全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION

2022年度 事業活動報告書

2023年6月

一般社団法人 全日本・食学会

目次（2022年度 事業活動一覧）

１．社会貢献活動

主催事業	**第6回「全日本・食サミット」4年ぶりに開催！**	P. 5
	2022年度顕彰制度「bean47」受賞者が決定！	P.10
	【bean47】特別企画～和歌山県古座川町食材視察会	P.12
共催事業	**立命館大学×全日本・食学会「食の知財化」オンラインセミナー開催**	P.13
	新渡戸文化学園×全日本・食学会　食学会シェフの協力による食育の取組	P.14
	GI産品をPR ～「GIレストランフェア」を開催！	P.15
協力事業	**上柿元理事による「宮崎こばやし熱中小学校」における食育授業**	P.17
	庄内・鶴岡に料理人が集結！「食文化による郷土づくりカンファレンス」	P.18

２．日本の食文化発信活動

共催事業	**令和４年度日本食・食文化普及人材育成支援事業**	P.21

３．人材育成活動

自主事業	**食学会青年部勉強会の開催**	P.28～34
	情報交換会の開催	P.34～35

１．社会貢献活動

第6回「全日本・食サミット」4年ぶりに開催！

◆ 実施日程：2023年３月19日（日）
◆ 実施場所：hu+g MUSEUM（ハグミュージアム）（大阪市西区千代崎３丁目南2番59号）
◆ 主　催： 全日本・食学会
◆ 協　力：大阪ガス株式会社、関西食文化研究会

実施概要

2023年3月19日（日）、大阪ガス・ハグミュージアムにて、４年ぶりとなる「全日本・食サミット」が開催されました。

全日本・食学会も10年目となり、もう一度新たに活動を見直そうとした昨年の取組を踏まえ、今回のテーマは、その思いを込めて、「REBORN～時代の変化と共にもう一度生まれ変わる～」。
外部有識者にも多数のご出演・ご協力をいただきなら、基調講演含め、全11講演が行われた中、多くの料理関係者が足を運びました。開会式に続く各プログラムでは、理事長と共に各地青年部代表も出演し、これからの食の世界について活発な意見交換を行いました。

〈プログラム一覧〉

会場	プログラム
H-1	【基調講演】レストランのこれからを考える
H-2	植物性 "超" 動物感～油脂とたん白がおりなす味覚革命～
H-3	ドリンクペアリングのデザイン
A-1	日本の食文化のサステナビリティ
A-2	養殖魚や未利用魚の新しいおいしさ～産学連携で目指す新構造～
A-3	ずっとおいしい魚を楽しめる未来をめざして～Chefs for the Blue とのコラボレーション～
C-1	長期放牧肥育・シェフ牛の可能性
C-2	味道（MIDO）
D-1	鉄板会議 「コナモン100選」 食都大阪の焼き技と未来
D-2	世界を変える種をまく！～料理人の惚れ込む哲学と技～

【開会式】

村田吉弘理事長による開会挨拶

山口靖氏（農林水産省 大臣官房 輸出促進審議官（兼輸出・国際局））による来賓挨拶

Program H-1 【基調講演】「レストランのこれからを考える」

左より：小澤善文氏 【トゥーランドット 臥龍居】、片山城氏 【心根】、一木俊哉氏【懐石いっ木】、前田元氏 【MOTOI】

「レストランのこれからを考える」ために、レストランビジネスは持続可能かなど、119名の料理人に対するアンケートを実施。その結果を基に、門上武司副理事長の進行の下、青年部の代表４名と村田理事長が意見交換を行いました。88.2％が「持続可能」と好感触な回答をするなか、小澤善文氏は、人材不足の問題、片山城氏は、人材育成、前田元氏は、労働環境など、実際に感じている課題について、それぞれ意見を述べました。それらを見直し、行動することでレストランが持続できる環境を作りたいとの意見の一致があり、「食サミット」もその一役を担うことを提言しました。

Program H-2 植物性“超”動物感 ～油脂とたん白がおりなす味覚革命～

植物性油脂と植物性たんぱく質で動物性のおいしさを作り出す技術MIRACORE®の解説後、３名の料理人よりメニュー提案。堀井理事は、「カツオ出汁と同等のコク」があると話すMIRACORE®の出汁を使ったそばを開発。塩ラーメンを作った松原理事は、MIRACORE®によって減塩になることを報告。杉浦仁志氏は、大豆ミートやキノコにデミグラスソースを合わせ、ヴィーガン・メニューの可能性を示唆。試食後、会場からは「本当に植物性のみ？」との驚きの声があがりました。

杉浦仁志氏【ONODERA GROUP】と富研一氏 （不二製油グループ本社）

堀井良教理事【総本家更科堀井】

松原龍司理事【龍旗信】

モデレーター：和田有史氏
（立命館大学 食マネジメント学部教授）

協力:不二製油グループ本社株式会社

Program H-3 ドリンクペアリングのデザイン

左より：高山英紀氏 【アントルヌー】、岩田渉氏 【THE THOUSAND KYOTO】、川﨑寛也氏（味の素食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト）

ドリンクペアリングをデザインするために、農学博士の川﨑寛也氏が、人間の味覚や嗅覚などの感覚の仕組みや、相性のタイプを科学的に解説。ソムリエの岩田渉氏は、ドリンクの品種や産地、タイプに留意したペアリングの組み立てを実施しました。料理人の高山英紀氏も、食材のテクスチャーなどに注目し、料理とのペアリングを提案しました。科学、料理、ドリンクと、異なったアプローチからペアリングを考えるよい機会となりました。

協力：株式会社ロック・フィールド

Program A-1 日本の食文化のサステナビリティ

日本の食文化のサステナビリティを考えるにあたって、ブランドコンサルタント、文化批評家、文化産業科学者の阪田徹氏は、世界における観光の経済成長率が著しいこと、日本への観光目的は食文化の体験であることなどから、継続的な日本の食文化のブランディングの必要性を講義。京料理の老舗【瓢亭】の高橋義弘氏は、魚食文化の継続のための活動や、450年以上続く自身の店での様式・マナーを受け継ぐ重要性について、山口浩理事は、料理人こそが学び、料理人の評価基準をつくることが、料理人のサステナビリティであり、それが食文化の継承につながると話しました。

山口浩理事【神戸北野ホテル】

阪田徹氏（SAKATA ISHIYAMA OFFICE）

高橋義弘氏【瓢亭】

Program A-2 養殖魚や未利用魚の新しいおいしさ ～産学連携で目指す新構造～

海洋資源の減少や枯渇が叫ばれている今、松尾英明理事は、「天然物が一番」という料理人の価値意識を転換し、環境負荷が少ないなどの新しい価値を見出そうと、関西の料理人を中心に、昨年【Relation Fish株式会社】を設立。その活動について報告しました。近畿大学農学部・澤田好史教授は、「サステナブルな魚食」と題してアイナメなどの野菜くずを使った養殖について講演。島村雅晴氏らは、未利用魚ナルトビエイを使ったメニューを考案し、そのおいしさと可能性を周知しました。

澤田好史氏
（近畿大学農学部教授）

松尾英明理事
【柏屋 大阪千里山】

島村雅晴氏
【懐石料理 雲鶴】

Program A-3 ずっとおいしい魚を楽しめる未来をめざして ～Chefs for the Blueとのコラボレーション～

Chefs for the Blue・佐々木ひろこ代表は、「日本の食文化は海からできている」と話し、漁獲高がここ35年で1/3になっている現状を報告。小川洋輔氏は、魚を食べる側と獲る側のバランスを考慮した新しい水産システムの必要性を提案。前田元氏は、生態系を壊しかねない安易な養殖に疑問を投げかけました。酒井研野氏は、「環境負荷をかけずに今まで使ってこなかった食材」を求めて今回はクジラに注目し、懐かしくて新しいメニューを開発しました。

小川洋輔氏 【おが和】（左上）、前田元氏 【MOTOI】（中央）、オンライン参加の佐々木ひろこ氏 （Chefs for the Blue）（右上）、酒井研野氏 【日本料理 研野】 （右下）

Program C-1 長期放牧肥育・シェフ牛の可能性

食学会が３年あまりの歳月をかけて取り組んだシェフ牛事業。元農林水産省畜産部長の原田英男氏が、事業の経緯と意義を改めて説明した後、千葉祐士理事より、脂肪酸組成や黒毛和牛より融点が高いシェフ牛の特性についての分析・報告がありました。また、A4、A5といった流通用の基準ではなく、牛肉は食味の基準を持つべきと意見。シェフ牛の仕上げ肥育をした生産者の磯沼正徳氏は、エコフィードの給餌やコーヒー豆の殻の牛床など、持続可能な酪農の実践を提言。山根大助理事らが、シェフ牛と黒毛和牛の食べ比べメニューを提供し、会場からはシェフ牛のうま味の強さに感心する声が聞かれました。

