

# **ハワイ州との食の分野における 青少年交流プログラム**

## **2025年度報告書**

**派遣 2025（令和7）年6月1日～8日  
受入 2025（令和7）年8月16日～23日**

**ハワイ州との食の分野における青少年交流事業実行委員会  
(福岡県企画・地域振興部国際局国際交流課)**

# ハワイ州との食の分野における青少年交流事業 概要

## 1 趣旨・目的

1981年（昭和56年）、福岡県とハワイ州は、両地域にとって初めてとなる姉妹提携を締結し、様々な分野で友好関係を深めている。当事業は、福岡県とハワイ州の学生を相互に派遣し、食の分野で交流をすることで、将来世界で活躍する若者を育成するとともに、相互の文化の理解促進と、姉妹提携を結ぶ両地域の更なる交流の発展を図ることを目的とする。

## 2 概要

### （1）参加者

福岡県内の大学又は専門学校等で食、調理、栄養学等を専攻する学生 6名

※ハワイ側は、ハワイ大学カピオラニ校（KCC）の学生 6名

（KCCは全米でトップ20に入る調理学科を有し、世界的に有名なシェフを多数輩出している。）

### （2）事業内容

福岡県とハワイ州の食に関する分野を専攻する学生を相互に派遣し、互いの地域の食文化を学ぶとともに、日米学生が共同で地域の食材を活かしたレシピを考案するコンペティションを実施する。

### オリエンテーション

令和7年5月10日（土）

福岡県の参加者を対象に、ハワイと福岡県の関係やハワイの概況説明、海外勤務体験談の講義、福岡県の農林水産物、渡航の準備についての説明等を実施。

### ハワイプログラム

令和7年6月1日（日）～8日（日）

ハワイ大学カピオラニ校での調理実習や産地訪問等を通してハワイの食文化を学んだ上で、ハワイの地元食材+福岡県の食材を活かしたレシピを考案。考案したレシピに基づき調理を行い、コンペティションを実施。

### 福岡プログラム

令和7年8月16日（土）～23日（土）

中村調理製菓専門学校の協力による同校での講義や、産地訪問等を通して福岡の食文化を学んだ上で、福岡県の地元食材を活かしたレシピを考案。考案したレシピに基づき調理を行い、コンペティションを実施。

### （3）参加資格

- ① 福岡県内の大学・専門学校等において、食に関する分野（調理・栄養学等）を学んでいる学生
- ② プログラム中の必要経費を負担できる者
- ③ 国際交流に対して関心がある者
- ④ プログラムを通して、英語を用いてハワイの学生や関係者と積極的にコミュニケーションを図る意欲のある者
- ⑤ 心身ともに健康であり、事前オリエンテーション、派遣プログラム、受入プログラムの全日程に参加できる者

### （4）実施主体

ハワイ州との食の分野における青少年交流事業実行委員会

## 参加学生

### 福 岡



福岡女子大学  
国際文理学部 食・健康学科  
さかい なつき  
4年 坂井 菜月



九州産業大学  
商学部 経営流通学科  
グローバル・フードビジネス・  
プログラム  
やなぎ  
2年 柳 みくに



中村調理製菓専門学校  
調理師科 2年コース  
おがわ しょうや  
2年 小川 翔矢



九州女子大学  
家政学部 栄養学科  
のだ あやね  
3年 野田 綾音

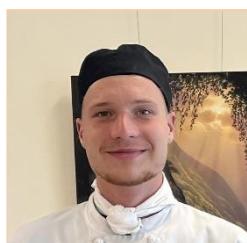


中村調理製菓専門学校  
調理師科 2年コース  
ごとう がく  
2年 後藤 雅空



中村調理製菓専門学校  
調理師科 2年コース  
にしだ なおたろう  
2年 西田 尚太郎

### ハ ワ イ



ノユス  
*Nojus Davidivicius*



ジョセフ  
*Joseph Dreksler*



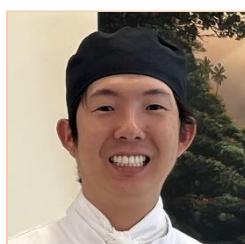
ファニー  
*Fanny Lin*



ドーン  
*Dawn Romero*



ジエルワイン  
*Jerwin Sagun*



ダニエル  
*Daniel Tada*

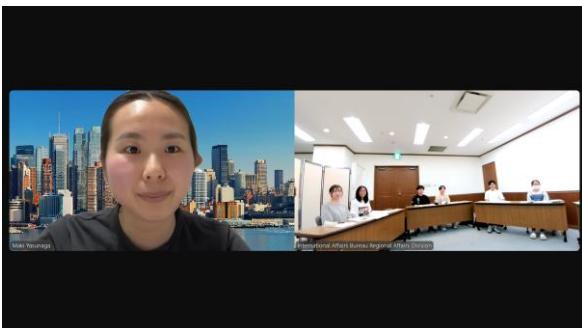
# オリエンテーション

令和7年5月10日（土）10:00～15:00  
福岡県国際交流センター3階会議室

## 次 第

- 1 プログラム概要説明 10:00～10:05  
福岡県 企画・地域振興部 国際局 国際交流課 インド・欧米係 栗木 智章
- 2 主催者あいさつ 10:05～10:10  
福岡県 企画・地域振興部 国際局 国際交流課長 平山 裕章
- 3 自己紹介 10:10～10:30
- 4 海外勤務経験談 10:30～11:20 オンライン  
BentOn 安永 麻紀氏
- 5 福岡県とハワイ州の交流の歴史について 11:30～11:50  
福岡県 企画・地域振興部 国際局 国際交流課 インド・欧米係長 浜 裕也  
(お昼休憩) & LOCALS
- 6 福岡県産食材について 13:00～13:15  
福岡県 企画・地域振興部 国際局 国際交流課 インド・欧米係 栗木 智章
- 7 プログラム詳細説明、渡航の事前準備等について 13:25～15:00  
福岡県 企画・地域振興部 国際局 国際交流課 インド・欧米係 栗木 智章

### ○海外勤務経験談



講師 安永 麻紀 氏

管理栄養士の安永麻紀さんは、ニューヨークで活躍するお弁当会社のジェネラルマネージャー。大学時代にニューヨークで和食弁当を販売した経験を機に、久原本家に入社し、同社の海外事業を経て現在に至る。

