

## 小池日本食普及親善大使による和食講演会・講習会（ブラジル・クリチバ）

開催日： 平成28年10月22日（土）～23日（日）  
場 所： クリチバ市市営市場内講堂(22日),クリチバ日伯文化援護協会講堂(23日)  
主 催： 在クリチバ総領事館

在クリチバ総領事館

### 【イベント概要】

サンパウロ在住の小池信也日本食普及大使による当地日本レストラン関係者及び一般市民向けの和食講演会をクリチバ市営市場において、日系団体婦人部向け和食講習会をクリチバ日伯文化援護協会講堂にて開催した。小池日本食普及大使より和食の基本である旨みと一汁三菜、鰹節、昆布、椎茸を使用した出汁の取り方について説明を行い、出汁を使用した試食品（講演会においては南瓜のすり流しのみ）の提供を行った。市営市場における講演会には、当地タンザニア名誉領事夫妻をはじめ150名以上が参加し、クリチバ日伯文化援護協会における講習会においては日系団体婦人部40名以上が参加した。なお日系団体婦人部は日本祭りなど日系団体が主催する各種イベントにおいて日本食を調理しているインフルエンサーである。

### 【参加者の反応】

「旨み」という概念を初めて知り興味深かった。「南瓜のすり流し」は、「だし」の味がしっかりしていて、おいしかった。「焼鮭混ぜご飯」は、鮭の他にも多数の具材がはいっており、おいしかった。「リブロース味噌漬サイコロステーキ」は、ブラジルでは肉の味付けは主に塩・胡椒であるため、肉に味噌の味付けをする和食は新鮮に思えた。「白和え」については、食感が異なるいろいろな食材が和えられており、食べ応えがあった。

