

和食ビジネスにかける日系人が南米から九州へやってきます

「日本食」は、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを追い風に、全世界の日本食レストラン数が、2013年の5.5万店から2017年には11.8万店(外務省調べ、農林水産省推計)と急増しています。そして、ホンモノの日本食を追求する人々も増えています。

国際協力機構九州センターでは、1月11日(水)から2月2日(木)まで“「和食」ビジネス振興”コースを実施し、日本にルーツを持つ南米出身で日本食職人の日系人3名が参加します。

この研修では北九州市以外に大分県も訪問し、「和食」ビジネス振興のための経営者能力の向上を目的に、講義や視察、調理実習を行います。是非、取材のご検討をお願いします。

研修内容や研修場所の広さにより、時間や取材可能人数等に条件があります。つきましては、取材いただける場合は、1/16(月)12時までに問い合わせ先までご連絡お願いいたします。

■研修参加者(2か国・3名)

ウルグアイ、ブラジル

■取材対象日程

- 1 1月17日(火) 14:00～16:30 益元料理スタジオ(北九州市)
和食の特徴と和食料理体験
- 2 1月18日(水) 10:00～12:00 豊後高田そば道場(豊後高田市)
そば打ち体験
- 3 1月18日(水) 13:30～14:40 ひじ町ソーリズム(速水郡日出町)
自然薯収穫体験
- 4 1月19日(木) 10:30～11:30 後藤製菓(臼杵市)
製菓工場視察及び手塗りせんべい体験
- 5 1月19日(木) 13:00～15:00 糰屋本店(佐伯市)
麹調味料の特徴と利用法の説明と現場視察
- 6 1月24日(火) 10:00～12:00 林龍平酒造場(京都郡)
日本酒・焼酎の品種・製造方法の説明と現場視察
- 7 1月24日(火) 14:00～16:00 帆柱荒廃茶畑復興委員会(京都郡)
帆柱茶の特徴等の説明とマイ茶作り体験

※ 研修全体日程、研修員リスト、研修場所住所は、取材時までにご案内いたします。

【本件に関する問い合わせ先】
JICA九州 研修業務課(担当 野田、廣瀬(晶))
TEL 093-671-8288 FAX 093-671-0979