

# 農林水産省へのレポート和食普及親善大使活動の足跡

## <其の十一>

**SUSHI KASHIBA 加柴司郎さん、「日本食普及の親善大使」に就任**

2019年5月20日(月)



1966 年からシアトルで寿司職人として活躍し続けている加柴司郎さんが農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命されたことを祝う式典とレセプションが、在シアトル日本国総領事公邸で 20 日に開催されました。

日本食普及の親善大使の任命は 2015 年に始まったもので、今年任命された日本・アメリカ・中国・オーストラリア・香港・ブラジル・イタリア・ドイツ・アラブ首長国連邦で活躍するシェフ 17 人は、農林水産省が実施する日本食・食文化の普及事業への協力、自らの活動や出演するメディアでの日本食・食文化に関する情報発信、プロの視点に立って日本料理関係者等への助言などを通じて、国内外への日本食・食文化の普及に協力していきます。



**加柴司郎さん(左) と、2016 年度の日本食普及の親善大使に任命された  
末次毅行さん (右)**

挨拶に立った山田洋一郎・在シアトル日本国総領事は、「パシフィック・ノースウエスト（米国の太平洋岸北西部）では、地元の豊かな食材、特に海産物が、日本食レストランや食品加工産業を支えており、日本食はシアトルの食文化の一部となっている」と述べ、約 130 年前に日本からの移

民が移住し、1904年に日本食レストラン『まねき』が開店し、1966年に加柴さんが日本から移住し、その『まねき』でシアトル初の寿司職人として働き始めたという歴史を紹介しました。

また、2013年に和食がユネスコによって無形文化遺産に登録され、世界で独自の発展を遂げていることに触れ、日本食普及の親善大使はシェフとしてのスキルだけでなく、日本食を広げるというコミュニティでの役割があるとして、2016年度にワシントン州初の「日本食普及の親善大使」となり10人のシェフを育成するなどしてきた末次毅行さんの多大な貢献も称えました。

山田総領事から任命状を受け取り、笑顔を見せた加柴さんは、「77年と10ヶ月の人生で最良の日」と挨拶。1966年12月1日に日本からシアトルに到着してすぐに働き始め、地元の旬の食材で作るという江戸前寿司の伝統にならって食材を探した当時を振り返り、「ここには、サーモン、オヒョウ、ダンジネスクラブ、鯛、タラ、ウニ、オイスター、スメルト、甘エビ、イカ、タコ、レーザークラム、マニラクラム、ニシン、アルバコアツナ、海草、マツタケなどがある。私たちはとても幸運」と語りました。

加柴さんがシアトルで初めて出会ったノースウエストを代表する食材は、当時はまったく人気のなかったグイダック（geoduck）。「初めて新鮮なグイダックを見た時はその大きさと新鮮さに驚き、生で食べてみてその味のすばらしさにまた驚きました。寿司と刺身に完璧だと思ったのです」。その後、最初のグイダックの寿司を「とても勇敢なお客様」にお出ししたところ、とても喜んでもらうことができ、彼らの満足気な顔を今でも覚え



ているそうです。今やその 90%が外国に輸出されてしまう高級食材となったグイダックですが、シアトルで食べられ始めたのは加柴さんの寿司が最初だったようです。



加柴司郎さん（中央）と、加柴さんが一緒に仕事をし、かつて指導したこともある寿司職人たち

「日本の伝統的な食文化は地元の旬の食材を味わうこと。残りの人生を、日本の食文化を皆さんと楽しみながら過ごしたいと思っています」と、加柴さん。「グイダックをはじめとする地元の海産物を知り、シアトルスタイルの江戸前寿司を出すことができ、私はとても幸せでラッキー。そして、次の世代のたくさんの若手の日本人オーナーやシェフやマネジャーが助けてくれます。私たちは今、とてもいい状況にある。アメリカ合衆国で日本食文化を育んでいけるという自信があります」と締めくくり、会場から大きな拍手が沸き起こりました。



レセプションでは、小林純さん（Shiro's）、石倉正昭さん（Miyabi Sushi）、北村太一さん（Sushi Kappo Tamura）、汲田航太郎さん（Sushi Wataru）、俵裕和さん（wa'z）、そしてはるばるニューヨークから参加した中澤大祐さん（Sushi Nakazawa）らがずらりと並び、シアトルのシェファリ・ランガナサン副市長やシャロン・トミコ・サント



