

ロシア人シェフの日本食研修

8月28日より9月2日まで、本年3月のロシア日本食レストランコンテスト（協力 在ロシア日本大使館）で優勝者した2人の日本食シェフ（レストラン「Sushi Room」料理長イリュヒン・ミハイル氏、レストラン「リース」料理長キム・フョードル氏）を招き、東京・千葉・埼玉にて寿司・和食を中心とした日本食の調理技術研修を実施した。

ここ数年、ロシアの日本食レストランは確実に増えている。首都モスクワだけで600店以上、寿司ロールの販売店を含めると2,000店以上存在すると言われている。しかし、ほとんどの店がロシア資本で、メニューの品質、味、衛生管理、食材調達、日本人調理師の不足等の面で課題が山積しており、日本食の調理技術や調理器具（特に包丁）の使い方、食材の効果的な活用方法などをしっかりと普及啓発することが課題となっている。

【研修シェフたちの感想】

イリュヒン・ミハイル氏

築地のマグロの競り、解体、そして日本の豊富な水産物には驚嘆した。その水産物を使った服部学園や喜代村塾での日本食講座では、調理人育成のための厨房設備、調理器具が整備されており、生きた授業を経験できた。キッチンマンの野田醤油工場では日本の基礎調味料である醤油の奥深さを知り、東京で学んだことを同僚に伝えたい。ロシアには日本食の食材も少なく、道具や設備を提供するメーカーも限られているため、日本食の価格が高くなり、品揃えも豊富ではない。ロシアの日本食レストランに必要な水産物や青果物の輸入正常化を期待したい。

キム・フョードル氏

服部学園でのマスタークラス、築地市場の見学、喜代村塾での実践的な握り寿司の作り方は印象的だった。帰国後は、日本の先生方が教えてくださった研修内容を活用して他の料理人のための講座を開きたい。また、ミツハシライス炊飯工場では、日本の食材加工技術のレベルが高いことが分かった。あのような米飯工場がロシア国内にあれば便利だと思う。そうなれば、多くのレストランで提供している料理の味が均一なものとなり、我々が日本で経験した米飯の品質に近いものが提供できるのではないかと痛感した。



服部学園の日本料理研修

(上) 中央は西澤辰男教授

(下) 厨房設備の中で記念撮影



喜代村塾の寿司研修

(上) 左は白田敏明講師

(下) 自分で握った寿司を持って記念撮影

