

和食レクチャーシリーズ第1回「懐石料理：日本大使公邸シェフの秘密」

開催日： 平成28年9月20日
場 所： 在米大使館広報文化センター
主 催： 在米大使館

在米大使館

【イベント概要】

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食について、登録理由への理解を促進するため、2回のレクチャーを行い、和食が単に寿司、天ぷら、刺身にとどまらず、調理法、食材、プレゼンテーション等が幅広く、奥深いことを伝える。

第1回では、「懐石料理」について、公邸料理人が、実際の食材、器具を使用したデモンストレーションを行い、いかに栄養、色味、調理法等全ての面での「バランス」を重視して、職人技の極みで準備して提供するものかを解説。アメリカ人にとっても、日常の料理の場面で応用が簡単に効く、こつも紹介。



【参加者の反応】

事前の問い合わせも多く、また、情報がウェブサイトに掲載された2時間後には満席となるほどの盛況ぶりであった。公邸料理人へのインタビューと、懐石料理をウェブカメラで写しながらのレクチャーデモとの2部構成のうち、参加者は、いずれも興味深く非常に集中して聞き入っていた。

アンケート結果でも、参加者の満足度は高く、「懐石料理について知らないことが非常によく解説されていた」、「和食が世界遺産に登録されたので、もっと和食に関するイベントを実施してほしい」など、様々なコメントが寄せられた。

