

米国は空前の和食ブーム。「でも『アメリカ人が広めてくれた』と日本人まで言う。本当は誰の功績なのか、今書かなければ知る人がいなくなる」。初の著書「アメリカに日本食文化を開花させたサムライたち」(徳業出版社、2520円)が今月出版された。

キリンビールに入社し、70年、ロサンゼルス駐在を命ぜられた。当時、米国は日本企業の進出が相次ぎ、和食店は専ら接待に使われたが、のちの健康ブームで米国人にも広がる。食材を安定的に仕入れる流通システムがあったからだ。その礎を築いたのは19世紀に海



宇治田 憲彦さん(72)

米国に和食を広めた日本人を紹介する

和歌山市出身。生家は造り酒屋。退職後、経営「インサルト」を経て、米国で和食の担い手を育てる。



を越えた日系移民だった。

戦後のホノルルで日本酒

ビジネスを超えた使命感に
触れた思いがした。

醸造に尽力した二瓶孝夫

「健康、おいしい、安全
と三拍子そろっているの

氏、元祖すしブームを起こ

に、日本での人気は今一つ。

した倉岡伸成氏……。仕事

世界に評価された和食に誇

を通じ多くのバイオニアと

りを持ち、もっと味わって

出会った。「一人ひとりの

ほしい」と訴える。善末に

名を残したい」と、記した

は酒やしょうゆの豆知識も

の主要人物だけで約30

添えた。「海外で『キンジ

人。定年退職後も訪米を重

コー(吟醸)って何?』と

ね、功績を人づてにたどっ

聞かれて答えられないと恥

た。異国の食文化を受け入

ずかしいですから」

れてもらう難しさ。「グッ

ド」と言われた時の喜び。