

令和 5 年度

食産業の戦略的海外展開支援委託事業
(インドにおける日本食講座設置事前調査)



報告書

EIJ 株式会社



目次

事業概要	・ ・ ・ ・ P5
1. 実施体制	・ ・ ・ ・ P11
2. インドの料理学校における日本食講座の実施	・ ・ ・ ・ P12
料理学校の紹介	・ ・ ・ ・ P.13
料理学校の選定について	・ ・ ・ ・ P.14
日本食講座の実施	・ ・ ・ ・ P.15
3. 日本人料理講師の派遣	・ ・ ・ ・ P45
日本人講師の紹介	・ ・ ・ ・ P.45
日本人講師の選定について	・ ・ ・ ・ P.49
4. 日本食 PR イベントの開催	・ ・ ・ ・ P.50
日本食 PR イベントの「WASHOKU PARTY」の概要	・ ・ ・ P.51
IHM PUSA での実施内容	・ ・ ・ P.54
IHM Mumbai での実施内容	・ ・ ・ P.60
PR イベント参加者の各チーム評価表	・ ・ ・ P.66
スポンサー紹介	・ ・ ・ P.73
賞品と証書授与	・ ・ ・ P.74
5. プロモーションの実施	・ ・ ・ ・ P.75
プレスリリースの発信	・ ・ ・ P.76
現地メディア、食関係者向け	・ ・ ・ P.77
バナーの設置	・ ・ ・ P.78
インフルエンサー	・ ・ ・ P.79
掲載メディア	・ ・ ・ P.83
6. 効果測定	・ ・ ・ P.84
受講学生へのアンケート設問	・ ・ ・ P.85
IHM PUSA のアンケート集計	・ ・ ・ P.87
IHM Mumbai のアンケート集計	・ ・ ・ P.131
傾向分析・考察	・ ・ ・ P.177
7. 総括・所感	・ ・ ・ P.179
山下春幸 講師（プロデューサー）	・ ・ ・ P.180
一枚田清行 講師（シェフ）	・ ・ ・ P.181

坂上愛佳 講師（座学担当）、EIJ 株式会社（運営）	・ ・ ・ P.182
（別添 1）	・ ・ ・ P.184
（別添 2）	・ ・ ・ P.194

事業概要

事業名

令和 5 年度 食産業の戦略的海外展開支援委託事業 (インドにおける日本食講座設置事前調査)

目的・背景

政府は、2030 年、農林水産物・食品の輸出額を 5 兆円とすることを目標に、農林水産物・食品の輸出を推進しているところ、インドをはじめ新興国では、人口の増加や所得の向上等により、食品・農産物の場は後も大きく拡大していくことが見込まれている。特に、インドは 14 億人を超える世界一の人口大国であり、外食ビジネスを含め食関連産業の市場は成長著しく、富裕層をターゲットにした日本食・日本産品の市場も拡大の一途にあり、我が国の対インド農林水産物・食品輸出額は、2020 年は 13 億円、2021 年は 19 億円、2022 年は 30 億円と大きく伸びているところである。

しかしながら、インドへの輸出にあたっては、高関税や輸入規制等の保護的な性質を有する入り口段階の難しさに加え、正しい日本食の知識不足、日本産食材（加工食品や調味料を含む）等の知名度の低さやその使用方法を知らないことなどが日本産の農産物・食品加品輸出の足かせになっている。

こうした現状を踏まえ、本事業では、デリー都市圏（デリー首都圏）及びムンバイ都市圏（マハーラシュトラ州）を中心とした大規模都市等に所在する現地の料理学校において、日本食講座を設置し、将来同国でシェフとなる生徒に対し、日本食の基礎となる知識を浸透させるとともに、日本産食材の使い方等を仕込むことにより、日本産食材を効果的に PR しつつ新たな需要を呼び起こし、輸出拡大を促進する。

委託事業内容

(1) インドの料理学校における日本食講座の実施

インド共和国デリー都市圏（デリー首都圏）及びムンバイ都市圏（マハーラシュトラ州）各都市圏に所在する現地の料理学校にそれぞれ 1 校以上の日本食講座を設置し、1 日 4～5 時間程度の講座を 5 日間程度実施する。

(2) 日本人料理講師の派遣

日本から講師を派遣し、料理学校の生徒 30 名程度に対し、日本食の基礎となる知識を浸透させるとともに、日本産食材の使い方等を仕込む。なお、講義の内容については、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン (https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/pdf/Fhori_s.pdf)」における「短期料理講習会等を受講した者（ブロンズ）」の認定基準（例えば、桂むきや三枚おろし等の技術）に準じたものが望ましい。

(3) 日本食 PR イベントの開催とプロモーションの実施

講座最終日に料理実演を交えた日本食を PR するイベント等を現地メディアやインフルエンサー等 50 名程度を対象に現地料理学校等において実施する。

(4) 効果測定

講座を受けた生徒から、上記（2）の成果や将来のニーズについてアンケートを取り集計・分析する。

(5) 成果報告

上記（4）の集計・分析結果及び事業実施にあたり蓄積したノウハウ（現地の料理学校事情や食材の仕入れ先、本邦シェフの選定方法等）を取り纏め、データで農林水産省輸出・国際局新興地域グループ（以下「新興地域グループ」という。）へ提出する。

実施期間

契約締結日から令和 6 年 3 月 15 日（金）まで

その他

- (1) 受託者は、提案書のとおり事業を実施すること。
- (2) 受託者は、事業の情報収集内容の方針、成果の取りまとめを含め、事業の実施に当たって新興地域グループおよび在インド日本国大使館所属の農業アタッシェと十分な協議・調整を行うこと。
- (3) 受託者は、業務の進行状況等を毎月月末までにメール（様式自由）により報告するほか、新興地域グループの求めに応じて報告を行うこと。

- (4) 受託者は、事業の目的を達成するために、本仕様書に定めのない事項及び疑義が生じた事項については、速やかに新興地域グループと受託者が協議の上処理すること。
- (5) 受託者は、事業の実施に当たって再委託を行う場合は、事前に農林水産省と協議を行い、承認を得ること。
- (6) 受託者は、実施手順において入手した情報等の取扱いには十分留意すること。
- (7) 受託者は、本事業に関して知り得た業務上の秘密について、外部に漏らさないこと。また、契約期間終了後も同様とすること。
- (8) 著作権の譲渡等については、次の①及び②によることとする。

①本契約の履行手順で生じた成果物に関する一切の著作権に関する権利（（著作権法(昭和 45 年法律第 48 号)第 27 条及び第 28 条の権利を含む。）は、農林水産省に帰属するものとし、農林水産省が独占的に使用するものとする。

②受託者は、農林水産省が成果物を活用する場合に、肖像権等に新たな費用が発生しないよう措置すること。

(9) 本事業における人件費の算定に当たっては、別添「委託事業における人件費の算定等の適正化について」(平成 22 年 9 月 27 日付け 22 経第 961 号大臣官房経理課様通知)に従うこと。

(10) 個人情報の取扱い

① 個人情報（「個人情報の保護に関する法律」第 2 条第 1 項に規定する情報をいう。以下同じ。）の取扱い及び管理について、個人情報保護法に関する法令の趣旨に従うこと。

② 個人情報について、善良な管理者の注意をもって厳重に管理するものとし、漏えい防止のための合理的かつ必要な方策を講じること。

③本事業により知り得た情報（個人情報を含む。）について、本事業の目的以外の使用及びその情報（個人情報を含む。）を外部に漏らしてはならない。

成果品

受託者は、事業実施報告書電子媒体（公表用／詳細版）各 1 部を令和 6 年 3 月 15 日(金)までに担当職員に提出すること(アンケート等の実施結果についても記載すること)。また、本事業を終了したとき(本事業を中止し、又は廃止したときを含む。)は、本事業の成果等を記載した別に定める委託事業実報告書を電子媒体で提出すること。なお、納入する電子媒体は、ウイルスチェックを行い、ウイルスチェックに関する情報（ウイルス対策ソフト名、定義ファイルのバージョン、チェック年月日等)を記載したラベルを添付して提出すること。

(提出先) 農林水産省輸出・国際局新興地域グループ

1.実施体制



実施体制

プロジェクト体制図



全体スキーム



2. インドの料理学校における日本食講座の実施



料理学校の紹介

IHM PUSA

1962 年設立。

PUSA のホテル管理ケータリングおよび、栄養研究所は大学院レベルで質の高いホスピタリティ教育を提供する、インド最高峰のホスピタリティ教育機関のひとつ。

この研究所は観光省の管轄下にある。

当研究所はインド政府観光省から国内最高のホテル管理機関として、6 回連続で表彰されている。同研究所は、長年にわたり名誉ある賞を数多く受賞してきた。

また、シェフ養成プログラムなどに関して、国際レベルの露出を数多く経験してきた。

TRAS (Think Responsible and Act Sustainable) は、この国の将来に持続可能性の概念を浸透させることを目的として、私たちが厳しく取り組んでいるプログラム。

天然資源を保護するため、多くの環境に優しい措置を遵守し、採用してきた。



料理学校の紹介

IHM Mumbai

1954 年 6 月 27 日に、Smt の指導の下、全インド女性中央食糧評議会によって設立

1958 年に、マハラシュトラ州技術教育総局によって認められた、ホテル管理およびケータリング技術の 3 年間のディプロマ プログラムが開始された。継続的な成長に歩調を合わせ、研究所は州政府から賃貸された土地に建てられたダダールの別のキャンパスに移転。

1979 年に中央政府が研究所の財政的責任をすべて引き継いだ。全国ホテル管理およびケータリング技術評議会 (協会) は、1982 年に政府によって設立された。

インドにおけるホスピタリティマネジメント教育の調整された成長と発展を目的とした自治団体。現在、観光省の管轄下にある評議会は、第 21 中央政府機関で提供されるホスピタリティ教育と訓練の分野の学者を規制している。

1954 年にはわずか 6 名だった学生数が、今日では約 13,000 名に達し、インドにおけるケータリング教育の 70 年を代表している。

コースのカリキュラムは、絶えず変化する業界に合わせて、長年にわたり継続的に改訂と再構築が行われている。今日の学生は、ホスピタリティの絶え間なく変化する分野に遅れないよう訓練を受けている。ホスピタリティ教育の分野で国際舞台で競争するには、世界基準を達成し維持するために最新の設備、最新のカリキュラム、専任の教員が不可欠。





料理学校の選定について

料理学校選定理由

- ・今後の展開を考え、インド全土に **29** ヶ所展開し、インド政府がマネジメントの一部を担っている専門学校期間のため。
- ・**2022** 年度にもデリー日本国大使館主催の食イベントにて提携実績もあったため。
- ・他の料理専門学校に比べて、ファシリティが広く、さまざまなイベントにも対応可能だったため

日本食講座の実施

全体スケジュール

※IHM PUSA, IHM Mumbai 共通

	9:00 -			
	1 コマ目	2 コマ目	3 コマ目	
	lecture (w/powerpoint) 座学(パワポ利用)	lecture (w/powerpoint) 座学(出来ればパワポを使って)	demo デモンストレーション	practice 実習
	- Variety of types of Japanese food - 和食の種類	- About Japanese Food -history, variety, course cuisine- - 日本料理について 歴史・料理の種類・コース料理 等	- Japanese Fish Broth (DASHI) - 出汁	- Japanese Fish Broth (DASHI) - 出汁
DAY1	- Basic Manners in Japanese Restaurants - 和食店の基本的なマナー	- Hygienic perspective in Japanese cooking - 日本料理をするにあたっての衛生観念	- Prawn dumpling clear soup - 海老真薯椀	- Prawn dumpling clear soup - 海老真薯椀
	- Placement and serving of dishes (with practice) - 食器の配置・配膳(実践あり)	- About Japanese Fish Broth (DASHI) -bonito, kombu, Buddhist vegetarian broth (with taste testing) - 出汁について 鰹・昆布出汁 精進出汁(試食あり)	- About clear broth soup, Japanese bowls - 吸物、椀について	
	lecture (w/powerpoint) 座学(パワポ利用)	lecture (with taste testing) 座学(試食あり)	demo デモンストレーション	practice 実習
	- The way holds chopsticks (with practice) - 箸の持ち方(実践あり)	- About Japanese seasoning -soy sauce, mirin, cooking sake, miso- - 調味料について しょうゆ・みりん・酒・味噌 等	- About Japanese kitchen knife - 包丁について	- Variety of how to cut vegetables - 野菜の切り方
DAY2	- How to hold the tableware and manners of Eating (with practice) - 食器の持ち方と食べ方(実践あり)	- How to season - 味のつけかた	- How to cut - 切り方	- Katsura-muki cut - かつら剥き等
	- Table Coordination for Japanese Restaurant - 和食店のテーブルコーディネート	- How to dilute seasonings - 調味料の割り方	- Variety of how to cut vegetables - 野菜の切り方	- Make Buddhist vegetarian meal with cutted vegetables - 切った野菜を精進料理風に
		- About Buddhist vegetarian meal - 精進料理の話	- Katsura-muki cut - かつら剥き等	- Miso soup, etc - 味噌汁 等

	lecture (w/powerpoint) 座学(パワポ利用)	demo デモンストレーション	practice 実習	demo デモンストレーション	practice 実習
	- Beverages served in Japanese restaurants ・和食店で提供する飲み物	- About grills ・焼物について	- Chicken teriyaki ・鶏照り焼き	- How to handle fishes ・魚の扱い方	- How to handle fishes ・魚の扱い方
DAY3	- About Tea and Alcohol ・お茶とアルコールについて	- Teriyaki ・照り焼き	- White rice ・白御飯	- Sashimi (raw fish) ・さしみ	- Sashimi (raw fish) ・さしみ
	- About the beverage containers ・飲み物の器について	- How to handle Japanese rice ・米の扱い方	- Rolled omelet ・玉子焼き	- Garnish Japanese radish ・大根のけん	- garnish Japanese radish ・大根のけん
	- How to serve (with practice) ・提供方法(実践あり)	- Rolled omelet (if rolled omelet pan is available) ・玉子焼き(卵焼き鍋がある場合)		- How to serving food/dishes ・盛付け	
				- Hygienic perspective ・衛生観念	
	lecture (w/powerpoint) 座学(パワポ利用)	demo デモンストレーション	practice 実習	demo デモンストレーション	practice 実習
	- Customer Service and Hospitality ・接客とおもてなし	- Tempra ・天ぷら	- Tempra ・天ぷら	- Sushi (sushi roll) ・寿司(ロール寿司)	- Sushi (sushi roll) ・寿司(ロール寿司)
DAY4	- Grooming and attire ・身だしなみ、服装				
	- Greetings, Gesture, Attendance (with practice) ・挨拶、所作、アテンド(実践あり)				
	- Japanese-style room, Japanese furniture, Decorations ・和室、日本の家具、装飾				

日本食講座の実施

座学

豊富な和食の種類や食事の際のマナー、食器や箸の種類、扱い方などの基礎知識を学ぶほか、接客やおもてなし、身だしなみなど料理を提供する側としてのマナーも学ぶ。

また、日本食の種類や歴史、包丁の種類などについてもパワーポイントの写真、画像を見ながら学ぶ。

<食事のマナー、食器や箸の扱い方について>

担当講師：坂上愛佳

使用教材：別添 1（

（URL）

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1kSqLtJKUc5rkW57Cyux4lIEOupzOYxKV>

<日本食の種類・歴史、包丁の種類などについて>

担当講師：一枚田清行

使用教材：別添 2

（URL）

<https://docs.google.com/presentation/d/1aKpCg-bs-EJEV9mZrJyCpCXgrJ4pP4X/edit#slide=id.p1>

デモンストレーション

日本人講師（シェフ）による調理器具の扱い方や調理方法のデモ。生徒たちはデモを参考に次の「実演」の時間を実施する

担当講師：一枚田清行

実習

生徒たちが実際に調理器具を取り扱い料理を作る時間

担当講師：一枚田清行

必要品リスト（※IHM PUSA, IHM Mumbai 共通）

<調味料>

	requirement 必要量	調達先	
		デリー会場	ムンバイ会場
powder of dried bonito 削り節_かつおぶし	2kg	MANAMI Enterprise	Palkit
kombu 昆布	1kg		
salt 塩	1kg		
soy sauce しょうゆ	3ℓ		
light soy sauce 薄口しょうゆ	1ℓ		
suger 砂糖	3kg		
mirin (sweet cooking sake) みりん	3ℓ		
cooking sake 酒	2ℓ		
vinegar 酢	2ℓ		
miso 味噌	1kg		
low-gluten flour 薄力粉	2kg		
potato starch 片栗粉	500g		
mayonnaise マヨネーズ	1kg		
dried shiitake mashroom 干し椎茸	1kg		
mineral water ミネラルウォーター	40ℓ		

日本食講座の実施



< 食材 >

	for 20 person 約20人分	調達先	
		デリー会場	ムンバイ会場
rice (as much good quality as possible) 米(なるべく良質なのも)	11kg	MANAMI Enterprise	Palkit
Thick fried tofu 厚揚げ	10 枚		
tofu 豆腐	10blocks 10丁		
soba 蕎麦(乾麺)	1kg		
seaweed (wakame) わかめ	200g		
seaweed for sushi (sushi-nori) すし海苔	60sheets 60枚		
white sesame 白胡麻	300g		
wasabi (Wasabia japonica) 山葵	300g		
egg 玉子	200pieces 200個		
chicken thigh 鶏もも肉	24blocks 24 枚		
prawn (without heads, 30g/piece) 海老(無頭 1尾30g)	130pieces 130尾		
tuna for raw consumption (around 400g/piece) 生食用マグロ(1サク約400g)	10pieces 10サク		
young yellow tail for raw consumption (around 4kg/piece) 生食用ハマチ(半身2kgぐらい)	half piece (2kg) × 4 半身 × 4		
scallops for raw consumption 生食用帆立	45pieces 45 個		
squid いか	700g		
crab fishcake カニカマ	45pieces 45 本		
salmon for raw consumption 生食用サーモン	2kg		
spinach ほうれん草	22 bunches 22 株		
shiitake mushroom (or other mushroom can be replaced) 生しいたけ(又はそれに代わるような茸)	22 pieces 22個	MANAMI Enterprise	Palkit
broccoli ブロッコリー	6 bunches 6 株		

lotus root 蓮根	12 pieces 12節		
shimeji mushroom(or other mushroom can be replaced) しめじ(又はそれに代わるような茸)	1kg		
white radish 大根(白)	45 pieces 45本		
red radish 大根(赤)	20 pieces 20本		
potato じゃが芋	24 pieces 24個		
carrot 人参	24 pieces 24個		
bok choy チンゲン菜	24 pieces 24個		
shiso leaf 大葉じそ	24 pieces 24個		
radish ラデッシュ	24 pieces 24個		
egg plant 茄子	12 pieces 12本		
sweet potato さつまいも	12 pieces 12本		
asparagus アスパラ	24 pieces 24個		
green zucchini ズッキーニ(緑)	3 pieces 3本		
yellow zucchini ズッキーニ(黄)	3 pieces 3本		
avocado アボカド	12 pieces 12個		
red leaf lettuce サニーレタス	1 bunch 1株		
cucumber 胡瓜	12 pieces 12本		
white radish (for grated) 大根(大根卸し用)	10 pieces 10本		
ginger (for grated) 生姜(生姜卸し用)	400g		
baby corn ヤングコーン	40 pieces 40本		

日本食講座の実施

< 消耗品 >

	requirement 必要量	調達先	
		デリー会場	ムンバイ会場
dishcloth 布巾(まな板などを拭くため新しいもの)	60枚×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
plastic wrap ラップ	6本×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
aluminium foil アルミホイル	3本×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
paper towel (for hands) ペーパータオル(手拭き用)	400枚×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
paper towel (for cooking, soft) ペーパータオル(料理用の柔らかいもの)	10枚×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
disposable rubber gloves 使い捨てのゴム手袋	300枚×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
sterilization spray (not toxic) 殺菌スプレー(口に入っても OK なもの)	6本×2	IHM PUSA	EIJ 株式会社
dishwashing liquid 洗剤	6本×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
sponge スポンジ	6個×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
paper plate (for taste testing) 紙皿(デモンストレーション時の試食用)	100×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
paper cup (for taste testing) 紙コップ(デモンストレーション時の試食用)	100×2	IHM PUSA	IHM Mumbai
tempra paper (laying under tempra) 天紙(天ぷらの下に敷く紙)	100枚	MANAMI Enterprise	EIJ 株式会社

日本食講座の実施

<調理器具>

1	2	3
Japanese knife - Usuba- 和包丁 薄刃	Japanese knife -Yanagiba- 和包丁 柳刃	Wooden spatula みやじま (木じゃくし)
		
4	5	6
Rolled egg making pan (for professional) 玉子焼き鍋 (プロ用)	Rolled egg making pan (for household use) 玉子焼き鍋 (家庭用)	Bamboo rolling mat (for making sushi roll) 巻きすだれ (巻き寿司を巻く道具)
		
7	8	9
Ladle お玉	Cooking chopsticks (2sticks for each team) 箸 (チームに2本ずつ)	Rubber spatula ゴムベラ
		
10	11	12
Measuring spoons, cups 計量スプーン、計量カップ	Vat (various sizes) バット類	Colander with handle 手付めザル
		

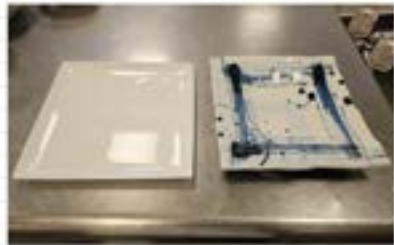
13 Sushi bucket (wooden pail for mixing sushi rice) 飯台（寿司飯を混ぜる木のおけ） 	14 Grater おろし金 	15 Non-stick frying pan (around 18cm) with lid テフロンフライパン（18センチぐらい） それに合う蓋 
16 blender ミキサー、ブレンダー ※1 to 2 items are enough 19 or 20 	17 blender ミキサー、ブレンダー ※19,20 は1-2台あれば大丈夫です 	18 Vat and small colander for frying food 揚げ物用バット、アミ 
19 New plastic cutting board 新しいプラスチック製のまな板 ※Absolutely necessary one of each ※1人1枚絶対必要です	20 Pots, Bowls (various sizes, not covered in oil) 鍋、ボール 各種（油びいものはNG）	21 Pot for fried food 揚げ物用鍋

<調理器具調達先>

デリー会場	IHM PUSA
ムンバイ会場	包丁類：貝印株式会社 まき簾：EIJ 株式会社 その他：IHM Mumbai

<食器類>

※写真右側が理想の食器。用意できない場合は、写真左のような無地の陶器を準備することが前提。

25 Japanese traditional soup bowl (MUST) 汁用のお椀 	26 Rice bowl 御飯茶碗 	27 Dish for Sashimi さしみ皿 
28 Plate for grilled food 焼物皿 	29 Plate for simmered/stewed dish 煮物用皿 	30 Plate for tempura 揚げ物、天ぷら皿 
31 Plate for sushi roll ロール寿司皿1 	32 Plate for sushi roll ロール寿司皿2 	33 Small plates/bowls 小鉢 

<調理器具調達先>

デリー会場：IHM PUSA

ムンバイ会場：IHM Mumbai

日本食講座の実施

実施報告

※実施内容は IH PUSA, IHM Mumbai 共通。写真は IHM PUSA にて

1 日目

1. 座学

日本のアニメなど、インドでも馴染みのある画像やイメージとともに日本の食文化について紹介。また一汁三菜の概念とその並べ方について、実際の食器を使用しデモンストレーション。学生たちにも実際に食器を並べてもらった。また食事を食べる順番（汁物、おかず、ご飯）についてもレクチャー。（担当：坂上講師）

日本料理の種類と調理法や材料の説明と、なぜ日本人はよく魚を食べるのか？など学生に質問しながら日本食の歴史を紹介した。（担当；一枚田講師）





＜使用資料抜粋＞

Japanese animation and food culture






What is ichiju-sansai?

Ichiju-sansai is the foundation of washoku, which is made up of cooked rice as a staple, a soup and three side dishes to make the rice more palatable, and *tsukemono* (Japanese pickles).

Although one soup and three dishes are considered the standard style, there is also a "one soup and one-dish" variation and a "one soup and two-dish" variation.

Three dishes (one main and two side dishes), which are cooked fish, tofu, and vegetables.

【三品】＝一汁三品と副菜二品【豆腐、豆腐、野菜】



A bowl of pickled steamed rice

【二品】

A small plate of pickled seasonal vegetables

【季節の漬物】(漬物類)

A bowl of soup (Miso-shiru [miso soup], Simmered fish [simmered fish] and Umeboshi [pickled plum])

【汁・味噌汁、煮魚・汁、梅干し】

How to eat one soup and three dishes

1. Practice the so-called *sankaku-taba*, or triangle eating. Take bites from dishes in turn, rather than finishing one dish at a time.
2. Be sure to hold the rice bowl, the soup bowl, and other hand-size bowls in your hands.
3. For simmered dishes served in a bowl with a lid, you can turn over the lid and use it as a small dish. However, when a pattern is applied to the inside of the lid, or when the lid is too large, use paper napkins instead.
4. When simmered food is too big to eat in one bite, cut it into bite-sized pieces with your chopsticks.



675年に発布した「肉食禁止令」は、現代まで繋がる和食文化の原点と言える。

肉食を禁じられたことにより、魚で動物性タンパク質をとり、

大豆と米で植物性タンパク質を補給するという、世界でも類を

見ない食文化を形成するきっかけとなる。

この「肉食禁止令」は和食の歴史において重要な意味をも



2. デモ・実習

出汁、海老真薯碗を料理。

一枚田講師による料理の実演のあと、キッチンにて学生たちが実際に料理。出汁の味の調整や、海老真薯をゴムべらを使用して形成することに苦勞する学生も多かった。調理後は一枚田講師による味見とフィードバックの時間を設けた。





<レシピ：出汁、海老真薯椀>

海老しんじょうの吸い物			
<材料>		<作り方>	
タイガー海老	16尾	☆ 海老しんじょう	
塩	少々	1. 海老は殻を剥き、背わたを取り、包丁で細かく叩く。	
薄口しょうゆ	少々		
みりん	少々	2. 当り鉢に1の海老を入れよく当り、調味料、卵白、大和芋	
酒	少々	を入れ再び良く混ぜ、昆布出汁を入れ硬さを調整する。	
昆布出汁	適量	(フードプロセッサーで混ぜても可)	
卵白	1/4個	3. 2を丸く取り、熱湯で茹でる。	
ほうれん草	1/3束		
木の芽	少々	4. 菜の花は塩茹でにし冷水に取る。	
◎出汁		☆ 出汁	
水	5カップ	1. 鍋に水と洗った昆布を入れ火にかけ弱火で時間を	
昆布	20g	かけて沸騰させる。	
削り節	30g		
		2. 沸騰寸前になったら昆布を取り出し、沸騰したら火を	
◎吸地		弱め、削り節を入れ沸騰したら火を止める。	
出汁	4カップ		
塩	小匙1	3. 削り節が沈んできたなら、静かにサラシで濾す。	
薄口しょうゆ	少々		
		☆ 吸地	
		1. 鍋に出汁を温め、塩で味を調え、香りで薄口しょうゆを	
		2～3滴入れる。	

2 日目

1. 座学

「箸」の歴史とともに正しい持ち方、扱い方、やってはいけない行為などを説明。学生一人一人にも箸を配り、持ち方や動かし方を練習。はうまく箸を持つことができている学生もいたが、実際に食材に見立てたモノをつかむことには皆苦労していた。また、食器の持ち方についてもレクチャー（担当：坂上講師）

日本包丁の扱い方、盛り付け、日本の伝統的なコース料理（会席料理）、精進料理について説明。学生たちは日本独特の包丁の種類について興味津々に講義を聞いていた。また精進料理については、宗教的な観点からも学生たちは興味を示していたようだった。（担当：一枚田講師）



<使用資料抜粋>

How to use chopsticks

1. The Upper stick 上の箸

Hold the upper stick with your thumb, forefinger and middle finger just like you hold a pen.

