



## <アンディ 松田 (あんでい まつだ) >

国、地域：アメリカ・ロサンゼルス  
年齢：69歳  
現職：Sushi Chef Institute  
チーフインストラクター  
／最高経営責任者  
日本食普及の親善大使

### ○日本食料理人の育成並びに日本食及び日本産食材の普及・啓発に長年貢献

- ・ 1981年 渡米
- ・ 1998年 当地寿司学校にて講師に就任
- ・ 2002年 Sushi Chef Instituteを当地にて設立、  
チーフインストラクター兼最高経営責任者に就任
- ・ 2016年 世界的クルーズ船「Holland America Line」において  
寿司料理人に就任
- ・ 2018年 Holland America LineのCulinary Council Member に昇進
- ・ 2019年 日本食普及の親善大使に就任

1981年に渡米し寿司職人として活躍。1998年に当地寿司学校講師に就任、2002年にはSushi Chef Instituteを設立し、世界35か国以上から約2,300人を育成、うち100人以上が開業。

2016年から世界的クルーズ船「Holland America Line」で寿司料理人として活躍し、2018年3月には、世界から厳選されたわずか7人のCulinary Council Memberに、日本人で唯一の寿司シェフとして抜擢された。日本産食材の利用促進にも尽力し、船内アジアレストランの醤油を日本産に切り替え、年間約350万ドル規模の需要を創出した。

また、米国内外の教育機関で、インストラクター・シェフへの寿司・日本食の指導や、日本産農林水産物・食品の発信にも取り組んでいるほか、米国の小中高生に日本の食文化を伝えるプロジェクトで講師を務める等、活動は多岐にわたる。2019年には「日本食普及の親善大使」に就任。

コロナ禍では解体ショーやデモンストレーションを各地で実施し、東西海岸のイベントやJapan Society開催のレセプション等で日本産食材をPR。米国料理人等を対象とした日本の生産現場訪問ツアーも主催し、日本産食材や日本食文化の魅力を積極的に発信している。



## <清水 照雄 (しみず てるお) >

国、地域：アメリカ・ロサンゼルス

年 齢：71歳

現 職：Miyako Oriental Foods / 副社長  
日本食普及の親善大使

### ○味噌をはじめとする日本産食材の普及・啓発に貢献

- ・ 1977年 渡米、Miyako Oriental Foods入社。  
味噌製造責任者として米本土初の味噌工場を担当
- ・ 1981年 同社副社長に就任
- ・ 2022年 日本食普及の親善大使に就任

明治大学農芸化学科で発酵微生物学を専攻後、1977年にロサンゼルスのMiyako Oriental Foodsに入社。製造部長として米本土初の味噌生産を担当したのち、以降48年以上にわたり、オーガニック大豆を使った味噌生産、麴や柚子胡椒、ポン酢等の生産に携わる。

日本産食材を活用した調味料類の、日系・現地系スーパーやレストランへの販路拡大に尽力し、1987年に高級スーパー「ホールフーズ」に自社ブランド「コールド・マウンテン」味噌を展開することに成功。1980年代には、米国の有名日本食レストランで、Miyako Oriental Foods社の味噌を使用した西京焼きが提供され話題となるなど、米国市場での味噌の認知拡大に大きく貢献した。

その他、Institute of Food Technologistが主催する世界最大規模の食品関連学術会議では、味噌を植物性うま味調味料として紹介する取組を続けている。当時、「ソイビーン・ペースト」と呼ばれていた味噌は、現在では「Miso」として世界的に認知されており、その普及に果たした役割は大きい。

2008、09、15年の3期にわたり、当地日系食品メーカー60社が加盟する「七味会」の会長を務め、加盟企業向けの食品安全セミナー等を主導し、日系食品メーカーの取組を支援。

2022年に「日本食普及の親善大使」に就任。2024年10月には、輸出支援プラットフォームロサンゼルス事務局及び日本食文化振興協会と連携し、現地高校で「みそ」をテーマとした講義とテイスティングを実施する等、教育活動や政策提言にも積極的に取り組んでいる。



