

和食講座

3月5日、6日、料理アカデミー(農業大学)において、和食講座を開催しました。

1. 農業大学学生を対象とした講座



貝谷大使による開会挨拶。



酢飯の作り方を説明する井俣シェフ



巻き寿司の作り方を説明するシェフ



受講者を廻り個別指導をするシェフ

2. 自由大学日本語学科学生を対象とした講座



日本語学部の学生達に巻き寿司の説明。



それぞれのテーブルで寿司作りに挑戦



完成！



それぞれ試食。

3. 料理アカデミー学生および市内和食レストランシェフ等を対象とした講座



プロのシェフからの質問に答えるシェフ



動画で寿司を握るシェフの手元を撮影する観客



各自のテーブルで寿司作りに挑戦



受講者のテーブルを廻り指導するシェフ

4. 第1チャンネルの料理番組の撮影風景



みたらし団子を作るシェフ



天ぷらを揚げる料理人。

会場を提供いただいた料理アカデミー、参加者の皆様、また、今回の文化事業のためにイスタンブールよりお越し頂いた井俣シェフに感謝申し上げます。

在グルジア日本国大使館は、今後ともこのような参加型の日本文化紹介を実施していきますので、皆様ご協力のほど宜しくお願いいたします。