

【受賞者講演:メイ シウ ハ チョイ(和文)】

このたびは農林水産省の日本食海外普及功労者の賞をいただき栄誉を賜り、心より感謝を申し上げます。

私の日本食、そして日本食材への普及への興味は、父の時代にまで遡ります。父は冷凍エビを仕入れ、それを加工し日本へ輸出するといったことで、日本と何十年にも渡り仕事をしてまいりました。

大学卒業後、私は父の会社新華集団に入社いたしました。初めは総務、経理の仕事に携わりました。

しかしながらその後は、日本食の普及に一意専心のもと携わってまいりました。

私の父は漁師でした。

そこで私は、まず日本から魚を調達し、香港のお寿司屋さんへ売ることから始めました。2005年の最初の航空便は12キロ足らずでした。しかしながらそれが2011年、東日本大震災の前には輸入量が1トン以上に達しました。税関の方からは、その当時、私どもが最大の輸入業者であったと聞いております。

この場をお借りしまして、日本の各地を訪れ、日本食について学ぶ機会を与えてくださったさまざまな団体の皆さまにお礼を申し上げたいと思います。

まずジェトロの皆さま、日本、香港で日本食品輸出商談会等のお手配をいただきましてまことにありがとうございます。

そして地方自治体の皆さま、特に札幌の商工会議所様には毎年、北海道にご招待いただいております。さらに、地方銀行の皆さま、JTB様や民間企業の方々にも各種商談会をお手配いただいております。皆様に感謝申し上げます。こういった経験をとおして、日本食・食文化の継承に対する情熱やこだわり、さらには育成といった日本人の精神に関する理解や認識を深めることができたと感じております。

私が輸入する製品は、シーフードから農産品、そして乳製品にまで広がりました。お客さまも日本料理レストランだけでなく、日本食以外のレストランに広がっております。また、卸売、外食から開始しましたが、今では小売り、宅配にまで事業を拡大しております。

さらに、広島のカキを香港に最初に輸入したのも私です。何トンものカキを何便ものコンテナで輸入して、中国料理レストランに届けております。現在では、日本の鮮魚や農産物を週に5回、航空便で福岡、東京、千歳、那覇、大阪から香港に輸入しております。

私は十年以上にもわたる絶えまぬ努力で得た日本食に関する知識を誇りに感じております。これからも一層勉強に励み、無限の可能性を持つ日本食、そして日本食材の発掘に努めて、ますます事業を拡大していこうと考えております。さらに私の日本食に対する情熱を香港の人々に広めてまいりたいと考えております。

改めて日本農林水産省様に対しまして受賞のお礼を申し上げます。

より多くの香港の人が日本食を堪能する機会が広がり、私のように日本食の楽しみ方を学べることを心より願っております。どうもありがとうございました。

【受賞者講演:メイ シウ ハ チョイ(オリジナル英文)】

Ladies and gentlemen, I would like to express my sincere gratitude to the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries for granting me this award.

The reason for my interests in promoting Japanese product might go back to the ages of my father.

He has been doing business with Japan for a few decades, buying and processing frozen shrimps and export to Japan.

After graduation, I joined his company, the Sun Wah group. To start with I worked only in the administrative, account and finance department.

But later, I devote myself to the promotion of Japanese food.

My father was a fisherman.

So I started with buying fishes from Japan, for the sushi counter in Hong Kong.

I started with only 12 kilos in my first air cargo in the year 2005. Then I managed to carry over 1 ton before the tsunami in the year 2011 in one single shipment. At that time, the custom officers told us that we were the biggest importer.

Taking this opportunity, I would like to thank the following organization for giving me the many chances of visiting all over Japan and learning a lot about Japanese food:

Thanks to JETRO for arranging all the business matching both in Japan and in Honk Kong.

Thanks to the different provisional government; especially the Sapporo Chamber of Commerce inviting me to Hokkaido every year.

Thanks to the different local bankers, JTB and many other private organizations for arranging all the different matching.

Through these experiences, I've developed the understanding and the appreciation of the Japanese spirit of inheritance, passion, persistence and the education.

My importing products diversify from seafood to agricultural and the dairy products. My customers diversify from only Japanese restaurants to international cuisines. My market expands from wholesales, food services to retail and home delivery.

I am also the pioneer in introducing the frozen Hiroshima oyster to Hong Kong, importing tons and tons, containers and containers, to the Chinese restaurants.

I am now importing Japanese fresh fishes and agricultural items by air to Hong Kong, 5 times a week from Fukuoka, Tokyo, Chitose, Naha and Osaka.

With my continuous effort over the past 10 years, I am proud of the knowledge that I've gained about Japanese food.

I will continue to learn and develop the business, to explore the valuable and infinite varieties of Japanese delicacies. I will continue to promote the passion that I have for Japanese food to the people in Hong Kong.

Once again, I would like to thank the MAFF for giving me this great honor.

My hope is, more and more people in Hong Kong will have the opportunity, to enjoy the best Japanese food, and learn how to appreciate it as much as I have.

Thank you.

