

うま味発見100年記念イベント  
うま味サミット2008

うま味サミット  
in  
サンフランシスコ & ニューヨーク





## ご挨拶

日本で発見された5番目の基本味「うま味」は「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」に並ぶ基本味のひとつとしていまや世界中で関心を集めています。

「うま味-UMAMI」はグルタミン酸やイノシン酸、グアニル酸などの味を総称した呼び名で、さまざまな食品に含まれ、料理のおいしさzに大切な役割を果たしています。

今年2008年は池田菊苗博士が昆布から「うま味」を発見してから100周年にあたります。このうま味発見100周年を記念し、うま味インフォメーションセンターでは、この7月に、アメリカでシェフ・料理研究家・味覚研究者そしてすべての食愛好家の方々へ、「うま味」の更なる普及を目的として二つのイベントを実施いたしました。

第一部は7月21日のサンフランシスコにおける「Umami Symposium;New Frontiers of Taste」(うま味シンポジウム;味の開拓者たち)では、各界を代表する味覚研究者・フードジャーナリスト・シェフによる、最新の「うま味」談義に続き、京都吉兆 総料理長 徳岡邦夫氏を始め、「ザ・フレンチランドリー」(カルフォルニア、ナパ・バレー)パーセ(ニューヨーク)などのオーナーシェフ、トーマス・ケラー氏、同じく「テラ」(カルフォルニア、ナパ・バレー)アメ(カルフォルニア、サンフランシスコ)オーナーシェフ、ヒロ・ソネ氏のご協力を頂き、各シェフのうま味を具現化したメニューを多数の参加者に味わっていただき、「うま味」の理解を深めていただくことができました。

また、第二部の「UMAMI:A Modern Japanese Cuisine Dégustation」(「うま味」現代日本料理のおためしコース)ではアメリカ 料理界 の情報発信地、ニューヨークのジェームズビアードハウスにて行われた京都吉兆、徳岡邦夫氏による「マスターピースダイニング」で、50名余の料理愛好者の方々に、「うま味」に触れ、体感していただきました。

うま味インフォメーションセンターは、これからも国内外でのシンポジウムやHP([www.umamiinfo.com](http://www.umamiinfo.com))・制作物を通して、今後も「うま味」に関する情報をお伝えしてまいります。

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  
理事長 栗原 堅三

---

---

## 目次

### 第一部

“ New Frontiers of Taste : Umami Symposium ”

(味の開拓者たち うま味シンポジウム)

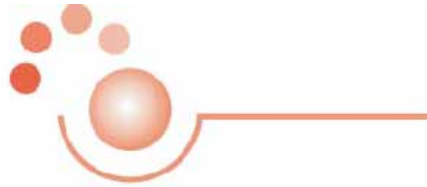
2008年7月21日 サンフランシスコ…………… 2

### 第二部

ジェームズビアード財団 マスターピースダイニング

うま味:現代日本料理のおためしコース

2008年7月29日 ニューヨーク…………… 9



UMAMI  
INFORMATION CENTER

*New Frontiers of Taste*  
UMAMI SYMPOSIUM

味の開拓者たち:うま味シンポジウム  
うま味サミット in サンフランシスコ

イベントレポート

2008年7月21日(月)  
ハイアットリージェンシー サンフランシスコ  
サンフランシスコ(米国)

## イベント概要

- 名称 : New Frontiers of Taste : Umami Symposium  
味の開拓者たち:うま味シンポジウム
- 日時 : 2008年 7月21日(月) 11:30~16:30
- 会場 : ハイアット リージェンシー サンフランシスコ  
(5 Embarcadero Center San Francisco, CA94111)
- 参加人数: 250名
- 構成 : 一部 パネルディスカッション、 二部 昼食会
- 主催 : NPO法人うま味インフォメーションセンター
- 協賛 : Fiscalini Cheese Co. ・ House Foods America Corp.

