「本物のダシを味わう事は教養である」事業 2013 報告書

報告者：竹中　徹男

日程：2013年10月7日（月）、8日（火）

場所：京都大学正門西側　時計台前レストラン「カンフォーラ」

10月7日(月)	15:00～15:10	アカデミー代表挨拶 理事長　村田　吉弘
	15:10～15:40	講義：竹中　徹男 テーマ：日本料理とダシ、料理人の思い」
	15:45～16：30	実習

10月8日(火)	15:00～15:10	アカデミー代表挨拶 副理事長　栗栖　正博
	15:10～15:40	講義：竹中　徹男 テーマ：日本料理とダシ、料理人の思い」
	15:45～16：30	実習

報　告

今年度より日本料理アカデミー主催となったこの事業は、通算6回目を数え、毎年二日間、多くの学生に「ダシ」のうま味と日本料理の基本理念を知ってもらう良い機会と成っている。現、龍谷大学の山崎先生はじめ、京都大学の石川さん、生協の徳永店長さんにお手伝いを頂き、運営全般について関わることとなった。
まず、約3ヶ月前に関係者の日程調整を行い、開催日を決定した。その後2ヶ月前に本学にて前記担当者にお集まりいただき、具体的な手順について打合せを行った。
その後、メイル又はFAXにて地域食育委員に事業告知を行い、参加者を募り、担当を決定し、マニュアル等の配布を行った。
石川さんにお願いし、学生に対してメイルにて参加募集を行い、生協側も食堂での告知ポップの設置などの募集にご協力を頂いた。10月始めには大体の参加者が決まり当日を迎える。

10月7日月曜日

第一日目はプレゼン用のプロジェクターが故障しており、映像が映らないアクシデントと、試飲用のカップが業者から到着しているはずが場所が分からず、急遽紙コップを用意していただくなどのトラブルにも見舞われたが、無事事業は開幕した。
京都大学伏木先生の開会挨拶の後、村田理事長から、この事業の大切さや、和食が世界無形文化遺産に登録される意義などについてご説明を頂いた。その後、口頭で竹中より出し昆布の種類と産地、そしてかつお節の種類と産地などの説明を行い、各ブースに分かれて試飲となった。各メンバーがほぼ毎年参加していただいているためスムースに進行し無事終了した。

10月8日火曜日

二日目は前日のトラブルを教訓にプロジェクターや試飲用カップも予定通り準備されスムースに用意が行われた。
山崎先生の開会挨拶の後、栗栖副理事長から「和食」の無形遺産登録について、
そして今日の料理人達が同じ昆布とかつおを使っても、それぞれに違った方法でダシを引くことも興味深いので体験して欲しい事など、この事業の意義についても説明が為された。

本来であれば田村氏によるプレゼン予定であったが、前日の事もあり、竹中が同席したため、映像を使ったプレゼンを担当した。
和食の基本である「一汁三菜」の意味から、第五の味である「うま味」とそれを含めた「五味」の話し、そして昆布やかつおの産地と製造方法等スライドを使って説明を行った。
そして最後に　現在の日本人の食生活の欧米化が問題であり、今こそ和食を見直す時期であることと、その基本となる「ダシ」を基本とする「うま味」を今日の事業で感じていただきたいと説明を行った。

二日を通じて受講者は「ダシ」のうま味を再認識したばかりでなく、この「うま味」を後世に残す必要性や、日本の食文化の素晴らしさも十分に感じていただいたことと思う。各ブースでは調理法に対する質問や料理人の調理をする上での拘りなどについての質問も多く出されていた。
今回のことをふまえて幾つかの問題点と改善策の提案を行いたい。
まず、問題点としては、山崎先生の記憶に頼ることがおおく、何時までに何をしておかなければ成らないかや、どういう手順で事業を進めるかなどの共通認識が無く、当日の準備物のチェックや、備品なども暗黙の了解で揃う物と思っていたところがあり、当日の進行に差し障りが生じた。今後はアカデミーで確りとしたマニュアルを作り、誰が担当しても出来るようにして行くべきだと思う。山崎先生と各担当していただいた方々にご協力を頂き、次年度までには完成したいと考えている。

また、和食のユネスコ無形文化遺産登録をうけて、この様な事業がさらに重要に成ることを踏まえ、あらゆる環境でこの様な事業が出来るように、プロジェクターやスクリーン、そしてこの事業専用のパソコンとパワーポイントのデータをアカデミーの備品とし、様々な場面で同じレベルのイベントが出来るように設備等を整えるべきだと感じた。
来年以降もこの事業が京都大学で行われると思うが、上に述べた問題点をクリアしながら進めて参りたいと思う。因みに今回開催したカンファーラは次年度より使えなくなり、本学内にある新しい施設で行えるようである。