

和食デモンストレーションイベント

2023年3月16日、当館はアディスアベバ市内のレストラン「Asabet」（アムハラ語で「魚屋」の意味）にて、国際的に有名なエチオピア人シェフ、ヨハネス・ハイレマリアム氏の協力のもと、和食デモンストレーションイベントを開催しました。

在エチオピア日本大使公邸料理人の天野明幸氏とヨハネス氏が日本の調理法を用いて5種類の魚料理を実演しました：①燻製ナイルパーチ寿司、黄パプリカとズッキーニの野菜寿司、巻き寿司（シェガ・ロール）②エビの天ぷら（ゴマとエチオピアのスパイス「ベルベレ」で味付け）③電気ウナギとエレファント・フィッシュの照り焼き④ムーンフィッシュの煮付け⑤ティラピアのさつま揚げ。

本イベントは、日本の伝統的な魚料理や調理法を学ぶことで、エチオピアにおける魚料理の魅力と可能性を示し、エチオピアの人々の魚食習慣を促進することも目的とし、またエンターテインメントや文化交流の場としてだけでなく、食育の場としても開催されました。また本イベントは当国の人気テレビ局である Kana TV の独占取材を受け、エチオピアの有名 TV 番組「#TIME」でも放送される予定であり、多くのエチオピアの人々に、地元の魚の新しい食べ方と、ユネスコ無形文化遺産に認定された美しい日本料理を知ってもらう良い機会となります。



伊藤大使とシェフ達



ヨハネス・シェフによるエチオピア産の魚の説明



デモンストレーションの様子



試食を楽しむゲスト