

México Amigo メヒコ・アミーゴ

資料提供
平成30年4月10日
課名 国際課
担当 山本（耕）
電話 082-513-2361
内線 2361

資料提供
平成30年4月10日
課名 文化芸術課
担当 岡村
電話 082-513-2719
内線 2718
※演奏・踊りの交流に
関すること

資料提供
平成30年4月10日
課名 ひろしまブランド推進課
担当 杉山
電話 082-513-3441
内線 3340
※食の交流に関すること

メキシコから文化交流団がやってきます！

平成30年5月1日（火）～5月9日（水）の間、県内各地で音楽、舞踏、食を披露

本県の友好提携先であるメキシコ・グアナファト州から総勢30名の文化交流団を受け入れ、両県・州の文化交流を深め、東京オリンピック・パラリンピックのメキシコチーム事前合宿受入に向けた機運醸成を図ります。

【来広するグアナファト文化交流団】

〔音楽隊〕エストウディアントウナ（10人）

音楽に合わせて、喜びとロマンスを表現。ヴォーカルの他、ギター、バンドウリア、コントラバス、アコーディオン、タンバリンなどで構成され、伝統的な衣装を着て演奏。



エストウディアントウナ

〔伝統舞踊〕エル・トリート（12人）

シラオ市の収穫を祝う伝統的な踊り。直訳すると「牛の踊り」。牛、馬、農場主、悪魔、死神が登場し、人間を苦しめる善悪・邪悪・情熱をユーモアとともに表現。

〔食〕メキシコ料理（3人）、メキシコ伝統料理（2人）

メキシコ料理人による本場のメキシコ料理を提供



エル・トリート

【交流イベント】

○フラワーフェスティバル参加

メキシコ紹介ブース「メヒコ・アミーゴひろば」を設置。メキシコ料理試食会など、メキシコの魅力を発信。各ステージで、メキシコの伝統的な音楽と踊りを披露するほか、「México Amigo メヒコ・アミーゴ」として、メキシコ文化交流団と現地進出企業や広島県の関係者がパレードに参加して、友情を発信。

○オリンピック事前合宿受入市町を訪問して、食・音楽・舞踏で交流

- ・廿日市市 演奏・踊り
- ・東広島市 演奏・踊り、交流会参加（料理人）

※東広島市はオリンピック事前合宿の受入中（レスリング・5/2～5/16）

○その他

- ・メキシコ料理人と県内料理人とのコラボレーション・ワークショップ（広島市内）
- ・メキシコ料理ガラディナー（広島市内）

グアナファト文化交流団受入日程（案）

(H30. 4. 10 現在)

月日	フラワーフェスティバル	事前合宿市町訪問	その他
5/1 (火)	来広		
5/2 (水)	前夜祭 (演奏)		
5/3 (木・祝)	パレード ステージ ブースでの試食提供		
5/4 (金・祝)	ステージ ブースでの試食提供		県内料理人とのワークショップ
5/5 (土・祝)	ステージ ブースでの試食提供		
5/6 (日)		廿日市市 (演奏, 踊り) 東広島市 (イベント参加)	
5/7 (月)		東広島市 (演奏, 踊り)	メキシコ料理ガラディナー (演奏, 踊り, 料理)
5/8 (火)	県内視察		
5/9 (水)	帰国		

※日程の詳細につきましては、決まり次第情報提供いたします。

※メキシコ選手団の受入日程については、県庁WEBサイトをご覧ください。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/230/2018nittei.html>

音楽隊

Estudiantuna エストウディアントウナ



エストウディアントウナは、「エストウディアンティナ」という 17 世紀に始まった伝統音楽を伝える楽団の一つです。

喜びとロマンス、そして音楽と共に気持ちや感情を表現します。ヴォーカルの他、楽器はギターやバンドウリア、コントラバスなどの弦楽器を中心に、アコーディオンやタンバリンなどを、伝統的な衣装を着て演奏します。

踊り

El Torito エル・トリート



トリートの踊りは 17 世紀初頭に始まり、収穫の終わりを祝うために生まれた、グアナファト州シラオの風習の一つで、市民祭りや宗教行事に欠かせないものとなっています。

