

キッコーマン・イベント報告

実施概要

日時: 2015年7月12日～13日
会場: スッテリーネ宮殿
所在地: イタリア・ミラノ市内
主催: キッコーマン株式会社
協力: 京都府



参加料理人

村田 吉弘氏(菊乃井)、栗栖 正博氏(たん熊北店)、荒木 稔雄氏(魚三楼)、
徳岡 邦夫氏(京都吉兆)、中村 元計氏(一子相伝 なかむら)、
高橋 拓児氏(木乃婦)、中東 久人氏(美山荘)、高橋 義弘氏(瓢亭)、
柳原 尚之氏(近茶流嗣家) (順不同)

内容・プログラム

イタリアを中心としたヨーロッパ在住者、食の関係者に日本の食文化をご紹介するとともに、キッコーマングループが進めてきた、しょうゆや日本食材のヨーロッパへの浸透、取り組みについて紹介。



1) 料理人によるワークショップイベント

料理人が4つのテーマに分かれ、トークセッション、包丁さばきの実演、料理盛りつけの体験、試食を実施。

一般参加者、メディア関係者等、約200名が参加。

演題 「これからの日本料理」(高橋拓児氏、高橋義弘氏、中東久人氏、柳原尚之氏)
「日本料理とイタリア料理」(徳岡邦夫氏)
「伝承 京料理」(荒木稔雄、中村元計氏)
「和食の伝統と可能性」(村田吉弘氏、栗栖正博氏)



2) 合同記者会見

キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 茂木友三郎氏、
京都府知事 山田啓二氏、菊乃井主人 村田 吉弘氏による記者会見

3) 本格懐石料理体感会

イタリアを中心としたヨーロッパの食の関係者を招待し、本格懐石料理ディナーを実施。
9人の料理人が、担当する料理の解説を行った。



<提供料理>

■ 鴨ロース 翡翠茄子胡麻だれ、鱒味噌柚庵焼、生姜御飯、
玉葱パプリカ土佐酢漬、伊勢海老金つば白味噌仕立て

■ 雪洞八寸（鮑肝たれ、白身魚昆布、海老の磯辺巻、肉昆布しゃぶしゃぶ、野菜の浸し、
鶏もも塩焼、ジャガイモバター焼き黄身味噌）、造り（白身魚昆布、伊勢海老、鮪）、
吸い物（ハタ葛叩き、あしらい）、焼き物（鱒味噌柚庵焼）、焚合（鴨ロース、焼きナス、
ごまだれ）、酢の物（海の幸てっぱい、辛子酢味噌）、御飯（鰻蒲焼 錦糸卵、）、
香の物、赤だし、水物（きな粉アイス、白味噌パンナコッタ、季節のフルーツ）

効果

日本の食文化、調味料について深く理解をしていただくきっかけとなった。多くのメディアも来られ、日本料理の技術や思想に多くの興味を持って頂き、広く情報発信する機会にもなった。お客様に対して日本食について解説をし、その後に食事をして頂くことで、美味しい不味いといった食の嗜好性という側面ではなく、日本料理の美味しさは日本文化の理解無くしては判断できないことも伝えることが出来た。保守的なイタリアと日本の相互理解への第一歩となった大きな事業であるといえる。

報告書：高橋 拓児



日本料理アカデミー
Japanese Culinary Academy