

PaellaMania®

-特定非営利活動法人全日本パエリア連盟-



-パエリアの本場 スペイン・バレンシアでは、「PAELLA」が人々の共通項。そこにあるのは家族や友人・仲間が繋がる為の大切なレシピ-

現地の人々と触れ合い、PAELLAを共にして感じたこと。教えてもらったこと。
そこには、僕たち日本人がどこかに置いてきてしまった何かがあるように思う。

それは、西暦900年から今日まで続く、伝統の食べ物。食べるだけじゃない、囲んですることがとても素敵で大切なPAELLAだ。

-About "PAELLA MANIA"-

私たちパエジェロ（パエリア職人）がより大切に、よりリアルに伝えていかなければ。
一過性のブームではなく、間違いだらけのレシピや商品が広まってはいけない。

本当に美味しいPAELLAと、バレンシアの人達が大切に続けてきた「PAELLA」という文化を、そしてPAELLAの魅力を日本全国に伝えていきたいと思い活動をしています。

-代表の挨拶-

《代表理事紹介》

結城 優-ゆうき まさる- (本名:川口勇樹) 1978年10月17日生まれ 静岡県 富士市出身



代表理事の沿革

2009 東京都内にスペイン料理店開業

2016 第56回 スエカ国際パエリアコンクール 出場 (日本予選 3位)

2017 第57回 スエカ国際パエリアコンクール 国際部門 優勝 (日本予選 優勝)

2018 第58回 スエカ国際パエリアコンクール 出場者 (日本予選 3位)

2019 第6回 スエカ国際コンクール 日本予選大会 正式オーガナイザー就任

スエカ国際コンクール パエリア大使 就任

特定非営利活動法人 全日本パエリア連盟 発足 代表理事 就任

-事業-

普及啓発事業

- ・パエリアに関する知識、文化等の情報発信
- ・パエリアづくりの体験イベント
- ・災害ボランティア活動

検定事業

- ・パエリアに関する文化及び食材、調理法等の理解向上を目的とする資格制度の構築、運営

イベント事業

- ・国際パエリアコンクール日本大会公式パートナー

-パエリア検定®-



スペインの伝統料理「パエリア」は、コミュニケーション中心の大切な食事時間。パエリヤマニア®は、お米を主食とする日本にて、パエリヤを通し生まれる「人・地域・時間」を繋ぐ活動を創出し、活動をしています。知っているようで、本当のことは曖昧なスペインを代表し、世界各地で人気のお米料理である「パエリア」。ここ日本でも近年では人気のレシピ。ホームパーティーやアウトドアでも注目の「パエリア」。美味しい・見栄えるなどの評判を裏腹に、失敗が多かったり、どれが本物なのか？などの悩みも多い。そんな注目のレシピ「パエリア」を、学んで・食べて・実践してゆくの、全日本パエリア連盟が主催する「パエリア検定®」。

初級検定では、歴史や背景を学ぶ講義で知識を増やし、元祖パエリア「パエリヤ・バレンシアーナ」の実食とグループワークでのパエリヤ作り、復習テストの3部構成で実施される。パエリヤを通じて、美味しい・楽しいコミュニケーションが広がっています。(2019から現在までに、全国で600名が初級検定に合格。)

—パエリア検定®—

パエリアの歴史や背景、調理技術と知識を学び段階的にステップアップ。最後はパエリアを囲むコミュニケーションのホストを目指すマスターパエリジェロを育成している。

日時	内容	会場	人数	日時	内容	会場	人数
8/6 (日)	初級	東京都杉並区	18	11/24 (金)	中級	和歌山県和歌山市	中止
10/9 (月)	中級	東京都杉並区	11	10/30 (日)	初級	大阪府高槻市	12
10/28 (土)	初級	秋田県秋田市	24	12/5 (日)	中級	大阪府高槻市	11
10/29 (日)	中級	秋田県秋田市	14	3/11 (土)	上級	東京都杉並区	15
11/23 (木)	初級	和歌山県和歌山市	15	3/12 (日)	上級	東京都杉並区	15
				集計	10回	4会場	143名

