

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成28年度

食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化事業のうち
日本食・食文化普及の人材育成事業
(日本食・食文化の功労者等の表彰)に係る委託事業



平成28年度

農林水産物等輸出促進全国協議会総会
JAECAP2016

実施報告書

INDEX

開催概要	全体概要	4
	式次第	6
	関係者リスト	7
	受賞者情報	8
	受賞者プロフィール	9～18
	準備業務体制	19
	現場体制図	20
	会場アクセス	21～22
	会場全体図	23～24
	会場レイアウト	25
	座席図	26
協議会総会 出席者リスト	出席者リスト	27～32
	プレスリスト	33
協議会総会記録写真		34～42
協議会総会議事録		43～61
協議会総会制作物	ホームページへの掲載	62～64
協議会総会配布物	協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]	65
媒体掲載関連	新聞・雑誌	66～68
	Web	69
	首相官邸報道	70

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成28年度
食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化事業のうち
日本食・食文化普及の人材育成事業
(日本食・食文化の功労者等の表彰) に係る委託事業

開催概要

全体概要

■事業名称	平成28年度食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化事業のうち 日本食・食文化普及の人材育成事業（日本食・食文化の功労者等の表彰）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（JAECAP2016） 日本食海外普及功労者表彰
■主催	農林水産省食料産業局輸出促進課
■日程	平成28年11月25日（金） 16:00～17:30 ※開場：15:00
■登壇関係者	安倍 晋三 （内閣総理大臣） 山本 有二 （農林水産大臣） 茂木 友三郎 （農林水産物等輸出促進全国協議会会長） 井上 宏司 （農林水産省 食料産業局長） 丸山 雅章 （農林水産省 食料産業局審議官）
■受賞者	相原 由美子 （食文化ジャーナリスト） 曾 波 （上海大菱食品有限公司 総経理・上海長申魚市貿易有限公司 総経理） （中国飯店協会日本料理専門委員会 執行副理事長） （上海中華料理超越美食精英会 名誉会長） ダリヤ カワスミオヴァー（日本食レストラン「雅」オーナーシェフ） 舟山 精二郎 （日本食品輸入・卸売・小売企業「Jun Pacific Corporation Pty Ltd」相談役） 林 定三 （鼎三国際企業有限公司 会長）
■選考委員	熊倉 功夫 （MIHO MUSEUM 館長） 佐竹 力総 （株式会社美濃吉 代表取締役社長） 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）
■参加方法	招待制
■参加者数	152名 ※農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、受賞者等
■報道関係者	29社・51名

意見交換会

- 日時：平成28年11月25日（金） 17:30～19:00 ※開場：17:30
- 会場：1F 中宴会場 桐（西・東）※総会・表彰式開始（16:00）迄は控室利用のため、開始後転換作業を実施
- 参加者：約40名
※茂木会長、受賞者、選考委員、農林水産省関係者 等

■会場	ザ・キャピトルホテル東急 総会：1F 大宴会場「鳳凰」 意見交換会：1F 中宴会場 桐（西・東）
-----	--



農林水産物等輸出促進全国協議会総会(JAECAP(ジェイキャップ)2016) 議事次第

日時:平成28年11月25日(金)16:00～17:30


場所:ザ・キャピトルホテル東急 1F「鳳凰」


1. 開会
2. 茂木全国協議会会長挨拶
3. 山本農林水産大臣挨拶
4. 日本食海外普及功労者の表彰
5. 日本食海外普及功労者による講話
6. 安倍内閣総理大臣挨拶及び記念撮影
7. 過去の功労者表彰受賞者の現況紹介
8. 輸出戦略実行委員会についての報告
(輸出戦略の実行状況)
9. 閉会


