

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成29年度

食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化
委託事業のうち日本食・食文化普及の人材育成事業
(日本食・食文化の功労者等の表彰)

実施報告書

INDEX

開催概要	全体概要	4
	関係者リスト	5
	受賞者情報	6
	受賞者プロフィール	7～16
	準備業務体制	17
	現場体制図	18
	会場アクセス	19.20
	会場全体図	21.22
	会場レイアウト	23
	パネル展示スペースレイアウト	24
	座席図	25
協議会総会 出席者リスト	出席者リスト	27～33
	プレスリスト	34
協議会総会記録写真		36～43
協議会総会議事録		45～66
協議会総会制作物	ホームページへの掲載	68.69
	協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]	70
媒体掲載関連	新聞・雑誌	72
	Web	73
	首相官邸報道	74
事務局関係	受賞者対応	76
	協議会会員・選考委員対応	77
	プレス関係対応	78
	事務局・運営報告	79

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成29年度
食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化
委託事業のうち日本食・食文化普及の人材育成事業
(日本食・食文化の功労者等の表彰)

開催概要

全体概要

■事業名称	平成29年度食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化委託事業のうち 日本食・食文化普及の人材育成事業（日本食・食文化の功労者等の表彰）		
■催事名	農林水産物等輸出促進全国協議会総会（JAECAP2017） 日本食海外普及功労者表彰		
■主催	農林水産省食料産業局輸出促進課		
■日程	平成29年11月24日（金）16:00～17:35 ※開場：15:00		
■参加方法	招待制		
■参加者数	162名 ※農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、受賞者等		
■報道関係者	34社・52名		
■登壇関係者	安倍 晋三（内閣総理大臣） 齋藤 健（農林水産大臣） 宮腰 光寛（内閣総理大臣補佐官） 茂木 友三郎（農林水産物等輸出促進全国協議会会長） 石川 正樹（経済産業省 貿易経済協力局長） 天羽 隆（農林水産省 大臣官房総括審議官） 丸山 雅章（農林水産省 食料産業審議官） 中澤 克典（農林水産省 食料産業局 輸出促進課長）		
■受賞者	小田 廣生（レストランひろしま オーナー） ジャン＝ロベール・ピット（食の遺産と文化のフランス委員(MFPCA) 委員長等） 菅原 譲治（DARUMA・SUSHI-ZENオーナー、社団法人日墨協会相談役） 張 宇人（香港特別行政区行政會議非官守議員等） 八木 秀峰 ボン（T.I.C. レストラングループ 代表取締役社長）		
■選考委員	熊倉 功夫（MIHO MUSEUM 館長） 下渡 敏治（日本大学生物資源科学部・教授） 服部 幸應（学校法人服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長） 村松 真貴子（アナウンサー エッセイスト）		
■次第	①農林水産物等輸出促進全国協議会 茂木会長 挨拶 ②齋藤農林水産大臣 挨拶 ③日本食海外普及功労者表彰 ④日本食海外普及功労者による講話 ⑤安倍内閣総理大臣 挨拶 ⑥記念撮影 ⑦輸出拡大に向けた取組状況について説明 ⑧宮腰内閣総理大臣補佐官 挨拶		

