

■ パリ・ロンドンにおける日本料理講習

依然として日本食の人気が高く、日本食市場の拡大の続くパリ（11月3日）とロンドン（11月5日）において、さらなる日本食材と日本料理の普及を狙って、レストランシェフや料理学校生を対象に日本料理講習を実施した。

日本料理レストランの増加とともに、フレンチ等の有名レストランにおいても日本食材や日本的な味付け、日本料理の調理技術が広まっている。その背景には、有名レストランで働く多くの日本人シェフの存在がある。フランスをはじめとするヨーロッパ圏の料理界において日本人シェフの評価や発言力が高まっており、こうした優秀な日本人シェフの輩出

にはコルドンブルー（Le Cordon Bleu）のような有名料理学校とそのネットワークが大きく貢献している。

パリのコルドンブルー（Le Cordon Bleu Paris）は将来的に日本料理のカリキュラムを導入する事に関心があり、JROの日本料理講習は今回で3年目となり、同校ではシェフを対象に日本料理の実習を行った。

今回が初めてとなるロンドンのコルドンブルー（Le Cordon Bleu London）では、同校の学生を対象に日本食材や日本料理の基礎的な調理技術を教える講習とした。

11月3日 パリ

11月3日のパリ校での日本料理実習は、講師としてパリに出店後すぐにミシュラン1つ星を獲得した「オクダ」(OKUDA Paris)の副料理長である石田伸二氏を迎え、10名のシェフを対象に実施した。

昆布や鰹節、調味料に加えて和牛等日本食材の特徴を解説し、それらの調理法を説明しながら、日本料理の基本となる出汁の取り方から始まり、お椀、天ぷら、すき

焼き等の調理指導を行った。

参加シェフからは、出汁の取り方に関する細かな質問や、海老^{えび}真薯^{しんじょ}の食感や酢のジュレが斬新だという感想、なぜすき焼きには焼豆腐なのかが分かったなど、質問や感想が寄せられ、日本食材や日本料理への関心と興味を高める事ができた。

オクダ・パリ副料理長 石田伸二氏



調理実習



実習参加者たち



ホタテと昆布のお造り、酢のジュレ添え



出汁の取り方実習



和牛すき焼き調理下準備





天ぷらの揚げ方を教える石田シェフ



天ぷら実習



できあがった天ぷら

11月5日 ロンドン

11月5日のロンドン校における日本料理講習も、パリと同様に石田伸二氏を講師として、主に同校の学生を対象に実施した。

彼らにとっては初めての日本料理講習であるため、基礎的な日本料理の調理技術を中心に、出汁の取り方や和

包丁の使い方、魚のおろし方、天ぷらの基本等について調理実演を交えて講義した。

参加学生からは、今後も日本料理や日本食材について学ぶ機会が欲しいという意見もあり、今後の実施についてパリ校と合わせて検討の予定である。

ロンドンの講師も石田伸二氏



鯖の照り焼き



椀物の基本、味噌汁



初心者向けに調理実演を交えて日本料理の基礎を講義する石田シェフ



天ぷら