

スペイン料理学会報告書

2024/12/12

海外事業委員会委員長 中村 元計

- 1, 日時 2024年11月11-13日
- 2, 場所 スペイン バルセロナ大学
- 3, 参加者 ニノ宮くみ子 川崎寛也 中村元計 才木充 高橋拓児
(スペイン、欧州、北米、南米、台湾、中国、日本等から約170名)
- 4, 開催事業名 5 Science and Cooking World Congress, Barcelona 2024
- 5, 事業趣旨

そもそもスペインやフランスなどの国は自国の食文化の発展に寄与すると思われるような国際的な活動には多額の予算が国から拠出される。それと比較して、日本ではそのような食文化発信に関わる広報活動費は非常に少ないと言える。その活動が目に見える結果では無く、ブランド若しくは高いステータスとして認知向上がなされたかという点を重要視する。今回のガストロノミー学会もそのような活動と理解され、昨年度の開催内容においても、ハイレベルな食の文化創造はスペインのバルセロナから発信されるものといったイメージを印象付けた形となった。

日本料理アカデミーはそのような学会に参加することで、本会の存在価値、ひいては日本の食文化の洗練さや技術水準の高さ、更に高邁な哲学を含め、発表するべきだと考えた。学会主催者のペレ会長、名誉会長のハロルド・マギー氏は日本料理に関して非常に友好的な考えを持ち、食科学の豊富な知識を以て日本料理の価値の高さを大きく紹介して頂けるとも考えられた。学術的な解説により日本料理を紹介するといった内容であったため、中村元計氏、才木充氏、高橋拓児氏、いずれも博士号を持つ料理人を派遣することとした。

加えて、会員であるニノ宮くみ子氏に日本料理アカデミー自体の活動やメンバー紹介をして頂き、その後川崎寛也先生より日本料理のうま味についての科学的な解説をすることで、多面的な日本料理アカデミーの広報活動になると考えた。

6, 事業スケジュール

- 11/10 川崎氏、二宮 バルセロナ着
- 11/11 高橋氏、中村氏、才木氏 バルセロナ着
バルセロナ在住で Koy Shunka (日本料理店) オーナー兼料理長の松久秀樹氏と試食、試飲の準備等について打ち合わせ。
- 11/12 サンタ カテリナ市場視察
- 11/13 7:00~ 9:30 Koy Shunkaにて試食・試飲の準備
10:00~10:30 学会会場にて配膳準備
10:30~12:00 Japan Texture/Textures and the Connection between Science and Cooking from the Kyoto PhD Program.

7, 事業概要

スペインのバルセロナにあるバルセロナ大学において、日本料理アカデミーとして発表する機会を得た。時間は全体で90分で、それぞれ15分ずつ発表した。各自の持ち時間が少なく、同時通訳のシステムも無いため、全員とも英語での解説となった。

まずは主催者代表のハロルド・マギー氏より、日本料理の奥深さや非常に高い文化性を持つことを具体的な事例をあげてご説明して頂いた。その後、スペイン料理界の重鎮であるフェラン・アドリア氏より、「今、世界で注目されるべき料理は日本料理であり、その品質はとて高く、学ぶべき点が多い。」など評価の高いコメントを頂戴した。

次に、日本料理アカデミー会員であるニノ宮くみ子氏より日本料理アカデミーとは何か、またその設立経緯や活動も含め、様々な内容をご紹介した。その後、川崎寛也先生より、日本料理のうま

味についての科学的な解説を行った。

- ・ 3名の料理人からは、下記の通り、才木氏、中村氏、高橋氏の順に発表した。そのそれぞれの発表の際に、いくら御飯、昆布と鰹節のだし、国産白ワインを提供した。会場は150名で満席のところ、170名ほどの観衆がおられ、立ち見も見受けられ、人々の関心が日本料理に集まっていることを如実に感じた。発表内容についても皆さんに真摯な姿勢でご静聴頂けた。途中で退席する人もなく、全員が非常に熱心に聴講。フェラン アドリアとペレ会長も最前列で熱心に聴講されていた。

当日の進行プログラム

Japan Texture/Textures and the Connection between Science and Cooking from the Kyoto PhD Program

座長 Harold McGee (米国フードライター、学会名誉会長)

挨拶 Ferran Adria (学会の科学委のメンバー、世界で注目されるトップシェフ)

発表

Evolution of Japanese Culinary Culture

二宮くみ子 for Yoshihiro Murata

(村田氏から学会参加者へのメッセージ紹介)

村田氏が日本料理を志した背景、日本料理アカデミーを立ち上げ、正しい日本料理を世界に普及させることに力を入れていること、その目的達成のためには、サイエンスベースの情報が必要である。その取り組みの一つとして3人のシェフ達が博士号を取得。その他、中村氏、才木氏、高橋氏の博士論文の内容を簡単に説明。

The Use of Dashi and Umami in Japanese Cuisine, and How to Bring out the Natural Texture of Vegetables.