意見交換会

○日時：平成29年11月24日（金） 17:40～19:00

○会場：1F 中宴会場 桐（西・東）

○参加者：約50名


※齋藤農林水産大臣、宮腰内閣総理大臣補佐官、茂木会長、受賞者、選考委員、農林水産省関係者 等


■会場	ザ・キャピトルホテル東急
	総会：1F 大宴会場「鳳凰」
	意見交換会：1F 中宴会場「桐（西・東）」


関係者リスト

区分	団体名/会者名/役職/肩書き	氏名	顔写真
登壇関係者	内閣総理大臣	安倍 晋三 あべ しんぞう	
	農林水産大臣	齋藤 健 さいとう けん	
	内閣総理大臣補佐官	宮腰 光寛 みやこし みつひろ	
	キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 農林水産物等輸出促進全国協議会 会長	茂木 友三郎 もぎ ゆうざぶろう	
	経済産業省 貿易経済協力局長	石川 正樹 いしかわ まさき	
	農林水産省 大臣官房総括審議官	天羽 隆 あもう たかし	
	農林水産省 食料産業審議官	丸山 雅章 まるやま まさあき	
	農林水産省 食料産業局 輸出促進課長	中澤 克典 なかざわ かつのり	
受賞者	レストランひろしま オーナー	小田 廣生 おだ ひろお	
	食の遺産と文化のフランス委員(MFPCA) 委員長 パリ・ソルボンヌ大学 (パリ第4大学) 名誉教授	ジャン＝ロベール・ピット	
	DARUMA、SUSHI-ZEN、オーナー 社団法人日墨協会 相談役	菅原 譲治 すがわら じょうじ	
	香港特別行政区行政会議非官守議員 香港特別行政区立法會議員 (飲食界)・香港飲食業協会会長 香港日本食品と料理業協会名誉会長・香港食品評議員顧問 香港ワイン&スピリッツ産業連合会会長・香港中文大学評議員	張 宇人 トミー・チョン	
	T.I.C. レストラングループ 代表取締役社長	八木 秀峰 ボン やぎ しゅうほう ぼん	
選考委員	MIHO MUSEUM 館長	熊倉 功夫 くまくら いさお	
	日本大学生物資源科学部 教授	下渡 敏治 しもわたり としはる	
	学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長	服部 幸應 はっとり ゆきお	
	アナウンサー、エッセイスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	


受賞者情報

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
<div>小田 廣生 おだ ひろお</div> <div></div>	69	パラグアイ	レストランひろしま オーナー
業績の内容	<div>○ 親子孫3世代でつなぐ日本食の普及</div> <div>・1969年から現在に至るまで、3世代に渡り、日本食の普及に貢献。</div> <div>・パラグアイにおける鮮魚入手ルートを独自に開拓し、新鮮かつ多種の魚介類を使用した寿司、刺身のほか、現地調達できる食材を用いた日本食を提供し、広く大衆に日本食を普及。</div> <div>・当地主要新聞の日本食特集に協力し、パラグアイ国民に対し、本場の日本食を広報するなど、積極的に日本食の普及活動を展開。</div>		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き	
ジャン＝ロベール・ピット		68	フランス	食の遺産と文化のフランス委員(MFPCA) 委員長 パリ・ソルボンヌ大学（パリ第4大学）名誉教授
業績の内容	○ フランスにおける和食の奥深さの普及・海外での和食ブームを起因した「和食のユネスコ無形文化遺産登録」に尽力 ・和食のユネスコ無形文化遺産登録にあたり、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に対して、和食の登録を勧めるとともに、フランスのガストロノミー（フランス美術食）の登録時の経験を踏まえた助言等を実施。 ・日本国内での食のシンポジウムにも積極的に参加し、「自然景観と五感を通じて一体になり、和食を味わう素晴らしい伝統や慣習と併せて継承し、発展させていくことが日本のテロワールの核心になっていく。」と働きかけを行っている。			

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
菅原 謙治 すがわら じょうじ		68 メキシコ	DARUMA、SUSHI-ZEN、オーナー 社団法人日墨協会 相談役
業績の内容	○ 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、「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。		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き	
張 宇人 トミー・チョン		68	香港	香港特別行政区行政會議非官守議員 香港特別行政区立法會議員（飲食界）・香港飲食業協会会長 香港日本食品と料理業協会名誉会長・香港食品評議員顧問 香港ワイン&スピリッツ産業連合会会長・香港中文大学評議員
業績の内容	○ 香港における日本食材の普及 ・2011年東日本大震災の風評が残る香港市場に対し、「Love Japanese Food」キャンペーンを立ち上げ、香港の日本料理店に対する消費者の信頼を回復。現在も、日本産食材に対する輸入規制撤廃・緩和に向け熱心に働きかけ。 ・2016年9月、香港人による日本産食材を扱う輸入業者及びレストラン関係者を取りまとめ「香港日本食品と料理業協会」を立ち上げ、日本食及び日本食文化の香港での輸出促進、拡大に寄与。			

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
八木 秀峰 ボン やぎ しゅうほう ぼん		69 アメリカ	T.I.C. レストラングループ 代表取締役社長
業績の内容	○ 米国における日本食・日本食文化の普及 ・アメリカにおいて、寿司、天ぷらなどの以前から知られていた日本食とは異なる日本食に着目し、酒専門店、そば専門店等の日本食専門店を開業し、日本食市場の拡大に貢献。 ・ニューヨークに受け入れられる店づくり・マーケティングを行い、日本産食材・食品を積極的に輸入。 ・日本食レストラン経営のパイオニアとして高く評価されており、ニューヨークのレストラン業界では「イーストビレッジの日本大使」と呼ばれている。		

