

## アメリカ・ミシガン州駐在員便り

2008/11/24 駐在員：宮村 佐衣子

### 【日本料理イベント】

11月22日(土)に、在デトロイト総領事館主催により、日本料理を紹介するイベント「日本食に関する講演会「Art of Japanese Food -Feast for eyes」」が開催されました。

日本から、栗栖正博・「たん熊北」代表取締役社長、野永喜三夫・「日本橋ゆかり」三代目若主人(料理の鉄人'02 総合優勝)、中東久人・「美山荘」四代目主人といういずれも老舗の料亭のご主人を迎え、講演「日本料理の季節感と伝統」(パワーポイント)とクッキング・デモンストレーション「季節のお弁当」がありました。

講演では、日本の食事は五色を取り入れること、季節によって、その月によっても、その時季にふさわしい料理が出されること等がスライドで紹介されました。クッキング・デモンストレーションでは、出汁の取り方やおひたしの作り方等が紹介されました。やわらかい料理の多いアメリカ料理と違って、歯ごたえが日本食では重要だという話もありました。



参加者は、主にミシガンのレストランのシェフ、キッチンサプライヤー関係者など、料理界の方々であり、日本人では日米協会、デトロイト商工会の方々が招待されて参加されていました。

食材は、昆布と鰹節以外は全てミシガンで調達されたそうです。昆布と鰹節もアジア食品を扱うスーパーで手に入るのので、日本で作られる日本料理がミシガンの食材で再現することができるとのことでした。



材料の調達を手伝わせた総領事館の職員の方によると、新鮮なハウレン草とケシの実を探すのに苦労されたそうです。

参加されたアメリカ人の方に感想を聞いてみると、使われる食材(ゆずや干しホタテ、あんこの肝など)が珍しく、見た目と歯ごたえと香りが素晴らしいとのことでした。

なお、中東久人・「美山荘」四代目主人が使用されている炊き込みごはんの釜は、**信楽焼**だそうです。