2. the Lower stick 下の箸

Support the lower stick with the base of your thumb and ring finger. The lower chopstick should be held in place and not moved.

3. Moving the upper stick 上の箸を動かす

Pick up the food by moving the upper stick without moving the lower stick.



★ Video recommendations for practice ★

<https://www.youtube.com/watch?v=25c1U8242M>

Six taboos on chopsticks use

I'll show you the six taboos on chopsticks use so that you won't be embarrassed with bad table manners in Japan.

1. Tate-bashi 立て箸

Don't stick your chopsticks straight up in the rice or leave them standing up. This has associations with funeral practices.

2. Happa-washaku 〔Happi-bashi〕 箸渡し 〔返し箸〕

Don't pass food directly from your chopsticks to someone else's chopsticks. This also reminds Japanese people of funeral practices.

3. Sashi-bashi 刺し箸

Don't stick your chopsticks into your food.

4. Netsumebashi ぬすみ箸

Don't lick your chopsticks while eating.

5. Yoru-bashi 箸叩き

Don't draw a dish toward yourself with your chopsticks.

6. Mappi-bashi 渡し箸

Don't move your chopsticks over some plates while deciding what to take.





柳刃包丁 刺身包丁 刺身を引く包丁



2. デモ・実習

基本的な包丁の切り方、扱い方について実演。また様々な野菜の切り方を実演し、学生たちも実践。特に大根のかつら剥きは多くの学生が苦戦していた。また切った野菜を精進料理風に調理。また豆腐の味噌汁にも挑戦し、1日目に学んだ出汁の作り方を生かした。



＜レシピ：味噌汁＞

豆腐と若布の味噌汁

<材料>

豆腐 1/2丁
若布 10g
長葱 1/2本

<作り方>

1. 豆腐は小角に切る。
若布は水で戻し、食べやすい大きさに切る。
長葱は斜め切にする。

2. 鍋に出汁を入れ火にかけ、沸騰してきたら豆腐、長葱を加え
サッと煮たら味噌を溶かし入れ（沸騰させない）
最後に若布を加える。

3 日目

1.座学

和食店でのテーブルコーディネートと飲み物の種類について紹介。玄米茶、ほうじ茶、抹茶、玉露など日本茶の細かな種類と味、梅酒、日本酒などお酒の種類とその作られ方についても紹介。

緑茶の出し方、日本の茶器の使い方、注ぎ方についてデモンストレーションし、学生にも実践してもらった。（担当：坂上講師）



<使用資料抜粋>

Basics of Japanese table coordination



Basics of Japanese table coordination



How to Brew Green Tea

The leaves of green tea can become bitter if steeped in hot water for too long. Therefore, it is said that Kyusu (Japanese hoonts) is designed to be compact, allowing the tea to be poured out completely.

In contrast to storing tea in a teapot and pouring the required amount into cups, green tea leaves are typically brewed in a kyusu. The kyusu is designed with a handle that is perpendicular to the spout, making it easy to pour. There are also side-handle types where the handle is positioned horizontally, top-handle types with the handle on top, and back-handle types with the handle opposite the spout. While back-handle types of teapots can also be found in China and Taiwan, countries with rich tea cultures, the side-handle type is unique to Japan.

The side-handle design is characterized by its ease of pouring the tea until the last drop. In Japan, there is also widespread use of green tea in tea bag form.



Beverages served with Japanese food

Alcoholic drinks

Sake: traditional Japanese sake, brewed from rice.

Shochu: This is a type of distilled liquor, made from barley, sweet potato or rice.

Umeshu: made from pickled plums, it is often enjoyed with Japanese food.

Beer: Beer is also popular in Japan.



2. デモ・実習

焼き物についての説明・デモンストレーションののち、鶏の照り焼き、厚焼き玉子を実践。続いて、生魚の扱い方について説明し、刺身の切り方を実践。また刺身に添える大根のけんも実践した。





＜レシピ：鶏の照り焼き、厚焼き玉子＞

鶏の照り焼き			
＜材料＞			＜作り方＞
鶏もも肉	2枚	1枚400g	1. 鶏の肉は余分な脂を取り、半分に切り、金串を皮目に刺し適宜に穴をあける。
酒	100cc		2. フライパンに油を少量入れ、鶏肉を皮目を下にして強火でよく焼く。焼き色がついたら裏返す。
砂糖	大匙1.5		
みりん	大匙3		
しょうゆ	大匙3～		
			3. 調味料を加え照りが出るまで煮詰める。
ブロッコリー			長葱は白髪葱にし、芯はみじん切りにする。

厚焼き玉子					
<材料>		<作り方>			
卵	4個	1. 出汁に調味料を入れ、良く混ぜる。			
出汁	大匙3				
砂糖	大匙2	2. 卵を割りほぐし、1を入れ混ぜる。			
薄口しょうゆ	小匙1				
		3. 厚焼き鍋をよく焼き、2の卵汁を3～4回に分け入れ焼く。			
大根卸し					

4 日 目
<u>1.座学</u> 日本の「おもてなし」の概念、和食店などではどのように「おもてなし」をしているのか紹介。和食店での従業員の服装や身だしなみ、お辞儀のタイミングや角度について学ぶ。学生たちも実際にお辞儀を実践。 また和食店での内装についても学び、どのように食事する環境を整え、演出しているのかを紹介。（担当：坂上講師）

度などを慎重に様子を見ながら学生は挑戦していた。





<レシピ：ロール寿司、天ぷら>

ロール寿司			
<材料>		<作り方>	
寿司海苔	4枚	1. 寿司海苔、約1/4を切り取る。	
※寿司飯			
米	5cup	1. 酢、塩、砂糖を合せ、寿司酢を作る。	
酢	1/2cup	2. 炊けたご飯に1の寿司酢を振り入れ、切るように混ぜ、団扇で扇ぎ冷ます。	
塩	大匙1		
砂糖	大匙3〜		
※カリフォルニアロール			
鮭	1/2サク	1. 鮭は海苔の長さに棒状になるように切り、しょうゆに	
アボガト	1/4個	約5分漬ける。	
ピンクロッサー	6枚	アボガトは縦に薄切りにする。	
しょうゆ	小匙2	2. しょうゆに山葵を溶き、マヨネーズを加える。	
山葵	少々		
マヨネーズ	大匙2		
		3. 寿司海苔の上に寿司飯を隙間がないように丁寧にひき強く絞ったさらしの上に裏返しにして置く。(寿司飯が下にくるように)	
		4. 海苔の上に各具を乗せ、2の山葵マヨネーズを適量かける。	
		5. 4を「の」の字になるように巻き、表面に煎った胡麻をまぶす。	
※サーモン裏巻き			
スモークサーモ	12枚	1. 大葉は縦半分に切る。	
大葉	3枚	胡瓜は1/2本を3等分に切る。	
胡瓜	1/2本		
ケッパー	少々	2. 海苔の上に寿司飯を広げ、裏返しにし、胡瓜、大葉を芯にしてケッパーを散らし、「の」の字になるように巻く。	
		3. 2の上にスモークサーモンを重ねるようにして並べ、サラシで形を整える。	

		天ぷら			
<材料>			<作り方>		
海老	4本		1.・海老は尾のひと節だけ残してグル剥きにし、尾の先の水を		
烏賊	4切れ		包丁でこそげ取るか、斜めに切り落とし、背に包丁を入れ		
			背腸を出し、腹側に3～4箇所切り込みを入れ、指先で押し		
茄子	1/2本		のす。		
			・烏賊は薄皮まで剥き、食べ易い大きさに切る。		
			3.茄子は縦半分にさらに半分に切り、皮目に包丁を入れる。		
			椎茸は石付を取る。		
冷水	1cup	☆衣			
卵	1個		卵に水を加え、卵水を作り、そこに振るった薄力粉を加え		
薄力粉	1.5cup		混ぜすぎないように混ぜる。		
出汁	200cc	☆天つゆ			
しょうゆ	50cc		出汁を沸し、しょうゆ、みりんで味を整える。		
みりん	50cc				
			4.160度ぐらいから野菜に衣をつけ揚げる。		
大根卸し	200g		生物は下粉をつけ、180度ぐらいで揚げる。		
生姜卸し	50g		かき揚げは衣を適量混ぜ入れ、形を整えながら揚げる。		
			5.器に天紙を敷いて盛りつけ、大根卸し、生姜卸しを添える。		

3. 日本人料理講師の派遣



日本人講師 | 紹介

HAL YAMASHITA



HAL YAMASHITA TOKYO のエグゼクティブシェフ兼オーナー

HAL シェフの味覚感覚は、彼が育った神戸で影響を受け、育まれてきました。

彼は、シンガポール（2010 年）とアブダビ（2012 年）で開催されたワールド・グルメ・サミットで日本料理のマスターシェフの代表に選ばれました。2010 年には、最優秀シェフとして表彰され、2015 年には初めての海外店舗「シュン」（シンガポール）をオープンさせるきっかけとなりました。

彼は多くの国々を旅し、学び、異なる文化や料理スタイルを知ることで、独自のフュージョンスタイルの料理を開発しました。これらの経験から、「新和食」という独自の料理スタイルを確立し、食材の自然な味を料理に輝かせることを目指しています。

彼は今や「新和食」のパイオニアとして知られ、世界中のレストランだけでなく、テレビや雑誌でも活躍しています。

日本人講師 | 紹介

一枚田 清行 (KIYOYUKI ICHIMAIDA)



服部栄養専門学校 調理技術部日本料理主席教授

「日本料理いらか」で修行を積んだ後、母校「服部学園」にて日本料理研究と学生指導にあたる。

「帝国ホテルなだ万」「つきぢ田村」など日本料理店での経験も豊富。

イタリアで開催された「国際マグロ料理コンテスト」で優勝。

中国裏千家茶道短期大学で日本料理の講師を務める。

台湾、イタリア、スペインなどで日本料理の講習会の経験もあり。

最近では2022年にインド、デリーIHMにて日本料理講習会を行う。

その他、映画、テレビなどの日本のメディアでの監修・協力も多数。

坂上 愛佳 (Aika Sakagami)



アナウンサー／Himemama 代表理事／Muse Party 代表 SAKE Brand Designer／
Dojima SAKE Brewery アンバサダー永井酒造ブランドアンバサダー
ミセス・グローバル・アース チーフプロデューサー

フジテレビアナウンススクールの研修を受け、リポーターなどを経験。フリーアナウンサー事務所に所属。リポーター・ナレーション・MC・モデルなど幅広く経験。息子を出産後すぐに東京都中央区を拠点にママ応援コミュニティ【Himemama】(ひめま)を設立。ママとベビーが共に学び、体感できる環境作りを行政や病院、企業との協業事業として行う。活動は15年でママ会員は国内外で総計5808名。女性が結婚・妊娠・育児の経験を活かし活躍できる働き方の意義を内閣府や行政に提言する活動の協会理事を担当。柔軟性・多様性の認められる女性の働き方をビジネスで解決するためにインフルエンサーマーケティング事業【Muse Party】(ミューズパーティ)を立上げ。25000人のインフルエンサーを活用して企業のPR支援を行う。日本酒資格も保有し、海外・女性向けブランディングコンサルを行う。『美食と美酒のマリアージュ』の会を主宰。日本酒と食、旅に関するコラムも執筆。

講師の選定について



講師選定理由

和食のインド市場の現状を踏まえ、「THE 和食」と「新和食」の二つの切り口からのアプローチが必要と考えた。そこで双方の分野で第一線で活躍されているシェフを選定した。なお、山下シェフにはこれまでの数多くの海外での和食の浸透・ブランディング実績の観点から、プロデューサーとして関わっていただき、カリキュラムの全体像、5日間のプログラムの作成を依頼。

また実際に現地に赴いていただくことで、インド市場の現状を理解いただき、今後の展開の具体的な進め方への助言をいただく役割も担っていただくため。一方で服部学園には基本的な和食レクチャーの部分を担当いただき、THE 和食の講座を実施することで、インドの現状を知り、そこでのギャップなどを洗い出していただく役割を担っていただいた。

4. 日本食 PR イベントの開催



概要

日本食講座の4日間で学んだ知識とスキルを生かし、受講学生（チーム）自ら考案したオリジナルの和食レシピをイベント参加者に提供する。考案した料理について学生にプレゼンテーションをしてもらい、イベント参加者は提供された料理の味、見た目、プレゼンテーション内容などを加味し、評価順位をつける。1~3位に順位付けし、表彰する。

ルール

- ・受講学生 20 名を 5 チーム（各チーム 4 名）に分け、各チーム 2 品を料理する
- ・講座で学んだ知識と技術を生かすこと
- ・ノンベジとベジを各 1 品ずつ作ること
- ・日本の出汁を使用すること
- ・24 人分の料理を作ること
- ・参加者に向け以下の内容でプレゼンテーションをすること
 - 考案した料理の名前
 - 使用した食材、調味料
 - 活用した知識、技術
 - どのようなイメージや考えを表現したのか

※概要、ルールともに IHM PUSA, IHM Mumbai 共通

< 学生への配布資料 >

Contest Details

Veggie or Non-veggie soup (Dashi) must be made using following designated ingredients;

dried bonito flakes

Kelp

dried shiitake mushrooms

< Make 2 dishes >

1. **Make an original dish using Dashi** (Either Veggie soup or Non-veggie is available)
2. **Make an original Japanese dish**

*If you make a Veggie dish in the first one, make a Non-veggie Japanese dish.

*If you make a Non-veggie dish in the first one, make a Veggie Japanese dish.

*You have to make each recipe for 24 people

< Rules >

1. Choose from a list of ingredients that we will provide after the lecture on the fourth day.
2. Use the techniques you learned in class somewhere at your original dish.
3. Make what you consider to be "Japanese Cuisine (WASHOKU)"
4. Ask your team to present your thoughts and stories about a dish (5-minute presentation per team)
5. Be sure to express your thoughts/images and stories of Japan in your cuisine!
6. Make one Veggie dish and one Non-Veggie dish.

< Rules >

Each team has 10mins presentations for the VIP Guests.

当日のタイムスケジュール (※IHM PUSA, IHM Mumbai 共通)

【冒頭挨拶&事業説明フェーズ】

11:00 オープニング

【プロデューサー挨拶】 Chef Hal Yamashita

11:10 【スポンサー紹介】・貝印社長メッセージ・たち吉社長メッセージ
開会式終了

11:25 コンテスト～審査の説明

各チーム毎のプレゼンテーション (2分 ×5 チーム)

チーム毎の食事試食、参加者からの質疑応答 (8分×5 チーム)

12:25 投票、集計

12:30 表彰式 (1位～3位)

12:40 次席総評

一枚田シェフ締め言葉

坂上講師締め言葉

12:50 山下シェフ総括

13:00 クロージング

日本食 PR イベント「WASHOKU PARTY」 | IHM PUSA 実施内容

当日の様子@IHM PUSA

オープニング



コンテスト





表彰式



クロージング



各チームの料理

Team 1

ベジタリアン寿司	照り焼きチキン
 のり、酢飯、わさび、マヨネーズ、醤油、アボカド、きゅうり、黄色パプリカ、赤パプリカ、唐辛子、にんじん、マッシュルーム、大根のピクルス、ガーリック	 鶏もも肉、那須、ブロッコリー、出汁、酒、みりん、醤油、ローズマリー、タイム

Team2

ベジ寿司	バター味噌汁
 サーモン、アスパラガス、天ぷら粉、のり、酢飯、わさび、マヨネーズ、たくあん、とびこ、ゼラチン、	 昆布だし、椎茸だし、椎茸、絹豆腐、玉ねぎ、わかめ、バター、酒

にんじん、きゅうり

日本食 PR イベント「WASHOKU PARTY」 | IHM PUSA 実施内容

各チームの料理

Team3

チキン照り焼き	寿司
	
鶏もも肉、みりん、醤油、だし、照り焼きソース、大根、ブロッコリー	のり、酢飯、にんじん、ごま、きゅうり、わさび

Team4

豆腐味噌汁	桜手巻き
	
昆布だし、椎茸だし、豆腐、マッシュ	チキン、酒、みりん、醤油、ごま

ユルーム、味噌、醤油、玉ねぎ、大根、にんじん	油、にんじん、椎茸、アボカド、ビーツ、のり、ゼラチン
------------------------	----------------------------

日本食 PR イベント「WASHOKU PARTY」 | IHM PUSA 実施内容

各チームの料理

Team 5

スパイシー豚	寿司
 豚肉、なす、にんじん、ブロッコリー、醤油、みりん、酒、七味唐辛子	 のり、酢飯、椎茸、醤油、みりん、砂糖、椎茸、きゅうり、アスパラ、黄パプリカ、わさび

最終結果

1 位 : Team 1

2 位 : Team 3

3 位 : Team 4

日本食 PR イベント「WASHOKU PARTY」 | IHM Mumbai 実施内容

当日の様子@IHM Mumbai

オープニング



コンテスト





表彰式



クロージング





各チームの料理

Team 1

抹茶とさば	いなり寿司
 さば、醤油、みりん、酒、味噌、蓮根、ほうれん草、ごま、赤大根、しめじ、はちみつ、とびこ、七味、抹茶	 油揚げ、すし飯、わかめ、出汁、梅干し、すし酢、みりん、酒、椎茸、にんじん

Team2

ラーメンボウル	肉寿司
 蓮根、なす、椎茸、七味、出汁、ヨーグルト、パスタ	 豚肉、ゴマと豆のペースト、酢飯、わさび、マヨネーズ

各チームの料理

Team3

年越しそば	照り焼きチキン
 そば、出汁、醤油、みりん、天かす、ほうれん草、豆腐、七味唐辛子	 鶏もも肉、みりん、醤油、酒、佐藤、大根、青梗菜、食用花

Team4

カツ丼	カリフォルニアロール
 鶏もも肉、パン粉、酢飯、酒、出汁、薄口醤油、みりん、しめじ、七味	

--	--

日本食 PR イベント「WASHOKU PARTY」 | IHM Mumbai 実施内容

各チームの料理

Team5

お茶漬け	卵の花入り ロールキャベツ
日本米、のり、とびこ、しゃけ、大根、七味唐辛子、だし	おかから、キャベツ、にんじん、濃口醤油、玉ねぎ、

最終結果

1 位 : Team 3

2 位 : Team 1

3 位 : Team 4

PR イベント参加者の各チーム評価表

IHM PUSA の集計結果

アンケート対象者：IHM PUSA にて開催した PR イベント「WASHOKU PARTY」の参加者 21 名

No.	Team					Final Gudge
	1	2	3	4	5	
1	ベジタリアン寿司、チキン照り焼き 8.5/10	味噌、寿司 8.5/10	ベジ寿司、照り焼きチキン 7/10	味噌手巻きロール 8/10	ベジタリアン寿司、豚肉の照り焼き 7.5/10	2
2	米の炊き方がちょうど良い、味はマヨネーズ	よく調理すると、サーモンはちょうど良く調理できます。プレゼンテーションはとても素晴らしかったです。削減できる	寿司用のもち米はよく準備されていました。野菜はもっと良いかもしれません。照り焼きはよく調理され、プレゼンテーションが良い	バランスの良い味噌汁。すごくいいです。寿司の良いテイクご飯は素晴らしく、野菜の風味がありました	選りすぐりの野菜を2種類組み合わせるととても美味しいです。よく調理され、提示されます。	4
3	巻き寿司、たくわん、色の組み合わせが良いチキン照り焼きスウィート	寿司 鮭わさび玉 醤油 GARI は不明	ヨーグルト海苔巻き寿司水着わさび。テリヤキチキン	のりまき、のりが濡れている。ご飯、だしてまき	海苔巻き、わさび、照り焼き豚肉	1
4	チキン照り焼きが良かったお寿司のご飯は地味でしたガーリックオイルが良かった	味噌汁-塩辛すぎます。十分に暖かくありません。味噌汁が冷めないように井を温めるとよいでしょう味噌汁が苦	カルピスは良かったです。ガルニエ野菜の味はありません。だしに野菜を入れるといい。照り焼きが良かった	アイデアも良く、味噌汁も OK	椎茸には味がない。椎茸は醤油、砂糖、みりんで煮ます。パレーの野菜-照り焼きはとても美味しかったです	4
5	good ! とてもうま味がします	味噌汁 - 温まらなかった	Kalpie-ハーモニー照り焼き-よくやったベジタブル寿司 - 風味豊かな	味噌汁-うま味ロール - 持っていなかった	寿司-より多くの色 couold はニーズを見てくださいました豚肉の照り焼き-持っていないでした	1
6	寿司 - 野菜の漬物の味が良い照り焼きチキン - 甘さと塩味の組み合わせが気持ちいい。鶏肉は柔らかいです	味噌汁-もう少し塩辛いはずです。バターを減らします。寿司-非常に革新的な見た目と食べ方。	寿司の味は少ない。醤油またはわさびマヨネーズを多めに入れる照り焼きチキン - とても美味しくて良い点は皮が残っていることです。	味噌汁-味が良く、キノコの風味が良いてまき-海藻の風味が良い	寿司-わさびを追加してくれてありがとうシンプルでおいしい照り焼き豚肉-ソース風味の豚肉はもっと柔らかくする必要があります	1

7	ガーリックオイルの野菜寿司 チキン照り焼き-ブロッコリーは少し甘すぎます。 鶏肉の風味が良い	寿司 - わさびペーストと醤油の蜂蜜の巣の素晴らしいテクニク	ベジタリアン寿司 - 辛口 カルピス-非常に良くてさわやかです チキンテリヤキ-良い風味	味噌汁- チキンてまき-素晴らしいプレゼンテーションは、2色のご飯と味が大好きでした	寿司-風味と食感が良い	1
8	アスパラガスの野菜寿司 - 歯ごたえは良かった チキン照り焼き-少し甘すぎますが、鶏肉はよく調理されていました	スープ-少し塩辛すぎます 寿司-カリカリで真珠が美味しかったです	カルピス-乾燥しすぎて、より多くの醤油が必要です。 チキンテリヤキ-鶏肉はよく調理されていました	味噌汁 - 味付けの濃いスープが気に入りました テマキ-アボカドとチキンの組み合わせは本当にうまいきました	寿司-わさびとのコンボはうまいきました 豚肉は試さなかった	1
9	ベジタリアン寿司 - フュージョン寿司、盛り上げの良い、ガーリックオイル てまき-だし味	味噌汁 - スープは風味に欠けていました。泡は不要でした 鮭にぎり+ベジロール-寿司は乾いていました、もっと良いかもしれません	ドリンクフェア ベジタリアン寿司 - フェア 照り焼き-チキンは良かったが冷たかった	味噌汁フェア てまき 桜フランライ スダシキャビア	ベジ寿司-良い寿司 豚肉の照り焼き-豚肉は少し歯ごたえがありました	1
10	ベジタリアン寿司-素敵なプレゼンテーション チキンテリヤキ-だしは良いです、正しく調理されています	味噌汁-正しく調理され、調味料 印象的なプレゼンテーション	カルピエノ チキンテリヤキ-素敵なプレゼンテーションの良い味	味噌汁 - まずいスープ チキンてまき-バランスが良い	ベジ寿司-素敵なプレゼンテーション、良い形 豚肉の照り焼き-加熱しすぎた豚肉。 OK プレゼンテーション	1
11		味噌汁-06 少し塩辛い。だしはうまい 寿司 - 08	ドリンク-08 寿司-9.5 少し乾燥 チキン照り焼き-08	スープ - 08 だし味 寿司-0.7 非常によく プレゼンテーション	寿司 - 08 豚肉- 08 肉の辛口 & 歯ごたえ	2
12	ベジタリアン-カリカリ感がとても良いです。テイトも良いです。 春の季節を感じる彩り豊かな料理 ノンベジタリアン-チキンはとても柔らかく、照り焼きソースは素晴らしいです	見た目はとても良いです。わさびボールは面白いです。 味噌汁が濃縮されすぎている	寿司のビジュアルが良いです。 可能であれば、野菜にだし味を加える必要があります。 ノンベジタリアンチキンの味は素晴らしいです。可能であれば。 鶏肉はより柔らかくなります。カルピスのアイデアは良いです。	寿司海苔はもっと乾燥しているはずで す。 桜色のアイデアは結構です。 味噌汁は少し塩辛いです、試してみてください。	寿司は完璧です。 味、視覚。 豚肉の照り焼きはちょっとナードで視覚的な視点で、照り焼きソースは絵のように活用されています	1
13	野菜寿司 - ご飯が少し煮えられていないのを完璧に探してください。 チキン照り焼き-よく調理された鶏肉、照り焼きソースが良かった	バランスの取れたベジライスのうま味 ご飯はよく炊き上がり、風味が良く、きれいに盛り付けられています。	日本の豆腐ドリンク-バランスを欠く 寿司 - 風味は良いですが、残念ながらご飯は味付けが不十分です。チキンテリヤキ-鶏肉を少し調	味噌汁 - バランスが良い チキン照り焼き-良いプレゼンテーション	野菜寿司 - よくできていて、風味が良い ポークソースのバランスがとても良かったです。豚肉は焼きすぎでした	2

			理しすぎた			
14	寿司 - 味は良いですが、甘いです。素敵な色の組み合わせ チキン照り焼き-プレゼンテーションは良いです。鶏肉の味がしませんでした	味噌汁 - 素敵なプレゼンテーションと味が楽しい 寿司 - どちらの寿司も風味豊かで素敵なプレゼンテーションです	カルピス/寿司-風味豊かでした チキン照り焼き-試しませんでした	味噌汁 - とても澄んだ本格的な味噌汁 手巻きロール-とても素敵なプレゼンテーションと美しい桜	寿司-素晴らしい歯ごたえがあります 豚肉-試しませんでした	2
15	寿司は本当に素晴らしく、味と味が本当に好きでした 鶏肉-非野菜のために消費しませんでした、魂は本当に素晴らしかったです	プレゼンテーションは素晴らしかったです。料理の味が良すぎた	飲み物は本当に素晴らしかったです すべてが良かった	寿司は美味しかったです	豚肉-私は消費しませんでした、プレゼンテーションは良かったです	3
16	寿司野菜-外観は良く、おいしいかもしれません チキン照り焼きソースは少し甘すぎます	味噌汁 - バター味、出汁、豆腐 寿司 - 全体的に OK 盛り付けが良く、味も良い	カルピス-おいしい チキン照り焼き-おいしい。必要な照り焼きソースは塩分を減らして調理されています。 寿司 - 醤油を添えるべきだった	赤だし-おいしい。 見栄えが良い チキンテマキ-素晴らしい外観	巻き寿司-見た目と味が良い 豚肉の照り焼き-照り焼きソースは少し甘い	3
17	ベジタブル:カリカリに気を配るカラフルが良い ノンベジタリアン:すき焼きのような風味がとても良い	優れたビジュアルプレゼンテーション。 味噌汁 少し強め 創意工夫が良い	ベジタリアン:視覚的に素晴らしいプレゼンテーション。 醤油との相性が良い ノンベジタリアン:よく調理された(サクサク)	ノンベジタリアン:カラフルさの良いアイデア。 より堅固な水利数を減らす必要がある	ベジタリアン:野菜の素敵なミックス。ご飯は少し柔らかかった ノンベジタリアン:きれいにできていて、照り焼きソースの味が強くない方が良いです	3
18	寿司-素敵な味、プレゼンテーションはベトラである可能性があります Non Veg- 良いプレゼンテーションとプレート	味噌汁 - 風味と組み合わせが良い 寿司 - とてもよく調理された	Calpie-クリアでソフトなプレゼンテーションの方が良いかもしれません	素晴らしい風味と一貫性 プレゼンテーションはとても良いです	平均的なプレゼンテーション、でもいい感じ	4
19	寿司-5つの主要な色、ガーリックオイル、非常に完璧な味。 お米の形がよくできていないお米	味噌豆腐、味噌ベース、酒とバター 寿司野菜、ノンベジタリアン大豆ソース卵 良い色/飾り プレゼンテーションは撮影テーブルで良かったです	ドリンク-カルピス ギリシャヨーグルト、砂糖、レモンジュース	てまき - 桜を意味する だしの卵、ご飯は鶏の照り焼きを詰めた ビートの根を使った ピンク色	寿司-すべての色が見えるわけではありませんが、風味は良いです	4