## <Budoor Steele (ブドア スティール) >

国、地域：バーレーン

現職：Chawan Japanese Teahouse  
創業者、裏千家茶道専任講師  
日本食普及の親善大使

### ○湾岸地域における日本茶文化の普及と 日・バーレーン文化交流の推進に貢献

- ・ 2013年 バーレーン初の本格茶室「Chawan Japanese Teahouse」を設立
- ・ 2020年 裏千家茶道師範資格取得、世界緑茶協会特別会員に任命
- ・ 2023年 世界緑茶協会より「お茶パイオニアチャレンジ賞」を受賞
- ・ 2023年 日本食普及の親善大使に就任

日本滞在中に茶道文化に触れたことを契機に、バーレーンで日本茶文化を広める活動を開始。

2013年にバーレーン初の本格茶室「Chawan Japanese Teahouse」を創設し、茶道・和菓子・着物等の教育や実演を通じて日本文化の普及活動を継続。

2015年には日本に戻り、九州大学で「家元」と呼ばれる茶道の宗家制度に焦点を当てた研究を行い、修士号を取得するとともに、着付け師範資格・ティーブレンディング資格を取得。

2019年以降は日本の有機茶農家と直接提携し、高品質な茶葉をバーレーン、サウジアラビア、ドバイの飲食業界に提供。これにより、日本産農林水産物・食品の需要拡大や輸出促進に大きく貢献している。

2025年現在、同氏が取り扱う日本茶は50店舗で採用され、現地スタッフへの研修を通じて、日本茶の正しい取り扱いや呈茶法を指導している。また、アメリカやフランスでも現地日本食レストランとコラボレーションし呈茶や練り切りなど様々な体験を実施している。

こうした功績は日本国内でも高く評価され、2023年に「日本食普及の親善大使」に就任し、世界緑茶協会（静岡）から「お茶パイオニアチャレンジ賞」を受賞した。

日本食・文化の本質と技術を正しく理解し、それを他国に発信、普及させる先駆的な活動を継続している。



## ＜松久 秀樹（まつひさ ひでき）＞

国、地域：スペイン・バルセロナ  
年 齢：53歳  
現 職：Koy Shunka オーナーシェフ  
Grupo Koy 代表  
日本食普及の親善大使

### ○27年にわたりスペイン及び欧州で日本食の普及に貢献

- ・ 1998年 バルセロナの日本食レストランで調理師として従事
- ・ 2001年 「Shunka」 開店
- ・ 2008年 「Koy Shunka」 開店
- ・ 2012年 （一社）全日本・食学会 理事就任、海外部会長を兼任
- ・ 2013年 ミシュランガイドスペインにて日本人初となる一つ星を獲得
- ・ 2015年 「Koy Hermitage」 開店
- ・ 2016年 「Majide」 開店
- ・ 2017年 日本食普及の親善大使に就任
- ・ 2021年 「IKOYA Izakaya」 開店
- ・ 2025年 在バルセロナ日本国総領事館 公館長表彰受賞

2001年にバルセロナで初の店舗「Shunka」を開業、2008年には「Koy Shunka」をオープンし、2013年、「Koy Shunka」が日本人として当地初のミシュラン一つ星を獲得。これを契機に伝統的な日本食文化が当地に定着し、2001年に約20店だったカタルーニャ州の日本食レストランは、現在320店超に拡大。複数の当地有名シェフが松久氏の日本食のファンとなり、彼らの推奨も日本食の地位向上に寄与した。

2017年、「日本食普及の親善大使」に就任。テレビ番組や新聞の特集に積極的に登場するとともに、スーパーマーケットの寿司等を監修するなど日本食の家庭向け普及にも貢献。「和食」「日本酒」のユネスコ無形文化遺産登録の関連事業やジェトロ・在外公館の取組に協力し、広報面での助言も行った。

後継者育成に注力し、自身の店舗や当地料理学校でスペイン人料理人を指導し、日本食の「職人」を育成するほか、欧州の和食大会では審査員も務める。弟子の中からの開業者も増加し、現在、スペイン全体で日本食レストランは800店を超えるに至り、良質な日本食を提供する店の層が厚みを増している。