

うま味サミット in 京都 イベントレポート

平成20年12月29日

NPO法人うま味インフォメーションセンター

実施内容

“うま味”発見の父、池田菊苗博士の出身地である京都で、2008年11月30日～12月8日の9日間にわたり“うま味サミット in 京都”が開催された。このサミットは京都市長 門川大作氏の提案によるもので、京都市、京都市教育委員会、NPO法人うま味インフォメーションセンター等の主催で料理教室、公開講座やセミナー、食育の授業など、うま味発見100年を記念する様々なイベントが開かれた。

2008年11月30日(日) 親子で作ろう うま味料理教室

2008年11月30日(日)～12月7日(日)

日本料理フェローシップ
同公開 ワークショップ

2008年12月6日(土)

公開市民講座

「世界で注目されるうま味のひみつ」

2008年12月8日(月)

有名外国人シェフによる食育授業
(京都市立日吉ヶ丘高校)

主催 京都市、京都市教育委員会、京都市食育推進協議会、
NPO法人日本料理アカデミー、
NPO法人うま味インフォメーションセンター

協賛 味の素株式会社、株式会社奥井海生堂



うま味を知って、100年たちました。

うま味発見100年を記念して、
「うま味サミット in 京都」を開催します。

平成20年11月30日(日)～12月8日(月)

親子で作ろう うま味料理教室
11月30日(日)
11時30分～12時30分

日本料理フェローシップ
同公開 ワークショップ
11月30日(日)～12月7日(日)

公開市民講座
「世界で注目されるうま味のひみつ」
12月6日(土)

有名外国人シェフによる食育授業
12月8日(月)

主催：京都市、京都市教育委員会、京都市食育推進協議会、NPO法人日本料理アカデミー、NPO法人うま味インフォメーションセンター
協賛：味の素株式会社、株式会社奥井海生堂



公開市民講座
「世界で注目されるうま味のひみつ」
12月6日(土) 13時00分～14時30分

主 催：京都市、京都市教育委員会、
NPO法人日本料理アカデミー、
NPO法人うま味インフォメーションセンター
協 賛：味の素株式会社、株式会社奥井海生堂
講 師：池田菊苗博士(京都府立総合技術学院 教授)
司 会：池田菊苗博士(京都府立総合技術学院 教授)

11月30日(日) 親子で作ろう うま味料理教室
11月30日(日) 日本料理フェローシップ 同公開 ワークショップ

12月8日(月) 有名外国人シェフによる食育授業

会場：京都市立日吉ヶ丘高校
〒605-8585 京都市東山区日吉ヶ丘1-1-1
TEL: 075-251-0436

申し込み：11月20日(木)～11月27日(木) 10時～17時
申し込み先：NPO法人うま味インフォメーションセンター
〒605-8585 京都市東山区日吉ヶ丘1-1-1
TEL: 075-251-0436

申し込み：11月20日(木)～11月27日(木) 10時～17時
申し込み先：NPO法人うま味インフォメーションセンター
〒605-8585 京都市東山区日吉ヶ丘1-1-1
TEL: 075-251-0436

申し込み：11月20日(木)～11月27日(木) 10時～17時
申し込み先：NPO法人うま味インフォメーションセンター
〒605-8585 京都市東山区日吉ヶ丘1-1-1
TEL: 075-251-0436

うま味サミット in 京都
チラシ

1. 2008年12月6日 公開市民講座

「世界に注目されるうま味のひみつ」

(京都市京都産業会館シルクホール)

京都市長 門川大作氏の挨拶に続き、京都の老舗料亭“菊乃井”主人・日本料理アカデミー理事長の村田吉弘氏による基調講演「世界で注目される日本料理」が行われた。これまでの国内外における日本料理の普及活動を通じ、日本料理におけるだしとうま味の重要性を強調、また近年、急速に海外の著名シェフたちの間で、うま味への関心が高まっていることを述べた後、昆布を手を持ち、「甘味・塩味・酸味・苦味に続く第五の味、うま味は、日本が誇りとする文化。自身をもって世界に普及すべきものであり、うま味はこれから爆発的に世界に広がっていくだろう。」と語った。

続く「うま味座談会・世界に注目される“うま味”の秘密」では、京都大学大学院教授 伏木亨氏をコーディネーター役に迎え、京都吉兆嵐山本店総料理長の徳岡邦夫氏、オテルドゥ・ミクニ オーナーシェフの三國清三氏、イル・ギオットーネ オーナーシェフの笹島保弘氏の3人のシェフによる座談会が行われた。伏木教授は「うま味には、ひらがなのうま味と漢字の旨味(おいしい味)があるが、今や平仮名のうま味は世界の共通語になっている。」と示唆、しうま味に付随する風味は国や地方によって異なるが、うま味そのものは世界共通の普遍的な味覚であることを紹介した。

