

240708 佐藤氏公館長表彰挨拶

本日、関係者の皆様と共にここに会し、佐藤健志様の功績を表彰し、同氏への敬意を表する機会を得られることを、心から喜ばしく思います。

在外公館長表彰とは、諸外国との相互理解及び友好親善の促進や広報・文化事業の振興等、在外公館の任務遂行に多大な貢献があったと認められる個人及び団体に対し、在外公館長より表彰する制度です。

佐藤健志様は、高級和食料理人としての長い経験と高い技術と創意工夫により、オンタリオ州、就中、カナダの経済・金融の中心地であり文化・観光等の諸分野でも国際的に注目されるトロントにおいて質の高い日本料理への理解と共感を深め、もって日本カナダ両国間の友好親善の促進に多大な貢献をされており、今回、在トロント総領事として表彰させて頂くこととしたものです。

佐藤健志様は、2000年に調理専門学校を卒業後、東京の「なだ万」、また2008年から「とうふ屋うかい芝」といった非常な有名店で日本料理の高い技術と知識を身につけました。「うかい」では焼き場から始めて刺身、最終的には味付けまで任されたと承知しています。その後2011年に山本栄二総領事の公邸料理人として、ここトロントに来られました。

公邸料理人としての任期を終えるにあたり、佐藤様はトロントで知遇を得、純粋な日本食、寿司会席をやろうという柏原様と一緒に働くことを決意し、2013年よりZen Japanese Restaurant 総料理長を務めました。同店は2015年にスカボローからマーカムに移転し、日本食材にこだわる本格的な寿司と割烹をメインとする店にリニューアル。土地柄から常連客には食通や日本通も多く、チャレンジングなリクエストも頻繁であるとのことですが、柏原様と共に佐藤様は研究と試行錯誤を重ね、顧客の期待に応えると共に、日本料理の伝統や文化を大事にしつつ食べて美味しいものを出すというバランス感覚の重要性にも気づかれたと伺っています。

2022年に佐藤様は、同店オーナーである柏原氏の支援を受け、割烹さとうでの独立開業を果たしました。昨2023年には早くもミシュラン一星を獲得しました。また同年、エアカナダのカナダのベスト・ニュー・レストランの1位にも選ばれました。佐藤様が独立後、瞬く間にカナダ内外での評価を獲得した背景には、20年以上にわたって積み上げられてきた高級和食料理人としての経験と知識、様々なチャレンジングな環境で研ぎ澄まされてきた技量と創意工夫、そして茶道、華道、ソムリエ、国際利酒師の資格といった幅広い日本の食文化と深く結びつく諸分野への深い造詣の裏打ちがあります。

トロントの人々は年々、健康維持の観点からヘルシーな食事への関心を高めていると言われています。ヘルシーな和食は、保健医療分野での支出の節約を通じ公的財政の健全化にも資します。また近年では旅行や仕事で日本を頻繁に訪れるカナダ人が増えており、こうした人々は質の高い日本料理を召し上がることが多くなっていると感じます。こうした諸々の傾向から推察しますと、今後、当地の人々は、健康・長寿に資すると共に美味しく質が高い日本料理への期待を一層高めていくものと思われます。佐藤健志様が、今後ともご活躍され、高まりゆく日本料理への期待に応えると共に、カナダにおける日本文化への理解の増進に一層寄与されることを願って、私のご挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。