

第4部 セミナー事業 フランス 目的

農水省重点取り組み地域 新興市場

EU：フランス

24年度パリSIALのセミナー

セミナー専門会場では、食を伝える設備がなく、調理実演セミナーができなかった

課題：食を伝える調理実演設備と集客効果

25年度IGWベルリンのセミナー

調理設備も設営できる一般展示ブースのエリアにセミナースペース設営
高い集客効果と内容理解度の高いセミナーができた

成功体験の強化と横展開：食を伝える調理実演設備と理解度をさらに上げる演出

26年度：一般生活者に「日本食の魅力」を「深く伝える」セミナー事業



Salon International d'Agriculture de Paris
SIA パリ国際農業見本市

平成27年2月21日(土)～3月1日(日)9日間

来場者：693,752人(2012年 681,213人 うちビジネス関係者115,308人)

出展者：1,127 出展国：37カ国 総展示面積：147,990㎡ データ2014年実績

EU圏の一般生活者に、正しい日本食を体験し、知ってもらうセミナー開催

同見本市は、農業と家畜の展示会と見られがちだが、2011年農水省レポートに、フランス国内では食のブランドを確立するため最大級の見本市として各国から試食販売のブース展開がされている。ドイツIGWも同様に農業関連全般から食への展開が見られ、パリの本見本市への出展により、一層のおいしいジャパブランドを浸透させる。また、一般生活者に加え、地元料理家や日本食材関係者に向けた内容も検討する。

