

# 茶道や松阪肉料理体験

外国人観光客の満足度探る



モニターツアーで巻きずし作りを体験する留学生たち＝中町の前川料理教室で

外国人観光客の誘致策として、松阪市観光協会や松阪市の料理の体験を、毎日午前11時から三重（大津市と西日市大）の留学生を人を、を閉じた。留学生は「貴重な体験をした」、「松阪は思い描いていた日本そのもの」とすっかり満足した様子だった。

「重なる体験をした」、「松阪は思い描いていた日本そのもの」とすっかり満足した様子だった。高等教育機関との連携

松阪市  
観光協会

## 留学生招きモニターツアー

# 「思い描く日本そのもの」

で地域の人口減少防止や活性化を促す「高等教育モニターツアー」から提案を受けて開催。第一回は2017（平成29）年に柚原町の「ジャンボ七草粥まつり」の見学ツアーを行い、効果的な情報発信などについて意見を聞いた。

2回目の今回、招いたのは南大学のドイツ人3人、ネパール人4人、スリランカ人2人。留学生たちは魚町の旧長谷川治郎兵衛家の離れで茶道体験をした後、松阪牛肉を販売する中町の丸中本店へ。揚げ立てで熱々の肉コロッケを頬張り、「コンビニのより何十倍もおいしい」「ふわふわでこんなに初めて」と、食レポを披露した。

次いで同町の前川料理

11月22日（金）夕刊三重 7面  
（夕刊三重新聞社提供）

教室を訪れ「松阪牛しぐれ巻き」となま汁の作り方を教わった。講師の前川智司さん（53）から日本料理の基本である「だし」について、「一度だしは、30分ほど水につけた昆布を火にかけ、

沸騰前に取り出すこと」「かつお節を加えたら火を消す。絞らないで静かにこす」などを説明を聞いた。巻きずしづくりは興味津々で、ご飯と年しぐれを乗せた巻きずすを巻いた。

四日市大4年・アタバット・バウイトラさん（39）は「スリランカには、巻く調理法がないので初めて。いい経験でした。松阪は雰囲気のある日本を代表するような町」、三重大に1年間留

学しているフランチスカ・ハーンさん（22）はドイツの大きな町にもずし屋があります。作るのは初めてだったので戸惑ったけど、勉強になったと、貴重な体験を喜んで