

## 【農林水産物・食品の広報】 和食レクチャー&デモンストレーション（米国）

開催日： 令和2年2月3日～2月6日

場 所： ジャパン・ハウス ロサンゼルス、当地日本食レストラン、及び当地料理学校

主催（共催）： JETROロサンゼルス、ジャパン・ハウス ロサンゼルス

協力： H.I.S International Tours、共同貿易

在ロサンゼルス総領事館

### 【概要】

日本から有名料理人（東京青山にてミシュラン・レストラン「てのしま」を経営する林亮平シェフ）を招聘し、各層向けの和食レクチャー&デモンストレーションを実施した。まず、2月3日、当地の料理人を対象として、当地日本食レストランにて日本食のフルコースの提供を通じて、「うまみ」に関するレクチャーや、日本産米や和牛、等の日本産食材の魅力や、知られざる日本食文化についてレクチャーを行うとともに、出汁の取り方等についてデモを実施した。

また、2月4日、一般からの参加者を対象として、「うまみ」について分かりやすく講義を行うとともに、数種類の出汁のテイastingを通して、「うまみ」について理解促進を図った。

さらに、2月6日、日本食料理人を目指して日々勉強している料理学校の生徒向けに、和食レクチャー&デモンストレーションを実施した。この日は日本産の鯛を用いて、「お造り」と「あら炊き」の二品の調理を通じて、魚のさばき方や調理する上での注意点等についてレクチャーを行った。



ジャパン・ハウスにて「うまみ」について講義を行う林亮平シェフ



日本産の鯛をさばく林シェフと実演を見つめる生徒達。真ん中はイベントに併せて会場を提供してくれた「日本食普及の親善大使」アンディ・松田氏