

地域産業の担い手育成総合戦略事業

食物科 公邸料理人講話

■日時：令和3年7月29日（木）午後1時～午後4時

■目的：世界から見た日本の食文化について、地域食材や和食の魅力発信を通じた、人と人、人と食をつなぐおもてなしについて知る。

食品ロスの取り組み等について講話を聞き地域の食料問題について考える。

■講師：オーストラリア日本大使館の料理人 高見直樹氏 愛子氏

講話の様子



公邸料理人
高見直樹氏

高見愛子氏

＜公邸料理人とは＞

「味の外交官」と言われ、食を通じて外交のサポートをする料理人のこと。

公邸で開かれる他国との交流会やレセプションの食事、大使の普段の食事などTOPに合わせたメニューの構成、調理を行い、食を通して日本文化の伝承、多文化交流、演出など、多くの役割を果たしている。

＜高見氏からのメッセージ＞

- ・岐阜は自然に恵まれ、素晴らしい食材が豊富にある。岐阜の食材をもっと多くの人に知ってもらいたい。岐阜の食材をこだわって使用している。
- ・料理は進化するものなのである。探求心をもち、自分が学び、挑戦することがおいしい料理を作る。お客様のために自分が学び続けたい。
- ・食材は生産の様子も知ることを大事にしている。生産者の思いを繋がることができる。何も捨てることはない。各地域の食材も大切にしたい。

外国の方に向けた献立作成の
注意点などを質問



＜生徒感想＞

○岐阜でお店をもち、その後大使館の料理人になられたすごい方のお話を直接聞くことができ貴重な時間でした。料理は進化していくものという言葉が印象に残っています。日々変化する料理スタイルを知り、食材同士の組み合わせを研究するなど、自分の腕を磨いていきたいと思います。（2年生）

○生き方を学びました。「人生で迷ったときは厳しいほうを選ぶ」という言葉が印象的でした。自分の志をあきらめない気持ち、努力し続けることの大切さ、自分ができることを工夫して行動に移すしなやかさを身に付けたいと思いました。将来の目標を応援していただき嬉しかったです。（3年生）