20	野菜寿司 - 面白い味、ニンニク油が強い味を加えました。 チキン - 照り焼きの非常に軽い風味。キノコは風味が良かった	スープ-悪くない、少し余分な酸っぱい ver 寿司ロールは素晴らしいですが、サーモン握り飯は風味に欠けていました	米の風味が足りなかった 鶏肉はやわらかかったが、ソースは風味に合わなかった 飲み物は私には酸っぱすぎました	全体的に優れたプレゼンテーション より本格的に	わさびとの良いプレゼンテーション 良いソース、肉は少しよくできすぎています	5
21	ベジ寿司、ニンニクオイル チキン照り焼き普通	すし 味噌スープ パターコク出し どんこ昆布	カルピス美味しい チキンスパイスが欲しい すし 野菜に下味がついていない	どんこ味がついていない 寿司めしビーツで桜色 味噌スープ	すし スパイシー豚肉	5

PR イベント参加者の各チーム評価表

IHM Mumbai の集計結果

アンケート対象者：IHM Mumbai にて開催した PR イベント「WASHOKU PARTY」の参加者
21 名

No	Team					Final Gudg e
	1	2	3	4	5	
1	抹茶とさば、稲荷 寿司	パスタ、椎茸、肉寿 司	年越しそば、照り焼 きチキン、美味しい	カツ丼、カリフォル ニアロール+スパ イス	お茶漬け	3
2	よく提示されまし た。味のバランス が良い。 サクサクよく味わえ るご飯	良いコンセプトで す。 味とプレゼンテーシ ョンはもっと良かつ たかもしれません が。 もっと味が必要	美しく提示されてい ます。大胆な味。	味は良いですが、 プレゼンテーション はうまくする必要があります マヨネーズの層が 気に入りました	味が輝いていなか った プレゼンテー ションはもっと良く なるかもしれません	3
3	盛り付けがいい。 お茶は味をつけた ほうがいい	色合いがない ヨーグルトラーメ ン？	野菜も食材もすべ てピニグ	発想が面白い、ア ペタイザーで出し ても	発想は面白い。盛 り付け色合いも綺 麗	3
4	ショーケースの状 態は非常に良好 です。軽やかさを 楽しんだ 非常に良いテクニ ック。ちょっぴリス ウィート	興味深い。フードフ ュージョン料理にな ると思います	盛り付け、テクニッ クともにいい	素晴らしくて歯ごた えがあります。少し 甘い。楽しかった です 満足のいく噛みつ き感でした	豆腐で味付けをし なければいけない のが役に立ちまし た。 醤油ベースのスー プは素晴らしかつ たです。 ノンベジタリアン - ダシはもっと深みが 必要だった	3
5	味 - 良いですが、 まだバランスをとる 必要があります プレゼンテーショ ン - 良い 食材 - Good Explore	握り豚肉はバランス を取る必要がありま す プレゼンテーション - improve すること ができます	花びらにんじんな ど	味 - とても良い 部分 - とても良い プレゼンテーション - とても良い	味 - 良い プレゼンテーション - とても良い	3
6	魚は良かったで す。よく見えまし た。	豚バラ肉は歯ごた えがありました ラーメンは味が足り	お気に入り。非常 によく味付けされ、 調理されています。	カツはまともだった アボカド寿司は少 し酸っぱかったで	食べ物調味料が 不足していました	3

	稲荷は少しパサパサでした	なかった	特に鶏肉はバランスが良く、よく調理されていました	す		
7						4
8	サバは私のために調理されすぎていました 寿司はうま味に欠けていますが、素晴らしい作品です	前菜の豚バラ肉が歯ごたえが強すぎる ラーメンは革新性は良かったが、うま味に欠けていた	鶏肉は美味しかったが薄かった 蕎麦は素晴らしかったです	アボカドインドの寿司は素晴らしかったです チキンカツはだしがとてもおいしい	スープの塩分不足。風味が伝わってこない	4
9						4
10	魚は本当によく調理されました。 ジューシーで美味しかったです	豚肉料理を堪能しました。 麺はもっと辛いとかでないといけない	麺はとても美味しかったです。風味豊かでしたが、味が白かったので、野菜はより実験的でした	クリーミーで風味豊かなスープを本当に楽しんだ	魚は本当によく調理されましたが、インドの人々にとってはどちらの料理もうまくいきませんでした	4
11	サバはきれいに調理されました。プレゼンテーションが良い。 抹茶は鯖が軽く、味が濃いです。全体的にとっても良いです。豆腐の皮は素晴らしいですが、ご飯はかなり味気ないです。足りない	豚バラ肉は非常にタフです。ご飯にはもっと調味料が必要 麺に味が足りない	風味はいいけど肉は固かった 麺はきれいにできています。風味豊かなスープ	しつとりと旨味のいいカツ ご飯への噛みごたえが良い。 全体的に非常によく味付けされています	サーモンはとてもきれいに調理されていますが、だしはもっと風味があります。 だしはとてもいい味わいです。しつとり風味豊かなロール	4
12	稲荷はとても良い味です。サバちゃんよく焙煎したキャビアライスのサクサク感	寿司 - 想像力と創造性に優れています。 麺は塩が多ければ美味しいですが、ヨーグルトだしは良いアイデアです	照り焼き - ほうれん草はとてもよく味がしました	カツ - バランスが取れている 寿司 - インドのスパイスで想像力を働かせる	白味噌とキャベツの素敵な使い方	1
13	抹茶でサバをマリネ 食感は素晴らしかったです。ご飯の炊き込みと味付けがとても上手	アイデアは面白い、料理は風味豊かではありませんでした 豚肉は焼きすぎで、パサパサした感じがしました。 ご飯の風味が足りなかった	テクスチャーが素晴らしい 鶏肉はよく調理されています	食感がとても良かったので、ご飯も美味しかったです 巻き寿司は、ソースの詰め物が快適ではありませんでした	よく調理されています。サーモンは乾いていた	1

14	稲荷寿司 -よく炊かれた、ご飯は傷ついた風味と味があります	ベジラーメン -素朴でヘルシー。ラーメンはマッシュルームでマイルドな味わいでした	蕎麦-日本の麺は本物の日本の風味でよく調理されていました	アボカド寿司 - 寿司はよく盛り付けられていて美味しかったです。ご飯とアボカドの組み合わせが良いです	キャベツロール-美味しくて健康的。	1
15	稲荷寿司 -ご飯は少しやりすぎでした 抹茶そば -鯖の味が良く、だしはもう少し味付けされま	豚肉にぎり-豚肉は少し歯ごたえがあり、ご飯は量が多すぎました Nadru Yakhni-インド-日本のだしの興味深いテイク。もっとスープが必要です。	年越しそば -良いだし、麺は少しやりすぎでした。 バランスの取れた調味料 鶏肉 - ヨリニンジンとハナヒラニンジンと一緒に試してみてください。 良い調味料	カツ-良いだし、よく味付けされています。よく炊き上がったご飯、全体的に良い。 アボカド寿司 - インドと日本の味を余すところなく味わえる	お茶漬け - お茶の代わりにだしを注ぐと、より多くの調味料が必要で、サーモンとご飯の味が良いので、より良いでしょう。 ロールキャベツ-生姜は良いアクセントでした。だしにバランスのとれた調味料	1
16	-	-	鶏肉はとても良いです。おいしい照り焼き味	カツは OK	ご飯とトウガラシとトビコがとても素敵	-
17	素晴らしい料理	豚肉は適切に調理する必要があります	蕎麦 エクセレント	-	-	-
18	寿司飯の味が良い	ラーメンスープは味が良い	うどんのスープの味が良い	美味しい	米の味は甘くない	5
19	-	-	-	-	-	5
20	-	-	-	-	-	1

スポンサー紹介

賞品と証書授与

入賞者への賞品

以下の賞品を入賞したチームの学生一人ひとりに授与

順位	賞品
1 位 (Gold)	KAI 包丁 3 点セット、たち吉小鉢 2 点
2 位 (Silver)	KAI 包丁 2 点、たち吉小鉢 2 点
3 位 (Bronze)	KA 包丁 1 点、たち吉中鉢 1 点

証書授与

以下のオリジナル修了証書を日本食講座を受講したすべての学生に授与

＜コンペティション入賞者用証書＞



＜その他の学生への証書＞



5. プロモーションの実施



プレスリリース文

Japan's sole Master Chef Hal Yamashita to hold a 5-day workshop for IHM Delhi students from Feb 26-Mar 1

Backed by the Japanese government, the workshop is designed to promote in India, the Japanese cuisine 'Washoku' registered as UNESCO Intangible Cultural Heritage; all students to receive certificates on the completion of the course

While Master Chef Hal Yamashita — the only master chef of Japanese cuisine globally — will help aspiring chefs at IHM learn about Japanese culinary arts; Sensei XX will educate them about Japan's eating etiquette and dining culture

New Delhi: March 01, 2024 - Japanese cuisine has taken the world and India by storm in the last few years, not only due to its delicate and distinct flavours, but also because it is healthy. With the intention of improving the Japanese cooking skills of Indian chefs and further popularising Japanese food culture here, Master Chef Hal Yamashita — the only master chef of Japanese cuisine globally — will be travelling to India for a month.

His first stop will be the IHM Delhi, where he will inspire a new breed of aspiring chefs with his skills and knowledge of the Japanese cuisine 'Washoku', registered as UNESCO Intangible Cultural Heritage. Bangalore-based EIJ (Enrich India and Japan) Consulting Pvt. Ltd., that introduces Japanese companies and products in the Indian market, will host the five-day workshop at IHM Delhi from Feb 26-Mar 1, in association with the Japanese Embassy.

"Witnessing Japanese cuisine being embraced all over the world, particularly here in India, brings me immense joy. We have 1.8 lakh Japanese restaurants across the world but in India alone, there are 400 Japanese restaurants! This tells you there is a huge opportunity for us to provide the right skill-set and knowledge about Japanese cuisine to culinary enthusiasts both within and beyond India. I'm very excited to be here in India and share my knowledge and love of Japanese food with the warm and welcoming people of this country!" said **Master Chef Hal Yamashita**.

Over the course of four days, participants will delve into the intricacies of Japanese culinary techniques, ingredients and flavors under Chef Yamashita's expert guidance. Accompanying the Master Chef will be Sensei XX, who will teach the participants the Japanese etiquette, including how to eat and present Japanese food.

On the fifth concluding day, the participants will showcase their newly acquired skills and prepare select Japanese dishes for a panel of judges, adding some excitement and a spirit of competition to the event while fostering cultural exchange and culinary mastery. All participants will be presented with certificates by Chef Hal on the completion of the course.

The Master Chef, who is Executive chef and owner of HAL YAMASHITA, will then travel to Mumbai from March 2-7 to conduct a workshop with the students of IHM Mumbai.

プロモーションの実施 | 現地メディア、食関係者向け

オリジナル招待状の送付

目的：イベントへの興味関心を高め、参加意欲を向上させるため

送付対象：現地メディアおよびホテルやレストランのシェフ、食関係者

<IHM PUSA 開催分>



WASHOKU PARTY
Competition of Original Japanese Cuisine made from Indian Chef

Indian chefs take 4 days of Japanese Cooking Course

On the last day of this course, each one of them invent and serve for attendees their original Japanese cuisine.

Event attendees will vote for their favorites.

1st March, 11:00 - 13:00
IHM PUSA, Library Avenue, Pusa, Delhi

SPONSORED & SUPPORTED BY:
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries
Embassy of Japan in India
Hattori Nutrition College
Japanese Master Chef Hal Yamashita
He is the only person in the world certified as a Master Chef in Japanese cuisine.

Application Required

Managed by EU Consulting Private Limited

<IHM Mumbai 開催分>



WASHOKU PARTY
Competition of Original Japanese Cuisine made from Indian Chef

Indian chefs take 4 days of Japanese Cooking Course

On the last day of this course, each one of them invent and serve for attendees their original Japanese cuisine.

Event attendees will vote for their favorites.

7th March, 11:00 - 13:00
IHM Mumbai, Veer Swatantryaveer Savarkar Rd,
Dadar West, Mumbai

SPONSORED & SUPPORTED BY:
Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries
Embassy of Japan in India
Hattori Nutrition College
Japanese Master Chef Hal Yamashita
He is the only person in the world certified as a Master Chef in Japanese cuisine.

Application Required

Managed by EU Consulting Private Limited

プロモーションの実施 | バナーの設置

スタンドバナーの設置

目的：どのようなイベントが行われているのか一目でわかるようなバナーを設置し、イベントに参加しない学生、学校関係者にも

設置場所：各料理学校、イベント会場（イベント当日）

対象：日本食講座に参加しない料理学校の学生、学校関係者

<設置バナー>



<実際の設置>



プロモーションの実施 | インフルエンサー

IHM PUSA

<インフルエンサーリスト>

Name	Followers	Link	Deliverables	Reel Status
Sarthak	365K	https://www.instagram.com/wannabefoodie69/	Reel + Stories	Posting on 14 th
Gurleen Bedi	100K	https://www.instagram.com/whaaatistlife/	Reel covering event	Posting on 14 th
Aafreen Khan	61.4K	https://www.instagram.com/delhifoodygirl/	Reel + Stories	Can post on 14 th or 15 th

Sarthak : 投稿リール抜粋



Gurleen Bedi : 投稿リール抜粋



Aafreen Khan : 投稿リール抜粋



プロモーションの実施 | インフルエンサー

IHM Mumbai

<インフルエンサーリスト>

Name	Followers	Link	Deliverables	Reel Status
Devashree Sanghvi	469K	https://www.instagram.com/thecrazyindianfoodie/	1 reel covering the event	Can post on 14 th or 15 th
Aniket Hele	169K	https://www.instagram.com/bombayjunktion/	1 Reel & 1 Story	Posting on 14 th
Prachee Rajkor	114K	https://www.instagram.com/bhukkad_girl /	Reel+Story+Youtube Shorts	Will post on 15 th

Devashree Sanghvi : 投稿リール抜粋



プロモーションの実施 | インフルエンサー

Aniket Hele : 投稿リール抜粋



Prachee Rajkor : 投稿リール抜粋



プロモーションの実施 | 掲載メディア

掲載メディア

Publication	Headline	Link
Hindustan Times	Hal Yamashita: I enjoy Indian tandoor dishes	https://www.hindustantimes.com/htcity/htcity-foodies/hal-yamashita-i-enjoy-indian-tandoor-dishes-101710236546617.html
時事通信	シェフ目指す学生に日本食講座「新和食」山下さん監修 - インド	https://www.jiji.com/jc/article?k=2024030200157&g=int

<Hindustan Times>

Hal Yamashita: I enjoy Indian tandoor dishes

By Samir Shrivastava

Apr 14, 2024 02:12 PM IST

The award-winning Japanese Masterchef who dropped into Mumbai, shares his love for traditional food and his cooking philosophy.



Japanese Masterchef Hal Yamashita

When a well-known chef drops into the city, it's a must do to stir up some culinary conversation. Hal Yamashita, who has won multiple awards and opened several restaurants across the globe, is a name to reckon with when it comes to



Explaining about Japanese food to students at IIT Bombay

Hindustan Times - your fastest source for breaking news! [Read more](#)

He recently visited Mumbai to introduce the basics of Japanese culinary arts and insights to aspiring chefs at IITM Mumbai and we had a chat with him. Excerpts from an interesting Q & A with him...

Japanese food is no longer niche and embraced on mainstream menus everywhere today, with Mumbai itself having so many Japanese eateries. Is this a welcome change?

Indeed, I think it's wonderful and delightful. I would like people from around the world to get to know the unique aspects of "Japan" in India.

<時事通信>

シェフを目指す学生に日本食講習 「新和食」山下さん監修—インド

2024年12月12日 12時00分 配信



1日、インドの首都ニューデリーで日本食体験講習に参加し、オリジナルの日本食を披露する料理学校の学生



【ニューデリー時事】インドの首都ニューデリーで1日までの5日間、シェフを目指す料理学校の学生向けに日本食の伝習講習が行われた。日本食の新しい手の裾野を広げ、日本産品の利便的な輸出拡大につなげようと農林水産省が主催した。

北海道産のタケノコをテーマに、インドで日本食イベント、安全性訴え

和食の伝統にとらわれない食材を用いた「新和食」のレストランを国内外で展開するシェフの山下春幸さん（55）監修の下、京都栄養専門学校（東京）の講師が2月26日から学生20人を指導した。最終日の1日は学生によるオリジナル日本食のコンテストを開催。バター入りのみそ汁やベジタリアン（菜食主義者）に配慮した野菜のすしといった料理も披露された。

山下さんは講師で「それぞれのフィルターを通して日本を表現してくれた」と学生たちをたたえた。優勝チームのラタシター・ハリプシュバさん（23）は「日本料理の魅力をパートナーに取り入れ、インド料理と融合させることになくてくしている」と話した。

講習は3日から西都ムンバイでも行われる。

6. 効果測定

受講学生へのアンケート実施 | アンケート設問

日本食講座に対する満足度、成果に加えて、講座の受講及び PR イベントへの参加を通して、日本食に対する興味関心の変化、将来のニーズについて調査ができるよう設問を設定。

※IHM PUSA, IHM Mumbai 共通

	内容
Q1	講習の日程について教えてください。（5段階評価）
Q2	Q1 の評価理由を教えてください。
Q3	講師への満足度を教えてください。（10段階評価）
Q4	Q3 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。
Q5	講習の座学にどのくらい満足しましたか？（10段階評価）
Q6	Q5 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。
Q7	講習の実技にどのくらい満足しましたか？（10段階評価）
Q8	Q7 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。
Q9	講習で新しく学んだことは多かったですか？（10段階評価）
Q10	新しく学んだこと（これまで知らなかったこと）を具体的に教えてください。
Q11	講習で多くの技術を身につけることができましたか？（10段階評価）
Q12	身につけることができた技術を具体的に教えてください。
Q13	最終日の発表会の満足度を教えてください。（10段階評価）
Q14	Q13 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。
Q15	この講習を受けて、日本食（調理方法、作法も含めて）に対する興味は強くなりましたか？（10段階評価）
Q16	講習で改善した方が良いと思う点を教えてください。
Q17	講習で学んだことを今後生かす機会はどのくらいありそうですか？（10段階評価）
Q18	具体的に生かせそうな機会を教えてください。
Q19	この講習が再度来年開催される場合、友人（特に料理を専門に学んでいる方）に受講を勧めたいですか？（勧めたい、どちらとも言えない、勧めない）

Q20	その理由はなんですか。また勧めないと回答した場合、どのような点を改善すれば勧めたいですか。
Q21	和食は美味しいと感じましたか。（10段階評価）
Q22	日本食をさらに学びたいと感じましたか。（10段階評価）
Q23	日本食を自宅（プライベート）でも作ってみたいと思いましたか。（10段階評価）
Q24	日本の食材や調味料に興味が沸きましたか。（10段階評価）
Q25	自宅（プライベート）でも食べたいと思う食材や調味料を教えてください。
Q26	日本の調理器具に興味が沸きましたか。（10段階評価）
Q27	自宅（プライベート）でも使用したいと思う調理器具を教えてください。
Q28	今回の講習を受けて、日本を訪れてみたいと思いましたか。（10段階評価）
Q29	今回の講習を受けて、日本食以外の日本の文化に興味が沸きましたか。（10段階評価）
Q30	学びたいと思う日本の文化について具体的に教えてください。
Q31	日本産の調味料（味噌、醤油、みりんなど）がインドでも購入できること知っていますか。知っている場合は、調味料の名前とどこで手に入るか教えてください。
Q32	今後継続的に日本産の調味料を使いたいと思いますか。
Q33	好みに合った調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。
Q34	インドで売れると思う日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。
Q35	インド料理とのアレンジが可能な日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とそのアレンジ方法についてアイデアを教えてください。
Q36	日本産調味料を使ってアレンジしたインド料理のレシピ開発に関心がありますか。あれば調味料名とその理由を教えてください。
Q37	現在、日常生活で日本産調味料を使っていますか。使っている場合は何を使っているか、使っていない場合はなぜ使っていないのかを教えてください。
Q38	現在インドで流通している日本産調味料の問題点等がもしあれば教えてください。
Q39	講座内で特に美味しかった料理は何ですか。理由も教えてください。
Q40	講座内で口に合わなかった（美味しくなかった）料理がありましたか。あればその理由も教えてください。
Q41	講座内で特に習得が難しいと感じた料理、技術は何ですか。

Q42	将来、日本食を作る料理人になりたいですか。
-----	-----------------------

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

IHM PUSA の集計結果

アンケート対象者：IHM PUSA にて日本食講座を受講した生徒 20 名

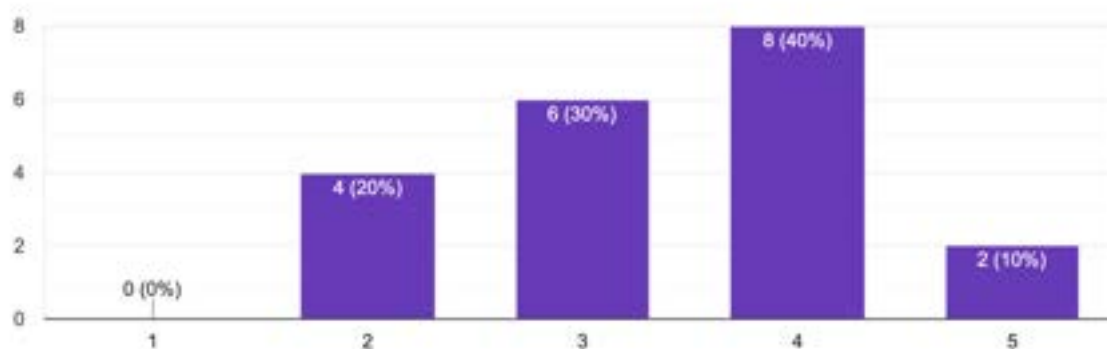
Q1) 講習の日程について教えてください。(5段階評価)

※Q2 の回答内容より「少し長い」「長すぎる」と回答した生徒は「短い」「短すぎる」の回答の誤りとみられる

回答	回答者数 (名)	%
短すぎる	0	0
少し短い	4	20
ちょうど良い	6	30
少し長い	8	40
長すぎる	2	10

No.1 How did you feel about the course schedule (5days)? (too long, little longer, right, little shorter, too short)

20 responses



Q2) Q1 の評価理由を教えてください。

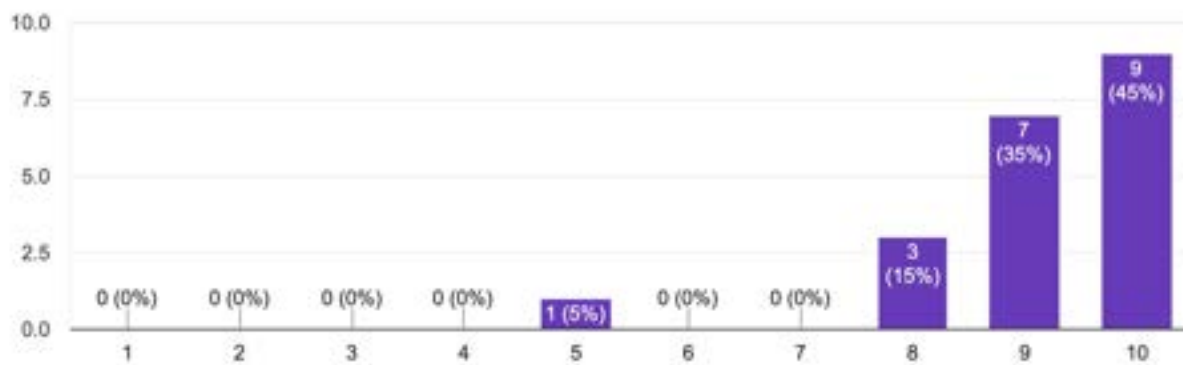
評価	回答内容
少し短い	ワークショップの時間がもう少し長かったらもっとたくさんのことを学べたと思う
	楽しめたが短く感じた
	5 日間では味覚や新たなことを学ぶのには十分ではないと感じた
	実践の時間がもっと欲しかった
ちょうど良い	5 日間で全てを学ぶには足りなかったが、日本の文化と食の種類と包丁の種類を学ぶのにはちょうどよかった
	スケジュールがよかった。日本料理と文化の基礎を学ぶには十分な時間があつた
	ちょうど良いと思う
	セッションタイミングは素晴らしかった
	全てのスケジュールは完璧だった
	全てを学ぶには短すぎると感じたが、たくさんのことを学べた
少し長い	とてもたくさんの新しい知識を得ることができた。もっと日本料理について学びたい
	もう数日長ければもっとたくさんのことを学ぶことができると思う
	少しの料理と技術しか学べなかったので短く感じた。もう少し時間があればもっと技術を身につけることができたと思う
	もう 1-2 日あればより深く理解できた
	日本料理は 5 日間では学びきれないと思った
	実践の時間がもう少し欲しかった
	(入力なし 2 件)
長すぎる	よかった
	日本料理についてより学べた

Q3) 講師への満足度を教えてください。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	1	5
6	0	0
7	0	0
8	3	15
9	7	35
10 (最高)	9	45

No.3 What is your level of satisfaction with the instructor?