世界に健康的な和食を広めたいという情熱を持ち、様々なチャレンジを乗り越えてきた麻紀さんの経験は、海外での挑戦を考える学生にとって大きな刺激とヒントとなった。



#### ◀ BentOnの”Daily bento”

麻紀さんの働くニューヨークのBentOnは、忙しいニューヨーカー向けに、健康的でバランスの取れたお弁当を販売・配達している。価格と手作りする手間を抑え、栄養価の高い食事をとりたいというニーズに応えている。

## オリエンテーション

令和7年5月10日（土）10:00～15:00  
福岡県国際交流センター3階会議室

### ○福岡県とハワイ州の交流の歴史について



浜印度・欧米係長による講義の様子

◆両県州の交流の歴史について、福岡県国際局から説明。海外移住の歴史や、福岡県にルーツを持つハワイの偉人達、両県州の最近の交流事業などを参加者が学ぶ場となった。

### ○県産食材を使ったランチ体験



&ローカルズで県産食材を使った昼食をいただいた。

◆県産食材を使用しているアンドローカルズでランチ。参加者は、明太子を使った福岡らしい和定食を楽しみながらメニュー考案の参考にした。

### ○県の農林水産物、渡航準備についての説明



渡航のしおり・県産食材の紹介（抜粋）

◆ハワイでのコンペティションの課題食材となる福岡県の特産品「八女茶」、「福岡有明のり」、甘さが特徴の「醤油」について紹介。それぞれの生産方法や特徴、環境との関連性などに触れ、参加者に県産農林水産物への理解を深めてもらった。

◆そのほか、ハワイの基本情報、ハワイプログラムでの留意事項、渡航までの事前学習について説明。

# ハワイプログラム

## 日 程

2025（令和7）年6月1日（日）～8日（日）

|          |  |
|----------|--|
| 6月 1日（日） | 福岡発<br>ホノルル着<br>現地スーパー（フードランド、ニジヤ、ダウントゥアース）視察                                |
| 6月 2日（月） | アイスブレイク、ハワイ文化に関する講義<br>MW Restaurant Wade Ueokaシェフによる講義<br>レシピ開発に向けたディスカッション |
| 6月 3日（火） | Makapuu岬ハイキング<br>Tradition Coffee Roasters（コーヒー焙煎所）訪問<br>コンペティションに向けた食材調達    |
| 6月 4日（水） | Pokeデモンストレーション<br>Pokeミニコンペティション<br>コンペティションに向けた食材調達                         |
| 6月 5日（木） | コンペティション準備<br>コンペティション   |
| 6月 6日（金） | Kāko‘o ‘ōiwi（湿地帯保護を行うNPO）訪問  |
| 6月 7日（土） | KCCファーマーズマーケット訪問<br>Alii Fish Market（ poke店）訪問<br>ホノルル発                      |
| 6月 8日（日） | 福岡着  |

## シェフによる講義



KCCでのシェフアランによるルアウについての講義



シェフウェイドによる講義の様子



MW Restaurantのキッチン内も見学させていただいた

6月2日、KCCに到着した福岡の学生は、ハワイの伝統的な歓迎を受け、ルアウ(祝いの席の食事)についての講義をシェフアランより受けた。

その後、ハワイアン航空の機内食監修も行っているウェイド・ウエオカシェフの経営するMW Restaurantを訪問。シェフのこれまでの経験や、機内食監修にあたってのエピソードなどを講義いただくとともに、昼食をいただいた。



アイスブレイクの様子

# ハワイプログラム

## Tradition Coffee Roasters

6月3日、Tradition Coffee Roastersを訪問し、コーヒー焙煎工程の見学や、コーヒーに関する講義を受講。コーヒーの製造過程や豆の焙煎具合による味の違い、スコアリング、香りなど、奥深いコーヒーの世界について学ぶことができた。



焙煎工程について説明を受ける参加者たち



コーヒー豆のサンプルを見ながら説明を受ける様子

## Pokeデモンストレーション、ミニコンペ



デモンストレーションの様子

6月4日、シェフアランによるPokeについての講義・デモンストレーションが行われた。Pokeの歴史や材料、ハワイらしい味付けなどについて説明を受けるとともに、シェフアランによる3種類のPoke作りを見学。

その後は、各チーム自由な発想でPokeを作成し、順位を競うミニコンペを開催。KCCのクリストファー S.F.ガルニエ シェフ、ポケ店「Alii Fish Market」のロビン・アバッド シェフに審査していただいた。



チームで協力してPoke作りを行う様子



各チームの作成したPoke



審査員とともに記念撮影

## ハワイプログラム

### Kāko'o 'Ōiwi

6月6日、広大な湿地のタロイモ栽培地域で、コミュニティの人々が持続可能なエコシステムの修復と維持に取り組んでいるKāko'o 'Ōiwiを訪問。

施設やタロイモを蒸す工程などの説明を受けた後、タロイモ畑に入り草を抜く作業を体験した。



神聖なエリアに入る前の儀式の様子



施設の説明を受ける参加者



草抜きの様子

### コンペティション準備

コンペティションに向け、チームでアイデア出し、食材調達、試作を実施。



チームでのディスカッションの様子



スーパーで食材調達



プレゼンテーション資料を作成



チームで協力して試作

# ハワイプログラム 料理コンペティション

- 日時:2025(令和7)年6月5日(木)14:00~16:30
- 場所:ハワイ大学カピオラニコミュニティカレッジ(KCC)
- 審査員: MW Restaurant ウェイド・ウエオカ シェフ、在ホノルル日本国総領事館 伊藤 匠太郎 公邸料理人
- ガイドライン(抜粋):
  - ・福岡の学生2名、KCCの学生2名の4名1チーム
  - ・機内食の副菜を2品作成する(冷製に限る)。そのうち1品はベジタリアン用を推奨。
  - ・機内食作成にあたっての注意事項(料理をあまり複雑にしない、高価すぎる食材を利用しない、多くの人に受け入れられる一般的な食材・味付けとする等)に留意。