そののち、三人のシェフたちは自らのうま味観、自身の専門である日・仏・伊の料理において「うま味」をどのように生かしているか、海外のシェフたちがうま味にどのように反応しているかなどを語った。徳岡氏からは7月のアメリカでのうま味サミットの経験について、三國氏からは10月にドイツで開催された世界料理オリンピックでの日本ジュニアチーム‘Umami Team’の入賞、笹島氏からはミラノ料理サミットで紹介した昆布だしを使ったイタリア料理などの話題が提供され、楽しく和やかな雰囲気にも大いに会場を沸かせた。

最後にうま味の持つ将来の可能性について討議し、伏木氏は、うま味は世界の人々に美味しさを与えるだけでなく、子供達がうま味を知り、体験することは食の未来を育て、世界を健康にする可能性を持っていると述べ、時間にわたる熱論を締めくくった。

座談会に引き続き池田菊苗博士のうま味発見の道筋を描いたドキュメンタリードラマ「AMBITION(志)」が上映され、700人の聴講者たちに多彩な内容で「うま味」を伝えることができた。

なお、会場に設置された主催・後援団体のブースでは、昆布だしの試飲や食育活動、世界各地でのうま味イベントを紹介し、様々な角度からうま味を実感できる場となった。



京都市長門川大作氏



村田吉弘氏



左から伏木亨教授、徳岡邦夫氏、三國清三氏、笹島保弘氏



場内ブース(UIC・奥井海生堂)

2. 12月7日 日本料理フェローシップ公開ワークショップ

NPO法人日本料理アカデミー・NPO法人うま味インフォメーションセンター・NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構共催

日本料理アカデミーおよび二つのNPO法人の共催による第4回日本料理フェローシップ公開ワークショップが12月7日に京都調理師専門学校で行われた。

日本料理アカデミーは、日本料理の発展を目的に、教育及び文化・技術研究とそのグローバルな普及活動を目的に2004年に発足して以来、フェローシップをはじめ、海外の若手シェフとの交換事業、食育事業を行っている。

今年は、「うま味サミット in 京都」の一環として行われ、アメリカ、イギリス、フランスで活躍する若手シェフ5名が来日し、有名日本料理店厨房での研修や、茶の湯研修、生産農家視察など実地体験を通して“うま味”文化を育んできた日本の食文化の背景にある風土や伝統を含めた日本料理の研修を行った。

研修最終日の公開ワークショップでは日本での研修の成果をもとに、各シェフが“うま味”をテーマにした料理を5人のシェフ達はそれぞれに趣向を凝らしたうま味料理を披露した。

①マイケル・アンソニー(アメリカ「グラマシー・タヴァーン」シェフ)
松葉蟹・柚子・金時にんじんなど、京都の冬の素材を、うま味のきいたドレッシングであえた、彩豊かな一品、松葉蟹のサラダ。

②デヴィッド・チャン(アメリカ「モモフク」シェフ)
昆布とベーコンー和洋両方のうま味食材を使いしっかりとったスープに、水菜・京人参など、旬のうま味たっぷりの日本の野菜を加えた印象的な京野菜のスープ。

③マウロ・コラグレコ(フランス「ミラズール」シェフ)
聖護院蕪・赤カブ・京人参などの京野菜と、フランスのロマネスコなど、うま味たっぷりの旬の野菜を組み合わせ、一番だしに白味噌を合わせた、まろやかで味わい深いスープを注いだ東西うま味のマリアージュ。

④サット・バインズ(イギリス「レストラン・サット・バインズ・ウィズ・ルームス」シェフ)
豚肉、車海老、カリフラワー、柿、という、彩りと食感の異なる数種類の素材を、昆布だし、柚子、イギリスのうま味調味料とも言うべき「マーマイト」で下味をつけ組み合わせた凝った一品。

⑤クロード・ボジ(イギリス「ハイビスカス」シェフ)
柚子に隠し味のわさびを利かせたアイスクリーム、鮮やかな苺のソース、空豆と和三盆のクルスティヤン、梨など、日本の食材をふんだんに使い、そこに真空調理で風味を引きだした添えものとを組み合わせた発想力豊かなデザート。



会場風景



シェフによる料理

上段からアンソニー・チャン・コラグレコ・バインズ・ボジ氏作品

5人の料理の試食に続き、「日本料理とうま味へ特殊性と普遍性」をテーマとしたパネルディスカッションが行われた。それぞれが研修期間中に捕らえたうま味について語り、今後の可能性も含めて、活発で興味深い意見交換が繰り広げられた。老舗料亭の主人からなる講師陣は研修生たちの吸収の速さに驚きを隠せない様子だった。



