

イタリア司厨士協会認定のマエストロ・ディ・クチャーナ(料理の巨匠)が トスカーナ地方の本格イタリアンを日本語で指導 食文化スペシャル「マエストロに学ぶ本格イタリアン」開催

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、7月10日(土)午前・午後の2回、イタリア料理を学ぶ食文化スペシャル「マエストロに学ぶ本格イタリアン」を開催いたします。

今回の食文化スペシャルは特別講師にジャンルーカ・パルディーニ氏を迎えて本格イタリアンを学ぶ講座です。ジャンルーカ氏は料理の才能と社会への貢献を認められ、イタリア政府からグランデ・マエストロ・デ・クチャーナ(料理の巨匠)の称号を授かりました。この称号の持ち主はトスカーナ州で4人、イタリア全国を合わせて10人。ジャンルーカ氏は現在、ルッカ国際料理学院の学院長をつとめています。学院でヨーロッパはじめ世界各国からの留学生の指導に携わる一方、世界各地でイタリア料理の普及に努めています。氏がホームメイド協会のスペシャル講座の特別講師として指導に当たるのは今回が3回目。受講者の輪の中に入って直接ポイントを伝授する親しみやすさ、そして魔法をかけたように見事な味に仕上げる技は毎回受講者を魅了しています。



前回開催時の様子

ジャンルーカ・パルディーニ氏 略歴

1957年トスカーナ州ルッカ生まれ。10代からトスカーナ各地のレストランで修行の後、21歳でフランスのオルレアンでイタリア料理店のシェフに就任。パリ、東京、シエナでも経験を積み、地元ルッカでのレストランオーナーシェフを経て現職。料理学院での指導と併行して、欧米や日本でイタリア料理の紹介と普及に努めている。英語・日本語・仏語が堪能。スローフード活動家としても知られており、ルッカ市のスローフードイベントは全てジャンルーカ学院長が担っている。定期的に山の中の古城で行う「中世の晩餐会」は有名。調理には薪や炭を使い、食材は野生のものを多く用いる。灯かりはタイマツを焚き、食事には木製のスプーンのみを利用して当時は再現している。



ジャンルーカ・パルディーニ氏

2004年イタリア司厨士協会より、トスカーナ州で3人目のマエストロ・ディ・クチャーナ(料理の巨匠)に認定されている。

緑とオリーブの香りに包まれた街 ルッカ「イタリア料理の真髄がある場所」(ジャンルーカ氏)

イタリアの中部トスカーナ地方に位置するルッカは、斜塔で有名なピサに程近く、作曲家プッチーニの生誕の地でもあります。旧市街地は42kmにわたる中世の城壁に囲まれ、往時のたたずまいを残した緑豊かな美しい小都市です。また、オリーブオイルの代名詞となるほどその栽培がさかんです。

「この地ならではの最高級のオリーブオイル・新鮮な海の幸・豊かな大地の恵みは、長い歴史に育まれた伝統文化とあいまってイタリア料理の真髄を今に伝えており、その魅力と真価にふれられる理想的な場所です」とジャンルーカ氏は言います。「多数のシェフ仲間の協力により、それぞれの創造性あふれる作品や各地の郷土料理を当学院でご紹介できるのも、料理人としてまた料理文化の継承者としてこのうえない幸せです。」

食文化スペシャル「マエストロに学ぶ本格イタリアン」概要

- ・会場・日時：ホームメイド協会渋谷教室 7月10日(土) AM 10:00～PM12:30
ホームメイド協会新宿教室 7月10日(土) PM 2:00～PM4:30
- ・内容：イタリア料理の食文化調理実習と試食
- ・実習メニュー：ピーマンの巻き物の煮込み チーズとイタリアンパセリのソース
ムール貝のタリオリーニ パルメザンチーズとミント
魚の香草焼き 桃のティラミス
- ・応募方法：ホームメイド協会キッチン倶楽部事務局にお電話でお申込みいただけます。
TEL 03-3276-1882(平日9時～18時受付)
- ・金額：一般：5,800円
ホームメイド協会会員：5,000円
- ・応募〆切：定員になり次第〆切

「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。2009年4月のリニューアルにより、食文化共催講座、食文化スタディ、食文化スペシャルの3つのスタイルにて展開していきます。

【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

| | |
|--------------------|--------------------|
| チーズ:チーズ普及協議会 | ドイツ家庭の味:ドイツ農産物振興会 |
| ごま:(株)オニザキコーポレーション | ベルギー:フランダース政府貿易投資局 |
| イカ:全国漁業共同組合連合会 | ギリシャ:ギリシャ政府観光局 |
| 昆布:ファラムインターナショナル | ブラジル:ブラジル大使館・ラテン大和 |



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882 (平日9時～18時受付)