

# JAPAN AND THE WORLD

+

**AROUND  
THE WORLD**

進む男女共同参画

**GENDER  
EQUALITY  
ON THE MOVE**

**FEATURE**

**GASTRO-  
DIPLOMACY**

美食外交

食と平和と文化

**FOOD, PEACE  
& CULTURE**

**THE WORLD**

**ECOWAS**

西アフリカの興隆

**THE RISE OF  
WEST AFRICA**

**RUI MATSUKAWA**  
DIRECTOR OF THE GENDER  
MAINSTREAMING DIVISION  
OF THE MINISTRY  
OF FOREIGN AFFAIRS

WAW!舞台裏の女性達  
**THE WOMAN  
BEHIND WAW!**



## ペルー料理 PERUVIAN CUISINE

In healthy body,  
healthy spirit

健康な身体にこそ  
健全な精神は宿る

*Peru is known as one of the world's 10 "megadiverse" countries, for its rich diversity in ecosystems, species, genetic resources and culture. Peru's biodiversity is one of the pillars of its national economy, which plays a direct role in sustaining a large part of the population, has an important role for culture, science and technology and provides essential environmental services in terms of soil fertility, air quality and water supply.*



ペルーは、世界で10本の指に入る「超多様性」国家、すなわち非常に多様性の豊かな国として知られています。生態系や生物種のみならず、遺伝資源や文化も実に多種多様です。ペルーの生物多様性は国家経済の柱のひとつで、人口の大半を維持するのに直接役立っているほか、文化や科学、技術の面でも重要な役割を果たしています。また、土壌肥沃度や大気環境、水の供給といった欠かすことのできない環境改善にも貢献しています。

**P**eru has about 25,000 plant species (10% of the world total) with 30% endemism. Out of these, 4,400 species have known properties and are used by the population. In terms of fauna, Peru is first in number of fish species (close to 2,000 species, 10% of the world total); second in bird fauna (1,736 species); third in amphibians (332 species). There are about 5,528 plant species.

Peru produces potatoes, maize, chili, asparagus, mango, avocado, and quinoa - called the golden grain of the Incas. Quinoa was one of the most important elements of the pre-Hispanic Peruvian diet, along with potatoes. Quinoa is worldwide appreciated because it contains proteins and it is gluten free. Peru is the first world producer and



Danza de las tijeras or "Scissors Dance" - Peruvian cultural expression.

exporter of asparagus, quinoa and maca, and third in provision of Hass avocados and artichokes. Also Peru is the fourth largest exporter of dried peppers; and fifth of grapes and beans; sixth of mangoes and seventh in mandarins, coffee (second largest exporter of organic coffee) and ginger.

Peruvian cuisine is considered among the best in the world. Its richness besides the native cuisine comes from the variety of influences like European, Spanish and Italian; African; and from Asia, with two important contributions from the Chinese and Japanese communities that settled down in Peru. Peruvian food is recommended to consume with pisco the national grape brandy.

Three Peruvian restaurants are placed in "The World's 50 Best Restaurants" of San Pellegrino list 2015. "Central Restaurant" of Virgilio Martínez ranked N°4, "Astrid y Gastón" which is best known for the celebrity chef Gastón Acurio who put Peruvian cuisine on the world map and "Maido" where Peruvian nikkei Mitsuharu Tsumura proposes a fusion of Japanese and Peruvian culinary traditions. Hilton Tokyo, supported by the Embassy of the Republic of Peru, organized the "Peruvian Gourmet & Cultural Promotion: Fascinating Peru" for the ninth consecutive year in November 2015

with the Peruvian chefs Guido Gallia and Clint Martín Ramírez. In Japan, there are about 50 Peruvian restaurants, among them "Bepocah" - the best restaurants announced in Tokyo in 2013.

It's an important Peruvian policy to support the spread of Peruvian cuisine through restaurants and products. Peru is the country with the world's largest number of culinary schools and gastronomy university faculties because there is a large demand for national cooks for overseas restaurants, cruisers, etc. since the Peruvian gastronomy boom.

