

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成27年度

日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業のうち
海外の日本食・食文化普及を担う人材の活用事業
(日本食・食文化の功労者の表彰等)に係る委託事業

実施報告書



平成27年度
農林水産物等輸出促進全国協議会総会
JAECAP 2015



JTBコミュニケーションズ
JTB Communications

開催概要	全体概要	3
	関係者リスト	4
	受賞者プロフィール	5
	準備業務体制	16
	現場体制図	17
	会場アクセス	18
	会場全体図	19
	会場レイアウト [総会]	21
	出席者リスト	出席者リスト
	プレスリスト	29
協議会総会記録写真		30
協議会総会議事録		38
制作物	ホームページへの掲載	59
	配布物	61
媒体掲載関連	新聞・雑誌	63
	Web	65
	首相官邸報道	67

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

平成27年度
日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業のうち
海外の日本食・食文化普及を担う人材の活用事業
(日本食・食文化の功労者の表彰等)に係る委託事業

開催概要

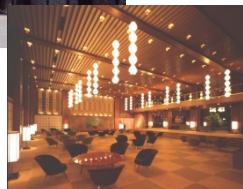
全体概要

実施概要

事業名称	平成27年度 日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業のうち海外の日本食・食文化普及を担う人材の活用事業 (日本食・食文化の功労者の表彰等)に係る委託事業
催事名	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 (JAECAP2015) (日本食海外普及功労者表彰)
日程	平成27年10月30日(金) 16:00~17:30
出演	<ul style="list-style-type: none"> ●安倍 晋三 (内閣総理大臣) ●森山 裕 (農林水産大臣) ●加藤 寛治 (農林水産大臣政務官) ●佐藤 英道 (農林水産大臣政務官) ●茂木 友三郎 (キッコーマン株式会社取締役名誉会長/農林水産物等輸出促進全国協議会会長)
選考委員	<ul style="list-style-type: none"> ●青井倫一 (学校法人明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科長教授) ●熊倉功夫 (公立大学法人静岡文化芸術大学 学長) ※当日欠席 ●佐竹力総 (株式会社美濃吉 代表取締役社長) ※当日欠席 ●服部幸應 (学校法人服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長) ●村松真貴子 (アナウンサー エッセイスト) ※当日欠席
功 労 者	<ul style="list-style-type: none"> ●メイ シウ ハ チョイ (新華日本食品有限公司 代表取締役社長 西村料理集団 代表取締役社長) ●小林 金二 (北京葎善飲食有限公司 副総経理、総料理長 世界中国割烹連合会 理事) ●近藤 常恭 (日本食材店「日本屋」 経営相談役) ●浜 哲郎 (「So Restaurant」オーナー 「Sozai Cooking School」オーナー 日本料理アカデミーUK 会長 Japan Society 理事) ●深澤 宗昭 (「Fuji」オーナーシェフ)
司 会	●円城寺 佳子
参加者	農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、被表彰者等 161名
報道関係者	33社 53名

実施会場

【ホテルオークラ東京】








会 場	〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL.03-3582-0111 (代表) ○総会・表彰式会場：別館2F「オーチャードルーム」
アクセス	<ul style="list-style-type: none"> ○日比谷線 神谷町駅 出口 (4b) より 徒歩10分 ○南北線 六本木一丁目駅 改札口 出口 (3) より徒歩10分 ○銀座線 虎ノ門駅 出口 (3) より 徒歩15分

