

# 和食を知り、魅力に触れる ミラノ万博 キッコーマン・イベントを開催



本イベントは、2015年5月1日から10月31日までイタリアのミラノで行われた国際博覧会（略称「ミラノ万博」）に合わせて、7月12、13日に開催。日本料理アカデミーのメンバーであり、日本を代表する9人の和食料理人とともに、イタリア・ミラノ市内のミラノ万博日本館PR拠点である「ジャパン・サローネ」にて、「和食の魅力」を紹介するイベントとして行われました（「ジャパン・サローネ」は、2015年6月25日から7月13日に、ミラノ市内のステッリーネ宮殿に設けられた、ミラノ万博の日本館関連プロモーション会場です）。

「和食の心」をイベントテーマに、和食に関する展示や和食料理人によるワークショップ、イタリアを中心としたヨーロッパ在住の皆さまや食の関係者に日本の食文化をご紹介するとともに、本格懐石料理の体感会等を実施しました。

7月12日（日）には、ミラノにお住まいの一般の方や、メディア関係者等約200名が参加したワークショップイベントを開催しました。9人の料理人を講師に迎え、4回に分けて「これからの日本料理」「日本料理とイタリア」「伝承～京料理」「和食の伝統と可能性」をテーマに実演と解説。来場者は熱心に耳を傾け、その包丁さばきに見入っていました。

7月13日（月）には、京都府知事 山田啓二氏、菊乃井主人 村田吉弘氏、キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 茂木友三郎による合同記者会見を実施。本イベントの目的や取り組みの内容、意気込みなどをメディア関係者にご紹介しました。

同日、イタリアを中心としたヨーロッパの食の関係者をご招待した本格懐石料理体感会を行いました。



## 本格懐石体感会で供された料理

### ●京都吉兆 徳岡 邦夫氏（八寸）

「コースの最初の料理ということもあり、好奇心がわく、食欲が増す。そんな観点から特に、ビジュアルを重視しました」



### ●たん熊北店 栗栖 正博氏（造り）

「ひらめ、タイ、ロブスターのお造りです。かつおと、昆布のだしをさかせた土佐じょうゆで召しあがってください」



### ●瓢亭 高橋 義弘氏（吸物）

「おだしに特化した料理です。器を持ち上げて口につけて、だしの香りも楽しみながら味わってください」



### ●木乃婦 高橋 拓児氏（焼き物）

「杉を炙って香りを出してみました。日本の季節感を、木の香りとサーモンの香りでお楽しみください」



### ●魚三樓 荒木 稔雄氏（焚物）

「鴨ロースは焼いて蒸して煮込み、なすは揚げて焼いてだし汁につける、という素材のそれぞれを、まったく異なる調理法で仕上げました」



### ●一子相伝なかむら 中村 元計氏（酢の物）

「ホタテ、たこ、イカの酢の物です。たこを柔らかく仕上げました。大きな塊でお出ししますが思い切って口の中に入れてみてください」



### ●美山荘 中東 久人氏 （ご飯、香の物、止め椀）

「和食に欠かせないのがおつけもの。今回はぬか床を、ヨーグルトと生ハムとりんごを合わせてイタリア版ぬか床で作りました」



### ●近茶流嗣家 柳原 尚之氏 （ご飯、香の物、止め椀）

「うなぎの錦糸玉子丼は、骨ざりしたうなぎを白焼きし、たれをぬって焼きました。たれは、しょうゆとみりん砂糖でつくりました」



### ●菊乃井 村田 吉弘氏（水物）

「豆は人間にしか食べられない、神聖な食べ物だと思っています。そんな大豆を使ってパンナコッタとジェラートをご用意しました」



本イベントにより、和食や日本の食文化の魅力を、「食」がテーマのミラノ万博という機会に、イタリアを始めヨーロッパの方々に知っていただく、感じていただくきっかけをご提供することができました。