

京都大学総合博物館 平成26年度特別展

# 海のめぐみ



## ～内陸の京で磨く～

和食のおいしさ「うま味」は、  
海で生まれた。

和食のおいしさ「うま味」は、海で生まれた。昆布やかつお節など、和食のうま味は海の幸から引き出されてきた。そのおいしさはいかにして生まれ、磨かれてきたのか。その道のりを紐解く。

京都の料理人と大学の研究者が  
和食のイノベーションに挑む。

京都大学農学研究科と日本料理アカデミーの共同研究活動である日本料理ラボラトリー研究会。新たなおいしさを追求し続ける料理人たちによる研究成果を展示。

2014年6月4日(水)～6月29日(日)

主催: 京都大学総合博物館、日本料理ラボラトリー研究会

協力: 科学する料理研究家サリー

後援: NPO法人日本料理アカデミー、株式会社奥井海生堂、

福島鯉株式会社、京都府教育委員会、京都市教育委員会、

文部科学省・地(知)の拠点整備事業「KYOTO未来創造拠点整備事業—社会変革期を担う人材育成」、  
船の科学館・海と船の博物館ネットワーク



京都大学総合博物館

# 海のめぐみ

食の出汁を構成する昆布とかつお節。2つの海のめぐみは、豊かなうま味と繊細な風味で和食を育ててきました。その魅力を引き出すため、海から食卓に至るまでの間に、様々な工夫がされています。昆布とかつお節が辿る道のりと、それらのおいしさの裏側にある科学を解説します。



かつお節製造の様子、昆布漁の様子、伏見・清和荘 竹中徹男氏提供



京料理 木乃婦 厨房風景

## ～内陸の京で磨く～

海のめぐみを磨き上げ、京料理を進化させてきた京都の料理人たち。彼らは、その伝統を重んじる一方で、今もなお、さらなる革新を追い求めています。日本料理ラボラトリー研究会では、京都大学の研究室を中心とした研究者チームと日本料理アカデミーの料理人たちが協力し、新たな京料理の形を探ってきました。その研究成果の一部を展示します。

### 関連イベント

会場：京都大学博物館内 1Fミュージズ・ラボ(講演)・展示会場内(体験)  
いずれも無料(要入館料)・予約不要、体験は先着100名分(なくなり次第終了)

#### 6月7日(土)

13:00～14:00  
講演「挑戦する料理人たち」  
講師：山崎英恵  
(龍谷大学准教授・  
日本料理ラボラトリー会長)

14:00～  
体験「出汁を味わう」  
講師：高橋義弘(瓢亭)  
下口英樹(平等院表参道 竹林)  
吉田修久(修伯)

#### 6月14日(土)

13:00～14:00  
講演「京都の出汁のおいしさ」  
講師：伏木 亨(京都大学教授)

14:00～  
体験「出汁を味わう」  
講師：栗栖正博(たん熊北店)  
中村元計(一子相伝なかむら)  
高橋拓児(京料理 木乃婦)

#### 6月21日(土)

13:00～14:00  
講演「和食 無形文化遺産  
登録への道のり」  
講師：村田吉弘(菊乃井)

14:00～  
体験「出汁を味わう」  
講師：佐竹洋治(竹茂楼)  
才木充(直心房さいぎ)  
宗川裕志(京都調理師専門学校)

#### 6月28日(土)

13:00～14:00  
講演「うま味・活かす」  
講師：サリー  
(科学する料理研究家)

#### 開催期間

2014年6月4日(水)～6月29日(日)

#### 開館時間

9:30～16:30 (入館は16:00まで)

#### 休館日

月曜日、火曜日(平日・祝日にかかわらず)  
6月18日(水) 創立記念日

#### 入館料

一般 400円  
高校生・大学生 300円  
小学生・中学生 200円

※20名以上の場合は  
団体観覧料が適用されます。

※身体障害者手帳をお持ちの方、  
および70歳以上の方は無料



#### 交通機関

- 京阪電車 「出町柳(でまちやなぎ)」駅で下車徒歩15分
  - 市バス JR/近鉄京都駅から17,206系統  
阪急河原町駅から3,17,31,201系統  
地下鉄烏丸線今出川駅から201,203系統  
地下鉄東西線東山駅から31,201,206系統  
「百万遍(ひやくまんべん)」下車徒歩2分
- ※駐車場がありませんので、公共交通機関をご利用ください。

〒606-8501 京都市左京区吉田本町  
TEL: 075-753-3272  
info@inet.museum.kyoto-u.ac.jp  
http://www.museum.kyoto-u.ac.jp

**京都大学総合博物館**  
THE KYOTO UNIVERSITY MUSEUM

表面の写真：「八寸」(京料理 木乃婦)

八寸とは、懐石料理における献立のひとつ。海のめぐみ・山のめぐみを盛り合わせ、亭主と客が一期一会の機会を得た喜びをこめて、盃をかわす際に出される料理です。

表面の写真は「京料理 木乃婦」にて、本展示のテーマ「海のめぐみ～内陸の京で磨く～」になぞらえて、波の柄の器に京で磨かれた美しい料理を盛りつけた八寸を用意していただきました。