関係者リスト

区分	団体名/会社名 役職/肩書き	氏名	顔写真
登壇関係者	内閣総理大臣	安倍 晋三 あべ しんぞう	
	農林水産大臣	森山 裕 もりやま ひろし	
	農林水産大臣政務官	加藤 寛治 かとう かんじ	
	農林水産大臣政務官	佐藤 英道 さとう ひでみち	
	キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 農林水産物等輸出促進 全国協議会 会長	茂木 友三郎 もぎ ゆうざぶろう	
	食料産業局長	櫻庭 英悦 さくらば えいえつ	
受賞者	新華日本食品有限公司 代表取締役社長 西村料理集団 代表取締役社長	メイ シウ ハ チョイ	
	北京蔵善飲食有限公司 副総経理、総料理長 世界中国割烹連合会 理事	小林 金二 こばやし きんじ	
	日本食材店「日本屋」 経営相談役	近藤 常恭 こんどう つねやす	
	「So Restaurant」オーナー 「Sozai Cooking School」 オーナー 日本料理アカデミーUK 会長 Japan Society 理事	浜 哲郎 はま てつろう	
	「Fuji」オーナーシェフ	深澤 宗昭 ふかさわ むねあき	
選考委員	公立大学法人 静岡文化芸術大学 学長	熊倉 功夫 くまくら いさお	-
	学校法人服部学園服部 栄養専門学校 理事長・校長	服部 幸應 はっとり ゆきお	
	株式会社美濃吉 代表取締役社長	佐竹 力総 さたけ りきふさ	-
	明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科長 教授	青井 倫一 あおい みちかず	
	アナウンサー エッセイスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	

受賞者プロフィール

氏名	年齢	主な活動 国・地域	役職	業績の内容
 <p>メイ シウ ハ チョイ (蔡 紹霞)</p>	59	香港	<ul style="list-style-type: none"> ・新華日本食品有限公司 代表取締役社長 ・西村料理集団 代表取締役社長 	<ul style="list-style-type: none"> ・1997年以来約20年間、日本食品の輸入と日本食レストランの経営を手がける。 ・日本の生産地を足繁く訪れ、直接、現場を見て、生産者の話を聞いて、食材を発掘。 ・日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。
 <p>コバヤシ キンジ 小林 金二</p>	59	中国	<ul style="list-style-type: none"> ・北京葎善飲食有限公司 副総経理、総料理長 ・世界中国割烹連合会 理事(唯一の日本人理事) 	<ul style="list-style-type: none"> ・1989年から今日まで約30年間、中国で活動。 ・自社農園の無農薬栽培の野菜を使用するなど、安全・安心にこだわった日本食レストランを設立・経営。 ・中国における日本料理の普及の基礎を確立。
 <p>コンドウ ツネキス 近藤 常恭</p>	84	オーストリア	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食材店「日本屋」経営相談役 	<ul style="list-style-type: none"> ・1960年にドイツに渡って以来55年間、ドイツ、イギリス、オーストリアでの日本食材の輸入・販売店や日本茶の小売・喫茶店の経営を手がける。 ・1972年のミュンヘン・オリンピックでは、日本選手団に日本食を提供。 ・欧州における日本食品普及のパイオニアとして活躍。
 <p>ハマ テツロウ 浜 哲郎</p>	67	英国	<ul style="list-style-type: none"> ・「So Restaurant」オーナー ・「Sozai Cooking School」オーナー ・日本料理アカデミーUK 会長 ・Japan Society 理事 	<ul style="list-style-type: none"> ・1973年に日本食レストランの経営を始めて以来40年以上、英国での日本料理普及に携わる。 ・2012年に英国人向けの日本料理教室を開設。 ・ロンドンの日本料理界の草分けとして活躍。
 <p>フカサワ ムネタカ 深澤 宗昭</p>	68	ペルー	<ul style="list-style-type: none"> ・「Fuji」オーナーシェフ 	<ul style="list-style-type: none"> ・1973年に家族でペルー・リマに移住し、純和食のレストランを開業。 ・南米に本物の日本食を伝えるため、食材の半数以上は日本からの輸入。 ・日本ペルー外交関係樹立140周年となる2013年に、ペルー国会による栄誉賞を受賞。



<蔡紹霞（メイ シウ ハ チョイ）>

国、地域：香港

年齢：59歳

現職：新華日本食品有限公司 代表取締役社長
西村料理集団 代表取締役社長

○ 中華料理への日本産食品の利用を促進

- ・ 1997年以来約20年間、香港への日本食品の輸入に取り組むとともに、本格的日本レストラン「西村日本料理」も経営。
- ・ 日本の生産地を足繁く訪れ、直接現場を見て、生産者の話を聞いて、香港で売れる日本産食品を発掘・販売。
- ・ 日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。

