

2018年日本料理アカデミー研修会

U40 人材育成プログラム 第1回報告書

日 時：2018年10月31日（水）14：00～

講 師：村田 吉弘（日本料理アカデミー理事長、菊乃井主人）

場 所：ラ・キャリアール

参加人数：45名

報 告 者：栗栖 基（日本料理コンペティション委員長、嵐山熊彦主人）

日本料理アカデミー主催U40人材育成プログラム、第1回研修会を開催いたしました。

講師としてご登壇いただいた村田吉弘氏（日本料理アカデミー理事長、菊乃井 主人）は、長年にわたり、日本料理のすばらしさを多角的に考察され、ご自身の料理哲学をもって世界で活躍される日本料理界の第一人者です。

今回は映像とともに日本料理の魅力を、懇切丁寧にお話いただきました。まずは日本料理アカデミー設立に関する様々なエピソードから始まり、人口減少にともなう国内の食環境への危機感について、近未来の予測も重ねた日本料理の動向、そして本題となる「日本料理の本質」について大和民族の持つ自然崇拝の思想、日本文化における引き算の美学、水とコメの文化、日本の風土による発酵のメカニズム、欧米食文化と日本食文化の比較、うま味の構成要素、うま味を中心に構成された日本料理等、日本料理を歴史文化的、生物化学的に様々な角度からわかりやすくご説明していただきました。

少し休憩をはさみ、第2部ではご自身の京料理における定義を、京料理と口中体積の関係に基づき寸法・重量・容積を用いて、人間工学の観点から、料理の寸法と美味しさとの関係を教えていただきました。

およそ2時間にわたり熱く日本料理の魅力を講義いただき、参加者も有意義な時間を過ごされたと思います。村田氏のメッセージを若手料理人がどのように受け取り、次世代に表現するのか、今後の日本料理界が益々、活性化することを願いながら、伝統と革新の精神に満ちた若手日本料理人の成長を期待させる機会となりました。

この研修会は少し先を歩く先輩料理人、食に精通した学識者、文化人が日本料理を多角的にとらえ、若い世代の料理人を育成することを目的としております。日本国内の食産業が疲弊している今日、我が国固有の食文化を次代に継承するために、先人より紡がれてきた素晴らしいメッセージを、少しでも多くの若手料理人に伝えておく義務があると我々、日本料理アカデミーは感じております。今回の研修会がその一助となれば幸甚に存じます。

