

第 27 回シェフスペシャルイベント

Slovenská



# スロバキア料理の夕べ

Utsunomiya



臼居 芳美 × オトワレストラン

和食；日本人の伝統的な食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、2015年ミラノ国際博覧会での日本館の人気ぶりなど、日本の食文化は世界から関心を寄せられています。それは、日本の良質な食材、それを育む生産者、日本料理の優れた料理人や店の魅力によるところはもちろんですが、個人が留学、旅、ビジネスなど、様々なきっかけで海外と行き来する機会が増え、訪問地における国際交流の積み重ねが、日本の食文化に親密な思いを持つ人を増やしている礎といえましょう。

さて、ここ宇都宮には、ヨーロッパのスロバキア共和国と日本のかけ橋となっている料理家があります。料理教室やメディア出演でもおなじみの臼居芳美さんです。2011年よりスロバキアで日本の家庭料理や食文化を教え、日本料理レッスン、現地のテレビ出演、グルメフェスティバル出演など、スロバキアでの活動の幅も年々広がっていらっしゃいます。臼居さんとオトワレストランによるスロバキア料理と合わせて、スロバキアの食と文化をご紹介します。



## 臼居 芳美 Yoshimi Usui

栃木市生まれ。女子美術大学産業デザイン科工芸専攻卒業後NHK「きょうの料理」のアシスタントを務める。その後宇都宮市にて料理教室を経営。地域の食材を使ったメニュー作り、6次産業化の製品におけるアドバイスを行っている。

2011年2月から現在に至るまで毎年計5回に渡りスロバキアを訪問。

首都ブラチスラバ・ニトラ市・ズボレン市の料理学校で日本の家庭料理を指導

2012年2月 スロバキアのマルキザTVに出演

2012年6月 スロバキア大統領が訪日の際のレセプションに招待を受ける。

2014年6月 2015年6月、グルメフェスティバルのステージで料理を披露

2015年6月 在スロバキア日本大使館主催の日本文化紹介事業で日本の食文化を紹介



### スロバキア料理

歴史的な背景から、ハンガリー、チェコ、オーストリアとの共通点が多い。主素材は小麦粉・じゃがいも・乳製品・肉。肉はバラエティに富み、豚・鶏肉・牛の他、ダチョウ・アヒル・七面鳥・ウサギ等々。魚は、内陸のため、鯉・マス等の川魚を食す。鯉はクリスマスにかかせない定番料理。きのこや果物は山や庭で採れたものを楽しむ。ワインの産地でもあり、特に白ワインは定評がある。

2016年2月28日(日)

17:30 スロバキア紹介

18:00 デイナー (17:00 開場)

◆コース料金 10,000円

(税・サービス料、御飲物別途)

ご予約・お問い合わせ

オトワレストラン

Tel 028-651-0108

(火曜日～日曜日 10:30より)

info@otowa-artisan.co.jp

栃木県宇都宮市西原町 3554-7