

タイ・カセサート大学で「だしイベント」を開催しました。(2009年8月26日)

寄附講座『「味の素」食の未来戦略講座』、国際交流推進機構、大学院農学研究科、東南アジア研究所、Kyoto Union Club (タイ留学生同窓会) の共催で、タイのカセサート大学 (バンコク市) において、「だしイベント」を開催しました。

本イベントは、本学における「食」に関する最先端の研究を紹介するとともに、日本料理の真髄である「うま味」を引き出す「だし」を、タイの方々、特に「食」を研究テーマにしている現地大学生の皆さんに味わってもらい、伝統的な「うま味」を継承していく意義について意見交換することを目的としたもので、総勢約 60 名の参加がありました。

縄田栄治教授 (農学研究科) の進行で、河野泰之教授 (東南アジア研究所) による本イベントの趣旨説明の後、伏木亨教授 (農学研究科) による “Importance of traditional UMAMI taste for Asian” (アジア人にとっての伝統的なうま味の重要性) と題した「うま味」の科学的分析に関する基調講演、山崎英恵助教 (農学研究科) による “An introductory guide to traditional Japanese cuisine” (伝統的日本料理の紹介) と題する講演がありました。これに続いて、京都の有名料亭 (一子相伝なかむら、木乃婦、さいき家) の料理人 3 名による、「だし」作りの実演がありました。出席者は 3 つのグループに分かれて、かつお節と昆布をふんだんに使った「だし」作りを見学するとともに、「お吸い物」と現地で仕込んだ「鰻棒寿司」を試食しました。

トムヤムクンなど辛酸っぱい味に慣れているタイの人たちではありますが、なかには「3名の料理人が作った『だし』の味の違いが分かる」という学生もおおり、非常に盛り上がったイベントとなりました。

なお、本企画に際しては今年度の総長裁量経費「現地同窓会と連携した東南アジア諸国における京都大学のパブリシティ強化事業」に支援していただきました。お礼申し上げます。

司会の縄田栄治教授

26 August, 2009
importance of
traditional UMAMI taste
for Asian
Graduate School of Agriculture,
Kyoto University
Tohru Fushiki, PhD



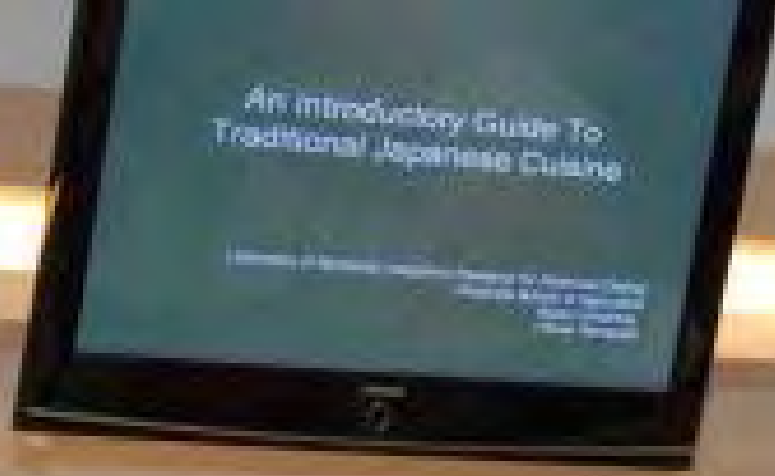
河野泰之教授



伏木亨教授



山崎英恵助教



学生を中心に多くの
参加がありました



What is the UMAMI taste?

There are 5 basic tastes,
Sweet, Salty, Sour, Bitter, and Umami
Umami is delicious
How do you taste UMAMI taste
Umami taste is a base of Asian foods

What is the UMAMI taste?

Please see the UMAMI taste
Umami is delicious
How do you taste UMAMI taste
Umami taste is a base of Asian foods

「だし」の取り方を
熱心に質問する学生



日本食の「うま味」を試食



料理人の方々と通訳を務めてくれた
カセサート大学日本語学科の学生



カセサート大学から
丁寧な御礼がありました

