

第5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24年10月9日（火）、10日（水） 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
主催：京都大学農学研究科 食の未来戦略講座
共催：京都大学生協、NPO 法人日本料理アカデミー

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」（京都大学農学研究科 食の未来戦略講座 主催、京都大学生協・日本料理アカデミー 共催）は、普段経験できない日本料理店に用いられるダシを味わい、また経験することの重要性を認識し、日本料理という食文化を再認識することを目的とする。

1日目 10月9日（火）15時～17時 参加者77名 開催側参加者14名
2日目 10月10日（水）15時～17時 参加者90名 開催側参加者15名
両日とも、ご挨拶、講義、ダシのひきかた実演・試飲、というプログラムで進行した。

1. ご挨拶（15:00～15:10）



全体説明・進行（京都大学農学研究科 山崎英恵先生）

このイベントは5回目となるが、最初は少人数のゼミで行った。その時に学生たちの感動する姿を見て本物のダシを味わうことの重要性を感じ、さらに多くの学生に経験する機会をつくったのがきっかけである。京都に来た経験を大事にし、ダシによって京都の味を学び、ダシの座標軸を自分で作り、楽しんでもらいたい。



ご挨拶（1日目：日本料理アカデミー理事長 村田吉弘）

世界トップクラスのシェフでも日本のダシを学びに来て自国にもちかえり、研究している。世界から見た日本のダシは「複数のうま味成分が相乗してカロリーが0に近いもの」と定義されている。うま味を中心に料理を構成しているのは世界でも日本のダシだけである。この日本の食文化の基盤となっているダシを理解し正しい知識をもち、ダシというものを認知することがこのプロジェクトの目的である。



ご挨拶（2日目：日本料理アカデミー副理事長 栗栖正博）

ダシは昆布と鰹を使ってできるが、同様に作っても色々な味わいがあり、それぞれにおもしろい。またダシをとるのは、短時間だが、食材ひとつひとつには大変な作業と時間がかかっている。作っている人の苦労、想いを加味しながら、味わい、研究し、楽しんで欲しい。また将来、日本料理の原点であるダシというものに出会えたことをふまえて、今後の経験に活かしてほしい。

2. 「日本料理とダシ」の講義 (15:10 ~ 15:40)



1日目：日本料理アカデミー 地域食育委員長 園部 晋吾)

「本物を知るといふことの意味、本物を知ることによりもとになるものを知ることができ、文化を知ることにつながる。」というお話をされた後、パワーポイントによる昆布と鰹の種類、産地、製造工程の解説。実物を回覧。今回の試飲の仕方のポイント（五感を使って色々な目線から学ぶ）を指導された。



2日目：日本料理アカデミー 地域食育副委員長 田村 圭吾)

「異文化交流の経験から、自国の文化についての知識の乏しさを認識し、知る大切さを実感した。」というお話をされた後、「ダシ文化の強み、カロリーが少なく美味しく、やみつきになる」ことを強調され、欧米化されていく日本人の食生活の見直しを訴えられた。そして、前日の園部氏のお話を紹介され、食べると味わうの違いをお話された後、前日と同様、パワーポイントによる説明と試飲の仕方のポイントを指導された。

3. 各ブースでの実演講習 (15:45 ~ 16:30)

各ブースで、料理人が昆布や鰹節、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、ダシのひき方の実演が進行した。

1日目

ブース
A



竹中徹男 (料理旅館 清和荘)

ブース
B



一木敏哉 (懐石いっ木)

ブース
C



佐竹洋治 (竹茂楼)

ブース
D



田中良典 (京料理とりよね)

ブース
E



石川輝宗 (天喜)

2 日 目

ブース
A



梶憲司 (京料理かじ)

ブース
B



中東久雄 (草食なかひがし)

ブース
C



安念尚志 (京料理下鴨福助)

ブース
D



田中信行 (料理旅館鶴清)

ブース
E



飯聡 (京都調理師専門学校)

全体のながれ



受付にて事前に募集した参加者 (100名) に試飲コップ配布



会場内では5店舗の会員およびスタッフが準備中



各ブース 20 椀ずつと昆布ダシまでの用意をされている



前面にプロジェクター、マイクが設置されている



ご挨拶、講義の後、昆布ダシ試飲



学生の目の前でダシをひく



引きたてのダシを試飲した後、吸地としてあたりをつけ、20名分の椀にはり提供する

4. アンケート記入（～ 17：00）

① 京料理に対する印象

味だけでなく、季節の素材感、見た目の美しさを大切に、伝統に裏打ちされた素晴らしい料理だと認識しているが、敷居が高く近寄りがたい存在である。一見さんお断りというイメージが強く、訪問に対する障壁となっている感がある。

② このプロジェクトに対する感想

ほぼ全員が満足している結果となった。ダシの奥深さに感動し、普段経験できない味わいを認識することの重要性に気づいたようだ。日本料理のかなめとなるダシを理解し、その文化に誇りを感じた人が多かった。良いものを知っていることが教養であるという考えに納得できた。（知識）（実際の味）ですごく印象的なものとなった。カロリーが少ないのに味の強烈さ、うまさは凄い！料亭ごとに味や香りが違い、個性が出ていて面白かった。考えがあつての味付けは奥の深さを知ることができ感動した。

③ 再度この企画に参加したいか

97%の人がそう思うと答えた。

④ 本物のダシを味わった感想

一口飲んだ時に（優しさ）がこもっているように感じ、心が安らいだ。味は薄いのに深みがあるダシのお吸い物に感動した。ダシの味にこれほどの多様性があることに驚いた。飽きることがなく料理の基礎となる意味がわかった。満腹感を感じた。

（食の未来戦略講座アンケート集計結果より）。

| まとめ |

今年で5回目のこの事業、少しでも美味しいダシを飲んでもらおうとする料理人達と初めて本物のダシを味わう学生との想いのこもった素晴らしい企画である。学生のアンケートのはしばしに「優しさ」「安らぎ」という言葉がでるのは、ダシというものが日本古来から守ってきた形であらわせない文化、伝統なのだからだと思う。このことに気づき、自分の中にとりいれることができた学生は本当に貴重な体験をしたといえよう。本物を知ることの大切さを実体験で知ることのできるこの事業は本当に重要な役目を果たしていると心底感じている。

事業実施担当者

全体計画、進行、アンケート結果提供：山崎英恵氏

挨拶担当：理事長 村田吉弘、副理事長 栗栖正博

講義担当：地域食育委員長 園部晋吾、地域食育副委員長 田村圭吾

ブース担当：1日目 A) 竹中徹男、B) 一木敏哉、C) 佐竹洋治、D) 田中良典、E) 石川輝宗

2日目 A) 梶 憲司、B) 中東久雄、C) 安念尚志、D) 田中信行、E) 飯 聡

受付、ブース補助：京都大学 食の未来戦略講座 学生

日本料理アカデミー会員（磯辺栄一、村上恵、湯川夏子、原知子、辰馬雅子）

レポート作成 辰馬 雅子 氏（京料理せんしょう 女将）

【京料理せんしょう】

京都市右京区西院安塚町 23

TEL:075-322-1913 FAX:075-322-1914

営業時間 11時30分～15時、17時～22時

<http://sensyou.jp/index.html>