

# 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録記念 イギリス(ロンドン)祝賀イベント 事業報告書

## 英国料理講習会

《日 時》 2014年2月9日 午後3時より  
《会 場》 SO RESTURANT ロンドン  
《お客様》 約30名  
《主催者》 浜氏 林氏 他

日本料理アカデミー 村田理事長 栗栖副理事長 荒木 稔雄氏 下口 英樹氏

《内容》  
村田理事長、栗栖副理事長により、料理講習会  
献立： 法蓮草ピーナッツバター和え  
        鮭の照り焼き  
        かも南蛮そば  
        ちらし寿司

講習後、試食会が行われ、非常に喜ばれておりました。

## 英国日本料理調理人との懇談会

《日 時》 2014年2月9日午後6時より  
《会 場》 ロンドン pub  
《参加者》 浜氏 林氏 角田氏 ほかにロンドン在住日本料理調理人30名ほど

日本料理アカデミー 村田理事長 栗栖副理事長 荒木 稔雄氏 下口 英樹氏

《内容》  
ロンドンの日本料理に携わっている調理関係者との情報交換などをしながら、歓談。  
今回の懇談会により、UK日本料理アカデミーを設立することが了承され、設立に向け発信することとなりました。

# イギリス日本大使館イベント

《日 時》 2014年2月10日 6時半開始

《場 所》 イギリス 日本大使館

《参加者》 日本料理アカデミー 村田理事長 栗栖副理事長 荒木 稔雄氏 下口 英樹氏

《お客様》 林英国大使 御令室 ヘイストン プレメンタール氏 他  
英国日本料理関係者 180名

《次 第》 林大使 ご挨拶  
ヘイストン プレメンタール氏と村田理事長の対談  
交流会

## 《対談内容》

村田理事長：

日本料理がユネスコ世界文化遺産に登録されたことに対する御礼を述べられた後、日本料理がどのような成り立ちをし現在に至り、いま、世界に注目されているうまみを中心に説明されました。特に、うまみについては、英国においては、MSGと混同されている点が多く、日本料理では、うまみとMSGとの違いなどを説明されました。

ヘイストン プレメンタール氏：

イギリスの食事環境は、この10年ですっかり変わったとお話しされています。

特に日本料理に関しては、ミシュランが日本に来る前までは欧米人が日本に行ってもどの店に行ってもよいかわからなかったが、発刊されて以後は行く店の指標ができたと話されています。それにより、英国での日本色に対する理解も進み、この10年は日本食に関しても相当な進歩があったと話されました。日本版が発刊されたとき、ヘイストンさんの知り合いが日本のレストランが今凄い事になっていると大騒ぎしていたようです。

しかし、ヘイストンさんはそれ以前に日本食に注目しており、実際に菊乃井に行かれたこともあり、素晴らしいインテリアの中で食事をし、マナー、器、盛り付け、すべてが洗練され感動したとお話しされていました。

以上より、日本食は何百年もの歴史の中で研ぎ澄まされ洗練され現在に至っていると話されています。現在は、ITSU,WASABIなどのファストフードの日本食も増え、日本食はイギリスの生活の一部になったと感じられています。

今回の、ユネスコ登録もより拍車をかけ、イギリスにおける日本食は今後5年はさらなるスピードを持って進化するだろうとお話しされていました。

《交流会》 UMU NOBU,SOrestrant,などイギリスの和食店様7軒の出品の小皿料理  
日本料理アカデミーの出品の小皿料理とデザート  
宝酒造様、いぎりす川協賛社様の清酒、発泡清酒、日本産ワイン

上記にて交流会を開催されました。