ス州下院議員ら約 150 人の招待客は新鮮な地元の海産物を使った寿司に舌鼓を打ちました。

この催しには、加柴さんと一緒に働いた寿司職人のみならず、シアトル市内近郊の日本食レストランのオーナーシェフやエグゼクティブシェフなど 20 人以上が出席しました。何代にもわたって住んでいる住民や諸外国から来た人たちが大半を占めるシアトルという街で、日々、日本食を作る彼らも日本の食文化の大使であると言えます。加柴さんを先頭に、外国での独立起業・就職という道を選んだシェフたちの努力と活躍を通して、日本の食文化がますます広がることに期待がかかります。

かしば・しろう/1966 年に渡米し、シアトルの和食レストラン 『まねき』で働き始め、1971 年に 『日光』 を開店。同店を売却後、全米的に有名となる寿司の名店 『しろう寿司 (Shiro's)』 を 1994 年に開店した。2014 年 4 月に惜しまれながら引退するが、多くのファンの声に押され、2015 年 11 月、『Sushi Kashiba』 をオープン。シアトル内外の寿司好きから高い評価を得ている。

掲載：2019 年 5 月

### \*\*\*次頁からは小生の農林水産省へのレポート

過日山田洋一郎総領事からお電話を戴き「今回加柴司郎さんが農林水産省から日本食普及親善大使活動に推挙されました」小生「あそうですか、という事は私はお役目御免で、活動は此れまでですね」と申し上げましたら、山田総領事「いや、そういう訳ではないのです、末次さんには其の儘活動をして戴、日本料理普及に貢献して戴きたいのです」つきまして「今回は料理紹介の方は加柴司郎さんにお任せして、末次さんは何か剥き物をしてお祝いの宴に添えて戴きたいのですが」小生「2 年前の帯状疱疹の



痛み止めの薬が強すぎて、後遺症の手の震えが未だ残って居りますが、出来るだけ努力してみます」 にご返事申し上げて翌日から松の伐採から枝ぶりを良くする為にドリルで穴を開け其処に他の枝を刺し込んだり、巣籠の枝を取り付けたり、盆栽の様に長い松葉を剪定致し、松の高い処に鳳凰の鳥(平等院鳳凰堂に飾って有る鳥の神様)と他の枝の2カ所に夫婦飛び鶴、巣籠の鶴、巣は蕎麦と天婦羅粉で作成致しました。養老乃瀧はアイダホ・ポテトと生姜で作成に取り掛かりました。急がずゆっくりと2週間を掛けて仕上げました。この様な大掛かりな野菜の剥き物は御退位された上皇殿下の御即位 20 周年記念・天皇誕生部・御成婚 50 周年記念のお目出度い三つ巴の祭典を公邸で開催された時 2009 年 12 月 11 日以来で有った。一番心配した事は剪定した松が、乾燥しない事、させない事で有った、前回は日本風呂の様に深いジュクイズ・バスに水を張り浸け込み、新鮮さを保ったが此処モーゼスの家は普通のバスタブ(洋式の風呂)で浅い、8 時間毎に水を替え、静かに横にする、荒く扱うと大切な枝が折れ、枝ぶりが悪く成る、細心の注意が必要なのでした・・・シアトルまで約 300 キロの道程を剥き物を細心の注意で運び、お陰様で大失敗も無く、助手のハベン(現在マリオットホテルで働いて居る)の飾り付けも終了、皆さんに鑑賞戴、今夜主役の加柴司郎さんにも喜んで戴、本当に幸いでした。



山田洋一郎総領事・公邸皐月のお飾りと男性正装着物

2019 年 5 月 20 日加柴司郎氏日本料理親善大使就任式





日本を除き、前回は世界の和食職人の中から 9 名が選ばれ今年は 17 名が推挙と報道された。和食普及親善大使、前回(2016)に続き同じワシントン州から今回も(2019)に加柴司郎さんが選出された事は当然の事だが、極めて異例の事と山田洋一郎総領事は喜びだった。





村澤武首席領事もお出で下さいまして、過日開催致しました、モーゼスレイク・ポイントゴルフ場に於いてのジャパンナイト以来の懇親です。





久しぶりに逢った助手のハベン(ジャブコーポの卒業生)との意気も合って！！



# 令和元年皐月二十日 野菜の剥き物一覧

## ＜寿島台＞

鳳凰の鳥、夫婦飛揚鶴、巢籠り鶴、養老乃瀧、夫婦亀、夫婦立鶴、  
杭牛蒡、春雨滝、蟹人参、胡瓜雨蛙、華巖の滝(アイダホポテト・  
生姜)、紅白大輪の菊、ラデッシュ美術切り、湖水に白鳥、

