

第7回「本物のダシを味わう事は教養である」

事業報告

報告者 辰馬雅子

日時：平成26年12月2日（火） 15時～17時

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 87名

主催：NPO 法人日本料理アカデミー 参加者 13名

平成20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」（日本料理アカデミー主催）は、料亭5店舗が集い 目の前で出汁を引き 出来たてを提供する、なかなか経験できない企画である。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。出汁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。

ご挨拶、講義、出汁の引きかた・実演・試飲、というプログラムで進化した。

1. ご挨拶



日本料理アカデミー 副理事長

栗栖 正博

2. 講義「昆布」と「かつお節」の秘密



日本料理アカデミー

竹中 徹男

3. 各ブースでの実演講習

各ブースで、料理人が昆布とかつお節、調味料、水へのこだわり、マナーなど、個性豊かに解説を加えながら、出汁の引き方の実演が進行した。



A・竹中 徹男 (清和荘)

B・田中 信行 (鶴清)

C・田中 良典 (とりよね)

D・石川 輝宗 (天菟)

E・園部 晋吾 (山はな平八茶屋)

各ブース、店の特徴を活かした吸い物椀（湯葉 壬生菜 柚子）が用意され、講義の後、各料理人が学生の目の前で、昆布出汁から鰹節を入れて出汁をひく実演をする。

まずは昆布だし、一番だし、吸い地までをそれぞれ試飲してもらい、その後、お吸い物を試食してもらおう。次に他のブースの吸い地を飲み比べすることができる。

同じ材料で作った出汁でも、店ごとに特徴があり、皆一同に本物の旨みを体験できたことに感動を呼んだ。

4. アンケート記入

①京料理に対する印象

敷居が高く、伝統的、日本建築のような美しさがある。素朴であるが、素材そのものの味を楽しめる。

色・香り・美しさ・五感で感じることでできる料理、との感想が主であった。健康的・ボリューム感がない、自分で作るのが難しいという若者らしい記載もあった。中には「今後の後継者などの問題で継承が難しい」など、社会性を意識する意見もあった。

②このプロジェクトに対する感想

プロの料理人と間近に触れることができ、直接話を聞いたことがよかった、との意見が多数あった。

「旨い」というものがどんなものか・・・味の基準を知ることができた。

また一度に5店舗の出汁の味を知ることが出来る機会が素晴らしい、との意見があった。

③ 再度この企画に参加したいか

98%の参加者がそう思うと答えた

④本物の出汁を味わった感想

昆布と鰹だけでこれほどの味を醸し出せることに驚いた。本物の旨みを体験できたことに感謝したい。

出汁の香りで生活を感じられるような文化をもっていることを誇りに思うべきである。

まとめ

より美味しい最高の出汁をという思いの募る料理人と、初めて触れる学生たちとのこの事業は、今回で7回目となる。出汁の素晴らしさを伝えたい・知りたいとの思いがあれば、教養であるだし講座が文化の成長へもつながると感じている。この貴重な企画が、続けられる限り続いてくれたらと切に思う。

全体計画 進行：地域 食育委員長 園部 晋吾

挨拶担当：副理事長 栗栖 正博

講義担当：総務部副委員長 竹中 徹男

ブース担当：A)竹中 徹男 B)田中 信行 C)田中 良典 D)石川 輝宗 E)園部 晋吾

受付・記録：辰馬 雅子 日本料理アカデミー事務局