関係者リスト


区分	団体名/会者名/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	山本 有二 やまもと ゆうじ	
	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	
	農林水産省 食料産業局長	井上 宏司 いのうえ こうじ	
	農林水産省 食料産業局審議官	丸山 雅章 まるやま まさあき	
受賞者	食文化ジャーナリスト	相原 由美子 あいはら ゆみこ	
	上海大菱食品有限公司 総経理 上海長申魚市貿易有限公司 総経理 中国飯店協会日本料理専門委員会 執行副理事長 上海中華料理超越美食精英会 名誉会長	曾 波 そ は	
	日本食レストラン「雅」 オーナーシェフ	ダリヤ カワスミオヴァー	
	日本食品輸入・卸売・小売企業 「Jun Pacific Corporation Pty Ltd」相談役	舟山 精二郎 ふなやま せいじろう	
	鼎三国際企業有限公司 会長	林 定三 りん でいんさん	
選考委員	MIHO MUSEUM 館長	熊倉 功夫 くまくら いさお	
	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	
	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	
	アナウンサー、エッセイスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	


受賞者情報

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
相原 由美子 あいはら ゆみこ 	63	フランス パリ	食文化ジャーナリスト
業績の内容	<p>○ フランスでの日本食文化の紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フランスにおいて、日本食、素材、文化を時代のニーズに合わせて紹介し、日本食文化の普及に貢献。 ・日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数実施。 ・フランス人シェフに対しても日本料理の特徴や技法について説明する講演などを行う。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
曾 波 そは 	46	中国 上海	上海大菱食品有限公司 総経理 上海長申魚市貿易有限公司 総経理 中国飯店協会日本料理専門委員会 執行副理事長 上海中華料理超越美食精英会 名誉会長
業績の内容	<p>○ 中国における日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・中国のバイヤー、料理人を日本に連れて、水産物を通して日本料理を普及。 ・東日本大震災により日本産水産物の輸入が全面停止になった際、水産物の輸入再開に尽力。 ・中国における日本産鮮魚販売の開拓者であり、日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大に大いに貢献。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
ダリヤ カフスミオヴァー 	61	チェコ	日本食レストラン「雅」 オーナーシェフ
業績の内容	<p>○ チェコ人によるチェコ人への正しい日本食文化の啓蒙</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本大使館と共催し、正しい日本食文化・作法をチェコ語でチェコ人に普及するセミナーや数々の日本食・茶道に関するイベントを実施。 ・チェコ国内において、日本食レストラン「雅」でオーナーシェフを勤める。 ・日本食普及を通じて、日チェコ友好関係の構築にも多大に貢献。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
舟山 精二郎 ふなやま せいじろう 	85	オーストラリア シドニー	日本食品輸入・卸売・小売企業 「Jun Pacific Corporation Pty Ltd」相談役
業績の内容	<p>○ 豪州における日本食品普及の功労者</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1976年に豪州シドニーに日本食品小売店「東京マート」を創業。 ・全豪で日本食品の輸入・卸売・小売を手がけ、和食の普及に貢献。 ・故郷の福島県の復興を支援するため、同県産食品の販売促進に注力。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
林 定三 りん でいんさん 	66	台湾 宜蘭県	鼎三國際企業有限公司 会長
業績の内容	<p>○ 台湾における日本産農林水産物・食品の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ・台北市、高雄市、台中市、台南市等の微風広場、そごう、三越、シティースーパー等の高級スーパーに日本産米の流通を手掛ける。 ・日本の地方公共団体と連携しながら、年間を通じ台湾各地での地方物産展等を積極的に開催。 		

受賞者プロフィール



＜相原 由美子（あいはら ゆみこ）＞

国、地域：フランス パリ

年 齢：63歳

現 職：食文化ジャーナリスト

○ フランスでの日本食文化の紹介

- ・ フランスにおいて、日本食、素材、文化を時代のニーズに合わせて紹介し、日本食文化の普及に貢献。
- ・ 日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数実施。
- ・ フランス人シェフに対しても日本料理の特徴や技法について説明する講演などを行う。

出版社で料理書の編集に携わった後、ジャーナリスト奨学金を得て渡仏。パリ大学で料理文化を学ぶ。

2005年からパリ日本文化会館、大使館や領事館、仏国立調理師学校、大学等で日本料理、食材、食文化について講演やレクチャーデモを行っている。

また、フランスのプロ向けに対しては、3つ星シェフを始め、多くのシェフに対して、日本料理の特徴や技法を紹介し、伝統を保持しながらも進化し続ける、和食という文化遺産を分かりやすく説明するとともに、日本に招へいし、和食文化を実際に見、体験できるようサポートしている。