パネルディスカッション

フランスから参加したマウロ・コラグレコ氏は「うま味は、日本から海外に伝えるものといった日本の独占的なものではない。西洋では以前は意識されていなかったが、既にうま味の認識は広まり、それを意識し今や十分に活用されている味覚である」と語り会場からは拍手が起きた。最後に5人のシェフ達からこの研修に携わった面々への感謝の言葉が述べられ、シンポジウムは無事に幕を閉じた。



3. 12月8日 海外有名シェフによる食育授業 (京都市立日吉ヶ丘高校)

うま味サミットの最後を飾ったのは、フェローシップに参加したシェフ、サット・バインズ氏とクロード・ボジ氏の2人による「食育授業」だった。京都市立日吉ヶ丘高等学校英語科2年の生徒40名に、彼らが料理界に入ったきっかけ、京都での体験や彼ら自身のうま味観、また料理の極意や料理人としての思いを英語で語った。

シェフ:左から
デビット・チャン氏
クロード・ボジ氏
サット・バインズ氏
マウロ・コラグレコ氏
マイケル・アンソニー氏

2人は一週間の研修で得たうま味の知識をフル活用し、1時間目は視聴覚室でのうま味講義でトマトの試食や昆布だしの試飲を通じてうま味の理解を図った。2時間目は家庭科室でシェフたちがオリジナルの「うま味料理」を調理し、その場で生徒たちに振舞うという活気ある授業が行われた。バインズ氏は、昆布だしで24時間真空調理をした豚バラ肉を軽くソテーし、イギリスのうま味調味料とも言うべき「マーマイト」を加えてうま味を強調させた「ポーク・ウィズ・マーマイト」を、ボジ氏は、この授業のためにイギリスから持参した、イギリス伝統のうま味調味料であるウスターソース (Worcestershire sauce) を使い、パルメザンとチェダーの2種類のチーズを乗せウスターソースを一振りしてから軽く焼いた「チーズ・オン・トースト」を振舞った。生徒たちは若手実力派のシェフ達によるイギリスのうま味を体験し調理室は大いに盛り上がった。



クロード氏と生徒たち

授業は、2人のシェフたちの魅力で、終始、寛いだ雰囲気が進み、シェフ達からはおいしさとうま味について、生徒達からはイギリスの食文化や彼らの仕事についてなど様々な質問が通訳を介さず堂々と繰り広げられた。生徒達はみな、英語とともにうま味を味わうあつという間の2時間を大いに楽しんだ。



バインズ氏と生徒たち

上記の他にも、サミットの会期中、料亭の料理人がだしの取り方から丁寧に指導する「親子で作ろううま味料理教室」なども開かれ、うま味を味わい学ぶ親子の姿が多く見られた。

こうして9日間に渡り、うま味の発見の地、京都で開催された「うま味サミット」は、家庭、学校、地域を通し、京都市民1人ひとりにとって「うま味」を考える絶好の食育の機会になると同時に、欧米諸国のシェフと京都の料理人たちによる「うま味」をベースにした食文化の交流、意見交換などもあり、大変、意義深い催しとなった。

(以上)

NPO法人うま味インフォメーションセンターとは

うま味インフォメーションセンター(略称:UIC)はうま味についての情報をグローバルに発信するため、1982年、日本うま味調味料協会の支援で設立されました。その後、中立的な立場を堅持し、公明性・公開性を確保するため、2007年4月、所轄庁である東京都知事より、特定非営利活動法人(NPO法人)の認証を得ました。今後も、日本および世界へのうま味の普及を目指し、うま味に関する正確で有益な情報をお届けしていきます。

連絡先:

〒102-0082 東京都千代田区一番町17番6号 MSビル5F

TEL 03-5210-3886 / FAX 03-5210-3887

Email: info@umamiinfo.jp

HP: www.umamiinfo.com(英語)

www.umamiinfo.jp (日本語)

ニューヨーク支局

Umami Information Center (New York Office)

c/o Matrix Advertising Associates, Inc,

375 West Broadway, 4th Floor, New York

NY 10012 USA

TEL +1-212-334-6600 / FAX +1-212-334-6228

Email: usinfo@umamiinfo.com

ロンドン支局

Umami Information Center (London Office)

c/o Cross Media Ltd.

First Floor, 5-7 Folgate Street

London E1 6BX United Kingdom

TEL +44 (0)20-7247-9388 / FAX +44 (0)20-7247-9387

Email: info@umamiinfo.com