

# 台湾大学だしイベント 報告

## 実施概要

日時：2018年3月6日  
会場：台北市国立台湾大学  
所在地：台北市  
対象：現地飲食店経営者、会社経営者、主婦等  
主催：国立台湾大学、龍谷大学、日本料理アカデミー  
協賛：Eva Airways Corporation  
参加数：160名 ※応募数300名強



## 参加者

村田吉弘氏(菊乃井)、伏木亨氏(龍谷大学)、山崎英恵氏(龍谷大学)、  
中村元計氏(なかむら)、高橋拓児氏(木乃婦)、才木充(さいき)

## 目的

台湾国内でも流行している日本料理であるが、その本質における効果や健康価値及びその周辺文化や簡単な定義をレクチャー及び試食してもらい体験してもらう。

## 事業内容

パワーポイントにての日本料理の健康価値、出汁の引き方とその材料の解説、本日の献立の解説とそのポイントやそれぞれの意味等をレクチャーの後に皆様に出来立てのお料理簡単な八寸、煮物椀を試食していただいた。今回はエバー航空のご厚意により本物の漆器で煮物椀を試食いただいた。

## 効果

イベント後のアンケートでは感想は良好であった。日本料理の旨味を(プロが作る出汁)初めて体験される方が大半であり、その自然な味わいに驚かれておられた。八寸についてもその色合いの美しさや味のバリエーションに感嘆の声があった。来場者は台湾で食されている日本料理との差を体験していただけたと思う。

報告者：才木 充

