

【農林水産物・食品の広報】 和食紹介関連行事(フランス)

開催日: 令和5年4月6日

場 所: 南仏モンペリエ ジョルジュ・フレッシュ・ホテル専門高校

(主催): ジョルジュ・フレッシュ・ホテル専門高校

協力: マルセイユ総領事館 トゥールーズ・サケ・クラブ代表ロット氏

在マルセイユ総領事館

【概要】

- モンペリエ大学区(教育省の地方出先機関)の提案により実施。
- 当館現地職員が、和食(「一汁三彩」、「日本米」、「会席料理」、「調味料(さ・し・す・せ・そ)」、「出汁」、「うまみ」、「麺類」、「どんぶり」、「弁当」)について説明し、様々な種類の和食、出汁等の「うまみ」成分の活用、料理の盛り付けの重要性などを紹介。ジャパン・ビデオ・トピックスも活用。
- 本官公邸料理人(調理師学校での教員経験あり)による調理デモンストレーションの後、生徒達による実習。
- サービス学科の生徒を対象に、トゥールーズで活動するロット氏(酒マスター、トゥールーズ・サケ・クラブ代表)による日本酒講義を実施。
- 将来料理人となる若い世代に対して、質の高い和食を紹介できたことは、彼らが今後和食により関心を高め、食を通じた日本及び日本文化に興味を向けるきっかけになった。
- ホテル専門高校などでの和食及び日本酒紹介事業は、食に関心の高い学校関係者及び生徒に受け入れやすく、生徒たちの将来の仕事に繋がるものと期待できる。教育関係者からは「マルセイユのホテル専門高校でも同様の活動ができないか。」との要望があり、他のホテル専門学校でも同様の活動に関心が集まる可能性あり。

