

2009年12月

第104回 京料理展示大会

第104回 京料理展示大会は、「京料理を知り、京料理を楽しむ」をテーマに本年も12月13日(日)・14日(月)の2日間、京都料理組合の主催により京都市勧業館「みやこめっせ」にて開催された。師走恒例のこの京料理展示大会は、老舗料亭が伝統技能としての京料理の技を披露する場として毎年開かれている京料理の祭典である。会場では正月料理が大皿やお重に彩り良く盛り付けられ、また、ステージでは老舗料亭の料理人による京料理教室、生間流式包丁やマグロ解体の実演、舞妓さんによる煌びやかな京舞いが行われた。さらに裏千家のお茶席が設けられ、京野菜の販売、料亭のお弁当を味わえる特設食堂など多彩な催しが用意され、多くの来場者が目や舌で京料理を楽しんでいた。本年は、昨年にも増し約8200名の方々がこの会場を訪れた。



見事な京料理の品々の展示



生間流(いかまりゅう)式包丁



案内ポスター



大和学園ブースにて展示の和生菓子の品々  
 学校法人大和学園 <http://www.taiwa.ac.jp/>

本年で5回目の出展となる当センターのブースでは「世界に広がるうま味」をテーマに掲げ、「UMAMIは世界の共通語／料理人と科学者がUMAMIを語る・うま味コメントとうま味レシピ」等の展示を行った。うま味体験では「和と洋のコラボだし」(昆布だしとブイヨンの合わせだし)を提供し、調理師専門学校の先生方と学生、料理人、一般来場者を合わせ、1200名を超える方々に新しい組み合わせのだしを紹介した。京都在住の米国人・ドイツ人留学生・イタリア人・ロシア人等多くの外国人もまた同様にこのだしを味わった。この合わせだしは、アメリカのシェフが昆布のうま味を自分の料理のベースに上手に取り入れており、昆布とかつお節の組み合わせではないうま味だしを作り出した例である。身近な組み合わせながら新しい発想の一つとしてこの度、提供するに至った。この試飲をきっかけに「マンネリ化した煮物の味付けにバラエティが広がりそう」「鰹の魚臭さがなくて洋風でもおいしくいただけそう」等、非常に多くの反響が寄せられた。これをきっかけに世界に広がるうま味への理解が深まったことを期待する。うま味インフォメーションセンターは、今後もうま味をテーマに新しいアイデア提供を行っていく予定である。



<p>日本料理アカデミー理事長村田吉弘氏と料亭研修に来日したイタリア人シェフ、ステファノ・バイオッコ氏</p>	<p>ブースを訪れた日本料理アカデミー副理事長栗栖正博氏(右)と瓢亭若主人高橋義弘氏</p>	<p>展示を見る海外からの来訪者</p>	<p>「和と洋のコラボだし」(昆布だしとブイヨンの合わせだし)の試飲の様子</p>
---	--	----------------------	---

### 展示パネル



**UMAMIは世界の共通語**  
料理人と科学者がUMAMIを語る

うま味インフォメーションセンターはうま味の正確な情報を伝えるため、世界各地で料理人、科学者、ジャーナリスト、業士の方々を列挙に邀集してまいりました。うま味発見から100年を記念し、これからも新しい伝説を創出してまいります。



**UMAMIは世界の共通語**  
うま味コメントとうま味レシピ

日本のみならず世界中の料理人や科学者達がうま味の世界を広げています。