ジャージー牛煮込み

原田英男氏 （畜産環境整備機構）と磯沼正徳氏 （磯沼牧場）

左より【格之進】千葉祐士理事 、【ポンテベッキオ】山根大助理事 、【人形町今半】高岡哲郎副理事長

Program C-2 味道／MIDO

まん福ホールディンス㈱と食学会との共同でスタートした「味道／MIDO」事業。従来のレシピ動画とは異なり、料理を通じて料理人の方々の魅力を伝えるコンテンツづくりを行なっています。同社代表取締役社長の加藤智治氏は、料理人とタッグを組んで日本の食文化をグローバルに配信し、未来へ進化させると、その目的を説明。続いて、フードエッセイストの平野紗季子氏の進行で、「あなたにとって、味道とは？」をテーマに対談。脇屋友詞副理事長は「若い人と融合して、この世界が好きだと思ってもらえるように」とコメント。落合務シニアアドバイザーは「今は動画などでなんでも学べる時代。教わった側が信念をもってどう実践するかが肝心」と続けます。佐々木浩理事は「食を通じて人と人をつなげたい。それができる料理人であることを誇りに思う」と語りました。

試食提供された和洋中おにぎり三種：

- すき焼きローストビーフおにぎり（佐々木浩シェフ考案）
- 筍と海老を使ったジェノベーゼおにぎり（落合務シェフ考案）
- 鮭のXO醤おにぎり（脇屋友詞シェフ考案）

左より 【祇園さゝ木】佐々木浩理事 、平野紗季子氏 （フードエッセイスト）、【Wakiya一笑美茶樓】脇屋友詞副理事長 、 【ラ・ベットラ・ダ・オチアイ】落合務シニアアドバイザー

協力:TARO TOKYO ONIGIRI

Program D-1　鉄板会議 「コナモン100選」～食都大阪の焼き技と未来～

大阪コナモン文化を牽引する名店社長３名と熊谷真菜理事との軽快なやり取りで、会場の笑い声が絶えない楽しいトークセッションからスタート。「完成形はなく、いまだ進化中」というお好み焼きを、【ゆかり】の焼き名人が実演。返す回数、ヘラの使い方などの鉄板技を細かく解説。【甲賀流】は、ふわとろ食感のたこ焼きの焼き方を教示しました。“大阪コナモンを世界へ”との言葉通り、熱い勢いが感じられるコナモン体験でした。

左より、熊谷真菜理事 （日本コナモン協会会長）、垣内健祐氏 【たこ八】（道頓堀たこ焼き連合会）、山下真明氏 【お好み焼きゆかり】（上方お好み焼きたこ焼き協同組合理事長）、田中由弘氏 【甲賀流】（道頓堀たこ焼き連合会）

Program D-2　世界を変える種をまく！ ～料理人の惚れ込む哲学と技～

肉も魚も付加価値のある唯一のものを目指して選び、扱い、水分コントロールに留意する食材の流通や、生産者とのつながりについて、前田尚毅氏と新保吉伸氏がそれぞれの考えを述べ合いました。

続いて「bean47」で表彰された方々が登場。岐阜の「和良鮎」、「ジビエ鹿肉」、香川「瀬戸内キャビア」、 淡路島「金猪豚」、那智勝浦「まぐろ」などの食材が、生産者の熱い思いとともに紹介されました。

堀井理事より、 【ヤマサ脇口水産】脇口光太郎氏 （左）に賞状盾を授与

左より、「bean47」受賞者の【李荘窯業所】寺内信二氏 、 【ジビエ工房めいほう】元満真道氏 、 【CAVIC】板坂直樹氏

2022年度「bean47」大賞を受賞した【サスエ前田魚店】前田尚毅氏（右）と、流通関係者賞を受賞した【サカエヤ】新保吉伸氏（左）

【閉会式】

閉会式では、脇屋友詞副理事長が、関係者への感謝とともに、「夢をもって学ぶ」ことの大切さについて話しました。続いて、門上武司副理事長は、「今日知ったことを自分ごととして考えてほしい。各プログラムでも取り上げられていた、料理人をとりまく環境課題、次世代育成課題については改めて提言していきたい」と締めくくりました。

2022年度顕彰制度「bean47」受賞者が決定！

実施概要

食と食文化の分野における新たな活動・技術・人材の発掘・支援を目的とする全日本・食学会の顕彰制度「bean 47」。生産者、料理人、流通関係者、食に関する機械技術者、食関連の研究者などに対し、毎年カテゴリーを決めて顕彰しています。今回の「bean 47」は、生産者だけではなく、食を取り巻く様々な活動に対象を広げ、様々な人やものを「つなぐ」というキーワードに焦点をあてました。

今回の特徴は、各々の生産や制作にとどまらず、その仕事の広がりを地域や世代、世界に広めようとする活動を進める事業者が多く、新たな展開が創造される活動であることです。

顕彰委員会の厳正な審査・協議の結果、「bean47大賞」は流通関係者部門から、前田尚毅さん（㈱サスエ前田魚店）が決定し、「生産者賞」2名、「技術研究者賞」2名、「流通関係者賞」2名の選出の合計7名が決定しました。いずれの方々も、料理や生産物を次につなげる技術研究や流通関連があり、それぞれの活動を通じて、食の世界が更に広がりをもつことが注目されました。

〈2022年度受賞者一覧〉　※敬称略　　※詳しくはこちら http://aj-fa.com/bean47/bean47.html

賞	所属	氏名	受賞理由
大賞	㈱サスエ前田魚店	前田尚毅	生産者（漁師）と料理人を繋ぐ「バトンを渡す人」としての存在意義
生産者賞	一般社団法人ジビエ工房めいほう	元満真道	ジビエを通じて地元活動や里山活動、食育活動での社会貢献
	㈱マサシロ	政城裕明	米作りで若い世代と共に農業の広がりに貢献
技術研究者賞	㈲李荘窯業所／職人集団arita plus	寺内信二	有田焼窯元として、食に重要な器を切り口に地域全体活動への展開
	㈱ヤマサ脇口水産	脇口光太郎	独自の冷凍技術開発と鮪資源の価値向上・鮪の町那智勝浦への貢献
流通関係者賞	林養魚㈱	林邦康	「循環濾過養殖（RAS）」システムの開発とビジネスモデルの展開
	㈱サカエヤ	新保吉伸	牛肉の「手当て」をして新たな価値観の肉を創造

大賞

今回大賞を受賞した【㈱サスエ前田魚店】の前田尚毅さんは、魚屋という職業にとどまらず、漁師と料理人に半歩ずつ足を踏み入れた立場で、常に両領域の研究・勉強をしながら、ご本人も進化を続けています。その取り組み（仕事）には巻き込む力と発信力があり、一緒に活動することで、さらに面白く展開、成長できると感じる魅力があります。目利きがいるから生産者が勇気づけられ、料理人も向上心を持って料理を作り続けていく、その意義を顕彰しました。

サスエ前田魚店　前田尚毅さん

生産者賞

ジビエを通じた地元活動や食育活動を推進する【一般社団法人ジビエ工房めいほう】の元満真道さんは、里山獣害に関わり、地域の困りごとを資源化したエコサイクルを形成。自治体や地元猟友会と協力体制で活動を広げ、地域活性化に付与しています。また、子ども達に命の大切さや食品ロスの学びを活動を通じて提言。ジビエ界の底上げを目指し、地元ジビエ工房を発足し、「豚熱(豚コレラ)感染確認区域のジビエ利用の手引き」「県内猪ジビエ利用マニュアル」のルール作成に協力しながら、工房で安全・安心のジビエ肉を料理人に提供しています。

ジビエ工房めいほう
元満真道さん

生産者賞

米作りで若い世代と農業を繋げる【㈱マサシロ】の政城裕明さんは、美味しい米ができる条件が整った地の米を「もらってうれしい」のコンセプト「四八米（しはちまい）こしひかり酵素プレミアム」として、ギフトに特化した付加価値で販売を展開。さらに地元で「四八米（しはちまい）チーム」を結成し、酵素や光触媒を取り入れながらの美味しい米作りを進め、他方で“玄米珈琲”、“玄米チョコレート”、“シフォンケーキ”など、六次産業化に取り組み、若い人や職人たちと一緒に農業の広がりに貢献しています。

㈱マサシロ
政城裕明さん

技術･研究者賞

【㈲李荘窯業所】の寺内信二さんは、料理に重要な「器」を通じ、デジタルを用いたモノづくり集団として地域活動・社会活動に挑戦し続けています。有田焼窯元だけでなく、地元佐賀県の異業種各社とも連携。「佐賀から世界に向けた情報発信」を目的に工芸や食材など地域全体活動を発信する組合を創設し、社会の動き・SDGs（カーボンニュートラル問題等)にも向き合い、「地元森林の間伐促進プロジェクト」を支援しながら、自分の世界を作る若手シェフと対話し、理想や思いを形にする活動や世界のシェフと連携したテーブルウェアを作成するシステムをまとめています。

