

第14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：2023年12月11日（月） 15時～17時

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 51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（始め）

日本料理アカデミー
理事長 栗栖 正博（たん熊北店）



2. 講義

田村 圭吾（萬重）



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) 左 聡一郎(辰巳屋)



B) 小笹正義(松正)



C) 石川輝宗(天岳)

4. ご挨拶（終わり）

日本料理アカデミー
副理事長 園部 晋吾（山ばな平八茶屋）



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55%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

- 上品故、味が薄い一見さんを断りがち
- 高級、普段は食べない、潇洒、上品
- 健康的だけど作るのが大変
- 海を超えて受け入れられるもの。
- 調味料で作りたいけど濃さが無く、落ち着いて味わえるような印象。
- 伝統的で誇るべきものだが、値段が高い。特別な時以外は入りづらい
- 自分がいくにはまだ少し敷居が高く、会社の役員レベルの方々が接待の時とかに使うイメージがあります。
- 渋い
- 自然の味、豆腐
- 透明感
- 上品、繊細、味わい深い
- 美しい、体に良い
- 格が高くて知識が必要
- 美味しい！
- 敷居が高い。ダシや引き算の考え方など、一つの研ぎ澄ますというコンセプトでまとまっているところに美しさを感じる。

②このプロジェクトに対する感想

- 店によってダシの味が全く違っており、製法にも差があったから。料理人の感性を感じたから。
- タイトルが良いなと思った。ダシについて考えたことがなかったので面白そうだなと思った。
- こんぶのみ、昆布+かつお、うすくちしょうゆ等の味つけを入れたもの、お吸い物と段階的に「ダシ」を味わうことで、各々の特徴やお店の意図が良く伝わった。
- 日本料理のお出汁の素材は漁師さんや地元の方が手間暇かけて作られていること、本物のお出汁の味を知ることの2つが同時にできたから。
- 3店舗の味比べができたことで、椀でその店の個性がわかるということに対する理解が深まった。
- 料亭の人の解説を聞きながら目の前で出汁を作っていたのは、動画サイトとかで見ると全然違う体験でした(紹介されていたように、五感を使うことができるので)。とても心に残りました。
- 料理人の手による本当の出汁を、お話を聞きながら味わえる機会はそう無いと思うから。
- 行事がある毎に日本料理を食べているのですが、それをどのようにして作られているのかを知るきっかけになると思ったからです。
- 講義パートがとても面白かった。昆布の世界一旨みの強い食材であることを初めて知った。また、イタリア料理へのライバル意識をひしひしと感じた。
- 一人暮らしをしてから出汁を取ったことがなく、今まであまり深く考えたことがなかった分野だったので新鮮で面白かったから。

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97%が、非常にそう思うと答えた。

④本物の出汁を味わった感想

- 松正さんは素朴だけど素材のうまみを壊さない優しさがあつた。天きさんのお出汁は鰹の風味をしっかりと生かした味わい。辰巳屋さんは昆布の円やかさをしっかりと出した、いちばん優しい味のお出汁だった。
- 思わず笑顔になりました。特に昆布と鰹節の相乗効果に感動しました！
- 美味しかったのはもちろんだが、店によって味が大きく異なっており驚いた。
- 同じ材料、手順、味付けで作られていてもお店ごとにまったく違う風味になっていて面白かった。
- ずっと飲んでいたくなるような中毒性を感じた

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。

いつも場所を御貸しいいただき、ご協力いただいている、縄田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。

アンケートにもあるが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 田中信行
挨拶担当：理事長 栗栖 正博、副理事長 園部晋吾
講義担当：地域食育委員会委員長 田村圭吾
ブース担当：A)左 聡一郎 B)小笹正義 C)石川輝宗
受付・補助：辰馬 雅子