



～片桐 綾さんのレポートです～

日 時: 令和元年8月5日(月)

場 所: そば処山九 Flying Chef

8月5日、地元関市で蕎麦屋を営む『山久』を訪問し、精進料理ワークショップに参加しました。

店主の小瀬木周司さんは、私たち関高校の先輩です。高校時代に豪州へ留学された経験を生かし、世界に日本食を伝えるワークショップを行っており、海外からの体験客の予約が絶えません。

小瀬木さんとワークショップ参加者の方とのやりとりを目にし、経験に裏打ちされた技術と、それを発信できる語学力の必要性を痛感しました。

以下は、ワークショップの様子です。



私は体験に訪れていたドイツ人ご夫婦のフローレンさん、ジナさんと一緒に料理教室に参加させていただきました。小瀬木さんの英語コミュニケーション能力は高く、料理の説明を全て英語で行うのはもちろんのこと、地元や日本の魅力、豆知識まで話されていました。一緒に作業を行うことで早く打ち解けられ、喜びや驚きを共有することができました。外国人の方が満足そうにされている様子を見て地域活性化の幅広さや海外との交流手段の多様性を身をもって実感しました。

ドイツ人ご夫婦の方と日本の良さについて話し合い、またドイツ文化についても教えていただきました。私はこの体験を通じて、情報発信手段の考え方によって、関市の魅力をもっと多くの人に広めることができるのではないかと感じました。私はこれから、観光地としての地元貢献に積極的に携わり、日本中や世界中に情報発信できる人材になるため活動していきます。

活動の様子 (動画)



Flying Chef Shuji Ozeki より