20 responses



Q4) Q3 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
5	講師はよかった。彼女の説明もとてもよかった
8	講師の皆さん良かったが、通訳をするのにタイムラグがあり、通訳の方は講師の方々の説明や考えを全て説明できていなかった
	少し言葉の壁を感じた
	よかった
9	説明がわかりやすかった
	とても良い説明の仕方だった
	もう少しトピックを学びたかった
	全ての講師の方々は素晴らしかった。コミュニケーションギャップはあったが、彼らが説明しようとしてくれる内容は全て素晴らしかった
	彼ら（シェフ）の技術は素晴らしかった
	説明がとてもよかった
	言葉の壁があった
10	OK
	素晴らしい知識
	彼はとても優しい。日本食に関することを一つ一つ私たちに教えてくれた
	一枚田シェフは私が出会った中で最も素晴らしいシェフの一人。とても優しく教えてくれた。新たな知識を学ぶことができた
	シェフから多くのことを学んだ
	親切でとても経験豊富だった。楽しく学べた
	素晴らしい知識を持っていた
	説明がわかりやすく的確に教えてくれた。そのおかげで言葉の壁は全く問題なかった

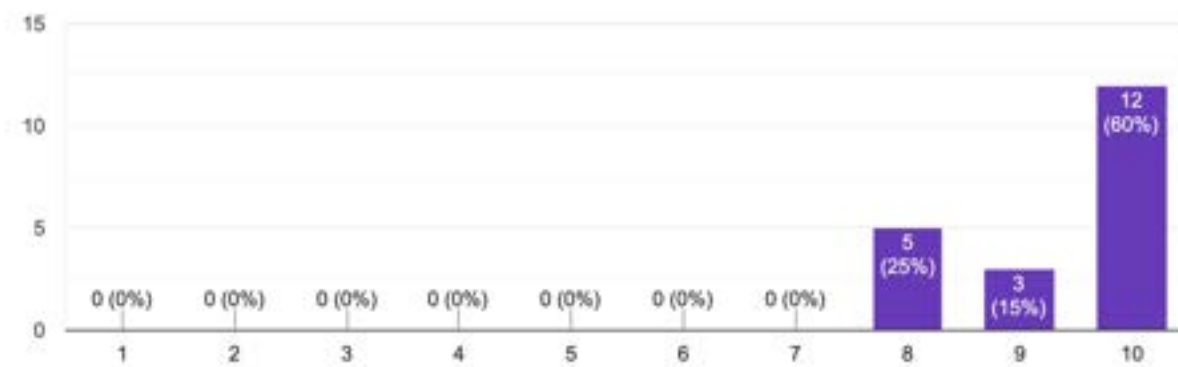
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q5) 講習の座学にどのくらい満足しましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	5	25
9	3	15
10（最高）	12	60

No.5 What is your level of satisfaction with the lecture time?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q6) Q5 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
8	もう少し時間があればもっとたくさんのことを学べた
	提供された知識/情報はとてもよかったがコミュニケーションギャップがあった
	よかった
	レクチャー時間は多くのことを学ぶのに十分だった
	日本料理や食文化を深く知るには時間が足りなかった
9	レクチャー時間は食文化やマナー、日本料理を学ぶのに十分だった
	レクチャーはとても興味深く毎日新たなことを学べた。講師の方の説明の仕方にも興味深かった。
	レクチャーの時間はよかった
10	OK
	新しい知識が増えた
	日本人は時間に正確だ
	レクチャー内容は良く全てわかりやすかった。通訳のおかげでより理解できた
	よかった
	とても親切に教えてくれ、日本の文化についてよく理解できた
	時間が少なかった
	レクチャーの時間は適切で多くの知識を学べた
	内容を学ぶのに十分な時間があつた

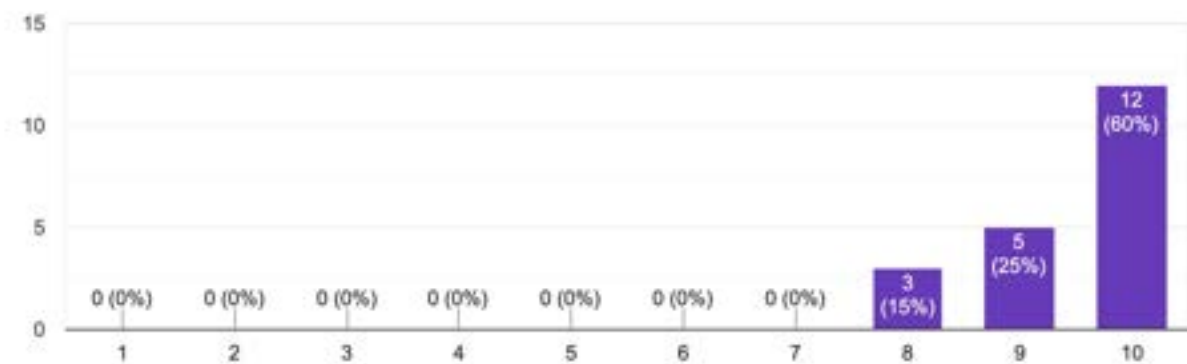
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q7) 講習の実技にどのくらい満足しましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	3	15
9	5	25
10（最高）	12	60

No.7 What is your level of satisfaction with the practical skill time?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q8) Q7 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
8	技術を学ぶのには時間が短すぎた
	実践の時間はもっと欲しかった
	十分に時間があつた
9	新たなスキルと技術を得る時間だった。新たな味も学べた
	学びを増やすことができた良い時間だった
	よかった
	今後に役立ちそうな多くのスキルを学ぶことができた
	実践的なスキルを学ぶのに適切な時間だった
10	理解しやすく濃くて有益な時間だった
	個人的には食材の切り方、刻み方を新たに学ぶことができる良い時間だった
	もう一度受講したい
	野菜の切り方と鶏肉の調理方法について、新たな技術を学べた
	多くの日本食に関することを学べ、基礎知識が増えた
	日本人のシェフの方と初めての調理器具を使って、一緒に調理することができとても嬉しかった。料理のスキルが向上した
	シェフが日本料理について教えてくれ、毎時間楽しんで受講した
	新たなスキルが身についた
	Good
	Good
	Yes

	(回答なし 1 件)
--	------------

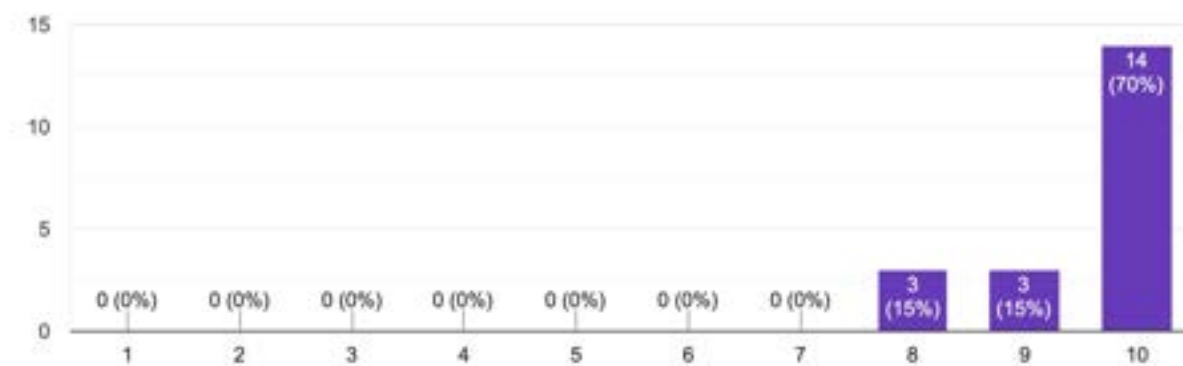
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q9) 講習で新しく学んだことは多かったですか？ (10 段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (少ない)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	3	15
9	3	15
10 (多い)	14	70

No.9 Did you learn much that was new in the course?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q10) 新しく学んだこと（これまで知らなかったこと）を具体的に教えてください。

評価	回答内容
8	これまで日本料理を学んだことがなかったので、このコースで学んだことは全て新たな知識だった
	日本の食事マナー、お作法
	(回答なし 1 件)
9	食器の種類と食材の切り方についてのスキルを多く学んだ
	お箸の使い方、さまざまな食材の使い方
	日本の食文化
10	食文化、料理技術、新たなスキル
	日本の食材の使い方
	料理とその食材、味、食文化について人生で初めて学んだ
	日本の食文化と料理
	以前日本食レストランでトレーニングをしたことがあったが、そこではモダンな和食を提供していたので、今回のコースでは日本の伝統的な料理や味、ストーリーを学ぶことができた
	日本料理と文化を初めて学んだ
	食文化
	ベジとノンベジの料理、日本料理の理論、文化、魚の捌き方、野菜の切り方
	すでに日本の料理については少し知っていたが、卵焼きのパンを使って箸で卵焼きを作る経験（は初めてだった）
	日本食の食べ方
	日本食の種類
	食文化、理論、食事をするときどのように振る舞ったら良いか（マナー）

	など
	Yes
	(回答なし 1 件)

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

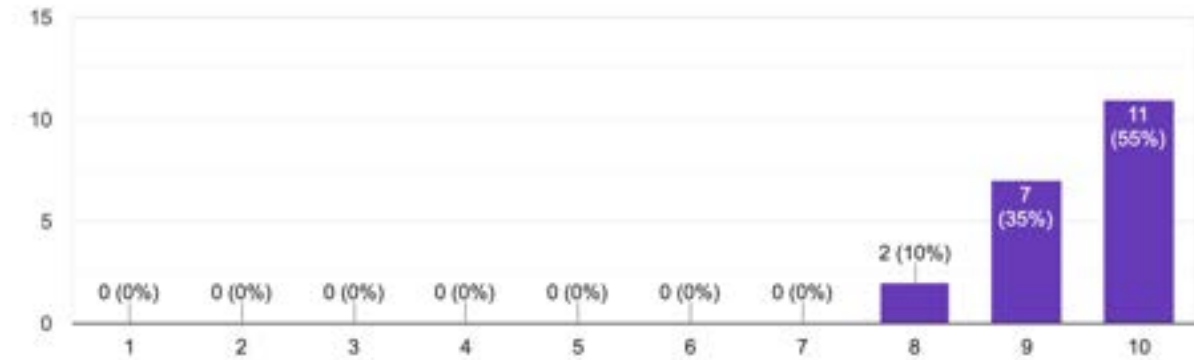


Q11) 講習で多くの技術を身につけることができましたか？ (10 段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (少ない)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	3	2
9	3	7
10 (多い)	14	11

No.11 Did you learn many skills in the course?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q12) 身につけることができた技術を具体的に教えてください。

評価	回答内容
8	これまで日本料理を学んだことがなかったので、このコースで学んだことは全て新たな知識だった
	日本の食事マナー、お作法
9	(回答なし 1 件)
	食器の種類と食材の切り方についてのスキルを多く学んだ
	お箸の使い方、さまざまな食材の使い方
	日本の食文化
	食文化、料理技術、新たなスキル
	日本の食材の使い方
	料理とその食材、味、食文化について人生で初めて学んだ
10	日本の食文化と料理
	以前日本食レストランでトレーニングをしたことがあったが、そこではモダンな和食を提供していたので、今回のコースでは日本の伝統的な料理や味、ストーリーを学ぶことができた

	日本料理と文化を初めて学んだ
	食文化
	ベジとノンベジの料理、日本料理の理論、文化、魚の捌き方、野菜の切り方
	すでに日本の料理については少し知っていたが、卵焼きのパンを使って箸で卵焼きを作る経験（は初めてだった）
	日本食の食べ方
	日本食の種類
	食文化、理論、食事をするときどのように振る舞ったら良いか（マナー）など
	Yes
	（回答なし 1 件）

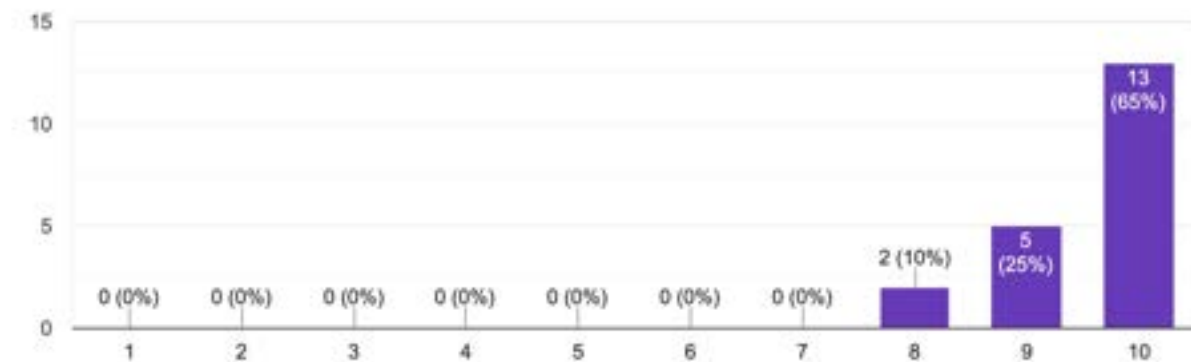
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q13) 最終日の発表会の満足度を教えてください。（10 段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	2	10
9	5	25
10（最高）	13	65

No.13 What is your level of satisfaction with the last day's party?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q14) Q13 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
8	プレッシャーが大きかった
	料理を準備する時間が少なかった
9	学んだことの集大成を披露することができ、友人たちとコンペティションを行うことはとても刺激的だった。
	複数のゲストの方に料理を提供する経験は初めてで、とても刺激的な機械だった
	私たちのチームは 2 位を獲得した。よかった
	(回答なし 2 件)
10	新たな方々との出会い、参加者からのフィードバックをもらえたこと
	学んだことのベストを尽くせた
	日本人のシェフを含めて多くの料理に関わるプロフェッショナルの方々と会えたこと
	私たちの考えやイメージを紹介できたこと

	合計で 48 （人分）の料理を用意したことはとても心が熱くなる経験だった
	名誉あるゲストの方々の前で私たちが考えた料理をプレゼンし、評価してもらったことはとても良い思い出になった
	ベジとノンベジの料理、日本料理の理論、文化、魚の捌き方、野菜の切り方
	私たちのチームが優勝できたので
	自らが作った日本料理を参加者の皆さんに提供することは初めてで、日本料理の仕切るや運営について経験できたことは素晴らしい経験になった
	優勝し、大使館より日本の包丁や商品をいただけたことは人生においてとても貴重な出来事になった
	名のあるゲストやフェスの方々に料理を作ったこと。彼らが私たちの料理を褒めてくれたこと
	とても刺激的な日だった
	（回答なし 1 件）

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

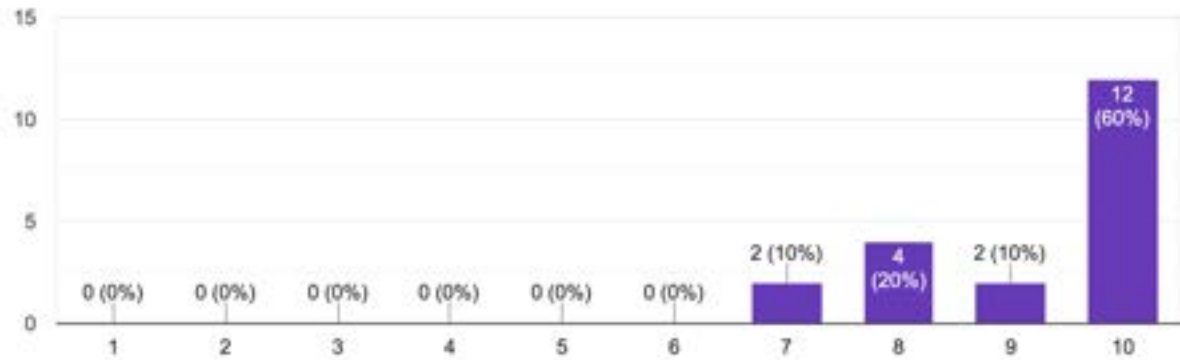
Q15) この講習を受けて、日本食（調理方法、作法も含めて）に対する興味は強くなりましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	2	10
8	4	20
9	2	10

10 (最高)	12	60
---------	----	----

No.15 How much stronger is your interest in Japanese food (including cooking methods and etiquette) after taking this course?

20 responses



Q16) 講習で改善した方が良いと思う点を教えてください。

回答内容
様々な包丁の使い方（切り方）
クリエイティビティとスキル
伝統的な和食だけでなくフュージョン料理など現代のライフスタイルに合った料理もっと学びたい
時間配分
時間（日数）をもっと増やすべき
パワーポイント資料を手元にシェアして欲しかった。資料は英語であるべき
講習内容の配分バランス
日数や時間をもっと増やすべき
講習の時間をもっと長くしてほしい
通訳
日本料理や食文化に精通する通訳であるべき。またもし可能なら、シェフのデモンストレーションの種類がもっと多い方が良い。例えば寿司の種類やうどんのような温かい料理のデモなど。調味料の作り方についての講義も欲しい
改善すべき点は見つからないように思う
さまざまな食材の切り方について
コンペティションは講習の1日目か2日目に開催した方が良い。そうすれば生徒たちは焦らず適切にレシピを決められると思う
実践の時間はもっと欲しい
コースの日数が少ない
包丁の扱い方
無し
（※）日本食は私が見てきた中で最も素晴らしい料理の一つ。日本食に関する技術を習得できる機会がまたあるならば、絶対に参加したい。
（※）講師のシェフはとても優しく穏やかだった。このコースを受けられてよかった。
（回答なし1件）

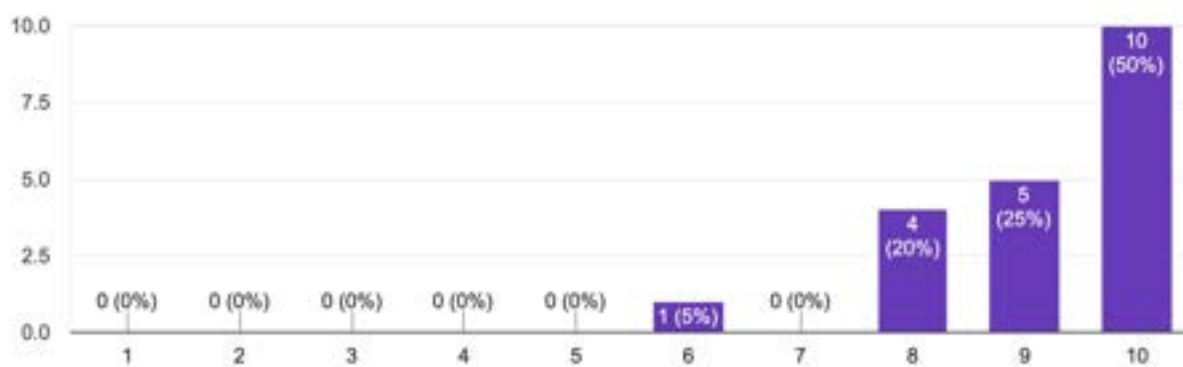
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q17) 講習で学んだことを今後生かす機会はどのくらいありそうですか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（少ない）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	1	5
7	0	0
8	4	20
9	5	25
10（多い）	10	50

No.17 How likely are you to apply what you learned in the course in the future?

20 responses



Q18) 具体的に生かせそうな機会を教えてください。

回答内容
スパイス
様々な料理
将来日本でシェフになる
新しいスキルと文化を学ぶ
坂上先生が日本ではホテルやレストランでの人手が不足していると言っていたので、将来日本で働く機会があるかもしれない
習得したベースのスキルは多くの機会を活かせると思うし、日本料理はとても人気なのでこれらのスキルは将来より良いシェフになるために役立つと思う
包丁の使い方と材料の切り方。日本食にはとても重要なスキルなので
将来、日本食を作るシェフになるために役立つ
学んだすべてのことが私のこれからのキャリアに役立つ。将来は日本食のシェフになりたい
学校の授業で役立つ
日本食レストランをオープンする
日本人のシェフから日本食を学ぶ機会がもしまたあれば、より深く理解したり経験をすることができる
今後のキャリアオプションとして役立つとても大きな機会だった
日本の本格的な料理の技術は、最近の料理トレンドでは使う機会が少ないように思う
包丁の扱い方のスキル
新たなスキルを学ぶことは常に今後を活かせる
(回答なし4件)

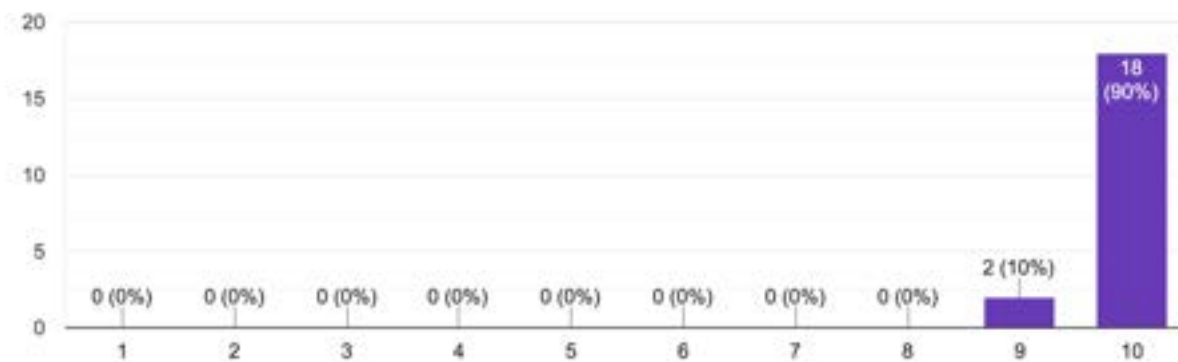
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q19) この講習が再度来年開催される場合、友人（特に料理を専門に学んでいる方）に受講を勧めたいですか？

回答	回答者数（名）	%
1（勧めない）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	0	0
9	2	10
10（勧めたい）	18	90

No.19 If this course were to be offered again next year/in the future, would you recommend it to your friends (especially those who specialize in culinary arts)?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q20) その理由はなんですか。また勧めないと回答した場合、どのような点を改善すれば勧めたいですか。

評価	回答内容
9	素晴らしい機会だから
	(回答なし 1 件)
10	みんなに強く勧めたい
	素晴らしい学びと経験になるから
	この 5 日間で学んだ経験や知識で料理スキルが向上するので、是非友人などにも勧めたい
	新たな学びやスキルが身につくのでぜひ友人にも勧めたい
	また新たな料理を学びたいので
	日本食や文化を学ぶことができるので勧めたい
	たくさんの役立つ知識とスキルを習得することができたので是非勧めたい
	刺激的な経験ができた良い機会だったし、日本食や文化についても詳細に学ぶことができたため
	日本料理について多くのことを学べたので。包丁の使い方や調理方法を新たに学ぶことができた。
	日本食について多くを学べたから
	ベジとノンベジの料理、日本料理の理論、文化、魚の捌き方、野菜の切り方
	新たな味を経験できたから
	(回答なし 5 件)

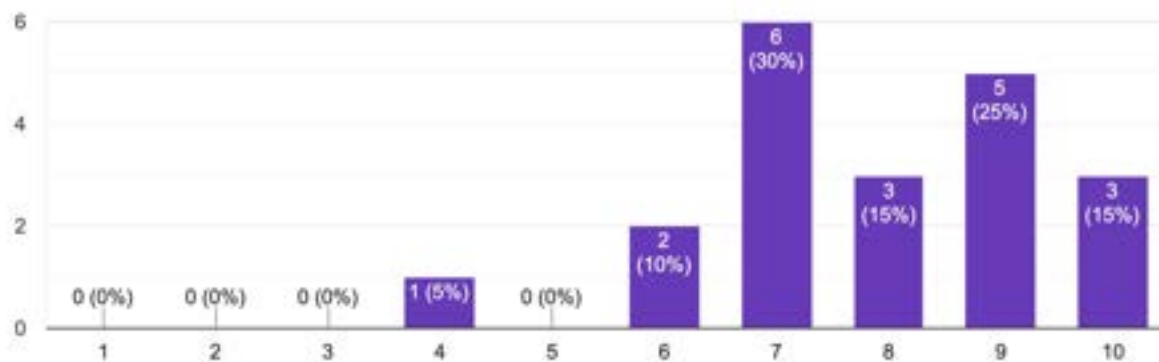
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q21) 和食は美味しいと感じましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (美味しくない)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	1	5
5	0	0
6	2	10
7	6	30
8	3	15
9	5	25
10 (美味しい)	3	15

No.21 Did you find the Japanese food tasty?

20 responses



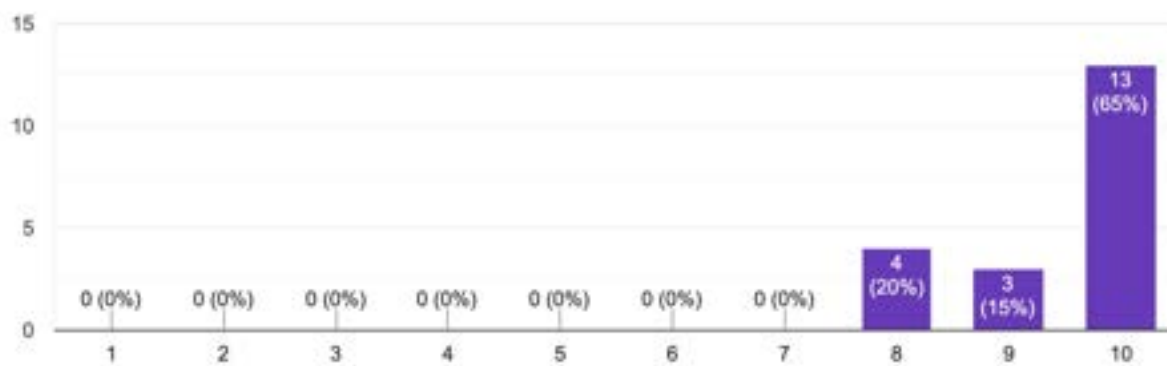
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q22) 日本食をさらに学びたいと感じましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	4	20
9	3	15
10 (最高)	13	65

No.22 Did you feel that you wanted to learn more about Japanese food?

20 responses



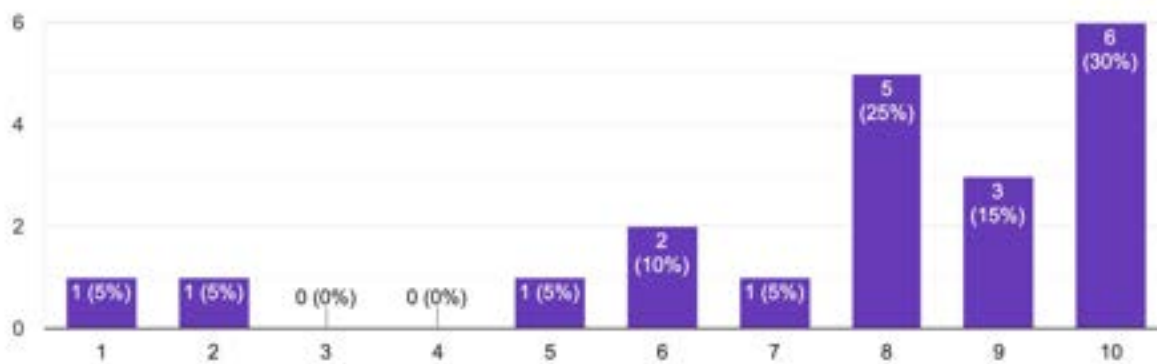
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q23) 日本食を自宅（プライベート）でも作ってみたいと思いましたか。（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	1	5
2	1	5
3	0	0
4	0	0
5	1	5
6	2	10
7	1	5
8	5	25
9	3	15
10（最高）	6	30

No.23 Have you thought about making Japanese food at home (private)?

