

2015年ミラノ国際博覧会 ジャパンデー等参加のお知らせ

ミラノ国際博覧会は「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに「食料の安全、保全、品質の科学技術」「農業と生物多様性のための科学技術」「農業食物サプライチェーンの革新」「食育」「より良い生活様式のための食」「食と文化」「食の協力と開発」という7つのサブテーマの元、2015年5月1日から10月30日まで184日間 イタリア・ミラノで開催中です。

日本料理アカデミーは、2004年8月の設立以来、「日本料理の世界的な理解促進」と「次代の日本料理への貢献」を目指し、国内外における日本の食文化の普及、継承、発展活動に取り組んでいます。

今回の「食」をテーマとしたミラノ国際博覧会では7月11日に開催されるジャパンデーのイベントの中核を担うことになりました。日本館の出展テーマは「Harmonious Diversity-共存する多様性」の具体的実感の場として、日本食・日本食文化に詰め込まれた多様な智慧と技、培ってきた「多様性」を披露します。日本料理と日本食材を活用したイタリアンによるおもてなし。来場する各界のオピニオンリーダーに感動・驚き・発見を体験していただきます。

展開コンセプトは「日本の宴」

食と食文化に通じたオピニオンリーダーの交流

～日本の食の新しい可能性の追求～

地域の食文化「郷土料理」に根付く日本の食文化の多様性の伝達、自然との一体化、生活文化としての「食」を感じてもらおうとともに日本とイタリアの食の智慧の融合と競演などを通じて、日本の食・食材の新しい可能性の発掘にもチャレンジします。

日本料理アカデミーは、ミラノ国際博覧会 ジャパンデーレセプション（11日）において、全日本・食学会と共同で約20名の料理人が世界のVIPに対し、ただ日本食の提供の場とするのではなく、日本の食文化の多様性や生活文化としての食、日本食材の可能性をアピールすべく日本料理、寿司・蕎麦・天ぷら・郷土料理、イタリア料理を提供します。

くわえて12日・13日は「和食の心」というキッコーマン株式会社様主催のイベントにも9名の料理人が参加。12日は「これからの日本料理」「日本料理とイタリア料理」「伝承～京料理」「和食の伝統と可能性」というテーマで盛りつけのデモンストレーション、参加者の体験・試食などを含めたワークショップを開催します。また13日は共同記者会見を開催し、日本食・日本食材の今後の可能性についてアピールします。

また、9日に宝酒造株式会社様のご協力を得て開催される「和食と和酒を楽しむ会」にも5名の料理人が参加、和食と和酒のマリアージュを楽しむと同時に、現地の料理人との交流を果たし、日本料理のさらなる理解と和酒の可能性を高めていきます。

このように日本料理アカデミーは、ミラノ国際博覧会という機会を得て、いま世界で注目を集めている和食について様々な角度からプレゼンテーション、デモンストレーション、ワークショップ、試食などを通じて日本の食文化の更なる普及、継承、発展につとめてまいります。

参加料理人リスト（五十音順）

新井均（天孝、東京都） 荒木稔雄（魚三樓、京都府） 栗栖正博（たん熊北店、京都府） 佐々木浩（祇園ささ木、京都府） 笹島保弘（イル ギオットーネ、京都府） 杉山衛（銀座寿司幸、東京都） 高田晴之（たか田八祥、岐阜県） 高橋拓児（木乃婦、京都府） 高橋義弘（瓢亭、京都府） 田村隆（つきぢ田村、東京都） 徳岡邦夫（京都吉兆、京都府） 中井甚恭（京都吉兆、京都府） 仲田雅博（京都調理師専門学校、京都府） 中東久人（美山荘、京都府） 中村元計（一子相伝京の味 なかむら、京都府） 野永喜三夫（日本橋ゆかり、東京都） 野村大舗（宗胡、東京都） 林亮平（菊乃井、京都府） 堀井良教（更科堀井、東京都） 福士卓義（たん熊北店、京都府） 牧村智正（京都吉兆、京都府） 村田吉弘（菊乃井、京都府） 柳原尚之（近茶流嗣家、東京都） 渡部光壮（京都調理師専門学校、京都府）

※太字は日本料理アカデミー会員