1997年以来、香港で約20年間、日本産食品の輸入を手がける地場系の商社・新華日本食品有限公司において、代表取締役社長を務める。新華日本食品有限公司は、その設立時よりチョイ氏が中心となって、日本産の水産物、加工食品、酒類など、幅広く日本産食品を輸入し、香港の日系・地場系スーパーやデパート、レストランを網羅する販路を確立し、日本産食品を広く紹介し、普及させてきた。また、チョイ氏は、日本食レストラン「西村日本料理」も経営し、築地や北海道から仕入れた新鮮な水産物などを使った日本料理を提供し、和食・日本料理の普及に尽力している。

チョイ氏は日本の生産地に自ら足を運び、生産者から直接食材、商品のストーリーを聞き、生産現場を見た上で、香港で売れる食材、商品を発掘している。このため、年間を通じて、香港より日本での滞在時間の方が長いというほど日本を足繁く訪れており、日本産食材の知識も豊富である。

日本産食品を扱う現地輸入業者の中でも、特に中華レストランとの幅広いネットワークを持ち、水産物を中心に、日本産食品の中華料理への活用を提案し、日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。特に、現地中華料理レストランへの日本産冷凍牡蠣の安全性の説明や使い方の提案を通じ、現地中華料理店に日本産牡蠣が浸透した。

また、2014年に宮崎県と協定を結び、日本産食材PRのための香港でのフェア開催や販売を行うなど、地方自治体とも連携を深めており、それぞれの特産品の普及にも尽力しているほか、ジェトロ主催の日本食品輸出商談会にも積極的に参加しており、日本の地方自治体を含む、日本と香港を結ぶビジネスパートナーとしても活躍している。

兄弟に、香港最大の財閥である新華集団（中国、マカオ、日本をはじめ東南アジア、北米、欧州等にもグローバルに事業展開するコングロマリット）総裁のジョナサン・チョイ氏。



Shiu Ha May CHOI

Country/Region: Hong Kong

Age: 59

Current Position: Managing Director of Sun Wah Japanese Food Ltd., Managing Director of the Nishimura Japanese Restaurant chain group

Promoting the use of Japan-produced food in Chinese cuisine

- She has been committed to importing Japanese food to Hong Kong and, during the 20 years since 1997, has been operating an authentic Japanese restaurant, Nishimura Japanese Restaurant.
- She frequently visits production areas in Japan to see them with her own eyes, listen to producers, and explore salable Japan-produced food in Hong Kong.
- She has greatly contributed to the use of Japan-produced food in Chinese cuisine.

She has been the Managing Director of Sun Wah Japanese Food Ltd., a local trading company importing Japan-produced food in Hong Kong, for about 20 years since 1997. Since the foundation of Sun Wah Japanese Food Ltd., she has played a central role in importing a wide variety of Japan-produced food, such as fisheries products, processed foods, and alcoholic beverages, establishing a marketing channel that reaches Japanese and local supermarkets, department stores, and restaurants in Hong Kong, and introducing and disseminating Japan-produced food. She has also been operating a Japanese restaurant, Nishimura Japanese Restaurant, serving Japanese cuisine made from fresh fisheries products purchased from Tsukiji and Hokkaido, and has been committed to disseminating Japanese food and cuisine.

She visits production areas in Japan to directly listen to producers about food and products, see production sites with her own eyes, and explore salable food and products in Hong Kong. She visits Japan so frequently that she stays longer in Japan than Hong Kong, and has extensive knowledge of Japan-produced food.

Compared to other local trading companies importing Japan-produced food, Sun Wah Japanese Food Ltd. has a broader network with Chinese restaurants and has greatly contributed to the use of fisheries products and other Japan-produced food in Chinese cuisine, through active promotion. For example, the company has been committed to disseminating Japan-produced oysters in local Chinese restaurants by explaining the safety of Japan-produced frozen oysters and proposing the use of such.

In 2014, Sun Wah Japanese Food Ltd. concluded an agreement with Miyazaki Prefecture. Since then, they have strengthened relations with local governments through events and sales for promoting Japan-produced food in Hong Kong and for disseminating local products. The company also actively participates in Japanese food export conventions sponsored by JETRO and acts as a business partner between Japan and Hong Kong.

Mr. Jonathan Choi, chairman of Sunwah Group, the largest industrial conglomerate in Hong Kong, operating business globally including China, Macau, Japan, Southeast Asia, North America, and Europe, is her brother.



