上海にて日本食調理講習の開催 8月8日 上海中華職業学校

上海の中華職業学校において JRO 上海日本食調理講習会を開催した。 同校の学生、上海市内のレストラン に従事する卒業生およびメディアか ら約80名が参加した。

中国での日本食の普及は近年著し く、日系レストランに加えて、最近 では現地経営者による日本スタイル の居酒屋・回転寿司・焼肉店等も増 えている。

だが、日本料理を専門に教育する 学校やコースは存在しない。有望な マーケットである中国において、確 実に日本食の普及を拡大するには、 なによりもまず人材育成が必要であ る。そこで、日本食の最新調理論と 調理技術を教え、日本の食材や食品を使ったレシピを紹介し、上海のレストランでメニューとして活用してもらうことを目的に、中華職業学校で本講習を開催した。

開会にあたり、唐威同校校長より同校初めての日中交流に感謝する旨の挨拶、続いて在上海日本国領事館専門調査員の安生隆行氏の祝辞、上海市餐飲割烹産業協会の沈思明会長の挨拶をいただいた。

講習の第一部は、上海市餐飲割烹協会日本料理専業委員会の金井三郎常務副主任による講演「日本料理食文化概論」と、服部学園調理技術部の西澤辰男日本料理教授による調理

デンストレーションが行われた。

西澤氏は調理を実演しながら現地 の料理人が比較的間違いやすい使用 食材ごとの油の温度管理、ネタの準 備方法、揚げる際の留意点等を分か りやすく説明し、参加者から好評を 博した。

調理実演後の参加者との意見交換 では、調理作業に関する具体的な質 問が多く寄せられ、日本料理の基礎 的な調理技術を会得したい人が多い ことも分かった。

第二部の試食会では、西澤氏の調理した料理に加えて日系食品メーカーから提供されたメニューにも舌鼓を打ちながら情報交換が行われた。



会場の中華職業学校には在校生と卒業生が集まった。

夏の料理として中国では馴染みのない鱧(はも)のメニューも



服部学園の西澤教授は出汁をとる時の昆布

の使い方を説明しながら実演した。

代表的日本料理の「太巻き」も実演された。

紹介された。写真右は「鱧落と



西澤氏の調理した料理に加え、 日系食品メーカーから提案され たメニューも入れて試食検討会 が行われた。

