モスクワ PIR 2012 に参加し日本食衛生講習会の開催

9月25日~28日 モスクワ・クロッカス国際展示場

現在、ロシアには首都モスクワを 中心に日本食メニューを取り扱うレ ストラン、カフェ等が600軒以上 あると言われ、日本食への関心は 年々増加している。しかし、各レス トランでは生魚を扱う教育・経験が 乏しく、特に正しい調理技術や食材 管理等の食品衛生の基本が徹底され ていないため、法令違反や食中毒事 故が度々起きている。そのため本年 6月にはロシア消費者保護・福祉監 督庁から「生ものは健康に害する… (中略) …日本食(特に寿司等)を 避けるように」との長官発言が国民 に向けて配信され、日本食にとって 一部厳しい局面も出てきた。

そこで、JRO では昨年、一昨年に 続き今年度も、今年第15回目を迎 えるロシア最大の業務用市場向け見 本市「PIR 2012」に参加し、日本

食の衛生管理をテーマにした特別講 習を実施した。今回の講師は、長年 辻調理師専門学校で日本料理研究室 教授を務め、海外の日本食レストラ ンにも調理技術を指導しておられる 渡貫卓也氏と、地元モスクワの高級 日本料理レストラン「美郷」の総調 理長である伴宗親氏で、特に生もの を扱う際の手指の消毒、および包丁、 まな板等の調理道具の衛生管理の重 要性、生魚の正しい調理方法などを 中心に、解説を交えながら調理実演 をしていただいた。

また、恒例の日本料理コンテスト では、ロシアの日本料理専門シェ フ15名が和食の調理プレゼンテー ションを競い合い、渡貫氏を含む6 名の審査委員が評価した。

今年のコンテストのテーマは「ロ シアの秋」と「ロシアの祝・懐石」。 コンテスト参加者は90分の持ち時 間の中で、味と盛りつけ、食材のバ ランス、的確さ、衛生管理等に配慮 しながら計 13 品の料理を完成させ なければならない。各自が競い合う 光景は来場者やマスコミの大きな関 心を集めた。

コンテスト終了後、在ロシア日 本国大使館で審査結果が発表され た。最優秀賞はモスクワのレストラ ン「トゥーランドット」で働くアレ クサンドル・ライリャン氏。JRO は EU 地域の JRO 支部関係者の協力を 得て、同氏をパリ等での日本食研修 に招待する予定である。また、表彰 式会場では日系企業の協力を得て、 山形県産米(ひとめぼれ)を使った 寿司、出汁、梅酒や日本のビール等、 日本の食材・食品の試食・試飲が実 施された。

衛生管理の仕方についてデモンストレーションを行う 辻調理師専門学校の渡貫卓也氏(右)と日本料理店「美 郷」の伴宗親氏(左)



6名の審査委員による審査





関係者を交えてコンテスト参加者の記念撮影



最優秀賞に輝いたアレクサ ドル・ライリャン氏(右)と 審査をした渡貫氏(左)。

ライリャン氏の受賞作品