受賞者プロフィール（日本語）



＜小田 廣生（おだ ひろお）＞

国、地域：パラグアイ（アスンシオン）
年 齢：69歳
現 職：レストランひろしま
オーナー

○ 親子孫3世代でつなぐ日本食の普及

- ・1969年から現在に至るまで、3世代に渡り、日本食の普及に貢献。
- ・パラグアイにおける鮮魚入手ルートを独自に開拓し、新鮮かつ多種の魚介類を使用した寿司、刺身のほか、現地調達できる食材を用いた日本食を提供し、広く大衆に日本食を普及。
- ・当地主要新聞の日本食特集に協力し、パラグアイ国民に対し、本場の日本食を広報するなど、積極的に日本食の普及活動を展開。

30年以上にわたり、首都アスンシオン市内において、パラグアイの日系人及び現地のスタッフとともに、まだパラグアイでは馴染みの無かった真正の日本食、同国では生産できない刺身醤油など日本産の調味料・酒を使用し本場の味を提供し続け、日本食普及に携わってきている。時代とともに和食ブームの到来のなか、基本-伝統を守りつつ、外国人にも受け入れられやすい寿司などのスタイルを確立し、ファミリーレストラン、居酒屋レストラン、ショッピングフードコート の3店舗を展開。現在、利用客の9割が現地人となるほど現地で受け入れられている。

1997年から希望者には作り方を実演しながら教えているほか、2011年からは日本料理の講習会も不定期で年2回程度開催。レストラン「ひろしま」（エンカルナシオン市内）の創業から20年近くに渡り、開店日に地域住民及び日本食に興味を持つ者約400名に対し、創意工夫を凝らした品々を無料で提供する等、日本食と日本食文化を積極的にPR。

日本大使館が毎年主催する「天皇生誕レセプション」では日本と国交のある諸外国の大使、パラグアイの大統領、副大統領、市長、各官僚、企業の重役の方々に寿司を提供し、料理講習会の講師の派遣、アシスタントの派遣、店舗の使用など日本食広報イベントにも尽力している。

受賞者プロフィール（英語）



Hiroo Oda

Country/Region: Paraguay (Asuncion)

Age: 69

Current Occupation: Owner, Restaurant Hiroshima

● **Parent, Child and Grandchild: Promoting Japanese Cuisine Over Three Generations**

- Mr. Hiroo has been contributing to the promotion of Japanese food over three generations since 1969.
- He developed his own channel to procure fresh fish in Paraguay in order to offer sushi and sashimi using a variety of fresh seafood; he also offers other Japanese cuisine using local ingredients, contributing to the popularization of Japanese food.
- He is proactively promoting Japanese food; his activities include introduction of real Japanese cuisine to the people in Paraguay in collaboration with local major newspapers for their feature articles about Japanese food.

For more than 30 years, Mr. Hiroo has been promoting Japanese food, offering authentic Japanese cuisine in his restaurant in Asuncion, the capital of Paraguay, with Japanese-descent and local staff. He strives for genuine Japanese flavor using sake and seasonings from Japan, such as soy sauce for sashimi, which cannot be produced in Paraguay. When he started, Japanese food was totally unfamiliar to locals. Amid a Japanese-food boom these days, he established a new style of sushi, etc., while keeping the basics and tradition in mind, which was readily accepted by non-Japanese customers. Mr. Hiroo is now operating three restaurants: a family restaurant, a Japanese-style pub and a shopping center food court. Currently, 90% of the customers are locals, which shows how popular his cuisine is in the region.

In 1997, he started to show people how to cook Japanese dishes when he was asked to, and in 2011, he started to give Japanese cooking classes twice a year or so on an irregular base. Also, to commemorate the anniversary of the opening of Restaurant Hiroshima in Encarnacion every year, he makes it a rule to offer his original dishes to about 400 people – both locals and those who are interested in Japanese food – for free, a custom which he has been continuing for nearly 20 years since the opening. These activities clearly show his devotion to the promotion of Japanese food and culture.