パエリアサミット- 5.27(土) -28(日)東京・杉並・馬橋稲荷神社



① 「パエリア」の持つ力は、縦に時間軸（世代を越える）・横に大切な仲間（家族・生産者）そして、「共に食べ、生きる。」「共に意見を交わし、生きていく。」そんな魅力がたっぷり詰まっています。50人-100人の調理もわずか30分で可能にできます。※防災パエリアレシピ

② 全国より、国際パエリアコンクールへの出場権をかけて15チームの職人達が腕を振るい本年度の日本代表を決定します。また、北海道から九州・四国と各地のパエリア職人の技術向上・コミュニケーションを図るとともに、スペイン国・バレンシア州・スエカ市より協会関係者を招き交流を深めます。

③ 東京23区内の児童養護施設で育つ子供達にパエリアを通しての野外活動・チームコミュニケーションの大切さを体感、地域と食そして人を繋ぎ世代を超えた交流の創出します。 ※1,500食提供





来場者数 3,500人 (土：1,000人 日：2,500人)
3M大鍋 チャリティーパエリア 1,500食提供 児童養護施設・福祉施設へ配布
アマチュア大会 8チーム：優勝 アスペロ 日本代表選考大会 13チーム：優勝 PEKOPEKO



-パエリャ研修- 9.7(水)-26(日) スペイン・バレンシア州/アストゥーリアス州

会員パエジェロの技術・知識向上の為の発祥地でのフォローアップ研修。国際パエリャコンクールへの代表選手アテンド、現地食品加工工場視察などを通しパエジェロの団結力も深まりました。

世界パエリアデーにて、国際親善のコンクールに日本代表を排出し出場いたしました。

パエリャ研修を通して、普段は見られない能力や考えへの気づきも多く、鍋底の見えない「ソカラ」と同様に、改めて側面思考でなく多面思考の大切さを感じる時間となりました。



-災害ボランティアリ支援- 2.5(月)-8(木) 石川県・七尾市・穴水町



参考資料①

国際パエリアコンクールについて

- 1961 バレンシア州スエカで、自治会主催の、街のお祭りとして、パエリアの品評会として始まる。
 1987 協力機関が増え発展
 1990 バレンシアパエリアレシピ公認、ヨーロッパ、アメリカ、日本など国際的出場参加が始まる。
 2014 世界数カ国で、予選会の開催（アメリカ/南米/ヨーロッパ/アジア/オセアニア）
 *日本予選は、日本パエリア協会がオフィシャルパートナーになる
 第1回 国際パエリアコンクール日本大会 (anocado 予選敗退)
 2015 第2回 国際パエリアコンクール日本大会 (anocado 予選敗退)
 2016 第3回 国際パエリアコンクール日本大会 (anocado 3位 決勝へ)
 2017 第4回 国際パエリアコンクール日本大会 (anocado 1位 決勝へ)
 2018 *アジアパエリア協会がオフィシャルパートナーに、運営をパエリアマニアが行う。
 第5回 国際パエリアコンクール日本大会 (anocado 3位 決勝へ)
 2019 *NPO法人 全日本パエリア連盟がオフィシャルパートナーに、結城がパエリア大使に就任。
 第6回 国際パエリアコンクール 日本代表選考大会
 2020 コロナウィルス感染拡大協力により中止
 2021 PaellaSummit 2020-21 開催
 2022 PaellaSummit 2022 開催
 全国21,000店舗のセブンイレブン様のパエリア開発の認定業務を行う。(1,000,000食)
 2023 PaellaSummit 2023 開催



2017 第57回 国際パエリアコンクール 国際部門 優勝



2019 バレンシア州スエカ市 パエリア大使就任式典



セブンイレブン様 洋食グルメフェア 2022.12

PaellaSummit2023記録動画

PaellaMania®のパエリア ch
 YouTube

