



Juntos!!中南米対日理解促進プログラム オンライン訪日プログラム（テーマ：和食）の記録

1. 概要

【目的】過去に Juntos!!中南米対日理解促進交流プログラムに参加した中南米各国の同窓生が、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食を通じて日本に対する理解を深め、伝統的な日本の食文化に触れることで日本への継続的な関心を育むことを主目的に実施しました。

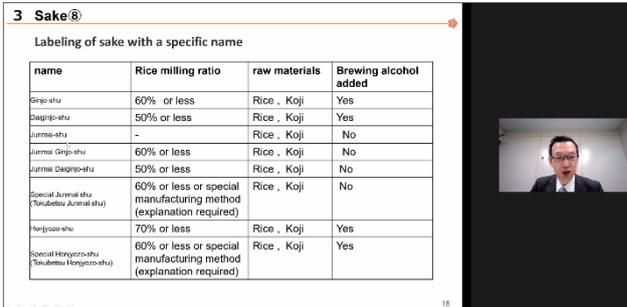
【参加者】 Juntos!!中南米対日理解促進交流プログラムの同窓生（2015年度～2021年度の参加者）（アルゼンチン、エルサルバドル、グアテマラ、ジャマイカ、トリニダード・トバゴ、パラグアイ、バルバドス、ホンジュラス、メキシコの大学生・大学院生、社会人を含む）計 13 名

【日程】

日にち 訪問地	内容	参加者の質問・反応 (参加人数)
1 日目 2022 年 11 月 16 日	【オリエンテーション】【ワークショップ】 ① 挨拶 ② Juntos!!プログラムの概要説明 ③ グループ別プログラム（3グループに分かれて自己紹介と担当決め）	自国の日本食レストランの話から得た和食の知識を基に、日本の食に関心を向け、いずれは訪日したい思いを語っていました。（12名）
2 日目 2022 年 11 月 17 日 東京都	【講義・質疑応答・意見交換】 ① 講義 「発酵食品、酒、和菓子」 講師：農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化室 食文化室長 永濱 亨 氏 ② 質疑応答 ③ 記念撮影 ④ 講義を受けて意見交換会	多くの日本人でも知らない知識から、専門的な和食に関する講義をしていただきました。参加者は、新たな知識を積極的に学んでいました。講義の後、講師から、「参加者の国々では餡子や海苔のような黒色の食べ物に苦手意識はあるか」「日本でよく見られるような、食べ物に関する番組が中南米各国でも見られるのか」と問いかけ、参加者は自国の食文化と比較しながら回答していました。（9名）
3 日目 2022 年 11 月 25 日 大阪府	【視察・意見交換・質疑応答】 ① 視察 「納豆工房バーチャルツアー」 らくだ坂納豆工房 店主 伊戸川 浩一 氏 ② 質疑応答	日本独自の発酵食品の一つである納豆の生産者による工房からの中継を行いました。参加者は興味を持って学んでいました。納豆づくりは想像していた以上にシンプルな行程であること、特徴的な匂いを持つ納豆の初心者向けの食べ方、納豆に適し

	<p>③ 記念撮影</p> <p>④ 視察を受けて意見交換会</p>	<p>た大豆の選び方、納豆の他の食材との合わせ方、納豆の保存方法など納豆についてさまざまなことを学びました。。訪日時に納豆工房を訪れたいと申し出る参加者もいました。(10名)</p>
<p>4 日目</p> <p>2022 年</p> <p>11 月 26 日</p>	<p>【ワークショップ】【報告会】</p> <p>① ワークショップ</p> <p>テーマ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・プログラム参加前のテーマに関連する知識や活動 ・プログラム中の学びや発見 ・世界に広めたい和食とは <p>② 報告会(3グループに分かれて発表)</p> <p>③ 講評</p> <p>④ 記念撮影</p>	<p>各グループが、役割分担の上、各自が収集した情報を基に、報告会での発表資料を作成しました。報告会の発表は、情報や資料を論理的に組み立て、和食文化を深く調べて分析した興味深い内容でした。参加者の和食への関心が高いと様子が窺えました。(9名)</p>

