



うま味サミット イン ロンドン開催企画書（案）2009 年1 月30日付

趣旨：1908年に池田菊苗博士により、昆布出汁の味を担っているのがグルタミン酸であることが発見され、甘味、酸味、塩味、苦味に続く第五の基本味として「うま味」と名付けられた。この発見は日本の食文化の発展に多大な影響を与えてきた。

海外では根強い日本食ブームのなかで、世界のトップシェフ、ジャーナリストなどが、近年うま味に多大な関心を寄せている。うま味インフォメーションセンターでは、うま味発見100年の2008年にうま味サミットをサンフランシスコ・ニューヨーク、そして京都で開催したが、その一貫として、ロンドンでうま味サミットを開催し、日本料理の根底にある「だし・うま味」を体験、理解をしてもらうと同時に、ロンドンの食材とうま味を生かしたヘルシーな料理の提案を通じて、イギリスでの新しいうま味文化発展の契機とする。

また、本イベントは2月に出版予定の書籍「DASHI & UMAMI、The Heart of Japanese Cuisine」(Cross Media社)の出版記念を兼ねる。

開催時期：2009年3月7日（土）

参加シェフ：村田吉弘氏（菊乃井 主人）

田村隆氏（つきぢ田村 三代目主人）

徳岡邦夫氏（京都吉兆嵐山本店 総料理長）

高橋義弘氏（瓢亭 若主人）

対象：メディア関係者、シェフ・料理関係者など Max：60 名程度

主催：特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター

後援：味の素株式会社

プログラム（案）

13：00 基調講演 日本料理におけるだしとうま味について（村田吉弘氏）<調理デモ含む>

14：10 イギリスの素材とうま味によるヘルシー料理の提案<調理デモ>

田村隆氏

徳岡邦夫氏

高橋義弘氏

15：40 参加者による試食

16：00 休憩

16：20 パネルディスカッション

司会：ステファン ゲイツ氏

パネリスト：村田吉弘氏、田村隆氏、徳岡邦夫氏、高橋義弘氏

18：00 終了

以上