川崎寛也 (味の素(株))

日本料理が神道と禅をベースに構成されている、懐石料理で最初に出される八寸の意味(海と山のものに対する感謝)、五味・五色・五法、textureを説明するために、お浸しと出汁の解説(地漬け、焼き浸し、揚げ浸し)、うま味と出汁、日本料理大全の紹介。

Water and Rice, Japanese Spirit and Soul.

才木充 (直心房さいき)

お米と軟水が日本人の主食となる。日本のうるち米のテクスチャー、ご飯の炊き方、ご飯には味付けをしないがおかずと一緒に食べることなどを解説。茶懐石では最初に白米、最後にお焦げの部分にお湯を注いだものを出す。そのときにしか味わえないおもてなしである。

試食：ご飯(俵型おにぎり) トッピング いくら

Dashi

中村元計 (一子相伝なかむら)

出汁のひき方、一番だし、昆布の産地と収穫から乾燥の工程、鰹節の製造工程を発表。

試飲：一番だし

Marriage of wine with Japanese cuisine. Paring of shaded wine and raw fish SASHIMI.'

高橋拓児 (京料理 木乃婦)

和食に合わせるワインは鉄分の少ないもの、遊離アミノ酸が通常のワインよりも多いものが良い。鉄分が多いと、刺身など生魚とあわせたときに魚臭く感じる。甲州で遮光ブドウから作った日本料理に合う白ワインを紹介。(高橋氏の博士論文の内容) 日本酒を飲む習慣のある人の場合には、遮光ブドウで作った白ワインと鯛の刺身を合わせたときの美味しさの評価が高い。(遮光ブドウワインのほうが、通常のワインに比べると遊離アミノ酸含量が高く、日本酒に近いものになる)

試飲：中村氏のプレゼン中に配布した一番だしを飲んでから、ワインを試飲提供。

13:00-14:00 ワークショップ

Methods for enhancing the original flavor and texture of food ingredients in Japanese culinary practices.

同じ時間帯にいくつかの部屋に分かれて、テーマの異なるワークショップが開催され、日本料理に関するワークショップが開催された。

参加者： 17名（レストランのシェフ、経営者、研究者、調理師学校の学生等）

司会・進行：川崎寛也氏

内容

- ・冒頭に Harold McGee 氏から、3人のシェフに対して、料亭の仕事と大学院での勉強や実験などをどのように両立させたのかという質問があり、代表して才木氏が回答した。大学院での実験等は、同じ研究室の学生さん達にも助けってもらって何とかこなしたが、論文執筆に関しては、誰のサポートも受けられないので、3:00am~7:00amに論文執筆に集中したと語る。
- ・日本料理では砂糖など甘い調味料を頻繁に使うのはなぜかという質問に対して、砂糖やみりんを使用するのは、料理を甘くすることが目的ではなく、味に深みを持たせるためと回答。
- ・五味・五色・五法の解説や、日本料理の精神性、神道と禅のうえに成り立っていることなどに参加者は興味を示していた。
地域のお祭りは神道に基づき、帛辞については禅に基づくなどのかなり深いところまで話しが及んだ。また、様々な行事と料理の関係については、学校で学ぶものではなく、子供の頃からの習慣や親族との様々な行事の体験から自然に学んでいく物であることなどを解説。
- ・その他 参加者全員が簡単に自己紹介。

8. 所感

今回のスペイン料理学会に参加することで、料理における学術的な世界大会に参加することはとても重要であることが分かった。反対に、バルセロナのような都市であっても日本料理の本質的な部分は全く理解が及んでいないことも知ることが出来た。日本料理、その中でも懐石料理に対する関心度は高く、フェラン・アドリア氏が懐石料理に対して熱弁をふるっていたのもそれを強く印象付けた。つまり、今後もこのような懐石料理を公に広く伝える活動は継続すべきであるし、それだけではなく実際に試食することで発表の内容の理解が大幅に進んだように見受けられた。

