

令和4年(2022年)4月 ご報告

イースターも終わり、最高気温も10度を超える日が増えてきました。新型コロナウイルス感染症への対策は怠る事はできませんが、関連の規制はトロントにおいてはほぼ撤廃され、領事館の窓口にお見えになる方々も目に見えて増えて参りました。領事館の窓口は引き続き、予約を必要としております。皆さんの要望に迅速に対応し、また必要な情報を的確に提供してまいり所存です。

これまで開催することのできなかつた有人のイベントが次々と企画、実施されています。今回は5月9日から11日までの3日間、トロント市内のエナケアセンターにて実施される、レストラン・カナダ・ショーについてお知らせしたいと思います。日本政府として15年ぶりの出展となります。

領事館報告の、今年1月号及び2月号で述べたとおり、オンタリオ州では国際色豊かな成熟した食文化がさらに発展しており、またマーケットとしても、北米地域の大都市としては稀有な成長の潜在性を有する市場です。ただし現状では、「日本食は溢れているが、本物の日本食はどこに行けば手に入るのか、体験できるのかわからない。」というのがトロント市民の実感ではないでしょうか。これらを背景に、ジェトロ・トロント事務所と共催で、総領事館としてカナダ最大のレストランショーである、レストラン・カナダ・ショーに出展し、本物の日本食、日本産食材のカナダへの輸出の促進に役立てたいと思います。

今回の出展に際しては、これまで当地へのプロモーションの実績をお持ちである、岩手県及び愛媛県が参加をされます。日本ブースにおいては、この両県の産品を始めてとしてカナダに食品輸入の実績をお持ちの皆様方に展示をしていただくこととなりました。

ショーにおいては、世界の一流シェフによる料理の実演も行われます。日本チームからは、在ホノルル日本国総領事館の公邸シェフである牧野雄太シェフにご登場いただきます。さらに、在トロント日本国総領事館シェフである鈴木春菜シェフも加わり、岩手、愛媛そしてオンタリオの食材をふんだんに使った季節感と食材の魅力あふれるステージショーを企画しております(5月10日午後4時より)。牧野シェフは伝統的な和食の出汁などの基本はもちろんですが、なによりも「風味」を重視されます。イメージあふれる実演をお楽しみください。(鈴木シェフは、下記のポップアップ・ステージにも作品を登場させる予定です。)



【牧野雄太シェフ】

【鈴木春菜シェフ】

ポップ・アップ・ステージについては次の2つの企画を実施予定です。

日本酒の魅力再発見: レストランKi (Ki Modern Japanese + Bar) の酒サムライ (日本酒造青年協議会によって与えられる、日本酒に関する称号) である、マイケル・トレンブリー氏による日本酒の紹介。皆様もお馴染みのマイケル・トレンブリー氏が、再び勇姿を見せていただけます。これまで日本酒になじみのない皆様もぜひ、魅力を発見していただきたいと思います。また、現在トロントで流行しているのは、果物を漬け込み、そのままろ過したり、果実そのものの中に入っているものや、人工の果実フレーバーがついた、果実・果汁入り日本酒です。これらについて、「懐石遊膳橋本」の橋本圭氏により、その魅力を直接に伝えていただく予定です。(5月9日午後4時15分より。)



【マイケル・トレンブリー氏】



【橋本氏写真】

緑茶の魅力: 日本食に欠かせない飲み物はやはり緑茶だと思います。伊藤園のご協力により、日本食と相性抜群な日本茶の魅力、楽しみ方について実演していただきます。急須でのお茶の淹れ方実演に加え、日本茶を利用したお料理などの紹介も行っていく予定です。在トロント総領事館の鈴木シェフが、日本茶にあった、日本米を活用したミニおにぎりと焼き菓子のレシピを考案し、ご披露します。



【伊藤園の商品】



日本茶と言えば、我々日本人にとっては、おにぎりが欲しくなるものです。合わせてトロントの皆様におむすび製造機(日本製品)を紹介することにしております。(5月10日午後4時15分より。)



【おにぎり製造機】

限られた時間、限られた場所ですが、貴重な機会ですので、少しでも日本の食材の魅力をお伝えし、本物の日本食、日本産食材の輸出振興につながる機会を目指して参ります。

(以上)