こうした日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数行っている。

さらに、パリ国際食品見本市(SIAL)、リヨン国際食品見本市(SIHRA)等の世界的見本市のJETROパビリオンの料理コーディネーターを務め、特に2011年以降、米や酒、和牛、地方の産物や伝統食品の紹介、プロモーションを精力的に行っている。

これらの活動により、海藻や豆乳、出汁やうまみなど、日本固有の食文化がフランスのシェフたちの中に浸透し、日本料理のイメージアップに貢献している。



Yumiko Aihara

Country/Region: France (Paris)

Age: 63

Current Position: Culinary journalist

○ Introduction of Japanese cuisine culture in France

- Spreading Japanese cuisine culture in France through introduction of Japanese foods, ingredients and culture attuned to present-day demand
- Has organized and given many Japanese cuisine demonstrations, tastings, and lectures
- Holds presentations for French chefs and others, explaining the features of Japanese cuisine and techniques involved

After having worked for a publisher in Tokyo as an editor of cooking books, she studied culinary sociology at the University of Paris 7 under a journalism scholarship.

Since 2005, she has given lectures and demonstrations on Japanese cuisine, food ingredients, and culture at the Japanese Culture House of Paris, embassies, consulates, the French National Culinary School, and universities.

Moreover, she has introduced Japanese cuisine and cooking techniques to French chefs, including chefs at three-star restaurants, as an art that has maintained its tradition as a cultural heritage while welcoming innovation. She also invites chefs to Japan to let them see and experience Japanese dietary culture.

She has organized and given many demonstrations, tastings, and lectures about such Japanese cuisine.

Furthermore, during important festivals, such as SIAL and SIHRA, she heads the JETRO pavilion and has been working vigorously to promote quality Japanese food products including rice, sake, beef, local specialties, and traditional food since 2011.

Through these activities, she contributes to the popularization and appeal of Japanese foods such as seaweed, soy milk, Japanese soup stock, *umami* and dietary culture among French chefs.

受賞者プロフィール



＜曾 波（そ は）＞

国、地域：中国 上海

年 齢：46歳

現 職：上海大菱食品有限公司 総経理
上海長申魚市貿易有限公司 総経理
中国飯店協会日本料理専門委員会
執行副理事長
上海中華料理超越美食精英会 名誉会長

○ 中国における日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大

- ・中国のバイヤー、料理人を日本に連れて、水産物を通して日本料理を普及。
- ・東日本大震災により日本産水産物の輸入が全面停止になった際、水産物の輸入再開に尽力。
- ・中国における日本産鮮魚販売の開拓者であり、日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大に大いに貢献。

日本留学中に日本の水産物に関する知識を深め、上海で日本の水産物を広めるべく、2001年に長崎から冷凍水産物の輸入を開始した。以降、日本の鮮魚及び水産加工品の輸入業を通じ、10年以上に渡って、本物の日本の食文化の魅力を発信し続けている。2016年6月の時点で、総量1145トンの長崎産および北海道産の鮮魚が、600店を超える中国の和食レストランに届けられている。

また、中国人シェフ、飲食店経営者、店長らによる日本の現地視察及び交流事業を主催し、鮮魚を活用した日本料理の美味しさを普及させている。日本の水産物の魅力のよき理解者である同氏の活動は、中国における日本食の普及に貢献してきた。

2011年に発生した東日本大震災の影響で、中国が日本からの食品輸入を全面停止した際も、同氏は日中関係者と共にCIQと交渉するなど、関係各所との入念な調整の上、水産物が先行する形で中国への輸入が再開されており、日本産食品等の輸入再開の功労者の一人といえる活躍をした。

現在では、中国国内の日本産鮮魚の90%を扱っており、中国における日本産鮮魚販売の開拓者であり、日本産水産物を中心とした日本食の普及・拡大に大いに貢献している。

Zeng Bo



Country/Region: China (Shanghai)

Age: 46

Current Position:

CEO of Shanghai Daling Food Co.,Ltd

CEO of Shanghai Nagashin-uoyichi Co.,Ltd

Vice Director of Japanese Cuisine Committee
Of China Hotel Association

Honorary President of ECMA

(Eite Catering Management Association)

○ Popularization and expansion in China of Japanese cuisine centered on Japanese aquatic products

