

日本食デモンストレーション 「健康な和食文化の秘訣～糀が体に与える力～」講演会

2013年11月11日、在ドミニカ共和国大使館では、下記の通りAPEC大学と共催の上、「健康な和食文化～糀が体に与える力～」講演会を開催いたしました。例年11月APEC大学が実施しています「食文化フェスティバル」の一環として、日本から「糀屋本店」の女将、浅利妙峰氏をお招きし日本の発酵調味料“こうじ”を紹介する講演会を行い、慌ただしい日常生活の中でも、家庭で作る「サッと出来て、グッと美味しい」こうじ料理を紹介いたしました。講演会では、こうじの使用法その他、こうじを利用した料理の試食も行いました。当地で著名な料理人、レストラン経営者、テレビ番組プレゼンター、料理記者等を含む多くの方々にご来場頂きました。

日時: 11月11日(月) 18:00～

場所: APEC大学 Sal6n de la Cultura Jos6 Mar6a Bonetti Burgos

また、翌12日には、PUCMM大学と共催の上、同大学のホテル経営学部を学生を対象に糀を使用した料理のレクデモを開催いたしました。学生は熱心に耳を傾けており、先生方の実演を通して糀が簡単に使用できる調味料であることを理解して頂きました。

プロフィール

浅利妙峰: 大分県佐伯市で創業300年以上の歴史を持つ「糀屋本店」の女将。日本の発酵調味料を支える糀の活躍の場をもう一度家庭の台所に戻したいと一念発起し、自らをこうじ屋ウーマンと名乗り、講演会や料理講習会などを通じて、糀文化の普及と伝承に心血を注ぐ。「世界中の人のお腹の中から元気にしあわせにしたい」という思いを込めて糀づくりを続ける。ヨーロッパ、中南米においても講演会を行っている。



〈講演会の様子〉