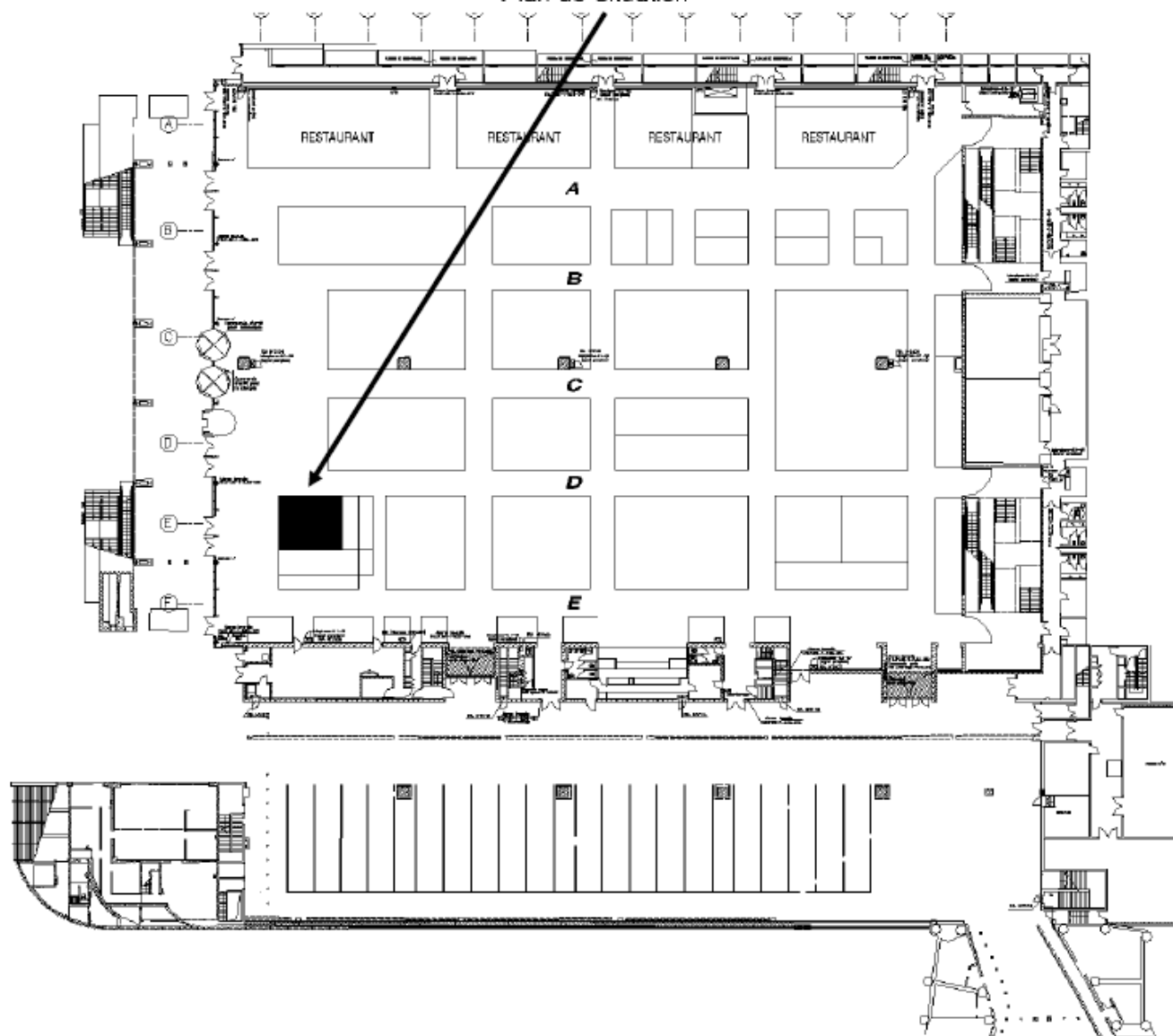


2015



Salon International de l'Agriculture 2015 - Pavillon 5.1

Plan de Situation



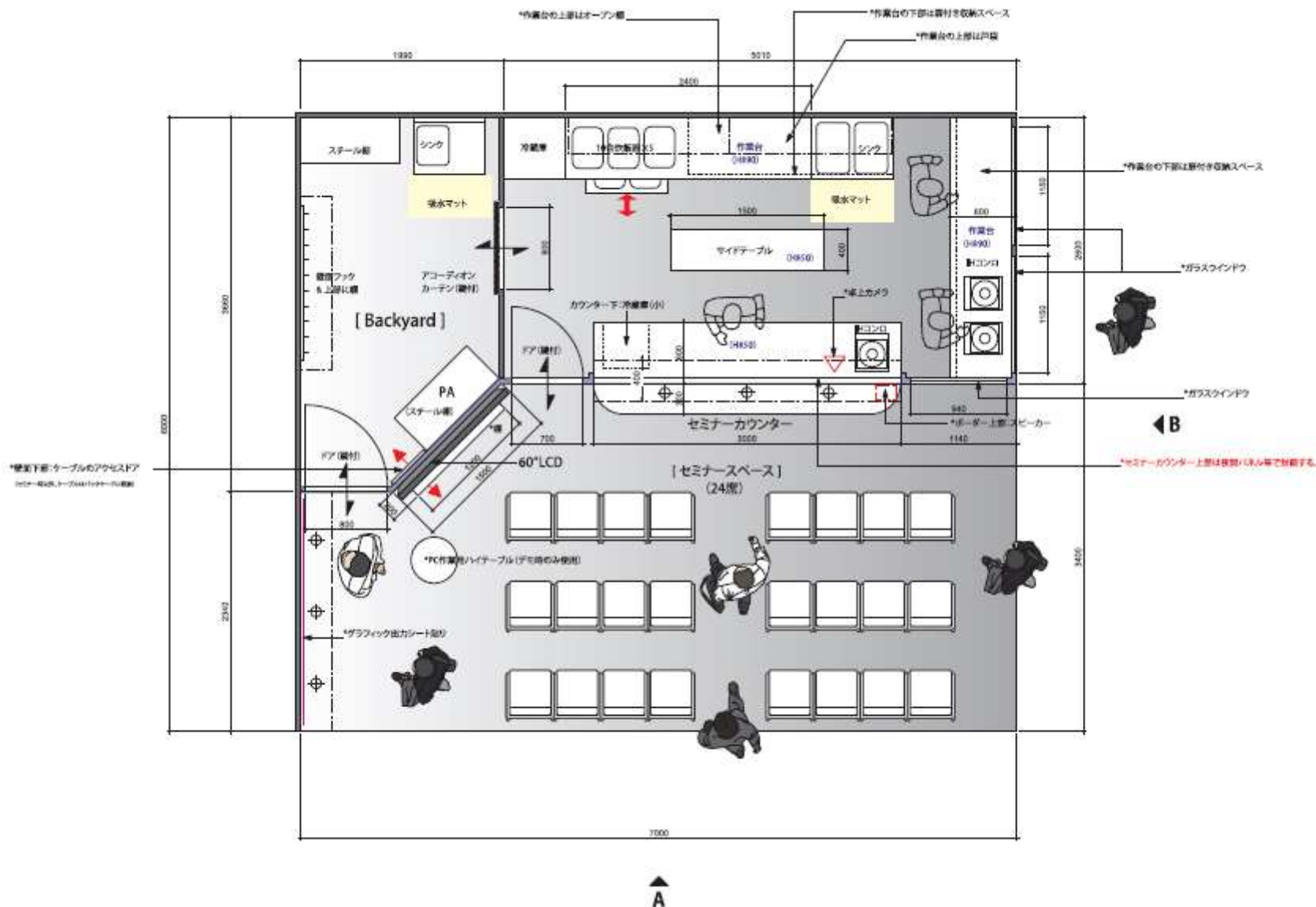
セミナー事業 フランス JREブースイメージパース

セミナーのみの実施だけではなく、調理過程も来場者に見ていただく、二面解放型のブースで実施。



セミナー事業 フランス SIA会場 JREブース平面図

セミナーのみの実施だけではなく、調理過程も来場者に見ていただく、二面解放型のブースで実施。



セミナー事業 フランス セミナープログラム

日付	2月21日 (土)	2月22日 (日)	2月23日 (月)	2月24日 (火)	2月25日 (水)	2月26日 (木)	2月27日 (金)	2月28日 (土)	3月1日 (日)
開場時間	9:00-19:00				9:00-20:00		9:00-19:00		
講師	河野章子 (通訳:エヴァ・ハイブ)				(進行)中野広幸			今川照雄 桑原幸市 (通訳:エヴァ・ハイブ)	
					高橋創	松本 崇宏	立花剛		
午前	11:00～仕込				仕込			仕込	
午後	①セミナー 14時～				①13時30分～			① 14時～	
	②セミナー 16時～				②15時30分～			② 16時～	
時間	1時間半								

<セミナー実施概要と講師>

開催期間中一日2回のセミナーを実施。各回24席は実施前から予約され毎回満席、立ち見を含めると80～100人/回、セミナー実施前後の仕込風景の見学を含めると500人/日以上、のべ4,500～5,000人に対して日本産米のPRができた。スケルトンタイプのセミナーブースは、パリ生活者の多くの来場者の関心を高める効果を生み、日本産米の購入可能な店舗についての質問が相次いだ。

また、パリのメディア1社、アメリカ1社からの取材、南アフリカほかフランス国外のトレーダーからの質問、SIA参加国ブースからの日本産米を使いたいなど効果的なPR施策となった。

①フランス在住シェフによる調理セミナー

日本産の米によるフランス料理への応用。フランスで活躍する日本人シェフがフランスやSIAに参加する食に関係する人たちに対してセミナーを実施。

