

## 出前講座「食と健康：外国人の好きな日本食」報告

広大マスタース会員 室岡義勝

日 時： 2016年2月14日（水）15：00～16：30

場 所： 高屋西還暦サロン「きづき」

参加人数： 25名

内 容：

「食と健康」の第11回出前講義を行った。最近世界は日本食ブームと言われている。日本食レストランはここ5年間で約3倍に増えて、世界中で現在約8万9千軒ある。日本食の魅力はどこにあるのだろうか。「美味しい、低脂肪、安全、芸術的そしておもてなしの心が込められている」というのがその理由。しかし、外国の日本食レストラン経営者の80%以上が、日本人以外であり、コックも東洋系やヒスパニック系が多く、味も日本人の口に合わないのが多い。従って、本物の日本食を提供しないと、まがい物が日本食と誤解されてしまう。一方で、新鮮なネタや野菜類を最近の殺菌・保存技術を使って輸出する試みも行われている。



## 外国人が好きな日本食 -食品の輸出と殺菌・保存技術-

どこの国の料理が好きですか？  
外国人が好きな日本食メニュー  
世界の日本食、食べ歩き  
今日のランチは「ベントー」です  
日本食レストランは高めでも伸びている  
日本食は安心です  
食品の殺菌・保存法  
新鮮・香りを保つ新殺菌技術  
海外で増え続けている日本食レストラン  
美味しく安全で健康に良いがその理由