"The International Food Fair of Lima: Mistura" strives to make Peruvian cuisine a key part of boosting Peru's gastronomic image internationally. Mistura creates a space of unity for Peruvians and helps to increase Peru's cultural presence on a global scale. Gastronomy is a powerful tool for strengthening the value of Peru as a brand. Peruvian cuisine was the first cultural expression on the American continent that has earned the distinction of Cultural Heritage of the Americas for the World, awarded by the Organization of American States (OAS). Also recently Peru won the World's Leading Culinary Destination 2015 by World Travel Awards (WTA) for the fourth



consecutive year that recognizes the effort of the Peruvian people. In addition, the "Second World Forum of Gastronomic Tourism", part of the World Tourism Organization (WTO) will be held in Lima, Peruvian national capital, next year promoting Peru as a world top gastronomic destination to experience cuisine, culture and spectacular nature.

II Festival Oishii Peru (Delicious Peru) is organized once a year in Japan, under the slogan "enjoy our flavours" and "be amazed by our gastronomy and culture". Japanese people enjoy the Peruvian cuisine for two days. This event is promoted by the Embassy of Peru, organized by the Association of Peruvians in Japan (ASPEJA), supported by Consulates General in Tokyo and Nagoya, the Cervantes Institute and the Ministry of Foreign Affairs of Japan and sponsored by several Peruvian companies. "Oishii Peru" is a long-term project to promote internationalization of Peruvian cuisine. This allows better integration of Peruvians in Japan and the promotion of tourism to Peru.

The Ministry of Foreign Affairs of Peru and the Peruvian Society of Gastronomy (Apega) signed a cooperation agreement in 2013, which is a new milestone in the objectives aimed at positioning the Peruvian cuisine abroad, consolidating the Peru as an international tourist destination, boosting export of Peruvian products and promoting Lima as the gastronomic capital of Latin America. The agreement establishes a partnership between public and private sectors to promote Peruvian gastronomy and tourism to different regions.

The book "Peru Honduras, our table. Fusion cuisine and culinary diplomacy", of the former Ambassador of Peru in Honduras, Guillermo Gonzales Arica, won the first place at the Gourmand World Cookbook Awards 2015 in the category of embassies, which is known as the Oscars of culinary literature. This book is about the economic impact of a strategy of gastronomic diplomacy with cooperation that took place in Honduras and allows the training in Peruvian cuisine techniques of 1044 Hondurans in 17 out of the 18 departments from that country. The economic impact of the gastronomic diplomacy doubled the trade balance between Peru and

Honduras in a period of 20 months and led to the subsequent signing of the bilateral FTA.

These are among the general activities that lead to a successful country branding achievements based on cuisine and culture.



ルには約2万5,000種、世界の10%に相当する植物種が生育しています。このうち3割が固有種で、4,400種は一般的に知名度が高く地元の人々に活用されている品種です。動物相についても、ペルーは魚類の多さで世界1位(約2,000種、世界の10%)、鳥類では2位(1,736種)、両生類で3位(332種)を誇ります。植物種は約5,528種あります。

ペルーでは、ジャガイモやトウモロコシ、トウガラシ、アスパラガス、マンゴー、アボカド、キヌアなどが生産されています。キヌアは「インカの黄金の穀物」と呼ばれ、スペイン征服以前のペルーに暮らしていた人々の食生活で、ジャガイモと並んで最も重要な食物でした。タンパク質が豊富なおえ、グルテンを含有していないため、世界中で重宝されています。このキヌアに加え、アスパラガスとマカの生産と輸出でペルーは2015年に世界1位となりました。また、ハス・アボカドとアーティチョークの供給では世界3位、乾燥トウガラシとブドウの輸出で4位、豆類が5位、マンゴーが6位、マンダリンオレンジとコーヒー、ショウガが7位となっています。オーガニックコーヒーに関しては、世界第2位の輸出国です。

ペルー料理は、世界でも指折りのおいしさと言われています。スペインやイタリアをはじめとする欧州、アフリカ、さらにはアジアからもさまざまな影響を受け、豊かな食がはぐくまれました。中でも、中華系と日系移民の文化の寄与は大きなものです。ペルー料理にぴったりの飲み物はブドウを原料とした蒸留酒「ピスコ」で、国民的なアルコール飲料となっています。