㈲李荘窯業所
寺内信二さん

技術･研究者賞

水産事業（鮪資源）の技術開発に従事する【㈱ヤマサ脇口水産】の脇口光太郎さんは、創業の地で生鮪仲買業を続け、漁業水揚げ減少の危機を乗り越えるため、最先端技術を用いた独自の特殊冷凍技術を開発し、鮪資源の持続性と水産業全体の持続性を高める取り組みを行ってきました。鮪の美味しさを伝えるため、産地から消費地に赴き、流通関係者やエンドユーザーに直接伝える活動を行ったり、地元那智勝浦町では観光施設を運営して地域経済の発展に貢献しています。

㈱ヤマサ脇口水産
脇口光太郎さん

流通関係者賞

【林養魚㈱】の林邦康さんは、日本の食糧自給率問題や東日本大震災の風評被害を憂い、より安全・安定供給を目指した食材生産として「循環濾過養殖（RAS）」の開発を進めました。その結果、従来の1/100型省スペースで、使用水量を減少させ、魚の排泄物を100％近く回収・排出でき、二酸化炭素回収および紫外線殺菌による完全無投薬が可能なシステムが完成。地下から汲み上げた冷涼できれいな海水を殺菌し、渥美半島で「渥美プレミアムラスサーモン」を造り出しました。サーモン以外でもRASシステムを使ったビジネスモデルの販売に力をいれています。

林養魚㈱
林 邦康さん

流通関係者賞

㈱サカエヤの新保吉伸さんは、生産者と料理人を結び、一般市場に出回らない市場価格が低い放牧肉などに陽の目を当てるため、熟成や枯らしの技術で「手当て」という新たな価値感を生み出しました。肉を知り尽くし、届ける料理人を理解し、その肉が料理人の元で一番開花する状態を作り出すこの取り組みは、大きな生産者だけでなく、全国の小さな生産者ネットワークを使い、好みを熟知した料理人へのオーダーメイドの肉づくりとして、生産者と料理人を繋ぐ仕事の重要性を高めながら、生産から流通、販売まで正しい心と技術でひとつひとつの命と向き合っています。

㈱サカエヤ
新保吉伸さん

【bean47】特別企画～和歌山県古座川町食材視察会

◆ 開催日　：2022年9月9日～9月11日
◆ 実施場所：和歌山県古座川町
◆ 事業主体：全日本・食学会

実施概要

顕彰制度【bean47】で「2019年度生産者賞」を受賞した和歌山県古座川町に顕彰委員6名が訪れました。賞選定時から「食材だけでなく、その土地の自然を体験してまだまだ秘めたこの土地の豊かさと豊富な食材を感じてほしい！」と推薦人から熱い思いから、3年越しにようやく実現した今回の視察ツアー。 山の恵み・川の恵みを堪能しながら、地元方々との交流や今後のための意見交換を行いました。

南紀白浜空港に降り立ち、車で1時間半ほど行くと、「ようこそ古座川へ」の看板が町の入り口でお出迎え。古座川役場で副町長をはじめとした町の担当者や猟友会の皆様との顔合わせでは、今回の目的である古座川産食材で、食学会料理人がどのような料理をするか、それを町の人たちにも試食してもらい、今後の展開につながる地元食材の可能性等について話し合いました。料理人には新たな食材の発見、地元の皆さんには調理方法のバリエーションの発見など、お互いに新たな広がりがありました。

※視察の記録は食学会HPとYouTubeでもご覧いただけます。
https://www.youtube.com/watch?v=Vjv2oc3ep2A

試食会では、顕彰委員が現地で捕獲した大型の天然うなぎの他、エビのかき揚げ、鹿団子汁、シャインマスカットや玉ねぎ、地元のはちみつを煮詰めたソースの低温調理仕立ての鹿モモ肉、鮎の天ぷら生姜の柚子酢漬け、鮎の甘露煮そば、猪のすき焼き、テナガエビの素揚げ、モズクガニの味噌汁等々が提供された。

立命館大学×全日本・食学会「食の知財化」オンラインセミナー開催

◆ 開催日　：2022年５月27日、11月4日 （オンラインセミナー）

◆ 事業主体：全日本・食学会、立命館大学食総合研究センター

実施概要

わが国の飲食店は「新たな調理技術やサービス」を次々と開発して人々に「感動」を与え、世界に誇る日本の食文化を発展させ続けています。そうした技術やサービスは他店に伝播し、さらに多くの消費者にそのベネフィットが享受されている一方で、革新的な調理技術やサービスを編み出した「主役」というべき人々には、権威としても利益としても、その功績が還元されにくいのが現状です。

本セミナーでは、具体的な知財に関わる実体験の話題提供を飲食店経営者等（千葉祐士理事【格之進】、鈴木ケビン健介氏【鈴廣かまぼこ㈱】、髙岡哲郎副理事長【人形町今半】）が行い、坂本IP国際特許事務所の弁理士坂本寛氏による専門的整理と、それ以外の展開の可能性の提示しました。その後、立命館大学食マネジメント学部の和田有史教授、早川貴教授も加わり、ディスカッションで未来の食の知財の在り方に対する夢を展開していきました。

※本セミナーのダイジェスト版が食学会HPにて公開されています。ぜひご覧ください。
http://aj-fa.com/topics/2022/20221104.html

新渡戸文化学園×全日本・食学会　食学会シェフの協力による食育の取組

◆ 開催日　：2022年6/24、7/4、7/15、12/12、2023年1/16

◆ 場　所　：新渡戸文化学園（東京都中野区本町6-38-1）

◆ 事業主体：一般社団法人全日本・食学会、学校法人新渡戸文化学園

実施概要

全日本・食学会と学校法人新渡戸文化学園は、包括連携協定を締結し、食の共創プロジェクトを推進しています。

第一回は、「和食文化」を年間テーマとして学んでいるフードデザインコース高校２年生を対象に、当会員で寿司調理の指導で世界中を飛び回る寿司サムライこと小川洋利さんが「魚の卸し方」を指導致しました。ほとんどの生徒が魚を卸すのは初めてでしたが、とても綺麗に捌けました。

第二回は子ども園を対象に、練馬区の「ファーム渡戸」渡戸秀行さんが講師となり、旬の枝豆を用いて食育を実施しました。枝豆の種類や育て方の説明後、スーパーで売られている姿とは違い、まだ枝に付いたままの枝豆をもぎ取る体験を実施。頑張ってもぎ取った枝豆はお土産に。夜に家族と美味しく食べてくれた事でしょう。

第三回は、【てのしま】の林亮平シェフがプロデュースした”にとべごはん（給食）”が学園で振舞われました。コロナ感染対策として急遽オンラインになってしまいましたが、画面越しに聞こえる子供達の「美味しい！」の大合唱に、笑顔の林シェフでした。

第四回は、高野竜一シェフ（ホテルグランドニッコー東京【鮨 玉かがり天ぷら 玉衣】）がプロデュースした”にとべごはん（給食）”が振舞われました。高野シェフは、この日の為に15品ものメニューを考案。その中から選りすぐりの下記５メニューが並びました。

第五回は、「和食文化」を年間テーマとして学んでいるフードデザインコース高校２年生を対象とした授業の２回目。講師は再び小川洋利さん。前回は「魚の卸し方」を学びましたが、今日は一歩前進し、三枚卸したお魚を使っての料理です。まずは三枚おろしですが、既に経験者の生徒さん達。しっかりやり方が身についており、すんなりと捌くことが出来ました！そして料理は、寒いこの時期にぴったりの「鯵のつみれ汁」。フードプロセッサー等を使わず、包丁でたたいて調理し、とても美味しく仕上がりました。

今後も全日本・食学会は学校法人新渡戸文化学園の食活動を様々にサポートして参ります。

GI産品をPR ～「GIレストランフェア」を開催！

◆ 開催日　：【東京】2022年10月24日(月)～11月4日(金)
【中部】2022年11月14日(月)～11月25日(金)
【近畿】2023年1月23日(月)～2月3日(金)

◆ 実施場所：東京、中部、近畿の計16店舗

◆ 共　催　：日本地理的表示協議会（JGIC）、全日本・食学会

◆ 協　力　：農林水産省 輸出・国際局知的財産課

実施概要

地域には長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在します。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護（GI）制度」です。

全日本・食学会は、日本地理的表示協議会（JGIC）と連携し、東京・近畿・中部の3エリア計16店舗の飲食店でGI産品を使ったオリジナルメニューを提供する「GIレストランフェア」を2022年10月から2023年2月に開催しました。GI産品のおいしさの発見、価値を高め、制度の認知を進めることを目的として全日本・食学会の料理人がGI産品を使ったメニューを考案し、一般消費者に提供するとともに、料理人の方々にもGI産品の良さを知ってもらおうという取組です。