- Popularized Japanese cuisine with an emphasis on marine products among Chinese buyers and chefs
- Worked to restart the import of marine products from Japan when imports were completely suspended after the Great East Japan Earthquake.
- Effectively pioneered sale of fresh Japanese fish in China, and contributed greatly to the popularization and growth of Japanese foods centered on Japanese aquatic products

While he was studying in Japan, he deepened his knowledge of marine products. He started an import business of frozen Japanese marine products from Nagasaki to Shanghai. Since then, Mr. Zeng continued his efforts to promote true Japanese dietary culture through the introduction of fresh fish and processed aquatic products from Japan for over 10 years. As of June 2016, total 1,145 tons of fresh Japanese fish from Nagasaki and Hokkaido were introduced to over 600 Japanese restaurants in China.

Mr. Zeng also actively organizes on-site visits and interaction events for Chinese chefs, restaurant owners and managers to introduce tasty Japanese cuisine highlighting fresh fish. His enthusiasm about the beauty and deliciousness of marine products from Japan greatly enhanced the popularity of Japanese food in China.

In 2011, after the Japanese earthquake, China stopped all import of Japanese food. Mr. Zeng worked diligently to coordinate with related departments, and successfully made the first breakthrough to reopening the door of importation of Japanese marine products ahead of other food.

Currently he handles 90% of fresh Japanese fish in the Chinese market as a pioneer of sales in China, and his contribution to the popularization of the Japanese food import is admirable.



＜ダリヤ カワスミオヴァー＞

国、地域：チェコ

年 齢：61歳

現 職：日本食レストラン「雅」オーナーシェフ

○ チェコ人によるチェコ人への正しい日本食文化の啓発

- ・ 日本大使館と共催し、正しい日本食文化・作法をチェコ語でチェコ人に普及するセミナーや数々の日本食・茶道に関するイベントを実施。
- ・ チェコ国内において、日本食レストラン「雅」でオーナーシェフを勤める。
- ・ 日本食普及を通じて、日チェコ友好関係の構築にも多大に貢献。

国際基督教大学在籍中に茶道と出会う。その後10年に渡って、日本で茶事及び懐石料理を学び、1992年チェコに帰国。以降、長年に渡って100回を超える茶事、茶道のデモンストラーションを開催。

1995年、チェコで最初の本格的な日本建築を紹介したレストラン「雅」をオープン。長年に渡り店内では、アートイベント、講演会、ワークショップ、コンサート、パフォーマンスといった様々な文化イベントを、年に20回以上開催し、「おもてなしは芸術である」という考えに基づき、茶事及び食に関するイベントを通して日本食文化の普及活動を行う。また、蒟蒻、ごぼう、ひじき等のチェコではあまり馴染みのない食材を紹介しつつ、料理を通して「感謝」の精神を表現しつづけてきた。

現在はチェコ日本協会の副会長として、レストラン「雅」を拠点に文化交流事業を展開。過去20年間におけるチェコの食文化の向上に多大なる貢献をもたらしたことが認められ、国内では最も影響力のあるレストランを紹介した本「Prazska kucharka」に「Miyabi」が掲載される。

継続的にチェコの人々に日本の素晴らしさを伝えていく為に、チェコ人の和食シェフの育成に力を注いでおり、チェコ人の和食シェフのために日本やアメリカの和食レストランでの修行サポートや、日本から料理人をチェコに招き、講演や指導を行う機会を設けるなど日本食普及活動に貢献している。



Darja Kawasumiová

Country/Region: Czech(Prague)

Age: 61

Current Position: Owner Chef of Miyabi

○A Czech citizen raising awareness of authentic Japanese cuisine culture in the Czech Republic

- In co-sponsorship with the Embassy of Japan, presents seminars to promote authentic Japanese cuisine culture and techniques, in addition to diverse other events relating to Japanese cuisine and Tea Ceremony, in the Czech language for Czech people
- Proprietor and chef of Miyabi, a Japanese restaurant in the Czech Republic
- Through popularization of Japanese cuisine, has contributed greatly to building friendly relations between Japan and the Czech Republic

While being a student at ICU, she was introduced to the Tea Ceremony and then for ten years, she learned Ochaji and Kaiseki art. In 1992, she returned to Czech, and since then has organized more than hundred private ochajis and public Tea Ceremony demonstrations.

