

# 第11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：2018年12月10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 参加者 98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

2008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、複数の料亭等の料理人が集い、目の前で出汁を引き、出来たてを提供し、学生たちが試飲をし、料亭のダシを味わう体験ができる企画である。日本料理の原点に触れることは 文化を継承することである。

ダシを味わう経験をすることによって、教養を高めることを目的とする。

## 1. ご挨拶

日本料理アカデミー

副理事長 栗栖 正博（たん熊北店）



## 2. 講義

田中 信行（鶴清）



## 3. 各ブースでの実演講習

味覚など五感、五味の話から、昆布とカツオ節をどのようにできているかを説明し、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、吸い物の出汁を試飲。その後、湯葉と水菜と柚子のお吸い物を試食及び各店の吸い地を飲み比べを行った。



A) 園部晋吾(山ばな平八茶屋)



D) 田中良典(とりよね)



B) 左 聡一郎(辰巳屋)



C) 梶 憲司(京料理かじ)



E) 石川輝宗(天岳)

#### 4. アンケート結果 ※一部のみ掲載いたします。今回の回答率は約43%でした。 ご協力いただいた方々、ありがとうございました。

##### ①京料理に対する印象

- 敷居が高い、格式高い、値段が高い、薄口で色が薄い出汁、香りを大事にしている。
- 伝統的で品のある料理。自分で作るのには手間ひまがかかる。
- 日本料理の独自性はその美しさに求められると思う。ほかの料理が単なる美の追求に固執している傾向があるのに対して、日本料理においては自然と人と言う対立する概念をアウフヘーベンさせることによる、つまりは調和による美を見出そうとしていることは非常に評価しうらと思われる。  
その美の追求とはガストロノミーのように、自然を見出すということではなく、自然の真のポテンシャルを引き出すということにあるのではないだろうか。

##### ②このプロジェクトに対する感想

- 日本人として学ぶべき教養だと思う。だしは歴史や地理などとも関わりがあり面白かった。
- 「だし」ってあまり意識して考えたことがなかったけど、大学に入って日々の食事も手抜きのものになって、気付けばすごく遠ざかってしまっていたので、もう一度日本の文化として「だし」を楽しめたことが純粋に良い経験になった。
- 昨今フランスではブルターニュに枕崎の鰹節工場ができたりと、クールジャパンの一貫として日本料理の評価は高まる一方である。そのような中でこのような企画は日本料理の本質を自国民として知るのに最適であり、今後諸外国に広めるのに非常に大きな意義があると思われる。

##### 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の90%が、非常にそう思うと答えた。

##### ④本物の出汁を味わった感想

- 手間暇かかるかもしれないが、その分、五感で楽しめる面白さが沢山詰まっていると感じた。実際に作ってみたいと思った。
- 擬音語で表すならば「ふわり」。基本は同じだけれども、お店ごとの経験や塩梅で「ふわり」感が少しずつ変わるのを感じました。お椀を開けた時のだし+ゆずの香りが印象的でした。
- 全ての料亭のお出汁を味わいましたが、どこも違っていて、とても美味しかったです。昆布だけの状態から、鰹を足した後の味の違いがわかりやすく勉強になりました。またぜひこのような企画があれば参加させて頂きたいと思います。

#### 5. まとめ

大変、興味をもっていただき、熱心に聞いてくださっておられたのを見て、意味のある事業だと改めて感じました。質問の内容も深く、さすが京大生と感じました。  
いつも場所を御貸しいいただき、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。  
アンケートにもあるがこのイベントを継続事業として開催することによって、参加される京大生もますます教養も深まり、感性も磨かれることと思ひ、この事業の重要性を感じます。

全体計画：地域食育委員会 委員長 園部 晋吾、委員 田中信行

挨拶担当：副理事長 栗栖 正博

講義担当：地域食育委員会委員 田中信行

ブース担当：A) 園部晋吾 B) 左 聡一郎 C) 梶憲司 D) 田中 良典 E) 石川輝宗

受付・補助：辰馬 雅子