

**Ayumi Takano'dan 'Ayumi'nin Mutfağı'**  
**-Pratik Malzeme ve Tariflerle Japon Yemekleri ve Japon Kültürü-Kitabı Yayın Kutlaması**  
**(3 Eylül 2014, Japonya Başkonsolosluğu Eski Ofisi)**

Türkiye'de oyuncu olarak faaliyet gösteren Ayumi Takano tarafından Türkçe olarak yazılan ilk Japon Yemeği Kitabı 'Ayumi'nin Mutfağı' İş Bankası Kültür Yayınları tarafından basıldı ve yayın kutlaması düzenlendi.

Kitabın Yazarı Ayumi Takano '2010 Türkiye'de Japonya Yılı' İyi Niyet Elçiliği ve 2013 Ekim ayında Taisei Cooperation tarafından düzenlenen Marmaray açılış resepsiyonunda Japonya Başbakanı Abe ve o dönemde Türkiye Başbakanı olan Erdoğan(şu an Cumhurbaşkanı) önünde sunuculuk yapmak gibi Japonya ve Türkiye arasında bir köprü gibi faaliyet göstermektedir. Ayrıca Türkiye'de Japon yemeklerini tanıtan programda sunuculuk tecrübeleri de vardır.



Ayumi Takano konuşma yapıyor.

Bu kitabın yayınlanması, anne ve babasının aşçı olması ana sebep olmakla birlikte, Türk insanına Japon mutfağını tanıtmaya arzusu ve Japon yemeği ve kültürüne karşı derin ilgisi olan Ayumi Takano'nun güçlü arzusundan ortaya çıkmıştır. Türkiye'de kolaylıkla bulunabilecek malzemelerle yapılan yemeklerin Türkçe olarak tanıtılmasının Japon mutfağı ve kültürünün yayılması konusuna büyük katkıda bulunacağı beklenmektedir.



Kutlama Salonu

Yayın kutlamasına medya mensubu, Japon mutfağına büyük ilgi duyan İş Bankası Genel Müdür Eşi ve Japon kültürüne meraklı kişiler dahil olmak üzere yaklaşık 100 kişi ve Wakayama İş turu temsilcileri ve Japon gıda malzemeleri şirketi yetkilileri 10 kadar kişi katıldı.

Sırayla, İş Bankası Kültür Yayınları Genel Müdürü Ahmet Sarıcan, Başkonsolos Fukuda ve Ayumi Takano konuşmalarını yaptı. Başkonsolos Fukuda konuşmasında, Japonya'da kadınların sorumluluk alanlarının genişletilmesi politikasına değinerek 'Kadınların parladığı bir topluma yönelik uluslararası sempozyum'u da referans verdi ve Türkiye'ye benzer şekilde kadınların toplumda aldıkları görevlere teşvik edildiğini belirtti ve örnek olarak yenilenen kabinede 5 kadın bakanın yer aldığını söylemesiyle salonda büyük bir alkış duyuldu.



Başkonsolos Fukuda konuşma yapıyor

Misafirler yayınlanan kitapta yer alan Japon yemeklerinin ikram edildiği büfe ve Wakayama iş turu temsilcilerinin sunduğu erik likörü,



Kokteyl Sırasında

çeşitli sirkeler ve soya sosunun tatlarını karşılaştırarak Japon mutfağının çeşitli malzemeli, aromalı tarafını ve güzelliğini ortaya çıkaran tekniklere büyük ilgi gösterdi.