

和食のユネスコ無形文化遺産登録記念 フランス（パリ）祝賀晩餐会 事業報告書

実施概要

《日時》 2014年2月6日(木) 20時～
《会場》 フランス共和国外務省内迎賓館
《所在地》 37 quai d'Orsay 75700 Paris 07 SP
《主催》 フランス共和国外務大臣

《内容》: 日本料理アカデミー会員 17 名及び京都調理師専門学校からの応援 1 名、計18名の料理人による日本料理の提供

参加者（五十音順）

荒木 稔雄氏(魚三樓、京都府)、川西 豪志氏(ひさご寿し、滋賀県)、栗栖 正博氏(たん熊北店、京都府)、才木 充氏(直心房 さいき、京都府)、下口 英樹氏(平等院表参道 竹林、京都府)、宗川 裕志氏(京都調理師専門学校、京都府)、高田 晴之氏(たか田八祥、岐阜県)、高橋 拓児氏(木乃婦、京都府)、高橋 義弘氏(瓢亭、京都府)、竹中 徹男氏(京料理 清和荘、京都府)、田村 圭吾氏(萬重、京都府)、徳岡 邦夫氏(京都吉兆、京都府)、仲田 雅博氏(京都調理師専門学校、京都府)、中東 久人氏(美山荘、京都府)、中村 元計氏(一子相伝 京の味 なかむら、京都府)、村田 吉弘氏(菊乃井、京都府)、吉田 修久氏(京料理 修伯、京都府)、渡部 光壮氏(京都調理師専門学校、京都府)

目的

「和食 日本人の伝統的な食文化」のユネスコ(国連教育科学文化機関)無形文化遺産登録の正式決定を記念し、フランス祝賀晩餐会において日本料理の提供を行うことで国外における「日本料理の世界的な理解促進」の一助とし、且つ国内における日本の食文化の更なる普及、発展を目的とする。

事業内容

招待者(60名)に対して、下記の献立に基づき、料理を提供した。日本より殆ど全ての食材を持ち込み、その他に器も全て日本からの持ち込みで設えた。料理人18名の参加もあり、前々日からの仕込みで準備も万端整い、来られたお客様に満足のいく料理が提供出来た。

提供献立

八寸 雪洞八寸 五種盛
煮物椀 蟹味噌仕立て松葉蟹 玉子豆腐 芹 生姜
向付 鮮昆布 伊勢海老焼霜 トロ 温玉 あしらい一式 土佐醤油
箸休め 生湯葉 揚げ百合根 鱈甲飴 山葵
焼物 白甘鯛味噌柚庵杉板焼 一盛 金柑蜜煮
炊合せ 海老芋 京菊菜 金時人参 焼椎茸 煮穴子 柚子
強肴 三宝柑釜 鮑 帆立貝 筍 独活 菜種 車海老 木の芽 ジュレ
御飯 トリュフ御飯 合鴨照り焼き 九条葱醤油炒め 山椒
止め椀 赤出汁
香の物 聖護院燕浅漬 奈良漬 燕の葉 柴漬け
水物 豆腐のプラマンジェ風
菓子 干菓子色々 吹き寄せ風
抹茶

効果

今回のフランスパリに於いての祝賀晩餐会は、国内外における日本料理の理解促進に大きく寄与した事業となった。招待者には日本料理の本質を感じ取って頂けたように見受けられ、高水準の日本食文化の理解は、次代の日本料理を取り巻く環境にプラスの効果を発揮することは間違いないと感じられた。と同時に、日本料理人が18名も参加することで、日本料理の担い手の層の厚さも知らしめることが出来たのは、相乗効果があると考えられた。

※主な招待者は下記の通り

ファビウス外相夫妻(主催者)
シュバイツァー 大統領特別大使(ルノー会長)
カルロス・ゴーン 日産・ルノー社長
フランソア・ピノ社長夫妻
ヘルメス社長夫妻
エアバス社長夫妻
エアーフランス副社長夫妻
サノフィ社長夫妻
フォル元在日フランス大使夫妻
ウーブリュ元在日フランス大使夫妻
資生堂会長(日本から)
大塚ホールディングス社長夫妻(日本から)
その他日仏経済関係上重要な日仏企業のトップ