Mr. Hiroo prepared sushi at a reception to celebrate the birthday of His Majesty the Emperor of Japan, which is hosted by the Japanese Embassy in Asunción, Paraguay every year. The guests included the President, the Vice-President, the mayor, the government officials and company executives, as well as ambassadors from other countries that had diplomatic relations with Japan. He is also committed to Japanese food PR events, dispatching instructors to cooking classes and sending assistants or using his premises for the events.

受賞者プロフィール（日本語）



<ジャン＝ロベール・ピット>

国、地域：フランス（パリ）

年 齢：68歳

現 職：食の遺産と文化のフランス委員会
(MFPCA) 委員長

パリ・ソルボンヌ大学（パリ第4大学）
名誉教授

○ フランスにおける和食の奥深さの普及・海外での和食ブームを 起因した「和食のユネスコ無形文化遺産登録」に尽力

- ・和食のユネスコ無形文化遺産登録にあたり、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に対して、和食の登録を勧めるとともに、フランスのガストロノミー（フランス美術食）の登録時の経験を踏まえた助言等を実施。
- ・日本国内での食のシンポジウムにも積極的に参加し、「自然景観と五感を通じて一体になり、和食を味わう素晴らしい伝統や慣習と併せて継承し、発展させていくことが日本のテロワールの核心になっていく。」と働きかけを行っている。

1949年パリ生まれ。現在はパリ・ソルボンヌ大学（パリ第4大学）の名誉教授を勤めている。2003年から2008年まで同大学の学長を務め、2006年にはパリ・ソルボンヌ大学アブダビ校（アラブ首長国連邦）を創設。特に食とワインを中心とした歴史・文化地理学と景観・国土計画の歴史の研究で著名。

2008年にフランス学士院（倫理・政治学アカデミー）会員となり、2017年から終身幹事を務める。また、1821年創立と世界で最も歴史の古い、フランス地理学会の会長を務め、さらに「食の遺産と文化のフランス委員会」の委員長として、フランス料理のユネスコ（国連教育科学機関）無形文化遺産への登録指定に向けた広報活動を行った。その時の経験を踏まえ、和食のユネスコ無形文化遺産登録にあたって、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」に対して助言等を実施し、フランス国内においても和食の魅力を広く普及している。

近年では、日本国内での食のシンポジウムにも積極的に参加し、「日本人にとって、季節ごとに変化する自然景観と五感を通じて一体になり、和食を味わう素晴らしい伝統や慣習と併せて継承し、発展させていくことが日本のテロワール（土地の地域性）の核心になっていく。」と働きかけを行っている。

テルアビブ大学（イスラエル）、ヤシ大学（ルーマニア）、トビリシ大学（ジョージア）、ヨーク大学（カナダ、トロント）より名誉博士号を授与された。また多数の受賞歴があり、日本では天皇陛下より旭日双光章を受章するなど、世界各地で活躍をされている。

受賞者プロフィール（英語）



Jean-Robert Pitte

Country/Region: Paris, France

Age: 68

Current Occupation: President, *Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires* (MFPCA)

Professor emeritus, Paris-Sorbonne University (University of Paris IV)

- **Dissemination of the Depth of Traditional Japanese Cuisine (*washoku*) in France; Endeavors in the Registration of *Washoku* as UNESCO Intangible Cultural Heritage, Which Brought About *Washoku* Boom Overseas**
- Mr. Pitte encouraged the Investigative Commission of nominating WASHOKU on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage to apply for the registration of *washoku* as an Intangible Cultural Heritage, giving advice based on his own experience at the time of the registration of French gastronomy.
- He is actively participating in food symposiums held in Japan, acting on his belief that the core of Japanese *terroir* will be formed by using their five senses to become one with natural landscapes and by passing down and developing the oneness together with the grand traditions and customs of Japanese gastronomy.

Mr. Pitte, a professor emeritus of Paris-Sorbonne University (University of Paris IV), was born in Paris in 1949. He was the president of the university from 2003 to 2008. In 2006, he established Paris-Sorbonne University Abu Dhabi in the United Arab Emirates. He is renowned for his study of historical and cultural geography centering on food and wine, as well as the history of landscape and land planning.