## 各チームのメニュー

### <チーム Ichiban>

坂井、後藤、ジョセフ、ドーン



#### ▶きゅうり パイナップル ジュビリ (醤油・梅) (Cucumber / Pineapple Jubilee)

主な食材:きゅうり、パイナップル、梅干し、醤油 等  
★審査員講評

アイデアが素晴らしい。醤油の塩味が強い。  
食材の形を揃える必要あり。



#### ▶きゅうり パイナップル ジュビリ (柚子) (Cucumber / Pineapple Jubilee)

主な食材:きゅうり、パイナップル、柚子 等

##### ★審査員講評

味のバランス・香りがよい。機内食にする際は水分  
が主菜のロコモコと混ざらないようにする必要がある。



#### ▶ロミロミトマト (Lomi Lomi Tomato)

主な食材:トマト、玉ねぎ、トウモロコシ、  
ライム、醤油 等

##### ★審査員講評

見た目、味のバランスがよい。  
塩麹を使うとよいかもしれない。



#### ▶ハワイ風白和え (Hawaiian Styled Shira-ae)

主な食材:豆腐、ほうれん草、パイナップル、抹茶 等

##### ★審査員講評

新しい料理で、見た目も良く、レストランで出すには  
素晴らしい料理。機内食としては工程が複雑。



#### ▶ハワイ風春雨 (Hawaiian Harusame)

主な食材:パイナップル、スパム、春雨、醤油 等

##### ★審査員講評

スパムでハワイらしさを、春雨でアジア  
らしさを感じられた。海苔の香りがよい。



#### ▶抹茶ニヨツキ (Matcha Gnocchi)

主な食材:抹茶、きゅうり、トマト、小麦粉、卵 等

##### ★審査員講評

マヨネーズに抹茶を入れてもよいかもしれない。  
機内食としては工程が複雑。

### <チーム Ohana>

柳、西田、ファニー、ジェルワイン



#### ▶ロミロミトマト (Lomi Lomi Tomato)

主な食材:トマト、玉ねぎ、トウモロコシ、  
ライム、醤油 等

##### ★審査員講評

見た目、味のバランスがよい。  
塩麹を使うとよいかもしれない。

### <チーム Shaka>

野田、小川、ダニエル、ノユス



#### ▶ハワイ風春雨 (Hawaiian Harusame)

主な食材:パイナップル、スパム、春雨、醤油 等

##### ★審査員講評

スパムでハワイらしさを、春雨でアジア  
らしさを感じられた。海苔の香りがよい。



#### ▶抹茶ニヨツキ (Matcha Gnocchi)

主な食材:抹茶、きゅうり、トマト、小麦粉、卵 等

##### ★審査員講評

マヨネーズに抹茶を入れてもよいかもしれない。  
機内食としては工程が複雑。

## ハワイプログラム

### コンペティションの様子



Team Ichibanによるプレゼン



Team Ohanaによるプレゼン



Team Shakaによるプレゼン



審査員との記念撮影

ハワイを代表する世界的シェフである  
ロイ・ヤマグチシェフ（一番左）も駆けつけてくださいました

### その他



KCCの学生に製菓クラスのキッチンを  
案内いただく様子



全員で協力してビーチでランチの準備



ロイ・ヤマグチシェフのお店にて



マカプウ岬にて

## 福岡プログラム

### 日 程

2025（令和7）年8月16日（土）～23（土）

|          |  |
|----------|--|
| 8月16日（土） | 福岡着  |
| 8月17日（日） | 自由行動   |
| 8月18日（月） | 中村調理製菓専門学校での講義<br>中村 哲 校長「Food Culture of Japan and FUKUOKA」<br>中村調理製菓専門学校での調理実習<br>山片 良 准教授「筑前煮、焼き魚、お吸い物、ご飯」<br>中村調理製菓専門学校での製菓体験<br>大賀 朋子 専任講師「フルーツ大福、どらやき」 |
| 8月19日（火） | TT0AHISU 山下泰史氏による講義、デモンストレーション<br>産地訪問 高橋商店（板海苔づくり体験）<br>茶の文化館（抹茶挽き体験）   |
| 8月20日（水） | 産地訪問 伊都菜彩<br>さばたろう 末安 拓郎 氏による講義・調理体験・昼食  |
| 8月21日（木） | コンペティション準備（食材調達、試作）  |
| 8月22日（金） | コンペティション準備<br>コンペティション   |
| 8月23日（土） | 浴衣着付体験、太宰府天満宮見学<br>福岡発   |

### 中村調理製菓専門学校での講義、調理実習



講義の様子

8月18日、中村調理製菓専門学校にて、中村哲校長による「日本と福岡の食文化」の講義と、山片良准教授による福岡県の郷土料理「筑前煮」等の調理実習、大賀朋子専任講師による和菓子作り体験を実施。参加者は、日本・福岡の食文化への理解を深めた。



調理実習の様子



和菓子作り体験の様子

## 福岡プログラム

### TTOAHISU

8月19日、参加者は、ミシュラン三ツ星を獲得した、世界に通用する日本のフレンチを発信するレストラン「TTOAHISU」(トアヒス)を訪問。オーナーシェフの山下泰史シェフから、これまでの経験や料理人としての思いを伺い、食の分野で将来活躍していくことを考える上で貴重な学びとなった。

また、キッチンに入らせていただき、間近でデモンストレーションを行っていただいた。



山下シェフによるデモンストレーションの様子



山下シェフからの講義の様子

### 板海苔づくり、抹茶挽き体験

福岡県が全国に誇る最高級海苔の産地、柳川市の高橋商店を訪問し、板海苔づくりを体験。

その後、「茶の文化館」を訪問。石臼を使って抹茶を挽き、それを立てて試飲した。

福岡の誇る県産農林水産物の魅力を学ぶことができた。



石臼での抹茶挽き体験



板海苔づくり体験の様子



自分たちで挽いた抹茶を立てて試飲

## 福岡プログラム

### さばたろう

福岡の郷土料理と土鍋ごはんを提供する福岡市内の和食店「さばたろう」を訪問。

食材や器にも福岡・九州産にこだわる大将の思いに触れるとともに、さばの捌き方を体験。地産地消で地域の魅力を伝える大将の姿勢から、料理人としての一つのあり方を学んだ。



