



<相原 由美子 (あいはら ゆみこ) >

国、地域：フランス パリ
年 齢：63歳
現 職：食文化ジャーナリスト

○ フランスでの日本食文化の紹介

- ・フランスにおいて、日本食、素材、文化を時代のニーズに合わせて紹介し、日本食文化の普及に貢献。
- ・日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数実施。
- ・フランス人シェフに対しても日本料理の特徴や技法について説明する講演などを行う。

出版社で料理書の編集に携わった後、ジャーナリスト奨学金を得て渡仏。パリ大学で料理文化を学ぶ。

2005年からパリ日本文化会館、大使館や領事館、仏国立調理師学校、大学等で日本料理、食材、食文化について講演やレクチャーデモを行っている。

また、フランスのプロ向けに対しては、3つ星シェフを始め、多くのシェフに対して、日本料理の特徴や技法を紹介し、伝統を保持しながらも進化し続ける、和食という文化遺産を分かりやすく説明するとともに、日本に招へいし、和食文化を実際に見、体験できるようサポートしている。

こうした日本食に関する実演デモのオーガナイズ、試食説明会、講演等を多数行っている。

さらに、パリ国際食品見本市(SIAL)、リヨン国際食品見本市(SIHRA)等の世界的見本市のJETROパビリオンの料理コーディネーターを務め、特に2011年以降、米や酒、和牛、地方の産物や伝統食品の紹介、プロモーションを精力的に行っている。

これらの活動により、海藻や豆乳、出汁やうまみなど、日本固有の食文化がフランスのシェフたちの中に浸透し、日本料理のイメージアップに貢献している。