<小林 金二（こばやし きんじ）>

国、地域：中国（北京）
年 齢：59歳
現 職：北京蔵善飲食有限公司
副総経理、総料理長
世界中国割烹連合会 理事

○ 中国における日本料理の普及の基礎を確立

- ・ 1989年から30年近く中国で活動。国営北京飯店の日本料理店で料理長を務めた後、独立して日本料理店を開店。
- ・ 自社農園で無農薬栽培した野菜と日本の浄水技術を用いた水を使い、安心・安全にこだわった日本食を提供。
- ・ 中国の料理人団体「世界中国割烹連合会」の唯一の日本人理事。

1979年に株式会社京樽に入社、同社六本木店で日本料理の技術研鑽に励む。その後、同社が中国政府からの要請を受け、1985年に国営北京飯店に日本料理店を設立。その4代目総料理長として1989年に同店に赴任した。以降、伝統的日本料理を中国政府高官等の著名人に対し紹介すると共に、中国人への日本料理普及を目指し、中国人による日本料理コンテストの開催や、本格的な日本料理での使用に耐える農水産物を日本から輸送する方法の普及に努め、中国における日本料理の基礎を構築した。

1990年には日本料理の普及促進を目的に「北京日本調理師会」を設立し、1993年に同会会長に就任（通算9年在職）。北京で営業する日本料理店の技術的底上げのため、各店舗と連携して日本料理の普及促進に尽力するとともに、中国に進出する日本料理店を援助。現在、同会は世界中国割烹連合会に加盟し、中国政府の許可団体となっている。2015年には、同連合会唯一の日本人理事に就任し、料理を通じた日中友好に貢献している。

2005年には、日本料理のさらなる普及・促進に加え、社会問題化した食品安全を徹底追求するため、日本料理店「蔵善」を設立。自社にて農園を開設し、中国では先進的農法であった「無農薬栽培」を開始。調理に使う水道水には、日本製の大型製氷機の超高性能浄水技術を用いたものを使用するなど、無農薬栽培や安全な水の使用、安全性を加味した日本料理への普及を図り、中国における日本料理への安心感を大きく醸成した。



Kinji KOBAYASHI

Country/Region: China (Beijing)

Age: 59

Current Position: Deputy-General Manager
& Executive Chef, Beijing Kurazen Co.,
Ltd., Director of the World Association of
Chinese Cuisine

Establishing a base to disseminate Japanese cuisine in China

- He has been active in China for about 30 years since 1989. After working as the master chef at a Japanese restaurant in the government-owned Beijing Hotel, he opened his own Japanese restaurant.
- The restaurant serves safe Japanese food made from organic vegetables taken from its own farms and from purified water by using Japanese technology.
- He is the only Japanese director of the World Association of Chinese Cuisine, a Chinese chef association.

He joined KYOTARU CO., LTD., in 1979, and developed his skill in Japanese cooking at a KYOTARU restaurant in Roppongi. In 1985, the company opened a Japanese restaurant in the government-owned Beijing Hotel in response to a request from the Chinese government. He was dispatched to the Beijing Hotel as the fourth master chef in 1989. Since then, he has served traditional Japanese cuisine to high-level government officials and other celebrities, and held Japanese cooking contests by Chinese chefs, in order to disseminate Japanese cuisine in China. He has also put effort into the dissemination of how to import agricultural or marine products for authentic Japanese cuisine from Japan, and established a base for Japanese cuisine in China.

In 1990, he established the Japanese Chef's Association in Beijing for the purpose of disseminating Japanese cuisine and had assumed the post of chairman for nine years since 1993. The association has been committed to raising the technical level of Japanese restaurants in Beijing through collaboration, and it assists Japanese restaurants in expanding into China. It is now a member of the World Association of Chinese Cuisine and is authorized by the Chinese government. In 2015, he became the only Japanese director of the World Association of Chinese Cuisine, and he has contributed to friendship between Japan and China through cuisine.

In 2005, he founded KURAZEN, a Japanese cuisine restaurant, with the aim of further disseminating and promoting Japanese cuisine and thoroughly addressing food safety as a social problem. The restaurant also opened its own farms, conducting "organic farming," utilizing advanced farming methods in China. In addition to organic vegetables, the restaurant uses purified water by utilizing the high-performance water purification technology used in a large Japanese ice-making machine. Thus, he has made efforts in disseminating safe Japanese cuisine made from organic vegetables and safe water, while cultivating a feeling of safety for Japanese cuisine in China.