さばの神経締めを教わる様子  
(中央) さばたろう大将 未安 拓郎 氏



さばの捌き方を学ぶ参加者



大将への質疑応答の様子

### コンペティション準備

チームごとにレシピのディスカッション、食材調達、試作等を実施。英語でコミュニケーションをとりながら、コンペティションに向けてチーム一丸となって準備を行った。



プレゼンテーションの準備の様子



調理の様子

# 福岡プログラム 料理コンペティション

- 日時:2025(令和7)年8月9日(金)13:20~15:20
- 場所:中村調理製菓専門学校 第2レストランホール
- 審査員:中村調理製菓専門学校 中村 哲 校長、MW Restaurant ウエイド・ウエオカ シェフ
- ガイドライン(一部):
  - ・福岡の学生2名、KCCの学生2名の4名1チーム
  - ・ハワイアン航空の福岡発ホノルル便で提供されることをイメージした機内食の副菜のレシピを2種類考案。
  - ・福岡県の食の魅力が伝わる要素を含む。福岡県産食材を一部に利用する。
  - ・機内食作成にあたっての注意事項(料理をあまり複雑にしない、高価すぎる食材を利用しない、多くの人に受け入れられる一般的な食材・味付けとする等)に留意。

## 各チームのメニュー

※下線は福岡県産の食材

### <チーム Ichiban>

坂井、後藤、ジョセフ、ドーン



#### きゅうり パイナップル ジュビリ

(Vegetable Poke with Japanese Plum Sauce)

主な食材:きゅうり、パイナップル、梅干し、醤油、だし 等

#### きゅうり パイナップル 日没 (サンセットサラダ)

(Cucumber Pineapple Sunset Salad)

主な食材:きゅうり、パイナップル、柚子、玉ねぎ、しょうが 等



#### ★審査員講評

全体として丁寧に作られている。食感・見た目がよい。  
福岡の食材をもっとアピールするとよい。

### <チーム Ohana>

柳、西田、ファニー、ジェルワイン



#### ロミロミトマト

(Lomi Lomi Tomato)

主な食材:トマト、トウモロコシ、玉ねぎ、醤油、レモン汁、塩麹、海苔 等



#### 福岡風ナムル

(Fukuoka Inspired Namuru)

主な食材:ほうれん草、ニンジン、もやし、きくらげ、ねぎ、ごま、醤油、海苔 等

#### ★審査員講評

色味がよい仕上がりになっている。  
ナムルは味がよく、福岡の食材をうまく使っている。

### <チーム Shaka>

野田、小川、ダニエル、ノユス



#### 柚子胡椒ポテトサラダ

(Potato Salad with Yuzu Kosho)

主な食材:ジャガイモ、きゅうり、ニンジン、スパム、柚子胡椒、青のり 等



#### ハワイ風もやしサラダ

(Hawaiian Bean Sprout Salad)

主な食材:もやし、キャベツ、青のり。  
パイナップル、塩昆布、ゆず 等

#### ★審査員講評

ポテトサラダは福岡を感じる食材とその味をうまく使っている。  
もやしサラダはレストランで出すにはよい仕上がり。

## 福岡プログラム

### コンペティションの様子



発表・審査の様子



審査員からメダルを授与される参加者たち



全員で集合写真

ハワイプログラムに引き続き福岡プログラムでも審査員を務めてくださったMW Restaurantのウェイド・ウエオカ シェフからは、いずれのチームもハワイプログラムからの成長を感じられたとのコメントをいただいた。

### 優勝レシピの機内食搭載

ハワイアン航空のご協力により、コンペティションで優勝したTeam Shakaの「柚子胡椒ポテトサラダ」が、ハワイアン航空福岡発ホノルル便の機内食副菜として期間限定で（11月1日～19日）搭載された。



食材、味付けなど所要の調整を経て  
機内食に採用された柚子胡椒ポテトサラダ

#### 福岡県とハワイ州の学生が考案した 柚子胡椒ポテトサラダ

姉妹提携を締結している福岡県とハワイ州は、様々な分野で交流を深めています。2023年度に開始した食の分野での青少年交流事業の一環として、福岡県とハワイ州の学生が日米混合チームを組んで、福岡の食材を活かしたハワイアン航空機内食副菜レシピの開発に挑戦しました。コンペティションでの優勝レシピである福岡県産の柚子胡椒を使用したポテトサラダを口コモコと共にご堪能ください。



機内食とともに機内で配布された紹介カード

## 学生レポート

福岡女子大学 国際文理学部 食・健康学科  
4年 坂井 菜月



### ～ハワイプログラムを終えて～

（応募理由）約10か国への訪問を通じて、世界各国の食文化に深く触れ、食がもつ力の大きさを実感してきました。さらに、栄養学を学ぶ中で、食が私たちの健康や生活に与える影響の大きさを学びました。これらの経験から、「食で世界をより豊かにしたい」という夢が生まれ、そのために調理技術やレシピ開発のスキルを身につけることが重要だと考え、応募させて頂きました。

（参加前の目標と実際に取り組んだこと）参加前の目標は、地域の食材を活かしたレシピ開発の技術や、日本とハワイにおける食文化や栄養に対する考え方の違い、特に、地産地消やフードマイレージ削減といった環境への配慮が、どのように料理に反映されるのかを理解することと掲げていました。実際には、地域の食材を活かしてレシピを考える能力を身に付けたり、ハワイの学生との会話や実際にレストランに行ったりなど、ハワイの食文化について学んだりできました。

（シェフのレクチャーや視察、文化体験について）シェフのレクチャーは、文化のつながりや背景にも興味を持つきっかけとなりました。さらに、料理を通じて文化を学ぶことの面白さを改めて実感しました。スーパーの視察では、ビーガンメニューが存在したり、野菜が量り売りであったりと文化の違いを感じました。学校にて、迎え入れの儀式をして頂いたり、ビーチやレストラン、広場でフラダンスをしている姿を鑑賞したり、タロイモを掘ったりなどの文化体験を通じ、よりハワイの良さに触れることができました。

（チームでの取り組みについて）メニューのアイデア出しにおいて、自分の発想や視点がチームの献立作りに役立ったと感じています。調理の工程では、手際や技術面で自分の未熟さを痛感しました。よりチームに貢献できるよう技術を高めていきたいです。

（ハワイの印象）ハワイは日本語の表示や日本食のお店も多く見られ、多文化社会を実感しました。また、湿度が低くとても過ごしやすかったです。美しい海に囲まれており、毎日を特別な景色の中で過ごせ、リゾートを感じました。

