

令和3年3月24日 メルボルン交流抄

日本食の普及について 「荒金さん」

今回はメルボルンで30年にも及び活躍されている料理人さん、荒金育英氏を紹介します。荒金さんはオーストラリアのテレビの料理番組に出演されるほどの有名な日本人シェフです。その親しみやすさ故に、皆さんから「キンさん」と呼ばれています。荒金さん流の日本食普及の凄いところは、日本食の普及のためにはオーストラリア人シェフ、さらに将来シェフをめざす専門学校の学生さん達に日本の料理人の作法、考え方、立ち居振舞、そしてその楽しさを教えてあげていることだと思います。そして、若い人達を育てることが重要だという信念をもっておられます。このような発想・着眼点が素晴らしいと思います。

先日、ウィリアムズ・アングリス専門学校で徳島産品のPRも兼ねた、荒金さんの特別授業が行われました。



シェフを夢みる生徒達は、日本食に興味をもち、日本をいつか訪れて日本食の勉強をしたいと熱い思いを語ってくれました。徳島県の農家の方々、お酒の蔵元の方々がりアルタイムにオンラインで参加され、生徒たちに直接語りかけ、そしてその産品が目の前にあるという実践的な授業でした。柚子（ゆず）、酢橘（すだち）、柚香（ゆこう）を使った料理の説明、それに続く試食、試飲と、あっという間に授業時間が過ぎて行きました。荒金さんのトークに皆惹き込まれていました。

また、先日、プラーン・マーケットでの、岐阜県の飛騨牛を PR するためのイベントも企画され、荒金さんの調理とトークで、すき焼き、牛寿司、煮込みなどが試食で振る舞われ、大盛況でした。



荒金さんはこのように多くのイベントに参画して、日本食・日本食材の発信に努められておられます。そしてそこで培われた人脈をネットワークにして輪を広げていっておられます。今般、そのような功績が認められて日本の農林水産省から「日本食普及の親善大使」に任命されました。



多文化都市メルボルンでは、日本食に限らず様々な国の料理を目にすることができます。そのような中でも、今後も経験豊富な荒金さんは、日本食・日本食材を分かりやすい形で、そしてスマイルを絶やさずに楽しく紹介していただけるものと期待しています。

島田順二