

## 地球の反対側から、本当の日本食を学びます。

### ～和食ビジネスにかける日系ラテンアメリカ人の熱い思い～

「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、2013年から2015年にかけて全世界で日本食レストラン数が、5.5万店から8.9万店（外務省調べ、農林水産省推計）に急増しています。しかし、海外旅行で「これ日本食？」と追わず声が出てしまうこともあるように、世界各地で提供されている「和食」の質には、向上の余地があるようです。

11月11日（月）から11月27日（水）まで、国際協力機構（JICA）九州センターで、【「和食」ビジネス振興】研修コースが実施されます。研修に参加するのは、日本人をルーツに持つラテンアメリカ出身の日系人5名です。彼らは、日本食のレストラン、ケータリングの経営者、料理人、日本茶インストラクター等です。福岡県にゆかりのある研修員もいます。

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。

本当の“和食”を学びに、地球の反対側から遥々やって来る彼ら取材していただければ幸いです。是非、ご検討お願いいたします。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、取材頂けます場合、各取材対象日の1週間前までに、必ず問い合わせ先までご連絡をお願いします。

#### ■研修参加者（3か国・5名）

アルゼンチン、ブラジル、パラグアイ

#### ■取材対象日程

1. ~~日時：11月12日（火） 14:00～14:30~~ ~~研修場所：益元料理スタジオ~~

~~内容：和食の話と和食づくり体験~~

2. ~~日時：11月13日（水） 10:00～12:00~~ ~~研修場所：豊後高田そば道場~~

~~内容：そば打ち体験~~

沢山の取材依頼ありがとうございます。「益元料理スタジオ」と「豊後高田そば道場」への取材受付は、締め切りましたので、ご了承下さい。

3. 日時：11月19日（火） 10:00～12:00 研修場所：林龍平酒造場

内容：日本酒・焼酎の品種・製造方法の説明と現場視察

4. 日時：11月19日（火） 14:00～16:00 研修場所：帆柱荒廃茶畑復興委員会

内容：帆柱茶の特徴等の説明と寒茶摘み・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 内田、青木）

TEL 093-671-8343 FAX 093-671-0979