（ハワイでのプログラム全体を通して学んだこと）プログラムを通して、工夫して調理をする楽しさを学びました。さらに、仲間と一つの目標に向かって取り組む楽しさや、現地で一流の料理や文化に触れる大切さも体感でき、自分の視野が大きく広がったと感じています。

### ～福岡プログラムを終えて～

本プログラムで最も心に残ったのは、一流シェフの方々によるご講演です。シェフとして成功を収められた方々が抱いてきた想いや、困難をどう乗り越えてきたのかというお話は、料理にとどまらずあらゆる分野に通じる普遍的な価値観を含んでおり、私にとって非常に大きな学びとなりました。特に印象的だったのは、講演後のデモンストレーションです。理念や想いが技術や所作として形に表れる瞬間に、言葉以上の説得力と迫力を感じ、夢を持つことの素晴らしさを改めて実感しました。私はこれまで大きな夢を描きながらも「何から始めればよいのか」と迷い、行動に移せないことが多かったのですが、今回の経験から「強い信念と好きという気持ち、努力があれば夢は叶う」と確信でき、まずは短期目標を立てて一歩ずつ挑戦していくという意識の変化が生まれ、成長を実感しました。

また、チームで取り組んだコンペティションでも多くの学びがありました。私は、メンバーの思いを汲み取りアイデアに落とし込んだり、官能検査の経験を活かして味の違いを捉えたりして貢献できた一方、やや受動的になってしまい、もっと主体的に関われたはずだという悔いも残りました。それでも、多国籍の仲間と食材調達から試作・修正を経て形にする過程を協力してやり遂げられたことは大きな達成感であり、この反省をバネに「次はもっと積極的に動きたい」と強く思えるようになったことも、自分にとって確かな成長でした。

プログラム全体を通して、私は改めて食の偉大さを強く実感しました。食は人々に幸せや豊かさをもたらし、国や文化を超えて人をつなぐ力を持っています。その尊いものに関わる誇りとともに、語学力や専門知識の不足も痛感しました。だからこそ今後は短期目標を一歩ずつ積み重ねながら、夢である「食の力を通じて世界中の人々が幸せに暮らせる社会を実現する」ことに向け、確かな歩みを重ねていきたいと考えています。

## 学生レポート

九州産業大学 商学部 経営流通学科 グローバル・フードビジネス・プログラム  
2年 柳 みくに



### ～ハワイプログラムを終えて～

私が本プログラムに応募したのは、ハワイの食文化を通して食文化の融合を学びたい、また食を通じて異なる言語や文化をもつ学生と交流し、視野を広げたいと考えたからです。

私は以前、大学の活動でタイの大学祭に参加し日本食を販売しました。その際、日本食が現地の味覚に合わず苦戦しました。この経験から、異文化における味覚の違いを理解し、それを尊重した上で工夫を加えることの大切さを学びました。

そうした背景から、多民族社会であるハワイで「味覚のすり合わせ」がどのように行われているかを学びたいと考えており、現地での学びは非常に有意義なものでした。特に印象に残っているのは、シェフ・アレンによるポケのレクチャーです。伝統的なものから中華風、韓国風まで多様な味があり、ポケという料理にハワイの食文化の特徴が凝縮されていると感じ、最も刺激を受けた体験でした。

また研修前に設定した目標では、KCCの学生と交流する中で技術面では現役の調理学生に及ばないため、私は大学生としての探究心や積極的なコミュニケーションを通してチームに貢献しようと考えました。しかし、それは想像以上に難しく、特にコンペティション中は工程や意図をうまく伝えることに苦労しました。それでも、KCCの学生が私の拙い英語に耳を傾けてくれたおかげで、ボディーランゲージや単語を駆使し、何とか意思疎通を図ることができました。

言葉が通じづらい中で料理のアイデアを出し合い、形にするのは難しかったですが、完成したときの達成感は言葉にできないほど大きなものでした。

今回の研修で最も実感したのは、「食は言葉や文化の壁を越えて人と人をつなぐ力がある」ということです。言語も文化も異なる学生が深い関係を築けたのは同じ目標に向かって料理をすることや、美味しいものを一緒に食べたからだと思います。そして、このような貴重な学びを得られたのは、KCCの方々のおかげです。8月の日本プログラムでは、今度は私たちがKCCの皆さんにとって良い経験となるよう全力でサポートしたいです。

### ～福岡プログラムを終えて～

福岡プログラムでは研修時間だけでなく、夜ご飯や自由時間も一緒に過ごすことで、さらに仲を深めました。その中で、ハワイの学生に福岡の食を紹介する機会が多くあり、相手に魅力を伝えて喜んでもらえることが、自分にとっても大きな喜びであると気づきました。また今まで地元である福岡の食について理解しているつもりでしたが、視察や講義を通して改めてその奥深さを学び、海外の人にも十分通用する魅力があると実感しました。この経験から、将来は福岡の食の魅力を多くの人に伝える仕事に携わりたいと強く思うようになりました。食を通じて人と人をつなぐ役割を担える存在になることが目標です。

コンペティションでは、前回いただいたフィードバックを活かし、作業の単純化を意識したこと、より機内食に適した料理を作ることができました。また、前回の反省から調理用語などの英語を学んだことで、以前よりもスムーズにチームのメンバーと意見交換を行うことができました。試作の際には、日本人の私たちが「この食材はこのように使う」と固定的に考えるのに対し、ハワイの学生はゼロの状態から味を確かめて発想を広げており、その姿勢から斬新なアイデアや新たな食材の活かし方を学ぶことができました。

そして、一番大切だと感じたのは「食は楽しむことが大切である」ということです。TTOAHISUの山下シェフのお話にもありました。食はおいしいだけでなく楽しめることが重要であると、プログラム全体を通じて実感しました。人が生きるうえで欠かせない「食」を、生命維持のためだけでなく、すべての人が楽しめるものにするにはどうすべきか、今後さらに考えを深めていきたいと思います。

この研修では多くの人と出会い、貴重な学びや経験を得ることができました。二週間とは思えないほど充実した時間を通して視野が広がり、出会いや経験に感謝しつつ、今後も食への探究を続けていきたいです。