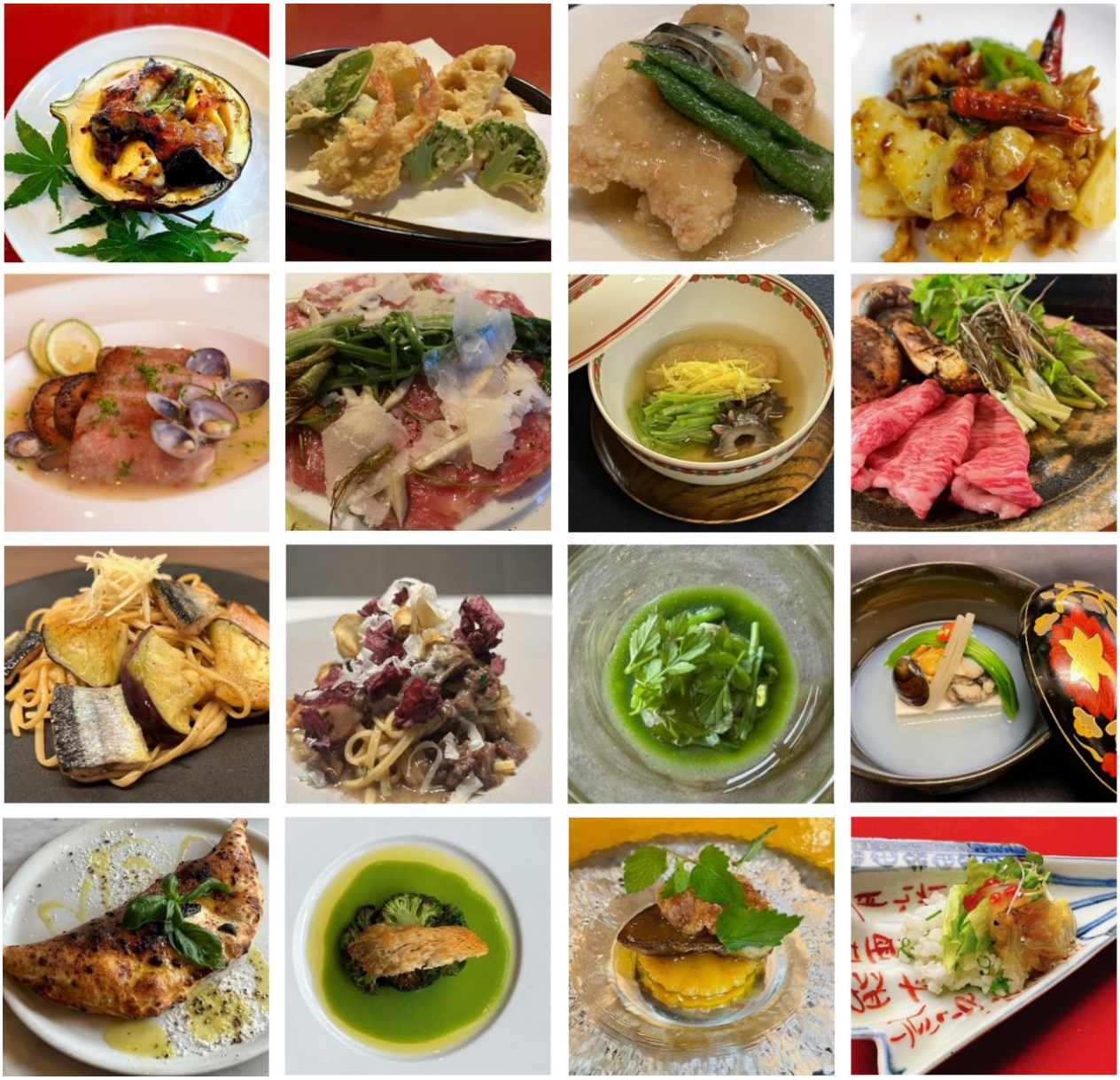
第1弾は10月24日（月）から東京エリア5店舗でスタート。11月に近畿エリア6店舗、来年1月に中部エリア5店舗と徐々にエリアを広げ、各店舗で普段のランチ・ディナー料理に、様々なGI産品を組み合わせてメニューを考案して一般の方々に味わっていただきました。通常のランチやディナーに、GI産品を使った一皿を加え、使用食材の特徴を説明したパンフレットを添えて提供しました。常に様々な食材情報を求める料理人でも初めてGI産品と認識して使うシェフも多く、試作にも研究を重ねてメニューを決定したとのこと。さらに食材の味が気に入ったものは、今後も店で使い続けたいとの言葉もいただきました。

食学会では、地域の気候や風土などの特性で育まれた魅力ある産品が日本には多数あることを、より多くの方々に知ってもらうため、今後もGI制度とGI産品の認知拡大に努めてまいります。

【実施店舗一覧】　※地理的表示産品情報発信サイト　https://gi-act.maff.go.jp/

	店舗名	使用GI産品
東京	shojin 宗胡	吉川ナス
	神楽坂 天孝	万願寺甘とう、大山ブロッコリー、大口れんこん、種子島安納いも、田子の浦しらす、小川原湖産大和しじみ
	日本橋ゆかり	十勝川西長いも、万願寺甘とう、ヤマダイかんしょ、二子さといも、大口れんこん、大分かぼす、近江牛、下関ふく、小川原湖産大和しじみ
	神田 雲林（ユンリン）	十勝川西長いも、いぶりがっこ
	Casa di Camino	南郷トマト、今金男しゃく、八代生姜、清水森ナンバ、大口れんこん、大分かぼす、神戸ビーフ、東京しゃも、小川原湖産大和しじみ
近畿（大阪・兵庫）	ポンテベッキオ	河北せり、大口れんこん、飯沼栗、木頭ゆず、くまもとあか牛、奥久慈しゃも
	柏屋 大阪千里山	福山のくわい、徳地やまのいも、河北せり、檜山海参
	心根	河北せり、飯沼栗、米沢牛
	tanpopo	吉川ナス、山形セルリー、二子さといも、八代生姜、大口れんこん、くまもとあか牛、奥久慈しゃも
	リストランテ ラッフィナート	山形セルリー、鹿児島の壺造り黒酢、大館とんぶり、いぶりがっこ
	SETTAN	大鰐温泉もやし、河北せり、種子島安納いも、神戸ビーフ
中部（岐阜・愛知・静岡）	たか田八祥	加賀丸いも、大鰐温泉もやし、福山くわい、河北せり、くまもとあか牛、小川原湖産大和しじみ
	DA ACHIU	今金男しゃく、近江牛
	BISTRONOMIE TKM	大山ブロッコリー
	ラ・グランターブル ドゥ キタムラ	大山ブロッコリー、市田柿、琉球もろみ酢
	懐石いっ木	西浦みかん寿太郎、田子の浦しらす

【提供メニュー】



【店頭配布パンフレット】

上柿元理事による「宮崎こばやし熱中小学校」における食育授業

◆ 開催日　：2022年11月19日（土）
◆ 実施場所：小林市市民活動支援センター・第一会議室
◆ 主　催　：宮崎こばやし熱中小学校
◆ 協　力：全日本・食学会

実施概要

廃校を利用して、20～80歳の大人に出会いと学びを提供する熱中小学校。全国各地で開催されている熱中小学校の教室では、企業の経営者、大学教授、デザイナー、芸術家などの豪華な教師陣が様々なトピックの講義を行い、地域の人材育成・異業種間交流・地域間交流・特産品開発などに取り組みます。受講生には起業家や自営業者から自治体関係者、会社員など経歴・年齢さまざまな方が集い楽しく学びます。

九州・宮崎こばやし熱中小学校で、言わずと知れたフレンチのレジェンド「ムッシュ」こと上柿元理事が授業の1コマで講演と懇親会に参加しました。授業は若かり頃のパリの修行時代から今に至るまでのお話を。
「人間いくつになっても学びは必要」で、「現状をきちんと把握して自分が役立つことを考え」、「伝統を重んじ文化を次の世代に渡すこと」を大切に、弟子を育てていらっしゃる上柿元シェフ。笑いの中にキラキラと珠玉の文言がちりばめられた素敵な素晴らしい授業になりました。そしてもちろん、腕をふるった料理もしていただき、参加された皆様も大満足の授業だったようです。

https://necchu-kobayashi.com

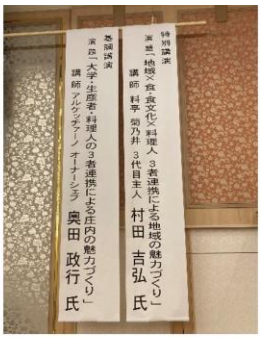
庄内・鶴岡に料理人が集結！「食文化による郷土づくりカンファレンス」

◆ 開催日　：2022年11月19日（土）
◆ 実施場所：東京第一ホテル鶴岡＆アル・ケッチャーノ
◆ 主　催　：山形県鶴岡市
◆ 協　力　：全日本・食学会

実施概要

山形県鶴岡市主催の「食文化による郷土づくりカンファレンス」にて、食学会の村田理事長、奥田理事が特別講演と特別対談を行いました。これはユネスコ食文化創造都市認定鶴岡市の主催で、食文化の力によるまちづくり、地域活性化をテーマにしたセミナーです。多くの自治体や関係団体が連携し、地域活性化に取り組んでいる中、日本の食文化をけん引する村田氏が「和食」のユネスコ無形文化遺産登録や「食文化の振興」を文化芸術基本法に新たに明記されるまでの道のり、そして、日本は水と米を大切にする食文化だからこその地域連携や地域の伝統食が重要性の意義を語りました。奥田シェフは、ご自分の生誕の地：庄内鶴岡のもつポテンシャルの高さを若い頃から見据え、現在に至るまでに研究者や生産者、料理人、自治体関係団体を巻き込みながら庄内鶴岡の魅力度アップの活動をユーモア交えながら話しました。

