

第13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：2022年12月12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 39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 良典（とりよね）



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) 石川 輝宗（天崧）



B) 左 聡一郎（辰巳屋）



C) 小笹 正義（松正）

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66.7%でした。
ご協力いただいた方々、ありがとうございました。

①京料理に対しての印象

- ✓ 価格的に高い
 - ✓ 美味しい、ヘルシー
 - ✓ 敷居が高い、上品、大人
 - ✓ 伝統的、海外からも評価が高い
 - ✓ 複雑、値段が高い
 - ✓ 美しい、健康的、敷居が高い
- ✓ 行ってみたいけど、値段や一見さんお断りみたいな感じで敷居が高い。
✓ 歴史がある、落ち着いた美味しさがある、学生が経験する機会は少なそう
✓ 「引き算」によって望ましい味作りをする季節感を重視する値段帯は高め
✓ 見た目の美しさと澄んだ味の印象があります
✓ 祝い事、自分へのご褒美など、ここぞというときに楽しむ料理
✓ 味が薄くて繊細・作るのに手間がかかる。地味・値段が結構する。
✓ 出汁がおいしい。旬に合わせた彩り。お高い。
✓ 高級。大人の料理で子供にはわからない。

②このプロジェクトに対する感想

- ✓ それぞれのお店の出汁の味が違うことを体感でき、とても貴重な体験でした。
- ✓ 料理人さんの出汁を飲み比べて、味の違いを感じることができた機会は滅多にないと思うので、とても有意義な時間でした。昆布や鰹節にもいろいろな種類があることを学ぶことができ、興味深かったです。
- ✓ 普段あまり意識することのない出汁について深く考えさせられたから。
- ✓ 店によって味が全く異なったこと。ここまでわかりやすいとは思っていなかった。
- ✓ 出汁に関する知識を得るだけでなく、実際にお店によって出汁の風味が全く異なることを身をもって経験することができた
- ✓ 店によって出汁の風味やその意図が全く異なることを丁寧に伺えたため。
- ✓ 京都の料亭それぞれの出汁を飲み比べることで、ひとえに出汁といっても個性がかなり変わってくるのだなというのがよく分かりました。
- ✓ 今までダシをダシだけで味わったことはあまりありませんでした。今回お三方のお出汁をいただき、それぞれ全然違う味と香りで個性に惹きつけられました。

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99.8%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

- ✓ 昆布だしを先にいただき、カツオと合わせても昆布の味や違いがわかっていい経験になりました。
- ✓ お店ごとに味が大きな違いがあり、ダシの奥深さを感じました。また、それを味わう側としても、五感を研ぎ澄ませて料理に向き合うことが大切だと感じました。
- ✓ 今まで調味料をいろいろ試してきましたが、脂肪分を排除してスッキリした旨味を感じられるダシの取り方を知れてとてもうれしいです。
- ✓ お店ごとにこんなにはっきりと違うこと、また、あんなにたくさんの昆布を使っても全くしつこい後味の残らない昆布ダシができることにとても驚きました。
- ✓ ダシの生成過程それぞれを試食することで、各要素による味の変化が分かり、非常に勉強になりました。
- ✓ ダシについて今までイメージできるのは単純なもの(1つの像)しか思い浮かばなかったが、複雑で面白い。今後トマトの出汁やしいたけの出汁など自分で試して勉強していきたいと感じた。
- ✓ 滅多に食せないお店の味を体験できて大変よかった。しかも、各店でそれぞれに個性があって、昆布・鰹・塩の味の違いがあって非常に興味深く、どれもおいしかった。

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。
いつも場所を御貸しいいただき、ご協力いただいている、秋津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：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 良典
ブース担当：A)石川 輝宗 B)左 聡一郎 C)小笹 正義
受付・補助：辰馬 雅子