

海のめぐみ



～内陸の京で磨く～

和食のおいしさ「うま味」は、海で生まれた。

和食のおいしさ「うま味」は、海で生まれた。昆布やかつお節など、和食のうま味は海の幸から引き出されてきた。そのおいしさはいかにして生まれ、磨かれてきたのか。その道のりを紐解く。

京都の料理人と大学の研究者が和食のイノベーションに挑む。

京都大学農学研究科と日本料理アカデミーの共同研究活動である日本料理ラボラトリー研究会。新たなおいしさを追求し続ける料理人たちによる研究成果を展示。

2014年6月4日(水)～6月29日(日)

主催：京都大学総合博物館、日本料理ラボラトリー研究会

協力：科学する料理研究家サラー

後援：NPO法人日本料理アカデミー、株式会社奥井海生堂、

福島鯉株式会社、京都府教育委員会、京都市教育委員会、

文部科学省・地(知)の拠点整備事業「KYOTO未来創造拠点整備事業－社会変革期を担う人材育成」、

船の科学館・海と船の博物館ネットワーク