

## 醤油

「醤油」のワークショップでは山本道子氏により、醤油を使った様々なタイプのドレッシングの紹介がありました。現地の食材、食のスタイルにあったぼんずしょうゆ、ごまドレッシング、ジャム入りソースなどを、レクチャーと共に試食していただきました。



## お茶

「お茶」のワークショップでは、お茶の歴史と種類を熊倉功夫教授とマーチン・コルカット教授が解説。緑茶、ウーロン茶、紅茶の作り方の違いなどを説明しました。さらに、煎茶道を小川後楽氏(小川流煎茶道家元)が披露しました。参加者は日本の日常生活に欠かせない煎茶を味わいました。



## 味噌

「味噌」のワークショップはエリザベス安藤氏(日本食研究家)が担当し、味噌の使い方と味見が行われました。味噌の味、香り、色、そして食感にいたるまで、味噌の種類による違いを説明し、実際に参加者に体験していただきました。



エリザベス安藤氏



小川後楽氏



写真左より、山本道子氏(村上開新堂五代目)、シドニー・ミンツ氏(ジョンズホプキンス大学名誉教授)、マリオン・ネッセル氏(ニューヨーク大学教授)、エリザベス安藤氏(日本食研究家・ジャーナリスト)、熊倉功夫氏(国立民族学博物館教授)、マーチン・コルカット氏(プリンストン大学教授)。



# 醤油 味噌 お茶 ワークショップ

食文化フォーラム三日目には、「醤油」「味噌」「お茶」の日本食のワークショップが開かれました。



## パネルディスカッション

パネルディスカッションでは「日本の食材と健康」をテーマに専門家の方々がそれぞれの立場から発言しました。シンポジウムを通して大豆発酵食品に対する関心が深まったこともあり、会場からは多くの質問が出ました。それに対し、パネラーの方々がそれぞれの立場で応えるなど、活発な意見交換がなされました。

# Workshop

A Taste of Health: Exploring Japanese Food Culture

## すし ワークショップ

食文化フォーラム二日目には、すしのワークショップがニューヨーク大学のキッチンで開かれました。

すしのデモンストレーションと実技指導を担当したのは山本道子氏(村上開新堂五代目)。山本氏は日本料理に興味を持つ人々、実際のビジネスに役立てようとする熱心な参加者を前にして、始めにすし飯の作り方を披露し、続いて牛肉のたたきをのせたハーブずしなどを実演しました。

さらに参加者による実習に移り、細巻き、てまりずしなどを作り、試食しました。日本の伝統的なちらしずし、細巻き、てまりずし、ハーブずしまで、普段アメリカのデリカではあまり目にするものも紹介しましたが、身近な材料で、家庭でも作れる「フュージョンすし」と、好評を得ました。



山本道子氏