直訳すると「牛の踊り」で、牛を始め、馬や、農場主、老人、悪魔、死神などが登場します。

元々は、村の習慣・社会思想（イデオロギー）・伝統を表していましたが、今では人間を苦しめている善悪・邪悪・情熱がユーモアとともに表現されています。

シェフ

メキシコ料理

Marco Enrique Ruiz Santoscoy Muñiz

マルコ・エンリケ・ルイス・サントスコイ・ムニス



2011-2014年 ICON 大学料理法学士課程

2009年 グアナファト大学国際料理学科卒業

2010年 アルゼンチンコルドバセリア総合料理学校 試食・ソムリエ資格取得

2010年 アルゼンチンコルドバセリア総合料理学校 生パスタ製作のワークショップ参加

2013年 Marije Vogelzang (フードデザイナー) のワークショップ「イーティングイマジナリウム」(グアナファト州レオン市)

2016年 日本料理ワークショップ (日本大阪府)

職歴

2012年 RIU Palace ペニンシュラーホテル (カンクン)

2013年 第4回メキシコご当地料理コンペティション (テキサス州ダラス) 主食部門にて最優秀賞受賞

2013年 レストラン「Pujoru」(メキシコ市) にて職業実習

2014-2015年 ケータリングサービス「Flor de sal」

2015-2016年 カリフォルニア州ナパ・バレーのレストラン「Lake House at Calistoga Ranch」デミシェフ (Auberge du Solei リゾート)

2016年 七島レストランシェフ (日本)

2016-2017年 アリゾナ州フェニックスのレストラン「Toro Latin Restaurant & Rum Bar」(Fairmont リゾート)

2017年 Thunderbird Room VIP フードサービス (米国アリゾナ州スコッツデール)

2017年 Grupo dos M Mystery shopper にて実習及びマーケティング

Juan Emilio Villaseñor

フアン・エミリオ・ヴィジャセニョール



現在グアナファト州レオン市でレストラン経営
2014年10月タパスピンチョスコンテストで優勝
メキシコの食協会によってファイアーマスターと
称される。
スペインマドリードの国際観光フェスにグアナフ
アト料理を紹介するシェフとして参加

David Quevedo Olvera

デビッド・ケヴェド・オルベラ



サンルイス・デ・ラバス出身

現在はグアナファト在住 33 歳。12 歳の時に料理への情熱が芽生え、料理法学位を取得。独自の現代的な料理法を熟知するシェフ。伝統料理についての研究や、その再普及のための活動を行う傍ら、伝統料理を本質と根元を失うことなく現代的な料理へと変化される革新的な技術を有する。

グアナファト工芸大学卒業後、マドリードのミシユランのシェフのロドリゴ・デル・カルレのもとで料理を学び、現在はグアナファト州サングレ・デ・クリスト地区のレストラン「Viñedo Camino D^e Vinos」のメインシェフを務めている。

これまで、ドイツ、スペインのフェア「FITUR」（観光フェア）、エクアドル大使館やスペイン大使館での食事会に、グアナファト料理のシェフ代表として参加。地域伝統料理フェアにてクッキングショーを催すなど、グアナファト伝統料理の多様性を世の中にアピールしている。

伝統料理

María del Consuelo Venancio Mesita

マリア・デル・コンスエロ・ヴェナンシオ・メシタ



チレ・ビエホという料理で伝統料理部門第1位獲得
2015年グアナファト州の伝統料理大会において3位獲得

伝統料理を広めるため、自治体、州及び国が企画する様々なイベントに参加。観光庁と協力してトルティエーヤなど昔からの伝統料理の普及に努めている。

María del Buen Consejo García García

マリア・デル・ブエン・consejo・ガルシア・ガルシア



エミリアノ・サパタ区サン・フェリペ市出身
7歳から料理を始める。

現在彼女はグアナファト州の特産品のプロモーターとして、リュウゼツラン(アガベ)とソコノストレ(サボテンの実)を使った料理を考案し普及。

また、グアナファト州伝統料理家として、メキシコ国内及び国外で行われる国際フェアにてグアナファト州の郷土料理のPRに務めている。

2014年グアナファト州伝統料理コンテストのベストドリンク部門にて、アボカドジュースで第1位を獲得。

料理関連イベントへの参加

- ・2014年 国際観光フェア (FITUR)
- ・2013年から2017年の毎年1回開催の計5回の伝統料理コンテスト
- ・2016年 第1回伝統料理国際コンテスト
- ・2017年 México en el Corazón de México
- ・2016, 17年 Tianguis Turístico
- ・2016, 17年 Jornadas Gastronómicas (Restaurantes Azul)
- ・2015年 ワイン・フードフェスティバル