2. 記録写真

	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>name</th> <th>Rice milling ratio</th> <th>raw materials</th> <th>Brewing alcohol added</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ginjo-shu</td> <td>60% or less</td> <td>Rice, Koji</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Daiginjo-shu</td> <td>50% or less</td> <td>Rice, Koji</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Jumai-shu</td> <td>-</td> <td>Rice, Koji</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Jumai Ginjo-shu</td> <td>60% or less</td> <td>Rice, Koji</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Jumai Daiginjo-shu</td> <td>50% or less</td> <td>Rice, Koji</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Special Junmai shu (Junmai shu)</td> <td>60% or less or special manufacturing method (explanation required)</td> <td>Rice, Koji</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Junmai-shu</td> <td>70% or less</td> <td>Rice, Koji</td> <td>Yes</td> </tr> <tr> <td>Special Honyoku-shu (Tokubetsu Honyoku-shu)</td> <td>60% or less or special manufacturing method (explanation required)</td> <td>Rice, Koji</td> <td>Yes</td> </tr> </tbody> </table>	name	Rice milling ratio	raw materials	Brewing alcohol added	Ginjo-shu	60% or less	Rice, Koji	Yes	Daiginjo-shu	50% or less	Rice, Koji	Yes	Jumai-shu	-	Rice, Koji	No	Jumai Ginjo-shu	60% or less	Rice, Koji	No	Jumai Daiginjo-shu	50% or less	Rice, Koji	No	Special Junmai shu (Junmai shu)	60% or less or special manufacturing method (explanation required)	Rice, Koji	No	Junmai-shu	70% or less	Rice, Koji	Yes	Special Honyoku-shu (Tokubetsu Honyoku-shu)	60% or less or special manufacturing method (explanation required)	Rice, Koji	Yes
name	Rice milling ratio	raw materials	Brewing alcohol added																																		
Ginjo-shu	60% or less	Rice, Koji	Yes																																		
Daiginjo-shu	50% or less	Rice, Koji	Yes																																		
Jumai-shu	-	Rice, Koji	No																																		
Jumai Ginjo-shu	60% or less	Rice, Koji	No																																		
Jumai Daiginjo-shu	50% or less	Rice, Koji	No																																		
Special Junmai shu (Junmai shu)	60% or less or special manufacturing method (explanation required)	Rice, Koji	No																																		
Junmai-shu	70% or less	Rice, Koji	Yes																																		
Special Honyoku-shu (Tokubetsu Honyoku-shu)	60% or less or special manufacturing method (explanation required)	Rice, Koji	Yes																																		
<p>2022 年 11 月 16 日【オリエンテーション】</p> 	<p>2022 年 11 月 17 日【講義】</p> 																																				
<p>2022 年 11 月 17 日【記念撮影】</p>	<p>2022 年 11 月 25 日【視察】</p>																																				



3. 参加者の感想（抜粋）

◆ トリニダード・トバゴ 大学院生

プログラムを楽しみ、和食の歴史、文化について多くの知識を得ることができました。

◆ バルバドス 大学院生

素晴らしいプログラムでした。興味深いテーマで、誰もが参加しやすいと思います。

◆ トリニダード・トバゴ その他

このプログラムは日本文化、習慣、独自性について本当に啓発的で、驚くべきものであり、また有益でした。今回 5 つ星をつけなかった理由としては、実際に日本で実施されていればさらに効果的なプログラムだったと思うからです。もし、実際に体験できるプログラムだったら、よりいっそう良い経験になるでしょう。

