

日本のごはんの魅力を海外に発信するレセプションを開催しました

2014年11月13日

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

本機構では、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、『世界で評価される「和食」とごはんの魅力』をテーマとしたレセプションを11月10日(月)、日本外国特派員協会(千代田区有楽町)で開催いたしました。当日は、アメリカ、ロシア、ドイツ、スイス、中国など12カ国の海外メディア関係者および食に関する日本のメディア関係者等58名が出席されました。



第一部では、料亭「青柳」3代目主人である小山裕久氏により、「和食を無形文化遺産にした日本のごはんの力～瑞穂の国からラブレター～」と題し、日本のお米のおいしさ、パンとごはんの主食としての概念の違い、「青柳」の旬の食材を使った一汁三菜の試食、炊き立てのごはんの甘さの実感等、実演を交えご講演いただきました。



フランスの人間国宝ともいわれるM.O.F(フランス最優秀職人)のエリック・トロシオン氏からは、「外国人シェフからみた和食の魅力」と題し、油脂を使わない和食・ごはんのすばらしさについてお話いただきました。



第二部では、千葉伝統郷土料理研究会主宰の龍崎英子氏により、ごはんの魅力が活かされた郷土料理として、千葉県郷土料理である「太巻き祭りずし」を実演いただき、出席されたメディアの皆様にも体験、試食をしていただきました。



出席された海外メディアの方からは、「ひとつの食品が、一国の慣習や文化、思想にまで大きく影響を与えている事例は世界でも珍しく、その奥深さが興味深い」「太巻き祭りずしの細工は日本らしい美である」「太巻き祭りずしづくり実習は貴重な体験になった」などの声が聞かれました。

【プログラム】

1. 主催者挨拶 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構 理事長 木村 良
2. 講演① 和食を無形文化遺産にした日本のごはんの力 ～瑞穂の国からラブレター～
料亭「青柳」3代目主人 小山 裕久
3. 一汁三菜の提供 料亭「青柳」より一汁三菜のご提供
4. 講演② 外国人シェフからみた「和食」の魅力
フランス料理人 エリック・トロシオン
5. 講演・実演 ごはんの魅力が活かされた郷土料理/太巻き祭りずし「薔薇の花・桃の花」
千葉伝統郷土料理研究会主宰 龍崎 英子
6. 体験 「太巻き祭りずし：桃の花」の参加者体験・試食
千葉伝統郷土料理研究会講師
7. 試食・試飲 炊き込みごはん、日本酒等の試食、試飲