「New Frontiers of Taste:うま味シンポジウム」は、“うま味”発見100年の記念事業としてうま味インフォメーションセンターの主催で、2008年7月21日サンフランシスコで開催された。このシンポジウムは過去にイギリスのCheltenham, Gloucestershireで行われた同様の催し物を内容・規模ともに充実、拡大したもので、うま味インフォメーションセンターとしては最大の“うま味”行事となった。当日、会場にはシェフ、料理学校生、レストランオーナーやマネージャー、ジャーナリスト、料理研究者、食品・流通企業関係者、また“うま味”について興味のある一般市民など、約250人もの人々が参加した。シンポジウムはパネルディスカッションと“うま味”が体験できる昼食会という二部構成だが、その前に参加者の交流を目的にしたレセプションが開かれた。レセプション会場では“うま味”情報やうま味インフォメーションセンターの活動に関するパネルの展示、池田菊苗博士の“うま味”発見に関するドキュメンタリードラマ『AMBITION』が放映され、シンポジウムが始まる前から参加者の間に“うま味”についての関心を盛り上げた。

パネルディスカッションには、イギリス、アメリカ、オーストラリア、日本から、著名な「食」専門の科学者、ジャーナリスト、そしてシェフが参加。Kathy Sykes博士の名司会の下に、各パネリストから“うま味”に関するそれぞれの分野で情報や意見交換がなされ、和やかな雰囲気の中にも真剣で活発な議論が行われた。また、会場からも各パネリストに対し積極的に質問が寄せられ、米国における“うま味”に対する関心の高さがうかがわれた。さらに、参加者に“うま味”を実感していただく試みとして2種類のチーズが提供され参加者の興味を誘った。シンポジウム最大の山場は、パネルディスカッション後の大昼食会。まずマスター・オブ・ワインであるティム・ハナイ氏が、料理に合わせて出されたワインと“うま味”との関係・ワインが“うま味”をどのように引き出すかを解説し、参加者の興味を誘った。料理は日米を代表する3名のシェフ(徳岡邦夫氏、ヒロ・ソネ氏、トーマス・ケラー氏)が、それぞれ“うま味”をふんだんに取り入れて手腕を競ったものだけに、多彩な食材を生かした5品の前菜を含むコースは、味もプレゼンテーションも最高の出来ばえだった。料理が出される毎に、会場では各シェフが調理した自らの“うま味”料理について、シェフの実体験に基づいた懇切丁寧な説明がなされ、参加者は素晴らしい料理に舌鼓を打ちながら、存分に“うま味”体験を味わった。こうして5時間にも及んだシンポジウムは、参加者の間に“うま味”に対するさらなる関心を呼び、“うま味”料理への高い評価も手伝って、会場に熱気を残して無事終了。うま味インフォメーションセンターにとってこの記念碑的な行事は、これからの米国における“うま味”の啓発と教育の拡充に向けた重要なスプリングボードとなるであろう。

## パネリスト・シェフの紹介

### 総合司会



**キャシー・サイクス博士**（英国 ブリストル大学教授）

イギリスで最も知名度が高く活動的な科学者の一人。イギリス国内で、科学の社会貢献の奨励に取り組む第一人者。BBCの科学・社会番組のプレゼンターとしても活躍。

### 出演者紹介



**ギャリー・ビーチャム博士**（米国 モネル化学感覚研究所所長）

世界の第一線の研究者とともに学際的かつ独創的な味と匂いの研究をリードし、モネル研究所では、リーダーとして味覚・嗅覚の基本的機能の研究を行う。



**ジョン・プレスコット博士**（ニューキャッスル大学準教授）

オーストラリア、ニューキャッスル大学心理学準教授として、味と匂いについて幅広い研究活動を続け、オーストラリアと日本におけるうま味感度比較など、味覚心理学の側面からうま味の研究を続けている。



**ハロルド・マックギー博士**（フードライター）

食品化学と調理に関する著作が多く、代表作の "On Food and Cooking: The science and lore in the kitchen" (スクリプナー賞受賞) は今秋日本語版が出版される。New York Times誌でもコラムを掲載。



**トーマス ケラー氏**（「ザ・フレンチランドリー」「パーセ」「ブション」オーナーシェフ）

現在のアメリカ料理界における最もクリエイティブなシェフの一人。「ザ・フレンチランドリー」（ナパ）「パーセ」（ニューヨーク）ともにミシュランの三ツ星を獲得。フランス料理とカリフォルニア料理の良さを生かした独自のスタイルを提供。



**徳岡邦夫氏**（京都吉兆嵐山本店 総料理長）

「吉兆」創業者・湯木貞一氏の孫にあたる。15歳のときに京都吉兆嵐山本店で修業を始める。1995年から、京都嵐山吉兆の料理長として、現場を指揮している。現在、一次産業の活性化や食育、そして環境などの観点から本来の食の追及に向けて積極的に活動中。



