

本物の出汁を味わうことは「教養」である（東京都立大学）事業報告書

報告者：村田 知晴

2024年11月9日作成

- 1、開催日時：2024年11月6日 15時00分～17時30分
- 2、参加者：（東京都立大学）人間健康科学研究科 眞鍋 康子、国際連携係 芳村 幸多朗、他教職員（アカデミー）中村 元計海外事業委員長、才木 充副委員長、小西 雄大、荒木 裕一朗、竹中 雄大、北倉 滉大、栗栖 熊一、中村 元紀、村田 知晴（敬称略）
- 3、対象者：東京都立大学学部生、院生、研究生、教員、職員等約90名
- 4、場所：東京都立大学南大沢キャンパス 国際交流会館
- 5、開催概要：①開会挨拶（眞鍋）
②趣旨説明（中村）
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（荒木、竹中、熊一、元紀、村田）
⑥煮物椀の試食（荒木、竹中、熊一、元紀、村田）
⑦まとめ（中村）
⑧閉会挨拶（眞鍋）
- 6、所感：前回までと同様に、小西氏より出汁と日本料理についての講義後、昆布出汁、一番出汁の試飲、煮物椀の試食を行なった。今回は東京都立大学内の国際交流会館での開催となり、日本人以外の学部生、院生の姿が多くみられた。小西氏による講義の資料も英語に訳された文章が追記されたり、同時通訳がなされたりと海外からの留学生へのアプローチも強めに感じた。会場である国際交流会館には現在は使用されていないキッチンが併設され、ブース設営や出汁を取るにあたっての作業も問題なく行う事が出来た。今回も参加者と各ブースの担当者間で活発な質疑が交わされていた。全5ブースの試飲を行った学生から「5件とも美味しいが、確かに違いがある」等の反応がありとても嬉しく感じた。また今回は手伝いとして北倉 滉大氏が参加してくれたことにより、スムーズに準備、撤収する事が出来た。

【開催風景】

