

和菓子の魅力

実施日：平成28年1月22日～1月30日 於：デンマーク、チェコ、ハンガリー

■ 派遣専門家



水上 力
和菓子職人 一幸庵店主

和菓子職人としての修行を経て、1977年に一幸庵を開業。伝統的な和菓子作りだけでなく、世界各国のパティシエや洋菓子会社などのコラボレーションや、講演やデモンストレーションを積極的に行い、和菓子を世界へと発信する多岐に渡った活動を行われています。

■ 事業概要

● デンマーク



旅行博メインステージでの講演



和菓子制作のデモンストレーション

● チェコ



ガストロノミー専門学校での料理専門家に向けてのワークショップ



クラルピ・ナド・ヴルタヴオウ市のキッチンスタジオでのワークショップ

● ハンガリー



アウグスト・カフェにおける交流



大使公邸での講演、デモンストレーション

■ 実施結果

デンマークの旅行博のステージでの講演では、参加者から高い関心が寄せられ、その後日本観光ブースに立ち寄られる方も多く見受けられました。チェコでは、大使公邸での講演会以外に、料理人・菓子職人協会の協力も経て事業を行い、和菓子への関心を高めることができました。ハンガリーでは、老舗カフェやレストランでパティシエとの交流を行い、大使公邸で食関係メディアやパティシエに向けて和菓子と日本の季節感などについて講演・ワークショップを行いました。各地での事業の様子は、ハンガリーで食関係メディア「ダイニングガイド」、全国紙「ネーブサヴァ」、オンラインメディア「オリゴ」で取り上げられ、チェコでは日本食番組制作が決定されるなど、今後のビジネス展開や交流につながる事業となりました。