**ヒロ・ソネ氏**（レストラン 「テラ」「アメ」オーナーシェフ）

日本生まれ。東京などでキャリアを積んだのち渡米。カリフォルニア、ナパに「テラ」を開き、大成功を収めたのち、サンフランシスコに「アメ」を開き、二店ともミシュラン一ツ星を獲得。2008年5月にはヒロ・ソネ監修のカリフォルニアレストランを東京・銀座にオープン。



**ティム・ハナイ氏**（マスター・オブ・ワイン）

1990年にアメリカ人として初めてマスター・オブ・ワインの称号を獲得した。シェフとしての経験を持つワインスペシャリストとしてうま味をワインと食の世界に取り入れ、食事とワインのフレーバーを調和させる独自のアイデアは世界各地で人気を集めている。

## 受付の様子



パネルを見る参加者



受付の様子

レセプション会場では、「うま味」情報や「うま味インフォメーションセンター」の活動に関するパネルの展示、池田菊苗博士の「うま味」発見に関するドキュメンタリードラマ『AMBITION』が放映され、多くの来場者がオードブルを片手に「うま味」の話題で盛り上がった。



司会者とパネリスト  
(左から、キャシー・サイクス博士、ハロルド・マクギー博士、ギャリー・ビーチャム博士、徳岡邦夫氏、ティム・ハナイ氏、ジョン・ブレスコット博士)

## パネルディスカッション



壇上のパネリスト



会場の様子



司会  
キャシー・サイクス博士

日本の科学者池田菊苗博士がうま味を発見してから100年がたった。多くのうま味研究が行われ、現在ではUMAMIは国際語として知られるようになった。研究者ばかりでなく、近年では多くのシェフ達の間でも注目を浴びている。甘味、酸味、塩味、苦味と同様に基本味であることが科学的に証明されているが、うま味は非常に認識しづらい味であり、特に西洋人にとっては理解しづらい味の一つである。

うま味をどのように認識し、感覚的に捉えたのかについて  
パネリストたちが以下のように語った。



ビーチャム博士

うま味は母乳に沢山含まれている。母乳にグルタミン酸が多いことは人種による差はない。私たちは赤ちゃんのときからうま味に触れその味覚の刷り込みが行われている。誰もが、たとえ意識していなかったとしても生まれたときから触れてきている味である。他の四つの基本味と大きく異なる特徴は、うま味は食品の味に厚み、深みを与えること。これは1950年代にアメリカで開催されたシンポジウムで既にこのことが認識されている。舌にグルタミン酸の受容体があるということは、身体にとって重要なものであることを意味している。(Dr. Beauchamp)



マクギー博士

うま味のことを初めて知ったときにMSGの溶液を舐めてみた。これは決して好ましい味ではなかった。最もうま味を実感したのは熟成度の異なる牛肉を試食したときだった。6週間低温熟成させた牛肉を食べたとき全員が言葉を失った。これは私にとって忘れられないうま味の体験だ。(Dr. McGee)



プレスコット博士

英語ではsavory, mouthfulness, mouthwateringという言葉が最もうま味をうまく表現している。食品の風味に効果を発揮するもので、タンパク質の代謝にとっても大事な役割をしている。(Dr. Prescott)

## パネルディスカッション

だしやブイオンは料理のベースとして大事なものだが、  
うま味という観点からだしとブイオンの違いを探ってみた。



徳岡氏

日本料理では出汁と素材の組み合わせが大切にされている。出汁を使うことで油を使わずに満足度をあげることができる。うま味を意識しはじめたのはこの5年ぐらいのことで、出汁は知っていてもうま味ということを意識している人は専門家であろう。うま味のことを知ることで新たな食材の組み合わせにチャレンジすることができる。(徳岡氏)



プレスコット博士

西洋ではブイオンが非常にポピュラーだが、出汁と比較するとブイオンには多くの種類のアミノ酸が含まれていて複雑な味になっている。出汁はグルタミン酸が主要な成分、日本人がうま味に親しんできている大きな理由の一つだろう。(Dr.Prescott)

### マスターオブワイン ティム・ハナイ氏とうま味の出会い



ハナイ氏

うま味について初めて知ったのは18年前のこと。それ以前に日本人のソムリエの人達に講義を行ったときに、アミノ酸の味について質問されたことがあるが、何のことかよくわからなかった。スイスで講演を行ったときにネスレーの研究所の人からうま味について話を聞いて初めて知った。四つの基本味のことしかしなかったところに疑問に思っていたことが解けたような気がした。うま味単独では赤ワインの味は非常に渋いものだが、塩味を加わるとワインの味がマイルドになるなど、うま味の存在を知ったことで理解することができた。

