

開会の挨拶

司会：これより、台湾料理講習会を始めさせていただきます。

ご来賓の紹介をさせていただきます。

先ず主催者、世界華人工商婦女企管協会 日本関西分会 劉雯玲会長。

台北駐大阪経済文化弁事処 張洪英傑総領事。

台北駐大阪経済文化弁事処 僑務秘書 楊慧萍課長。

日本中国料理協会副会長/関西地区本部長 中村 真様。

大阪ガス hu+gMUSEUM 業務用厨房グループチーフ 岡本卓也様。

四川料理 御馥 黄村宝総料理長。

日本客家関西崇正会 会長代理謝静芝代表。

本日の講師をご紹介します。

シュラトン桃園ホテル 料理ディレクター 李佳其。

シュラトン桃園ホテル チーフシェフ 蔘泰竣。

司会：世界華人工商婦女企管協会日本関西分会会長 劉雯玲より開会の挨拶を致します。

劉会長：台北駐大阪経済文化弁事処 洪英傑総領事、同じく楊課長。

日本中国料理協会 中村副会長、大阪ガス 岡本様、 四川料理 御馥 黄村総料理長、

日本客家関西崇正会 謝副会長、日中協京都支部、京都華僑総会会長、台湾の蔡英文総統より任命された評議委員 魏禧之様。手を振って下さい。

関西分会名誉会長 洪麗華様、関西分会会員様、そしてご来場の皆様 こんにちは。

本日は台湾の太平洋地区講習会にご参加頂き、まことにありがとうございます。

私は世界華人工商婦女企管協会 日本関西分会会長の劉と申します。本講習会は2010年より北米をはじめ、中南米、オーストラリア、ヨーロッパなど20か国、55の地域にて台湾の文化を世界中に紹介する活動を行ってきました。今回、となりの友好国である、この日本での開催となり感激、そして感謝しています。マンゴー、パイナップル、そしてタピオカミルクティーや小籠包、牛肉麺などは誰もが知るようになりましたのも、本会の活動の賜物の一つであるとともに絶大なご尽力を頂いている台湾評議委員会、公益社団法人日本中国料理協会、また素敵な会場をご提供頂いた大阪ガス様、さらに四川料理 御馥様のご協力を得て開催できましたことを改めて御礼申し上げます。本日は台湾を代表する料理実演講習を再現頂き、日台の友好関係のきっかけになればと願っております、是非お楽しみ頂き、ごゆっくりとお過ごし下さいませ。

司会：続いてご来賓のご挨拶を頂戴したいと思います。

台北駐大阪経済文化弁事処 洪英傑総領事、お願い致します。

洪英傑総領事：劉会長初め、中村先生、魏会長、御馥の黄村シェフ、大阪ガスの皆様、こんにちは。

台湾総領事の洪英傑でございます。私の体格を見れば、食いしん坊とわかるでしょう。

顔もまん丸ね。そして私は大阪に着任する前は東京にいました。東京にいた時はいつもホー

ムシクになります。なぜなら、台湾料理余り食べれなかったです。でも大阪に来て、こんな食い倒れの街で、そして台湾料理とコラボして大変おいしくなります。そして私はホームシックならなくなりました。ここにずーと暮らしていこうと思っています。今日はせっかくこういう機会でごルメの交流を通して台日交流が一層深まっていくと確信できます。今日は思う存分最後まで楽しんで下さい。今日はお誘い頂きありがとうございました。

司会：洪英傑総領事、ご挨拶ありがとうございました。続きました講習会の開催に尽力して頂きました。日本中国料理協会副会長/関西地区本部長 中村真先生 ご挨拶をお願い致します。

中村副会長：皆さんこんにちは。ただいまご紹介に預かりました、公益社団法人 日本中国料理協会本部副会長/関西地区本部長の中村でございます。どうぞ宜しくお願い申し上げます。本日は世華協会 日本関西分会並びに台北駐大阪経済文化弁事処、また大阪ガス株式会社様、Daigas エナジー株式会社様の皆様にご協力を頂きまして、今回の台湾グルメ講習会がかくも盛大に開催されますことを心より感謝申し上げます。近頃インターネットが発達し様々な情報がスマートフォンひとつで容易に手に入るようになりましたが、料理人の技を実際に目の前で見て音を聞き、香りを感じ味わう事の出来る機会はこのような料理講習会以外にありません。まさに百聞は一見にしかず、でございます。本日、講習会に参加される皆様にはこの貴重な機会を有意義に使って頂き、自身の調理技能向上に役立てて頂きたいと思っております。この台湾と日本、両国間の料理文化の発展の為、主催の世華協会 日本関西分会並びに台北駐大阪経済文化弁事処の皆さんには今後も末永く、ご指導頂きまようお願い申し上げます。最後に本日台湾からこの講習会の為にお越し頂いた李先生、蓼先生、心より感謝申し上げます。どうぞ宜しくお願いします。また本日ご参加頂きました皆さんにも感謝を申し上げ、簡単ではございますが、私の挨拶とさせていただきます。ありがとうございました。

