

「日本の食文化『EKIBEN(駅弁)』とごはんの魅力」を 海外メディアに紹介する記者説明会を開催しました

2016年1月18日

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

本機構では、「訪日外国人へのごはんを中心とする“和”食の魅力発信」の取り組みとして、日本に駐在する海外メディアを対象に「日本の食文化『EKIBEN(駅弁)』とごはんの魅力～日本各地の特色とこだわりが詰まった100種類の「EKIBEN」とおにぎり弁当作りの体験！～」と題した記者説明会を、1月14日に、国際文化会館(東京都港区)で開催いたしました。

今回の記者説明会は、訪日外国人旅行者の日本国内各地への旅行需要が拡大するなか、現在日本各地に2000～3000種類あるといわれ、旅行先で日本各地の名物や特産品を手軽に楽しむことができ、また日本人ならではの冷めてもおいしく食べられる工夫や様々なごはんの食べ方など、こだわりが詰まった「EKIBEN」を通して、「和食;日本人の伝統的な食文化」とその根幹をなすごはんの魅力を知っていただくことを目的に実施したもので、当日は、フランス、ドイツ、カナダ、中国、シンガポールなど9カ国の海外メディア関係者21名と日本の主要メディア関係者36名の合計57名が出席、日本各地から用意した100種類の「EKIBEN」からお好きな駅弁をお召し上がりいただきました。

第1部では、伝承料理研究家であり、大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師の奥村彪生氏より日本の食文化の視点から「EKIBEN」の魅力や日本の米の特長について、第2部では、株式会社NRE大増の商品開発部部长である白木克彦氏よりシンガポールや台湾で行われた駅弁販売の取り組みについてのご紹介、また、第3部には、奥村彪生氏指導の下、日本最初の駅弁といわれる“おにぎり弁当”作りを通して日本人のこだわりやごはんのおいしさ・楽しさの体験もいたしました。

出席された海外メディアの方からは、「駅弁のパッケージが素晴らしい!」「お米が冷めてもおいしいジャポニカ種だから、駅弁はおいしいことがわかった」などの声が聞かれました。



日本各地の100種類の駅弁



取材風景



奥村彪生氏による「おにぎり弁当作り体験」

【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 | 「おにぎりは日本人のソウルフード ～駅弁は地方の顔～」
伝承料理研究家/大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師 奥村 彪生 |
| 3. 講演② | 「海外における駅弁販売チャレンジと反応」
株式会社NRE大増 商品開発部部长 白木 克彦 |
| 4. 講演③ | 「日本最初の駅弁”おにぎり弁当”作りの体験・試食の説明」
伝承料理研究家/大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師 奥村 彪生 |
| 5. 体験・試食 | 日本最初の駅弁”おにぎり弁当”作りの体験・試食 |