

米穀機構 日本のごはんの魅力を海外に発信するイベントを開催

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構は、訪日外国人のごはんの喫食への関心を高めていくことを目的に、『世界で評価される「和食」とごはんの魅力』をテーマとしたイベントを11月10日に開催しました。

海外から日本に来日される外国人は、昨年1000万人を越え、今後も東京五輪に向け、益々増加していくことが予想されます。日本政府観光局よりも訪日外国人が訪日前に期待することは「食事」とされ、外国人が最も好きな外国料理は「日本料理」とあるとの調査もあります。

当日は、アメリカ、ロシア、ドイツ、スイス、中国など12カ国の海外メディア関係者および食に関する日本のメディア関係者58名が出席。第一部では、料亭「青柳」3代目主人である小山裕久氏により、日本のお米がいかにおいしく、日本人にとってお米がいかに大事かをご講演いただくとともに、フランスの人間国宝ともいわれるM.O.F(フランス最優秀職人)のエリック・トロション氏からは、「外国人シェフからみた和食の魅力」についてもお話いただきました。

第二部では、千葉伝統郷土料理研究会主宰の龍崎英子氏により、ごはんの魅力が活かされた郷土料理として、千葉県の郷土料理である「太巻き祭りずし」を実演いただき、出席されたメディアの皆様にも体験、試食をしていただきました。

出席された海外メディアの方からは、「ひとつの食品が、一国の慣習や文化、思想にまで大きく影響を与えている事例は世界でも珍しく、その奥深さが興味深い」「太巻き祭りずしの細工は日本らしい美である」「寿司づくり実習は貴重な体験になった」などの声が聞かれました。

[小山氏のご講演の様子]



[太巻き祭りずし体験の様子]



<お問合せ先>

米穀安定供給確保支援機構ホームページ <http://www.komenet.jp/>