## 学生レポート

中村調理製菓専門学校 調理師科2年コース  
おがわ しょうや  
2年 小川 翔矢



### ～ハワイプログラムを終えて～

私が、このプログラムに応募した理由は、学校だけでは得られない異国の地ハワイで、現地の学生と共に「食」について学ぶことで、自分の視野を広げ、料理人としての成長につなげたいと考えたからです。特にハワイは多様な文化が交わる場所であり、食の背景や価値観の違いを体感できると期待していました。

参加前の目標は、「現地でしか学べない味・技術・考え方を吸収すること」と「積極的にコミュニケーションをとって自分の意見を伝えること」でした。実際のプログラムでは、積極的に質問や意見交換を行い、レクチャーや視察では常にメモを取りながら学ぶ姿勢を大切にしました。

シェフのレクチャーでは、Pokeやハワイの食文化についてのローカルフードに込められた背景や歴史を知ることができ料理そのものの理解が深まりました。また視察ではタロイモ畑やファーマーズマーケット、地元のスーパーなどを訪れ食材の背景や地域とのつながりも実感できました。

チームで取り組んだコンペティションでは、私は主にみんなでの話し合いの場でまとめたり出してもらった案をブラッシュアップする役を担いました。調理技術では自分の得意分野を活かして貢献できた一方、英語での細かい意思疎通には課題が残りました。普段からもっと英語の単語一つでも覚えておけばよかったですなどという反省もあります。だから8月に行われるコンペティションまでにはスムーズなコミュニケーションがとれるようにしたいです。

ハワイの印象は、「多様性と温かさのある場所」でした。異なる文化を尊重し合いながら生きる人々の姿に、自分も料理を通じて人と人をつなぐ存在になりたいと思いました。

このプログラムを通じて学んだ最も大きなことは「料理は技術だけでなく、心や背景を大切にすること」だということです。今後はこの学びを自分の料理に活かし、より多くの人に感動や安心を届けられる料理人を目指したいと思います。

### ～福岡プログラムを終えて～

私はこのプログラムに応募した理由は、異文化の中で料理を学ぶことで、自分の視野を広げ、料理人としての成長につなげたいと考えたからです。また、地元である福岡の食文化や人々の考え方を改めて学び直し、世界に発信していくことを目標にしました。

ハワイ州との交流事業福岡編では、福岡の食文化は身近でありながらも深く学ぶ機会の少ない地域の魅力をたくさん学ぶことが出来ました。福岡の食材や料理の背景を理解することと地域に根差した料理人の在り方を学ぶことを目的に日本料理の先生のレクチャーでは郷土料理に込められた意味や調理法の工夫に触れることが出来ました。また、伊都菜彩や八女のお茶、有明海苔など福岡ならではの食材がどのように育まれているのかを知り、その土地ならではの食の魅力を改めて感じました。

チームでの取り組み(コンペティション)では、私はレシピの考案や調理、盛り付けを中心に担当しました。チーム全体の流れを見ながら、効率的に動けるように意識し、一定の貢献ができたと思います。一方でリーダーシップを発揮して積極的に意見を出す場面では出された意見をまとめ上げることが難しく英語でのコミュニケーションが課題として残りました。仲間と協力して一つの作品を形にする過程を通して、料理における協働の大切さを学びました。

地元である福岡は、普段気づけないことがたくさんあるけど、新しい発見が尽きない場所だと再認識しました。伝統ある郷土料理と、常に新しい食文化を取り入れる柔軟さが共存しており、その多様性が福岡の大きな魅力だと感じました。

この事業を通して学んだことは、「料理は地域の文化や人々の思いを映すもの」だということです。今後は福岡での学びを大切に、地元の魅力を再発見しながら、食を通じて世界中の人々をつなぐ料理人を目指して努力していきたいと思います。

## 学生レポート

九州女子大学 家政学部 栄養学科  
の だ あやね  
3年 野田 綾音



### ～ハワイプログラムを終えて～

私は食文化に強い関心を抱いており、異文化交流を通じて新たな視点を得ることに魅力を感じている。その中でも、実際にその土地に足を運び、体験を通じて学ぶことにこそ価値があると感じ、このプログラムへの参加を希望した。その中で、特にハワイ州と福岡県の食文化を比較し、共通点や相違点を理解することを目標とした。

現地では、視察の際、気になったことはできるだけ積極的に質問を行い、ハワイ側の生徒たちとも伝統食材や食文化の違いについて意見を交わした。また、プログラム外でも実際に街に出て、自分の目と五感で異文化に触れるなどを心掛けた。シェフによるレクチャーや視察、文化体験などを通じて得られた知識や体験は、観光では得られない貴重なものであった。特にタロイモ畑での体験などは、自分の視野を大きく広げてくれたと感じた。

チームごとの、ポケや機内食製作のコンペティションでは、文化的背景の異なるメンバーと意見をまとめる難しさを感じつつも、その違いから多様なアイデアが生まれた点に面白さを感じた。私は栄養学専攻であり、他のメンバーが調理専攻だったため、異なる視点から意見を出すことができた。特に機内食製作時には、大量調理の視点から実現可能な献立を提案し、福岡とハワイの食を融合させたメニューを考案することができたと感じる。しかし一方で、調理面では他のメンバーに技術面で助けられる場面も多く、自分の未熟さを実感した。

ハワイの文化には日本文化の影響が多く見られたが、それがそのまま残っているわけではなく、現地の文化と融合し独自の進化を遂げている点が非常に興味深かった。食文化においても同様で、共通点の中に違いがあり、その違いの中に新たな文化の価値を見出すことが出来た。

このプログラムを通して、異文化との交流が自分の文化を見直すきっかけになることを再認識することができた。そして、ただ他者を知るだけでなく、異なる文化に触れることで、自分自身の文化理解も深まるなどを実感した。今後も今回の経験を活かし、より深い視点で食と文化を学んでいきたいと考えている。

### ～福岡プログラムを終えて～

福岡での講義では、和食や和菓子をはじめとした日本独自の食文化や調理法について学ぶ機会が多く、普段は当たり前に感じていた日本文化を改めて見直すことができた。中村調理製菓専門学校での講義では、ハワイの生徒と合同で調理や講義を行い、筑前煮の切り方の工夫や和菓子の混ぜ方といった自分には日常的だったことが、海外の人には新鮮に映るということに気づき、文化の違いを実感した。また、プログラム外でハワイの生徒たちと福岡の街を観光した際には、自分が住む地元を「観光地」という視点から触れた事で、その良さを再発見することができた。

