

日本食海外普及功労者表彰受賞者

・ 松久 信幸 (まつひさ のぶゆき)

性・年齢：男性、58歳
国・地域：米国、ロサンゼルス
現職：レストラン「Matsuhisa」オーナー、米国、欧州に十数店舗の「NOBU」を経営
功績：伝統的な和食の技術をベースとしながら、各国の料理の材料、技術を取り入れ、創造性あふれる日本食を常に提供。New York Timesより、「世界のレストラン10」で、日本食レストランとしては京都にある老舗の料理店「吉兆」とともに選出される等、米国の各種シェフ・レストラン賞に選出。その新しい食のスタイルは「NOBUスタイル」と呼ばれ、世界中で支持を受けている。

・ 金井 紀年 (かない のりとし)

性・年齢：男性、84歳
国・地域：米国、ロサンゼルス
現職：Mutual Trading Co., Inc (共同貿易株式会社) 社長
功績：生魚を食べる習慣のない米国社会に「握り寿司」を持ち込み、これが現在世界中に広がる寿司ブームの原点となった。また増え続ける寿司店に対して、鮮魚、海苔、わさび等の安定供給に腐心する傍ら、地酒、豆腐、味噌等の食材も持ち込み、食文化と一体的に米国社会に浸透させてきた。本格的な日本料理を出すよう日本食レストランへの経営指導にも重点を置くとともに、日本食・日本酒商談会への出展や消費者向けセミナーを開催する等、日本食の普及に尽力。

・ 杵渕 嘉邦 (きねぶち よしくに)



性・年齢：男性、60歳
国・地域：ギリシャ、アテネ
現職：ギリシャにて日本食レストラン「風林火山」及び中東各国にて日本食レストラン「慶レストラン」等を経営
功績：バイルート、その後アテネで日本食レストランを開業し、中近東・ギリシャにおける日本食普及のパイオニアとして活躍。それから30年以上にわたり現地において日本食の普及に大きく貢献。1987年からは地中海のマグロを日本や欧州に輸出し、寿司の普及に貢献。一方、常に一本釣りのマグロを取り扱っており、マグロ資源保護のための蓄養の中止を訴えている。

・ クリストファー・ドウソン



性・年齢：男性、53歳
国・地域：英国、ロンドン
現職：Clearspring Ltd. 代表取締役社長
功績：1977年に英国で日本食材の販売、1980年より日本の商社で、地域の特色ある素材にこだわった伝統食品の輸出に尽力。1993年、英国の食品販売企業クリアスプリング社を買収、経営を譲り受け、日本からの食品輸入事業を主力にして再構築。欧州各国、中東、東南アジアへの輸出にも取り組んでいる。また、日本の食材について紹介する書籍の発行や、ウェブサイトにおいて日本食に関する豊富な情報を提供する等、日本食の普及に貢献。

・ 出倉 秀男 (でくら ひでお)



性・年齢：男性、63歳

国・地域：オーストラリア、シドニー

現職：料理研究家（日本料理式包丁シドニー
四条真流文芸師範）

功績：オーストラリアにおける日本料理の草分け的存在であり、1972年にオーストラリアに渡ってからいくつかの日本料理店を経営し、現在は料理研究家として日本料理デモンストレーション、講演及びコンサルティングを行う傍ら、日本料理に関する著作活動を行っている。また、昨年は日豪交流年のイベントとして日本料理の伝統を今に伝える儀式「包丁式」を披露するなど、現地への日本食文化の普及の功績が大きい。