夜からは全日本・食学会主催の東北情報交換会＠鶴岡を、【アル・ケッチャーノ】に会場を移して始まりました。料理人、大学教授、生産者、流通加工者など50名程が集まり、17種の提供された料理に、それぞれ生産者からの紹介・解説を交えながら食しました。会場となった【アル・ケッチャーノ】の若いシェフやスタッフ達お一人ずつの自己紹介を聞いていると、皆、奥田シェフの作り出す料理や想いに魅かれて、この店で楽しく働いている様子が伝わってきます。奥田シェフの「鶴岡にはまだまだ紹介したい、伝えたい魅力やたくさんあります。これを一人ではなく、次の世代に繋いでいくことがこれからの活動です。皆さん、力を合わせて進んでいきましょう！」の言葉と一本締めでまとめた濃厚な一日となりました。



２．日本の食文化発信活動

令和４年度日本食・食文化普及人材育成支援事業

◆ 実施期間：2022年５月20日（木）～2023年３月31日（木）

◆ 本年度研修生：計65名、29カ国・地域（うちブロンズ認定者43名、招聘研修者12名）

◆ 協力：学校法人大和学園、菊乃井本店、たん熊北店、魚三楼、木乃婦、美濃吉本店 竹茂楼、萬亀楼、京料理とりよね、瓢亭、平八茶屋、中村楼、増田徳兵衛商店、たか田八祥、銀座Cotohi、株式会社にんべん、（一社）国際すし知識認証協会、ヒューマンアカデミー　他

◆ 事業主体：日本食・食文化普及人材育成支援協議会（JCDC：全日本・食学会／日本料理アカデミー／株式会社テー・オー・ダブリュー）

実施概要

海外の外国人日本食料理人を対象に、研修及び調理技能認定試験を実施するとともに、優秀な成績を修めた者を招へいし、日本国内の日本料理店等で研修させ、日本料理に関する知識及び調理技能を向上させることで、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際に、当該外国人日本食料理人を現地のパートナーとなり得る人材へと育成する「日本食・食文化普及人材育成支援事業」も、2016年のスタートから７回目を迎えました。

令和４年度は、 42か国から186名の応募があり、選考の結果、29か国・地域の65名が参加し、長引く新型コロナ感染症の流行による渡航制限等の影響から、オンラインによる研修と短期間の招へい研修を組み合わせた形の人材育成に取り組みました。

昨年同様、農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能認定制度」におけるブロンズ認定のガイドラインに準拠したeラーニング用動画と、和包丁とテキストからなる教材キットを使用する研修プログラムを構築。65名の研修生には、まず日本料理のもっとも基礎的な部分（包丁技術やうま味についての知識等）を学んでもらい、オンラインによる筆記試験および28種類の実技課題を提出させることによって知識・技術の修得度を確認しました。採点の結果、規定の合格点に達した者を対象に、ブロンズ認定のための試験をオンラインの対面式で行い、専門家による厳正なる審査を経て、うち基礎的な知識・技法を習得できていると認められた43名がブロンズに認定されました。

年末には新型コロナの流行が沈静化したため、短期間ながら３年ぶりに招へい研修が実現し、世界各国から来日した計12名の外国人料理人が京都の料理店で実務を通じた研修を受けました。わずか10日間程度でしたが、研修生たちは、本格的な日本料理店でのリアルな厨房体験を通じて、オンラインだけでは学ぶことのできない多くの知識や技能を習得することができました。参加した研修生からは、「日本人のシェフが働いているところを見たり、新しい商品を知ったり、各セクションの構成や全体的なものを観察したり、一生心に残る素晴らしい体験でした」（ポーランド）、「（店舗での研修を経て）日本の多くの食べ物がより意味を持つようになりました」（米国）、「今回の体験で、日本食にさらに興味がわき、もっと勉強したいと思うようになりました」（フランス）、「このような素晴らしい機会を与えていただき、それぞれの料理人が時間をかけて教えてくれたり、工程に付き添ってくれたりしたことにとても感謝しています」（ブラジル）、「料理人とは料理だけではなく、文化や歴史、そして地域の人々や家族までもが関係していることを知ることができたのは、とても良い経験でした」（香港）等の感想が寄せられました。

【オンラインによるブロンズ試験の様子】

ブロンズ認定のための実技試験（桂むき）

ブロンズ認定のための実技試験（三枚おろし）

●検討会の実施

6月28日に【祇園にしかわ】にて、今後の事業活動について、京都青年部（日本料理）の皆さん９名と意見交換を行いました。今までに自店で外国人研修生を受け入れ経験のある皆さんからみた、日本料理の基礎を学びたい外国人の初心者のやる気を見出す選抜方法、基本となる実践的な知識や技能習得のための効果的な方法、研修プログラムの内容、日本産食材の魅力を伝えるための具体的な方法等、様々な意見を伺いました。頼もしい提案もたくさんいただき、今年度の日本招聘時の協力体制を依頼しました。

◆ 出席者　：　荒木裕一朗（魚三楼）、木田康夫（祇園きだ）、栗栖熊一（たん熊北店）、小西雄大（萬亀楼）、佐々木恭輔（祇園さゝ木）、田中良典（京料理鳥米）、中村元紀（一子相伝なかむら）、西川正芳（祇園にしかわ）、村田知晴（菊乃井）　※50音順・敬称略

●食学会所属の「日本食普及の親善大使」による特別オンライン講座の開催

既存のe-Learning動画を活用した研修の他、３回にわたり、食学会会員であり、日本食普及の親善大使でもある小川洋利氏、齋藤章雄氏、高田晴之氏による日本料理講習会をオンラインで実施。研修生から質問の多かった「お米の研ぎ方・炊き方」、「桂むきと三枚おろし」、「正しい出汁の引き方」をテーマに、日本料理の最も基礎的な技術と知識について、質疑応答を交え、ライブ講義を行いました。講習会の模様は動画で記録し、後日、当協議会のYouTubeチャンネル（https://www.youtube.com/@jcdc2100）で公開することで、誰もが視聴できるものとしました。

第一回目のライブ配信講習会（9月7日）では、寿司調理の第一人者である小川洋利氏（国際すし知識認証協会）が、正しいお米の研ぎ方と美味しくご飯を炊くコツをやさしく伝授。

第二回目（9月8日）は、【しち十二候】齋藤章雄シェフによる和包丁の使い方の講義。実技課題となっている28種類の切り方の中から、基本となる桂むきをはじめ、針切り、小口切り、短冊切り、拍子木切り、木の葉南瓜や、新鮮な真鯛とハマチを使った三枚おろしまで、さまざまな切り方を紹介しながら、日本料理の基本となる片刃包丁を材料によって使い分ける方法等をわかりやすく解説。

第三回目（9月12日）は、【たか田八祥】高田晴之氏による”出汁とうま味”の講義。昆布と鰹節に関する基礎知識から、鰹節の選び方、昆布を煮だすときの適切な温度、一番だし、二番だし、大豆を使った精進だしの取り方等、日本料理のベースとなる出汁を、素材に合わせて上手に操る方法を紹介。

