

# 日本食普及親善大使・ブーレイシェフ等による日本食イベント 「TASTE OF JAPAN in NEW YORK」開催（米国・ニューヨーク）

在ニューヨーク総領事館

開催日：平成28年9月21日  
場所：ニューヨークマンハッタン・カーネギーホール  
主催：在ニューヨーク総領事館・農林水産省

## 【イベント概要】

日本食普及が進むニューヨーク食産業界の第一線で活躍する幅広いジャンルのプロ関係者・メディアを対象とし、日本産食材、それを活かす調理技法が生み出す日本食・食文化の魅力を発信することを目的として開催（100名程度参加）。

辻調理師専門学校の濱本日本料理教授が日本食の歴史や魅力、食文化を紹介するセミナーを実施。本年2月に日本政府が「日本食普及の親善大使」に任命したデービッド・ブーレイシェフ（フレンチ）が、日本産食材、健康食としての日本食の魅力に関しレクチャーを行い、実際に日本産食材を使用した調理実演を展開。



辻調・濱本教授による日本食セミナー



ブーレイ親善大使による調理デモンストレーション

## 【提供された日本食に対する参加者の反応】

ブーレイ親善大使の実演により、日本産の鰹節と北海道産の昆布で出汁を取り、日本産葛粉をまぶし調理した「ボルチーニ茸フラン」（茶碗蒸し）を試食提供。和牛たたき、栗ごはん、和菓子、日本産茶、日本酒、焼酎を同時提供しPR。

参加者にアンケート調査した結果の概要は、以下のとおり。

- ① 参加前に比べ日本食・日本産品への関心が「かなり高まった」、日本食・日本産品への知識が「かなり向上した」との回答がそれぞれ95%に達した。
- ② 本イベントに参加し、日本産食材のうち「米」「調味料」「緑茶／抹茶」の購入を増やしたいとの回答が最も多く、「魚介類」「野菜」「和牛」が続いた。
- ③ 将来的に自事業所で日本食に関する知識のある人材を少なくとも1人以上増やすニーズはあるかとの問いに対し、95%が「ある」と回答。
- ④ 米国の消費者に日本産品を普及させる方法として、「日本食に理解のある食関係事業者の人材を増やす」が有効との回答が最も多かった。



日本産葛を使用したボルチーニ茸フラン(茶碗蒸し)