

第10回「本物のダシを味わう事は教養である」事業報告

報告者 田中 信行

日時：平成29年12月11日（月） 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：京都大学の学生等 参加者 97名

主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー

共催：京都大学生生活協同組合

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」は、京都大学の学生さんに本物の出汁を実際に味わってもらい、またその出汁がどのようなものから、どのようにできているか、将来の日本を背負う方々に知ってもらうことを目的とし、今回で10回目の開催となりました。

1. ご挨拶

日本料理アカデミー

理事長 村田 吉弘（菊乃井）



2. 講義 「味覚とだし」

日本料理アカデミー

地域食育委員会委員長 園部 晋吾
（山ばな平八茶屋）



3. 各ブースでの実演講習

味覚など五感の話から、昆布とカツオ節をどのようにできているかを説明後、各店の出汁の引き方の講習を行い、実際に昆布だし、合わせだし、吸い地を試飲、そして、湯葉と水菜と柚子のお吸い物を試食し、その後、各店の吸い地を飲み比べ、違いを感じてもらいました。



A) 石川 輝宗(天菟)



B) 高澤陽一(高澤)



C) 左 聡一郎(辰巳屋)

D) 田中 信行(鶴清)



E) 田中 良典(とりよね)

4. アンケート結果



①京料理に対する印象

- 材料の味を最大限引き出そうとしている料理
- 観光の一部 ・手間がかかっており贅沢
- 味わいや盛りつけが繊細、素材の味をいかしている
- 値段が高い。奥が深い。味が薄め ・庶民的大学生では手が届かないイメージ
- お高くて保守的 ・繊細で、素材の味を大切にしている。
- 精巧、伝統的、美しい、調理が大変 ・一見さんお断り、格式高い
- 繊細、こだわり、伝統、芸術的 ・シンプル、洗練、発酵のウェイトが大きい
- 最後の一口が美味しい料理 ・美しい盛りつけや繊細な味つけなど、洗練されたおもてなし。
- 自惚れ高い、素朴でありながら見た目重視、新しい味の領域を開拓するよりもワンパターンの味を極める、ルールが多い
- 一度ちゃんとしたお店に行ってみたいが、何か自分の知らない暗黙のルールがたくさんありそうで、知らないうちに失礼をしてしまいそうでなかなか行けない。でもできるならたくさん味わいたい。

②このプロジェクトに対する感想

- 料理人さんだけでなく、昆布の漁師さんや鰹節の職人さんなど、様々な人のこだわりがあってこそ、本当の美味しさが得られるのではないのかと思った。様々な人の苦勞、こだわり、愛情に想いを馳せ、感謝して食事を頂こうと思った。
- 来年度、再来年度も継続して開催していただけるとありがたいです。
- 普段なかなか意識できていなかった 味わう を体験できて、心まで優しい気持ちになりました。
- 人がごったかえしていたせいで前のスクリーンが見にくかった。
- とても貴重な体験をさせていただきました。来年度も実施されるのであれば、周囲の学生（日本人・外国人ともに）にぜひ紹介したい、と思います。
- 英語通訳を導入するなどして、留学生にもこのような機会を与えてあげてほしいです。
- それぞれのお店の特徴の異なるだしを味わうことができ、お店の方から直接お話をきけてとてもよい機会でした。

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ほとんどがそう思うと答えた。

④本物の出汁を味わった感想

- 率直に言うとおいしかった。五感を使って味わうことでその味の違いにも気づくようにもなり良い糧になったと思います。
- 薄味でもとても美味しいのに驚きました。のみ比べることで自分好みの味の傾向を知れました。
- 想像以上にしょっぱくなくてむしろ甘い、というのがありました。ダシを普段感じていない人間からすると、旨味って塩味に近いようなイメージを持つのですが、本物はそんなことは決してなく、きちんと別の「うまみ」っていう味があって、そこにしかも甘さがあったのが驚きでした。
- ダシに使われた昆布やカツオの旨味が最大限に引き出され、さらにお吸い物ではそこに使われた素材含め全てで調和していて感動しました。また、手順や味付けはシンプルでそれにも驚きました。
- 昆布と鰹節だけで非常に味わい深いお汁ができて感動的でした。うま味を感じられる文化で育ったことを有り難く感じた。
- 日本文化が長い時間を掛けて培ってきた洗練された味に触れたことで、文化を守りたいという気持ちが芽生えた。文化を知ることのできる非常に良い体験だった。
- 昆布と鰹節の種類や割合によって、これほどにも味が違うことに驚きました。全て、大変おいしかったです。
- 職人さんの勤がすごい ・本当はそうじゃないのだけれども故郷の味がした
- 普段飲むお吸い物よりも塩などの調味料の量が少ないのに対して香りがとても強く、味の薄さをあまり感じなかった。
- 昆布は北海道の限られた地域でだけ育ち、家族総出で昆布漁に出て皆で力を合わせて作業をする。かつおは現在は日本近海では獲れず遠洋漁業で、そしてそれが鰹節になるまでにはさらに手間暇かかる。そして、今回のイベントを作り上げるために、料理人の方々が仕事を休んで多くの準備をして来てくださっている。そういうことを知った上で味わう「本物のだし」は、本当に有難くて「いただきます」と自然と手を合わせたくなった。
- ダシのみでもこれだけ差があり、さらに食材や見た目を変えることで限り無く美味しさを表現できることを改めて知った。
- うま味がしっかり感じられて大変美味しかった。段々とうま味が引立てられていく過程を知ることができたのでより楽しめた。
- 美味！！ただ五感のうち、舌、口くらいしか使えなかった。
- ダシと聞くと味を楽しむイメージでしたが、目、鼻、耳など五感を使うともっと深く楽しめると学びました。料理をもっと楽しみたいと思いました。

5. まとめ

大変、興味深く、熱心に耳を傾けている姿を見て、意味のある事業だと改めて感じました。

また、今回で10回目ということで、長く続いていることに興味をお持ちいただき、毎日新聞社様、NHK様、KBS様に取材していただきました。これからも15回、20回と続けていけることを願っています。

毎回、場所をお貸しいたいただき、ご協力いただいている、縄田先生をはじめカンフォーラの皆さまには大変、感謝しております。

全体計画・進行： 田中 信行

挨拶担当： 日本料理アカデミー 理事長 村田 吉弘

講義担当： 地域食育委員会委員長 園部晋吾

ブース担当： A) 石川 輝宗 B) 高澤陽一 C) 左 聡一郎 D) 田中 信行 E) 田中 良典

受付・補助： 辰馬雅子