協力：株式会社にんべん

■集団研修｜仲田雅博氏による日本料理基礎講座＆実食研修（2/1・於：ラ・キャリエール・クッキング・スクール）

■集団研修｜酒蔵見学（2/2・於：増田徳兵衛商店）

■個別研修｜配属店における厨房体験（2/3～2/９）

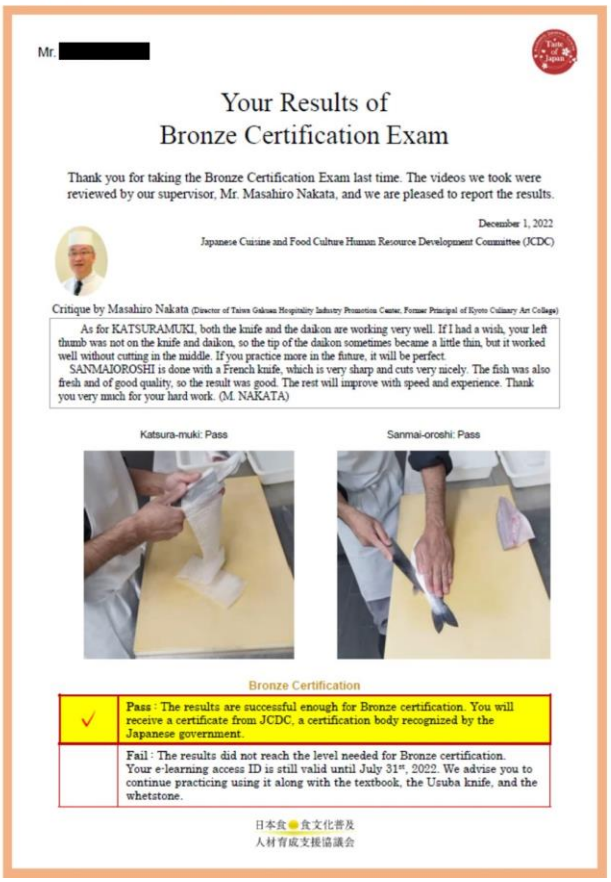
■研修成果発表会（2/10・於：キャリエール・クッキングスクール）

■修了式、ブロンズ認定証授与式（2/10 ・於：菊乃井本店）

村田知晴氏による献立説明

斎藤賢介輸出戦略調査官による挨拶

■仲田雅博氏による審査結果（合否判定）シート



Mr. [redacted]

Your Results of
Bronze Certification Exam

Thank you for taking the Bronze Certification Exam last time. The videos we took were reviewed by our supervisor, Mr. Masahiro Nakata, and we are pleased to report the results.

December 1, 2022

Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Committee (JCDC)

Critique by Masahiro Nakata (Director of Taiwa Gakuen Hospitality Industry Promotion Center, Former Principal of Kyoto Culinary Art College)

As for KATSURAMUKI, both the knife and the daikon are working very well. If I had a wish, your left thumb was not on the knife and daikon, so the tip of the daikon sometimes became a little thin, but it worked well without cutting in the middle. If you practice more in the future, it will be perfect.
SANMAIOROSHI is done with a French knife, which is very sharp and cuts very nicely. The fish was also fresh and of good quality, so the result was good. The rest will improve with speed and experience. Thank you very much for your hard work. (M. NAKATA)

Katsura-muki: Pass　　Sanmai-oroshi: Pass

Bronze Certification

✓	Pass : The results are successful enough for Bronze certification. You will receive a certificate from JCDC, a certification body recognized by the Japanese government.
	Fail : The results did not reach the level needed for Bronze certification. Your e-learning access ID is still valid until July 31st, 2022. We advise you to continue practicing using it along with the textbook, the Usuba knife, and the whetstone.

日本食・食文化普及
人材育成支援協議会

■村田会長から研修生に宛てたメッセージ

Dear Trainees

Chairman of JCDC / The third generation owner-chef of *Kitaro*

Murata Yoshihiro

I would like to offer my heartfelt appreciation to all of you who have joined our online Japanese Cuisine and Food Culture Human Resource Development Support Program. You have all done so well.

We started this program in 2016 to train professionals and to help better convey to the world the skills and the necessary perspectives behind Japanese cuisine, which have so often remained unexplained. So far, over 150 graduates have completed our training programs, and they have gone on to work all over the world.

As you have all learned by now, Japanese cuisine has many distinct characteristics. Its origins are wholly unique, and as such it has developed original knife techniques, as well as original flavor profiles. The simple act of slicing ingredients sounds easy, but in truth it has almost endless complexity, and the techniques used can actually help enhance flavors. One of the reasons for this is that while all the world's cuisines are based on fats and oils, Japanese cuisine is the only cuisine in the world that is based on umami. The basic idea of Japanese cuisine is not to add flavor to ingredients, but to maximize the inherent deliciousness of the ingredients. The use of dashi stock, which is almost free of calories, instead of relying on fats to enhance flavors, is a food culture unique to Japan.

Now that you all have learned the basic perspectives and techniques of Japanese cuisine, you surely stand at the gateway to a unique world of Japanese cooking & food ingredients. In cooking, just like sports or art, learning fundamental techniques is vital, and making sure to master them before moving on is perhaps the most important step. People who fail to properly learn the fundamentals will find every step afterward a greater and greater struggle. All future progress is built on the fundamental knowledge and skills a cook has learned. Remember, all of the beautifully prepared dishes pictured in the textbook we sent you were made using the fundamentals of umami and knife skills you have all just learned.

It is said that there are currently about 159,000 Japanese restaurants and 8,632 Japanese Food and Ingredient Supporter Stores overseas. As a Japanese person, I am very happy that Japanese food and

■村田会長のメッセージ（抄訳）

本プログラムに参加された皆様に、心より感謝申し上げます。皆さん、本当によく頑張りましたね。

私たちは、これまで正確に説明されてこなかった日本料理の背景にある技術や必要な視点を提供することで、プロフェッショナルを育成し、伝統的な日本料理のよりよく世の中に伝えるために、2016年にこのプログラムを開始しました。これまで、150人以上の卒業生がこの研修プログラムを修了し、世界中で活躍しています。

皆さんもご存知のように、日本料理にはさまざまな特徴があります。その成り立ちはもとより、独自の包丁技術、独自の味付けがなされています。食材を切るという単純な動作は、簡単なようでいて実は無限の複雑さを持ち、その技法が素材の味を引き立てることもあります。また、世界中の料理が油脂をベースにしているのに対し、日本料理は世界で唯一「うま味」をベースに料理を構成していることも大きな特徴です。素材に味をつけるのではなく、素材が本来持っているおいしさを最大限に引き出すのが、日本料理の基本的な考え方であり、味を引き立てるために油脂に頼らず、カロリーがほとんどない出汁を使うのは、日本独自の食文化です。

今、日本料理の基本的な考え方や技術を学んだ皆さんはきっと日本料理と食材のユニークな世界への入口に立っていることでしょう。料理もスポーツや芸術と同じで、基本をしっかり学べない人は、その後が大変なことになります。何事も基本的な技術を身につけることが最も重要であり、それを習得した上ではじめて次のステップに進むことができるのです。お送りしたテキストに載っている美しい料理の数々もまた、今皆さんが学んだうま味と包丁の技術を土台として作られているのです。（中略）

その基礎を身に付けていただくことで、日本料理の中で新しい調理法や新しい料理が生まれる可能性もあります。基礎がしっかりしていれば、後からどんな新しい発想が生まれても、料理の本質が変わることはありません。

これまで日本料理は、この地でしか育たない珍しい樹木のような存在でしたが、その種が今や世界各地に広がっています。異国の地で芽生えた苗木は、それぞれの方法で成長していくことでしょう。やがてその苗木が根を張り、美しい花を咲かせるのを、私たちは曇りのない目で見守っています。

私は、どんなに文化が違っても、真摯にコミュニケーションを取ろうとすることで、人と人との間に本当の意味での共感やつながりが生まれると、純粋に信じています。個人でできることには限りがありますが、多くの人が共通の目標に向かって力を合わせれば、不可能なことはないのです。そして、日本料理が世界へ羽ばたく大樹となるよう、力を合わせていきましょう。

〈研修生アンケートより〉

ショーン・チュウさん Shaunn Choo　（シンガポール）

このプログラムでは、日本料理の新しい知識や基本を学ぶことができ、とても役に立ちました。日本料理を学び始めたころは、教えてもらえなかった基本的なことをたくさん見落としていましたが、このコースに参加することで、見落としていた技術を磨くことができました。これを機に、さらに自分を磨き、より高い資格の取得を目指したいと思っています。

ブレハディーシュ・クマールさん Brehadeesh Kumar　（インド）

トレーニングプログラムのオンラインコンテンツは本当に有益で、事務局の継続的かつ迅速なサポートは非常に役に立ちました。料理人として、またレストランのオーナーとしての私の将来の目標は、通常のラーメンや寿司などの他に、もっと多くの日本食をインドに提供することです。

フェルナンド・オーリッツ・ローザスさん Fernando Ortiz Rosas（メキシコ、英国在住）

日本料理に対する見方が変わり、とても満足しています。自分がどれだけ間違っていたのか、どれだけ学ばなければならないかを知ることができました。この研修はこれからも私のプロとしてのキャリアの一部であり続けます。

オースティン・サドルマイアさん Austin Sadlemire　（米国）

このプログラムを知ることができ、とても嬉しく思っています。長い間、日本料理について独学で勉強してきましたが、このプログラムに参加する前は、自分の腕に自信がありませんでした。しかし、JCDCの専門家の方々のサポートにより、立派な日本料理人になれるという新しい自信を持つことができました。