4. 受入れ側の感想（抜粋）

◆ 講師

少々情報を盛り込みすぎたという反省はありますが、和食に関する知識を海外の方に直接お渡しできたという点では非常によい機会でした。当日の流れは非常にスムーズでした。

◆ 受入団体

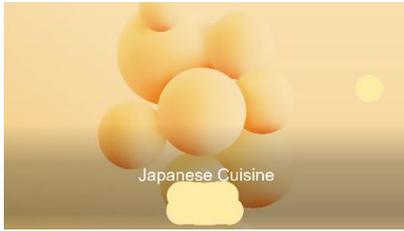
関係者のご尽力で、初めての経験ながら楽しくお話しさせていただくことができました。また、機会があれば何らかの形でお手伝いできたらと思います。

5. 参加者の対外発信

 <p>Food is such an integral part of our lives and it's something we shouldn't take for granted, especially when there are those out there that may not be sure as to when their next meal is coming.</p> <p>During the past 4 days we were introduced, while for some reintroduced to Japanese cuisine, which can be translated to Washoku (和食).</p> <p>Have you ever heard about Okonomiyagi or cabbage pancakes? Y'all introduced me to this last week and I'm still talking about it. So for the vegetarians that are wondering where they can get food in Japan (a predominantly meat eating country, you can get it by the Temples.</p> <p>In addition to that, I'm looking forward to trying Wagashi (和菓子) and Nattó (納豆) when I visit Japan one day. Hopefully soon.</p> <p>#Juntos_Japan</p>	 <p>Lecture</p> <p>"Fermentation, Sake and Japanese Sweets"</p> <p>Director, Food cultures office, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries</p> <p>Boost post</p> <p>linguakidsacademytt As part of the Juntos Alumni, I got the opportunity to experience Japanese Cuisine Virtually. We gained so much valuable information about the history of various types of</p>
<p>2022年11月16日 (Facebook)</p> <p>食べ物は私たちが生活する上で不可欠な部分であり、食べられることは当然のだと考えるべきではないと思いました。</p> <p>4日間、私たちは日本料理、すなわち和食について、知っていたものは再紹介という形で紹介されました。</p> <p>お好み焼きについて聞いたことがあるか?と先日紹介して頂きましたが、そのことについて改めて話し合いました。菜食主義者は日本のどこで食事をとればよいかと思っている人にはお寺をお勧めします。</p> <p>日本に行った時は、和菓子和納豆を食べてみたいと思いました。近いうちに是非とも実現させたいと思います。</p>	<p>2022年11月26日 (Instagram)</p> <p>Juntos 同窓生の一員として、日本料理をバーチャルで体験する機会を得ることができました。また、様々な種類の日本料理の歴史とその作り方について、とても貴重な情報を得ることができ、素晴らしい経験でした。</p>

6. 報告会会での参加者の発表内容（抜粋）

グループ 1



- ・タイ焼き、すし、お好み焼き、お餅などは以前来日した時に食べて美味しい記憶として残っています。
- ・今回学んだ納豆の作り方はとても興味深かったです。また、日本酒の成り立ちや文化は新たな学びでした。
- ・今後、和食、飲み物、デザートについてもっと家族や友人、知人に広めていきたいと思います。

グループ 2



- ・以前訪日した際にタコ焼き、すし、そば、天ぷら、ラーメン、豆腐、お餅、ロールキャベツ、お好み焼きを食べて美味しかったです。
- ・今回の納豆は新たな気づきでした。作り方はとても興味深く、日本人にとっては大切な食文化なのだと思います。
- ・今後はタイ焼き、お好み焼き、うどん、味噌汁などを広く紹介していきたいと思います。

グループ 3



- ・すき焼き、ラーメン、焼き牡蠣、カツ丼などは来日時に食したり、または漫画などで知っていたりしています。
- ・納豆はその匂い見た目など、海外の人にとってはとても珍しいものですが、日本酒は自国の酒の作り方と似た工程もありました。
- ・日本にはお鍋などの文化がありますが、我が国にはマテ茶があり、日本のように一つの鍋から皆で分け合うという、似た文化があるのでそのような事を周りに広めていきたいと思えます。

実施団体名：一般財団法人日本国際協力センター（JICE）