



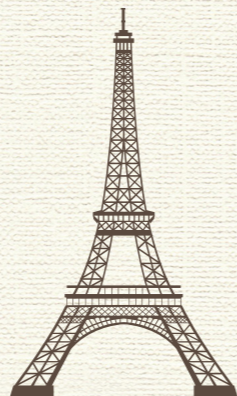
1_おにぎりを握る中山シェフ 2_シメで出されたおにぎりはあっという間になくなった 3_手作りの辛子レンコン 4_菊池の特産品をPR 5_江頭市長がトップセールスで菊池の魅力を発信 6,7_親善大使に就任した中山シェフとド・ローラ節子さん 8_世界的ファッションデザイナーの高田賢三氏も来店 9_中山シェフは地元若手育成にも注力。現在は泗水町出身の申斐花梨さんがワーキングホリデーで修行中

1_表彰式で喜びを爆発させるanocadoの皆さんと江頭市長 2_田園風景は菊池とよく似ている 3_オレンジの薪から上がる煙が独特の風味を生み出す 4_コンクール表彰式 5_道具と食材は全て支給されるため料理人の腕が勝敗を分ける 6_できたてのパエリアを試食 7_多くのメディアが来場 8_調理は屋外の公園で行われた 9_スエカ市役所で歓迎を受ける江頭市長。向かって左隣の女性がラケル・タマリット市長



市長欧州訪問記② 9月12日-14日 フランス 菊池の食を楽しむ会 in パリ

「菊池の食を楽しむ会」とふるさと菊池親善大使就任式を行うため、泗水町出身の中山豊光シェフがオーナーを務めるパリの人気店「Restaurant TOYO」を訪問しました。



郷土愛でつながる縁

この日のために用意した米やシイタケなど菊池・熊本県産の食材のほか、松風や美少年などを店内に展示。イベントが始まると定員30人の店内はすぐ満席になり、最終的には約70人が来店しました。馬刺しや辛子レンコン、呉汁など地元食材を使った和食をメインに創作料理を提供。江頭市長がトップセールスで菊池の魅力を語りつつ、熊本地震の復興支援に対する感謝の気持ちを伝えました。食材の評判は上々で、特におにぎりは米粒の甘味が違うと高評価。フォトブックに載せた白龍も人気で、ぜひパリで披露してほしいとの要望もありました。

親善大使の任命式では、本市出身の節子・クロソフスカ・ド・ローラ伯爵夫人も出席し、中山シェフと共に就任していただきました。お二人には今後、菊池の魅力を世界に発信してもらいながら、おもてなし向上のアドバイスなどファンづくりのサポートをお願いする予定です。

イベントが終わると、「とてもおいしかったです。ごちそうさまでした」「菊池のことは知りませんでした。今日で大好きになりました。必ず行きます」と次々に声をかけられ、新たな菊池ファンを獲得に手応えを感じました。



市長欧州訪問記① 9月9日-11日 スペイン 第59回国際パエリアコンクール

スペインバレンシア州スエカ市で開催された第59回国際パエリアコンクールに招待を受け、参加してきました。



米がつかないだ欧州との縁

この地域は米の一大産地で、スエカ市は米研究所を持つほどの中心地。スペインの郷土料理パエリアの世界一を決めるコンクールが毎年開催されており、菊池の米が日本一・世界一になったことを縁に招待されました。今年で57回目を迎える伝統あるコンクールで、収穫祭（お米祭り）の一環として行われています。今回は世界中から41チームが出場。日本からは予選を勝ち上がった3チームがエントリーしていました。

表彰はバレンシア部門、スエカ部門、国際部門、総合部門（最高位）の4つで行われます。江頭市長が表彰状の贈呈者を務めた国際部門では、なんと日本のチーム「anocado」（東京都）が初受賞。日本チームの部門優勝は史上初の快挙です。

スエカ市役所を訪問し、ラケル・タマリット市長ほか関係者から熱烈な歓迎を受けた江頭市長は「素晴らしい米文化を築き、コンクールを長年続けられていることに尊敬の念を覚える。菊池市には2千年の米文化の歴史があり、こうした縁でつながれたことを大変うれしく思う。皆さんと一緒に米文化の素晴らしさを世界に発信していきたい」とあいさつ。今後の交流を祈念しました。