

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4年10月12日（水）午前10時45分～午後0時25分

■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



・日本料理 高見直樹氏 店主
・二〇一九年二月よりオーストラリア日本大使館
公邸料理人 高見直樹氏

<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である。探求心を持ち、自分が学び、挑戦することがおいしい料理を作る。お客様ののために学び続けたい。
- ・食材は生産の様子を知ることでも大事にしている。生産者の思いを料理に繋げることができる。何も捨てることはない。各地域の食材も大切にしたい。

講話の様子



レセプションで提供した料理
オーストラリアで仕入れた魚を使ったお寿司



大切にしていることは出汁の取り方
食べる方を想像しながら、心を込める

<生徒感想>

- 食材にこだわり、現地の文化、特産品をとり入れる使用した工夫などの料理への愛がおいしさへと繋がっていると思った。また、夢を叶えたいなら、楽をせず苦手なこと、難しいことに挑戦することの大切さと努力なしで成し遂げられないことを学んだ。これからの高校生活を自分に厳しく学んでいきたい。
- 食材を無駄なく使うことの大切さを知った。最近はSDGsで食品ロスの取組が行われている。私も無駄のない食材の使い方を意識した調理を行いたいと思った。また、料理の楽しさを見つけることで、より料理が好きになることや生活の中の体験が料理の幅を広がることを知った。私も料理としっかり向き合いたい。