20 responses



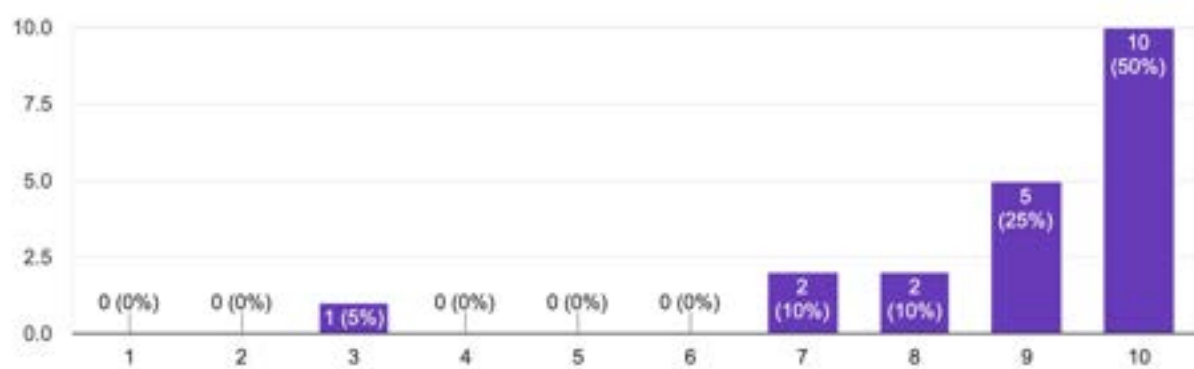
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q24) 日本の食材や調味料に興味を沸きましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	1	5
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	2	10
8	2	10
9	5	25
10 (最高)	10	50

No.24 Have you become interested in Japanese food ingredients/seasoning?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q25) 自宅（プライベート）でも食べたいと思う食材や調味料を教えてください。

回答内容
すべて
塩と合わせるてんぷら
唐辛子のペースト
寿司、玉子焼き、天ぷら
家族やお客さんに寿司を作ってふるまいたい。生魚を食べる文化は慣れなかったが、食べてみると新たな味に出会うことができた
醤油、調理酒、みりん
寿司、味噌汁、玉子焼き、ざるそば、ラーメン
寿司、天ぷら
天ぷら、寿司、焼きうどん
醤油、みりん、酒
「てりやき」は興味深いソースで色々な方法で使えそう
味噌ペースト
寿司
寿司、照り焼きチキン
寿司
寿司、キューピーマヨネーズ、日本のソース
味噌ペースト
みりんと酒は新たな出会いだった。もっと色々を試したい！
(回答なし1件)

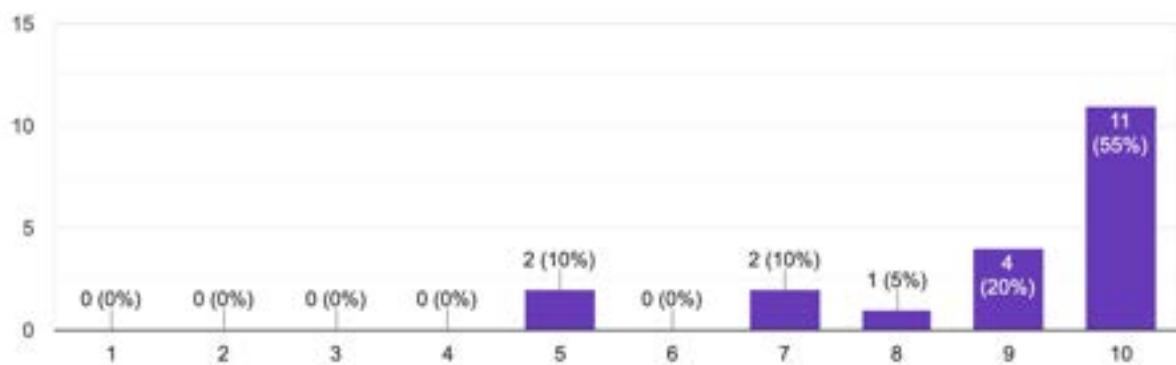
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q26) 日本の調理器具に興味がありましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	2	10
6	0	0
7	2	10
8	1	5
9	4	20
10 (最高)	11	55

No.26 Have you become interested in Japanese cookware?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q27) 自宅（プライベート）でも使用したいと思う調理器具を教えてください。

回答内容
ソース鍋
チキン照り焼き
箸、玉子焼き用フライパン、包丁
寿司、玉子焼き、天ぷら
玉子焼き用フライパン。玉子焼きの作り方を動画で見たことがあったので、今回実際に作ることができて嬉しかった。そして包丁。とても鋭いので慎重に扱う必要があると思った。
玉子焼き用フライパン、さまざまな包丁
包丁と玉子焼き用フライパン
箸、炊飯器、ゆきひら鍋
玉子焼き用フライパン
鍋
箸
電子炊飯器、玉子焼き用フライパン
電子炊飯器、料理用の箸
日本の包丁
玉子焼き用フライパン
日本の包丁は最高です
(回答なし3件)

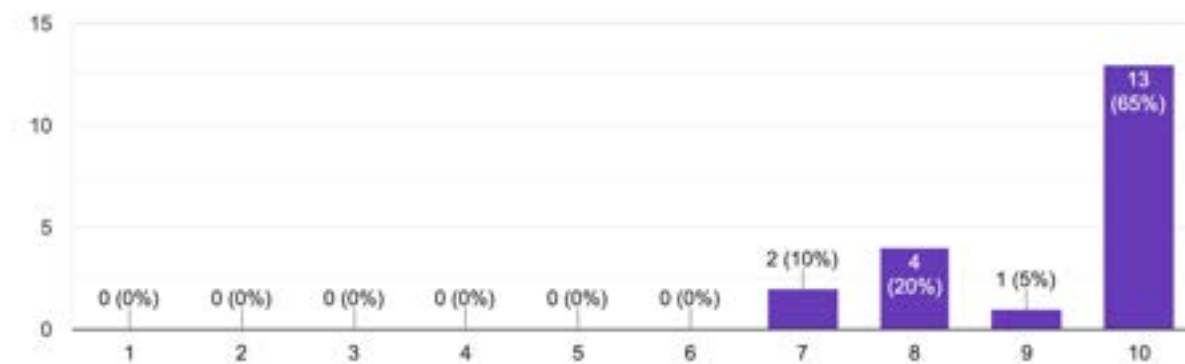
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q28) 今回の講習を受けて、日本を訪れてみたいと思いましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	2	10
8	4	20
9	1	5
10 (最高)	13	65

No.28 Did this course make you want to visit Japan?

20 responses



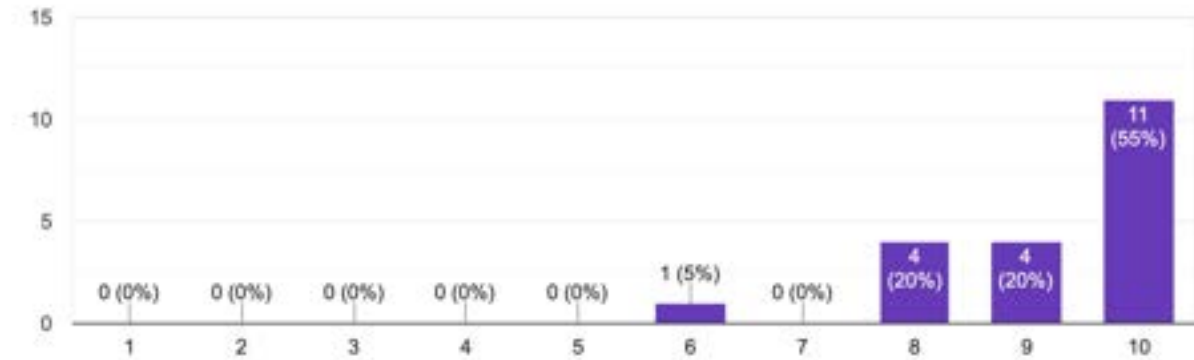
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q29) 今回の講習を受けて、日本食以外の日本の文化に興味が沸きましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	1	5
7	0	0
8	4	20
9	4	20
10 (最高)	11	55

No.29 Did this course spark your interest in Japanese culture other than Japanese food?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q30) 学びたいと思う日本の文化について具体的に教えてください。

回答内容
ストリートフード
新たなこと
日本人はとても礼儀正しく親切です。
身だしなみ、お化粧、言葉遣い
様々な調味料、お祝い事の時の料理、普段の家庭での料理、日本の歴史
日本の礼儀作法。日本人は食事をする前に感謝の言葉を述べているから
日本の文化や歴史
日本の伝統的なアート。折り紙や書道、版画など
機会があれば日本を訪れたい

挨拶
マナー
挨拶
日本人はとてもよく働き、礼儀正しい。全てを完璧にすることが得意で料理も栄養バランスがよい
日本の普段の料理と食事のマナー
(回答なし4件)

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q31) 日本産の調味料（味噌、醤油、みりんなど）がインドでも購入できること知っていますか。知っている場合は、調味料の名前とどこで手に入るか教えてください。

回答内容	
はい	Ina Market
	醤油
	Flipkart, Amazon
	醤油はスーパーで手に入る。酒は大きなスーパーで売っている
	大きなマートや近代的なショップでは多くの日本の調味料を手に入れることができる
	醤油やみりんなどは食料品を扱うショップにある
	インドで手に入ることを知っているが、特にデリーでは YAMATO-YA などより多くの場所で手に入れることができる
	Amazon や Flipkar などのオンラインストア、INA Market などのスーパーマーケット

	トでも手に入れることができる
	オンラインストアにある
	酒
	醤油や調理酒は手に入れられる
	INA market
	全ての調味料はインドで手に入る。INA market やオンラインでも手に入る
	味噌、醤油、みりんはインドのスーパーやオンラインサイトで手に入る
	Amazon やいくつかのスペシャルストアで手に入る
	醤油
	(回答なし 2 件)
いいえ	

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q32) 今後継続的に日本産の調味料を使いたいと思いますか。使いたい場合は、その調味料の名前を教えてください。

回答内容	
はい	味噌、醤油、みりん、調味酒
	全ての調味料を使いたい。日本料理の味が完璧になるので
	醤油、酒、みりん
	醤油、みりん、調理酒、寿司用の味付け、ごま油
	今後日本食を作る機会があれば必ず使いたい
	醤油、七味唐辛子、味噌
	酒、みりん、醤油、味噌

	酒
	日本の調味料を使い続けたい。醤油
	調理酒、みりん、片栗粉
	醤油を使いたい。料理の色つやと味が良くなる
	醤油、味噌、みりん
	醤油
	味噌、みりん
	(回答なし4件)
多分	

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q33) 好みに合った調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容
醤油
みりん
わさび
酒
味噌の味はとても面白く寿司の味付けはとても良い味。味噌汁と寿司はソーシャルメディアで見えていてお気に入りの料理。
酒

醤油の種類豊富な使い方はとても楽しかった
醤油
特になし
醤油、みりん、酒は中華料理で味わったものに似ていて、私のお気に入りだった。
みりん、醤油
醤油
みりん、醤油
みりと酒は好きだった
(回答なし4件)

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q34) インドで売れると思う日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容
醤油
みりん
味噌ペースト
わからないが人気が出ると思う
みりん

ここ（インド）では人々はみんなシーフードを楽しむので調理酒は売れると思う。豆腐はあまり人気にならない気がする。ベジの人であれば楽しめると思うが
出汁、甘いペースト
今回のコースで私たちが日本の調味料を楽しむことができたので、インドでも任期になると思う
醤油と七味唐辛子はインドでもよく売れると思う。味噌は馴染みのない発酵の味がするのでインドでは流行らないと思う
醤油はすでにインドでも人気。みりんはよく売れると思う
酒
醤油
調理酒、わさび、みりんはインドで売れそう
キューピーマヨネーズと味噌ペーストは売れると思う
（回答なし5件）

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q35) インド料理とのアレンジが可能な日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とそのアレンジ方法についてアイデアを教えてください。

	回答内容
はい	グラブジャムンにわさびを入れる
	醤油
	その人の好みによるが週末にはアレンジを試してみたい
	みりん

	味噌は塩を使わずに独特の塩味を効かせることができるので多くの料理にアレンジできると思う。カリフラワーとジャガイモに味噌を合わせて、黒胡椒とネギとニンニクを効かせても美味しいと思う。
	日本人は料理を作るときに余計な調味料を加えないので、しょう油やみりんなどの液体調味料と出汁が使えると思う。
	チリチキン（辛い鶏肉）を作るには醤油が使えるし、揚げ物の仕上げに七味唐辛子を加えられる
	多くの調味料はインディアンチャイニーズ料理に使える
	刺身用のスパイスミックス
	わさび、調味酒、みりん
	醤油はインド料理にも使える。私たちが一般的に料理で使う醤油と同じだから
いいえ	日本料理はインド料理と違いすぎるので。インドはスパイスの味付けがメインで、日本料理は素材そのものの味を生かすことにフォーカスしているから
	アイデアが無い
	（「いいえ」のみ回答2件）
（回答なし2件）	

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q36) 日本産調味料を使ってアレンジしたインド料理のレシピ開発に関心がありますか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容	
はい	インドでは日々、フュージョン料理を提供するレストランが増え、人々もそれを好んでいる。日本料理とインド料理のフュージョンという新しい料理を作るチャンスがあれば、人々は間違いなくそのフュージョンを気に入ると思う。

	この2つの料理はとてもうまく融合できると思う
	この2つの素晴らしい料理の融合にはとても興味があります。 日本料理もインド料理も、新鮮な食材を何よりも大切にしているので、この2つの料理を融合させれば、とても新しくて食欲をそそるものができると思いますし、できればこの料理に精通したシェフと一緒に働きたいですし、日本料理や日本文化について多くの知識を持った人と一緒に働きたい。
	インド人の口に合う料理ができるように試してみたい
	日本の食材とインドの食材を混ぜ合わせることで、ラシヤムに出汁を加えるように、両者とは全く異なる新しい融合した味を生み出すことができる。
	和食の味付けが好きだし、革新的な印度和食のフュージョン料理を作ることで、2つの料理の繋がりを強くしたい
	日本料理はとても興味深いと思ったから
	素材の味にこだわっているので試してみたい
	ぜひトライしたい。フュージョンのレシピを開発するいい機会になると思う
	インド料理と日本料理のフュージョンは、とても興味深く、美味しくなると思う。
	日本の技術や味は、インドのスパイスや風味とうまく調和すると思う
	挑戦したいし、積極的に学びたいので
	(「はい」のみ回答 2件)
いいえ	(「いいえ」のみ回答 1件)
(回答なし3件)	

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM PUSA

Q37) 現在、日常生活で日本産調味料を使っていますか。使っている場合は何を使っているか、使っていない場合はなぜ使っていないのかを教えてください。

回答内容	
はい	醤油、七味唐辛子

	醤油、みりん、酒
	調味酒、醤油
	醤油、寿司用調味料
	醤油、酒
いいえ	全て健康的なので
	日本の本格的な調味料をインド現地で見つけることが難しいため
	これまで味わったこともなかったため
	インドで手に入れるのは難しいため
	インドでは日本食を食べる習慣がないため
	インド料理の味に慣れていて「うま味」はあまり好きではないため
	現在のインドでは日本の調味料は家庭（料理）に馴染まないため
	私たちの料理は日本食とはまったく違う。インド料理には使わないし、合わないと思う
	（「いいえ」のみ回答3件）
（回答なし2件）	

Q38) 現在インドで流通している日本産調味料の問題点等がもしあれば教えてください。

回答内容
国民の半数以上が地元の市場で食材を買っている。地元の商店で日本の食材が売られているのを見たことがない。日本の食材が手に入る場所は限られている
調味料に問題はないと思うが、もっとたくさんの種類と正しい使い方を教えてほしい。文章も英語と日本語で書いてほしい。
日本の調味料はあまり簡単に手に入らないし、高価なため
もっとマーケティングをしっかりとすべき
需要が少ない
(「特になし」と回答 5 件)
(「わからない」と回答 3 件)
(回答なし 4 件)

Q39) 講座内で特に美味しかった料理は何ですか。理由も教えてください。

回答内容
健康的な食べ物を作るなら、日本人はトップ3に入る。油をあまり使っていない。だから栄養価も高い。
野菜バージョンの寿司は、わさびペーストとマヨネーズがてとてもよく合っていた。
寿司や天ぷら、海老団子だけでなく玉子焼きや刺身など、すべてがとても食べやすく美味しかった。
天ぷらがおいしかった。寿司はインドでもとても人気がある。
天ぷらはカリカリしていて、インドのフリッターのようで美味しかった。
チキンの照り焼きは、甘みから酸味まで風味が豊かで、小麦粉を焼いたものだからだ。また、天ぷらはインドのフリッターのようなものだ。
チキンの照り焼きは、インドでは塩辛くてスパイシーな食べ物が好まれるので、とてもおいしかった。
チキンの照り焼き。多くの料理に合うと思う
照り焼きソースは完璧な味だった
天ぷら。外側がカリカリしているので
チキン照り焼きとベジ寿司が美味しかった
寿司がちょうどよかった
寿司と照り焼きは、微妙な風味とミックスされた風味がして美味しいと感じた。
カツオ出汁のうま味がとても美味しかった
(回答なし1件)

Q40) 講座内で口に合わなかった（美味しくなかった）料理がありましたか。あればその理由も教えてください。

回答内容
講座を通して少し日本食に慣れたが、私たちは常にたくさんのスパイスを食べるので日本食の味に馴染めなかったし、現在も完全ではない
海老団子スープ。インド人の味覚では味気ない。
インドでは生の魚を食べる習慣があまりないため、刺身は友人たちの口に合わなかったようだ。ベンガル人で魚好きの私は刺身を楽しんだ。
白和えと呼ばれる料理は、豆腐を大量に食べることに慣れていなかった私には合わなかった
生魚、刺身
スープ。味がしなかった
刺身や生の魚
いくつかの甘い料理は私は好きではなかった
刺身
基本的に生魚を使った料理
刺身。生の魚だから
天ぷらは味が薄いと感じた
(「特になし」と回答4件)
(回答なし1件)

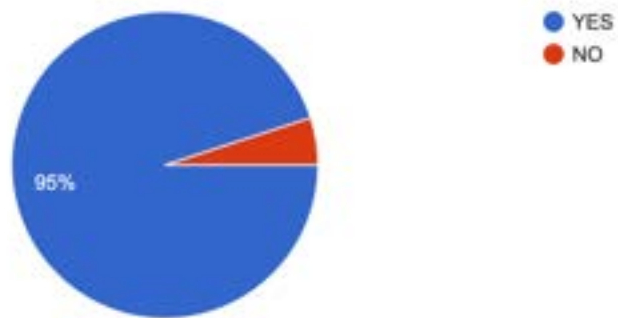
Q41) 講座内で特に習得が難しいと感じた料理、技術は何ですか。

回答内容
材料の切り方
技術
桂むき。大根の皮を包丁で細長くむく日本の技法
箸を持ったり、鋭利なナイフを使ったりするのは、料理を作る上では難しい。
大根の桂むき
刺身を切ること
材料の切り方
大根を薄いシート状に切ること
魚介類の取り扱い、特に刺身や寿司など生食の場合。
大根の桂むき
刺身と生魚
刺身を切ることと大根とにんじんの皮を剥くこと
桂むき
卵焼きを作るのはとても難しかった
刺身包丁の使い方
刺身を切ること
大根を切ること
大根とにんじんの桂むき
(回答なし1件)

Q42) 将来、日本食を作れる料理人になりたいですか。

回答	回答者数 (名)	%
はい	19	95
いいえ	1	5

No.42 Do you want to become a chef who can cook Japanese food in the future?
20 responses



IHM Mumbai の集計結果

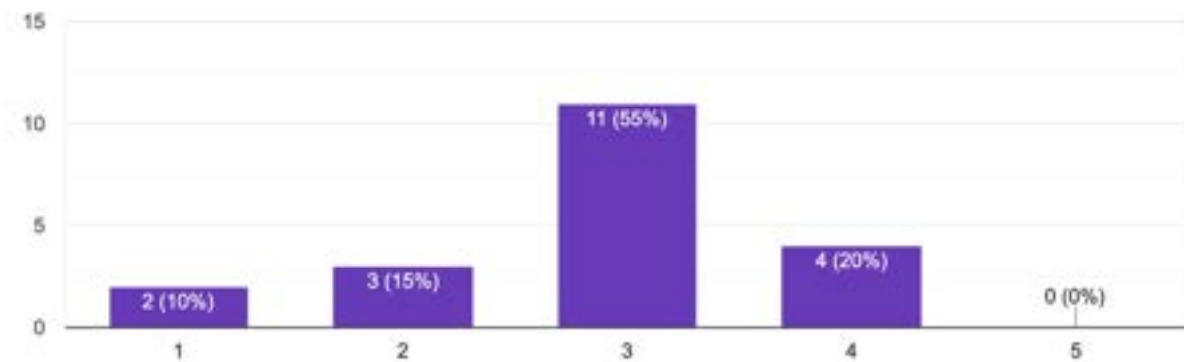
アンケート対象者：IHM PUSA にて日本食講座を受講した生徒 20 名

Q1) 講習の日程について教えてください。（5段階評価）

回答	回答者数（名）	%
短すぎる	2	10
少し短い	3	15
ちょうど良い	11	55
少し長い	4	20
長すぎる	0	0

No.1 How did you feel about the course schedule (5days)? (too long, little longer, right, little shorter, too short)

20 responses



Q2) Q1 の評価理由を教えてください。

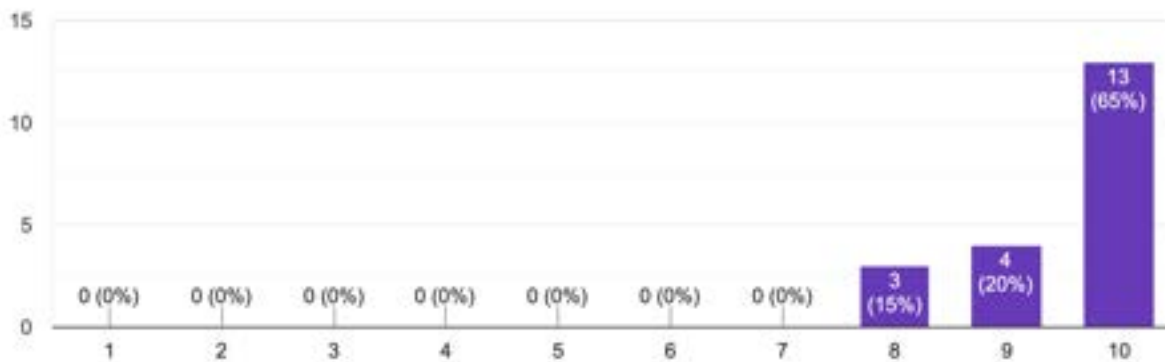
評価	回答内容
短すぎる	もっと日本料理を学びたい
	もう少し学びたかった
少し短い	料理のテクニック、盛り付けについてもっと知る必要があると思います。
	あと数日あれば、時間を与えてスキルをもっとよく学ぶことができ、信憑性についてもう少しアイデアが浮かぶかもしれません
	日本料理には、5日間で学んだことよりも、たくさんのことがあるような気がします。もっと長い期間であれば、料理をより深く理解することができたでしょう。
ちょうど良い	日本料理をもっと学びたかった
	もう少し練習すればよかった
	ワークショップのスケジュールが良かったと感じています。
	日本の文化、食べ物、料理のスタイル、地域などの基本的な詳細が5日間でカバーされ、本当に役に立ちました。
	デモと理論の授業には、それぞれ適切な時間が与えられたと思います
	シェフが教えてくれたことは、タイミングに見合う価値がありました。
	料理の基本を学べたので、もっと料理を学びたいという気持ちになりました
	興味のある人は、料理、主にモダンな日本料理についてもっと知りたいからです
	時間内にワークショップで必要な基本をすべて学びました。
	(入力なし2件)
少し長い	日本料理についてもっと知りたいです。
	日本の文化や料理を理解し、実践するには、もっと時間が必要だと思います。
	週5日制がちょうどいい気がします。9時から5時までの長時間のスケジュールでは、非常に負担がかかるかもしれません。
	日本の文化や料理には、非常に活気のある遺産があると思います。そして、それを十分に理解するためには、もう少し時間が必要だと思います。

Q3) 講師への満足度を教えてください。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	3	15
9	4	20
10 (最高)	13	65

No.3 What is your level of satisfaction with the instructor?

20 responses



Q4) Q3 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
8	翻訳は必ずしも明確ではありませんでした
	翻訳者はもっと良かったかもしれません
	インストラクターはとても良かったですが、翻訳はもっと良かったかもしれません
9	先生方は一生懸命、きちんと説明してくれました。
	言葉の壁があるから。理論的な部分では満足していません しかし、実用的な観点からは、私は彼らの技術に完全に満足しています。
	シェフは英語を話せないし、理解もできないので、1対1の会話で彼とつながるのは少し難しく、翻訳者が正確な文章や単語を理解できないこともありました。
	良い点としては 1.ショーケースに力を入れました。2.極端な専門知識と献身。 悪い点としては 言葉の壁があること。
10	非常に有益。彼の技術は熟練している。とても辛抱強く話してくれました
	シェフもエチケットインストラクターも本当によく教えてくれました。
	すべての詳細で完璧で、すべての分を共有し、言語の壁があっても勤勉に教えてくれました。
	非常に詳細で忍耐強い
	とても楽しく学べたと思います。教え方はとても思いやりがあり、本当に忍耐強く、私たちが考えていることを確実に学ぶことができました
	シェフはすべてを詳細に説明し、言葉の壁があっても、誰もが料理を正しく理解していることを確認しました。
	日本の偉人から年長者への挨拶、生け花の概念、文化、季節、地理的地域など、あらゆる基本を教えてくれるので、とても満足しています。
	先生が日本食について私たちについて考えてくれたのが大好きでした。
	彼らは素晴らしかったです!彼らの仕事に非常に熟練しており、彼らから学ぶことができて光栄でした!
	インストラクターはとてもインタラクティブでフレンドリーでした。
	シェフがとても謙虚で非常に穏やかな方法で教えてくれた

	彼はとてもフレンドリーで、私たちのすべての質問に答えてくれて、とても有益でした
--	---

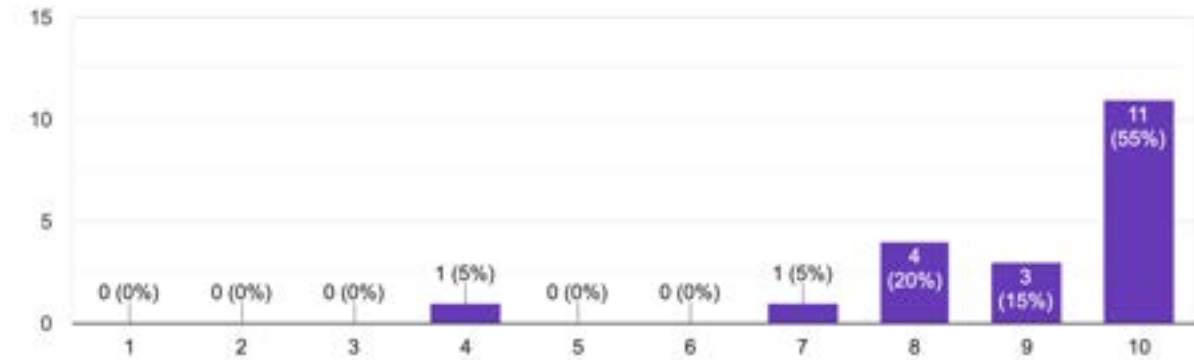
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q5) 講習の座学にどのくらい満足しましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	1	5
5	0	0
6	0	0
7	1	5
8	4	20
9	3	15
10（最高）	11	55

No.5 What is your level of satisfaction with the lecture time?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q6) Q5 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
4	理論の講義は、時には保持期間に影響を与えるストレッチのために続けました。
7	とても良かったのですが、もっと実用的な時間が欲しかったです。
8	講義が長ければ長いほど、料理についてより多くの情報を得ることができます。
	講義の細部にまで十分な時間配分。
	日本の文化やマナーについての講義は十分だったと思いますが、実践的な料理は練習時間が必要で、シェフの先生から批判を受ける時間があつたので、もう少し長めのセッションにしてほしい・
	単なる入門クラスであるという点では十分だったと思います。しかし、実践的な料理教室は、より多くの練習を容易にするためにももう少し長くてもよかった。
9	素晴らしかった、もう少し実用的な時間

	タイミングはかなりまともだと思います。
	理論クラスとデモクラスの両方に適切な時間が割り当てられました。
10	良い講義で 非常に有益でした。
	多すぎず少なすぎずでした。
	授業時間は長すぎたり短すぎたりしてはいけなかったので、授業の時間は完璧でした。
	彼らは質問に十分な時間を与えます。質疑応答も同様。
	講義のタイミングは完璧で十分でした。
	理論が優れていて、インタラクティブでした。
	講義時間は完璧でした。
	適切なタイミング

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

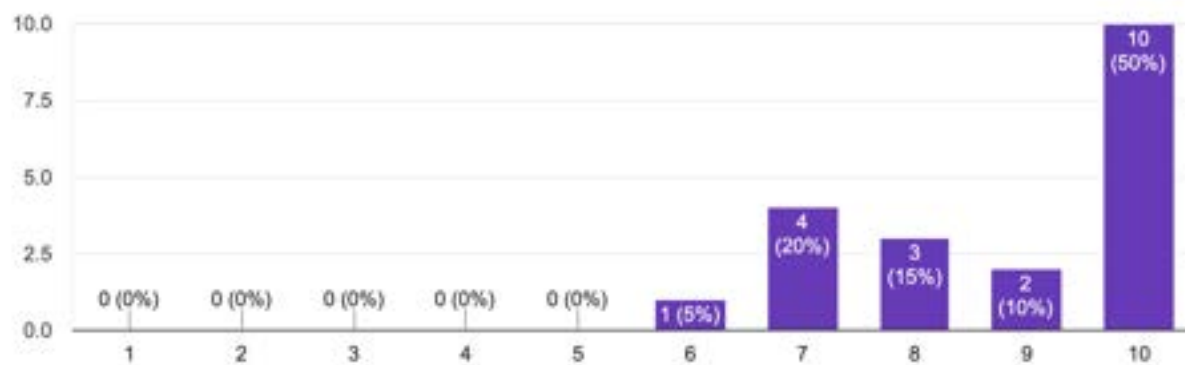
Q7) 講習の実技にどのくらい満足しましたか？ (10 段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	1	5
7	4	20
8	3	15
9	2	10

10（最高）	10	50
--------	----	----

No.7 What is your level of satisfaction with the practical skill time?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q8) Q7 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
6	実用時間はかなり短かったです。セッションはもっと長くてもよかったです。
7	もっと学びたかった
	もっと実用的に
	慣れない料理で練習する時間が足りませんでした。盛り付けは完璧でした
	実技は練習する時間が増え、シェフからパフォーマンスについてコメントをもらうことができるので、もう少し長くできる
8	教えられたことや示されたことを再現するのに本当に良い時間がありましたが、もう少し時間があれば、適切なツールや材料を使って手に入れるのにもっと役立ったでしょう。
	もう少し練習して、講師からもっと良い発言や指導をしてもらってもよかったと思います。

	実習の終盤に慌たしい感じがしました。
9	かなり良かったです。
	学んだことをすべて試してみることができました。
10	ティーチングと自己申請の時間は均等に分けられました。
	実技タイムに大満足。実演を見た後、もう一度同じ料理を作り、シェフに味わってもらいました。そのため、いくつかの間違いを知ることさえできます。
	実践的なデモと練習に完全に満足しています
	実践的な授業にもっと時間を費やしたいので、これは良かったです
	実践的な時間を提供することで、より多くのスキルを習得し、効率的に学ぶことができました。
	実践的な授業が良すぎました。
	完璧
	Good
	毎回シェフがデモをしてくれた直後に練習する機会が与えられ、とても助かりました。
	学ばなきゃ

受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

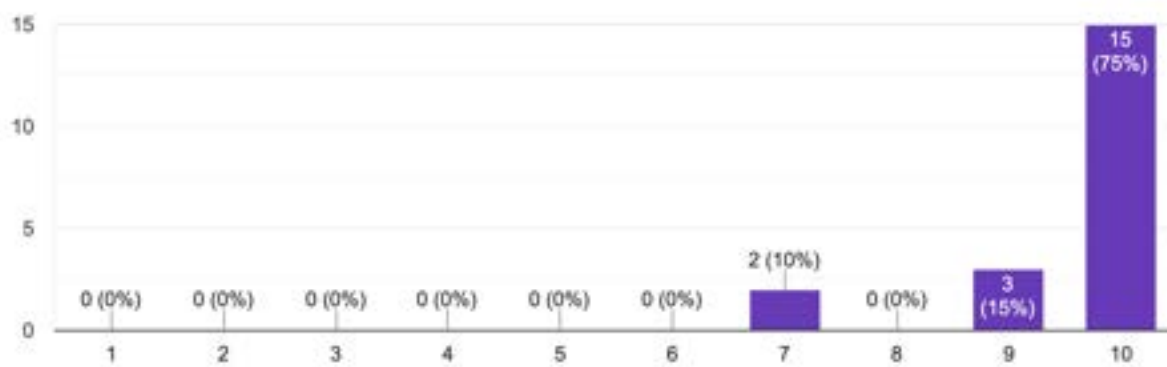
Q9) 講習で新しく学んだことは多かったですか？ (10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (少ない)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	2	10

8	0	0
9	3	15
10 (多い)	15	75

No.9 Did you learn much that was new in the course?

