

「新しい味発見！国際食文化交流会」概要報告

～世界はひとつ！「食」のコラボレーション～

(食と農業に関する体験機会の提供)

茨城農政事務所消費生活課

1. 日 時：平成20年5月24日（土） 10:00～14:00
2. 場 所：水府総合センターきらめき（常陸太田市町田町）
3. 参加者：消費者28名
4. 主 催：茨城農政事務所消費生活課
5. 共 催：JA茨城みずほ
くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
レインボークラブ（代表 鈴木 昌子）

6. 概 要

5月24日（土）、水府総合センターきらめきにおいて、「世界はひとつ！「食」のコラボレーション」をテーマに、アジア・南米から日本に嫁いできた女性たちを講師に迎えて地元農産物を利用した各国の家庭料理の調理を体験しました。この他、地元納豆メーカーによる「納豆」を使った創作料理の紹介もあり、参加者と外国人講師との意見交換会ではお互いに交流を深めました。



交流会は、フィリピン・タイ・韓国・アルゼンチン・中国・ペルー・ブラジルの女性と地元消費者に参加いただきました。若松消費・安全部長から食品の安全性の確保、食育の推進等について挨拶した後、調理の実習に移りました。

参加者は、講師の指導を受けながら、普段なじみのない調味料を使いながらメニュー作りに挑戦し、和やかなうちに調理が進み、13品が完成しました。

調理する参加者と講師

調理時間の締めくくりとして「くめクオリティ・プロダクツ（株）」が、手軽に作れる納豆料理2品を実演したところ、講師、参加者とも真剣に見入っていました。

また、できあがった料理が並べられると、それぞれのデジカメや携帯電話で熱心に撮影している参加者が目立ちました。

お待ちかねの試食時間は、炊きたての「常陸太田産コシヒカリ」（「みずほちゃん」と自分たちで作った各国の料理を味わい、講師と参加者のざっくばらんなフリートークが行われ大いに盛り上がりました。

この時間を利用して、JA茨城みずほ稲川営農経済部長から挨拶と併せて「みずほちゃん」のセールスポイントを紹介いただきました。続けて各国のメニュー紹介、講師の紹介を行いました。



料理を取り分ける参加者

納豆料理について外国人講師から、一部「納豆は苦手」という声も聞こえてきたものの、「今回紹介された2品は食べやすく、おいしかった。」という声もあがり、中には納豆を他の食材とアレンジして食べている外国人講師もいました。

意見交換会では、「外国人に対して違和感を持っていたが、気持ちが通じ合えて良かった。」「このような機会を通じて、逆に私たちに日本の味、文化を教えてほしい」等、今回交流の場が持ててよかった等いろんな思いを伝えていただきました。

最後に、参加者からは「レシピは良いおみやげになった。」「また開催してほしい。」等の声もあがり、盛会のうちに交流会を終了しました。

なお、今回の交流会は、日本農業新聞、常陽新聞、茨城新聞、朝日新聞に掲載されました。