

タイ、マレーシア、フィリピンで和菓子紹介イベントを開催 和菓子界期待の若手職人が魅せる伝統の技と美

国際交流基金(ジャパンファウンデーション)は、2月11日～2月18日にかけて、全国和菓子協会推薦の和菓子職人3名をタイ(バンコク)、マレーシア(クアラルンプール)、フィリピン(マニラ)へ派遣し、和菓子の実演とレクチャーイベントを開催します。

日本の四季折々の風情を表した和菓子は、見て美しく、食べておいしい「五感で味わう食の芸術」として、いつの時代も愛され親しまれてきました。日本の伝統の味であり芸術ともいわれる和菓子を、日本各地の老舗和菓子店で腕を磨く20代の若手職人がご紹介します。各会場で細やかで美しい伝統の技を披露するとともに、一般市民や料理関係者向けに和菓子作り体験ができるワークショップも実施します。



■イベント日程■

【タイ・バンコク】2月11日(土)、12日(日)

会場：エンポリアムデパート

【マレーシア・クアラルンプール】2月14日(火)、15日(水)

会場：日本食レストラン「勘八」

【フィリピン・マニラ】2月17日(金)、18日(土)

会場：ショッピングモール「ザ・ポディウム」、料理学校「グローバル・アカデミー」

■講師プロフィール■

明神宜之(29歳)(広島県呉市)

東京製菓学校和菓子科卒業。呉銘菓「蜜饅頭」で知られる「蜜屋本舗」勤務。日本菓子協会東和会最優秀技術会長賞(年間グランプリ)。全国和菓子協会認定「優秀和菓子職」

吉橋慶祐(29歳)(石川県金沢市)

東京製菓学校和菓子科卒業。日本三大菓子処の1つ金沢を代表する和菓子店「吉はし菓子所」勤務

小泉直哉(29歳)(栃木県足利市)

東京製菓学校和菓子科卒業。歴史の街・足利の創業百余年の老舗和菓子店「香雲堂本店」勤務



明神宜之



吉橋慶祐



小泉直哉

【問合せ】
文化事業部生活文化チーム
担当：和泉日実子
TEL:03-5369-6060
E-mail: Himiko_lzumi@jpf.go.jp