20 responses



Q10) 新しく学んだこと（これまで知らなかったこと）を具体的に教えてください。

評価	回答内容
7	日本語の挨拶の言葉・年長者を尊重する概念・日本の食器類と刃物類 日本茶の知識・販売の種類・日本酒、みりん、醤油、酒酢などの日本の調味料。
	未回答
9	文化調理技術マナー
	調理法の種類、調理方法・魚の切り身の扱い方・包丁による切断技術
	日本料理についてたくさん知ることができました
10	多くのことを学びました
	多くの知識を得た
	料理の味のプロフィール、エチケット、食べ物と飲み物、新しい技術、文化の詳細
	誰も教えてくれないオリジナルの日本料理、それがどうあるべきか
	日本語の挨拶、マナー、CCG
	インドでは知らない日本の伝統的な和食や懐石について学びます。だし、シチュー、天ぷら、刺身、寿司、挨拶の仕方、箸の持ち方などは、あまり意識していなかったことでした
	いろんな種類のカット、食材、調理法を学びました。日本の文化が日本の食とどのように結びついているのかを学びました。 料理、色、料理の盛り付けに込められた思いもとてもユニークです。
	日本料理とおもてなしについて多くの新しいことを学びました。箸や茶道の作法、日本酒のペアリングや使い方、マナーなどは私たちにとって新しいものでした。料理教室では、あまり知られていない日本の伝統的な和食を教えてくださいました。
	和食、日本のテーブルマナー、調理法など
	クラスで教えられたことは、コースの一部ではないため、コースで教えられることはありませんでした
	だし、食材の重要性
	刺身、寿司作り、だしに関する多くの情報、日本の文化、彼らの信念などについて
	魚の切り方
	寿司以外の料理はどれも初めてでした。

	未回答
--	-----

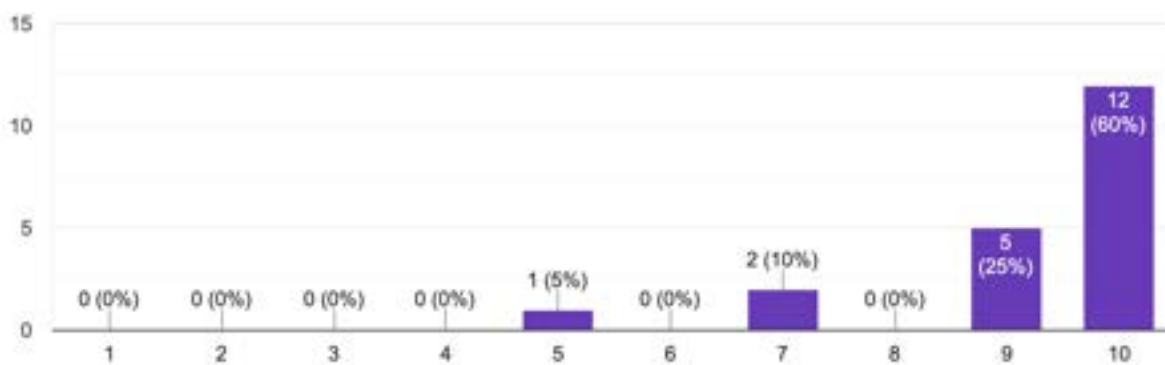
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q11) 講習で多くの技術を身につけることができましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（少ない）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	1	5
6	0	0
7	2	10
8	0	0
9	5	25
10（多い）	12	60

No.11 Did you learn many skills in the course?

20 responses



Q12) 身につけることができた技術を具体的に教えてください。

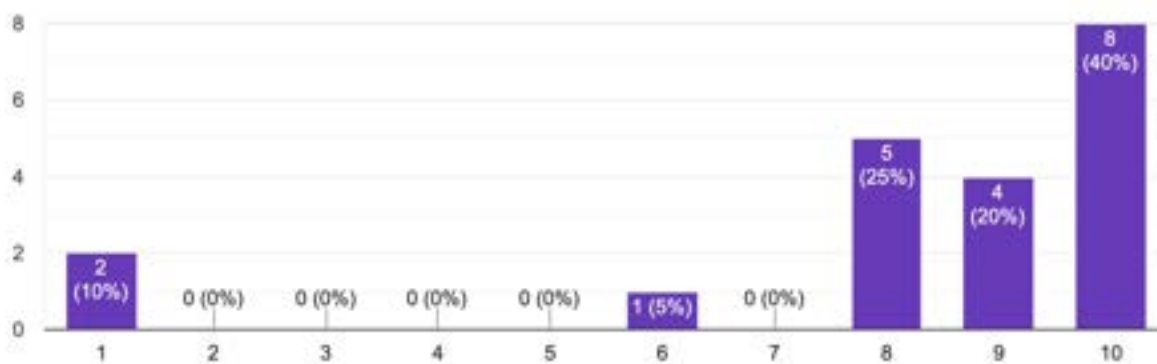
評価	回答内容
5	未回答
7	刺身の切り方、箸の使い方、出汁作り、日本語の挨拶などを学びました。
	未回答
9	さまざまなスキルを習得しました
	知識を向上させ、寿司を巻いたり、刺身や野菜をスライスしたりすることができました。だしの味付けの技術も学びました。
	だし作り・箸使用・菜切包丁による桂むき技術・刺身カット 天ぷら・もち米作りと巻き寿司
	出汁を完璧に作り、包丁の技。
	包丁技術、どれだけ細かく切削するか、その点では改善していかないといけない
10	多くのスキルを習得した
	包丁の技、刺身の切り方、巻き寿司の技
	包丁技術・だし作り・懐石料理
10	このワークショップのおかげで、私のナイフの腕前は上達しました。大根と人参でシショウの葉を作る技術、料理に 5 色を盛り付けて縁起の良いものにする技術。
	包丁・箸の扱い方と正しい使い方
	刺身の切り方、付け合わせ
	刺身や大根を切るための包丁技術、寿司巻きの技術など
	本格的な和風の切り方、切り方、箸の持ち方を学びました。
	刺身
	生魚の切り方、大根の付け合わせ、寿司、おいしいだしの作り方を学びました
	未回答 2 件

Q13) 最終日の発表会の満足度を教えてください。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	2	10
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	1	5
7	0	0
8	5	25
9	4	20
10 (最高)	8	40

No.13 What is your level of satisfaction with the last day's party?

20 responses



Q14) Q13 の評価理由はなんですか。良かった点、悪かった点を教えてください。

評価	回答内容
1	非常に競争力がありました。
	最終日はパーティーはありませんでした。
6	すべての日は同じ理論と実践です。
8	すごくいいです
	提供された食材と利用可能な機器に関して非常に良かったと思います。私たちもゲストが大好きで、講師はとても親切でした。もっと時間をかけて、もっと良い計画を立てるのが欲しかったです。
	同じ業界のすごい人たちの前で自分のアイデアや料理を発表できたのは、とても良い経験でした。
	全体的にとっても良かったです。たくさんのゲストが来ていて、彼らのフィードバックが必要でした。
	楽しくてやりがいのある大会でした。
9	ワークショップで学んだことを披露する良い機会となりました。
	最終日のパーティーで満足しました。私は、出場者のためのより良い準備を容易にするために、各出場者のサービスの間にもっと多くの時間を望んでいました。
	Good
	寿司を作り、コンペに勝つ
10	とても楽しい競争
	日本食のあり方と、その真正性をお届けする、真に没入感のある体験です。
	コンペティションと審査員団との最高の結末
	最終日は、パーティーとコンペティションで、4 日間で学んだ才能を披露し、ウォシヤク(日本食)やタレントなどに独自のタッチを表現する場になったと感じています
	多くの業界の専門家に会い、自分たちで調理した日本食を披露したことは、他に類を見ない経験でした
	最終日のパーティーは非常に競争が激しく、熱狂的でした。

	セッションで学んだことをすべて実演することができました。
	良いインタラクティブセッション

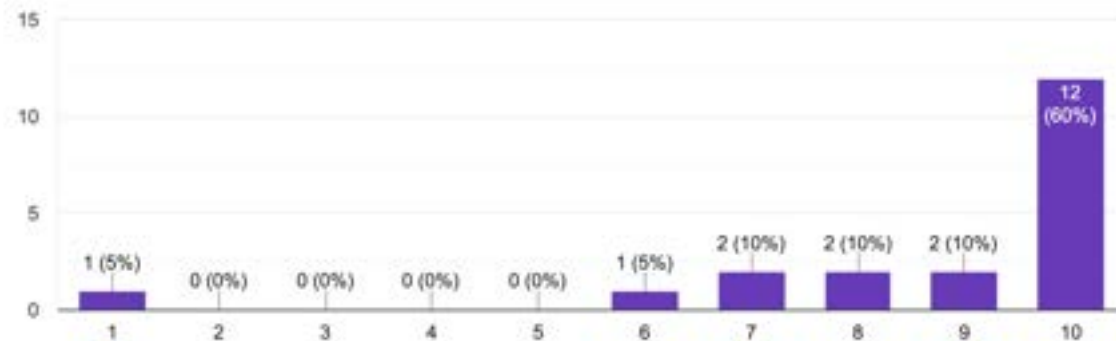
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q15) この講習を受けて、日本食（調理方法、作法も含めて）に対する興味は強くなりましたか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	2	10
8	4	20
9	2	10
10（最高）	12	60

No.15 How much stronger is your interest in Japanese food (including cooking methods and etiquette) after taking this course?

20 responses



受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q16) 講習で改善した方が良いと思う点を教えてください。

回答内容
効率的な翻訳、発酵のトピック、さまざまな技術についても議論する必要があります。
日本の味をつかむのは難しいので、同じパレットを作るのを楽しみにしています。
時間、料理固有の翻訳者
より長い日数とより深い知識
もう少し
すべてが良かった
実演された料理を練習する時間
教育と学習の実践的スキル
より実用的な時間で、コミュニケーションが少し良くなりました
ほとんどの場合、より長い期間
私は個人的に日本食の最大のファンであり、このコースを通じて私の魅力はさらに増し、近

い将来、日本食を理解するためのルートを間違いなくたどります。
良いコースでした
それはすべて良かったです。もっと長くしたいです。
私はこの料理についてもっと学ぶことにとても魅了されています。
もっと長いコースにしたいです。
実践的な授業の期間と時間を増やす
Yes
コースはそのままで十分だと感じています。
何もかも完璧でした。
(未回答 1 件)

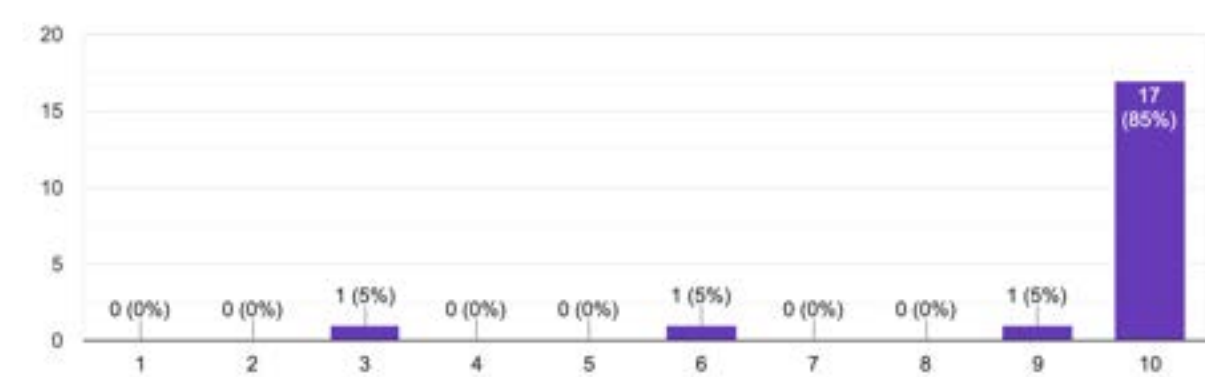
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q17) 講習で学んだことを今後生かす機会はどのくらいありそうですか？（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（少ない）	0	0
2	0	0
3	1	5
4	0	0
5	0	0
6	1	5
7	0	0
8	0	0
9	1	5
10（多い）	17	85

No.17 How likely are you to apply what you learned in the course in the future?

20 responses



Q18) 具体的に生かせそうな機会を教えてください。

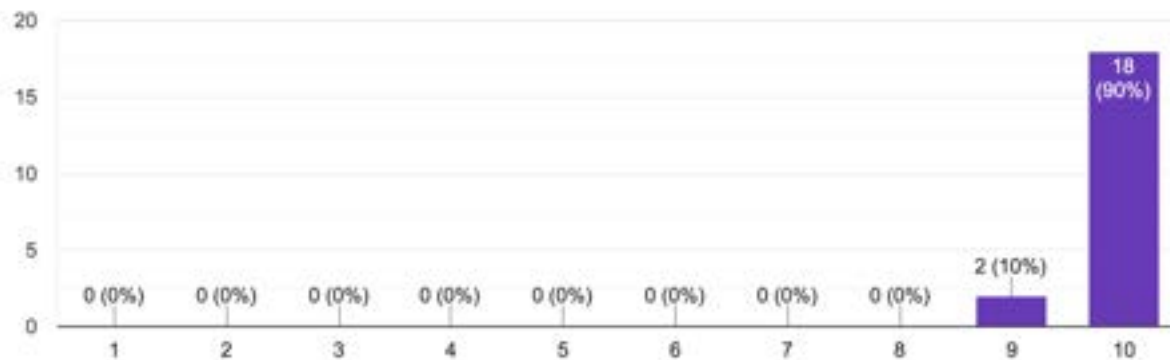
回答内容
日本食レストランで働く
日本料理の道に進もうとしている人には特におすすめのコースです。
学んだすべてのスキルとテクニックは、日々の調理作業で使えるスキルです。
日本での就職・インターンシップ中
将来、外交上の理由として起業に使うこともできます。
間違いなく私は将来これらのテクニックとエチケットを使用します。
食品業界でキャリアを積むための言葉を探しており、日本料理は世界中で非常に人気があり、成長しています。ですから、私はその中でキャリアを積みたいと思っています。したがって、理論的な知識と実践的な知識を持つことは、将来のキャリアの向上にきっと役立つでしょう。
このコースは、ホスピタリティのキャリアに応用でき、日本に旅行したり、日本関連のイベントに参加したりする場合にも使用できます。
卵の調理スタイル
コースで学んだスキルは、将来必ず役に立ちます。
Yes
日本本場の食
飾り付けのテクニックとだしの使用。
日本食レストランで働く、または基本的な日本語の基礎を応用する
(未回答 6 件)

Q19) この講習が再度来年開催される場合、友人（特に料理を専門に学んでいる方）に受講を勧めたいですか？

回答	回答者数（名）	%
1（勧めない）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	0	0
9	2	10
10（勧めたい）	18	90

No.19 If this course were to be offered again next year/in the future, would you recommend it to your friends (especially those who specialize in culinary arts)?

20 responses



Q20) その理由はなんですか。また勧めないと回答した場合、どのような点を改善すれば勧めたいですか。

評価	回答内容
9	日本の料理や文化について学ぶ絶好の機会だと感じており、間違いなく友人に勧めます。
	オススメします。日本料理に本当に興味があり、今後も続けたいと思っている人
10	非常に有益な良いコース
	学ぶ絶好の機会です
	興味のある人にとっては、料理についてもっと学ぶ絶好の機会です
	これはこの料理を行うためのベースであり、最も重要な側面であるため、私は間違いなくお勧めします。
	一生に一度の体験です
	非常に便利で面白い。
	日本の料理や文化について学ぶ絶好の機会、間違いなく友人に勧めます。
	はい、日本の文化や料理の優れた入門書であり、非常に洞察力に富み、理解しやすいので、お勧めします。
	原材料のスキル、調理技術、鮮度のために強くお勧めします
	IHM のホテル経営カリキュラムでは、日本料理に関する深く詳細な知識はないため、全体的な知識と効率の向上に役立つため、料理を学ぶ学生にお勧めします。
	私は間違いなくお勧めします、それは素晴らしい学習体験でした。
	Youtube やその他のオンラインプラットフォームでは学べないものですが、講師のような人たちを手つかずに体験し、デモを通して学ぶことで、よりユニークで興味深いものになります。
	このコースは、そこで学んだことのために、誰にでもお勧めです。
	このコースは、日本料理に興味のある人にとって、強固な基盤を形成するのに非常に有益です。
	オススメします。日本料理に本当に興味があり、今後も続けたいと思っている人
	推奨
	強くお勧めします

	コースは非常に啓発的でした
--	---------------

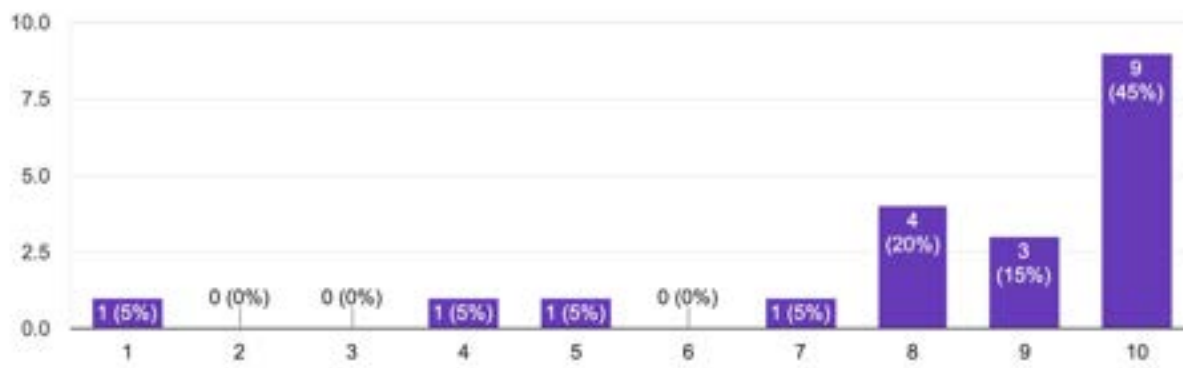
受講学生へのアンケート実施 | アンケート集計 | IHM Mumbai

Q21) 和食は美味しいと感じましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (美味しくない)	1	5
2	0	0
3	0	0
4	1	5
5	1	5
6	0	0
7	1	5
8	4	20
9	3	15
10 (美味しい)	9	45

No.21 Did you find the Japanese food tasty?

20 responses

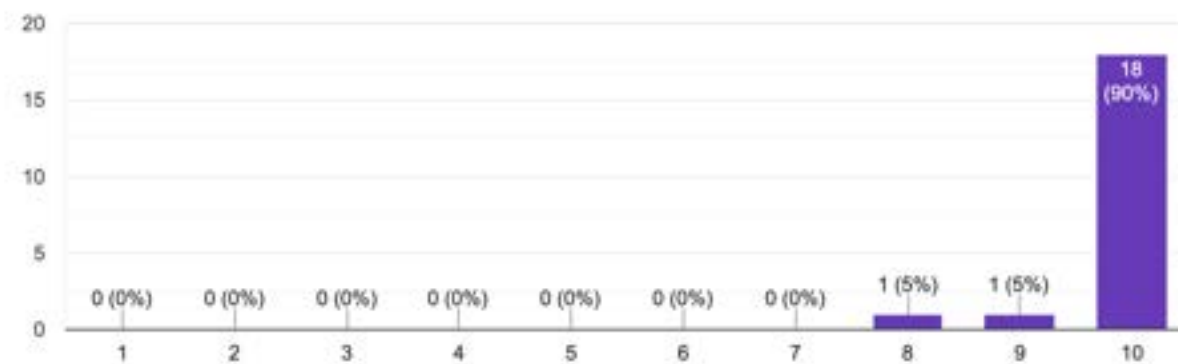


Q22) 日本食をさらに学びたいと感じましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	0	0
8	1	5
9	1	5
10 (最高)	18	90

No.22 Did you feel that you wanted to learn more about Japanese food?

20 responses

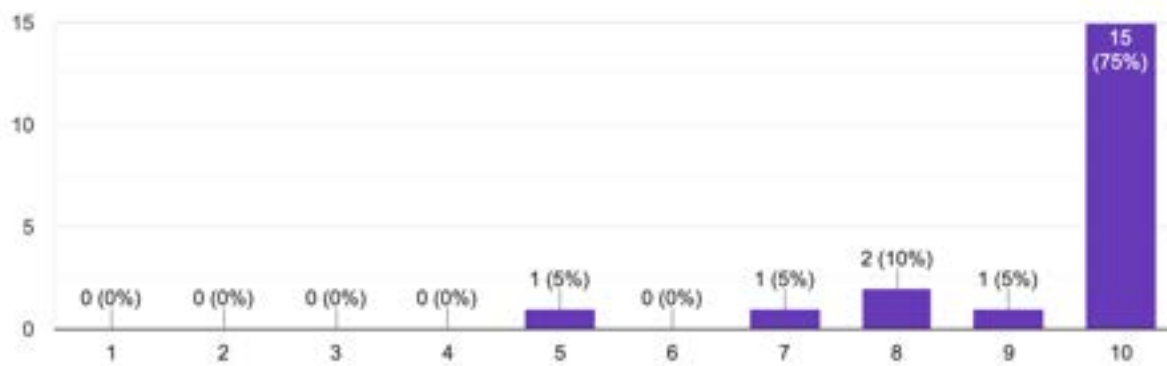


Q23) 日本食を自宅（プライベート）でも作ってみたいと思いましたか。（10段階評価）

回答	回答者数（名）	%
1（最低）	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	1	5
6	0	0
7	1	1
8	2	10
9	1	5
10（最高）	15	75

No.23 Have you thought about making Japanese food at home (private)?

20 responses

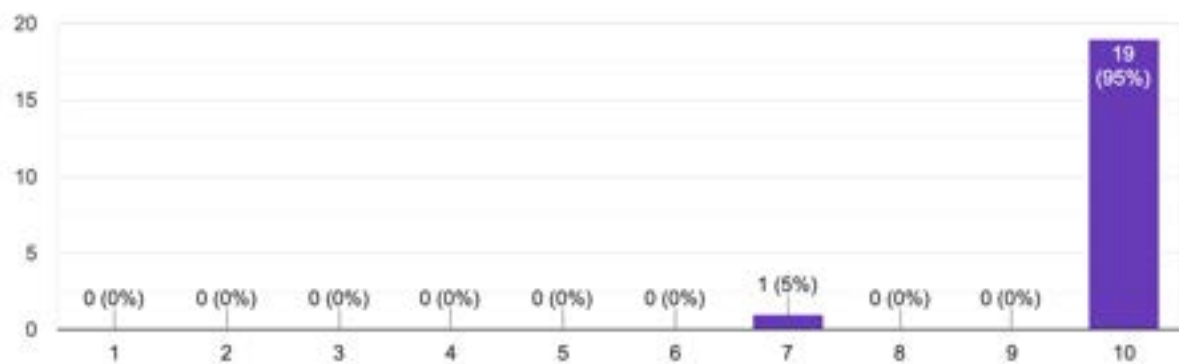


Q24) 日本の食材や調味料に興味を沸きましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	1	5
8	0	0
9	0	0
10 (最高)	19	95

No.24 Have you become interested in Japanese food ingredients/seasoning?

20 responses



Q25) 自宅（プライベート）でも食べたいと思う食材や調味料を教えてください。

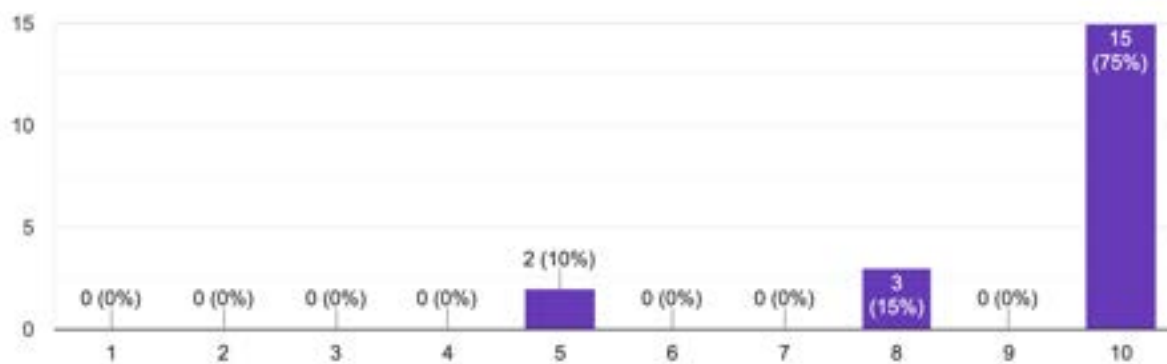
回答内容
寿司・刺身・うどん・ラーメン
酒、醤油、鰹節
数種類の寿司、お茶漬け、照り焼き
本格蕎麦
とんかつ・ラーメン
日本食や調味料はどれも家庭料理によく合います。
寿司・ラーメン・だしベースのグレービーソースとご飯と麺・カツカレー 焼き鳥/チキン照り焼き
味噌汁、天ぷら、巻き寿司、野菜シチューを試してみたいです。
醤油
家で醤油とみりんを使ってだしや寿司を作りたいです。
出汁
寿司
蕎麦、鶏の照り焼き、出汁
私は出汁にとっても感銘を受けました。初めてうま味を体験した
(未回答 6 件)

Q26) 日本の調理器具に興味を沸きましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	2	10
6	0	0
7	0	0
8	3	15
9	0	0
10 (最高)	15	75

No.26 Have you become interested in Japanese cookware?

