

■豆腐マイスターBasic講座 Paris 開催致しました！

12月8日、とうとう念願の豆腐マイスターParis開催を実現しました。会場はパリの1等地で日本酒を中心に和食文化をPRするレストラン、メゾンドゥサケをお借りしての開催となりました。受講者は現地在住の日本人7名、フランス人1名の計8名。

参加者は、レストランを経営する方や現地で食育活動をされている方など、その道のオピニオンリーダーとしてご活躍されているようなレベルの高い方ばかり。ストラスブルグから、ブルターニュ、スイスからもなんと日帰りで豆腐マイスター講座のために来てくださいました。

参加者の主な受講動機は『海外で美味しいお豆腐を食べたい』『海外で日本の伝統食である豆腐の事を伝えたい』というものでした。中にはネットでレシピを見て豆腐を作った経験がある方もいましたが、上手にできずこの講座を知って申し込んだ、という方もいました。

3時間と短い時間でしたが内容はみっちり。『日本の豆腐と海外の豆腐の違い』『豆腐の歴史』などの座学、現地の豆腐を使った『豆腐クリーム』のデモ、現地で手に入る大豆とにがりを使った『手作り豆腐』の実技などです。

参加者の方々からは『本当に楽しかった』、『勉強になった』、『遠くから来た甲斐があった』など、とても満足していただき、早速帰ってから豆腐をつくってみた、という方もいました。

『日本の豆腐』を食べると現地の方は『こんなのは豆腐ではない』とびっくりします。



海外に『日本の豆腐』おいしさを発信することによって、また海外からその技術の高さを認められることによって、日本の豆腐業に携わる人達が自分たちの仕事に誇りを持つようになったらいいな、と思っています。世界で注目されている豆腐は、やはり我々日本人が誇りを持って発信していきたいものです。





『フランス人豆腐職人見習いピエールとの再会』

フランス人の豆腐職人見習いで豆腐マイスターでもあるピエールが今回の講座を手伝いに来てくれました。彼は1年前に京都で3ヶ月、豆腐作りの修行をしたフランス人の豆腐マイスターです。

彼の協力をえて、現地で買える大豆とにがり(Nigari)を使って予行練習。難しいのはフレークにがりの分量調整。硬水ですが問題なく美味しい豆腐が出来ました。フランス版手づくり豆腐のレシピが完成しました。豆腐で繋がる国籍を越えた友人がいることがとても嬉しいです。



本年は、各地で開催された品評会などにも多くの豆腐マイスターが参加させて頂きました。多くの皆様に支えて頂いた1年となりました。心より御礼を申し上げます。

(一社)日本豆腐マイスター協会 代表理事 磯貝 剛成