

ミャンマー外食事業者日本食研修 3月17日～3月28日

東京・名古屋・京都

日本食研修を目的にミャンマーからミャンマーレストラン協会（MRA）の会長・副会長をはじめ役員11名が来日した。

現在、ミャンマーは欧米諸国や周辺諸国との関係強化と国際社会への復帰を急ピッチで加速させており、今年12月には東南アジアのオリンピックとも呼ばれる東南アジア競技大会（South East Asian Games、略称シーゲーム）が首都ネピドーで開

催される。MRAはこの競技大会でアスリートたちのための飲食施設を運営するという大きな役割を担う予定で、日本食メニューの導入も検討している。

訪日団一行は、食材の流通拠点である築地市場と京都市中央卸売市場の視察、農業生産者との交流、食品加工工場や調味料製造工場の見学、各種業態の外食店舗の訪問とキッチン視察、都心の惣菜売場の視察、さ

らには“うま味”や“出汁”の取り方など日本食の基礎的知識や調理技術の講習を受けるなど、日本の食と食文化に関して様々な方面からアプローチした。

まずはミャンマーの外食経営者の代表に、日本で日本の食を五感（い・や・六感）で感じてもらうことは、日本の食と食文化を多くのミャンマーの人々に知ってもらうための出発点として大きな意義がある。



味の素株式会社川崎工場（上）にて「第5の味覚・うま味」について説明を受けた。また、味の素冷凍食品株式会社岐阜工場（下）では、餃子等冷凍食品の調理工程を見学した。参加者は商品の味と調理の簡便さに強い関心を示した。



（右）株式会社ミツカングループ本社の半田市にある博物館「酢の里」を訪見し、日本の基礎調味料の一つである酢の醸造工程について学んだ。



（上）キッコーマン株式会社野田工場の「もの知りしょうゆ館」にて醤油の醸造工程を学び、色・味・香りを体験する。



（左）月桂冠株式会社大倉記念館を訪見し、伏見の酒造りと日本酒の歴史を学習した。



（上）株式会社ミツハシの春日部炊飯工場を訪見、炊飯からおにぎり製造までの調理工程を見学した。



(左) 京野菜・万願寺唐辛子の栽培農家を訪問し、付加価値の高い野菜作りについて説明を受けた。



(右) 蕎麦の老舗・神田尾張屋にてミャンマー産と日本産のそば粉でできた蕎麦を作ってもらい比較検討した。



名古屋デリカフーズ株式会社のカット野菜工場を訪問、産地から野菜が集荷され、カット加工されて業務用野菜として配送されるまでの工程の説明を受けた。



福島鯉株式会社では鯉節の製造工程について学ぶとともに、鯉節の質感、におい、味わいなどを体感した。



株式会社人形町今半のケータリングサービス部白河センターでは弁当が作られる工程を見学した。



服部栄養専門学校では調理師育成カリキュラムと基礎的な日本食調理技術を学んだ。参加者は和包丁の使い方などを食い入るように見つめていた。



名古屋を本拠地とする株式会社サガミチェーンの店舗を訪問、鎌田社長から郷土料理を基にしたメニューの説明を受けた。



株式会社美濃吉の京懐石「竹茂楼」では厨房も見学し、細部にまで気を配る京料理の伝統を肌で感じた。



がんてフードサービス株式会社のがんて銀座一丁目店では和食・懐石メニューの献立、魚のさばき方、にぎりの基本技術等を学んだ。



株式会社フクナガの炭火串焼き・串くら本店にて正味 10 日間に及んだ本研修の「まとめ」を行った。