

Pohjoiskarjalainen ruoka houkuttaa japanilaista huippukokkia

Julkaisuvapaa ProAgria Itä-Suomi 15.7.2024

Aasian 2022 vuonna parhaimmaksi valitun DEN ravintolan omistaja/keittiömestari Zaiyu Hasegawa vierailee Pohjois-Karjalassa elokuun loppupuolella.



Zaiyu Hasegawa. DEN ravintolan omistaja ja keittiömestari. Kuva Shinichiro Fuji.

Zaiyu Hasegawan tokiolainen Den ravintola täytti juuri 16 vuotta. Ravintolalla on kaksi tavallista ja yksi kestävän gastronomian vihreä Michelin tähti, ja se valittiin koko Aasian parhaaksi ravintolaksi vuonna 2022.

Hasegawalla on ravintola myös Bangkokissa ja uusin aukeamassa New Yorkissa, mahdollisesti myös Lontoossa. Hän kiertää ympäri maailmaa tapaamassa nuoria kokkeja ja keittiömestareita, verkostoitumassa ja oppimassa paikallista ruokakulttuuria. Matkoillaan hän tutustuu uusiin raaka-aineisiin ja valmistustapoihin, ja kerää vaikutteita fuusioidakseen niistä parhaita omiin signature-annoksiinsa. Hasegawa on intohimoinen kalastaja ja Rapala-fani, ja matkojen kohokohdat liittyvät nimenomaan kalastukseen.

Pohjoiskarjalainen ruokakulttuuri ja lähiruoka kiinnostaa Japanissa

Hasegawan vierailu toteutetaan osana premium-elintarvikkeiden vientiin ja ruokamatkailuun liittyvän BioSYS Japani -hanketta ja pohjautuu maakuntajohtajamme Japanin vierailulla maaliskuussa 2023 henkilökohtaisesti ojentamaan kutsuun saapua vierailulle Pohjois-Karjalaan ja European Region of Gastronomy -juhlavuotta viettävälle Saimaan alueelle.

Vierailun tarkoituksena on edistää pohjoiskarjalaisen ja suomalaisen ruokakulttuurin ja ruokamatkailun tunnettuutta Aasiassa, nostaa esiin paikallisia raaka-aineita, luonnonvaroja ja ruoanvalmistustapoja sekä vaihtaa tietoa ja osaamista liittyen japanilaiseen ja suomalaiseen ruokakulttuuriin. Tavoitteena on myös nostaa ravintola- ja matkailutoimialojen houkuttavuutta, ja samalla kannustaa nuoria alan opiskelijoita ja jo alalla toimivia olemaan ylpeitä juuristaan ja samalla rohkeita oppimaan uutta. Kokonaisuuteen liittyy myös pohjoiskarjalaisten yritysten ja BioSYS Japani-ryhmähankkeen on edustajien vierailut Japaniin ja Etelä-Koreaan BioSYS Japani -hankkeessa 2024 ja 2025.

Piirakanpaistoa ja kalastusta

Vierailun aikana Zaiyu tutustuu monipuolisesti pohjoiskarjalaiseen ruokakulttuuriin, sen raaka-aineisiin ja valmistustapoihin. Erityisen mielenkiinnon kohteena ovat luonnontuotteet ja paikalliset kalat. Vierailuun sisältyy mm. ohjattu kalastusretki ammattioppaan kanssa, kalojen käsittelyä ja maistelua niin keittiössä kuin nuotion äärellä, sekä karjalanpiirakkatyöpaja maakuntajohtaja Markus Hirvosen kanssa. Paikallinen keittiömestari on suunnitellut tervetuloillalliselle kunnianhimoisen 5-ruokalajin nimikkomenun hauesta. Team DEN järjestää vastavuoroisesti paikallisille nuorille kokeille ja keittiömestareille keittiötyöpajan, jossa japanilainen osaaminen yhdistyy paikallisiin raaka-aineisiin.

"Tämä on ensimmäinen vierailuni Suomessa, ja olen innoissani voidessani uppoutua kaikkeen, mitä tällä kauniilla maalla on tarjottavana.

Odotan innokkaasti vuorovaikutusta paikallisen yhteisön kanssa, mukaan lukien asukkaat, paikalliset tuottajat, ravintola- ja matkailutoimijat sekä alan opiskelijat. Tätä kulttuurivaihtoa odotan erityisen innolla.

Japanissa Muumit, Marimekko ja suomalaiset saunat ovat varsin suosittuja, mutta suomalainen keittiö ja ruokakulttuuri ovat suhteellisen tuntemattomia. Tämä matka tarjoaa minulle upean mahdollisuuden tutustua suomalaisiin kulinaarisiin perinteisiin, ja jakaa löytöni ihmisten kanssa Japanissa ja sen ulkopuolella.

Pohjois-Karjalassa oleskeluni aikana olen innoissani paikallisista erikoisuuksista, kuten hauesta, kuhasta ja ahvenesta. Lisäksi tutkin mielelläni vähemmän tunnettuja luonnonvaroja, kuten vajaakäytössä olevia kalalajeja ja paikallisia sieniä.

Odotan vilpittömästi, että pääsen kokemaan elämää Pohjois-Karjalassa ja nauttimaan kaikista ainutlaatuisista kokemuksista, joita se tarjoaa.” - Zaiyu Hasegawa

Ennen Japaniin palaamistaan Hasegawa ehtii vielä tutustua Rapalan tuotekehitysyksikköön Vääksyssä, jossa vierailun mahdollistaa yhteistyömme LADEC:in ja Lahti Regionin kanssa.

Lisätietoja:

Shota Saito (Italy)

Team DEN European Contact

+39 327 633 6268

shota@gen.education

Anna Rinteinen, matkailun asiantuntija

MKN Yrityspalvelut

+358438273703

anna.rinteinen@maajakotitalousnaiset.fi



Linkit ja lisätietoja:

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/biosys-japani>

<https://www.tokyoweekender.com/food-and-drink/restaurants-and-bars/den-restaurant-tokyo-michelin-starred/>.

<https://www.instagram.com/zaiyuhasegawa/>

<https://www.instagram.com/denkushifulori>

<https://www.facebook.com/zaiyu.hasegawa>

MKN yrityspalvelut:

Toimimme osana ProAgria Itä-Suomen laajaa kehittämisorganisaatiota keskittyen erityisesti maaseudun yritysten liiketoiminnan ja elinkelpoisuuden kehittämiseen. Toimimme kansainvälisesti verkostoituneena maaseudun yritysten asiantuntijaorganisaationa.