

第9回広島フードフェスティバルが開催されました

11月6日（木）～8日（土）、グアナファト州において、第9回広島フードフェスティバルが開催されました。今回、広島から派遣されたシェフは、広島旨い物処“稻茶”代表取締役 下原一晃 氏、広島ガーデンパレス 和食料理長 渡辺 歩 氏の二人で、それぞれが考案した4品の料理とメキシコ産マグロの握り寿司、メキシコ人シェフによるお好み焼きやデザートなどが振る舞われました。



11月1日（土）広島を出発し、15時間の時差があるグアナファト州に同日到着し、翌2日（日）には、食材の確認作業、3日（月）から3日間各料理の仕込み作業が行われました。

このフェスティバルの主催者であるフェリペ氏率いるフィンソグループのスタッフや料理を学ぶ学生などが広島のシェフの指示に従い、皆一致団結して各料理の準備を行いました。

フェスティバル初日の6日（木）は、レオン市にあるカーサ・デ・ピエドラ内に設置された会場に250名、2日目の7日（金）は、サラマンカ市のショッピングモール ヴィア・アルタ内にある日本料理店Sushi Taiに70名、最終日8日（土）は、イラプアト市ムラーノ広場にあるレストランSATOに140名、3日間で総勢460名を集めて、盛大に開催されました。

レオン会場には、グアナファト州リビア・ガルシア知事をはじめ、州政府各局長も参加され、また最終日のイラプアト会場には、ロレナ・アルファロ市長が参加されて、それぞれのご挨拶や各会場では湯崎知事のビデオメッセージが放映されました。

多くの交流が生まれるなど、さらに広島とグアナファトとの友好、親善が深まるフェスティバルになりました。



シェフとフィンソグループのスタッフとの食材確認作業

レオン会場



サラマンカ会場





イラブアト会場