In 1995, she opened Miyabi restaurant which offered the first public space featuring authentic Japanese architecture in Czech. Over the years, the restaurant hosted cultural events like art shows, lectures, workshops, concerts and even performances, more than twenty per year. In every Ochaji and gastronomy event she presented the idea that “hospitality is art”. She emphasized the spirit and attitude of “Kansha” by working with ingredients, and introduced materials which were not well known in Czech like Konnyaku food, Burdock(Gobou), Edible brown algae(Hijiki) and others. As the present Vice President of the Czech-Japanese Association she uses Miyabi as a platform for activities of cultural exchange. Her work has been recognized as a great contribution to the rise of the Czech gastronomy in the past 20 years, and Miyabi was included among the most influential gastro businesses in a prestige book “Prazska kucharka”.

Her vision has been and is now to bring the best from Japan while working mainly with the Czech people. Miyabi brought up the first generation of chefs specializing in Japanese cuisine. She arranges apprentice positions for her chefs in Washoku restaurants in Japan and in the USA. She frequently invites professionals to visit Czech, to give public lectures and to teach.

受賞者プロフィール



＜舟山 精二郎（ふなやま せいじろう）＞

国、地域：オーストラリア、シドニー

年 齢：85歳

現 職：日本食品輸入・卸売・小売企業
「Jun Pacific Corporation Pty Ltd」
相談役

○ 豪州における日本食品普及の功労者

- ・ 1976年に豪州シドニーに日本食品小売店「東京マート」を創業。
- ・ 全豪で日本食品の輸入・卸売・小売を手がけ、和食の普及に貢献。
- ・ 故郷の福島県の復興を支援するため、同県産食品の販売促進に注力。

ほとんどの豪州人が日本食を知らなかった時代から40年間にわたり、豪州における日本食品販売の先駆者として和食の普及に貢献してきた。日系商社の駐在員を経て、1976年にシドニー北部郊外ノースブリッジに日本食品小売店「東京マート」を開店。1990年に食品商社「ジュンパシフィック」を創業し、輸入から卸売、小売に至る日本食品のサプライチェーンを築き上げた。

現在、シドニー本社のほか主要都市4カ所に支社および小売店5店舗を展開。社員約300人を雇用している。

小売店経営の中で得られた日本食に対する正確な知識と本人の熱意を背景に、厳しい食品輸入規制を採る豪州の検疫当局と時にはタフな交渉に臨み、安全・安心な日本食品の普及に注力してきた。以前、突然通関が差し止められた日本産海苔の輸入許可を勝ち取り、「舟山がいなければ、現在の寿司ブームはなかった」と日本食業界で語り継がれているほどである。

また、豪州政府による豪州社会に貢献した移民経営者の功績を讃える「エスニック・ビジネスアワード」において、2011年及び2013年（25周年記念回）に入賞し、豪州においてもその実績は高く評価されている。

東日本大震災後は、故郷の福島県を支援するため、同県産の食品や日本酒の販売促進に力を注いでいる。



Seijiro Funayama

Country/Region: Australia (Sydney)

Age: 85

Current Position:

Jun Pacific Corporation Pty. Ltd., Corporate Adviser

○ Increasing the popularity of Japanese food in Australia

- Founded a Japanese food retail store TOKYO MART in Sydney, Australia in 1976.
- Increased the popularity of Japanese cuisine through the import, wholesale, and retail of Japanese food throughout Australia.
- Exerted effort to promote his hometown, Fukushima, Japan, to support its recovery from disaster.

Seijiro Funayama has contributed to increasing the popularity of Japanese cuisine as a pioneer in Japanese food sales in Australia for over 40 years, from a time when few Australians knew about Japanese food. After early Australian experiences representing a Japanese trading company, he opened Tokyo Mart, a Japanese food retail store, in Northbridge, located in the northern part of Sydney in 1976. He founded Jun Pacific, a food trading company, in 1990, and established a Japanese food supply chain that covers the import, wholesale and retail of Japanese food. Currently, Jun Pacific has its headquarters in Sydney, with branch offices and five retail stores in four major cities in Australia. It has about 300 employees.