In 2008, Mr. Pitte became a member of the Academy of Moral and Political Sciences, the Institute of France, where he serves as a permanent secretary since 2017. He also serves as the president of the Geographical Society, the world's oldest society of its kind, which was established in 1821. As the president of MFPCA, he engaged in PR activities with the aim of adding French cuisine on the Lists of Intangible Cultural Heritage of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). Based upon the experience, he offered advice and counsel the Investigative Commission of nominating WASHOKU on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage on the occasion of the registration of *washoku* as an Intangible Cultural Heritage, while also widely promoting the fascinations of Japanese cuisine in France.

In recent years, he has been actively participating in food symposiums in Japan. He believes that it will form the core of Japanese *terroir* (nature of the locality) that Japanese people use their five senses to become one with natural landscapes that change with the seasons, and pass down and develop the sense of oneness together with the grand traditions and customs of Japanese gastronomy; he carries out his activities based on this belief.

Mr. Pitte has accepted honorary doctorates from Tel Aviv University (Israel), the University of Iași (Romania), Tbilisi State University (Georgia) and York University (Toronto, Canada). He is active worldwide and has received multiple awards including the Order of the Rising Sun Gold and Silver Rays, which was awarded by his Majesty the Emperor of Japan.

受賞者プロフィール（日本語）



＜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、「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。

受賞者プロフィール（英語）



Joji Sugawara

Country/ Region: Mexico (Mexico City)

Age: 68

Current Occupation: Owner, Restaurant DARUMA,
SUSHI-ZEN,
Senior Adviser, the Nichiboku Kyokai
(Mexican Japanese Association)

● **Contribution to the dissemination and familiarization of Japanese Cuisine in Mexico**

- Mr. Sugawara modified sushi to suit locals' palates and brought a big sushi boom in Mexico. He created an opportunity for Mexicans to try Japanese food. It is no exaggeration to say that Mr. Sugawara established the style of sushi Mexican people are enjoying today, as locals put it.
- He opened a conveyor-belt-sushi bar, which serves authentic sushi, for Japanese people living in Mexico in 2006. He plays a huge role in the development of sushi culture in Mexico.

Mr. Sugawara left for Mexico in 1967 and opened a Japanese restaurant – the first DARUMA restaurant – in 1975. The restaurant, which mainly served fried food, such as *kushiage* (deep fried skewered meat, vegetables and seafood), as well as sashimi, lactobacillus beverages, etc., became very popular, playing a pioneering role in the dissemination of Japanese food in Mexico. In 1982, he opened the second DARUMA restaurant, which brought a sushi boom to Mexico. Subsequently, responding to the strong request by customers, the third restaurant was opened in 1988. The large premises are also equipped with iron plates to serve grilled dishes. The DARUMA chain celebrates its 42nd year anniversary this year since the opening of the first restaurant.

Currently, Mr. Sugawara is operating a chain of five Daruma Restaurants and fast-food restaurants SUSHI-ZEN. His premises are widely known as well-established Japanese restaurants in Mexico, contributing to the promotion of Japanese food. Mr. Sugawara may be justly regarded as the forerunner in the sushi boom in Mexico.

He also acknowledges the importance of the diffusion and handing down of Japanese culture, especially the Japanese language, in foreign countries. Over the past 10 years, he worked for the diffusion of Japanese culture and language in Mexico as he successively held the posts of the director of *Instituto Cultural Mexicano Japonés*, a member of the board of directors of *Liceo Mexicano Japonés* (Japan-Mexico Institute) and the president of the Nichiboku Kyokai.

In 2013, Mr. Sugawara was awarded the Foreign Minister's Commendation by the Foreign Minister of Japan for his contribution to the promotion of mutual understanding between Mexico and Japan. He was also commended for his achievements by the Mexico Restaurant Association in 2014.

