

京懐石レクチャー・デモンストレーション

1. 実施概要

- (1) 日時：2016年2月17日，18日 12：30～14：30
- (2) 場所：在マレーシア日本大使公邸
- (3) 対象：レストラン経営者，日本料理人，食材輸入業者，マレーシア要人，メディア関係者（フードライター，トラベルライター），主要国大使夫妻等，約120名
- (4) 主催：在マレーシア日本国大使館

2. 参加者

村田吉弘氏（日本料理アカデミー理事長）
林亮平氏（赤坂菊乃井涉外料理長）
小田光廣氏（シンガポールエアライン機内サービスコンサルタント）

3. 目的

- (1) 拡大する世界の食市場を開拓し，また，「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を契機に和食・和食文化の更なる魅力を広くマレーシアに効果的に発信する。
- (2) 和食文化を紹介することを通じて，対日関心の惹起及び我が国への観光促進につなげる。
- (3) マレーシアにおいて和食・和食文化の普及を担う有為な人材育成にも寄与する。

4. 次第

- (1) 宮川大使による挨拶
- (2) 村田理事長による和食・和食文化の説明
- (3) 村田理事長等による出汁の引き方の実演・解説
- (4) うま味エキスの試飲
- (5) うま味エキスを駆使した懐石料理の試食
- (6) 質疑応答

5. 内容

本イベントではまず，村田理事長が近年海外で注目を集める和食・和食文化について概観を説明した後，一番出汁の原理でもあるうま味の相乗効果について，昆布出汁と鰹節を使った体験を行いました。参加者は配られた昆布出汁をまず半分だけ飲み，次に鰹節を口に含んで良く噛み，その後にもう一度残った昆布出汁を飲むと，最初に味わった昆布出汁よりもずっと強いうま味を感じるといったうま味の相乗効果を体験し，参加者からは感嘆の声が上がりました。

村田理事長は，昆布と鰹節がなくてもドライトマトやドライモリーユ，脂の少ない鶏胸肉などの食材を使って“New Style Dashi”ができることを紹介し，参加者は，和食の要である「うま味」の特徴を理解するとともに，身近な食材からも「出汁」が引けることを学びました。その後，参加者はうま味エキスを駆使した懐石料理の試食を楽しみました。

本イベントは大勢の参加者で賑わい，参加者は和食・和食文化及び「うま味」について高い関心を示すと共に，活発な質疑応答が交わされる等，成功裡に終了しました。

(了)