司会：中村先生ありがとうございます。実はこの講習会を開催するにあたり、中村先生と何回も何回も打ち合わせをしてきました。本当にありがとうございました。改めて感謝申し上げます。続きまして、この立派な会場を貸して頂きました後援者代表の大阪ガスショールームハグミュージアム 業務用厨房グループチーフ 岡本卓也様、お願い致します。

岡本様：皆様、こんにちは。本日は大阪ガスハグミュージアムへお越し頂きまして、まことにありがとうございます。こちらのハグミュージアム、五階のフロアはですね業務用厨房フロアと申しまして、プロの料理人の方ですとか、食に係るお仕事をされている方に向けたフロアとなっております。ぜひ皆様もこの後、お時間が御座いましたら、ご見学を頂けたらと思います。そうしましたら、ここからハグミュージアムのスタッフに引き継ぎまして、こちらのご紹介をさせていただきます。

それでは簡単に講習会の流れと、アンケートの説明をさせていただきます。

中略

料理作成

講習終了後

司会：続きまして、閉会の挨拶に移りたいと思います。

まずは本日の料理を担当頂きました、シュラトンホテル、李佳其先生にお願い致します。

李シェフ：大阪経済文化弁事処の楊課長、日本中国料理協会の中村副会長、御腹 黄総料理長、大阪ガス株式会社 岡本様、及びお来賓の皆様、こんにちは。

本日は台湾グルメ講習会 in 大阪にお越し頂きありがとうございます。私とアシスタントの寥は今回台湾グルメ講習会アジアの担当シェフでございます。開催中はアメリカ・ホノルルと日本の東京・大阪を訪れ、全5回講習会を開催することができました、ここ大阪は今回のグルメ講習会の終点でございます。このように盛大な講習会を開く機会を与えて下さった台湾の評議委員会に心より感謝申し上げます。またこの交流を通してより多くの日本の方々に台湾グルメを知って頂けたら、幸いに存じます。

本日の台湾グルメ講習会をお楽しみ頂けましたでしょうか？

材料の準備からなにからなにまでご尽力頂きました主催者の劉会長、楊課長、黄総料理長に改めて感謝申し上げます。昨日も夜遅くまで下準備でお時間を頂戴しましてまことにありがとうございました。最後に皆様のご多幸とご健勝を祈念致しまして私の挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。

司会：続きまして本日の料理講習会で色々ご協力を頂いた共催者の四川料理御腹の黄村宝総料理長、ご挨拶をお願いいたします。

黄総料理長：日中協の皆さん、中華料理の組合の皆さん、世華協会の皆さん今日は協力ありがとうございます。今回の料理講習会は国の外務省の評議委員会の指導で行われているもので、毎年行われています。世界中20か国まわっています。今回は2週間で、まずハワイ行って、あと横浜へ行って、山梨へ行って、最終は大阪です。今回の李さん寥さんには大変頑張って頂きました。おとといの夜に大阪に入って昨日は一緒に市場に行って、材料を見て買い物して、時間が足りないから仕込みの段取りはほとんど、こっちから提案してやりました。料理を作る上で一番大切なことは心です。自分は料理をもう65年やってきました、65年もやってきて、自分が何やってるかなあと考えても実際よくわかりません。色々やりましたが、色々な客が居ます。お客さん一人一人好みの味が違う、また店によって客層も違う。経営者の理想とお客さんの希望と合わせて料理を作らないといけませんから。今日の講習は世華協会の為の講習会やっていますから、今日の15人分レシピで材料、分量書いています。日中協の方、中華料理の方は自分のお店に合わせて、調節してやって下さい。私の経験談を話しますと昭和48年、28歳の時に日本にて働きました。台湾の一番有名な四川料理の店で修業して、日本で料理を作ったら、お客さんに食べてもらえなかった、台湾で一番有名な店をでて日本に来たのに、日本のお客さんには辛すぎる、油が多過ぎると言われ、いじめられてるの

かと思って、腹が立って台湾に帰ろうと思いました。ですが知り合いに、今帰ったら、仕事ができないやつだぞと言われ、思いとどまりました。それともう一つは台湾で長く料理人をしていましたが、その時に五目そばや焼きめしは一回も作っていませんでした。それが重慶飯店で働いていた時、そこで五目そばを作って欲しいと言われ、できないと答えました。雇い主は高い給料を払ってるのに五目そばも作れないなんてと不思議がられたが、私はこんな 500 席もあるような大きな店で五目そばを出すのかと思いました。結局これは文化の違いで商売をする時にやはり現地の状況、市場調査をちゃんとやらないと上手く行かないということだと思います。今日は皆さん、本当にありがとう。今日一番大切なことは日本と台湾の交流です、お互いの文化、習慣を理解すること。これが一番の目的なのでこれからも交流を続けていきましょう。

今日はどうもありがとう。

司会：黄総料理長ありがとうございます。

通訳：では続きまして、世界華人工商婦女企管協会日本関西分会の東良副会長よりお言葉を頂戴いたします。

東良副会長：皆さん台湾のグルメを楽しんで頂けましたでしょうか？

ありがとうございます。本日の台湾グルメ講習会、業務や普段の生活でも生かして頂ければ幸いです。ここで今日の料理を教えて頂きましたお二人のシェフに大きな拍手をお願い致します。また裏方として、試食料理を作って頂いた方にも感謝したいと思います。どうぞ大きな拍手をお願い致します。