

第8回「本物のダシを味わう事は教養である」事業報告

報告者 辰馬 雅子

日時：平成27年12月9日（水） 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 参加者 70名
主催：NPO法人日本料理アカデミー

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」（日本料理アカデミー主催）は、複数の料亭等の料理人が集い、目の前で出汁を引き、出来たてを提供し、学生たちが試飲をし、料亭のダシを味わう体験ができる企画である。日本料理の原点に触れることは 文化を継承することである。ダシを味わう経験をすることによって、教養を高めることを目的とする。

1. ご挨拶

日本料理アカデミー
副理事長 栗栖 正博



2. 講義「昆布」と「かつお節」の秘密

竹中 徹男（清和荘）



3. 各ブースでの実演講習

各ブースで、料理人が昆布とかつお節、調味料、水へのこだわり、マナーなど、個性豊かに解説を加えながら、各料理人が学生の目の前で、出汁の引き方の実演が進行した。そして昆布だし、一番だし、吸い地までをそれぞれ試飲し、その後、お吸い物を試食してもらった。また、他のブースの吸い地を飲み比べすることもできる。同じ材料で作った出汁でも、店ごとに特徴があり、皆一同に本物の旨みを体験できたことに感動を呼んだ。



A)竹中 徹男(清和荘)



B)飯 聡(大和学園)



C)園部 晋吾(山ばな平八茶屋)



D)石川 輝宗(天喜)

4. アンケート結果

①京料理に対する印象

- 良い意味でのプロ意識、職人意識、芸術、特に京料理は味の優しさや見た目や味の透明さ鮮やかさ。
- 落ち着く。飽きない。味だけでなく、見た目や器、食べ方や作法まで含めて一つの料理。文化の一つ。
- 素材そのものの味を大切にする。野菜中心（肉を使わない）、見た目（器など含む）も楽しむ。

②このプロジェクトに対する感想

- 科学的にうま味はどういったものかを知ることができたため。実際に味わえたのが良かったため。
- 料理人の方がこだわって、使っている素材で、ダシの魅力にふれられる。4つのブースそれぞれで味も違い、ダシの多様性も感じられ、大変良い経験だった。

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

- 美味しかった。甘みに似た風味が口に広がり、喉を通りこした後の後味が仄かに残って感動した。
- 店ごとに様々なダシがあっていろいろな味が楽しめた。かつおぶし、こんぶ、塩、しょうゆ、お酒で、ここまで深みある味が出るのだなぁとおどろいた。
- ダシの元などもスーパーに売っているが、お吸い物など、ダシ本来の味を楽しむ際には雲泥の差があると思った。また、こんぶ、かつおの割合などでも味が変わり、奥深さを感じた。

5. まとめ

今年で8年目をむかえる京都大学出汁事業。1回目でこの事業に参加された京大生は、卒業されてもこの経験がどこかに生かされていると信じてやまない。

この事業には3つのポイントがある。

1. 本物の出汁の生製法の実体験および材料の学習（本物を知ることによって教養を身につける）
2. 同じ京都の出汁で、同じ製造方法でも 各店舗によってさまざまな味わい、特徴をもっている（出汁というものの奥の深さ ひろがりを知る）
3. 味わうということの意味を知る（五感・・・見た目 食べる音 香り 味わい 触感）

アンケートにもあるがこのイベントを継続事業として開催することによって、参加される京大生もますます教養も深まり、感性も磨かれることと思う。

この事業の重要性を、参加させていただくごとに感じている。

全体計画・進行：地域食育委員会 委員長 園部 晋吾

挨拶担当：副理事長 栗栖 正博

講義担当：総務委員会 副委員長 竹中 徹男

ブース担当：A)竹中 徹男 B)飯 聡 C)園部 晋吾 D)石川 輝宗

受付・補助：辰馬 雅子

撮影・補助：左 聡一郎