With enthusiasm and knowledge accumulated through his experience in the Japanese food retail business, Seijiro Funayama has dealt with tough negotiations with the Australian quarantine authority, which has severe food import regulations, and exerted effort to increase the popularity of safe and trusted Japanese food. He acquired an import permit for Japanese seaweed, for which clearance had once been suspended by Customs. His story has been told throughout the Japanese food industry: "Without Funayama, we would never have seen this Japanese sushi boom."

In addition, his presence and contributions have been recognized with the Australian government's Ethnic Business Award in 2011 and 2013 (the 25th anniversary), which highlights individuals who come to Australia and contribute greatly to the country's business and social landscape.

After the Great East Japan Earthquake, he has supported the sales of food and Sake produced in his hometown, Fukushima.

受賞者プロフィール



＜林 定三（りん でいんさん）＞

国、地域：台湾 宜蘭県

年 齢：66歳

現 職：鼎三國際企業有限公司会長

○ 台湾における日本産農林水産物・食品の普及

- ・台北市、高雄市、台中市、台南市等の微風広場、そごう、三越、シティースーパー等の高級スーパーに日本産米の流通を手掛ける。
- ・日本の地方公共団体と連携しながら、年間を通じ台湾各地での地方物産展等を積極的に開催。

1950年台湾宜蘭県に生まれる。71年淡水工商管理専科学校（現在の真理大学）卒業し、兵役に就く。日本の九州産業大や米ユタ州立大で留学生生活を送った後、ネバダ州の牧草農場で2年間働く。85年米国でライメックス社を設立し、飼料や食品の貿易業務に乗り出す。

2005年から台湾向けに日本米及び果実や加工食品等の輸入を開始した。各自治体と協力し、物産展等を積極的に開催している。

日本国内の多数の銘柄米を台湾で売るために、銘柄ごとに食べ方を含めたレシピを提案するといったプロモーション活動も展開し、台湾で流通する日本産米の7割以上をライメックスグループが輸入している。台湾ではライスキングとも呼ばれている。

2009年米・食味鑑定士、2014年三ツ星お米マイスターとごはんソムリエの資格を取得した。

現在、「やまがた特命観光、つや姫大使」、「食材王国みやぎ大使」、「やまなし大使」、「島根県雲南市PR大使」にも就任し、東北を中心に精力的に活動を行っている。



David Dingsan Lin

Country/Region: Taiwan (Yilan)

Age: 66

Current Position:

Chairman of Deysan International Co., Ltd.

○ Promotion of Japanese agricultural, forestry, aquatic and food products in Taiwan

- Involved in the distribution of Japan-grown rice at department store supermarkets, including Sogo, Mitsukoshi, City Super, and Breeze Center, in Taipei, Kaohsiung, Taichung, Tainan, and other cities
- Actively engaged year-round in sponsoring Japanese regional product exhibitions and other events throughout Taiwan, in collaboration with Japanese regional public entities

David Dingsan Lin was born in 1950 in Yilan, a small city on the northeast coast of Taiwan. He graduated from the Tamsui Institute of Industrial & Business Administration (now known as Alethia University) in 1971. After graduation, he served in the Taiwanese military. He traveled abroad to study at Kyushu Sangyo University in Japan, and Utah State University in the United States. Then he worked on a hay farm in Nevada, United States, for two years. Founded Limex, Inc. in 1985, a company specializing in feed and food trade in the United States.

He started import of Japanese rice, fruits, and processed food to Taiwan in 2005. In coordination with local governments throughout Japan, organizes Japanese food fairs at department stores, offering both sampling and sales to consumers.

He is also engaged in promotional activities for a wide variety of Japanese brand rice in Taiwan. These activities include providing recipes for each rice brand. More than 70% of Japanese rice sold in Taiwan is imported by the Limex Group. This is why he is called the Rice King of Taiwan.

He was certified as a rice taste appraiser in 2009, and received Three-Star Rice Meister certification and rice cooking sommelier certification in 2014.

Currently he is working actively in Tohoku Region serving as the Yamagata Prefecture tourism and Tsuyahime rice ambassador, Food Kingdom Miyagi Ambassador, Yamanashi Prefecture ambassador, and Shimane Prefecture's PR ambassador for Unnan City.