### うま味を増やす調理方法は？



マクギー博士

調理することによって素材の持つうま味を引き出すことはできるが、調理行程中にうま味が増えるということはない。大事なことはうま味を含んでいる素材を選ぶこと。そして、もう一つはうま味のある素材の組み合わせで相乗効果を引き出すこと。熟成、発酵、塩蔵の過程で素材のタンパク質はアミノ酸に分解される。アミノ酸は特有の味を持っている。グルタミン酸によるうま味やその他のアミノ酸の味の複雑な組み合わせでチーズや生ハム、醤油などの味ができている。(Dr.McGee)

### チェダーチーズのテイスティングの様子



チェダーチーズ熟成6ヶ月品と18ヶ月品のテイスティングの様子  
(熟成期間の違いにより、うま味の強さの違いが認められたか)

会場からは多くの質問が寄せられ活発な討議が行われた。



質問に答えるハナイ氏

問: うま味に匂いはあるの?

答: 味と匂いを混同してはいけない。うま味そのものには匂いはない。他の感覚との相互作用があるかも知れないが、科学的には証明されていない。味には匂いはない。味と匂いの総合されたものは風味と呼ばれる。  
(Tim Hanni, Dr. Beauchamp)



質問に答える徳岡氏

問: うま味のベストコンダクターは油脂か?

答: 油があるからうま味が引き立つのではない。うま味による満足度によって油がなくても美味しく食べることができる。つまり、うま味を上手に使うことで油脂の摂取を減らすことができる。日本人の食事は伝統的には基本的に油をとる量が少なかったが近年増えてきているのは問題である。我々日本人も日本食を見直すべきだと感じている。(徳岡氏)



質問に答える  
ビーチャム博士

問: うま味の悪いところは何かあるのか?

答: 何でも多すぎればおいしさを損なう。中には特定のものにSensitiveな人もいだろう。(Dr. Beauchamp)



質問に答える  
プレスコット博士

問: 人種が違ってもうま味を認識することができるのか?

答: 人種が違って様々な形でうま味に親しんでいる。好ましいと感じるかどうかは文化の違いである。(Dr. Prescott)

## マクギー博士からシェフ達へのメッセージ



メッセージを  
伝えるマクギー氏

サイエンスと料理の関係

フランス料理のシェフのほとんどはトマトの種の部分を捨ててしまう。ところがイギリスのシェフ、ヘストン・ブルメンタル氏は種の部分にうま味が多いことを確認。殆どの品種で種の部分には果肉よりも5 - 6 倍のグルタミン酸がある。 トマトの種の部分を使った新しいレシピができた。サイエンスによって新しい料理の可能性が開けることをシェフの人達には是非知ってもらいたい。

パネルディスカッション中に使用したスライドの一部

**Umami substances in foods**

Glutamate			Inosinate			Guanilic		
Plant	Animal	Concentration	Plant	Animal	Concentration	Plant	Animal	Concentration
Konjac	Shiitake	1.00	Shiitake	Shiitake	1.77			
Chickpeas	Asparagus	200	Shiitake	Shiitake	1.77			
Truffle	Soy	20	Shiitake	Shiitake	1.77			
Truffle	Soy	100	Shiitake	Shiitake	1.77			
Truffle	Asparagus	10	Shiitake	Shiitake	1.77			
Truffle	Asparagus	10	Shiitake	Shiitake	1.77			

**The umami includes:**

**Increase of Glutamate in Cheddar Cheese**

**Chefs -help Us Understand Umami**

## 昼食会

### ティム・ハナイ氏によるワインと食事の組み合わせについて



解説するハナイ氏

昼食の会場にはリースリング、シャルドネ、カベルネソービニオンの三種のワインが用意され、ティム・ハナイ氏によるワインと食事の組み合わせについての解説が行われた。

Ludwig Riesling 2006

Handley Vineyards Dry Creek Chardonnay 2006

Reserve Elite Lorraine Cabernet Sauvignon 2002 from the Napa Valley.



