

本物のダシを味わうことは「教養」である in Tokyo (慶應義塾大学) 実施報告書

報告者：魚三楼 荒木 裕一朗

提出日：2023年11月30日

## 1. 概要

開催日時：2023年11月16日(木) 14:45～16:45

開催場所：慶應義塾大学 三田キャンパス 東館ホール

参加者数：43名 (慶應義塾大学学生(学部生・大学院生)・教職員)

主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー、慶應義塾大学

## 2. 日本料理アカデミー出席者

・たん熊北店 栗栖 正博

・直心房さいき 才木 充

(ブース担当)

・菊乃井 村田 知晴

・なかむら 中村 元紀

・清和荘 竹中 雄大

・魚三楼 荒木 裕一朗



## 3. 内容

開会挨拶：日本料理アカデミー理事長 栗栖 正博

慶應義塾大学准教授 グレグ・デサンモーリス

講義：菊乃井 村田 知晴

出汁について、SDGについて (15分)

試飲、試食：昆布出汁、一番出汁、煮物椀(菊乃井、なかむら、清和荘、魚三楼)

閉会挨拶：直心房さいき 才木 充

## 4. まとめ

初めの講義では村田知晴氏から、日本料理と出汁について、SDGsについての講義が行われた。続いて、出汁の試飲、煮物椀の試食が行われたが、今回は過去2回のイベントよりも参加者が少なかったため、参加者それぞれ、2軒の料亭のもの煮物椀を試食することが出来ていたかと思う。参加者からは、昆布、鰹節の産地違い、使用量の違いや選定理由等について、出汁の引き方のポイントなど様々な質問がなされた。複数の料理人と触れ合い、複数の料亭の出汁を飲み比べたことで、日本料理、出汁についての理解をより深めていたと感じた。今後も継続して開催していくことで、日本料理の裾野をさらに広げていけると感じた。