2・25～27

司会進行 ・日仏食文化研究家 中野広幸 フランス・リヨン在住

EUにおいて欧州文化と日本文の交流を通じて日本の食を伝える活動を推進

講師 ・高橋創 レストラン「SO」シェフ
・松本崇宏 レストラン「1728」シェフ
・立花剛 「BENTO&GO!」シェフ

②日本の調理家による本物の日本料理 実演・試食セミナー

日本産の米による、日本料理と米について、実際の調理を見せながら紹介するセミナー

2・21～24

講師 ・河野章子 料理家 ドイツ・ベルリン在住
料理講習、調理師育成、料理辞書のアジア部門やコラムの執筆など、ベルリンで活動中

2・28～3・1

講師 ・今川照雄 倉敷和のこころ今川 料理長(元鳥取・皆生温泉 華水亭料理長)
・桑原幸市 倉敷和のこころ今川 顧問(元つる家 リーガロイヤルホテル店料理長)

・司会進行・通訳 エヴァ・ハイブ

オーストリア在住 日本在住歴：京都に6年間在住・京大～京都新聞社記者

<講師 料理家>

河野章子



<進行・同時通訳>

エヴァ・ハイブ



<進行構成>

11時	下準備に入る 1)材料の下ごしらえ 2)ご飯を1kg炊き、16時からの寿司飯にする。 3)14時からのセミナーのご飯を、ぎりぎりに上がるように炊く。
14時から15時	セミナー1部(おにぎり混ぜ御飯) 1)あらかじめ洗っておいたお米を普通の鍋を使って炊く方法を見せる。 2)どのようにしてお米を洗うか、またなぜ洗う必要があるのかを説明。 3)御飯が炊ける間にあらかじめ炊いておいたご飯を使っておにぎりを作る。 余裕があれば客席から誰かを選んで簡単なおにぎりの作り方を教える。 俵型のおにぎりを作り、会場に配布する(手で食べてもらっても良い)。 4)ご飯が炊きあがった時点で混ぜ御飯の具の説明と混ぜ御飯の仕上げ。 出来上がったものを配布。
15時から16時	片付けと次のセミナーの準備 1)片付け 2)うら巻き寿司を10本ほど巻いておく。 3)ちらし寿司の具の準備
16時から17時	セミナー2部(うら巻き寿司とちらし寿司) 1)14時からの部で洗った米を炊く。 2)どのようにしてお米を洗うか、またなぜ洗う必要があるのかを説明。 3)寿司飯を使っておうら巻きを作り、配布。 余裕があれば会場の人にお寿司を巻いてもらう。 4)炊き上がったご飯に寿司酢を混ぜてしゃりを作る説明をする。 しゃりにあらかじめ用意しておいた具を混ぜ合わせ、配布。
17時から18時	後片付け