雪洞について語る徳岡氏

### 前菜 徳岡 邦夫氏

大根の雪洞(ぼんぼり)によるプレゼンテーションについて

茶道では緊張と緩和を大切にす。緊張と緩和 = 暗さと明るさ  
暗さの中で炎を見ることで自分の内側に意識がいき自分を見つめ直す機会になる。部屋が明るくなると視野が広がり、沢山の人がいることに気づくはず。炎をみていたやさしい気持ちで隣の人とやさしく接することができる。茶室は人と人とが本音で接する機会を与える。



前菜

右から玉ねぎ昆布しめ(\*1)、  
伊勢海老焼霜(\*2)、温泉黄身卵(\*3)、  
牛肉の昆布だししゃぶしゃぶ(\*4)、  
揚げじゃが芋の柴漬けのせ(\*5)



前菜(テーブル)



前菜が配られた会場の様子

料理：5品

玉ねぎ昆布しめ 鶏ゼリー梅肉、昆布うま煮と大葉と胡麻のせ(\*1)

昆布出汁で10分茹でた玉ねぎは、食感を残し苦味を消しうま味を生かす。昆布の佃煮山椒風味 梅肉と紫蘇のトッピング

伊勢海老焼霜 土佐酢ゼリーがけ、揚げ米添え(\*2)

伊勢海老をさっと焼いたものに出汁と醤油と米酢をあわせたジュレ、針生姜と揚げ米のトッピング

温泉黄身卵の鶏燻製風味ホイップクリーム添え、木の芽とパルメザンチーズあしらひ(\*3)

鶏肉の燻製を漬け込んだホイップクリームと卵の黄身は温泉卵の黄身。生でもない独特の食感が楽しめる。  
パルメザンチーズと山椒 木の芽)のトッピング

牛肉の昆布だししゃぶしゃぶ、万願寺唐辛子ソース添え(\*4)

63度の昆布出汁にくぐらせた薄切り牛肉は、肉の中のイノシン酸と昆布のグルタミン酸の相乗効果でうま味を引き出した。万願寺唐辛子のペーストと出汁をあわせたソースを添えて。

揚げじゃが芋の柴漬けのせ(\*5)

揚げジャガイモをマッシュし、昆布の粉をかけたもの、刻み柴漬け添え

< 出汁について >

1リットルの水に55グラムの昆布を10時間つける。夏と冬では水の温度は異なるが正確に測ったことはない。昆布を引き出すときに味見をして加減をそろえる。昆布に個体差もあるので、最後の味を大切に作る。80度にあたためて鰹節を入れる。雑味を出さないために数分だけかつおを濾す。違う店では違う引き方をする。家庭ごと、水、昆布や鰹節が違えば出汁の引き方は異なる。食事や食材にあわせてもかわる。ワインと同じように産地と品種、作り方で全く違うものができる。またはワインと食品の組み合わせもいろいろあるのと同じ。これが正しいという出汁の引き方はなく、多くの経験からよいものを見つける。

< 食について >

うま味だけでは意味がなく、何と組み合わせるのか、どうやって食べるのかが大事。これを機会にもっと食の大切さを考えてもらいたい。食を支えているのは一次産業。どんな人がどうやって、どんなところでできているのかを考えたことがありますか。是非、そのようなことも考え、食の大切さを実感して欲しい。食を支えている自然環境も大事であり、食にかかわる人として環境も考えていきたいと思っている。

< こくについて >

奥行きがある深い味になるときにこくと呼ぶのではない。複数のものがからまりあって作られる味。



魚醤のうま味について語るソネ氏

サラダ ヒロ・ソネ氏

メニューについて

徳岡さんとトーマスケラーが料理をするなかで、何ができるのかとても緊張した。徳岡さんの日本料理とトーマスケラーのとフレンチの間で何をしたらよいか考えた結果、タイのフィッシュソースとトマトのうま味を使ったサラダにいきついた。パンジェンシーな味はフィッシュソースからやってくる。スパイスはタイのチリを使った。パラペーニョの辛味は後を引くので、次の料理に影響を与えてしまう。



生姜風味の茹でエビとスイカのサラダ、魚醤入りレモングラス風味のドレッシング和え

料理 : Ginger-Poached Georgia Shrimp and Watermelon Salad with Lemongrass Vinaigrette

レストランでは三つの違うフィッシュソースを使っている。イタリアでは古代ローマ時代からフィッシュソースが使われていた。自分の店ではベトナム、タイ、イタリア産の三種類を使っている。料理の複雑な味を出すときのベースとなっているのがうま味。日本人でありうま味と一緒に育ったので、いつでもうま味があるのが自然だった。