チームで取り組んだコンペティションでは、ハワイ側で行われた中間評価での指摘を活かしつつ、福岡とハワイの文化を融合させた「柚子胡椒を使用したポテトサラダ」を考案した。試作の過程では、私は買い出しの際に最初の構成にはなかった材料をあえて購入し、試行錯誤の中で新しいアイデアを生み出すことに貢献できたと感じている。一方で、試行回数を重ねすぎたことで当日の調理に時間がかかりすぎてしまった点は反省点でもあった。結果としてチームのレシピが優勝できたことは大きな達成感につながり、またそれ以上に、メンバーと意見を出し合いながら一つの料理を形にしていく過程で、文化的背景の違いがチームの強みになることを実感した。

このプログラム全体を通して、私は自分の文化を客観的に見直すと同時に、異文化を尊重する姿勢を学ぶことができた。ハワイと福岡、それぞれの文化を比較しながら交流したことで、単に技術面だけではなく視野の広さという点で大きな成長を感じることができた。将来的には管理栄養士を目指しているが、この経験を生かし、ただ健康のための食事を考えるのではなく、相手の文化や地域性を尊重した食の提案ができるようになりたい。そのためにも、今後も幅広い文化に触れ、学び続けていきたいと考えている。

## 学生レポート

中村調理製菓専門学校 調理師科2年コース

ごとう がく  
2年 後藤 雅空



### ～ハワイプログラムを終えて～

私は、ハワイ州の伝統的な食べ物や食文化について学びたいという思いから、この青少年交流プログラムに応募しました。日本とは異なる風土の中で育まれてきた食文化に直接触れることにより、自分の視野を広げ、将来の料理人としての力や意識を高めたいと考えたからです。

参加前の目標は、英語が話せない自分でも可能な限り英語で会話に挑戦し積極的に交流することでした。最初は会話がほとんど理解できず戸惑うことも多くありましたが、プログラム後半になるにつれ、少しずつ自分の意志を英語で伝えられるようになり、達成感を感じました。

プログラム中は、現地シェフによるレクチャーやスーパーマーケット・タロイモ畑などの観察、ハワイ独自の文化体験を通して多くの学びました。特に、ポケやタロイモといった伝統食材について、曖昧だった知識が現地の人々の説明や実際の調理を通して深まり、理解が大きく変わりました。

チームでのコンペティションでは、調理の専門学校で学んでいる調理技術を生かし、食材の下処理や切り込みなどの作業で貢献できたと思います。また、自分のアイデアを尊重してもらい、作ってみたい料理にも挑戦することが出来ました。一方で、英語でのやり取りでは、まだまだ伝えきれないもどかしさを感じ、今後の課題となりました。

ハワイは自然豊かで、人々がとても親切でした。食文化だけでなく、暮らしや価値観の違いにも触れることができ、貴重な経験となりました。

今回のプログラムで得た学びや経験を、8月に行われる福岡県でのプログラムや、そこで行われる最終コンペティションに生かしていきたいと考えています。この経験を糧に、さらに成長していきたいと思います。

### ～福岡プログラムを終えて～

このたび、福岡県とハワイ州の食分野における青少年交流プログラムに参加し、福岡県での研修活動を体験する貴重な機会を得ることが出来ました。普段、福岡県に住んでいたながらも経験することの少ない伝統的な文化や食の体験を通して、地域の魅力を改めて見つけ直すことができたことは、私にとって大きな学びとなりました。特に印象に残ったのは、海苔づくりの工程や自ら石臼で挽き、点てていただけた体験です。これらの活動は日常生活の中ではほとんど触れることがないものであり、福岡が持つ伝統や食文化の奥深さを肌で感じる事が出来ました。地元に住んでいるからこそ見逃していた価値に気づくことができたのは、このプログラムに参加したからこそその収穫だと考えています。

また、プログラムの中で「コンペティション」にも挑戦しました。これまで私は料理を楽しんだり学んだりすることはあっても、競技という形で調理に挑む経験はありませんでした。実際に参加してみると、限られた時間の中で工夫を凝らし、成果を発表する難しさを痛感すると同時に、私に足りない知識や技術が明確になりました。特に、食材の選定や調理法の選択において、まだまだ学ぶべき点が多いことを再認識しました。この経験を通じて、今後はさらに専門的な知識を深め、実践的な力を高めていきたいという思いが芽生えました。

一方、福岡県での活動に加えて、ハワイ州でのプログラムにも参加することでより幅広い学びを得ることが出来ました。ハワイでは独自の食文化を知り、その背景にある歴史や多様性を学ぶことが出来ました。また、福岡での活動を通して、改めて自分の住む地域の持つ魅力や可能性を実感しました。

さらに、語学面においても大きな成長を感じました。交流当初は、英語での会話に不安を抱えており、思うようにコミュニケーションが取れない場面も多くありました。しかし、日々の活動の中で少しづつ英語を使う機会を増やすことで、次第に自分自身の言葉で伝えられるようになり、ハワイ州の学生や福岡県の参加者との絆を深めることができました。言語の壁を越え心を通わせる喜びは大きく、これまで以上に海外や異文化への興味が高まるきっかけとなりました。

今回のプログラムは、ハワイ州と福岡県それぞれでの体験を通じて、文化を学び、語学を実践し、人とのつながりを築くことのできた大変充実した2週間でした。地域の伝統を知り、海外の文化を理解し、互いに交流することで得られた気づきは、これからの中学校生活における学びの姿勢や進路を考える上で、大きな財産になると確信しています。将来、社会に出て働くようになっても、このプログラムで培った経験を活かし、国際的な視野を持ちながら自らの成長につなげていきたいと強く思います。

## 学生レポート

中村調理製菓専門学校 調理師科2年コース  
にしだ なおたろう  
2年 西田 尚太郎



### ～ハワイプログラムを終えて～

私がこのプログラムに応募した主な目的としては、ハワイ州という日本とは全く環境が異なる場所で海外経験のない私が、国の方々とコミュニケーションや交流を経験し、私の今後の海外挑戦の糧にしたいと思ったからです。

