事業報告書

京都大学だし事業「本物のダシを味わうことは教養である」

報告者：左　聡一郎

１．実施日時
2025 年 12 月 12 日(金)
15：20～16：40

２．実施場所
京都大学「カンフォーラ」

３．参加者
全体計画：園部晋吾　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) 荒木裕一朗
E)　三浦覚
受付・補助：辰馬雅子
出席数：京都大学学生　100 名

４．事業名
京都大学だし事業「第 16 回本物のダシを味わうことは教養である」

５．主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー
共催：京都大学生活協同組合

６．目的
京都大学の学生の皆さんに、京都の料理屋の出汁を実演・試飲していただく事により伝統的な食文化の継承と京料理の可能性を探っていただく事を目的とする。

７．事業内容
最初に講義として、食文化やだしに使用する食材、五味・五感などを解説しました。
その後、各ブースに分かれて、独自の出汁のひき方を実演・試飲していただき
昆布だしからお吸物としての完成に至るまでの経緯を説明しました。
最後に、お吸物に仕立てて、だしの旨味や香りをしっかりと体験していただきました。

８．まとめ
講義は、２０分ほどの短い時間でしたが、ポイントをしっかり掴んでおり、非常に分かりやすいものでした。また、固すぎない空気感も作っていただいたおかげで、後の学生からの質問も活発に出ていたと思います。各ブースに分かれてからは、各料理人から自店のだしの説明がスムーズになされており、非常に有意義な時間となったと感じます。
事後アンケートをみても、興味を持たれている方が多く、私たち業界のためにも今後も継続事業としていきたいと思います。引き続きよろしくお願いいたします。