

日本料理アカデミー

報道関係者 各位

2014年2月14日（金）
特定非営利活動法人日本料理アカデミー
理事長 村田 吉弘

和食のユネスコ無形文化遺産登録記念 フランス祝賀晩餐会（パリ）・イギリス祝賀イベント（ロンドン）への 日本料理アカデミーの協力について

特定非営利活動法人日本料理アカデミー（京都府京都市）は、「和食 日本人の伝統的な食文化」のユネスコ（国連教育科学文化機関）無形文化遺産登録の正式決定を記念したフランス祝賀晩餐会（パリ、2月6日（木））とイギリス祝賀イベント（ロンドン、2月10日（月））において、日本料理の提供などを行いました。

2004年8月の設立以来、日本料理アカデミーでは、「日本料理の世界的な理解促進」と「次代の日本料理への貢献」を目指し、国内外における日本の食文化の普及、継承、発展活動に取り組んでおります。この度の無形文化遺産登録に向けて、日本料理アカデミーでは、2011年6月に京都府に「日本料理・和食」が世界無形文化遺産として認定されるよう支援を要請し、京都府より国に政策提案し、農林水産省に検討会が設置されました。設置以降、食文化の大切さを国に訴える一方で、海外からの有名シェフを積極的に受け入れ、日本料理の技術と知識の開示や、日本料理の素晴らしさを習得出来る場の提供をしています。さらに、食育事業として積極的に小学校での「だし」や地産地消の大切さなどの授業を推進。これらの活動を通して食文化啓蒙を促進し、今回の和食の無形文化財登録に寄与してまいりました。

この度開催された祝賀会は、それぞれフランス外務省および在英国日本大使館との協力のもと開催する運びとなりました。フランスでは日本料理アカデミー会員による日本料理の提供を行った他、イギリスではヘストン・ブルームンタールと、理事長 村田の祝賀対談が行われました。

またイギリスにおいては、今回の祝賀イベントに先立ち、2月9日（※ロンドン現地時間）に英国日本料理アカデミーの正式発足を発表いたしました。発表会では、日本から5名のアカデミーメンバーが渡英し、手軽に作れる家庭料理のデモンストレーションを行いました。日本料理アカデミーの海外支局展開は今回が初となります。尚、今回の祝賀イベントは、英国日本料理アカデミーによる正式活動の第1弾となりました。

日本料理アカデミーは、ユネスコ無形文化遺産にて世界に認められた日本の食文化の更なる普及、継承、発展に今後も務めてまいります。



【ご参考資料】

■フランス祝賀晩餐会について

<実施概要>

日時：2014年2月6日（木） 20時～

会場：フランス共和国外務省内迎賓館

所在地：37 quai d'Orsay 75700 Paris 07 SP

主催：フランス共和国外務大臣

内容：日本料理アカデミー会員18名の料理人による日本料理を提供しました。

<提供献立>

八寸 雪洞八寸 五種盛
 煮物椀 蟹味噌仕立て松葉蟹 玉子豆腐 芹 生姜
 向付 鰹昆布 伊勢海老焼霜 トロ 温玉 あしらい一式 土佐醤油
 箸休め 生湯葉 揚げ百合根 鱈甲飴 山葵
 焼物 白甘鯛味噌柚庵杉板焼 一盛 金柑蜜煮
 炊合せ 海老芋 京菊菜 金時人参 焼椎茸 煮穴子 柚子
 強肴 三宝柑釜 鮑 帆立貝 筍 独活 菜種 車海老 木の芽 ジュレ
 御飯 トリュフ御飯 合鴨照り焼き 九条葱醤油炒め 山椒
 止め椀 赤出汁
 香の物 聖護院蕪浅漬け 奈良漬 蕪の葉 柴漬け
 水物 豆腐のブラマンジェ風
 菓子 干菓子色々 吹き寄せ風
 抹茶

