

1. 概要

開催日時：2023年10月18日(水) 15:00~17:00

開催場所：東京大学 弥生講堂アネックス セイホクギャラリー

参加者数：約70名(東京大学の学生(学部生・大学院生)・農林水産省)

主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー、東京大学

撮影：NEW'S TV

2. 日本料理アカデミー出席者

- ・ご挨拶：日本料理アカデミー名誉理事長 村田 吉弘
東京大学大学院 応用生命科学 東原 和成教授
- ・司会進行：木乃婦 高橋 拓児
- ・だし講義：萬亀楼 小西 雄大
- ・閉会挨拶：なかむら 中村 元計
(ブース担当)

- ・さいき 才木 充
- ・なかむら 中村 元紀
- ・魚三郎 荒木 裕一朗
- ・菊乃井 村田 知晴
- ・たん熊 栗栖 祐一
- ・清和荘 竹中 雄大



3. 内容

- ① 開会の挨拶として村田名誉理事長よりご挨拶
- ② 趣旨説明を含めた、ご説明を東京大学 東原教授より頂戴した。
- ③ 萬亀楼 小西雄大より、「だしについての基本講義」約15分行った。
この基本講義に時間中に昆布だしの試飲を行った。
基本講義の内容として、うまみ成分、利尻昆布の製造方法、鰹節の製造方法、日本料理における「だし」の重要性について説明した。
- ④ その後、各テーブル1)菊乃井2)魚三郎3)たん熊北店4)萬亀楼5)なかむら、に分かれてダシの実演講習、一番だしの試飲・煮物椀の試食を行った。
- ⑤ 参加者には、時間の許す限り出店のお店のダシを飲んでもらい、比較をしてもらった。
- ⑥ 閉会の挨拶として一子相伝 中村元計よりご挨拶
17時閉会

4. まとめ

開催場所が東京大学という事もあり、非常に知識のレベルが高く、うま味成分や相乗効果における関係等、非常に高いレベルで学術的な知識を感じました。特に試食の時間帯は積極的に質問する学生が多く、だしへの関心の深さを感じました。参加の学生間でのディスカッションも多く、参加者にとって非常に有意義な時間であったと思います。ダシの文化継承における若年層へのアプローチとして、大学に訪問して行うイベントは有効な手段であると思います。同時に若手料理人にとって東京のダシイベントは、経験を積める良い機会であると思います。継続して行う事で、個人としても、集団としても成長していけると思います。