マルチン・コンキエルさん Marcin Konkiel　（ポーランド）

このプログラムは私にとって素晴らしい冒険であり、日本料理に対する私の知識とアプローチを体系化するチャンスでもありました。私は日本の文化や、コーディネーターやプログラムに参加している人たちとの触れ合いが好きです。このような取り組みが人を集め、自分の仕事への取り組みや日本料理店を取り巻く環境全体を変えていくのだと思います。

セドリック・アンドラーデさん Cédric Andrade　（ポルトガル）

トレーニングはとても素晴らしく、楽しくて、たくさん学ぶことができました。オンラインなので、最初はとてもシンプルで簡単なものだと思っていたのですが、もっと激しく複雑で、練習には時間と忍耐が必要だということがわかりました。お米やうま味、魚の切り方など、とても興味深く、対話的な授業でした。

アレーナ・フェドロヴァさん Alena Fedorova　（ウクライナ、チェコ在住）

多くの知識と実践的な技術を得ることができました。さらに重要なのは、もっと練習し、もっと学び、成長しようという意欲と願望を得られたことです。このプログラムは私のモチベーションになり、この辛い時期を乗り越えていくための糧になっています。

〈実務研修協力店〉　※順不同

No.	店舗名	URL
1	菊乃井 本店	https://kikunoi.jp/kikunoiweb/Honten/index
2	魚三楼	https://www.uosaburo.com/
3	美濃吉本店 竹茂楼	http://www.takeshigero.com/
4	たん熊北店	https://www.tankumakita.jp/
5	木乃婦	http://www.kinobu.co.jp/
6	萬亀楼	https://www.mankamerou.com/
7	京料理とりよね	https://www.toriyone.com/
8	瓢亭	http://hyotei.co.jp/
9	平八茶屋	https://www.heihachi.co.jp/
１０	中村楼	http://www.nakamurarou.com/

３．人材育成活動

大阪／兵庫青年部勉強会 @リストランテ ラッフィナート芦屋

◆　開催日　　：2022年6月16日（木）　21:30～23:15

◆　開催場所　：リストランテ ラッフィナート芦屋（兵庫県芦屋市）

◆　テーマ　　：国産オリーブ　&　しろ鱧

実施概要

　大阪／兵庫の青年部リーダーが初めてプログラムを企画して開催し、32名が参加しました。数回の打合せを経て二つのテーマで実施。一つが「国産オリーブの未来」と題して、淡路島【ハーベストファーム】の方によるプレゼン。「ここ数年で一番感動した食材」と【ラッフィナート】小阪シェフが惚れ込んだものを岩牡蠣にかけて試食を実施。会員からは「雑味無い綺麗なオリーブだ」等のコメント。また高松の【オキオリーブ】澳さんもチャートを投射しながら味わいや料理の相性について解説。国産オリーブの飲食店での汎用について模索する内容となりました。

　もう一つが鱧の処理について。【心根】片山シェフが撮影した動画を元に解説し、滑りの処理にかかる時間の短縮方法や、食べ慣れない人が感じる皮のゼラチン質の食べやすさと試食をおこないました。数種類のオリーブをブレンドした味わいやシングルの違い、また海外客に対しての鱧の提供の仕方など活発な議論がなされました。

大阪／兵庫青年部勉強会 @心根

◆　開催日　　：2022年8月18日（木）　11:30～15:30

◆　開催場所　：心根（大阪府高槻市）

◆　テーマ　　：炭

実施概要

　大阪／兵庫の青年部の企画で、 初の試みとして昼開催の勉強会が行われ、高槻の山中にある古民家で日本料理店を営む片山城（きずく）氏の【心根（こころね）】に総勢24名が集結！　今回のテーマは「炭」。最新調理器具「カーボングラファイト」を使用しての食べ比べを中心に、様々な議論が繰り広げられました。カーボン・グラファイト素材には、炭火調理に匹敵する遠赤外線効果と蓄熱性があるため、食材の表面と中芯の火入れ差異を極限まで減らし、さまざまな調理を手軽にランクアップさせてくれるのが魅力。

　【ラッフィナート】の小阪シェフは播州地鶏を、【セッタン】の吉田シェフはナスをそれぞれ炭火とカーボングラファイトで調理。さらに【タンポポ】の神谷シェフが、お好み焼きを笹巻きの蒸し焼きとカーボングラファイトで披露。【心根】片山シェフはカツオのたたきに、炭火に藁をくべ香りに工夫したものを提供。同じ食材でも異なる味わいに変化する炭火調理の奥深さを実感できる勉強会となりました。

大阪／兵庫青年部勉強会 @ハグミュージアム

◆　開催日　　：2022年10月27日（木）　13:00～16:00

◆　開催場所　：hu+g MUSEUM（ハグミュージアム）（大阪市西区千代崎）

◆　テーマ　　：フランス料理の基本・ソースの構成

実施概要

今回は、青年部の吉田シェフ【SETTAN】が企画、大阪ガスハグミュージアムをお借りし、フランスの伝説的レストラン「ヴィヴァロア」（パリ３ツ星）、「ロアジス」（南仏ラ・ナプール３ツ星）、「ショコラティエ・ベルナション」（リヨン）、「ホテル・ネグレスコ」（ニース２ツ星）で修行され、2019年に退官されるまで辻調グループ校・西洋料理顧問を務めたフレンチのマエストロ、木下幸治先生に「フランス料理の基本～ソースの構成について」の講義を行っていただきました。会員以外にもSNSや声がけで募った一般の方が半数以上参加され、食学会のPRにも良い機会となりました。

東京青年部勉強会 @大森海岸 松乃鮨

◆　開催日　　：2022年９月22日（木）　22:30～24:00

◆　開催場所　：大森海岸 松乃鮨（品川区南大井）

◆　テーマ　　：江戸前寿司

実施概要

東京若手同士による勉強会がスタート！　第１回目は【松乃鮨】四代目手塚良則氏主催による江戸前寿司の会。 会のルールは、「主催の料理人が、食材、仕込み、技法、信条等、みずからの全てを赤裸々に明かしながら、最高のお料理を提供し、料理人同士でお互いに丸裸になり、情報交換し合って切磋琢磨をする」こと。参加者は忖度無しに質問可能とし、お寿司の技術はもとより、意外と知らなかったマグロ知識、魚の処理の仕方や、何故か狩猟の話など、容赦ない質問と回答の応戦で情報が飛び交いました。ハイライトは握り体験！　寿司職人のコスチュームに身を包み、日頃の中華鍋や鰻をシャリとネタに握り替え、試行錯誤しながらもさすがはプロの料理人、慣れないながらも立派にトークをしながら見事な江戸前寿司を握り上げました。

東京青年部勉強会 @神楽坂 天孝

◆　開催日　　：2022年10月16日（日）　17:30～20:00

◆　開催場所　：神楽坂 天孝（新宿区神楽坂）

◆　テーマ　　：江戸前天ぷら

実施概要

東京青年部勉強会の第2回は【神楽坂天孝】の新井均氏の主催で、「天ぷらで提供する魚の仕込み～先代から教えてもらった江戸前の仕事を披露します」の会。新井シェフ自らが厨房で仕込み、整えた魚介を参加者の目の前で次々と揚げていきます。カウンター前で、アナゴ、海老、キスなど魚のさばき方の説明を交えながら、先代から教えてもらった江戸前の包丁使い、時短の必要性などの話を通じて職人の技が伝えられました。さらに、「GIレストランフェア」を開催するにあたり、取り寄せたGI産品の試食も。日本料理、中華、寿司と参加者が携わる料理のジャンルは違えど、それぞれの料理の質向上に確実につながる有意義な勉強会となりました。

東京青年部勉強会 @てのしま

◆　開催日　　：2022年11月27日（日）　17:00～

◆　開催場所　：てのしま（港区南青山）

◆　テーマ　　：日本料理・出汁

実施概要

東京青年部勉強会の第３回は「１．日本料理と出汁、２．日本料理の境界線～香り／油脂量／寸法」という二部構成で、林亮平氏【てのしま】主催で行われました。日本料理の基本と言われている出汁を【てのしま】では、どのように考え、どのように選んでいるのか。特に昆布への考察は歴史を揺るがす程の深いものでした。また、日本料理の境界線においては、フュージョン料理が多く存在する中で何をもって日本料理というのか。感覚を数値化・言語化したいという考えのもと、ともすれば中華！？フレンチ！？イタリアン！？になるであろう一皿をどのように日本料理にしていくのかの技を披露して下さいました。カウンターに大人の男の人が６人。それも全員が老舗の暖簾を掲げる凄腕の料理人。「圧がすごい・・」とプレッシャーを感じながらもその“圧”が厚みとなって多くの議論が交わされた一夜でした。

