

第2回日本料理ラボラトリー研究会成果報告会 開催報告

～2014年6月24日（14時～16時）、京都大学総合博物館にて
第2回日本料理ラボラトリー研究会成果報告会が開催されました！～

吉田 修久（修伯）

今回は「苦味」と「飽き」をテーマとし、昨年度より取り組んできた成果について、10名の料理人が各5分ずつの発表を行いました。開始と同時に聴講者には試食が配られ、発表を聴きながら実際に成果を味わっていただくというラボラトリー独自のスタイルは、聴講者の方々にも「成果を理解しやすい」と好評でした。

吉田（修伯）、才木（直心房さいき）、下口（平等院表参道 竹林）、栗栖（たん熊北店）、高橋拓（木乃婦）、村田（菊乃井）ら6人は「苦味」についての成果を、また宗川（大和学園）、佐竹（竹茂楼）らは「苦味と飽き」、引き続き、高橋義（瓢亭）、中村（一子相伝なかむら）が「飽き」をテーマに、それぞれが成果を報告しました。それぞれ、大変分かりやすく、発表の構成も良く、興味深い内容が多かったという意見をたくさん耳にしました。各自の発表タイトルも個性的で興味を惹かれるタイトルであったという意見もあり、1時間に渡る10名の発表でしたが、聴講者らは皆食い入るような真剣な眼差しで、テーマ通り「飽き」ることなく聴かれていたように感じます。

さて、休憩を挟み、味の素株式会社 川崎寛也先生の総括をいただきました。さらに、レフェルヴェソンスの生江史伸シェフをゲストスピーカーとして迎え、日本料理とは違ったフランス料理の視点で今回のテーマについて発表頂きました。様々な料理人の視点から「苦味」と「飽き」を捉えることができ、全体として非常にバランスの良い報告会となったように感じます。

終了後には、聴講に来られた料理人や食品会社の方々が発表者に質問している場面も見受けられ、皆さんが大変興味を持たれている事がわかりました。料理人の反応は「苦味」についての切り口が大変面白かったとの声を頂き、食品会社の方の反応も良く、「飽き」についてはまさに同じような方向性でもって食品開発を考えており、最先端の考え方として大変参考になったと高い評価を頂きました。

今回の報告会は、2回目ということもあり、それぞれの発表のレベルが上がって分かりやすくなってきていると昨年も参加された聴講者の方々から伺いました。今後は、写真などをさらに上手に利用し、スライドの構成をわかりやすく、またポイントを際立たせる発表方法についても学んでいき、聞き手の興味をそそる「飽き」させない報告を行いたいと思いました。



また、報告会に先立ち、3週に渡って行われた出汁の試飲イベント（博物館にて毎週土曜日に開催）も大変好評でした。毎週3店の吸い地を振る舞い、「海のめぐみ～内陸の京で磨く～」の展示を見に来られた方はもちろん、試飲のために毎週博物館に足を運んでくださった方もありました。出汁の良さ、出汁の微妙な違いが大変わかりやすかったという意見を多くいただきました。かつお、昆布の基本知識から、現在までのラボラトリー活動を展示した「海のめぐみ～内陸の京で磨く～」には、昨年の一ヶ月入場者数より1000人以上多い来場者があったようです。アカデミー会員さまにもたくさんご来場いただきました。この場を借りて御礼申し上げます。誠にありがとうございました。