

# UMAMIイベントINペナン島 報告

## 実施概要

日 時 : 2016年9月28日  
実施場所 : Olive Tree Hotel  
所在地 : マレーシア ペナン島  
対象 : 現地シェフ、調理師学校の生徒、総勢約200名  
主催 : マレーシア味の素社  
共催 : ペナンシェフ協会  
NPO法人うま味インフォメーションセンター



## 参加者

才木充 (京料理 直心房 さいき)  
NPO法人うま味インフォメーションセンター 二宮くみ子氏

## 目的

UMAMIとはなにか。UMAMIを利用することでその味だけでなく、健康面でも体に及ぼす影響を、研究者の方たちと皆さんに解説、及び体験してもらう。

## 事業内容

マレーシア有数のリゾート地、ペナン島にて、シェフを中心とした食のエキスパートに向けたうま味ワークショップが開催された。今回第二回目(第一回はクアラルンプール)の開催として、サイエンティストによるうま味の基本情報の講演と、和食および現地ケータリング業界のエキスパートによるプレゼンテーションと試食会が行われ、和食の見地から私が登壇させていただいた。

その経験をベースに、だしのうま味を中心に構成された和食の特徴と栄養学的な優位性について説明。日本料理アカデミーの国内外での取り組みを通じ、現代の日本の食にまつわる課題解決に和食が果たす役割について解説した。

また、うま味の特徴と役割を聴衆に理解していただく目的で、だしのひき方のデモンストラクション、だしの試飲、鰹の吸い物の試食を行った。

## 効果

料理人がサイエンの視点をもちつつ、社会に対し、どのような働きかけができるのかを提言する未来に向けた実践的な講演となり、来場者から好評を得た。

講演の様子は現在ネット上で閲覧可能。<https://www.youtube.com/watch?v=lfj2dIPuW2c>

報告者 : 才木 充



日本料理アカデミー  
Japanese Culinary Academy