４種類の昆布からつくった昆布出汁と一番出汁、
昆布いりこ、いりこ出汁、鶏出汁の飲み比べ

京都青年部勉強会 @MOTOI

◆　開催日　　：2022年7月26日（火）　23:00～24:00

◆　開催場所　：MOTOI（京都市中京区）

実施概要

京都情報交換会は、これから青年部が中心となり、今までとは違った形を模索しています。勉強会を中心に展開して行きたいというメンバーの希望もあり、今回は23時～24時の1時間で開催しました。【祇園きだ】木田康夫シェフ、【祇園にしかわ】西川正芳シェフ、【MOTOI】前田元シェフ、【洋食おがた】緒方裕之シェフ、【リストランテ野呂】野呂和美シェフ、【おが和】小川洋輔シェフの６名が、今考えていることをざっくばらんに話ながら、料理界の課題を考える時間としました。

昨今の人手不足の問題だけではなく、人を採用すること、人を育てること、そのしくみ、人件費、コミュニケーション等、自分たちが修業していた時代とは違う、今の社会・業界の中でそれぞれが悩みながら策を考えている状況の中で、皆が同じような悩みを共有しながら、一緒に考えていきたい、食学会の若手中心に何かフレームワークを作っていけたらという話になりました。また、日本の食材が世界から注目されている今、欧米のように、国内の産地を守り、品質を保証し、世界に日本の食材を積極的に輸出していくような取組も、食学会として推進していきたいという意見もありました。

京都青年部勉強会 @QUESTION

◆　開催日　　：2022年９月28日（火）　14:30～15:30

◆　開催場所　：QUESTION（京都市中京区河原町通）

◆　テーマ　　：万願寺とうがらしの葉

実施概要

京都青年部勉強会は、作物の廃棄部分を食材として利用し、SDGsを考える試み。今回は「とうがらしの葉（きごしょう）」に着目しました。平成15年の食品衛生法改正により、食品には農薬の残留基準が設定されていなければならないため、一般的にはどうがらしの葉を食材として使うことはできませんが、今回はこの研究会用の農薬散布なしの葉を使った料理を青年部メンバーが担当しました。

それぞれのシェフが披露した考案料理について、「フレンチ仕立ての前菜で葉とうがらしをピューレにしたものは、茶碗蒸風で味がストレートに感じられた」、「鳥肉にきごしょう(葉とうがらし)・ニンニク・パンを巻きこんでゆっくり火を入れたソテーは、ハム仕立で、癖になる味わい」、「さわらの焼き物に和え物としてきごしょうの酢漬けをがりに仕立てたものは、少しに苦みが残る味わい」等、様々な調理上の工夫で葉とうがらしの味が変わっていくことが実感できました。

京都青年部勉強会 @QUESTION

◆　開催日　　：2022年11月16日（火）　14:30～15:30

◆　開催場所　：QUESTION（京都市中京区河原町通）

◆　テーマ　　：鹿肉

まだまだ使える食材「鹿肉」の勉強会として、今回は、【洋食おがた】緒方シェフのハヤシライス、ローストビーフと【東急ホテル】山田シェフの鹿肉団子が披露されました。

今回、研究テーマとして「保存」を考え、火を入れる前に真空・冷凍保存し、燻製にしたことで、仕込みが簡単に仕事しやすくしたそうです。

また、「鹿肉」は、パサつきが強く香りも特徴的な難しい食材であり、「鹿肉」らしさを残すべきか、そのらしさを消して美味しくすべきか、研究を重ねた上での料理となりました。参加したシェフからも自身で「鹿肉」を使った話を聞きながら、次の料理につなげるヒントがたくさん飛び交いました。

中部青年部勉強会 @ラ・グランターブル ドゥ キタムラ

◆　開催日　　：2022年9月25日（日）　22:00～23:30

◆　開催場所　：ラ・グランターブル ドゥ キタムラ（名古屋市東区）

◆　テーマ　　：村田理事長講話

実施概要

中部青年部初の情報交換会は、村田理事長を招き、生い立ちからフランスに行った経緯、名古屋【料亭 か茂免】修業時代から現在に至るまでを、失敗談も交えながら講話として披露いただきました。
55名の参加者は、料理人としての物のとらえ方や、現在の調理人が抱える問題等、興味深い話を真剣に傾聴した様子。今回、bean47から食材を選定し、オーナーシェフ北村理事による『菊乃井　村田ご主人との出会い』をオマージュした料理が用意され、思い出と共に提供されました。

中部青年部勉強会 @すゞ家

◆　開催日　　：2021年2022年10月17日（月）　22:00～23:30

◆　開催場所　：すゞ家（名古屋市中区）

◆　テーマ　　：八丁味噌

実施概要

中部青年部勉強会は、中部ではかかせない食材である八丁味噌をテーマに、㈱まるや八丁味噌代表取締役社長浅井信太郎氏をゲストに招き、八丁味噌の歴史や造り方などをお話いただきながら、甘味噌と粉味噌の試食も併せて、様々な味噌商品を紹介していただきました。試食では、青年部リーダー達が腕を振るい、若原シェフ【ダ・アチユ】の「八丁味噌を使った飛騨牛のラグーソース」をはじめ、山椒を練りこんだパッパルデッレや、水牛リコッタチーズのせ、長田シェフ【小伴天一灯】のいちじく味噌と粉味噌、永田シェフ【日本料理呉竹】の「名古屋コーチンのいちじく八丁味噌焼きと八名丸里芋とレンコンの唐揚げ、八丁味噌パウダーを添えて」等、地元が誇る食材を改めて学んだ会となりました。

中部情報交換会 @フィアスケッテリア アリーザ

◆　開催日　　：2022年4月25日（月）　21：00～23：30

◆　開催場所　：フィアスケッテリア アリーザ（岐阜市羽根町）

◆　テーマ　　：「bean47」食材

実施概要

コロナ禍により1月開催が延期となっていた情報交換会。高田晴之理事とともに中部を支えてくれる【ダ・アチユ】の若原シェフの店にて、中部地区の若手紹介とともに、「bean47」受賞食材を使った料理とワインのマリアージュを紹介した会となりました。今回は若原シェフ自ら料理紹介をしてくれます。厳選されたワインとともに、カプレーゼテリーヌ仕立て、信州サーモンのマリネとそのムース、今帰仁アグー豚と白子筍のピッツァ、大和肉鶏と白レバーのパスタ手打ちピーチ、今帰仁アグー腿肉のローストといったそれぞれの料理が供され、参加者全員がその深い味わいと絶妙余韻を心ゆくまで楽しみました。

大阪情報交換会 @R JAZZ ESPRESSO

◆　開催日　　：2022年4月26日（火）　21時30分～23時30分

◆　開催場所　：R JAZZ ESPRESSO（大阪市北区天満3-2-1 TSビル B1F～1F）

◆　テーマ　　：青年部の紹介、「bean47」食材とシェフ牛カレー

実施概要

3年振りの大阪開催。安藤忠雄建築のプライベート空間に、新規会員を含む30名弱の参加者が介し盛り上がりました。今回のメインは大阪青年部リーダーの紹介。山根理事から、「新しいメンバーを増やすことプラス、これからの時代に必要な要素をこのリーダーが考え、皆にアウトプットして団体を盛り上げて欲しい」とメッセージがありました。青年部リーダーは各ジャンルから４名。鉄板・お好み焼き【タンポポ】神谷さん、日本料理【心根】片山さん、フランス料理【SETTAN】吉田さん、イタリア料理【ラッフィナート】小阪さんが今後主導して会を盛り立てます。その他、beans47で認証を受けた大和肉鶏【雅chick farm】の雌雄食べ比べや、シェフ牛カレー（欧風/和風/中華風）のお披露目など盛りだくさん。会の最後は木田理事から、「厳しい時期を乗り越えて、また新しいチャレンジの時期がきます、皆で頑張って一緒に大阪・神戸・京都を盛り上げましょう！」と、熱意込める挨拶で締めくくりました。

東京情報交換会 @焼肉LaBettola

◆　開催日　　：2022年12月8日（木）　22:00～23:30

◆　開催場所　：焼肉LaBettola　（東京都港区新橋1-17-2ダイワロイネットホテル1階）

◆　テーマ　　：シェフ牛「八八ビーフ」の料理

実施概要

実に１年ぶりの東京情報交換会。食学会シニアアドバイザーの落合務シェフのご厚意により、【焼肉LaBettola】を特別に貸し切り利用させて頂きました。皆、待ちきれずに開始前にぞくぞくと集まり、脇屋副理事長の乾杯挨拶でスタート。落合シェフも、出張帰りの足で駆け付けて下さり名物“新鮮なうにのスパゲッティ”や食学会のシェフ牛「八八ビーフ」の絶品ローストビーフを振舞って下さいました。最後は、【つきぢ田村】の女将による三本締め。「年末に向けて忙しさが増す飲食業界ですが、この笑顔で乗り切りましょう！」との女将の言葉に勇気づけられた一夜でした。

AJ
FA
全日本・食学会
ALL JAPAN FOOD ASSOCIATION