



<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。