

第15回「本物のダシを味わう事は教養である」事業報告

報告者 左 聡一郎

日時：2024年12月9日（月）

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 69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

日本料理アカデミー

理事長 栗栖 正博（たん熊北店）



2. 講義

田中 良典（とりよね）



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) 石川 輝宗（天崑）



B) 栗栖 熊一（たん熊北店）



C) 村田知晴（菊乃井）



D) 左 聡一郎（辰巳屋）



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40.6%でした。 ご協力いただいた方々、ありがとうございました。

①京料理に対しての印象

- ✓伝統的で、華やかさの裏ですごく厳しい世界の印象を持っていました。また、一見さんお断り、の印象が特に京都では強いです。
- ✓日本の伝統的な料理で健康に良いが、本格的なものは高級で価格が高く、一般人にとっては何らかのイベントでもなければ食べられない、という印象。
- ✓品がある、落ち着き
- ✓美味しい、旬の味やしつらえが美しい
- ✓高い割に何がどう美味しいのかよく分からないイメージ
- ✓敷居が高くて若者が立ち入ってはいけないイメージがあります。
- ✓繊細で美味しそう。
- ✓高級、伝統的、健康的、だしにこだわる、作法を重んじる
- ✓ただ、旨いものを食べるというより、非日常を体験するイベントのイメージがあります。

②このプロジェクトに対する感想

- ✓トップクラスの料理人のだしを味わうことができたから また出汁の食べ比べは普段なかなかできないから
- ✓名だたる料亭のお吸い物を飲み比べるのは初めてだった
- ✓出汁の取り方で味が全然違うこと。今までで一番美味しかったです。
- ✓美味しいって何だというベースとなる知識から、各料亭の違いに至るという流れが分かりやすく、他の料亭に行って食べ比べたいと思った。
- ✓昆布の生産など座学の部分と、出汁を取りながらの解説がとてもわかりやすかったです。利尻島に行きたくなりました
- ✓トップレベルの出汁がどのような味か知ることができて、また味比べもできて楽しかったのも。
- ✓料亭の料理人に直接こだわりやレシピを伺うことができた。また、材料に対するこだわりに対しても知ることができたから。
- ✓4つの料理屋さんのお出汁の違いをその場で楽しむことが出来たこと。また、事前のレクチャーやブースでの説明から、なぜその手順で出汁を取っているのか理解出来たこと。

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99.8%が、再度参加したいと答えた。

④本物の出汁を味わった感想

- ✓4ブース、どの出汁の味も全く異なっており驚いた。また、昆布のみで取った出汁と、昆布と鰹節で取った出汁では、明確に後者の方が旨味が強く美味しいと感じた。
- ✓講義形式で貴重な話を聞くことができたり、実際にそのお店で働いている人からこだわりを聞くことができ、とても楽しかったです。
- ✓昆布だしから順に味わうことができ、次に自分で作る際の基準になれば嬉しいなと感じる。自分でもあのようになり美味しい出汁が弾けるようになりたい。
- ✓店ごとに風味が違い、それぞれの店舗で料理に合う出汁を作っていて面白いと思った。
- ✓昆布の甘み、鰹節の香り、醤油・酒・塩のバランスが絶妙で、だしは奥が深いなあと思いました。
- ✓4種類のダシを比較すると、昆布の風味が強いものもあれば鰹の風味が強いものもあり想像以上に違いがあった。味のはっきりしたものは、始めは美味しく感じたが、他のダシを一通り飲んでから改めて飲むとかなり濃く感じるなど同じものでも感じ方が違って面白かった。
- ✓各店舗の違いが大きくさらに興味がわいた。
- ✓本物のダシにもいろいろな種類があることがわかってよかった。ぜひお店の方にも足を運びたいと思った。

5. まとめ

講義内容も非常に分かりやすく、まず基本的な知識はご理解いただけたとように思います。各ブースに分かれてからは、質問も多岐にわたり、学生の皆様のアンテナの高さには感服いたしました。実際に、料理人を目指しておられるわけではありませんが、最高峰の大学で学ぶみなさんに、この「ほんまものだし」を体験していただく事は本当に、意義がありこれからも継続していきたく事業かと思えます。
引き続き、関係者の皆様のお力添えを頂戴したく存じます。

全体計画：地域食育委員会 理事 園部 晋吾、委員 左聡一郎

挨拶担当：理事長 栗栖 正博

講義担当：地域食育委員会委員 田中 良典

ブース担当：A)石川 輝宗 B)栗栖 熊一 C)村田 知晴 D)左聡一郎

受付・補助：辰馬 雅子