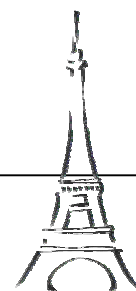


19-sep-2006 — 28-sep-2006

フランス講演 レポート

Takashi OKUI

< **schedule** > 平成 18 年 9 月 19 日～平成 18 年 9 月 28 日

平成 18 年 9 月 19 日 成田発

20 日 Le Cordon bleu (コルドンブルー)

ル・コルドン・ブルー パリ本校にて講演及び試食会

21 日 ワークショップ「伊勢」

フランス人の食関係のジャーナリスト向け講演及び試食会

23 日 フランス パリ日本文化会館

パワーポイントを利用して1時間の講演の後、質疑応答

その後、5階に移動し試食会

26 日～27 日 ブルターニュへ移動

海藻業者倉庫、海岸にて海藻見学

28 日 成田着



<写真 左より、弊社専務、社長 通訳の黒田様、ル・コルドン・ブルー パリ本校 テニアン校長>



光栄にもコルドンブルー 友の会 会員」として承認されました。

20-sep-2006

「Le Cordon Bleu 」にて

弊社、社長が講師として招かれました。60名の学生さんが講義を公聴されました。アメリカ人、イギリス人、韓国人、南米から、そして、日本の学生さんも大勢おられました。

<http://www.cordonbleu.co.jp/>





20-sep-2006

「Le Cordon Bleu」にて

パリの日本料理店「眉山」の料理長進藤孝二さんが、「こぶじめ」「こぶじめの押しずし」「あげ昆布とふきよせ」等をデモンストレーションして下さいました。





21-sep-2006

「ワークショップ 伊勢」にて

フランス人の食関係ジャーナリスト 15~20 名様に向け、講演会及び試食会開催。

大変、評判がよく、眉山の進藤料理長の「鯛の昆布煮」が試食に出されました。味の世界が広がったとの声が聞かれました。





23-sep-2006

「フランス日本文化会館」にて

パワーポイントを利用して 1 時間の講演の後、質疑応答 30 分、その後 5 階に移動し試食会。

ベテランの武貞様の通訳により、わかりやすい説明がなされ、活発に質問が出ました。ビデオ等（仏語訳）の利用もとても効果的であったと思われま



前列左から、通訳の武貞智子様、弊社社長、フードコーディネーターの相原由美子様
後列左から、弊社専務、NHK パリ支局 長尾香里様



テレビ取材も受けました



<試食のメニュー>

- ・昆布巻き
- ・昆布の佃煮
- ・細切り昆布のサラダ
- おぼろ昆布のおにぎり
- ・白板昆布とさばの押し寿司



フランス日本文化会館
中川正輝館長ご夫妻と弊社社長



海生堂より、
全参加者（100名程）の皆様
にプレゼントをお持ちしました。
特製越前和紙の小箱に
吉祥昆布、利尻昆布、
小冊子、UMAMI（仏語：味の素）

フランス日本文化会館 副館長 岡真理子様と弊社専務（左）





26-sep-2006

「ブルターニュへ移動、海藻見学」

ブルターニュ半島先端のフィニステール県モルレまで出かけました。

パリ第6大學生物学部、国立科学研究センター付属、ロスコフの生物学研究所クレアロック教授（写真上段）と面談。（ここは、ヨーロッパの海藻研究の中心となっているそうです。）

又、北海道の函館に昆布漁の現地体験や研究の為、半年間、滞在をされておられたドイツ人の研修者（写真下段）の方々とお話しました。



この日は、テレビ局 フランス 3 社とブルターニュの有力新聞「ウエスト・フランス」を始め 4 社の取材をお受けしました。

昆布、わかめ、のりと言った区別がありません。日本の昆布の加工技術とフランスのものは、雲泥の差があり、食品としての海藻の消費はまだまだとされています。



この海岸では、干満の差が 10m あります。

