

平成30年度 研修参加者の声をご紹介します①

研修参加者 その1

マリスコ 小池 真実さん (31歳)

研修先 → スペイン サンセバスチャン

研修日程 → 5泊7日

経費 → 738,254円(交付額:369,000円)



〈研修の行程と内容〉

| 日数 | 行程 | 内容 |
|-----|--------------------------|------------------------------------|
| 1日目 | 新潟発、成田空港発 | |
| | サンセバスチャン着、打ち合わせ | |
| 2日目 | バー「Zeruko」研修 | 分子料理、ヌエバ・コシーナ(新スペイン料理)の基礎を学ぶ |
| 3日目 | ゲタリア地域の農家訪問 | 世界の名シェフが来る農家にて、シェフとの交流、食材へのこだわりを学ぶ |
| | レストラン「Iribar」研修 | シェフから食材について学ぶ |
| 4日目 | レストラン「Asador Etxebari」研修 | 仕入に同行、日本人シェフから食材とその活かし方を学ぶ |
| 5日目 | レストラン「Amelia」研修① | シェフと農家を訪問し、旬の食材の使い方を学ぶ |
| 6日目 | レストラン「Amelia」研修② | 厨房見学、シェフとの交流 |
| | サンセバスチャン発 | |
| 7日目 | 羽田空港着、新潟着 | |



「Asador Etxebari」前田シェフと



農家から食材についてレクチャー

【申請者(所属店舗)より】

以前バスク地方のシェフ達とマリスコで交流する機会があり、そこで地産地消に対しての熱い想いに感銘を受けました。新潟の農家や漁港に足しげく通うなど、日々努力を重ねて店の要となっている彼女にも、この想いを学んでほしく、研修先を選びました。

研修プログラムは、通訳兼コーディネーターをお願いした日本人の方と直接やり取りをして組みました。

◆ 研修に参加したいと思った理由

バスク地方のシェフ達とのイベントで、スペイン人のシェフが新潟の食材を活かした料理をすぐに作っているのを見て、「新潟でも本物のスペイン料理を作れる」と気付かされました。そして、本場の技術を身につけてこそ、新潟食材の良さを活かした新たな料理が作れるのではないかと思います、参加を希望しました。

◆ 研修の内容

レストランでの研修では、メニュー開発の考え方や地元へ愛されるバルのノウハウを聞くことができ、収穫が多かったですね。それと、薪火料理の火入れには感動しました。食材の良さを最大限に活かす技は、非常に参考になりました。

また、農家への訪問では、農家とシェフの両方に話を聞くことができました。互いに信頼し合い、有益な関係性を築くことが大事だと痛感しました。

研修全体を通して、農家からレストランまでの一連の流れを見学することができ、近くにある自然や食材を大切にする「地産地消」の素晴らしさを再認識するよい機会になりましたね。

◆ 研修中、特に印象に残ったこと

分子料理の調理法が特に印象的でした。新しい調理法でも、「現地食材や基礎料理がベースで、あくまでもアレンジとして技法を使ってほしい」とアドバイスをいただき、基礎を大切に考える方に共感しました。

◆ 研修後の活動

帰国後すぐに行動に移し、まずは自店でのメニュー改善に取り組みました。会社の全体会議でも研修で学んだことを講義し、情報の共有も図りました。これからも生産者と自らコミュニケーションを取り、地物をうまく取り入れた「本物のスペイン料理」を作り、新潟の魅力をお客様に伝えていきたいです。



★この制度を活用したいと思っている方へ★

視野を広げ、先進地で新たな考えや技術を学ぶことは、料理人としてのスキルアップに必ずつながると思います。飲食店からの地域活性化のため、一緒にがんばりましょう！

