

2010年1月 ニューヨーク、アメリカ

“The Essence of Japanese Food : Discover Authentic Japanese Ingredients” レポート

開催日： 2010年1月22日～25日

開催場所： The International Culinary Center (A Culinary School in New York)

講師： 石井義典 (Morimoto Restaurant)  
吉田真太郎 (Umami Information Center)  
山田勲 (Upstairs at Bouley)  
Josh DeChellis (La Fonda del Sol)  
倉岡伸欣 (Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad(JRO))  
David Bouley (Bouley and Upstairs at Bouley)

主催： 農林水産省

2010年1月22日より25日までの4日間、日本食の魅力、日本食材の素晴らしさをニューヨークのシェフ、料理学校の学生、その他食の関係者に紹介し、日本食材の米国への輸出を促進することを目的として、ニューヨークの The International Culinary Center に於いて、農林水産省主催の”The Essence of Japanese Food : Discover Authentic Japanese Ingredients”と題する「日本食材等・日本食文化講座」が開催されました。

1日目は、Morimoto Restaurant の石井義典氏より日本食材の地理的・歴史的背景、五味・五色・五法など日本食の基本について紹介が行われました。2日目は、弊センターのニューヨーク支局より「UMAMI : The Fifth Basic Taste & The Essence of Japanese Cuisine」と題したうま味と出汁の重要性に関する講義を行った後に、Upstairs at Bouley の山田勲氏による一番出汁を使った日本料理の実演と紹介が行われました。3日目には La Fonda del Sol の Josh DeChellis 氏による山椒や長いも等を使った料理の実演、4日目には JRO の倉岡伸欣氏による日本蕎麦を使った料理の実演、Bouley and Upstairs at Bouley の David Bouley 氏による和牛、ゆず等を使った料理の実演が行われました。

実演および講義を通して、出汁のとり方や日本食材の入手方法に関する質問が多く出され、日本食やうま味がニューヨークに於いて浸透してきているものの、使用にまでは至っていないことが判りました。今回の実演、講義を通して、より多くの料理人や料理ジャーナリストを含む食の関係者が日本食・日本食材およびうま味をより身近に感じていただけるようになることを期待しています。



石井氏(左)による鯛の焼き物の実演



UIC NY 支局によるうま味の講義の様様



山田勲氏(左)による一番出汁のとり方の実演



山田氏による八寸と鯛の煮物