イタリアのミネラルウォーター・ブランド「サンベレグリーノ」が提供する「世界のベストレストラン50選」2015年版には、ペルーのレストランが3店ランクインしました。第4位に入ったのは、ビルヒリオ・マルティネス氏の「セントラルレストラン」と、ペルー料理を世界に知らしめた有名シェフ、ガストン・アクリオ氏のアストリッド・イ・ガストン、日系ペルー人ミツハル・ツムラ氏が提供するペルー料理と日本料理を組み合わせた「ニッケイ料理」の店「マイド」です。ヒルトン東京では2015年11月、ペルー共和国大使館の協賛で、ペルー人シェフのギド・ガジア氏とクリント・マルティン・ラミス氏を招いて、9年目となる「ペルーフード&カルチャーフェア：魅惑のペルー」が開催されました。日本には約50店のペルー料理店があり、そのうち「アボカ」は2013年に東京ベストレストランのひとつに選ばれています。

レストランや特産品を通じてペルー料理を世界に広めることは、ペルー政府の重要な政策となっています。ペルーは世界で最も料理学校が多い国で、各地の大学にも料理学部があります。ペルー料理がブームとなったことで、海外のレストランやクルーズ船などからペルー人シェフの需要が急増しているためです。

「リマ国際フードフェア・ミストゥーラ」では、ペルー料理をクローズアップすることによって国際社会におけるペルーのイメージ向上を図っています。ミストゥーラはペルーの人々の連帯感を強め、ペルー文化の世界的な存在感を押し上げる一助となる空間を作り出しています。美食は、ブランドとしてのペルーの価値を高める強力なツールです。ペルー料理は、南北アメリカ大陸で初めて米州機構(OAS)から「アメリカ諸国における世界文化遺産」として表彰され、文化的表現と認められました。また先日、ワールド・トラベル・アワード(WTA)が発表する「世界で最も美食を楽しめる国」に4年連続で選ばれ、ペルーの人々の努力が評価されました。

さらに、世界観光機関(UNWTO)が来年リマで開催する「第2回世界美食観光フォーラム」に合わせ、ペルーを料理と文化、壮大な自然を体験できる世界一の美食観光地としてアピールする予定です。

日本では毎年1回、美食と文化祭「美味しいペルー」が開催されています。「さあ楽しもうペルーの味」「料理と文化に嬉しい驚き」とのキャッチフレーズのもと、2日間にわたって日本の皆さんにペルー料理がふるまわれています。このイベントは、ペルー大使館が発起人となり、在東京および名古屋ペルー総領事館、セルバンテス文化センター東京、日本の外務省の協力で、一般社団法人在日ペルー人協会(ASPEJA)が主催しています。ペルー企業も数社、出資しています。「美味しいペルー」はペルー人の国際化を推奨する長期事業で、ペルーの人々が日本社会に馴染むのに役立っているほか、ペルー観光の促進にも貢献しています。

ペルー外務省とペルー美食協会(Apega)は2013年、ペルー料理を海外に普及させる計画の新たな節目として、提携協定を結びました。世界的な観光地としてのペルーの足場を確立するため、特産品の輸出を拡大したり、リマを南米の美食の都としてアピールしたりするのです。この協定に基づいて官民パートナーシップが創設され、ペルーの美食と観光をほかの地域に紹介する活動を行っています。

元ホンジュラス駐在ペルー大使のギジェルモ・ゴンサレス・アリカ氏が著した書籍「ペルー・ホンジュラス、私たちのテーブル：フュージョン料理と食文化外交」は2015年、料理本のアカデミー賞の異名で知られる「グルマン世界料理本大賞」の大使館部門で大賞に輝きました。この作品は、美食外交戦略の経済的な影響の大きさについて、ホンジュラス側の協力を得て記したもので、ペルーの料理技術の訓練にもつながりました。美食外交によってペルー・ホンジュラス間の貿易は1年8か月で2倍に増加し、やがて自由貿易協定(FTA)締結に至るといった経済効果が見られました。

こうした活動は、他の一般的な外交活動と相まって、料理と文化に根差した国家ブランディングの成功につながっています。



Chef Christian Bravo in Peru Oishi 2015.