オランダ外食事業者等の日本研修・産地見学交流会

2012 年 10 月 21 日～ 27 日　　東京、神戸、高知、岡山、大阪

オランダよりレストラン経営者および調理責任者、ディストリビューター、さらにはオランダ国内に多くの人材を輩出する調理師学校（オランダ ROC MONDRIAN 校）の教師、マスコミ関係者等 10 名が来日した。

オランダは海外からの直接投資のシェアが世界一で、また、欧州市場の中央に位置する地理的優位性から、欧州全体をカバーする物流・販売拠点が集中している。

一行は高知県、岡山県等の産地を訪問し生産者と交流したほか、食品メーカーの協力による“うまみ”と“だし”の研修、さらには調理師専門学校で日本料理の技術講習を受けるなど、様々な面から日本の食と食材にアプローチした。

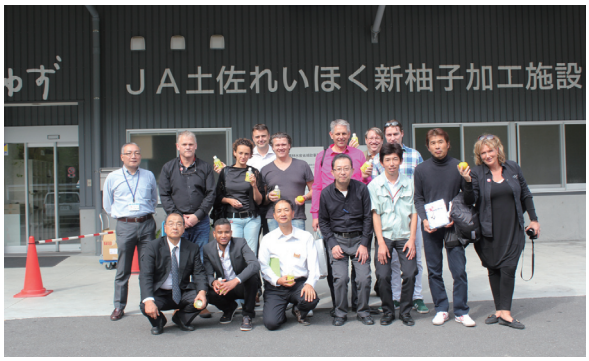
（左）築地市場では、水産物の中でも関心の高いマグロの競りを間近で観察。

（下）高知県に本社を置く食品メーカー・団体 10 社との商談会。

（右）高知県農業振興部及び高知県の産地・メーカー等関係者を交え、全員で記念撮影。

（下）高知県は、国内総生産量約 5 割を占める露地生姜（根生姜）の大産地。機械掘りと手堀りを併用し、付加価値の高い商品として好評価を得ている。

（左）株式会社あさのは、冷凍、酢漬、塩漬、加工品等、様々な業務用ニーズに対応した生姜の供給者として国内トップのシェアを持つ。



（左）今回来日したオランダの外食関係者は柚子加工施設（ＪＡ土佐れいほく）に高い関心を示した。

（上と左）日本料理の基本である“うまみ”について栄養価や科学的な観点から学ぶため、株式会社フジッコ本社と同社西宮工場を訪問。様々な昆布商品の活用方法等は、帰国後のメニュー開発にも生かされるに違いない。

（右）日本の麺文化を世界に拡げることをコンセプトに海外展開を推し進める大和（やまと）製作所を訪問。同社が独自に開発した製麺機の有効活用方法について耳を傾ける。

（上）辻調理師専門学校での日本料理技術講習。日本料理の基本である味噌、醤油等の各調味料の使い方、各食材に合わせた包丁の使い方などを熱心に見守り、カメラに収める。

（上と右）最終日には和食・懐石メニューの構成方法等についても学び、実践編として寿司のにぎり等の基本技術を習得した（大阪・がんこ平野郷屋敷）。