

# 飛騨地域プロモーションイベント (フランス・ストラスブール市)

開催日： 平成28年11月24日  
場 所： 在ストラスブール総領事公邸  
主 催： 岐阜県高山市・在ストラスブール総領事館

在ストラスブール総領事館

## 【イベント概要】

國島・高山市長の要請を受け、総領事公邸にて、飛騨地域の郷土料理や芸能、物産を紹介する、飛騨地域プロモーションイベントを実施。本イベントは完全招待制にて開催し、ストローマン・国民議会議員及びオ＝ラン県議会議員、ライシャルト・上院議員及びアルザス誘致庁総裁をはじめ、当地自治体・観光局関係者、旅行代理店代表者、欧州機関関係者、プレス等、日本への観光客誘致や親日派の拡大に関して強い発信力を持つ約50名の出席者を得た。

イベントでは、飛騨牛やケイチャン焼き（鶏の味噌炒め）といった飛騨の郷土料理の試食や、蔵元による日本酒の解説や冷酒と熱燗の飲み比べ、地歌舞伎の講演と実演、和菓子職人による菓子制作実演及び試食、煎餅の手焼き体験等、公邸の来客用スペースを十分に活用し、多様な催しを行った。

## 【提供された日本食に対する参加者の反応】

- ・飛騨牛について…飛騨牛（部位はサーロインを用意）をよく味わってもらうため、ステーキでの提供（調理は公邸料理人、調味料は塩コショウか山葵を選んでもらう形式）とした。口にした招待客からは、このように甘みのある柔らかい牛肉は食べたことがない、との声が聞かれた。
- ・地酒について…ただの試飲会ではなく、冷酒と熱燗の飲み比べ、お燗の方法等についての講義を蔵元が行ったことで、日本酒をより深く味わうことが出来たという声が聞かれた。
- ・和菓子作成実演…飛騨名産の和菓子（ネコ饅頭、わらび餅等）の製造実演を行ったところ、味が良かったのは勿論のこと、繊細な手さばきで饅頭に柄を入れていく様にフランスの菓子とは違う趣を感じ、印象的だった、との声があった。



地酒は銘柄や温度を変え、飲み比べを可能にした



飛騨牛は、好評のあまり用意した端からゲストの手に渡り、試食用テーブルに並ぶことはなかった