## ＜御所車・南京魚籠花籠＞

紅白水仙(大根・人参)、ラデッシュ、雄蝶雌蝶(大根・人参)、  
干瓢の紅白紐、青葱の茎と葉、

## ＜黒塗り盛台＞

網大根、網人参、大輪の菊、鳴門セロリ(唐草)、







森口富雄宇和島屋グループ総師(前 CEO)は女房の従兄弟にあたる。



中央は森口富雄さんの娘デニースで宇和島屋グループの CEO と女房(美苗)





新和食普及親善大使中央の友人や弟子で各レストラン・オーナーの皆さん方





山田洋一郎総領事から加柴司郎さんの輝かしい経歴をご披露される。喜びの御夫妻。







晴れがましい壇上に呼ばれて恐縮です。







左から小生、森口富雄宇和島屋グループ総師と富子サントス州下院議員、加柴司郎氏



**MR&MRS Yamada Yoichiro (Consul General of Japan) and Haben Mengash.**











元公邸料理人シェフ對馬御夫妻も展示品を御覧に成る。











生憎の雨、野外テント内でお茶、お酒の試飲と平安堂の塗を利用した盆栽













トミコ・サントス州下院議員と宇和島屋元 CEO 森口 富雄氏加柴御夫妻と末次毅行夫妻



写真上本格的高級イタリアンレストラン“ビサト”のオーナーシェフ・スカット、写真下ベラビューアカデミー・スクール経営者兼校長清水愉香先生の訪問を受ける。



いずみレストランの調理主任上岡さん長年のお付き合い、鮨の職人です。







田中総領事御夫妻の作品閲覧を受ける。写真撮ドクター倉地澄子さん、以下 8 枚の写真提供をして下さい。









皆様方から祝福を受ける加柴司郎御夫妻。









助手のハベン、小生、国土交通所山村肇領事、ドクター倉地澄子さん



写真提供者＊ドクター倉地澄子さんと山村肇領事共に何時もお世話に成って居ります。

## 加柴司郎さん「日本食普及の親善大使」就任式典・記念レセプションの開催

令和元年 6 月 3 日掲載

5 月 20 日、総領事公邸にて、加柴司郎さんの「日本食普及の親善大使」就任式典と記念レセプションが開催されました。加柴さんは、長年シアトルで江戸前寿司を提供しており、当地における日本食普及に大きく貢献してこられました。地元食材と日本食文化を融合した加柴さんの寿司は、シアトル内外から称賛されています。

「日本食普及の親善大使」の任命は、農林水産省が海外における日本食・食文化の普及を更に進めることを目的として、2015 年より開始したものです。任命された親善大使らには、農林水産省が実施する日本食普及事業への協力、日本食に関する情報発信、日本料理関係者への助言などを通して、日本国内外への日本食普及に尽力していただきます。

今年度は、全世界で 17 名の方が親善大使に任命（米国で 2 名）されました。ワシントン州においては、モーゼスレイクで活躍されている末次毅行さんに次いで 2 人目の任命です。詳細はこちらをご覧ください。

[https://www.seattle.us.emb-japan.go.jp/itpr\\_ja/00\\_000601.html](https://www.seattle.us.emb-japan.go.jp/itpr_ja/00_000601.html)

開会挨拶において、山田総領事は、豊富な海産物に恵まれているパシフィック・ノースウェストならではの食文化に言及し、「日本食はシアトルの食文化の一部となっている」と述べました。また、1904 年に開業した「まねき」に始まる、当地における日食の歴史についても触れました。

山田総領事から任命状を受け取った加柴さんは、「77 年と 10 ヶ月の人生で最高の日」と述べ、江戸前寿司を 50 年以上にわたり提供してきたこれまでを振り返りました。

「日本の伝統的な食文化は地元の旬の食材を味わうこと。残りの人生を、日本の食文化を皆さんと楽しみながら過ごしたいと思っています」と述べました。

記念レセプションでは、加柴さん（[Sushi Kashiba](#)）に加え、小林純さん（[Shiro's](#)）、石倉正昭さん（[Miyabi Sushi](#)）、北村太一さん（[Sushi Kappo Tamura](#)）、汲田航太郎さん（[Sushi Wataru](#)）、俵裕和さん（[wa'z](#)）、中澤大祐さん（[Sushi Nakazawa](#), New York）のシアトル内外の寿司職人の方々にもお越しいただき、握り寿司の実演をしていただきました。

