

## 日露文化交流プロジェクト 2012

### 日本料理レクチャー・デモンストレーション事業 実施報告 報告者：園部晋吾

日 程：平成 24 年 9 月 10 日（月）～ 18 日（火）

場 所：ロシア モスクワ市内

主 催：独立行政法人国際交流基金

協 力：NPO 法人日本料理アカデミー

高橋 拓児 氏（京料理 木乃婦）  
下口 英樹 氏（平等院表参道 竹林）  
高橋 義弘 氏（南禅寺畔 瓢亭）  
佐竹 洋治 氏（京懐石 美濃吉）  
園部 晋吾 （山ばな平八茶屋）



平成 24 年 9 月に、国際交流基金主催「日露文化交流プロジェクト 2012」に参加し、ロシア・モスクワにて日本料理の普及のため、様々な事業を行ってまいりました。

国際交流基金は、このような国際文化交流事業を総合的かつ効率的に行うことにより、日本に対する諸外国の理解を深め、文化その他の分野において世界に貢献することで、良好な国際環境の整備や日本の調和ある対外関係の維持・発展に寄与することを目的としている独立行政法人です。

今回の事業は、日本料理の極致と言える懐石料理を文化的な背景の説明も行いながらロシア要人・オピニオンリーダー・ロシア人料理人・メディア関係者等に提供することにより、広く日本食・料理に対する新たな見方を提示するとともに、現地のロシア料理のシェフ等との相互の食文化ワークショップを行い、日本料理に対する新たな関心喚起を行い、日本料理・日本文化の普及を目的に実施されました。

#### 1. 懐石料理の実演と提供（9 月 13 日）

モスクワ中心部にある高層タワー 62 階のレストラン「Sixty」で、要人・オピニオンリーダー・メディア等 31 名の招待客に懐石料理を振る舞いました。

できるだけ現地の食材を使った料理を提供できるよう、モスクワ市内の市場をまわり調達し、調理しました。

料理を提供時には、料理を担当した人が、一人ずつマイクの前でその料理の主眼となるもの、食べ方、ひと皿に込められた思いなどを説明しました。

「改めて本物の日本料理のおいしさがわかった」と非常に高評価でした。





## 懐石料理御献立

冷茶	水出し玉露（下口氏）	
先付	生雲丹、胡麻豆腐、山葵、青ネギ、旨だし（園部）	
造り	ぐじ昆布メ、鮪、山葵、大葉、赤紫蘇、大根、より人参、ラディシュ、茗荷、二杯酢、割醤油（園部）	
御椀	ほたて真蒸、青瓜、ほうれん草、蕪、柚子（高橋義氏）	
八寸	穴子棒すし、いちじく胡麻掛け パプリカ、鴨ロース、茄子田楽、串さし（サーモン、胡瓜）、笹の葉（高橋義氏）	
焼物	ハマダイ（アサヒダイ）杉板焼き、クルミ、銀杏、すだち、松葉（下口氏）	
揚物	ラングスティーンおかき揚げ、南瓜、アスパラガス、茶塩（下口氏）	
焼物	牛ヒレ肉味噌幽庵焼、煮玉ねぎ、キノコ、白髪ねぎ、木の芽（高橋拓氏）	
御飯	貝寄せ（蛤、つづ貝）御飯、生姜、人参、ほうれん草（佐竹氏）	
汁	赤だし仕立て 蓮根餅 粉山椒（佐竹氏）	
香の物	浅漬け（キャベツ、昆布ちりめん）（佐竹氏）	
水物	抹茶小倉アイス最中、洋梨ゼリー、和風モンブラン（高橋拓氏）	※赤字は、モスクワで調達

## 2. 料理人交流ワークショップ（9月15日）

日本人料理人5名とロシアの料理人で、現在のロシアの食文化・流通・日本料理の現状を議論し、相互の食文化の理解を進めるとともに、実際に現地で入手可能な食材をテーマに設け、日本料理及びロシア料理の可能性を探るワークショップを開催する予定でしたが、ロシアの料理人の参加率が悪く、最終的には、日本料理の講習会と完成品の試食、質疑応答となりました。