20 responses



Q27) 自宅（プライベート）でも使用したいと思う調理器具を教えてください。

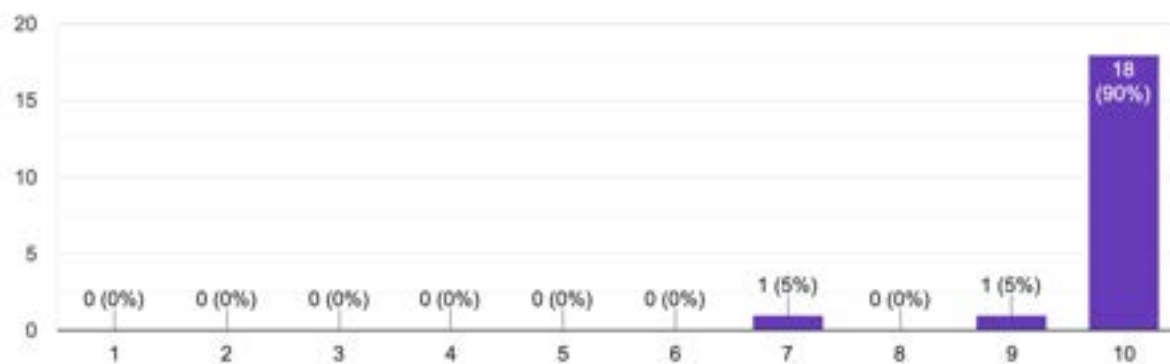
回答内容
湯呑み
玉子焼き器
箸、玉子焼き器
日本の磁器
箸・土鍋
炊飯器と玉子焼き器を使いたいです。
箸
私は間違いなく料理箸と和包丁をもっと使います。
玉子焼き器
玉子焼き器・牛刀包丁・菜切り包丁・箸
玉子焼き器とお箸は家で使いたいです
包丁
寿司包丁
箸
湯呑み・玉子焼き器
ベテランの箸ユーザーになりたいです
(未回答 4 件)

Q28) 今回の講習を受けて、日本を訪れてみたいと思いましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	1	5
8	0	0
9	1	5
10 (最高)	18	90

No.28 Did this course make you want to visit Japan?

20 responses

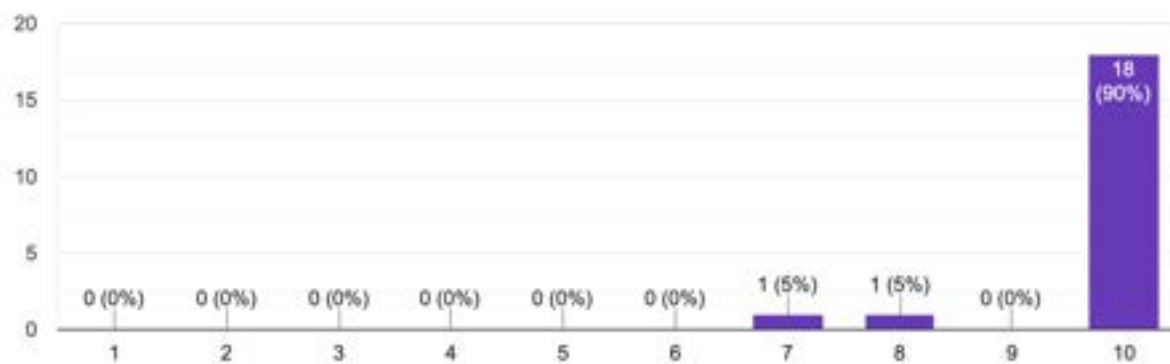


Q29) 今回の講習を受けて、日本食以外の日本の文化に興味を沸きましたか。(10段階評価)

回答	回答者数 (名)	%
1 (最低)	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0
5	0	0
6	0	0
7	1	5
8	1	5
9	0	0
10 (最高)	18	90

No.29 Did this course spark your interest in Japanese culture other than Japanese food?

20 responses



Q30) 学びたいと思う日本の文化について具体的に教えてください。

回答内容
茶道 (2 件)
自然本来の姿を残す心遣い
プレゼンテーションとホスピタリティの詳細。
細部へのこだわり
温泉文化、着物文化、禅庭、日本の皇室について
年長者を尊敬、食べ物を大切に (いただきます) 、和服、日本の陶器
日本の生け花や日本のガーデニング文化について
文化の規律
ゲストへの挨拶や扱い方
言語と文字、茶道
言語
日本文化で実際に体験できるおもてなし
(回答なし 7 件)

Q31) 日本産の調味料（味噌、醤油、みりんなど）がインドでも購入できること知っていますか。知っている場合は、調味料の名前とどこで手に入るか教えてください。

回答内容	
はい	調味料（2件）
	キッコーマンと李錦記
	醤油
	キッコーマンの醤油とその油
	味噌、醤油、みりん、料理酒
	醤油、みりん
	醤油や味噌
	(回答なし 3件)
いいえ	5件

Q32) 今後継続的に日本産の調味料を使いたいと思いますか。使いたい場合は、その調味料の名前を教えてください。

回答内容	
はい	味噌、醤油、みりん、酒 (4 件)
	味噌と醤油
	主にみりん、酒、米酢、醤油、味噌
	薄口醤油と七味
	醤油、みりん (3 件)
	みりん、醤油、料理酒
	大豆
	醤油 (濃口・薄口) 酒 みりん だし 米酢
	日本の大豆、みりん、酒、酢、味噌
	醤油、酒
	醤油、料理酒
	醤油、だし
	(回答なし 2 件)
多分	

Q33) 好みに合った調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容
みりん
味噌が大好きで、発酵した味がとても美味しいです
特に味噌の味が好きです。独特の旨みを感じさせます
調味料、みりん、しょうゆはほぼすべて味が合っていました
大豆
みりんも味噌も醤油も大好きでした。間違いなく私の好みに合っていると思います
味付けはどれも私の好みに合っていたと思います
コース中に使用された日本の調味料はすべて気に入りました。 (2件)
淡口大豆
醤油 (2件)
醤油は塩味と旨味
あまり好きではない (2件)
(回答なし 件)

Q34) インドで売れると思う日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容
味噌 (2 件)
みりんと醤油はここならもっと売れるはず
日本の海塩
醤油、だし、ふりかけ、みりん、味噌、わさびなどが合います
日本酒とみりんが合うと思います
酒とみりんのアルコール度数と制限を感じます
味噌、醤油、酢などが売れると思います
醤油
みりん (3 件)
みりん、酒、醤油
(回答なし 2 件)

Q35) インド料理とのアレンジが可能な日本産調味料はありましたか。あれば調味料名とそのアレンジ方法についてアイデアを教えてください。

	回答内容
はい	醤油漬け
	チキンティッカの味噌漬け、ヤハニラーメン（だし）
	七味とみりん
	大豆、塩の代わりに使えます
	醤油、ふりかけ、ガリがよく合うと思います
	醤油/大豆
	味噌、醤油、みりん、酢
	醤油とみりん
いいえ	1
(回答なし 1 件)	

Q36) 日本産調味料を使ってアレンジしたインド料理のレシピ開発に関心がありますか。あれば調味料名とその理由を教えてください。

回答内容	
はい	日本料理はとても面白いので
	もう少し試行錯誤すればうまくいきそうな気がする
	日本とインドは全く異なる食習慣を持っていますが、文化的にはわずかな類似点があり、お互いの食材が作用して独特の風味を引き出すことができます
	類似点を強調する
	新たなフロンティアを開発し開拓するのに最適な舞台だと思います
	日本食をインド人にもっと早く受け入れて広めるためには、日本食とインド料理を少し組み合わせる必要があります
	できることはたくさんあると思いますし、グルメ愛好家にとっては大ヒットになるでしょう
	日本とインドの文化は似ているので、インドのレシピを日本の調味料でアレンジしてみたい
	インドでは人々が新しいことに挑戦するのが好きなので、私が日本料理をインドのフュージョンに発展させたらどうでしょうか
(回答なし 1 件)	

Q37) 現在、日常生活で日本産調味料を使っていますか。使っている場合は何を使っているか、使っていない場合はなぜ使っていないのかを教えてください。

回答内容	
はい	醤油（4件）
	醤油と米酢
	醤油以外は無し（価格の問題、原材料の無知、入手の難しさのせい）
	大豆、味噌、酢は使用（見つけるのが難しい、高価すぎる、量が多すぎる）
いいえ	良質の調味料を定期的かつ頻繁に入手できないため、一切使用していません
	このワークショップをきっかけに使い始める予定
	調味料のことを授業で知ったから
	私には合わない
(回答なし 0件)	

Q38) 現在インドで流通している日本産調味料の問題点等がもしあれば教えてください。

回答内容
十分に市場に出されておらず、非常に高価です
広告や使い方の表現は少なめです
私は、より良い翻訳と、その思想について詳しく説明し、さらに読むための参考文献のリストを備えた情報小冊子をもっと作ることができると信じています
インド市場は非常に競争が激しく、それは完全に人々の受け入れやすさと手頃な価格にかかっています。商品がお金に見合った価値のあるものであれば、自動的に全国に巨大な流通チェーンが存在することになる
種類が増え、入手しやすくなり、数量やサイズのオプションも増えました
インドで使われている日本の調味料は本場のものではありません
みりんが甘すぎる

Q39) 講座内で特に美味しかった料理は何ですか。理由も教えてください。

回答内容
刺身
照り焼き
巻き寿司、天ぷら
海老の天ぷら 天然風味
あんかけご飯は軽くてボリュームがあり、野菜もご飯とだしの味をととてもよく引き立てていた。刺身もとても新鮮で最高品質だった。
だしそば（個人的には麺類が大好きです）、鶏の照り焼き（鶏の照り焼きソースがとても美味しく、うま味を感じました）
すべての料理が気に入りました。寿司、刺身、天ぷら、ベジシチュー、しらい
寿司、鶏の照り焼き
お寿司も出汁も美味しかったです
寿司・うどん
寿司には他の要素を注入できるため
そばつゆは私が試した新しいもので、調味料の異なる比率が異なる風味を生み出す方法が気に入りました
照り焼きチキンと天ぷらのソウルフード

Q40) 講座内で口に合わなかった（美味しくなかった）料理がありましたか。あればその理由も教えてください。

回答内容
あんかけご飯
刺身、生の魚だけの食感が気に入らなかった
醤油味しか出ないのでそば
私はベジタリアンなので、ベジタリアン以外、特に魚を食べることができませんでした。
生魚を使った寿司（2件）食べることに慣れていない
刺身は生魚の味覚を開発していない
特になし 7 件
（回答なし 4 件）

Q41) 講座内で特に習得が難しいと感じた料理、技術は何ですか。

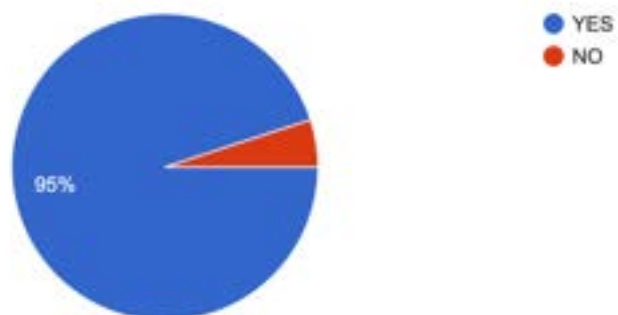
回答内容
寿司や刺身用の切り身
大根の天ぷらと千切り
主に大根の切り方。それは多くの練習を必要とするスキルです。
ナイフを使って大根の皮をむく
大根、卵焼き、握りの包丁さばき
寿司、刺身、天ぷら、卵焼き
刺身カットやその他のナイフのスキルを習得するのは非常に難しく、さらに練習が必要
千切り、巻き寿司
大根や人参の皮むきの切り方
だし
刺身と付け合わせ大根の切り方
大根と人参を切るのが大変でした。
ナイフスキル
刺身 (2 件)
大根シート作り
野菜を細かく刻む
卵焼きと桂むき

Q42) 将来、日本食を作る料理人になりたいですか。

回答	回答者数 (名)	%
はい	19	95
いいえ	1	5

No.42 Do you want to become a chef who can cook Japanese food in the future?

20 responses



受講学生アンケートの傾向分析・考察

<講座>

- ・講座全体の満足度としては高い傾向にあり、調理の技術だけでなく、「基礎的な和食の知識や食器の種類、マナーについて学ぶことができてよかった、興味深かった」という意見が多く、こうした日本の食文化に触れる機会があれば、より一層日本食を身近に受け止めてもらえるだろうと考えられる。
- ・一方、技術を習得するには講座の時間（日数）が短かったという意見が目立ったこと、日本語から英語への通訳でタイムラグがあった、言葉の壁があったという意見も踏まえ、次回以降は、通訳時間なども細かくタイムラインに組み込むことで、より満足度が高く、ストレスフリーに講座を受けてもらうことができるのではないかと考えられる。

<PR イベント>

- ・ホテルのシェフやインフルエンサー、レストラン経営者向けに料理を振る舞う経験、チーム対応形式でコンペティションを行う経験が刺激的だった、という回答が多く、このイベントを通して、学生たちにとって「和食」や今回の講座が印象深いものになったことが伺える。こうした「日本食を作って食べる」という経験をすることで、より一層日本食を身近に受け止めてもらえるだろうと考えられる。

<日本食／日本食のイメージ>

- ・天ぷら、照り焼きチキンの人気が高く、天ぷらは食感、照り焼きチキンは濃いめの味付けとスパイス（七味唐辛子）がインド人の口に合ったようだ。多くの学生が刺身（生魚）が苦手と答える一方、魚を使用しない「ベジ寿司」は人気があり、宗教的な側面からも今後、インドで広く受け入れられると考えられる。
- ・日本食は素材そのものの味を生かしている、健康的であるというイメージが多くあり、インド国内においては健康志向の層から支持を得られる可能性が考えられる。

<日本産の調味料>

- ・多くの学生が、インド国内でも日本産の調味料が手に入ることを知っていたが、販売場所が限られていること、高価格であることから日常的に使用している学生は少なかった。

- ・一方、日本産の調味料がインドで需要が広まらない理由としては、販売場所・価格帯の問題だけでなく、「日本食がインド人の口に合わない」「インド料理と日本食は違いすぎる」という意見もあり、インド料理と日本食（調味料）とのフュージョン料理が日本産の調味料を広める一つのカギになると考えられる。

<日本への興味関心>

- ・今回の講座を通して、学生たちの日本への興味関心が高まったことが伺えたが、特に日本のマナー（食事だけでなく）や価値観についての興味が高まったという結果だった。講座内で学んだ日本食の歴史とマナー、また講師陣の振る舞いにも学生たちは感化されたようなので、現地に日本人講師を派遣して学ぶ意義が大いにあったと考えられる。

7. 総括・所感



総括・所感

山下春幸 講師（プロデューサー）

インドデリー・ムンバイでの日本食ならびに日本料理の技術的普及、日本産食材の利用法と活用について啓蒙活動ならびにリサーチ。

まず日本や日本料理に対する良いイメージは相当高い。学生や町場、近所のスーパーそして飲食店も「日本食を感じるものが多い」。

ただそれが正しい（本物）かと言うと多くの疑問点が残る。

フェーズ1とすればかなり良いと思われる。今後、インドの経済的ならびに人口増加を考えても今後の期待しか思い浮かばない。また既に各所で圧倒的な人口の多さ、経済の爆発的發展を感じる。今後、健康面なども含めて日本料理（和食）の普及は必ず起こりうるであろう。

また「精進料理」を持つ和食にとっては多くの「ベジタリアン」に対しての対応と好印象を感じた。

日本の料理人として「日本の文化」「日本の食文化」「日本食材の使い方」「日本の衛生」など日本から、まだまだインドに伝えることは多くあり、この交流が今後双方にとってのメリットを見出すことができる。

ただ残念ながら現地スーパーでの日本食コーナーは、まだまだ「アジアの一つという感じ」で、正直なところ他の国のものと区別がつかないだろう。さらに残念なことに、日本食材の実に15%程度しか「日本産」がなく、他は日本食材でありながら「中国・韓国」産食材が占めている。

中国製のワサビ・中国製のそば・韓国製の海苔などなど、実に日本産は無いのか？と思うほどである。

日本食材もアジアの一つとして陳列されているのも現時点では残念に感じ、これからがスタートだと感じる。

今回は「学生審査員」という形で地元の有名ホテル・日本食料理関係・サプライヤーに集まっていた。もちろん多くのメディアにとっても興味深い内容となっている。和食に関しては全方向とても高い評価で今後のマーケット成長は大いに期待できる。

そして本事業の素晴らしいところは「未来を担う学生達に日本から」。技術・文化の教育をするところである学生達を支援・教育することは、これからのインドにおいてはとても重要なことだと思われる。

日本への理解度、日本産食材への興味なども含めて、今回のこの事業内容は世界でも類のない内容と方法での「日本産食材・日本の技術の継承」となっており、今後は日本の各種食材・機材などなど多様なメーカーと共に学生を事業の中心において「食文化交流」という形をとり

広く日本産食材・日本文化の普及に貢献できると思う。

授業を開催する学校以外に、現地で2校の学校を訪問見学をさせて頂きましたが、どの学校も「和食」には興味があり「和食のマスターシェフ」として大歓迎を受けました。それはそれぞれの学校において「和食」がとても（重要な位置付け＝人気）であることだと感じました。

今後はさらに内容を精査して事業内容をグレードUPして、定期継続をしながら「日本がインドの学生向けに行うコンクールであり登竜門」になる様に大切にこの事業を推進していきたいと考えております。

将来的に日本の食材・商材・技術がしっかりとインドで根付く様にしていきたいと思いますので引き続きのご支援を賜りたく存じます。

総括・所感

一枚田清行 講師（シェフ）

デリー

IHM デリーには2年前に一度講習会をしていたが、その時と比べ明らかに学生の日本料理に対する興味は高くなっていた。

デリーの学生は良い意味でも悪い意味でも真面目だった。

日本料理の下知識がほとんど無かったようで、質問攻めで講義が進まない状態が度々あった。嬉しい事ではあるが、その為に本来の講習内容の半分も出来ない状態になってしまったので、何か対策を考えないといけない。

授業態度などは非常に真面目で、料理を学びたいと言う強い気持ちが伝わって来た。

元々魚をあまり食べない地域らしく、生魚（さしみ）は作る事には積極的だったが、食べる事には抵抗があるようだった。

最終日のコンテストでは、授業で行った料理に自分なりにアレンジした物が多く、丁寧に作られていて味も非常に美味しかった。ただ、真面目に授業に取り組んでいたのは充分伝わったが、もう少し自分なりのアレンジがあっても良かったと思う。

ムンバイ

元々キッコーマンがロール寿司の授業を行っているせいか、ある程度の日本料理の下知識があるようで、デリーほど質問攻めにあう事はなかった。

学生の態度はデリーと同じく非常に真面目で、やる気は十分に伝わって来た。

海辺に面している地域のせいか、初めて食べた生魚（さしみ）にも何も抵抗はないようで「美味しい」と言って食べていた。

コンテストではデリーと全く違く、かなり自分達のアレンジがしてあり、授業でやっていない料理も多数出てきた。それも決していいかげんな料理ではなく、ちゃんと美味しく出来ていたのは驚だった。

地域が違うと学生の気質もここまで違うものなのかと実感した。

デリー、ムンバイ両地域共に言える事だが、学生の理解度が早くとても器用なので、卵焼きなどは数回見ただけでちゃんと形になるものを焼いていた。

盛付けに関しても、とても綺麗に盛り付けていたので、もっと手が込んだ盛付けなども簡単に出来るようになると思う。問題点としては、これ以上高度な授業内容をするとしたら、人手が足りない。

1人の講師が一日に何時間もの講義をする為には、次の授業の準備が出来る人間が必要だろう。それも現地のスタッフではなく、日本料理のことがわかっている人間が必要だと感じた。現に今回も学生が実習をしている間に次の授業の準備をしなくては行けなく、結果学生指導がおろそかになってしまっていた。最低でも後1人アシスタント的な人間を連れて行かないと難しい。器具に関しても、もし今後も続けていくようならば少しずつでも良いので買いそろえていく必要はあるだろう。

衛生面に関しては、そもそもインドと日本では考え方が全く違う為、学校側の教師の方々にも理解をしてもらうことが必要だろう。

料理に関してはベジタリアン問題があるので、単純に鰹出汁を使った料理だけではなかなか難しい。学生も鰹出汁より干し椎茸の出汁の方が人気があった。

日本料理をそのままインドで教えるより、精進料理を中心に考えて行く必要もあると感じた。
インドではまだまだ日本料理は未発展だが、今回の学生達のように興味を持っている人は大勢いる。
今のうちにある程度の基本的な知識などを伝えて行く事によって、インドにおける日本料理は様々な可能性があるように感じた。

総括・所感

坂上愛佳 講師（座学担当）

デリー校、ムンバイ校それぞれ 5 日間のほぼ同じ内容を教えましたが、どちらも非常に熱心で和食と日本について興味津々に質問もたくさんしてくれ熱量がありました。特にアニメや映画に出てくるローカルフードは親しみやすかったようです。和食の基礎を学ぶことで「出汁」や「旨味」がすべての日本食の基本ということを理解できたのではと思います。

実技も積極的に参加してくれて、箸の使い方やホスピタリティ、挨拶は自宅でも練習してきてくれました。またデリーとムンバイでは、魚、肉、お酒に対しての食習慣が全く異なり、インドという広い国の中での違いも感じました。ベジとノンベジと純粋に分けるのではなく、それぞれの許容範囲を理解して展開していくことが大切だと思いました。

今回、講義をする中で、日本の食材やお酒がインドで浸透、拡大できる可能性は高いと改めて実感しました。更に人を育てることの重要性と、和食と親和性の高い地域に対して、より積極的に継続して取り組んでいくことが必須だとも思いました。

日々現場に合わせて講義内容も微調整しながらの 2 週間はあっという間でしたが、私自身インドについて学ぶことも多かったです。

貴重な機会をいただき、ありがとうございました。

EIJ 株式会社（運営）

①将来性を感じるインド人シェフの卵たちのスキル

インド人シェフの卵たちの前向きさやアグレッシブさにより和食のスキルを学ぶスピードがたいへん早い。また日本側が想定していたスキルレベルよりも高い学生も多く積極的に先生に質問しながら学んだことを吸収していく姿に和食シェフ育成の可能性を大いに感じた。

学んだ学生たちが「WASHOKU AMBASSADOR」としてインド中のレストランに進んでいくことが和食文化普及につながるように思う。

②地域性の違いによる対応の必要性

デリー・ムンバイと全て同じカリキュラムで実施したが、双方の学び力や食文化に対しての受容性の違いが顕著であった。

特に「お刺身」に対しては、デリーでは包丁の練習や盛り付けは一生懸命取り組むが、試食になるとほとんど生徒は食べなかった。一方でムンバイは練習で切ったお魚が全て食べてなくなってしまった。今回は同じカリキュラムを実施したが、地域によって、その食文化の特性に合わせたカリキュラムの作成の必要性を感じた

③和食文化が適応しやすい市場にフォーカス

②に関わりますが、インドは食文化の地域性が強く、限られたリソースの中で和食文化を効率よく広めていくためには、まずは食文化に親和性のあるエリアにフォーカスした展開が良いと感じた。

和食は魚を使用する機会が多いため、食文化として魚を使った料理の多いエリアにまずはフォーカスすることが良い

④食文化のバックグラウンドが異なることによる弊害

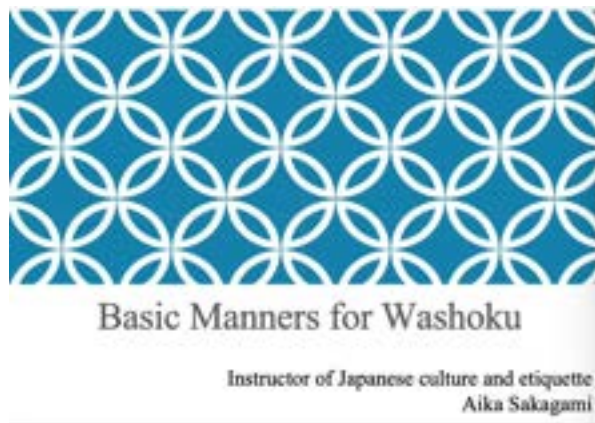
食文化のバックグラウンドが異なる中で、双方の前提条件が異なる中で和食特有の言い回しや表現を通訳を通じて、伝えることには限界があるインドの食文化を理解した上で、どのように伝えれば、相手にわかりやすく伝わるのかをまずは日本側が学ぶ必要がある。また通訳を通じてではなく、拙い英語でもいいので、英語で説明することが相手に伝わる。

⑤整っていない環境でのフレキシブルさの重要性

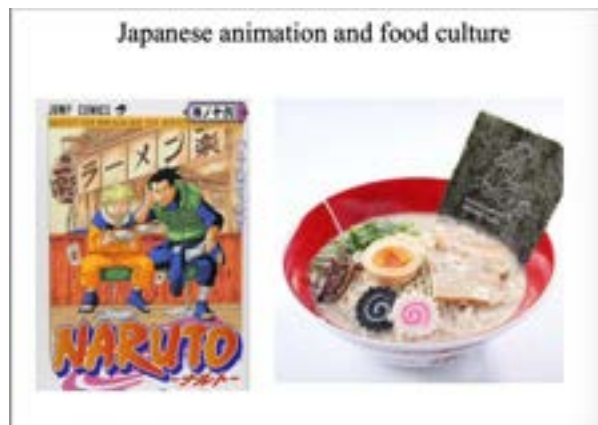
空調や設備など全てが日本と異なる環境ですので、日本と同じ環境であることを前提にしたカリキュラムやスタンスで臨むと大きなギャップが生じる。

相手国の文化や環境を尊重し、まずは相手に合わせることを心がけ、その場その場にあったフレキシブルな対応が必要となる。

別添 1 :



Curriculum	
DAY1	Curriculum1 [Japanese food culture] ・ Manners for Using Chopsticks ・ Oshibori ・ Basic Manners for Eating Washoku
DAY2	Curriculum2 [How to use the Japanese vessel] ・ How to use Japanese tableware ・ Table coordination for Japanese food ・ Japanese tea
DAY3	Curriculum3 [Beverages for Japanese food] ・ Japanese liquor, ・ Sake vessels ・ How to serve drinks
DAY4	Curriculum4 [Customer service] ・ "Omotenashi" Hospitality practices ・ Method of greeting & Attendants in restaurants



History of chopsticks

Roots of chopsticks

Chopsticks were introduced from China at the end of the Yayoi period and were first shaped like tweezers and used as ritual implements (Shinto ritual implements). It is thought that the present two-pair chopsticks came into use in the Nara period.

Japanese chopsticks: Wooden chopsticks / Waribashi Non-wari chopsticks

Materials for chopsticks

The most common materials are wood, such as Japanese cedar, cypress and ebony, and bamboo, although plastic chopsticks are also available these days.

Lacquered chopsticks, rosewood, ebony and other hardwood chopsticks are mainly used as chopsticks for eating, while disposable chopsticks are used in restaurants and for use by guests at home.

Disposable chopsticks are mainly used in restaurants and for use by guests at home.

Larger chopsticks for cooking to protect the hands from heat (30-35 cm) and chopsticks for serving are used. Chopsticks for serving are used for serving food.



How to use chopsticks

1. The Upper stick 上の箸

Hold the upper stick with your thumb, forefinger and middle finger just like you hold a pen.

2. The Lower stick 下の箸

Support the lower stick with the base of your thumb and ring finger. The lower chopstick should be held in place and not moved.

3. Moving the upper stick 上の箸を動かす

Pick up the food by moving the upper stick without moving the lower stick.



★ Video recommendations for practice ★

<https://www.youtube.com/watch?v=25v15h62e3M>

How to use a chopstick rest

1. A hashoki, or a chopstick rest, is often provided at Japanese restaurants.
2. Your chopsticks should be placed on the rest when they are not in use.
3. When there is no chopstick rest, place the end of your chopsticks on the dish to keep them clean. You can also make a chopstick rest by folding the wrapping paper of the chopsticks.



