オランダにて日本食調理講習の開催　4月～6月

JROは日本食・食材に関心を持つ海外シェフの養成を目指し、今年度は海外の調理師学校と連携して日本料理の調理技術や食材・調味料等についての講習を実施する。

この事業の第一弾として、4月から6月にかけて、オランダ・ハーグ市のROC Mondoriaan（モンドリアン）校において、日本料理講座（Japanese Cuisine Course）を計6回（4月12日、19日、26日、5月10日、24日、6月7日）の日程で実施した。

同校は、オランダ中央政府と地方自治体との共同出資による職業訓練校であり、シェフ等フードサービス関係の様々なコースが用意されているほか、海外からの留学生も受け入れているホテル・マネジメント・コースもある。

今回の講習では、主に同校のフレンチ・コースとホテル・マネジメント・コースの学生および教師を対象に、座学と実習を行い、修了時には調理実習試験も実施した。

講習初日にはマスコミ関係者も交えて開講式を行った。開講にあたり、ROCモンドリアン校のヨブ・ヴォルフスラク副校長と在蘭日本大使館の石井哲也公使から、「本講習が日本食についての知識と技術を学び、より関心を高めるためのきっかけになることを期待している」旨の祝辞を頂いた。開講式後の第1回講習の講師は、JROアムステルダム支部長でホテル・オークラ・アムステルダムの和食店「山里」の大島晃名誉総料理長。日本料理の歴史や日本食のマナー、出汁（だし）等についての講義の後、出汁の引き方の実演と試飲が行われた。さらに寿司づくりに必要な和包丁の使い方、酢飯、にぎり、巻物について講義と実演が行われ、受講者もにぎりと巻物を調理実習した。

第2回目は、前回に引き続き大島晃氏による天ぷらについての講習であった。食材の仕込みから調理器具の使い方、揚げ方を中心に大島氏が実演で見せた調理技術に対し、受講者は天ぷらの奥深さを理解したようだ。また味噌の種類や味の違いなどについての講義後に「ぬた和え」と「ムール貝のからし酢味噌和え」が実演調理され、味噌汁以外の味噌料理や、わかめ等の日本食材への関心も高まった。

第3回講習は、奥平武則フジッコ株式会社専務取締役の「日本料理のうま味の秘密（Secrets of Japanese Cuisine's UMAMI）」と題したうま味と出汁、昆布の種類とうま味成分等についての講義と、大島氏による昆布のうま味を活かしたメニューの実演であった。受講者は試食を通して日本食と西洋料理のうま味の違いについて理解を深め、昆布の種類の違いによる出汁の味の違いを体験した。受講者も「スズキの昆布締め」や「塩昆布パスタ」等を調理実習し、試食した。

第4回講習は、日本食材を積極的に取り入れているオランダのフレンチレストラン「ブラッスリー・アラカルト（Brasserie a La Carte）」のオーナーシェフ、ルーベン・フォン・ディーテン氏を講師に、フレンチメニューにおける日本食材の活かし方が講義と実演で紹介された。アミューズ（突き出し）・前菜・メイン・デザートの4品全てにおいて、そばや海藻、柚子、昆布等の日本の食材や、たまり醤油、日本酒、味噌、米酢といった日本の基礎調味料が使用されたことは、受講者にとって大きな刺激となったようだ。

第5回講習は、ヒルトン・ハーグ・ホテルのグランド・カフェ・パール（Grand Café Pearl）で総料理長を務めるエドウィン・フォンデン・ハイカント氏を講師に迎えた。フレンチメニューにおける日本調味料の活用例が実演され、日本の様々な種類の酢やそれらを使った合わせ酢についてが講義された。また、市販の削り節を使った出汁の取り方や、昆布を含む市販の様々な海藻についても、説明とメニュー提案が行われた。

第4回・5回の講習を通して、日本食材・調味料が海外の幅広いメニューにも使用可能であることを示

すことができ、受講者からも驚きとともに好評を得た。

最終回の第６回目には修了試験が行われた。「にぎり寿司」と「味噌汁」についての大島晃氏の講義に続いて受講者全員が「にぎり寿司」と「味噌汁」を実際に調理し、これまでの講習の理解度と各自の調理技術が審査された。講師陣や大使館員が受講生の調理メニューを審査した結果、アリヤンドロ・マルガリータ氏（Mr. Alejandro Margaritha）が最優秀者に選出された。

その後行われた修了式では、ROC モンドリアン校から本講習を評価していただき、また、在蘭日本大使館の長徳英晶参事官からは、和食をユネスコ無形文化遺産に登録申請したことと、今後も日本食への関心を持って欲しい旨のお話を頂いた。

最後に、大島氏が本講習を総評し、受講者の日本食に対する関心の高さを評価した後、受講者一人一人へ修了証書を手渡した。



ヴォルフスラク・ROC モンドリアン副校長の挨拶


大島 JRO アムステルダム支部長の講義と実演


ムール貝の芥子酢味噌和え


大島 JRO アムステルダム支部長の調理した日本食を談笑しながら試食する受講生たち


フレンチ・ブラッスリーのオーナーシェフ、ルーベン氏

生牡蠣と海藻の醤油ムース





フレンチでも日本の様々な酢が合わせ酢として使われている

最優秀者に選ばれたアレハンドロ・マルガリータ君（向かって右から２番目）とヴォルフスラク氏、石井氏、大島氏




最終回には受講者が調理した寿司を審査