



＜岸本 秀樹（きしもと ひでき）＞

国、地域：ロシア

年齢：54歳

現職：「いちばんぼし」ブランドシェフ
日本食普及の親善大使

○ ロシアにおける日本食の普及

- ・16年にわたり、ロシア・モスクワの日本食料理店に勤務し、現地における代表的な日本人シェフとして活躍。
- ・在ロシア日本国大使館や地方都市のイベントでは、寿司を中心に日本食のデモンストレーションや試食会などを実施。メディアの取材や料理教室、店頭販売を通して日本食・日本食文化と触れ合う機会を積極的に創出。
- ・2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、モスクワにおける日本食の普及及び発展に貢献。

2004年にロシア・モスクワに渡る。日本食のレストラン「いちばんぼし」の立ち上げに関わり、1号店開店時からメニュー開発を担うなど、店の中心人物として従事する。現在モスクワ市内に3店舗を展開しており、現地における代表的な日本人シェフとして活躍している。

日本産食材が手に入りにくい現地において、本物の日本食を手軽に楽しんでもらうことを理念に、日本産食材を積極的に取り入れた寿司、天ぷら、麺類、焼魚などの伝統的な料理に加え、日本酒、緑茶、生和菓子など、現地では「いちばんぼし」でしか味わえないメニューの提供も行う。

また、一般・プロ問わず、幅広い層に日本食・日本食文化に触れる機会を積極的に設けており、一般人を対象とした巻き寿司の料理教室を開催し、現地でのロール寿司の普及に貢献。ロシア人シェフ向けには、魚料理や味噌などの日本産食材を用いたマスタークラスを開催し、日本食・食文化の普及を担う人材の育成に尽力している。

モスクワだけでなく地方都市での日本関係のイベントの際には屋台を出店し、タコ焼きやお好み焼き、イチゴ大福などの日本食を体験できる機会を提供。また、大使館や日本企業のレセプションでは、寿司を中心とした日本料理の実演を行った。更に店舗ではロシア人に正しい寿司の食べ方を伝える工夫をし、日本食・食文化の普及に貢献した。

2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、現地のメディアの取材にも多数取り上げられるなど、モスクワでの日本食普及を担う中心人物である。