共通メッセージ

- ①自己紹介、JREのセミナーの説明
- ②日本の米の炊き方
- ③お米種類や生産地
- ④アドリブで日本の文化とお米



☆ Uramaki-zushi (Sushi roulé à l'envers) 8 pièces

Ingrédients

Riz japonais	600 ml
Eau	800 ml
Avocat	1 (à défaut, 1/2 concombre)
Nori	4 feuilles (coupées en deux pour former 8 feuilles)
Surimi au crabe	16 bâtonnets (selon goût, <i>takuan</i> (radis) ou omelette découpés en 8 bâtonnets de 19 cm)
Graines de sésame	8 cuillères à soupe
Wasabi	un peu
Gari	un peu (gingembre mariné dans le vinaigre)
Sauce soja	un peu
Makisu	1 (tapis pour rouler les sushi, emballé dans du cellophane)
Vinaigre à sushi	80 ml de vinaigre de riz ou de grains, 1,5 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à café de sel



1. Rincer le riz, le verser dans une passoire et bien l'égoutter, puis le laisser tremper 20 minutes dans un bol avec 800 ml d'eau.
2. Chauffer une casserole, y verser le riz et l'eau, couvrir et cuire à feu vif jusqu'à ce que de la vapeur commence à sortir. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Quand le riz est cuit, retirer la casserole du feu et attendre au moins 15 minutes. Ne pas retirer le couvercle pendant la cuisson.
3. Quand le riz est cuit, y mélanger le vinaigre à sushi.
4. Peler l'avocat et le découper en bâtonnets d'une épaisseur de 5 mm.
5. Placer une feuille de *nori* sur le *makisu*, étaler le riz pour sushi sur toute la surface de la feuille de *nori* avec une main humidifiée avec de l'eau. Saupoudrer une cuillère à soupe de graines de sésame.
6. Des deux mains, retourner la feuille de *nori* et le riz, étaler du *wasabi* au milieu, poser 2 bâtonnets de surimi et 2 bâtonnets d'avocat, et enrouler avec la main.
7. Couper le rouleau en 8 à l'aide d'un couteau, et servir avec du *gari* et de la sauce soja.

☆ Chirashi-zushi (sushi « éparpillé ») environ 6 portions



Ingrédients

Riz japonais	400 ml
Eau	600 ml
Surimi au crabe	8 bâtonnets (peut être remplacé par du surimi ou du <i>chikuwa</i> (pâte de poisson))
Shiitake séchés	8
Sucre	2 cuillères à soupe
Sauce soja	50 ml

Fèves	100 g (<i>edamame</i> , haricots, pois mange-tout)
Carotte	1
Œufs	2
Sel et huile de salade	un peu
Gingembre mariné	un peu (à défaut, <i>gari</i>)
Vinaigre à sushi	80 ml de vinaigre de riz ou de grains, 1,5 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à café de sel

1. Rincer le riz, le verser dans une passoire et bien l'égoutter, puis le laisser tremper 20 minutes dans un bol avec 600 ml d'eau.
2. Chauffer une casserole, y verser le riz et l'eau, couvrir et cuire à feu vif jusqu'à ce que de la vapeur commence à sortir. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Quand le riz est cuit, retirer la casserole du feu et attendre au moins 15 minutes. Ne pas retirer le couvercle pendant la cuisson. Mélanger le riz cuit avec du vinaigre à sushi.
3. Couper le surimi au crabe en petits dés.
4. Réhydrater les *shiitake* dans l'eau tiède, retirer le pied et les découper en petits dés, puis les mettre à bouillir avec le sucre et la sauce soja.
5. Laver et faire blanchir les fèves, en fonction du type, couper à environ 2 cm.
6. Découper la carotte en petits dés et la faire blanchir.
7. Mélanger les œufs avec un peu de sel, faire une omelette fine et découper en lamelles.
8. Mélanger le riz à sushi avec le reste des ingrédients, sauf les œufs et le gingembre, répartir dans les assiettes et décorer en posant dessus de l'omelette et du gingembre.



Saké "Sayuri" Nigori Junmai

セミナー事業 フランス 2/21~24 プログラム



セミナー事業 フランス 2/21~24

最終セミナー終了後、試食できなかったブース来訪者に向けて、 エキストラ試食及び質疑応答を実施。
毎回100~150食分、のべ600名近い人たちに日本産米の美味しさをPR。