日本料理アカデミー会員である「koy Shunka」の松久秀樹氏親子及びスタッフの方々にも多大なご協力を頂き、事業を成功裡に終えることが出来た。時間通り効率よく、正しく品質の良い料理（試食用の料理）出すために海外での日本料理のパートナーは必須であることがよく分かった。

三名の料理人の発表後、休憩を挟んで、20名の参加者とのワークショップを行った。そこでは日本料理についての疑問や考察を述べて頂き、我々が回答するという形式を取った。日本料理に対する基本的な質問が多く、日本料理に於ける懐石料理なるものは未だ認知されていないことが理解できた。世界への更なる発信を必要としていると強く感じた。

9. 資料

以下に添付

ペレ会長からの今回の学会参加への御礼のメール

It was a very special and unique moment.

The presentations were greatly appreciated by the public who sent me messages of satisfaction.

Also very happy that the three Kyoto chefs and Dr. Kawasaki have returned safely to Japan.

Ferran Adrià came to your session especially. He is very happy to have participated.

Many memories to Chef Yoshihiro Murata. Hope to see you again at SCWC BCN 2025

Best regards

Pere Castells Esque

President

プレゼンテーションは、満足のメッセージを送ってくれた一般の人々から非常に高く評価されました。京都のシェフ 3 名と川崎博士が無事に日本に帰国されたことをとても嬉しく思います。フェラン アドリアがあなた達のセッションに特別に来てくれました。彼は参加できてとても喜んでいました。村田吉弘シェフにもたくさんの思い出があります。

SCWC BCN 2025 でまたお会いできることを願っています。

今後もよろしくお願いいたします。

ペレ カステルス エスクエ会長

日本料理に関するフェラン アドリアの挨拶

フェラン アドリア

私は 25 年以上前に料理と科学の対話の重要性について考え始めました。それは 1998 年のことで、それまで使ったことがなかった Agar-Agar を使ったことで、「温かいゼラチン」という新しい概念を作りました。それ以前は、ゼラチンは温かい物でも冷たいものでもなく、ただのゼラチンでした。ハロルド マギーやエルベ ティスがモレキュラーガストロノミーに取り組み始め、料理の工程で物理的、科学的に何が起きているかを解明し始めた頃のことです。新たな時代の幕開けでした。

私は、暫く科学と料理の世界から離れていました。他のことに集中していたからです。今、再びその世界に戻りつつあります。マドリードにある大学で新たな取り組みを始めています。新しい建物も建設中です。科学と料理の対話の世界に再び戻りたいと思っています。そして、その対話は皆さんと共有していきたいと思っています。そして、沢山の情報を分類し、体系化していくことが重要と考えています。食材に関する用語の分類と体系化は完成していますが、調理技術の分類はできていません。科学者たちが料理人の持つ技法を分類していくことが必要です。

私には「タクソノミー（分類法）を作る」という大きな課題があります。そして、ペレ会長と私は簡単な用語集を作ろうとしています。英語にはフレーバーという素晴らしい言葉がありますが、スペイン語にはフレーバーに相当する言葉がありません。スペイン語の辞書にはテクスチャーという言葉が載っていますが、その意味は料理における使い方とは異なります。テクスチャーという概念が初めて書物に記載されたのは、1998 年の Los Postres del Gui (?) という本でした。それ以前のフランスや西洋の料理書にはこの概念は存在しませんでした。

料理と科学の世界が共通理解を持つためには、基本的な用語について共通の概念を持つ必要があります。例えば、「分子ガストロノミー」と「分子料理」の違いを明確にすることも重要です。分子ガストロノミーはニコラス クルティ、ハロルド マギー、エルベ ティスらによって始められたもので、分子料理とは異なります。科学の世界では、言葉に対する合意がなければ、その価値がありません。そして、料理の世界にも言葉に対する合意（共通の概念）が必要です。

私は 2002 年に初めて日本を訪れ、そのことは私の人生を変えました。当時の西洋での日本料理のイメージは、現在とは大きく異なり、殆ど知られていませんでした。私は何度も日本を訪問し、日本料理を学び、現在、日本の伝統的な料理と高級料理（懐石？）に関する 2 冊の本を出版するプロジェクトを進めています。

日本料理の魅力の一つは、哲学が組み込まれていることです。日本では哲学が料理の一部として自然に存在しています。西洋料理にはないことです。例えば「侘び 寂び」の考え方は、非常に興味深いものです。皆さんも是非、日本を訪問して、その文化と料理を体験してみてください。人生を変えるきっかけになるかもしれません。

この会議が料理と科学の対話を更に深める場となることを願っています。