

## 第 16 回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

林 大介

只今ご紹介に与りました林大介でございます。この度は、大変名誉ある賞をいただき光栄に存じます。これまで、料理人として人生の指針を示してくださった師匠である村田吉弘大将、そして自分を支えていただいた皆様のお陰であると痛感しております。本当にありがとうございました。

私が渡英するきっかけとなりましたのは、2008年北海道洞爺湖サミットにおいて、日本料理の責任者として従事させていただいた後、ロンドンのレストランプロデューサーからのオファーがあり、大将に相談したところ「これから日本料理は世界の料理になります。先方をきって打って出なさい。」とのお言葉をいただき、日本料理を世界に発信し、普及し、そして教育することが私の使命であると決意いたしました。渡英して当初は、自分が日本料理だと思える料理を提供しても、現地のお客様になかなか理解していただけないという現実がありました。それでも師匠を信じ諦めませんでした。今では和食が世界無形文化遺産に登録されたことや、実際に日本を体験された海外の方が増えたこともあり、日本食文化への理解と尊敬を感じています。

ある時、現地小学校で提供されている学校給食を目にすることがあり、あまりの内容にショックを受けました。それから、欧米の食生活を変える為にも、栄養とバランスに富んだ和食文化を教えなければならないと思い、現地校での食育授業を始めました。その子供たちが10年後20年後になって、素晴らしい日本食文化を世界に広めてくれる事を願っています。今後、学校給食に一汁三菜を基本とした和食を導入出来るよう、活動していきたいと思っております。

また、日本航空欧州発の日本食機内食を監修しており、制限のある機内で日本料理の基本であるうま味を駆使し、ヘルシーで健康的な日本料理を外国人の方々に提供する努力もしております。

昨年12月には、本物の日本料理屋を持ちたいとの夢が叶い、ロンドンの中心部で日本料理「露結」を開業いたしました。今回の受賞を励みに、これからも料理を通して社会に貢献していきます。ご清聴ありがとうございました。