<近藤 常恭（こんどう つねやす）>

国、地域：オーストリア（ウィーン）

年 齢：84歳

現 職：日本食材店「日本屋」 経営相談役

○ 欧州における日本食品普及のパイオニア

- ・1960年に渡独して以来55年間、ドイツ、イギリス、オーストリアで日本料理店、日本食材の輸入・販売店や日本茶の小売・喫茶店を経営。
- ・1972年のミュンヘン・オリンピックでは、選手団に日本食を提供。
- ・東日本大震災の被災地の学校に楽器を送るためチャリティーコンサートや募金に協力。

1960年に渡独。先に渡欧していた二人の兄と共に西ベルリンにて日本の食品や雑貨の輸入会社を設立。更に、1965年に西ベルリン初の日本食レストランを開業し、当時欧州では未だ馴染みの薄かった日本食を普及するパイオニアとして活躍。以降、食品を含む幅広い日本商品の欧州への紹介と販売に携わる。

1970年にロンドン、1972年にオーストリア初の日本料理店をウィーンに開業した。また、同年に開催されたミュンヘン・オリンピックの際、日本料理店の仮営業所をミュンヘンに設置して日本食を提供し、日本選手団の大きな活力源となった。

1974年にオーストリア・ウィーンにて日本食品専門店「日本屋」を開店し、「食文化を通じて欧州諸国の人々に日本への理解と親しみを深めてもらう」という精神で40年以上にわたって営業を行い、顧客を増やし続けている。加えて、日本食品の入手が難しい、旧ユーゴ圏やバルト諸国、更に遠くは中近東からカザフスタンまで日本産食品の輸出にも取り組んでおり、昨年（2014年）の日本産食品の輸入額は600,000ユーロ（約8,000万円）に達した。また、2006年に、ウィーンにて喫茶も兼ねた日本茶専門店「茶の間」を隣接して開店し、現地市民への日本茶の普及にも努めている。

東日本大震災発生後は、被災者支援チャリティーコンサートに協力した他、楽器を失った被災地の学校への楽器寄贈のための募金活動を店頭で展開。更に、原発事故以降の日本食の安全性への懸念を払拭するための啓蒙活動を行っている。

現在は、長女に日本屋の経営を引き継いだが、経営相談役として活動。



Tsuneyasu KONDO

Country/Region: Austria (Vienna)

Age: 84

Current Position: Management Advisor of NIPPON-YA, a Japanese food store

Pioneer in disseminating Japanese food in Europe

- Went to Germany in 1960, and for 55 years since then, in Germany, the U.K., and Austria, he has managed a Japanese restaurant, Japanese food import & sales store, and Japanese tea store & tea room.
- Served Japanese cuisine to the Japanese team at the 1972 Munich Olympic Games.
- Cooperated to hold a charity concert and collected donations to send musical instruments to schools in the areas affected by the Great East Japan Earthquake.

In 1960, he went to Germany to join his two brothers and established a trading company for Japanese food and groceries in West Berlin. In 1965, he opened the first Japanese restaurant in West Berlin and became a pioneer in disseminating Japanese food, which was not popular in Europe at that time. Since then, he has been involved in the introduction and sales of a wide variety of Japanese food and other products in Europe.

In 1972, he opened the first Japanese restaurant in Vienna, Austria, after opening a restaurant in London, in 1970. Also, at the 1972 Munich Olympic Games, he opened a temporary Japanese restaurant in Munich to serve Japanese cuisine to the Japanese team as a significant source of vitality for them.

In 1974, he opened a store specializing in Japanese food, NIPPON-YA, in Vienna, Austria, with the aim of "promoting understanding and familiarity of Japan among people in European countries through food culture." The store has been in business for over 40 years and has attracted more and more customers since then. In addition, he has been committed to exporting Japan-produced food to the former Yugoslav countries and the Baltic states, as well as to regions as far away as the Middle East, the Near East, and Kazakhstan, where it is difficult to obtain Japanese food. The import amount of Japan-produced food was 600,000 euros (about 80 million yen) in 2014. In 2006, he opened a Japanese tea store & tea room, Cha No Ma, attached to NIPPON-YA in Vienna, in order to disseminate Japanese tea.