< お茶を使うことがあるか？ >

お茶もうま味が強いものとして知られているが、ドレッシングを作るときに抹茶を使うことがある。



昼食会中の会場の様子



参加したUIC理事  
(左から西村敬英副理事長・山本隆副理事長)



素材のうま味について語るトーマスケラー氏

## アントレ トーマス・ケラー氏

### メニューについて

ラタトゥユにはトマト、オニオン、黄色と緑のズッキーニなど野菜のうま味を濃縮し、ラムのソースにもうま味を強調した。ソテーやローストにおいて温度が重要。どれをとってもうま味がある素材を使った。おいしく食べるにはうま味があることに加えて楽しく食べることがもっと大事。



ラムロース肉のラタトゥユ添え、  
フェネルと酢漬け小玉葱のソース

料理：Rib-Eye of Elysian Fields Farm Lamb "Cuit Sous Vide"  
with "Confit Byaldi,"Roasted Fennel and Pickled Shallot Sauce  
(エリジアンフィールドファームのラムロース肉の真空調理(\*)  
ラタトゥユ添え、ローストフェネルと酢漬け小玉葱のソース)

### <肉の熟成は？>

ラムは21日間熟成 FDA(米国食品医薬品局)のガイドラインに沿って熟成。

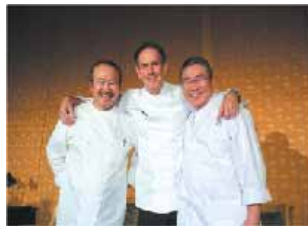
### <伝統的なフランス料理にもうま味はあるか？>

伝統的なフランス料理でもうま味は生かされている。例えば、今日作ったラタトゥユは何百年も前からあった料理。うま味だけを意識することはないが、フレンチのベースにはすでにうま味が備わっている。うま味を意識することと同時に、フレーバープロファイル(全体のバランス)が大事。味覚に関する知識を持つことは重要なことで、特に次世代のシェフは、伝統を保つだけでなく、味覚や食品の知識を持って新しいテクニックを見つけていなくてはならない。

### <次のFrontierとは？>

シェフは素材がなければものが作れない。品質のよい食材を作る人達、そしてそれを作り続けることができる人達が次のFrontierだと思っている。

(\*)真空調理:食材を生のまま、場合によっては調味料と一緒に真空包装し、湯せんなどによって低温(58~95)で一定時間加熱後提供するか、または、加熱後急速に冷却してチルド保管する調理法のこと。



左からヒロ・ソネ氏、  
トーマス・ケラー氏、徳岡邦夫氏



250名分の「うま味ランチ」を  
調理したシェフの方々



ジェームズビアード財団 マスターピースダイニング  
現代の日本料理のおためしコース  
うま味サミット in ニューヨーク

イベントレポート

2008年 7月29日(火)  
ジェームズ ビアード財団  
シェフ: 徳岡 邦夫  
ニューヨーク(米国)

## イベント概要

- 名称 : ジェイムズピアード財団 マスターピースダイニング  
現代の日本料理のおためしコース  
The James Beard Foundation Masterpiece Dining  
Umami : A Modern Japanese Dégustation
- 日時 : 2008年 7月29日(火) 19:00~
- 会場 : ジェームズ・ピアード・ハウス  
The James Beard Foundation 167 West 12th Street, New York, NY 10011
- 参加人数 : 53名
- 主催 : ジェームズピアード財団・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・Chapagne Paul Goerg・Hanzell Vineyards  
House Foods America Corp.・Markham Vineyards・Pahlmeyer



### 徳岡 邦夫氏(京都吉兆嵐山本店 総料理長)

「吉兆」創業者・湯木貞一氏の孫にあたる。15歳の時に京都吉兆嵐山本店で修行を始める。1995年から、京都嵐山吉兆の料理長として、現場を指揮している。2005年1月、日本料理界から初めて、世界のトップシェフが集める「第3回インターナショナル・サミット・オブ・ガストロノミー」に参加。イタリアのスローフード協会にも数回にわたって招かれている。現在、一次産業の活性化や食育、そして環境などから本来の食を追究に向けて積極的に活動中。

