

本物の出汁を味わう事は教養である in Tokyo 実施報告書

作成者：菊乃井 村田 知晴

提出日：2023年11月30日

1, 概要

開催日時：2023年11月1日 14:00~16:00

開催場所：お茶の水女子大学 国際交流留学生プラザ多目的ホール2階

参加者数：74名（お茶の水女子大学大学生、大学院生、職員）

主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー、お茶の水女子大学SDGs推進研究所

撮影：株式会社サムシングファン

2, 日本料理アカデミー出席者

- ・たん熊北店 栗栖 正博
- ・木乃婦 高橋 託児
- ・なかむら 中村 元計
- ・直心房さいき 才木 充

(ブース担当)

- ・萬亀楼 小西 雄大
- ・魚三郎 荒木 裕一郎
- ・たん熊北店 栗栖 熊一
- ・なかむら 中村 元紀
- ・菊乃井 村田 知晴



3, 内容

- ・開会挨拶：お茶の水女子大学副理事長 SDGs推進研究所所長 斎藤 悦子様
お茶の水女子大学特任教授 笠松 千夏様
- ・司会進行：高橋 託児 副理事長
- ・講義：小西 雄大「日本料理とSDGs」(15分)
- ・試飲、試食：昆布出汁、一番出汁、煮物椀（萬亀楼、魚三郎、たん熊北店、なかむら、菊乃井）
- ・閉会挨拶：栗栖 正博 理事長

4, まとめ

小西 雄大氏の講演では日本料理がサステイナブルな料理である事、日本料理における出汁の重要性、旨味成分の相乗効果、一番出汁の引き方の解説が行われた。その後、昆布出汁と一番出汁の試飲、煮物椀の試食が行われ、熱心な参加者からは昆布やかつお節、出汁の引き方や調味料についての質問等がされ、ブース担当者とは活発なコミュニケーションが行われた。5件の料亭の出汁の飲み比べが出来る機会は他ではなく、日本の将来を背負うべき学生の方々に贅沢な時間であった、とコメントを頂戴した際は、大変意義深い事業であると改めて感じた。