After the Great East Japan Earthquake, he cooperated to hold a charity concert to support those affected and collected donations at his stores to present musical instruments to schools in the affected areas. He has also engaged in activities to eliminate concerns about the safety of Japanese food raised after the nuclear power plant accident. After handing the management of NIPPON-YA to his daughter, he now acts as a management advisor.



<浜 哲郎（はま てつろう）>

国、地域：英国（ロンドン）

年 齢：67歳

現 職：「So Restaurant」 オーナー
「Sozai Cooking School」 オーナー
日本料理アカデミーUK 会長
Japan Society 理事

○ ロンドンの日本料理界の草分け

- ・ 1973年に日本食レストラン経営を始めて以来、ロンドン料理界の草分け的存在として、40年以上日本料理普及に携わる。
- ・ 日本料理学校を経営し、日本食の魅力を英国社会に普及。
- ・ 東日本大震災後、復興チャリティー・ディナーを毎年実施。

1973年当時、日本料理店が5店舗程度しかないロンドンに「Japanese Grill Room Hama」を開店、カジュアルスタイルな店として、比較的安価に日本食を提供。1976年に2号店「Yakiniku Hama」を開店するなど、ロンドンにおける日本料理界の草分け的存在として、日本食の普及に尽力してきた。

2006年に、「So Restaurant」を開店、本格的な日本食と一流フランス料理シェフによる創造的な料理を組み合わせるスタイルで、英国最大のクールジャパンイベント「Hyper Japan」でベストレストランに選ばれるなど、質の高い日本食レストランの一つとして評判を獲得している。

レストラン経営の傍ら、日本食の魅力を英国社会に伝える活動にも尽力。「So Restaurant」で寿司教室を開催するほか、2012年に、英国人向け日本料理教室「Sozai Cooking School」を開校し、家庭でできる日本食を紹介したり、大使館の開催するレセプションへ協力するなど日本食普及に向けた種々な取り組みを実施している。

2011年に東日本震災復興チャリティー・ディナー（在英日本商工会議所主催）開催の発起人としてその実現に尽力し、以降、毎年開催を主導するなど、食を通じた社会活動にも積極的に取り組んでいる。

また、現地日本料理界において中心的存在となっており、2015年には英国及び欧州での日本食の発展を図るため、日本食の文化及び技術の研究並びにその教育及び普及活動を行う「日本料理アカデミーUK」を日本食料理人やレストラン関係者らと共に設立した。



Tetsuro HAMA

- Country/Region: U.K. (London)
- Age: 67
- Current Position: Owner of So Restaurant
Owner of Sozai Cooking School
Chairman of Japanese Culinary Academy UK
Board Member of the Japan Society

Pioneer of Japanese cuisine in London

- He started a Japanese restaurant in 1973, and since then, he has been engaged in disseminating Japanese cuisine as a pioneer of Japanese cuisine in London for over 40 years.
- He opened a Japanese cooking school to communicate the appeal of Japanese food to U.K. society.
- He has organized a recovery charity dinner every year since the Great East Japan Earthquake.

In 1973, when there were only five Japanese restaurants in London, he opened Japanese Grill Room Hama, a casual restaurant serving Japanese cuisine at reasonable prices. Since then, he has been committed to disseminating Japanese food as a pioneer of Japanese cuisine in London. In 1976, he opened his second restaurant, Yakiniku Hama.

In 2006, he opened So Restaurant, which combines authentic Japanese food with creative cuisine made by a top-ranking French cuisine chef. It has earned a reputation as a high-quality Japanese restaurant and was selected as the best restaurant at Hyper Japan, the largest Cool Japan event in the U.K.

While operating restaurants, he has been engaged in activities to communicate the appeal of Japanese food to U.K. society. He has offered sushi-making classes at So Restaurant and opened a Japanese cooking school for local people, called the Sozai Cooking School, in 2012, in order to introduce homemade-style Japanese food. He has also made various efforts to disseminate Japanese food by cooperating with the Embassy of Japan in holding receptions.