受賞者プロフィール（日本語）



＜張 宇人（トミー・チョン）＞

国、地域：香港

年 齢：68歳

現 職：香港特別行政区行政會議非官守議員
香港特別行政区立法會議員（飲食界）
香港飲食業協會會長
香港日本食品と料理業協会名誉會長
香港食品評議員顧問
香港ワイン&スピリッツ産業連合会會長
香港中文大學評議員

○ 香港における日本食材の普及

- ・2011年東日本大震災の風評が残る香港市場に対し、「Love Japanese Food」キャンペーンを立ち上げ、香港の日本料理店に対する消費者の信頼を回復。現在も、日本産食材に対する輸入規制撤廃・緩和に向け熱心に働きかけ。
- ・2016年9月、香港人による日本産食材を扱う輸入業者及びレストラン関係者を取りまとめ「香港日本食品と料理業協会」を立ち上げ、日本食及び日本食文化の香港での輸出促進、拡大に寄与。

香港立法会における職能別選出枠の飲食業界からの初選出議員であり、2000年から現在に至るまで5期連続当選するとともに、香港内でも飲食業協会の創設者兼会長として、業界に影響を与える人物である。

2007年には、農林水産省主催の香港における日本産牛肉プロモーションイベントに香港政府の代表として出席し、日本の生産者に対して香港向けの輸出促進を呼びかけた。

2011年には、東日本大震災の風評が残る香港市場に対し、同氏は日本料理・日本産食品の安全性をアピールする狙いで「Love Japanese Food」キャンペーンを立ち上げ、キャンペーンに参加する日本料理店などは、4週間にわたって毎週水曜日を「半額の日」とし、地元の日本食レストランに対する消費者の信頼を取り戻す努力を行った。このキャンペーンが決め手となり、2011年4月の香港の日本食業界の売り上げが通常の半分にまで減少していたものを、わずか3ヶ月で6～8割にまで回復させた。また、今日においても、日本産食材に対する輸入規制撤廃・緩和に向け熱心に働きかけを行っている。

2016年には、香港人による日本産食材を扱う輸入業者及びレストラン関係者（約280店）をとりまとめ、香港において日本産食材を積極的に提供するために「香港日本食品と料理業協会（Hong Kong Japanese Food And Cuisine Association）」を立ち上げた。

受賞者プロフィール（英語）



Tommy Cheung Yu Yan

Country/Region: Hong Kong

Age: 68

Current Occupation:

Member, Executive Council of the HKSAR

Member, Legislative Council of the HKSAR

Chairman, Hong Kong Catering Industry Association

Honorary President, Hong Kong Japanese Food and Cuisine Association

Honorary President, The Hong Kong Food Council

Honorary President, Hong Kong Wine & Spirits Industry Coalition

Member of the University Council, The Chinese University of Hong Kong

● **Significant Achievements in the Dissemination of Japanese Foodstuff in Hong Kong**

- Mr. Cheung restored consumer confidence in Japanese restaurants in Hong Kong through the “Love Japanese Food” campaign he launched in 2011 to counter rumors in the Hong Kong market concerning the aftermath of the Great East Japan Earthquake. Currently, he is working diligently toward the relaxation and removal of restrictions on Japanese foodstuff import.
- In September 2016, he brought together local Japanese-food-import and restaurant business persons to establish the Hong Kong Japanese Food and Cuisine Association, contributing to the promotion and expansion of imports of Japanese cuisine and food culture in Hong Kong.

Mr. Cheung is a member of the Legislative Council of the HKSAR, who was the first elected official representing the Catering functional constituency; he has been elected for five consecutive terms since 2000. As the founder and chairman of the Hong Kong Catering Industry Association, he has a lot of influence on the catering industry in Hong Kong.

In 2007, a Japanese beef promotion event was held in Hong Kong, hosted by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. Mr. Cheung attended the event as a representative of the government of Hong Kong and encouraged the Japanese beef producers to accelerate exports to Hong Kong.

In 2011, he launched a campaign “Love Japanese Food” for advertising the safety of Japanese cuisine and foodstuffs in order to counter unfavorable rumors in the Hong Kong market concerning contamination caused by the Great East Japan Earthquake. Participating Japanese restaurants declared Wednesday to be the “half-price day,” and the campaign was continued over a period of four weeks in an endeavor to regain consumer trust in local Japanese restaurants. Triggered by this campaign, Japanese food industry sales in Hong Kong, which had decreased to 50% of its regular sales in April 2011, was recovered to 60 to 80% in only three months. Currently, he is ardently working on the relaxation and removal of restrictions on Japanese foodstuff import.

In 2016, Mr. Cheung brought together local Japanese-food-import and restaurant business persons (about 280 entities) to establish the Hong Kong Japanese Food and Cuisine Association, with the aim of actively providing Japanese foodstuffs in Hong Kong.

