



<和久田 哲也 (わくだ てつや) >

国、地域 : オーストラリア、シンガポール
年 齢 : 61歳
現 職 : 「Tetsuya's (オーストラリア) 」
「Waku Ghin (シンガポール) 」
オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○ オーストラリア及びシンガポールにおける日本料理・日本産食材の普及を先導

- ・自身がオーナーシェフを勤める「Tetsuya's (オーストラリア) 」 「Waku Ghin (シンガポール) 」は、ミシュランの2つ星の獲得や世界のベストレストランに何度も選ばれる名店であり、現地における日本料理の地位向上に大きく貢献。
- ・フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」に、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれるなど日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在として活躍。

1959年、静岡県浜松市に生まれ、22歳で渡豪。レストランの皿洗いのアルバイトからスタートし、シドニーの有名フレンチレストラン「キンセラズ」、「アルティモズ」を経て、1989年にジャパニーズフレンチレストラン「Tetsuya's」をシドニーに開店。

同レストランはイギリスの外食専門誌『レストランマガジン』の「世界ベストレストラン」でベスト10入りを果たし、オーストラリアにおける日本料理の地位向上に大きく貢献。また、その後も「世界のベストレストラン」に何度も選ばれる名店となった。

2010年にシンガポールの総合リゾートホテル「マリーナ・ベイ・サンズ」内にオープンした「Waku Ghin」は、フランス料理に日本の伝統を融合した独創的な料理を提供するコンテンポラリー和食レストランとして、ミシュランの2つ星を獲得。同レストランでは、生まれ故郷である静岡県産の水産物やわさびを使用する等、日本産食材の素晴らしさを世界に広める活動を率先して行っている。

同氏の洋と和を融合した独創的料理は世界から評価され、フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれる。2005年には日本人で初めてオーストラリア勲章 (OAM) を授与、2019年には「日本食普及の親善大使」に任命されるなど、日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在である。