He was also committed to holding charity dinners to support recovery from the Great East Japan Earthquake. On his initiative, a recovery charity dinner has been held every year since 2011 under the sponsorship of the Japanese Chamber of Commerce and Industry in the UK. Thus, he has been actively engaged in social activities through food.

As a central figure in Japanese cuisine in the U.K., he founded Japanese Culinary Academy UK with other Japanese chefs and restaurant operators in 2015. The academy provides education, opportunities for study, and a means to disseminate Japanese food culture and art, in order to aid the development of Japanese cuisine in the U.K. and further into Europe.



<深澤 宗昭（ふかさわ むねあき）>

国、地域：ペルー（リマ）

年 齢：68歳

現 職：「Fuji」 オーナーシェフ

○ 南米に本物の日本食を伝えるために尽力

- ・ 1973年にリマに移住し、日本食レストランを40年以上営業。
- ・ 本格的な日本食にこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した食品を利用。
- ・ 日本ペルー外交関係樹立140周年となる2013年に、ペルーにおける日本食普及への貢献が認められ、ペルー国会による栄誉賞を受賞。

1973年に家族でペルー・リマに移住し、純和食の日本食レストラン「Fuji」を開業。以降40年以上にわたって営業し、ペルーにおける本格派日本食の普及に多大な貢献をしてきた。日本食を現地風にアレンジした「日系フュージョン料理」を扱う店の多いペルーにおいて、本格的な日本食を再現すべく食材にもこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した日本産食品を利用している。

2007年には日系人協会が主催した「ペルー文化週間」において、日本料理の第一人者として日本料理の歴史についてプレゼンテーションを行う、現地日系人会主催のイベントや日本食を紹介する活動に数多く参画するなど、日本食普及の貢献度が高い。

日本ペルー外交関係樹立140周年を迎えた2013年には、両国の親密化に貢献があったとして、ペルー国会による栄誉賞（国会議長及び日本ペルー友好議連会長の連名による表彰）を受賞している。

また、2011年にグアテマラで開催された日本文化紹介の企画にも日本料理人として招聘されるなど、ペルーのみならず中南米の近隣諸国の日本食関係のイベントに活動の範囲を広げており、ペルーを中心に中南米における純和食の日本食レストランの先駆者として、日本料理普及に多大な貢献をしている。



Muneaki FUKASAWA

Country/Region: Peru (Lima)

Age: 68

Current Position: Chef and owner of Fuji

Committed to disseminating authentic Japanese food in South America

- He immigrated to Lima in 1973 and has been operating a Japanese restaurant for over 40 years.
- About 40% of his ingredients are imported directly from Japan, in order to disseminate authentic Japanese food in South America.
- In 2013, which marked the 140th anniversary of the establishment of diplomatic relations between Japan and Peru, he was given an award by the Peruvian parliament to honor his contribution to disseminating Japanese food in Peru.

He immigrated to Lima, Peru, with his family in 1973 and opened an authentic Japanese restaurant, Fuji. Since then, he has made great effort in disseminating authentic Japanese food in Peru for over 40 years through restaurant operation. While there are many Japanese fusion restaurants serving localized Japanese food in Peru, he is particular about ingredients so as to serve authentic Japanese food. About 40% of his ingredients are Japan-produced food directly imported from Japan.

He has greatly contributed to the dissemination of Japanese food by participating in events sponsored by the local Japanese association and through activities to introduce Japanese food. During Peru Culture Week, sponsored by a Peruvian Japanese Association in 2007, he gave a presentation about the history of Japanese cuisine as a leading figure in Japanese cuisine.

In 2013, which marked the 140th anniversary of the establishment of diplomatic relations between Japan and Peru, he was given an award by the Peruvian parliament showing the names of the chairperson of parliament and the chairperson of the Parliamentary Association for Friendship between Japan and Peru, all to honor his contribution to building a closer relationship between the two countries.

He has expanded the scope of his activities and participated in Japanese food-related events in Peru and neighboring countries. In 2011, he was invited to an event introducing Japanese culture in Guatemala as a Japanese cuisine chef. As a pioneer of an authentic Japanese restaurant, he has made great efforts in disseminating Japanese cuisine in Latin America, mainly in Peru.