私はKCCに行った初日、英語をなめていた自分を悔みました。自分の耳では英語を全く聞き取ることができず幸先の悪いスタートを切りました。自己紹介後のプチレクレーションとして、自分の背中に貼ってある言葉をKCCの学生へ質問し、ヒントを頼りに当てるというものを行いましたが、本当に何を言っているのかわかりませんでした。

MWレストランでは機内食を作るにあたって留意すべき点についてや、ハワイ州の食文化などいろいろなお話をいただきました。食事は日本の味付けに似ている料理が提供されましたが、みそをヴィネグレットにしていたり、デザートに入っているゼリーの凝固剤を二種類使って食感を変化させたりなど、工夫が施されていてとても勉強になりました。

三日目はKCCの方々と一緒にハイキングに行きました。この日食べた朝食である、レナーズベーカリーの「マラサダ」はハワイで食べたなどの料理よりも記憶に残っている衝撃的なおいしさでした。ハイキングではまだ話したことがなかった学生とコミュニケーションをとることができました。その後、KCCの学生が朝から作ってくれたランチはとてもおいしかったです。

四日目にはハワイのソウルフードであるポケについて学んだあと、オリジナルのポケを作り競う、ポケコンペを行いました。結果としては2位という悔しい結果に終わりましたが、コミュニケーションをとることが難しいKCCの学生と直接話し合って一つのものを作り上げることができたという嬉しさが強かったです。そして、四日目にしてやっと自分の発音や耳が英語に慣れることができ、翻訳を使わずに何を言っているのかをある程度理解することができるようになっていました。

今回のメインイベントである機内食の途中コンペティションでは、いかに安価で簡単、そしておいしいメニューを作るかを競いました。わたしたち「チームオハナ」はロミロミ風サラダや抹茶白和え、ナムルといったメニューを考えました。作ったメニューはまだ改善の余地がたくさんあり、もっといろいろな案も試す必要があると思いました。コンペの本番は8月、日本で行われるためこれからたくさんのアイデアを持って挑みたいと思います。

そのほかにも、コーヒーショップへ行きコーヒーの種類や焙煎のことについて学んだり、タロイモ畑へ行きタロの歴史について学び泥だらけで草をとったり、KCCが主催しているファーマーズマーケットに行き現地のフルーツをたべたり、ポケ屋さんでとてもおいしいポケを食べることができました。このようなものは日本では絶対経験することができないものばかりで、私の人生に大きな衝撃を与えてくれました。

今回のプログラムの目標であった現地の方々とのコミュニケーションですが、いつの間にか自分から伝えたいことを伝えようと努力するようになりました、その姿勢をみんながくみ取ってくれて沢山の体験、交流をすることができました。

### ～福岡プログラムを終えて～

私は今回のプログラムを通して海外への挑戦への意思をもっと強く持つことができました。6月のハワイでのプログラムに引き続き、福岡でハワイの学生と様々な体験をさせていただき、福岡に住んでいる私たちでも初めての体験もありとても勉強になりました。

初日は、私が在学している中村調理製菓専門学校にて校長先生の座学に加え、日本食と和菓子を作る体験を行いました。体験では慣れた環境ということもあり、私たちがリードして実習を行うことができました。また和菓子の授業では銅の鍋であんこを練ったり、どら焼きの専用鉄板でどら焼きを焼いたりなど、初めてする体験ばかりでとても面白かったです。

しかし、ここで問題がありました。6月ぶりの英語に耳が付いて行けず、ハワイの学生が言っている意味が分からぬことが多々ありました。ですが6月から変わったことは言っていることがわからずとも、こちらが伝えたいことを自分の言葉で伝えられるようになったことです。これは一歩前進したのではないかとうれしく思いました。

2日目にはTTOAHISUというレストランへ行き、貴重な体験とお話をさせていただくことができました。その後は私の地元である柳川で海苔づくり体験をし、八女でお茶を引く体験をしました。身近過ぎて逆にしたことがなかったことをさせていただくことができてよかったです。

私が今回のプログラムで印象に残ったのは、「さばたろう」でのさばの神経締めから三枚おろし、またその後の食事にて人生で一番美味しいサバを食べることができたことです。ハワイに引き続きこんなに貴重な体験を沢山させて頂くことができとても感謝しています。

今回のハワイ州との交流プログラムを通して私は自分の人生において貴重な経験になったと思います。私の目標でもあった海外挑戦の糧としての目的も大いに果たすことができたと思います。ハワイの学生とも繋がりを持つことができ、これからも連絡を取り合っていこうと思っています。本当にありがとうございました。

## おわりに

令和5年度から開始した本事業は、今年度、6月にハワイプログラム、8月に福岡プログラムを実施した。ハワイプログラムでは、シェフの講義、産地視察、調理実習などを行い、福岡の学生は当初言葉の壁もあったが、次第に打ち解け、身振り手振りを交えつつハワイの学生と積極的にコミュニケーションを取れるようになるなど、日々成長が見られた。福岡プログラムでは、伝統料理の調理実習や産地訪問、第一線で活躍する料理人の方々との交流を通じ、両地域の学生が福岡県の食材の魅力やプロの仕事への姿勢を学んだ。日米混合チームによるレシピ開発コンペティションでは、機内食副菜をテーマとしたが、機内食特有の様々な制約に苦労しながらも、創意工夫あふれる料理が完成し、参加者は大きな達成感を得ていた。本事業を通して、参加者は異文化理解とチームワークを育み、将来の国際的な活躍への意識を高めることとなった。ハワイ大学カピオラニ校、中村調理製菓専門学校をはじめ、多くの関係各位のご協力に心より感謝申し上げる。

### プログラムでお世話になった皆様

#### ★ハワイ大学カピオラニコミュニティカレッジ(KCC)

##### ハワイ

MW Restaurant、Tradition Coffee Roasters、在ホノルル日本国総領事館、ロイ・ヤマグチ氏、Kāko'o 'Ōiwi、Alii Fish Market、鶴田 史子氏(コーディネーター)、大田 千栄美氏(通訳)

##### 福岡県

中村調理製菓専門学校、TTOAHISU、高橋商店、茶の文化館、さばたろう、ハワイアン航空、安永 麻紀氏



ハワイでのコンペティションにて



福岡でのコンペティションにて





## Fukuoka Prefecture and State of Hawaii Youth Exchange Program in the field of Food

