

「だしイベント」 in タイ・カセサート大学 報告

実施概要

日 時：2016年1月9日～1月12日
実施場所：カセサート大学
所在地：タイ バンコク
対 象：カセサート大学農学・家政学・日本語学科
の学生や教員 総勢約90名
主 催：日本料理アカデミー



参加者

伏木亨(龍谷大学 農学部)、山崎英恵(龍谷大学農学部)
中村元計氏(一子相伝なかむら)、才木充(京料理 直心房 さいき)
高橋拓児氏(木乃婦)、下口英樹(平等院表参道 竹林)

目的

2009年より始まった本イベントは今年で5回目を迎えました。
日本料理に多用されるだしのうま味を共有し、自国の伝統的な食の継続意義、
真に豊かな食生活とは何かについて更なる意見交換することを目的としました。

事業内容

「食」や「農業」、「日本文化」を研究テーマにしているカセサート大学の学生の皆さんに、
日本料理の根幹をなす、「だし」を体験してもらいました。

伏木亨 農学研究科教授による“Importance of traditional UMAMI taste for Asian”
(アジア人にとっての伝統的なうま味の重要性)と題した伝統食の重要性に関する講演、
山崎英恵 同准教授による“An introductory guide to traditional Japanese cuisine” (伝統
的 日本料理の紹介)と題する講演を行いました。これに続いて、料理人4名による実演
を行いました。

出席者は、かつおと昆布をふんだんに使ったダシの引き方を見学し、現地の食材で
仕上げられた「お吸いもの」と「鰻棒寿司」を試食してもらいました。

また、現地の日本料理店も視察し、ご主人のお話を聞きながら現地での状況について
説明していただきました。我々の活動も説明し、当日は見学に来られ、今後タイでの活
動のお手伝いをしていただくことになりそうです。

効果

本取り組みは、日本料理への興味を更に深め、食文化の相互理解を進めるきっかけと
なっています。アジア全体の食は、うまみ中心の食文化であることの認識を参加者から
得ました。地道ながらも今後もこの活動を続ける事により、この事が日本がアジアの食
を牽引していく一助となると考えます。

報告者：中村 元計



日本料理アカデミー
Japanese Culinary Academy