

# 第12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：2019年12月9日（月）

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 92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

左 聡一郎（辰巳屋）



## 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）



B) 田中信行（鶴清）



D) 一木敏哉（いっ木）



C) 田中良典（とりよね）



E) 梶 憲司（京料理かし）



#### 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

- 出汁をつかった四季折々な料理
- 敷居も価格が高いが美しく、べらぼうに美味しいかなりランクの高い教養であり、日本料理を楽しむ教養を持つのに見合う大人になりたい
- 繊細で美しい芸術
- 敷居が高く、学生が近寄りにくいものというイメージもあるが、どこか憧れをいだくようなものという印象
- 見た目、味などすべてをこだわることで美しく、美味しいものになっている料理
- 敷居も値段も高い。手がこんでる。マネできない。
- 長年受け継がれてきたもの、塩が多め（日本料理）日本料理というと日本の課程料理も含み、必ずしも敷居が高くないs ¥という印象だが、京料理と聞くと敷居が高そうに感じる

##### ②このプロジェクトに対する感想

- 和食がいかにも色々な要素にこだわりを持って食べる側を楽しませようと工夫して作られているかがよくわかった。
- 今まで美味しい出汁を味わったことはありますが、昆布単体の出汁をいただいたり、一流の出汁を飲み比べたのはここでしか出来ない良い経験だったと思います、ありがとうございました。
- 構内で気軽に参加できるにも関わらず、プロのお話・本物の出汁も味わえるというまたとない機会。
- だしを味わったのが初めてだったのと、すべてのお店でまったく味が違うことを体感できたから
- 京料理の第一人者である方々に間近でお話を聞くことができ、とても感動した。  
料理人の方というのは少し気難しい方が多い印象があったが、そんなことはなく、皆さんとても親切だった。
- 冠婚葬祭の規模が縮小していく中で、ハレの日に日本料理を選択する人も値段をかける人も減ってきている。その中でこういった日本料理の知識を得る機会は重要だと思った。
- はじめてユネスコに登録されているのを知りました

##### 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の99%が、再度参加したいと答えた。

##### ④本物の出汁を味わった感想

- 出汁の奥深さを感じられた。自分の食生活を考え直すきっかけができた。
- 普段、安い加工食品ばかり食べているので、「本物のダシ」を味わえる機会は貴重だった。
- 料理人の方ごとに味わいが全く異なっていたのがとても興味深かった。
- その辺の店のダシよりも薄口だけどそれぞれ美味しく、濃い味で誤魔化してるような店とは違う格の高さを感じた。
- 非常に美味しかったです。帰ってすぐにダシをとる練習をするくらい、日本料理に興味が湧きました。
- たのしかった！教養最高！将来お店に行けるように稼ぎます。ありがとうございました。
- 塩分を入れない状態でも非常にしっかりした味だと感じた

#### 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。

ご協力いただいている皆さまには大変、感謝申し上げます。

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 左 聡一郎

ブース担当：A)園部 晋吾 B)田中 信行 C)田中 良典 D)一木 敏哉 E)梶 憲司

受付・補助：辰馬 雅子