

和菓子の歴史とこれからのお菓子

実施日：平成30年9月26日～10月4日 於：フランス（ストラスブール）、イタリア（ミラノ）

■ 派遣専門家



藤田 怜美

kashiya オーナー

辻製菓専門学校フランス校卒業後、南青山のレストラン「ナリサワ」勤務。2005年に渡仏して、パリの2つ星レストランでシェフパティシエとして勤務。2008年、フランスのデザートコンテスト4位入賞。2010年、パリで和菓子の講習会を受け、その魅力に感銘を受けて帰国。創業1803年の京菓子司「亀屋良長」にて、和と洋の素材と技法を自由に使った新しい菓子をプロデュース。2014年京都の二条通沿いに自らオーナーをつとめるカフェ「kashiya」をスタートして現在に至る。

■ 事業概要

● フランス（ストラスブール）



エショー職人養成学校での実演



プレスクラブでのインタビュー

● イタリア（ミラノ）



BASARA Sushi Pasticceriaでの講演



CASA CASATIでの実演



FOOD GENIUS ACADEMYでの講演

■ 実施結果

京都でカフェを営む藤田さんがフランスとイタリアを訪問し、和菓子についての講演とデモンストレーションを行いました。藤田さんは日本とフランスでパティシエとして働いた後、和菓子の魅力に触れ、和洋を融合した菓子の創作に取り組んでいます。講演では、和菓子の種類や歴史、さらにパティシエとしての経験を踏まえ、和菓子の特徴を洋菓子と対比しながら紹介。また、デモンストレーションでは、和菓子作りの技巧を見せながら、試食で和菓子を味わってもらったところ、現地のレストランや菓子販売業の関係者から現地出店を期待する声が聞かれました。和菓子の本格的な海外展開のためには、和菓子特有の原材料の供給確保といった課題がありますが、和菓子の魅力を発信する良い機会となりました。