受賞者プロフィール（日本語）



＜八木 秀峰 ボン（やぎ しゅうほう ボン）＞

国、地域：アメリカ（ニューヨーク）

年 齢：69歳

現 職：T. I. C. レストラングループ
代表取締役社長

○ 米国における日本食・日本食文化の普及

- ・アメリカにおいて、寿司、天ぷらなどの以前から知られていた日本食とは異なる日本食に着目し、酒専門店、そば専門店等の日本食専門店を開業し、日本食市場の拡大に貢献。
- ・ニューヨーカーに受け入れられる店づくり・マーケティングを行い、日本産食材・食品を積極的に輸入。
- ・日本食レストラン経営のパイオニアとして高く評価されており、ニューヨークのレストラン業界では「イーストビレッジの日本大使」と呼ばれている。

1968年に渡米。以来、日本食が認知されていなかった米国において、ニューヨークを拠点に日本食ならびに日本の食文化の普及に尽力した第一人者である。現在16店舗のレストランを展開するだけでなく、JAA（ニューヨーク日系人会）や五紵ソサエティの役員としても地域へのチャリティーや募金活動に携る。1990年、日本の祭りを企画、運営し、イーストビレッジをジャパントウンとして盛り上げた。日本に行かなくても日本食を楽しむことができる（Enjoy Japan Without Airfare）をモットーに日本食文化の普及に取り組んでいる。

日系食品流通業者から、日本由来の食材を年間総額約400万ドル購入している。その内訳として、主な日本産食材は、牛、そば粉、鰹節、醤油、柚子製品、塩、天ぷら粉、昆布など約300万ドルとなる。そして、250銘柄以上の日本酒、ウイスキー、焼酎など、酒年間輸入総額は約100万ドルに上る。

同氏のT. I. C. Restaurant Groupがイーストビレッジにおいて日本食レストラン経営を拡大し（同社のレストラン経営による年商は2千万ドル）、本物志向のニューヨーカーに日本食のみならず、日本の食文化も合わせて普及、啓蒙したことにより米国人の間で日本食が徐々に浸透し、日本食品の輸入拡大に大きく寄与した。

受賞者プロフィール（英語）



Shuho Bon Yagi

Country/Region: United States of America (New York)

Age: 69

Current Occupation: President, T.I.C. Restaurant Group

● **Contribution to the Dissemination of Japanese Cuisine and Food Culture in the U.S.**

- Focusing on Japanese cuisine other than dishes such as sushi and tempura that had been long known in the U.S., Mr. Yagi opened specialized Japanese restaurants, such as sake restaurants and soba noodle restaurants, and contributed to the expansion of the Japanese food market.
- Mr. Yagi constructively conducted planning and marketing of restaurants appealing to the taste of New Yorkers while also actively importing ingredients and food products from Japan. .
- He is highly acclaimed as a Japanese restaurant business pioneer, dubbed as the “Japanese ambassador to Manhattan’s East Village” with reverence in the restaurant business world in New York.

Mr. Yagi left for the U.S. in 1968. Based in New York, he has played a leading role in promoting Japanese cuisine and food culture, which was barely recognized in the country when he arrived. Currently, in addition to operating 16 restaurants, he, as a board member of the Japanese American Association of New York (JAA) and the Gohan Society, engages in charities and fund-raising activities to give back to local society. In 1990, Mr. Yagi planned and organized a Japanese festival, boosting the atmosphere of the East Village as “Japan Town,” Mr. Yagi is working on the dissemination of Japanese food culture, making it his motto to let people “Enjoy Japan Without Airfare.”

He purchases about four million dollars’ worth of Japanese-produced foodstuffs a year from Japanese-American food distributors. The breakdown is about three million dollars of Japanese ingredients, such as beef, buckwheat flour, dried bonito flakes, soy sauce, *yuzu* citron products, salt, tempura batter mix and dried kelp; and about a million dollars of alcoholic beverages including over 250 brands of sake, whiskey and *shochu*.

Thanks to the expansion of his T.I.C. Restaurant Group’s Japanese restaurant business in the East Village, which generates 20 million dollars in annual sales, not only Japanese cuisine but also food culture has become popular and well-known among quality-oriented New Yorkers. Consequently, Japanese cuisine has gradually become widespread in the U.S., contributing to the significant increase in imports of Japanese foodstuffs.