

帰国研修員便り



2018年3月30日

(公財)北九州国際技術協力協会 研修部

日系研修に参加した横田さん（ブラジル帰国研修員）から三木コースリーダーへ近況報告とお礼の便りが届きました

名前 (通称)	写真	氏名	国名	技術研修期間
横田さん		横田 カイオ 南	ブラジル	2017/11/13 ～ 2017/11/29

・ 閉講式の記念写真



・ 講義後の記念写真



ブラジルから派遣された研修員（6名）の皆さんは、北九州市（JICA九州）に集まり「和食ビジネス振興」について勉強しました。



三木コースリーダーよりメッセージ



研修員からのメッセージは、非常に嬉しくて今後の動機付け要因になりますし、まさに、リーダー冥利に尽きるものです。

日系研修を担当し、平成19年から当コースまで3コース（計54名）の方と接することが出来ました。それも、日系研修には私自身強い思いがあるからです。それは、日系人の皆さんには、脈々と日本人魂が通っており、且つ異国の地で皆さん一生懸命に真剣に生きていることが、私の胸を打つからです。

さて、当コースは和食ビジネス振興コースとして2年目ですが、参加研修員は研修を楽しみつつも一生懸命でした。それは帰国後、即、実践の場に活かされる内容だからです。その実例を、今般、横田さんの帰国後メッセージが物語っています。

一説では、中南米の和食ブームの中、日系社会が出遅れているとの話も聞きましたが、今回の横田さんの様に、帰国後研修員が中核となって、和食の本質、奥深い魅力が中南米現地の皆さんへ啓蒙されて、日系人の魅力が更に、プラスされることを願っております。

帰国研修員(横田さん)からの便り

国名: ブラジル

名前: 横田 カイオ 南

参加研修: 2017年度:和食ビジネス振興



こんにちは。
三木先生、お元気ですか？

お久しぶりです！
研修の時に いろんな知識と技術を学びました。
おかげさまで、三木先生！ 今、私は父のレストランを手伝っています。
研修で学んだ事をたくさん実行しています。
毎週、我が家で和食のdinnerをしています。
お好み焼き、ソース焼きそば、すき焼と色々な和食のレシピを作っています！
さらに和食料理を上達するために、和食dinnerを毎日作りたいです！
私はいつも感謝しています！ ありがとう。 三木 先生！

Caio Minami Yokota



【コースリーダーから一言】

横田さんは、研修期間中はムードメーカー的存在でした。帰国後も、自宅で毎週、友人とのディナーをしているようで彼の人柄が皆さんから慕われているからだと思います。

この写真は、「すき焼き」のディナー風景ですが、配置された食材の彩りの美しさは素晴らしいですね。食材に一工夫することで見た目の美しさに配慮する心づくしこそ和食の精神ですね。

もう、和食については、免許皆伝ですので早い時期に自分の店をもって、且つ、お嫁さんを迎えることを期待しています。



2017年度 「和食ビジネス振興」コースが、毎日新聞朝刊の「京築版」に掲載されました！



「日本食は酒が断然合う」

JICA研修員 みやこ町酒造場視察

みやこ町犀川崎山の林龍平酒造場に21日、独立行政法人国際協力機構九州国際センター（JICA九州）の海外研修員6人が日本食を学ぶため視察に訪れた。6人はいずれもラテンアメリカ在住の日系人。それぞれの母国で日本食の料理人などをしており、本場の技術を探ろうと担当者の話に聴き入っていた。

研修はJICA九州が昨年から始めた「和食ビジネス振興コース」。6人はアルゼンチンやブラジル、コロンビアなど5カ国から来日した22〜46歳の男女で、日本食の料理人や菓子職人などをしている。13〜29日に北九州市や大分県などでそば打ち体験、醤油工場見学、食品廃棄物の生ごみ堆肥づくりなどを学ぶ。

林龍平酒造場は清酒「九州菊」などで知られる創業約180年の老舗で、五代目の林龍平さん(55)が日本酒の原料や製造方法、研修員の母国のワインとの違いなどを説明。日本で修業経験のある研修員らは「なぜ冬に酒造りをするのか」「原料にはどんな米を使うのか」などと日本語で積極的に質問していた。沖縄出身の両親を持ち、アルゼンチンで日本料理店を営むタイラ・ツネタカさん(46)は「日本食にはワインより酒が断然合う。いつか店でも提供したい」。チリで和菓子職人をしているエイホー・マユミさん(27)は「日本酒を使った和菓子があると初めて知った。もっと勉強したい」と興味を深めていた。



林さんたちの前で熱心に話を聴く研修員たち

