

Japanese Food Seminar in Singapore ～和食と日本産食品の引出し拡大に向けて～

シンガポールで和食と日本産食品の普及拡大を目的とする「Japan Food Seminar」が2月25日に現地料理教室で開催され、シンガポールで活躍するプロ料理人や調理師専門の学生ら約50名が調理を行いながら和食や日本産食品を学びました。

○Japan Food Seminar

同セミナーは農林水産省の事業を受託する民間企業4社により開催されました。日本産品の輸出拡大に向けた基盤づくりを図るため、現地の料理人向けに和食や日本産食品を提案するもので、今回は和牛、調味料類、酒を中心とした日本産食品の紹介、その食品を使用したレシピ提案及び参加者による実習が行われました。

(1) 和牛の解体実演

シンガポールでは、サーロインなど特定の部位以外を使用した和牛の料理のバリエーションが少ない状況にあります。今回は鹿児島県の食肉卸会社の方が講師として牛肉ブロックの解体実演を行い、参加者に和牛の各部位を紹介しました。講師は部位ごとに切り分けながらそれぞれの特徴と和牛の幅広い使用方法を紹介しました。



和牛の部位紹介を
熱心に聞き入る参加者ら

(2) 参加者によるオリジナルレシピの実習

和食の幅を広げる5つの調味料として味噌、わさび、ポン酢、ゆず、梅干が紹介され、これらを使用した3種類のオリジナルレシピを参加者が実習しました。今まで使用したことのない調味料もあり、参加者はイメージを膨らませながら料理を作りそれぞれの味を確認していました。

○新たな料理の提案

今回のセミナーを受けて、3月11日には「Japan Food Forum」が開催されます。同セミナー参加者による日本産食品の使用に関する意見や、今回セミナーに参加したプロ料理人が開発した和牛を使ったオリジナルレシピが紹介される予定です。

外食文化の強いシンガポールで、和食や日本産食品の引き出しを広げた現地料理人の活躍が期待されます。



オリジナルレシピに基づき料理を実践

(三原所長補佐 鹿児島県派遣)