

令和2年度
日本食海外普及功労者プロフィール



＜岸本 秀樹（きしもと ひでき）＞

国、地域：ロシア

年齢：54歳

現職：「いちばんぼし」ブランドシェフ
日本食普及の親善大使

○ ロシアにおける日本食の普及

- ・16年にわたり、ロシア・モスクワの日本食料理店に勤務し、現地における代表的な日本人シェフとして活躍。
- ・在ロシア日本国大使館や地方都市のイベントでは、寿司を中心に日本食のデモンストレーションや試食会などを実施。メディアの取材や料理教室、店頭販売を通して日本食・日本食文化と触れ合う機会を積極的に創出。
- ・2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、モスクワにおける日本食の普及及び発展に貢献。

2004年にロシア・モスクワに渡る。日本食のレストラン「いちばんぼし」の立ち上げに関わり、1号店開店時からメニュー開発を担うなど、店の中心人物として従事する。現在モスクワ市内に3店舗を展開しており、現地における代表的な日本人シェフとして活躍している。

日本産食材が手に入りにくい現地において、本物の日本食を手軽に楽しんでもいただくことを理念に、日本産食材を積極的に取り入れた寿司、天ぷら、麺類、焼魚などの伝統的な料理に加え、日本酒、緑茶、生和菓子など、現地では「いちばんぼし」でしか味わえないメニューの提供も行う。

また、一般・プロ問わず、幅広い層に日本食・日本食文化に触れる機会を積極的に設けており、一般人を対象とした巻き寿司の料理教室を開催し、現地でのロール寿司の普及に貢献。ロシア人シェフ向けには、魚料理や味噌などの日本産食材を用いたマスタークラスを開催し、日本食・食文化の普及を担う人材の育成に尽力している。

モスクワだけでなく地方都市での日本関係のイベントの際には屋台を出店し、タコ焼きやお好み焼き、イチゴ大福などの日本食を体験できる機会を提供。また、大使館や日本企業のレセプションでは、寿司を中心とした日本料理の実演を行った。更に店舗ではロシア人に正しい寿司の食べ方を伝える工夫をし、日本食・食文化の普及に貢献した。

2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、現地のメディアの取材にも多数取り上げられるなど、モスクワでの日本食普及を担う中心人物である。



＜富田 建生（とみた けんせい）＞

国、地域：ネパール
年 齢：75歳
現 職：日本食レストラン「こてつ」経営
日本食普及の親善大使

○ ネパールにおける日本食レストラン「こてつ」の経営を通じた日本食の振興

- ・長年、繊維製品の対日貿易に従事。ネパール移住後、カトマンズにおける日本料理の潜在需要を見出し、2006年に日本食レストラン「こてつ」を開店。
- ・ネパールにおいて、他店では見られない高品質で高水準の日本料理を提供することに成功。
- ・ネパール人従業員に対して、調理技術や接客手法を指導し、日本での修行機会を創出するなど、ネパールにおける日本食・食文化普及の第一人者。

長年に渡り、インド民族衣装サリーの会社を経営。1998年にはインドに単身で渡り、数年間現地工場でサリー作りに挑戦していたところ、ネパールの客先からカシミヤショールの引き合いがあり、日本のデパート向けの輸出で成功を納めたことを機に2000年に拠点をネパール・カトマンズに移す。

カトマンズには、富裕層のネパール人や各国駐在員・観光客が多く、日本料理に対する潜在的需要が高いと考え、2006年に日本食レストラン「こてつ」を開店。内陸国ネパールにおいて、他店では見られない高品質の寿司や刺身、鉄板焼きを主としたメニューを提供。在留邦人や外国人、ネパール人、観光客に広く認知され、ネパールのみならず南西アジア近隣諸国からも利用者が絶えない人気店となる。また、日本から料理人を迎え、ネパール人料理人の調理指導を行う一方、ネパール人料理人を日本に送り、修行させる機会を創出するなど、現地における日本食・食文化の普及と人材育成に貢献してきた。

2013年から在ネパール大使館の天皇誕生日レセプションで日本産新米で握られた新鮮な寿司を提供し、日本食をネパール要人・外国団等に強く印象付け、日本のコメの美味しさを現地に広く伝えた。

2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、現在もネパール人従業員の調理技術や接客力の向上に努めており、指導したネパール人のロンドンでの日本料理店の開業や、日本へ修行に出したネパール人シェフが、農林水産省主催の日本料理コンテストの寿司部門に挑戦するなど、ネパールにおける日本食・食文化の第一人者として活躍している。



＜和久田 哲也（わくだ てつや）＞

国、地域：オーストラリア、シンガポール
年 齢：61歳
現 職：「Tetsuya's（オーストラリア）」
「Waku Ghin（シンガポール）」
オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○ オーストラリア及びシンガポールにおける日本料理・日本産食材の普及を先導

- ・自身がオーナーシェフを勤める「Tetsuya's（オーストラリア）」「Waku Ghin（シンガポール）」は、ミシュランの2つ星の獲得や世界のベストレストランに何度も選ばれる名店であり、現地における日本料理の地位向上に大きく貢献。
- ・フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」に、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれるなど日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在として活躍。

1959年、静岡県浜松市に生まれ、22歳で渡豪。レストランの皿洗いのアルバイトからスタートし、シドニーの有名フレンチレストラン「キンセラーズ」、「アルティモズ」を経て、1989年にジャパニーズフレンチレストラン「Tetsuya's」をシドニーに開店。

同レストランはイギリスの外食専門誌『レストランマガジン』の「世界ベストレストラン」でベスト10入りを果たし、オーストラリアにおける日本料理の地位向上に大きく貢献。また、その後も「世界のベストレストラン」に何度も選ばれる名店となった。

2010年にシンガポールの総合リゾートホテル「マリーナ・ベイ・サンズ」内にオープンした「Waku Ghin」は、フランス料理に日本の伝統を融合した独創的な料理を提供するコンテンポラリー和食レストランとして、ミシュランの2つ星を獲得。同レストランでは、生まれ故郷である静岡県産の水産物やわさびを使用する等、日本産食材の素晴らしさを世界に広める活動を率先して行っている。

同氏の洋と和を融合した独創的料理は世界から評価され、フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれる。2005年には日本人で初めてオーストラリア勲章（OAM）を授与、2019年には「日本食普及の親善大使」に任命されるなど、日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在である。