本物のダシを味わうことは「教養」である in Tokyo

報告者：萬亀楼 小西雄大
提出日：10 月 19 日

開催日時：2025 年 10 月 15 日(水)
開催場所：明治大学生田キャンパス　第一校舎 6 号館 6-002 学生実験室
参加者：明治大学(学部生・大学院生)の学生・約 60 名
時間：13 時 20 分開会　15 時終了
メディア：参加無し

・出席者

ご挨拶：　日本料理アカデミー理事長　栗栖正博
ご挨拶：　明治大学　石丸喜朗教授
司会進行：直心房さいき　才木充
味覚講義：東京科学大学　戸田安香先生
だし講義：萬亀楼　小西雄大
閉会挨拶：直心房さいき　才木充

・参加者

さいき　才木充　バックヤード
菊乃井　村田知晴　バックヤード
なかむら　中村元紀　ダシ実演
たん熊　栗栖熊一　ダシ実演
魚三郎　荒木裕一朗　ダシ実演
清和荘　竹中雄大　ダシ実演
萬亀楼　小西雄大　ダシ実演
東京科学大学　戸田安香先生　うま味受容体についての特別講義

・煮物椀献立

海老しんじょう、もみじ人参、占地、壬生菜

・だし講習会　進行内容

13 時 20 分　開会

① 開会の挨拶として栗栖理事長よりご挨拶

② 趣旨説明を含めた、ご説明を明示大学 石丸教授より頂戴した。

③ 東京科学大学　戸田安香先生様より、うまみ受容体についての講義、約 5 分

④ 萬亀楼　小西雄大より「だしについての基本講義」約 15 分行った。

この基本講義に時間中に昆布だしの試飲を行った。

基本講義の内容として、うまみ成分、利尻昆布の製造方法、鰹節の製造方法、日本料理における「だし」の重要性について説明した。

⑤ その後、各テーブル 1)清和荘 2)魚三楼 3)たん熊北店 4)萬亀楼 5)なかむらにわかれてダシの実演講習、一番だしの試飲・煮物椀の試食を行った。

⑥ 参加者には、時間の許す限り出店のお店のダシを飲んでもらい、比較をしてもらった。

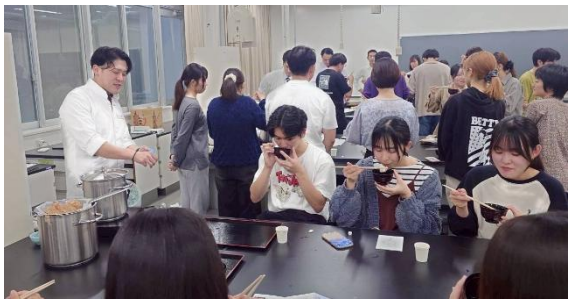
⑦ 閉会の挨拶として才木充よりご挨拶

15 時閉会

・まとめ

今回のダシ講習会において、冒頭に東京科学大学　戸田安香先生からのうま味受容体についての講義のおかげで、参加された学生たちの理解が深まったものと考えられる。

生徒間でのディスカッションも多く見受けられ、学生達にとって非常に良い経験となったのではないかと考えられる。

だしイベント参加の若手料理人も 2023 年の東京大学より進歩してきているものと考えられる。

以上