シェファリ・ランガナサン シアトル副市長やシャロン・トミコ・サントス州下院議員を始め、ホテル、レストラン、食品、観光業界の方や報道関係者、コミュニティーリーダーなど、約 120 名の出席者に、新鮮な地元の海産物を使った寿司が提供され、日本食のよさをより一層感じる機会となりました。

また、今回のレセプションの機会に、日本茶、日本酒、日本ビールのサンプル提供と、



日系食品（ニチレイ）及び平安堂アメリカによる日本の漆器、プリザーブドフラワーの展示が行われました。

当館として、加柴さんのこれからの活躍を願うとともに、今回出席されたシアトル市内近郊の日本食レストラン関係者などの日本食普及への取り組みに期待しております。



加柴さんの「日本食普及の親善大使」任命の様子



加柴さん（左）と末次さん（右）



山田総領事（左）、加柴さん（中央）、末次さん（右）と  
奥様方



加柴さんとレセプションで寿司を握ってくださった  
寿司職人の方々



シアトル副市長シェファリ・ランガナサンとの挨拶



シャロン・トミコ・サントス州下院議員との乾杯挨拶



加柴さんによる握り寿司の実演



末次さんの野菜細工のディスプレイ





加柴さん親善大使任命ポスター



山田平安堂様（スポンサー）の漆器・ブリザーブドフラワー



ニチレイ様及び InnovaAsian 様（スポンサー）による  
食品サンプル展示



伊藤園様及び Distant Lands Coffee 様の  
日本茶ブース（スポンサー）





Sapporo USA 様及び JFC International Inc.様の  
サッポロビールブース（スポンサー）



Sake Story 様の日本酒ブース（スポンサー）

農林水産省へのレポート和食親善大使活動の足跡 <其の十一 完了>

Official Residence Consul General of Japan

December 11, 2009

Consulate-General of Japan in Seattle

在シアトル日本国総領事館



## Event Report

Consul General Namba hosts Emperor's Birthday Reception (December 11)



On December 11, 2009, a reception was held in a friendly atmosphere at the official residence of the Consul General of Japan, celebrating the birthday of His Majesty, the Emperor of Japan

(December 23). The guests included about 220 representatives from the local circles of politics, governments, businesses, education, culture as well as Japanese business and social organizations. Consul General Mitsunori Namba introduced the facts that this year marked His Highness's 20th anniversary on throne, as well as Their Majesties' 50th wedding anniversary. The Honorable Paul Shin, Washington State Senator, gave a celebratory remark, followed by a toast proposed by the Honorable Jan Drado, City of Seattle's Council Member.

On the corner of the reception floor, a table to introduce **Japanese cuisines** was set up, assisted by the **Japanese Restaurant Association of USA**. Chef Takeyuki Suetsugu, President of the Association, spoke about the history of Japanese culinary development and demonstrated the exquisitely hand-made, and fully edible, decorative garnishes, showing off his master cutting techniques.

Next to Mr. Suetsugu, the guests were able to see a special ornamental vegetable sculpture made by the chef to celebrate the coming New Year. This intricate sculpture work featured the likes of a swan, crane, and even a phoenix!

On the neighboring table, a 5-tiered sample of *Osechi Ryori* or New Year's cuisine was displayed, prepared by Yuichi Sato, the personal chef for Mr. Namba. The guests were invited to try out a few of the sample *Osechi*, and picked up the pamphlets on the history and significance of this seasonal feast.

Furthermore, the business people affiliated with Japanese corporations, who participated in an event held on a previous day at the Washington State Convention Center, introduced and gave samples of the Japanese *Mikan* tangerine and 20th Century pear from Tottori Prefecture to promote future exportation on a nearby table. There were also a few Japanese businesses which distributed pamphlets and products to promote their businesses.

# The Ventures



“ザベンチャーズ”のリーダーダン・ウイルソン氏と記念撮影(写真上)

鳳凰の鳥







## 在シアトル日本国総領事館公邸

鳳凰の鳥

左からシェフ末次毅行、Mr. Don Wilson、難波充典総領事、藤森昭裕領事

晴天の 2009 年 12 月 11 日平成天皇誕生日及び御即位 20 周年、御成婚 50 周年記念式典  
記念

祝賀行事が政財界及び地域リーダー250 名を難波充典総領事の招待にて盛大且つ

滞りなく開催された。「和食の技」紹介

\*日本ではビートルズに次で有名な？

“ザベンチャーズ”のリーダー

ダン ウイルソン氏と記念撮影(写真上)

ご主人は総領事館勤務の御夫人方と →

何処に行っても人気者のシェフ末次？

