

フランス・パリで堺打刃物のプロモーションを実施します

公益財団法人堺市産業振興センターでは、堺伝匠館におけるフランス人を中心とした欧米系インバウンドの堺打刃物に対するニーズ等を踏まえ、さらなる海外需要の喚起と需要拡大に取り組むため、フランス・パリで堺打刃物のプロモーションを以下のとおり行います。

1 日時

令和 6 年 2 月 1 日（木）午後 5 時～午後 8 時（現地日時：同日午前 9 時～正午）

令和 6 年 2 月 2 日（金）午後 9 時～午後 12 時（現地日時：同日午後 1 時～午後 4 時）

令和 6 年 2 月 3 日（土）午後 10 時～午後 12 時（現地日時：同日午後 2 時～午後 4 時）

2 場所

1 日（木）パリホテル学校 - CFA メデリック（Ecole hôtelière de Paris - CFA Médéric）（※1）

[20 Rue Médéric 75017 Paris, France]

2 日（金）フェランディ・パリ（FERRANDI Paris）（※2）

[28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris, France]

3 日（土）パリ日本文化会館（MCJP）（※3）

[101bis, quai Jacques Chirac 75015 Paris, France]

（※1）パリホテル学校 - CFA メデリック（Ecole hôtelière de Paris - CFA Médéric）

1935年にフランスのホテル飲食業界組合により設立された学校。職業訓練制度を軸に毎年 800 名もの学生を業界に送り出しており、学生たちによるイベントのケータリングや実習レストラン・実習ホテルの運営など、業界運営ならではの様々な新しい取組を行っている。

（※2）フェランディ・パリ（FERRANDI Paris）

1920年にパリ-イル・ド・フランス商工会議所により設立された学校。世界各国から集まる初心者からプロフェッショナルまでの学生を対象に、重要な観光資源でもあるその文化を守るために、フランス料理に携わる人材の育成を行っている。

（※3）パリ日本文化会館（MCJP）

1997年開館。国際交流基金の海外における最大級の日本文化の発信拠点として、日仏・官民共同で、文化と芸術の都パリから日本文化の発信を行っている。伝統文化からポップカルチャーまで、展示、舞台公演、映画、日本研究者を中心とした講演会、図書館、子ども向け事業、アトリエ事業等多角的に紹介すると同時にマンガ、茶道、書道、いけばな、着物、和食に日本酒等様々な体験講座や日本語講座も実施している。

3 内容

フランス・パリのシェフや料理学校の講師・生徒などを対象に、刃付け職人で堺打刃物伝統工芸士の山塚光雄氏による包丁研ぎ・手入れの実演や食材の試し切り、試食等を行います。

また、堺市産業振興センター海外販路開拓コーディネーターのエリック・シュヴァリエ氏による堺打刃物の魅力を伝えるプレゼンテーションも実施します。



前回（令和元年度）実施の様子

■包丁研ぎ実演者

堺打刃物伝統工芸士 山塚 光雄（やまつか みつお）

昭和49年より現在の仕事に従事し、平成11年度に伝統工芸士として認定。歴史ある堺打刃物の伝統的な研ぎ方を長年に渡り継承。後進育成についても学生等に対して講演・実技の講師を務めており、伝統工芸士認定試験では、試験委員として参加し、新たな伝統工芸士を増やすべく尽力している。

[受賞歴]

- 平成11年 伝統工芸後継者技術育成奨励賞
- 平成26年 大阪府工芸功労者知事賞
- 平成30年 堺技能功労者表彰
- 令和2年 近畿経済産業局長賞
- 令和5年 大阪府優秀技能者表彰（なにわの名工）



■海外販路開拓コーディネーター

Eric Chevallier（エリック・シュヴァリエ）

ソルボンヌ大学にて日本文学を学び、そして古墳に興味を持ち来日。2012年、堺打刃物のフランス語翻訳等をきっかけに、堺打刃物伝統工芸士の元に弟子入りし、修業を積む。現在公益財団法人堺市産業振興センターの伝統産業・海外販路開拓コーディネーターとして、堺伝匠館のインバウンド対応、堺の伝統産業の海外発信などに携わっている。



問 い 合 わ せ 先	（本プロモーションに関すること）
	担 当：公益財団法人堺市産業振興センター 経営支援課 電 話：072-255-1223 ファックス：072-255-1185
	（堺の伝統産業に関すること）
	担 当 課：産業振興局 産業戦略部 地域産業課 電 話：072-228-7534 ファックス：072-228-8816