



<菅原 譲治 (すがわら じょうじ) >

国、地域：メキシコ（メキシコシティ）
年 齢：68歳
現 職：レストランDARUMAオーナー
SUSHI-ZENオーナー
社団法人日墨協会相談役

○ メキシコにおける日本料理の普及・浸透

- ・メキシコ人の嗜好に合った寿司を創案し、メキシコ国内にSUSHIの大ブームをもたらした、「今日のメキシコ人が慣れ親しんでいる寿司の形式は、菅原氏が作り上げたといっても過言ではない。」と言われるなど、メキシコ人が和食に触れるきっかけを作った。
- ・メキシコにおける寿司文化の発展に大きく貢献。

1967年メキシコに渡り、1975年に和食レストランDARUMA 1号店をオープン。同店は串揚げや揚げ物主体及び刺身、乳酸菌飲料を始めとする、和食をメキシコ国内に広める先駆的なレストランとして好評を得る。1982年に第2号店をオープンし、メキシコでの寿司ブームが始まったほか、客の要望が強かったため、1988年には鉄板焼きも併設した大型店第3号店をオープン。今年で1号店オープンから42年目を迎える。

現在DARUMAチェーン店5店、その他にファーストフード店SUSHI-ZENも展開しており、メキシコにおける日本食レストランの老舗として広く知られ、日本食普及に努める。メキシコにおける寿司ブームの先駆者である。

また、海外における日本文化、特に日本語の普及、伝承の重要性も深く認識しており、日墨文化学院理事長、日本メキシコ学院理事、日墨協会会長を歴任し、10年以上に渡り、メキシコにおける日本文化や日本語普及にも尽力。

なお、2013年に日本国外務大臣より、日本とメキシコの相互理解の促進に寄与したとして、外務大臣表彰を授与、更に2014年には、メキシコレストラン協会よりその功を表彰されている。