの開催や、本格的な日本料理での使用に耐える農水産物を日本から輸送する方法の普及に努め、中国における日本料理の基礎を構築した。

1990年には日本料理の普及促進を目的に「北京日本調理師会」を設立し、1993年に同会会長に就任（通算9年在職）。北京で営業する日本料理店の技術的底上げのため、各店舗と連携して日本料理の普及促進に尽力するとともに、中国に進出する日本料理店を援助。現在、同会は世界中国割烹連合会に加盟し、中国政府の許可団体となっている。2015年には、同連合会唯一の日本人理事に就任し、料理を通じた日中友好に貢献している。

2005年には、日本料理のさらなる普及・促進に加え、社会問題化した食品安全を徹底追求するため、日本料理店「蔵善」を設立。自社にて農園を開設し、中国では先進的農法であった「無農薬栽培」を開始。調理に使う水道水には、日本製の大型製氷機の超高性能浄水技術を用いたものを使用するなど、無農薬栽培や安全な水の使用、安全性を加味した日本料理への普及を図り、中国における日本料理への安心感を大きく醸成した。