【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チョイ】

Appreciation & Inheritance
 Ms. May Choi
 Managing Director
 Sun Wah Japanese Food Limited

From Japan

Starting from 10 years ago...
 Looking for high quality Japanese food and partners Building up
 business network & relationship

**Business Matching in Kagoshima
 Oct 2011**

**Business Matching in Asahikawa
 Oct 2011**

Business Matching in Sapporo Oct 2011

**Business Matching for Food Export
 Feb 2012**

**Business Matching in Shikoku
 Feb 2012**

**Business Matching in Hokkaido
 Oct 2012**

**Food Selection
 Oct 2013**

**Business Matching in Yamagata
 Oct 2013**

**Business Matching in Fukuoka
 Oct 2013**

**FOODEX in Tokyo
 Mar 2014**

**Visit Oyster farm
 Aug 2014**

**Salmon fishing in Hokkaido
 Sep 2014**

**International Food Business Matching
 in Okinawa Nov 2014**

【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】

Supermarket Trade Show in Tokyo
Feb 2015



FOODEX in Tokyo
Mar 2015



生松葉蟹 at Nemuro, Hokkaido
Mar 2015



新華日本食品と宮崎県との連携
協定締結式
Jul 2015



Seafood Show in Tokyo
Aug 2015



アグリフード EXPO in Tokyo Aug 2015



Very Berry Farm Aug 2015



Earth Dream Aug 2015



Earth Dream 40th Anniversary
Sep 2015



山形県-蘋果園 Sep 2015



柏崎青果25週年 Oct 2015



To HONG KONG



Introducing high quality food to HK
Via wholesales, retails, Expos, trade shows...

Food Expo Aug 2010



HK Food Festival Dec 2010



HOFEX May 2011



【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】



【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】



【受賞者講演:小林 金二】

皆さま、こんにちは。中国北京からまいりました福島県出身の小林でございます。

このたび、このような名誉のある賞をいただき心からありがとうございます。この賞は長年、私に付き合ってくださいましたお客さま、それと先生方にいただいたものでありまして、本当に心から深く感謝申し上げたいと思います。

さて、私は、1979年に株式会社京樽に入社しまして十年が過ぎたあと1989年、平成元年ですが、同社六本木店料理長勤務から突如、中国は北京飯店の同社法人の方に出向したのが今年で二十八年目になります。赴任当時の北京は、かの有名な天安門事件勃発後の、まだまだ戒厳令がしかれた状況でございまして、街並みのいたるところに人民解放軍の兵士が自動小銃を持ち、いつなにが起こるか分からない物々しく重い空気が立ち込めていたことを思い出します。

その頃の北京市内には、日本料理店として十店舗足らずの店しかありませんでした。赴任した翌年の90年にアジア大会が開催されまして、その頃から徐々に日本料理店が増えたのを覚えております。当時は、北京飯店の中に日系企業が集中しておりまして、ホテル内は日本人のお客さまが多くございました。そのため食事の様々なご要望を承り、純粋な日本料理店だった会社のブランドも筋がとおらず、野菜炒めやラーメンなども作ってございました。一方、日本料理店の店舗数も少ないため、ほとんどが年に二回ほどの船便、または一時帰国時のハンドキャリアで調味料や食料、飲料まで輸入してございました。一時帰国の度には、冷凍物のマグロや牛肉、調理備品、大体合わせて100キロ以上の食材をハンドキャリアで賄ってございました。

あまりにも日本と調達環境が違い戸惑いしましたが、十数店舗の店を束ねることができたら、もうちょっと細目に仕入れができるのではないかと考えまして、当時、翌年90年、その時に中国人と日本人の発起人数人を集めまして、北京で日本調理師会というものを作りました。古くは親睦会という北京の法人の集まりだったのですが、同調理師会と団結しましてですね、パワーアップした料理の展示会、料理のコンテストなどを開催させました。その活動は段々大きくなりまして、中国全土から調理師を呼んで競技大会などをやりました。そこで育った中国人の調理師たちは、現在、自分で開業したり日本料理店の調理長として活躍されてます。

そして2005年春に転機がやってきました。長年の夢でもありました独立開業のチャンスが到来し、同年12月に日本料理店蔵善本店をオープンさせました。当時、特に食の安全について疑問が持たれていた野菜など現地食材をなんとかしたいと思い、翌2006年には自家農園を設立させ、無農薬有機栽培を開始し、今では三十品目以上の野菜を収穫できるようになりました。

2011年には蔵善本店エントランスフロアにコンビニを開業して、安全な自家農園の野菜や日本製品の輸入品を主とする店舗も開業しました。特に駐在員の奥様方には重宝されております。2013年には政府管理の世界中国割烹連合会から推薦があり、入会しました。同年、チンタオ市で行われた中日韓海鮮料理国際大会の日本人審査員も受けたまわりました。更に今年2015年に業界唯一の日本人の理事にも就任しまして、7月にテロの多いウルムチ地区、シンジャン地区で行われましたシルクロード国際料理コンテスト理事審査員として参加しまして、審査員特別功労賞をなぜかいただきました。現在、世界中国割烹連合会の理事メンバーと食材等の情報交換をしております。

昨今では、お刺身で美味しく食べられるプロトン冷凍魚の情報を始めとした日本産海産物の流通情報や調理方法、日本酒の飲み方や保存方法、ふぐの調理方法なども提供しております。中国人にもっと和食の理解を深めていただく活動もしております。

より安全な日本産食材や有機野菜を中国の皆さまや駐在員の方々に食べていただくため、更に日本製品の流通や調理方法も含め、世界遺産にもなった日本料理を正しい知識で広げていきたい、抗日にも負けず第二の故郷北京にて、より一層邁進していく所存でございます。本日はご清聴ありがとうございました。

【受賞者講演資料:小林 金二】

