

2009年10月 World Chefs Showcase レポート

開催日時：2009年10月9日～11日

開催地：オーストラリア シドニー市内各所

主催団体：Sydney Morning Herald

協賛団体：味の素(株)等食品企業各社および金融機関、また政府関係ではシドニー市も協賛

イベント概要：世界各地からの著名シェフによる20余のデモンストレーションと食の専門家たちによる7つの座談会が行われた。会場はシドニー市内の3ヶ所に設置され、毎回ほぼ満席(120席)の盛況ぶりだった。

1. Vegetables in Aromatic Kombu Dashi (村田吉弘氏「菊乃井」主人によるうま味トークおよびテイasting・デモンストレーション)

うま味を軸に、和食におけるだしへの位置づけ、うま味そして相乗効果などの説明と共に、聴講者は昆布だしと豚だしを組み合わせた相乗効果によるうま味を体験。また昆布だしで炊いた数種の野菜にゆず風味のくず仕立てゼリーをのせ、別添えの昆布だしをあわせた一品のデモンストレーションが行われた。

うま味について、村田氏はグルタミン酸やイノシン酸を多く含む食材の紹介まで展開し、ユーモアのある楽しいトークで会場を沸かせた。

試食・デモについては、和の素材である昆布と豚だしの組み合わせという発想が、聴講者の大半を占める西洋人にとって、斬新な料理として受け入れられた。またニンジンはおろし人参の絞り汁と昆布、蕪はおろし蕪の絞り汁と昆布でそれぞれ炊くという手法も注目された。シドニーで大変人気のある日本人シェフ、和久田哲也氏はステージ上でこの人参を試食し、「人参がより人参らしく、素材の味が生きている。」とコメントし、昆布のうま味が素材の味が素材の味を寄り引き立てるといふ、うま味の効果の理解につながった。

2. うま味座談会 “Talk and Taste” セッション

司会者：Simon Thompson (オーストラリア在住、トラベル&フードジャーナリスト)

パネリスト：

David Thompson (タイ料理シェフ (ロンドン Nahm) ・タイフードライター)

Alexandor Blutas (フランス料理シェフ (フランスブルターニュ Sa Que Na) シェフ

二宮くみ子 (UIC 理事)

1の村田氏のセッションに続き、うま味座談会が行われた。

冒頭、二宮理事によるうま味の基礎情報の説明。欧米のシェフがうま味をどのように自分

の言葉で表現しているか、なぜそのように表現されるか、などを説明。またトマトの試食で参加者も追体験。欧米のシェフたちは、うま味を **Mouth watering, pleasant aftertaste, tongue coating sensation, lingering sensation** などと表現。

北海道洞爺湖ウィンザーホテルでのシェフの経験もある シェフ **Blutas** は日本料理アカデミーのフェローシップにも参加しており、その過程でうま味を理解したと説明。同じ野菜でも日本のものは味がクリアであり、甘味やうま味をはっきりと覚えることができるが、ヨーロッパのものではそれを感じにくいなどの体験から日本の野菜が繊細な味を持っていると解説した。

タイ料理のエキスパート、**David Thompson** はオイスターソースとナンプラの **Tasting** を行い、口全体に広がる、じわじわと唾液が出てくる感覚がうま味によるものであることを解説。塩とうま味の組み合わせは料理の味を引き立てることなど、タイ料理を中心にうま味を解説した。

また二宮理事から、池田菊苗博士によるうま味発見とその背景、グルタミン酸ナトリウムの商業化についても触れ、充実した1時間となった。

以上