

海外メディア向けレセプションの開催について

2014年10月吉日
公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

本機構では、『世界で評価される「和食」とごはんの魅力』をテーマに、海外メディアの関係者の皆様をご招待したレセプションを、11月10日(月)19:00より、有楽町の「日本外国特派員協会」において開催いたします。

本レセプションは、昨年、「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、海外で関心の高まる「和食」とともに、「和食」の根幹となる日本の米、ごはんの魅力を海外に向け発信することを目的に実施いたします。

海外から日本に来日される外国人は、昨年1000万人を越え、今後も東京五輪に向け、倍増することが期待されています。

JNTO(日本政府観光局)によりますと訪日外国人が訪日前に期待することは「食事」とされ、外国人が最も好きな外国料理は「日本料理」であるとの調査結果もあります。

当日は第1部で、料亭「青柳」3代目主人である小山裕久氏による「和食を無形文化遺産にした日本のごはんの力」をテーマにしたご講演と同「青柳」考案の一汁三菜の提供及びフランス人シェフのエリック・トロション氏を招き、「外国人シェフからみた和食の魅力」についてご講演をいただきます。

第2部では、千葉伝統郷土料理研究会主宰の龍崎英子氏による「太巻き祭りずし」の実演、また、ご参加を希望される海外メディアの皆様にも体験、試食をしていただきます。

「和食:日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録から1年 『世界で評価される「和食」とごはんの魅力』 海外メディア向けレセプション開催

■期 日: 2014年11月10日(月) 19:00~

■会 場: 日本外国特派員協会

(東京都千代田区有楽町1-7-1 有楽町電気ビル北館20階)

■概 要: ①料亭「青柳」3代目主人 小山裕久氏によるご講演並びに一汁三菜のご提供
②エリック・トロション氏によるご講演「外国人シェフからみた和食の魅力」
③龍崎英子氏による「太巻き祭りずし」の実演・体験・試食