

日本料理アカデミー

報道関係者 各位

2014年1月30日(木)
特定非営利活動法人日本料理アカデミー
理事長 村田 吉弘

日本料理を世界へ発信する日本料理アカデミー
「和食 日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録」祝賀記念
フランス祝賀晩餐会(パリ)・イギリス祝賀イベント(ロンドン)への協力が決定

特定非営利活動法人日本料理アカデミー(京都府京都市)は、昨年12月アゼルバイジャン・バクーで開かれたユネスコ(国連教育科学文化機関)無形文化遺産の「和食 日本人の伝統的な食文化」の登録の正式決定を記念し、2月6日(木)に開催されるフランス祝賀晩餐会(パリ)にて日本料理を提供いたします。また2月10日(月)に開催予定のイギリス祝賀イベント(ロンドン)では、理事長 村田 吉弘とヘストン・ブルーメンタル氏との対談を予定しております。

2004年8月の設立以来、日本料理アカデミーでは、「日本料理の世界的な理解促進」と「次代の日本料理への貢献」を目指し、国内外における日本の食文化の普及、継承、発展活動に取り組んでおります。

この度開催される祝賀会は、それぞれフランス外務省および在英国日本大使館との協力のもと開催する運びとなりました。フランス祝賀晩餐会では、菊乃井(京都府)をはじめとする京都の老舗料亭が一同に集結し、合同で日本料理を提供いたします。またイギリス祝賀イベントにおいては、村田 吉弘(菊乃井、京都市)と中世イギリスの美食文化を追求するヘストン・ブルーメンタル氏と「EUにおける和食の未来」についての祝賀対談を予定しております。

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

【開催概要】

フランス祝賀晩餐会

日時：2014年2月6日(木) 20時～
会場：フランス共和国外務省内迎賓館
所在地：37 quai d'Orsay 75700 Paris 07 SP
主催：フランス共和国外務大臣
協力：日本料理アカデミー
出席者：フランス財界要人 他

イギリス祝賀イベント

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

日時：2014年2月10日(月) 18時15分～20時30分
会場：在英国日本大使館(ロンドン)ボールルーム
所在地：101-104 Piccadilly London W1J 7JT
主催：在英国日本大使館
協力：日本料理アカデミー
出席者：イギリス政財界要人 他

【ご参考資料】

■フランス祝賀晩餐会について

<提供予定献立>

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

<参加料理人リスト> (五十音順)

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

渡部 光壮 (京都調理師専門学校、京都府)

■日本料理アカデミーについて

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

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