



## <末次 毅行 (すえつぐ たけゆき) >

国、地域 : アメリカ・シアトル  
年 齢 : 77歳  
現 職 : シアトル日本料理店協会会長  
日本食普及の親善大使

### ○ 米国における日本食文化の普及及び教育者としての次世代への継承に貢献

- ・ 1967年の渡米以降、日本食料理人として活躍するとともに、教育者としてアメリカの学生に日本食の技術と文化を継承。
- ・ 1984年、クッキングスクール開設。
- ・ 1995年、シアトル日本料理店協会を設立。
- ・ 2001年、日本食の料理人初の「名誉アカデミーシェフ」に選出。

50年以上にわたり本格的な日本料理を提供する料理人として、フランス、米国において第一線で活躍するとともに、米国の次世代へ日本食を継承すべくクッキングスクールの開設や、数々のセミナー等の開催、イベントにも参加し日本産食材や食文化の理解を広め、精力的に啓発活動に取り組んできた「シェフ・タック」として多くの人に親しまれ、現地コミュニティからの信頼も篤い。

2001年に米アカデミー・オブ・シェフズ協会から、長年の経験と料理界への貢献が認められたシェフに対してのみ授けられる「名誉アカデミーシェフ」に日本人の日本食シェフとして唯一、選定されている。

2009年には日本食の普及への功績に対して「在シアトル総領事表彰」受賞、2016年には「日本食普及の親善大使」に任命。近年は教育者として米国の学生に料理人としての技術と日本の食文化、夢を持つことの大切さを伝えることに注力している。