How to pick up chopsticks

1. Take the middle of the chopsticks quietly from above with your thumb, forefinger and middle finger of your right hand.
2. Support the chopsticks with your left hand from below with your palm facing upwards.
3. Slide the right hand from the middle to the right end of the chopsticks along its upper side, and then to the correct gripping position along its lower side.
4. Release your left hand.



Six taboos on chopsticks use

I'll show you the six taboos on chopsticks use so that you won't be embarrassed with bad table manners in Japan.

1. Tatsu-bashi 立箸
Don't stick your chopsticks straight up in the rice or leave them standing up. This has associations with funeral practices.
2. Hashi-wadashi 箸渡し 渡し箸
Don't pass food directly from your chopsticks to someone else's chopsticks. This also reminds Japanese people of funeral practices.
3. Sashi-bashi 刺し箸
Don't stick your chopsticks into your food.
4. Netsuri-bashi ねぶり箸
Don't lick your chopsticks while eating.
5. Yori-bashi 持ち箸
Don't draw a dish toward yourself with your chopsticks.
6. Mayo-bashi 迷い箸
Don't move your chopsticks over some plates while deciding what to take.



Basic Manners for Eating Washoku

Words of appreciation before and after eating meals

Before eating meals

Before eating each a meal, say "Itadaki-masu", which literally means "I will humbly eat."

This custom is equivalent to the Christian tradition of saying grace before meals.

When you say "Itadaki-masu" put both hands together in front of your chest.

It is said that the word originates from the Shinto principle of expressing appreciation for nature's blessings.

You are supposed to express gratitude to the people who have caught the fish, have grown the produce and have prepared the ingredients.

After eating meals

After finishing your meal, you should say "Gochisou-sama-deita", which literally means "It was a wonderful meal." By saying these words of appreciation, you can thank everyone that has made it possible for you to eat the meal.

Tastes good

When something tastes delicious, you can say, "Goshikoku," which means "This tastes good!"

Basic Manners for Eating Washoku

- 1 Don't bring your mouth close to the dishes on the table when you eat.



- 2 Don't bring the dishes to your mouth. The exceptions are oshibori and soup bowls, which can be held in your hand.



- 3 Oshibori, or a small wet towel, is provided at most restaurants. This is for cleaning your hands before eating, not for cleaning your face or neck.



- 4 Eat all the food served except bones, shells, and fish heads, and place any leftovers on the corner of the plate.

Oshibori

Oshibori (hand towels) are used to cleanse the hands before eating.

The Oshibori service is unique to Japanese culture and is not found in any other country. It is a symbol of the spirit of hospitality that is unique to Japan.

Oshibori is cold in summer and warm in winter.

Manners when using oshibori

Do not use the oshibori to wipe your face, mouth or any other part of your body except your hands. Do not use it as a kitchen cloth.

In addition to cloth, paper hand towels are also commonly used.

Paper hand towels have the advantage of being clean and disposable, as they can be thrown away after one use.



What is ichiju-sansai?

Ichiju-sansai is the foundation of washoku, which is made up of cooked rice as a staple, a soup and three side dishes to make the rice more palatable, and *bukemono* (Japanese pickles).

Although one soup and three dishes are considered the standard style, there is also a "one soup and one-dish" variation and a "one soup and two-dish" variation.

Three dishes (one main and two side dishes), which are cooked fish, tofu, and vegetables.
 (三菜「メインコース」は魚、豆腐、野菜)



A small plate of pickled seasonal vegetables
 (季節の漬物 [漬物])

A bowl of soup: *Bitter melon* (bitter melon soup) and *Udon-yu* (noodle soup)
 (汁 - 梅干汁、湯葉汁、うどん)

A bowl of plain steamed rice
 (ご飯)

How to eat one soup and three dishes

1. Practice the so-called *senkai-tate*, or triangle eating. Take bites from dishes in turn, rather than finishing one dish at a time.
2. Be sure to hold the rice bowl, the soup bowl, and other hand-size bowls in your hands.
3. For simmered dishes served in a bowl with a lid, you can turn over the lid and use it as a small dish. However, when a pattern is applied to the inside of the lid, or when the lid is too large, use paper napkins instead.
4. When simmered food is too big to eat in one bite, cut it into bite-sized pieces with your chopsticks.



Typical Japanese dishes

Typical Japanese bowls and plates are ceramic (pottery or porcelain) and lacquerware.

Ceramics 陶磁器

- 1 The major difference between pottery and porcelain are in the type of base raw material used to make them. Pottery is made of clay, while porcelain is made of china clay.
- 2 The easiest way to feel the difference is to check the sound made by pottery and porcelain when you rub them with your finger. The pottery makes a dull sound, while the porcelain gives off a metallic sound.



Typical Japanese dishes

Pottery 陶器

1. Taki is glazed pottery with a non-transparent body.

2. Taki is called "earthenware" because it is made from a clay-based substance.

3. Pottery is characterized by its ginger color, and the thick and rustic texture of its surface. It also has high-water absorption.

4. It may or may not be glazed.

5. In Japan, this type of pottery started to be produced around the 5th century.

6. Representative examples are *Kanetsu-yaki*, *Mino-yaki*, and *Hagi-yaki*.



Typical Japanese dishes

Porcelain: 磁器

1. Iki is a glazed porcelain with a white translucent body.
2. Iki is characterized by its high strength with a whitish glass finish and called "stone."
3. Iki is made by heating in a kiln at high temperatures between 1,200 and 1,400°C. It is non-moisture absorbent, and harder and stronger than other types of ceramics.
4. In Japan, it began with people who immigrated from the Korean Peninsula in the early 17th century.
5. Representative examples are Arita-ware and Kutani-ware.



Typical Japanese dishes

Lacquer: 漆器 (Lacqueredware)

1. Lacquerware is a woodenware covered in a sap collected from lacquer trees.
2. Its major characteristics include its resistance to humidity and heat and its remarkable durability.
3. Urushi absorbs oxygen, and urushi lacquerware absorbs humidity. Due to its ability to breathe, it becomes stronger and more resilient with time.
4. Lacquerware bowls are mainly for brewing and soups.
5. Lacquer dates back to as early as 5,000 BC, during the Jomon period in Japan. The earliest lacquerware (about 7,000 years old) was discovered in Hokkaido.
6. Lacquerware is called "japan" in the West.



※Since urushi is delicate vulnerable to scratches, you should tell the guests not to use utensils such as spoons and forks.

Basics of Japanese table coordination

The basic three-piece set consists of a placemat or folded sheet, a pair of chopsticks with a chopstick rest, and a tray.

Additionally, place a drinking glass in the upper right corner.



Basics of Japanese table coordination



Basics of Japanese table coordination



Basics of Japanese table coordination



Japanese table coordination Spring

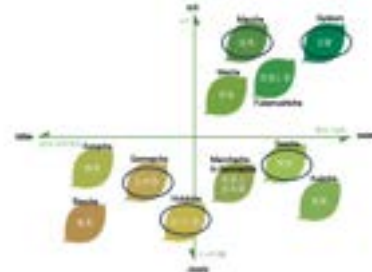


Beverages served with Japanese food

There are various types of drinks served in Japanese restaurants.

Non-alcoholic drinks

Japanese Tea: This is probably the most common Japanese drink, with green tea being the most common. Other varieties include Genmaicha (Genmaicha) and Hojicha (Hojicha).



How to Brew Green Tea

The leaves of green tea can become bitter if steeped in hot water for too long. Therefore, it is said that *kyusu* (Japanese teapot) is designed to be compact, allowing the tea to be poured out completely. In contrast to storing tea in a teapot and pouring the required amount into cups, green tea leaves are typically brewed in a *kyusu*. The teapot is designed with a handle that is perpendicular to the spout, making it easy to pour. There are also side-handle types where the handle is positioned horizontally, top-handle types with the handle on top, and back-handle types with the handle opposite the spout. While back-handle types of teapots can also be found in China and Taiwan, countries with rich tea cultures, the side-handle type is unique to Japan. The side-handle design is characterized by its ease of pouring the tea until the last drop. In Japan, there is also widespread use of green tea in tea bag form.



Green Tea

Green tea is the most commonly consumed tea in Japan. It is made by picking the leaves of the tea plant, heating them to prevent fermentation, and processing them. It is often referred to as unfermented tea (*fu-hakko-cha*).

Tea culture was introduced to Japan from China by Japanese envoys to Tang Dynasty China (618-907) and studying monks during the 7th to 8th centuries.

Around the 12th century, a style of drinking tea emerged in Japan where tea leaves were ground into a powder and dissolved in hot water, a practice borrowed from the Song Dynasty (960-1279) in China. This style eventually became established as *matcha* in Japan. The tea ceremony using *matcha* began spreading among Buddhist monks and warriors in the late 12th century. In the 16th century, tea producers in Kyoto and Uji developed a tea processing method that turned the color of the tea green. This invention led to the birth of green tea as it is known today. Unlike *matcha*, which was mainly popular among the upper class, green tea has a history of being beloved by the general population.



Beverages served with Japanese food

Alcoholic drinks

Sake: traditional Japanese sake, brewed from rice.

Shochu: This is a type of distilled liquor, made from barley, sweet potato or rice.

Umeshu: made from pickled plums, it is often enjoyed with Japanese food.

Beer: Beer is also popular in Japan.



Basic knowledge of Japanese sake

Sake is a Japanese national liquor.

Sake is made from rice through fermentation.

Sake has been made for over 1,000 years all over the Japanese islands.

There are more than 30,000 kinds of sake.

Sake brewed by using locally grown rice grains and water from local sources is called "local sake".

Sake is made from fermented rice.

Rice is fermented with yeast called rice mold, also known as *koji*.

Koji is steamed grains that have been inoculated with *koji* mold spores.

After fermentation, Sake is pressed, filtered, pasteurized and stored.

★ Alcohol content ★

Alcohol content in sake is about 15 percent which is a little higher than wine.

There are many types of sake and the difference depends on the brewing methods.



Types of sake

1. Junmai sake 純米酒

Junmai sake is sake made from rice, rice malt and water only. The difference between Junmai sake and Gyo-shu or Genjyu sake can be summarized as the presence or absence of brewing alcohol. Because Junmai sake is made from rice alone, it has the original flavour and sweetness of rice and a full, rich aroma.

2. Gyo-shu 吟醸酒

Gyo-shu is specially refined sake made from highly polished rice with special techniques applied. It has a mild taste with fruity flavors as if it contains apples, bananas, lemons and so on.

Junmai Gyo-shu and Junmai Daiginjo-shu are Japanese sake with the characteristics of both Junmai and Gyo-shu.

3. Hozon-shu 本醸造酒

Hozon-shu is made from rice, rice koji, and limited volumes of alcohol. It is neutral between Junmai-shu and Gyo-shu, so it has a well-balanced taste and flavor.

4. Long-aged sake 長期熟成酒

It has special flavor and mellow taste as if it contains almonds, butter, and cinnamon.

Storage of sake

How to store sake

Sake is a delicate liquid, very sensitive to high temperatures and light.

Sake bottles are often brown or green in colour to protect sake from external elements such as UV rays.

Drying sake at high temperatures or exposing it to light will accelerate its deterioration, for example by making it more prone to unpleasant odours.

Sake should therefore be stored in a dark and cool place.

Non-fried types of sake should be stored in a refrigerator.

Sake is sensitive to oxygen, and oxidation causes a loss of quality and flavour.

Therefore, the basic rule is to store bottles vertically and avoid exposure to air (oxygen) as much as possible.

Especially after opening the bottle, the area and opportunity to come into contact with air increases.

so it is advisable to drink it up as soon as possible.

Guideline for when sake can be drunk to its full potential

Unopened sake stored in an appropriate place can be drunk for approximately six months to a year from the date of manufacture. Even after this period, sake can still be drunk, but it is advisable to drink it as soon as possible, as it gradually matures and changes in flavour.

In the case of sake that has already been opened, it should be consumed as soon as possible, approximately two weeks.

This is because since the bottle has been opened, it is more likely to age and change in flavour.

Sake serving temperature

Sake can be enjoyed chilled, at room temperature, or hot. Depending on the temperature, sake changes the flavor and the aromas.

1. hot sake 熱酒

Hot sake is one of the traditional ways to drink it and it's called "Atsukan" in Japanese. Hot sake is warmed to around 50 degrees Celsius, and once it's warmed the aroma grows stronger. Generally, hot sake is drunk in winter for people to warm their body.

2. chilled sake 冷酒

Chilled sake is cooled down to 5-10 degrees Celsius.

The characteristics of chilled sake are its fruity aroma and refreshing taste. In summer, Japanese people often drink "chilled sake," served in a cold glass to help them refresh themselves.

3. room temperature sake 常温

Room temperature sake is kept about 15-20 degrees Celsius.

Room temperature sake offers the original taste of Japanese sake with the best balance of sweetness, acidity, and bitterness.



How to serve sake

Sake bottle 酒樽 Tokkun Sake cup: 酒樽口 Ochoko 杯 盃 Sakazuki 盃 Messu square wooden cup

Ochoko and Tokkun are the traditional Japanese cups and bottles for drinking sake.

The tokkun holds 180 cc of sake. The Japanese word for a quantity of one tokkun is "1 gyo".

Four sake from a bottle called "tokkun" into a small sake cup called "ochoko".

1. Hold the sake bottle with both hands, not with one hand. It looks elegant if you hold the body with your right hand and place your left hand close to the spout. The spout should not touch the sake cup, as the sound of clinking clashing is considered bad.

2. Normally, Japanese sake should be poured to 80-90 percent of a sake cup.

3. Finish pouring by turning the spout towards you, so that the sake can be poured neatly without dripping.



一合 (180ml)

One-hundred and eighty milliliters

二合 (360ml)

Three-hundred and sixty milliliters

How to serve sake

Glass

When drinking sake by the glass, you can enjoy the sake itself more as there is no third atmosphere as with the tokkun or tokkun.

Wine glasses

Recently, it has also been recommended to enjoy sake in wine glasses. The reason is that, as with wine, it is easier to enjoy the aroma of sake. Another advantage is that you don't have to hold the glass directly, so the temperature is less likely to change.



Shochu / Umeshu

Shochu is a traditional Japanese distilled spirit.

Shochu is distilled spirit while Japanese sake is brewed alcohol, which makes this a huge difference between the two.

Shochu is made from rice, barley, or sweet potatoes.

芋焼酎 (Potato shochu) / 麦焼酎 (Barley shochu) / 米焼酎 (Rice shochu)

How to drink shochu

Straight / on the rocks / with water / with hot water / with soda

Umeshu is drunk in the same way as shochu.



What is Japanese Omotenashi?

Omotenashi is a traditional Japanese way of hospitality with the most dedicated and exquisite manners. It creates an ambiance of tranquility and relaxation where the guests will experience unforgettable moments at ease.

The meaning of Omotenashi goes way deeper than just providing outstanding hospitality as the original meaning is to entertain the guests wholeheartedly.

In Japan, hospitality service is ubiquitous, whether in luxury hotels or fast-food restaurants.

In other countries, don't you often see people working the supermarket cash register with a sullen look on their face?

It is only natural to receive excellent service in a luxury hotel because you are paying for it.

Smiling and prompt service in any place is a major feature of Japan, and it comes from the wonderful hospitality culture.

Uniforms of Japanese restaurants

Uniforms for traditional, long-established Japanese restaurants.

Japanese modern casual uniform



Grooming checks.

Quality service begins with grooming. Don't forget to wear a natural smile and always be mindful that you are being observed by those around you.

Short
For women, please allow a short haircut or tie-up hair neatly. Do not wear hair in a ponytail or clip. For men, keep it neatly short and clean, avoiding the forehead of the hairline. Avoid strongly scented hair products, and use perfume sparingly or avoid it.



[Nails]
There is a strict rule on manicure/pedicure. Avoid nail art, artificial nails, and brightly colored nail polish. Keep nails clean and short. Avoid nail polish that is chipped or peeling.

[Smell]
Avoid body odors, perfume, or makeup. A clean, natural scent is preferred. Use deodorant sparingly and avoid strong scents.

[Dress]
A uniform rule is to wear clean, ironed, and pressed uniforms. Avoid wrinkles and stains. Use the washing machine properly.

[Shoes]
Keep shoes clean and polished. Use shoe polish regularly. Avoid worn-out shoes. Use the correct shoe care products.

[Jewelry]
Please, do not wear any jewelry, including earrings, necklaces, and rings. Avoid watches and bracelets. Keep the uniform clean and free of any accessories.

[Short hair rule]
Short hair rule

[Nails]
Nails

[Dress]
Dress

[Shoes]
Shoes

[Jewelry]
Jewelry

How to stand beautifully

Basic Posture

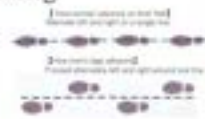
1. Take a deep breath.
2. Expand your chest.
3. Imagine the back of your head being pulled upward as you tuck in your chin.
4. Naturally, your abdomen should hollow out, and your body's center of gravity should shift upward.
5. Shift your weight onto your heels and assume the "attention" posture.



Graceful Walking

Basics of Walking

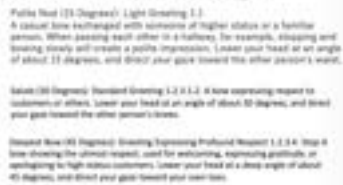
1. Look straight ahead.
2. Expand your chest.
3. Swing your arms back.
4. Lower your heels.
5. Keep your knees straight.



Greeting at a Japanese Restaurant: Bowing

How to Bow:

1. Look into the other person's eyes (with a smile / in the case of an apology, maintain a sincere expression of apology).
2. Straighten your back and offer a heartfelt greeting.
3. While keeping your back straight, bend your upper body from the waist, lowering your head.
4. Pause for 1 to 2 beats, stop any movement, and then slowly raise your upper body.
5. Look into the other person's eyes again (with a smile / in the case of an apology, maintain a sincere expression of apology).



Greeting at a Japanese Restaurant: Bowing

For Women:
Hands are overlapped in front. When doing this, make sure the "left hand is on top." Align the fingers and slightly bend the elbows to an appropriate height for a more elegant appearance.

For Men:
Place them alongside the thigh. It looks neat when the middle finger follows the crease of the slacks. In hotels or restaurants, men also overlap their hands in front, similar to women.



- Do not bow too low (ground level). Bowing is a sign of respect. If you bow too low, it may be interpreted as a sign of submission or a sign of apology.
- Do not bow too high. Bowing is a sign of respect. If you bow too high, it may be interpreted as a sign of disrespect or a sign of arrogance.
- Do not bow too fast. Bowing is a sign of respect. If you bow too fast, it may be interpreted as a sign of disrespect or a sign of arrogance.
- Do not bow too often. Bowing is a sign of respect. If you bow too often, it may be interpreted as a sign of disrespect or a sign of arrogance.

Interior of Japanese restaurant-Ryotei-

赤坂 赤坂
<https://www.asakayatei.co.jp/akasaka/>



Interior of Japanese restaurant-Ryotei-

青森
<https://ryotei-kitcha.com/>



Modern Japanese interiors.

丸の内
<https://www.kinokuniya.co.jp/>



Examples of wrong interior decoration



Examples of wrong interior decoration



Examples of wrong interior decoration



What is Washoku

Washoku is Japanese dishes that include individual Japanese food and a set of Japanese dishes. It was listed as a UNESCO Intangible Cultural Heritage in 2013. It is characterized by the use of various fresh foods in every season. Washoku is famous as very healthy food because it is a low-calorie, nutritious, and well-balanced diet. It is mainly divided into formal washoku and casual washoku. Formal washoku includes vegetarian dishes, tea kaiseki-ryori, and banquet kaiseki-ryori.



Shojin-Ryori refers to Buddhist vegetarian cuisine. It mainly features plant-based ingredients, including vegetables, fruits, beans and grain. Since killing animals is strictly prohibited in Buddhism, Shojin-Ryori dishes generally don't contain any animal products such as meat and fish.

What is Washoku

Served before the tea ceremony, cha-kaiseki cuisine is based on light dishes offered as hospitality to guests. Traditionally, cha-kaiseki includes a menu of one soup and three dishes made with a variety of fresh seasonal ingredients. Cha-kaiseki cuisine incorporates various aspects of traditional Japanese culture and tea ceremony, and is meant to complement Japanese tea.



Kaiseki cuisine is a course-style meal offered at banquets and dinner parties. Kaiseki cuisine has long been a popular traditional Japanese ritual and banquet dinner. The kaiseki course meal offers a full spread of dishes with bountiful seasonal delights.

Sushi

Nigiri Sushi



Nigiri sushi is the most popular type of sushi. Nigiri sushi is made by placing thinly sliced fresh fish on a small chunk of vinegared rice and shaping it by hand.

Maki Sushi



Maki is made in rolls and sliced into round bite-size pieces. The ingredients of a maki roll are rolled up and covered with a layer of rice (saweeed) and rice.

Chirashi Sushi



Chirashi sushi is basically a big bowl of rice mixed with fish, vegetables, and other ingredients of your choice.

Inari Sushi



Inari sushi can be described as a rice ball as it is basically rice described in vinegar that is wrapped in fried tofu. It is vegetarian and vegan-friendly.

Major foods

Fish Dishes



Sashimi is raw fish, it's sliced thinly and beautifully arranged on a plate.

tuna
salmon
sea bream
yellowtail
flounder
sea urchin
mackerel
buri
sea bream

Tempura



Tempura is deep-fried dish which is available everywhere in Japan. Tempura is quite similar to Western fritter but what is unique to Tempura is, we dip it into sauce.

Tendon



a bowl of rice topped with tempura and a special sauce

Noodle

Udon



Udon is a Japanese traditional noodle with white color which is made from wheat flour. It is thick and soft texture.

Soba



Soba is brownish noodle made from buckwheat flour. Wheat flour and yam are also used in the binding.

Ramen



Ramen noodles are made from wheat flour, eggs, salt, and other ingredients. It is seasoned with things like soy sauce, salt, miso (fermented soybean), and pork bone.

Major foods

Itakaya



Itakaya is a Japanese pub or bar that serves various kinds of food and drinks.

Japanese-style pub featuring a casual atmosphere and reasonable prices.

Skewered Dishes



Yakitori is a staple food in itakayas. Yakitori is grilled chicken skewered from several bite-sized pieces of various parts of chicken. It is grilled over charcoal with salt or sweet soy sauce until tender and juicy.

Nabe



"Nabeyori" are dishes in which meat, seafood, vegetables, tofu and other ingredients are cooked in a pot on the table. Typical nabe-yori include sukiyaki, shabu-shabu, yonezumi,oden, mizutaki, chankonabe, and nabunabe.

Casual food

Taishushokudou / Teishokuya



Gyudonya



Family Restaurant

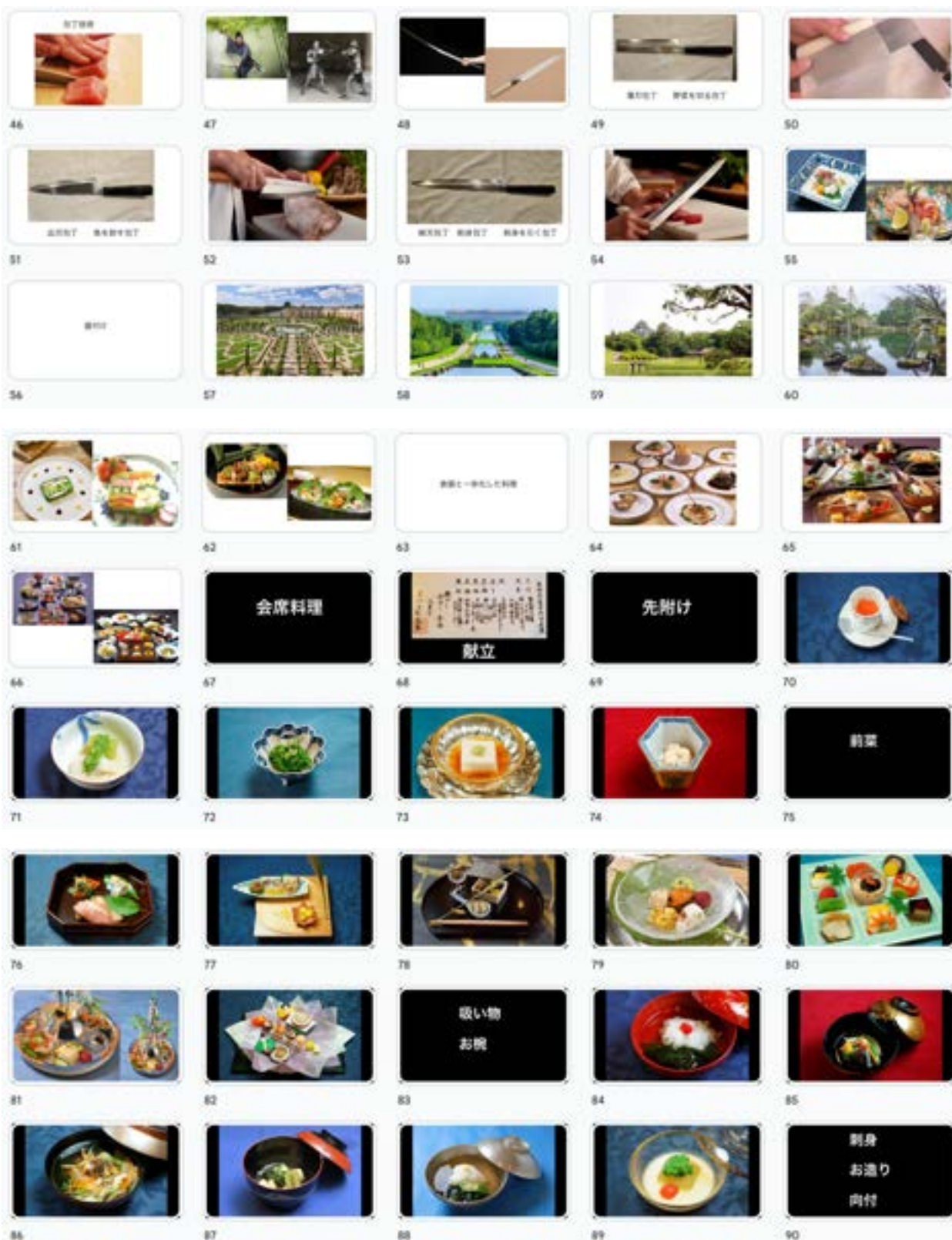


Okonomiyaki



別添 2 :

1 日本料理	2 天ぷら	3 すし	4 焼き肉	5 しゃぶしゃぶ
6 そば	7 うどん	8 天ぷら	9 焼き鳥	10 牛丼
11 親子丼	12 カツ丼	13 カレー	14 ラーメン	15 炸鸡
16 鶏肉	17 ラーメン	18 ラーメン	19 寿司	20 寿司
21 日本料理 寿司	22 アメリカ料理	23 ドムナ (トルコ料理)	24 シュークリーム (フランス料理)	25 ロールケーキ
26 地図	27 文：日本料理は、伝統的な食文化であり、海外でも多くの日本人が日本料理を愛用している。日本料理は、健康でおいしい食文化である。日本料理は、海外でも多くの日本人が日本料理を愛用している。日本料理は、健康でおいしい食文化である。	28 約1100年前、日本人は肉を食さない食文化であった。	29 明治時代	30 明治 1603年～1868年 265年間 外国との貿易、交流などを禁止した。
31 一汁三菜	32 一汁三菜	33 一汁三菜	34 一汁三菜	35 一汁三菜
36 一汁三菜	37 一汁三菜	38 一汁三菜	39 一汁三菜	40 一汁三菜
41 一汁三菜	42 食を中心とした生活	43 食を中心とした生活	44 食を中心とした生活	45 食を中心とした生活





91



92



93



94



95



96



97



98



99



100



101



102



103



104



105



106



107



108



109



110



111



112



113



114



115



116



117



118



119



120



121



122



123



124



125



126



127



128



129



130



131



132



133



134



135



136



137



138



139



140



141



142



143



144



145



146



147



148



149



150



151



152



153



154



155



156



157



158



159



160



161



162



163



164



165



166



167