

本物の出汁を味わうことは「教養」である（甲子園大学）事業報告書

報告者：村田 知晴

2024年7月12日作成

- 1、開催日時：2024年7月3日 10時40分～12時40分
- 2、参加者：（甲子園大学）学長 伏木亨、学部長 亀尾 聡美、学科教授 釜坂 寛 他教職員9名
（アカデミー）理事長 栗栖 正博、中村 元計、才木 充、小西 雄大、竹中 雄大、
栗栖 熊一、中村 元紀、村田 知晴（敬称略）
- 3、対象者：栄養学部 食創造学科1回生及び2回生 計75名
- 4、取材：読売新聞 神戸新聞 WA・TO・BI（あまから手帖）
- 5、開催概要：①開会挨拶（栗栖）
②趣旨説明（伏木）
③出汁の講義（小西）
④試飲、試食についての説明（才木）
⑤昆布出汁、一番出汁の試飲（小西、竹中、熊一、元紀、村田）
⑥煮物椀の試食（小西、竹中、熊一、元紀、村田）
⑦まとめ（中村）
⑧閉会挨拶（伏木）
- 6、所感：東京大学、慶応義塾大学、お茶の水女子大学に引き続き、本事業への若手メンバーの参加は4回目となりました。今回は特に会場も使いやすく、準備から撤収までスムーズに行う事ができました。試食のお椀も鰹、冬瓜、芋茎、香りに柚子と夏の京都らしいものといたしました。
今回も他の大学での開催時と同様に、学生方も興味を持って参加されていました。鰹節と昆布の種類や出汁を取るうえでの注意点、なぜ昆布と鰹節、鮪節なのか、昆布は何故長期保存してから使うのか等、質問しメモを取っている学生も数名見受けられました。また出汁だけでなく、料理人の仕事や料亭のシステムについて等の質問もされた事が印象的でした。各ブースの出汁を試飲し、味の違いを実感した学生同士でなぜ違うのかを話し合ったり、「あっちの出汁はこうだった」「私はこう感じた」などと学生同士で話し合う姿も見受けられました。学長の伏木先生以下、教職員の方々も学生と共に各ブースを回り、試食・試飲に御参加いただきました。終了後には「彼等がこんなに積極的に質問をしたり、話を聞いている姿をみるのは初めてくらいでした」「是非、今後も定期的な開催をお願いできないか」といったお言葉を頂戴しました。
学生の中には日本料理の世界に興味を持っている、持ちかけている若者がおりました。本事業を通じて本物の出汁を体験してもらう事により、彼らの日本料理への興味をより深く促すことが出来たと実感いたしました。いずれ彼らが社会の一員となった時に、日本料理の振興につながる人材になってくれるよう、引き続き本事業に参加していきたいと感じました。

【開催風景】