### テーマ食材別試食会メニュー

高橋 拓児 氏	「ホタテ貝」	ホタテ貝の御飯 湯葉あんかけ、おろし生姜、木の芽
下口 英樹 氏	「スズキ」	煮物椀 スズキの煎り米揚げ
高橋 義弘 氏	「鴨」	鴨ロースの塩麴焼、洋梨
佐竹 洋治 氏	「茄子」	揚げ茄子とハマダイ（アサヒダイ）の煮つけ
園部 晋吾	「海老」	伊勢海老と胡瓜、大根の土佐酢ジュレ掛け



### 3. 市民向けだしの講習会と試食（9月16日）

日本で行なっているだしの講習会を開催しました。

水や昆布、鰹節についての説明ののち、一番だしを引いていく過程で、昆布だし、合わせだし、吸い地の試飲をしていってもらった後、だしを使った吸物、お浸し、玉子豆腐を試食してもらいました。「いただきます」の意味なども講習しました。

#### 講習会メニュー

吸物 ほたて真蒸、キノコ、ほうれん草、柚子  
お浸し ホワイトアスパラ、グリーンアスパラ、ブロッコリー、糸鰹  
玉子豆腐、旨だし、ふり柚子



### 4. 事業を終えて

8年前も同事業に参加させていただきましたが、ロシアの印象はずいぶん変わっており、暗く閉鎖的なイメージはなく、明るく、開放的で、陽気な人が多く、とても親しみやすかったです。

日本料理もかなり浸透してきていて、特に、今回会場となったどちらのレストランにも、日本食部門があり、寿司、刺身などが出されておりました。Sixtyで、オーナーのウラジーミル氏に、記者用の試食の際に、箸の他にフォークとナイフを出すか聞いたら、「今時の記者で箸が使えない人はいない」と笑われました。それほど浸透してきているようです。

ただ、シェフは、日本人ではなく、ロシア人や、アジアの人たち。生魚を扱うには、衛生観念が少しないように思いました。実際、ロシアの厚生省から、食中毒をしょっちゅう出す日本料理は、食べないようにという指導の下、少し風当たりは強くなっているようです。

野菜は新鮮で、日本にあるものは、だいたい何でもそろいました。大葉やワサビ、赤紫蘇や柚子、茗荷など日本特有のものは、見当たらなかったので、日本から持ち込みました。魚は、モスクワ1といわれているラ・マレ市場で鮮魚が手に入りました。雲丹、ほたて貝、伊勢海老、オマールエビ、ラングステューヌ、タラバガニなどは、生きたまま生簀に泳いでいました。ただし、値段は日本の約3倍。かなり高価な鮮魚です。ほたて貝は、日本と同様に、むき身にして、冷蔵で保存されているものがありました。そこそこ鮮度はよかったです。魚に関して、活け物は、チョウザメか鯉くらいのものでした。あとは、氷メした魚が、結構いろいろありました。頼めば、水洗いまでしてくれます。





ダニーロフ市場（野菜）



ラ・マレ魚倉庫



アズブーカ（高級スーパー）

干したタラや、鮭、チョウザメなども多くあるためか、昆布や鰹節に対する拒絶は、あまりなく、皆さん結構おいしいと言って飲んでくれました。

懐石料理でも、ほとんど残っていなかったようです。あちらのシェフたちも、我々の料理を試食して、今まで日本料理はおいしくなくて食べなかったけど、改めて本物の日本料理のおいしさがわかったと好評でした。

日本料理が浸透していている反面、うわべだけの技術や真似事でなされている日本料理がなんと多いことかと、改めて思いました。不思議な感覚ではありますが、ロシア人と話をしていると、ヨーロッパ人やアメリカ人よりも、ずっと日本人の考え方や価値観と似ているような気がしました。ほとんど日本の情報が入ってこない国ではありますが、意外と近い国なのかもしれません。

レポート作成 園部 晋吾 氏（山ばな平八茶屋）

【山ばな平八茶屋】 京都市左京区山端川岸町 8-1

TEL. 075-781-5008 FAX. 075-781-6482

営業時間：11時30分～21時30分（入店19時まで） 定休日：水曜日

<http://www.heihachi.co.jp/>