<参加料理人リスト>（五十音順）

荒木 稔雄（魚三楼、京都府）、川西 豪志（ひさご寿し、滋賀県）、栗栖 正博（たん熊北店、京都府）、才木 充（直心房 さいき、京都府）、下口 英樹（平等院表参道 竹林、京都府）、宗川 裕志（京都調理師専門学校、京都府）、高田 晴之（たか田八祥、岐阜県）、高橋 拓児（木乃婦、京都府）、高橋 義弘（瓢亭、京都府）、竹中 徹男（京料理 清和荘、京都府）、田村 圭吾（萬重、京都府）、徳岡 邦夫（京都吉兆、京都府）、仲田 雅博（京都調理師専門学校、京都府）、中東 久人（美山荘、京都府）、中村 元計（一子相伝 京の味 なかむら、京都府）、村田 吉弘（菊乃井、京都府）、吉田 修久（京料理 修伯、京都府）

渡部 光壮（京都調理師専門学校、京都府）



八寸（雪洞八寸 五種盛）



強肴（三宝柑釜）

■イギリス祝賀イベントについて

～ ヘストン・ブルーメンタル氏と村田 吉弘の祝賀対談「EUにおける和食の未来」 ～

<実施概要>

日時：2014年2月10日（月） 18時15分～20時30分

会場：在英国日本大使館（ロンドン）ボールルーム

所在地：101-104 Piccadilly London W1J 7JT

主催：在英国日本大使館

内容：理事長 村田 吉弘とヘストン・ブルーメンタル氏との祝賀対談の実施および、英国日本料理アカデミーによる日本料理を提供しました。

<ヘストン・ブルーメンタル氏コメント>

イギリスの食事環境は、この10年で大きく変化しました。特に日本料理に関しては、これまで、欧米人が日本へ行ってもどの店に行ってもよいか分からなかったが、ミシュランガイドの上陸後は、行く店の指標が出来たこともあり、イギリスでの日本食に対する理解も進み、この10年は日本食に関しても相当な進歩があったと思う。またミシュランガイド日本版が出来たときには、知人が「日本のレストランが今凄いことになっている」と大騒ぎしたのを覚えている。

自身は、以前より日本食に注目しており、実際に日本の菊乃井に行ったことがあるが、その際に、マナー、器、盛り付け、すべてが洗練されていて感動をした。日本食は、ミシュランガイドが上陸する前から、何百年もの歴史の中で研ぎ澄まされ洗練され今に至っているということ、体験をもって実感している。

現在は、イギリスではファストフードの日本食も増え、日本食はイギリスで生活の一部になったと感じています。今回のユネスコ登録もそれに拍車をかけ、イギリスにおける日本食は、今後5年で更なるスピードをもって進化するだろう。



<プロフィール>



村田吉弘

NPO 法人日本料理アカデミー理事長。伝統的な和食を提供するミシュラン3つ星を称された京都のレストラン、菊乃井のオーナーシェフ。



ヘストン・ブルーメンタル ミシュラン3つ星を称されたパークレーのブレイに在するレストラン、科学的で創作的な調理法で著名なファットダックのシェフパトロン。



会場では、日本酒他、英国日本料理アカデミーにより様々な日本料理が振る舞われました。

■英国日本料理アカデミーについて

2014年2月9日（日）に日本料理アカデミーとしては初の海外支局を発足。発足発表にあわせて、日本料理アカデミーメンバーより理事長 村田（菊乃井）をはじめ、荒木 稔雄（魚三楼）、栗栖 正博（たん熊 北店）、下口 英樹（竹林）、林 大介（英国菊乃井）が、家庭でも作れる和食のデモンストレーションを行いました。



家庭でもつくれる和食をコンセプトに、実際にデモンストレーションが行われました。



デモンストレーションでは、法蓮草のピーナッツ和へ、ちらし寿司、サーモン照り焼き、鶏南蛮そばの4品が作られ、実際に提供されました。

■日本料理アカデミーについて

日本料理アカデミーは、日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本料理の発展を図るため、教育および文化・技術研究ならびにその普及活動に取り組んでいます。地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施し、もって我が国が誇るべき食文化について、理解の促進とその魅力向上に寄与することを目的としています。

日本料理アカデミー公式HP：<http://culinary-academy.jp/>