

# 第9回「本物のダシを味わう事は教養である」事業報告

報告者 田中 信行

日時：平成28年12月5日（月） 15時～17時

場所：京都大学 時計台前レストラン 「カンフォーラ」

対象：京都大学の学生等 参加者 77名

主催：NPO法人日本料理アカデミー

共催：京都大学生生活協同組合

平成20年より、毎年実施している事業「本物のダシを味わう事は教養である」は、京都大学の学生さんに本物の出汁を実際に味わってもらい、またその出汁がどのようなものから、どのようにできているか、将来の日本を背負う方々に知ってもらうことを目的として行っています。

## 1. ご挨拶

日本料理アカデミー

副理事長 栗栖 正博（たん熊北店）



## 2. 講義 「味覚とだし」

日本料理アカデミー

地域食育委員会委員長 園部 晋吾  
（山ばな平八茶屋）



## 3. 各ブースでの実演講習

味覚など五感の話から、昆布とカツオ節をどのようにできているかを説明後、各店の出汁の引き方の講習を行い、実際に昆布だし、合わせだし、吸い地を試飲、そして、湯葉と水菜と柚子のお吸い物を試食し、その後、各店の吸い地を飲み比べ、違いを感じてもらいました。



A) 田中 良典(とりよね)



B) 左 聡一郎(辰巳屋)



C) 田中 信行(鶴清)

D) 田村 圭吾(萬重)



E) 石川 輝宗(天菟)



## 4. アンケート結果

### ①京料理に対する印象

- 総合芸術、世界的に共有できる味覚
- 味が繊細。調理にあたって厳格な作法がある。
- 伝統的、だしのうま味がある、値段が高い。
- 繊細、優しい、日本人の力エるべきトコロ、安心
- 色々な意味(格式、敷居、レベル、値段)で高い。
- 美しい、つつましい、季節感、だし、素材の味



### ②このプロジェクトに対する感想

- 昆布の原産地や種類によってダシの味が全然違うことがよく分かった。
- “だし”という日本料理の基本をここまでしっかり学ぶ機会はなかった。また、職人さんのこだわりを肌で感じとることができた。
- 料理人さんがだしをとり、味を付けていく過程を実際に目の前で見ていただきながら、味わうことができたためです。敷居が高いと思っていた京料理の料理人さんの優しいお人柄にも触れることができて貴重な体験でした。
- 学生の身分では高級な料理を食す機会があまりないので、勉強にもなり、よい経験もできると思った。
- 昆布とかつおの製法から「味とは？」という話まで新しい知識や考え方が得られてよかった。だしの飲み比べもたっぷりできてよかった。

### ③ 再度この企画に参加したいか

- アンケートに回答した学生は100%、そう思うと答えた。

### ④本物の出汁を味わった感想

- いつも食べているほんだしに慣れているので、「ほー」と思った。自分の感覚が本物に近づきたい。
- おつゆだけしか飲んでいないのに、満腹感、安心感を感じ、元気になった。
- 昆布とかつお節の相乗効果というものを強く感じた。口に含んだ瞬間、味が何層にも重なって伝わってくることを実感できて良かった。
- とてもとても美味しかったです。具がなくても、だしだけでこんなに「おいしい！」と思えるとは思いませんでした。人生で一番おいしかったです。
- 昆布の味、カツオの味を区別、意識しながら味わうことができました。(舌の残り方とか…)非常に貴重な経験になりました。
- ダシを作る方法を教えて貰ってすごくありがとうございます。五つのお店のダシを飲んで比べて、昆布と鰹節の違いにより味の違いを感じます。

## 5. まとめ

大変、興味をもっていただき、熱心に聞いてくださっておられたのを見て、意味のある事業だと改めて感じました。

いつも場所を御貸しいいただき、ご協力いただいている、縄田先生をはじめカンフォーラの皆さまには大変、感謝しております。

全体計画・進行： 田中 信行

挨拶担当： 副理事長栗栖正博

講義担当： 地域食育委員会委員長 園部晋吾

ブース担当： A)田中 良典 B)左 聡一郎 C)田中 信行 D)田村 圭吾 E)石川 輝宗

受付・補助： 辰馬雅子