

· EMBASSY OF JAPAN
· IN FINLAND
· P R E S S R E L E A S E

Unioninkatu 20-22, 00130 Helsinki, FINLAND | tel:+358 (0)9 686 0200 | www.fi.emb-japan.go.jp

Japanin suurlähettilään keittiömestarin ruoanlaittovideosarja: Aineeton kulttuuriperintö WASHOKU – japanilainen ruokakulttuuri



17 elokuuta 2021

Japanin Suomen-suurlähettiläs MURATA Takashi kutsuu kaikki suomalaiset nauttimaan turvallisesti japanilaisesta ruoasta *WASHOKUsta* ja japanilaisesta kulttuurista näinä vaikeina koronapandemia-aikoina.

Japanin Suomen-suurlähetystö on julkaissut videosarjan, jossa Japanin Suomen-suurlähettilään keittiömestari IKEMOTO Yasuyuki kertoo perinteisestä japanilaisesta ruokakulttuurista ja näyttää mestarillisia ruoanvalmistustekniikoitaan. Suomenkielisenä oppaana toimii Japanin kulttuurin ja ruoan asiantuntija Miika Pölkki.

Ruoanlaittovideosarjan videot löytyvät täältä:

https://www.youtube.com/watch?v=mS4ltywI97Y&list=PLdMSyEuc12TXB_Lr1E1IQND3PkkSS3zKE

WASHOKU on sosiaalinen tapa, joka perustuu taitoon, tietoon, tapoihin ja perinteisiin, jotka liittyvät ruoan tuotantoon, käsittelyyn, valmisteluun ja kuluttamiseen. Se yhdistetään erityisen vahvasti luonnon kunnioittamiseen, mikä liittyy tiiviisti luonnonvarojen kestävään käyttöön. Japanilaiset tekevät monenlaisia valmisteluja toivottaakseen tulevan vuoden henget tervetulleeksi, valmistaen mochi-riisipalloja sekä herkullisia ja kauniisti koristeltuja aterioita tuoreista raaka-aineista, joilla kaikilla on oma symbolinen merkityksensä. Tavat tukevat sitä, että käytetään luonnollisia paikallisesti tuotettuja raaka-aineita kuten riisiä, kalaa, vihanneksia

ja syötäviä villikasveja. WASHOKU listattiin vuonna 2013 UNESCO:n aineettoman kulttuuriperinnön listalle japanilaisten perinteisenä ruokakulttuurina.



Videosarjan teema on *hanami-bentō* eli eväsrasia kirsikankukkien katselujuhlaa varten. *Hanami* eli kukkien katseleminen on yksi tärkeä vuodenaikoihin liittyvä traditio, jolloin japanilaiset nauttivat kirsikankukista - *sakuroista*.

Videosarjassa on viisi videota. Ensimmäisessä osassa suurlähettilään keittiömestari IKEMOTO Yasuyuki ja Japanin kulttuurin ja ruoan asiantuntija Miika Pölkki keskustelevat japanilaisesta ruoasta ja tavoista. Neljässä ruoanlaittovideossa keittiömestari IKEMOTO demonstroi yksityiskohtaisesti, miten hanami-eväsrasian ruoat valmistetaan esitellen japanilaista ruoanlaittotaitea ja luonnon huomioimista. Asiantuntija Mikka Pölkki opastaa ja tulkitsee suomeksi. Videot ja niiden teemat on listattu alla, ja ruokalajien reseptit löytyvät myös suurlähetystön kotisivuilta (https://www.fi.emb-japan.go.jp/itpr_fi/11_000001_00118.html).

Makumatka Japaniin

Bentō-ateria

- | | |
|------------------------|--|
| Osa 1/5 Kulttuurivideo | UNESCO:n aineeton kulttuuriperintö <i>washoku</i> ja hanami-bentō (Keittiömestari Ikemoto Yasuyukin ja asiantuntija Miika Pölkin keskustelu) |
| Osa 2/5 Ruoanlaitto 1 | Riisiä japaninaprikoosilla ja naurispikkelssi |
| Osa 3/5 Ruoanlaitto 2 | Munakoiso lihaisassa misokastikkeessa |
| Osa 4/5 Ruoanlaitto 3 | Täytetty nauris ja ankake-kastike |
| Osa 5/5 Ruoanlaitto 4 | Paistettavat ruoat |

Tiedustelut, kommentit ja ehdotukset ovat tervetulleita osoitteeseen

Kulttuuri- ja informaatio-osasto, Japanin Suomen-suurlähetystö (090-686 0200 / [culture\(at\)hk.mofa.go.jp](mailto:culture(at)hk.mofa.go.jp)).

