

Japanese cuisine workshop at Institute of Hotel Management - Goa Honoring Nature's Gifts -- Introduction to Traditional Japanese Cuisine

12月11日から15日の間、在インド日本国大使館と日本食・食文化振興協議会（JCDC）はゴアにおいて、「インド人シェフと日本人シェフによるスペシャル日本料理講座」を実施しました。

シェフ達による、本格的な日本食・食文化と日本産食材の魅力発信の様子をご報告します。

- 共催 : 在インド日本国大使館
日本食・食文化振興協議会（JCDC）
- 協賛 : 農林水産省
- 協力 : Institute of Hotel Management Goa
Hattori Academy
EIJ Consulting Pvt. Ltd.
- 実施日 : 12月11日（水）～15日（日）
- 実施会場 : Institute of Hotel Management Goa
- 参加対象 : 日本料理に興味を持つ学生、地元シェフ、インフルエンサー等

最初の3日間（12月11日～13日）は、Institute of Hotel Management Goaの最高学年生徒の中から選抜された20名を対象に、Brehadeesh Kumar: Owner and chef, Ginko（a Japanese restaurant in Pune）氏が講義を行いました。午前中は座学、午後は実習という形式で

- 1日目 座学「日本料理の基礎理論」／実習「包丁技術」
- 2日目 座学「発酵と調味料の理論」／実習「炊き合わせ」
- 3日目 座学「出汁とうまみの理論」／実習「一汁三菜」

とう構成で、日本料理の基礎をインド食文化との比較を行いながら論理的&体系的に伝えました。3日目には日本料理の基本といわれる「一汁三菜」を完成させる事が出来ました。



Japanese cuisine workshop at Institute of Hotel Management - Goa Honoring Nature's Gifts -- Introduction to Traditional Japanese Cuisine

4日目（12月14日）は、日本から招いたKiyoyuki Ichimaida: Professor of Japanese cuisine, Hattori Nutrition College氏によるスペシャル講義を実施。

午前中は、Institute of Hotel Management Goaの生徒50名に対し

- ・日本の食文化（*）についての講義

- * 地域に根差した多様な食材がある事、それらの食材を余すことなく使う精神、基本スタイルである「一汁三菜」の栄養バランス、

- 生魚を食べる文化により日本刀を原型とする片刃包丁の発達 等

- ・出汁のデモ（昆布出汁と鰹出汁の試飲）

を通じて、日本食・食文化と日本産食材の魅力を伝えました。



午後には3日間の実習を既に終えているInstitute of Hotel Management Goaの選抜生徒20名に対し、太巻きの実習を行いました。知ってはいるけど、初めて調理する太巻き。

しかし、既にジャポニカ米の特性や発酵調味料について理解を深めていた生徒たちは、とても上手に太巻きを仕上げました。



Japanese cuisine workshop at Institute of Hotel Management - Goa Honoring Nature's Gifts -- Introduction to Traditional Japanese Cuisine

最終日はInstitute of Hotel Management Goaの選抜生徒20名による「炊き合わせ」の課題発表会。最初の3日間で学んだ事を活かし、各自の独創性を盛り込んだ「炊き合わせ」を2時間で5人前を調理しました。

それらを、講師2名とゴアで活躍するシェフやインフルエンサーが試食審査。

味、見た目、独創性をポイントに優秀者を選出致しました。

この優秀者には、ゴアで新規OPEN予定の日本料理店からリクルートの声かけも！

また、20名には日本食・食文化と日本産食材の魅力を学んだ証としての受講証も授与されました。



※お問合せ

Japanese Cuisine and Dietary Culture Development Committee

Aya Hamasuna

<mailto:aya@jcdc.tokyo>