The James Beard Foundation(ジェームズ・ピアード財団)は、“アメリカにおける美食の父”と呼ばれるジェームズ・ピアード氏の死後、彼の功績をたたえ、食全般の啓発と、業界発展のために優秀なシェフを育成するべく奨学金を提供する目的で作られたNPO財団である。アメリカ料理界における最も権威のある団体であり、ジェームズ・ピアード財団より毎年発表される「ジェームズ・ピアード・アワード」は、アメリカ料理界のアカデミー賞とも呼ばれ、全世界から注目されている。

ジェームズ・ピアードが亡くなったのは1985年のことだが、現在も彼の住んでいたマンハッタン・グリニッジビレッジのタウンハウスは、ジェームズ・ピアード・ハウスとして開放され、世界中から有名シェフが集い、料理を披露し、そのイベントの売上は財団の運営費とされている。うま味発見100年の記念すべき年に、米国ジェームズ・ピアード財団とUIC主催で、京都嵐山吉兆 徳岡邦夫総料理長による晩餐会「マスターピース・ダイニング、“Umami:A Modern Japanese Degustation”」が7月29日19時からジェイムズ・ピアード・ハウスで開催され、料理を通じて「うま味」の紹介がなされた。

ニューヨークの有名シェフ(David Bouley, Micheael Romano, Tadashi Ono)やフードジャーナリスト(New York Times, Josh Ozersky, New York Magazine)等、米国の食業界で影響力がある顔ぶれが集まり、オードブルのレセプションから始まった5時間にもおよぶディナーは、どの料理も“うま味”をベースにしており、美味で繊細なプレゼンテーションは高く評価され、ディナーが進むにつれ各テーブルは、“うま味”に関する話題で盛り上がった。料理の試作・仕込みは、7月24日(木)~27日(日)の4日間、ブーレのテストキッチンで行われた。24日(木)~25日(金)には、米国プレスによる取材やインタビューもこのキッチンで行われた。本番前日の28日(月)からは、ジェームズ・ピアード・ハウスにて最終の仕込みや本番に向けた準備が進められた。

食材は、吉兆OBでNYの有名レストランでシェフとして活躍する「MORIMOTO」石井義典氏と「Bouley Upstairs」山田勲氏の協力で、業者を通じて日本産のものや、現地調達可能な良質なものが集められた。また、マンハッタンマーケットや高級スーパーでも食材調達を行い、それらを徳岡氏は試作し、最終的に使用する食材・および、メニューが決定された。各メニューと一緒に出されたシャンパンやワインは、ジェームズ・ピアード財団の働きかけによりカルフォルニアの著名なワイナリーから寄付された。

2007年に始まり、今回で5回目の「マスターピース・ダイニング」は、ジェームズ・ピアード財団が開催する多くの料理イベントの中でも最も格調高く、日本人で「マスターピース・ダイニング」の料理人として腕を振舞うのは徳岡氏が初めてであった。

## メニュー

~どのメニューにも「うま味」がこめられています。~

### アミューズ

小玉葱昆布煮 宮崎牛生姜煮柚子風味そばろ添え  
揚げ山芋の醤油漬け黄身卵乗せ  
トロたたき ライム醤油ゼリー添え  
Champagne Paul Goerg Brut Rose NV

### 前菜

大根の雪洞  
オマール海老の焼霜  
昆布出汁漬け雲丹  
ロメインレタスの昆布粉かけ  
Pahlmeyer Merlot 2005

### スープ

蛤の汐汁  
温泉卵の黄身、焼き椎茸、鶏燻製風味のホップ<sup>®</sup>仕立て  
和芥子添え  
Hanzell Vineyards Chardonnay 2005

### 魚料理

金目鯛の炭焼き  
鮑肝ソース、蓼酢ソース、バターうま味ソース添え  
Pahlmeyer Napa Valley Chardonnay 2006

### 肉料理

タマネギソースを添えた宮崎牛のすき焼きステーキ  
ドライエイジングビーフの炭火バター焼き  
宮崎牛昆布出汁シャブシャブ肉のタマネギ、根菜、山葵和え  
Pahlmeyer Merlot 2005

### リゾット

昆布出汁のリゾット  
鰹節醤油漬、昆布のうま煮、揚げ米、ブロッコリーラブの昆布漬け、削り節のトッピング  
吉兆貞翁(日本酒)

### デザート

抹茶シャーベット、カスタード風味の白玉、  
水羊羹のカカオパウダーかけ花穂紫蘇添え  
マンゴースープ  
大学芋 蜂蜜とオレンジリキュール味の錦玉子添え

## 日本人初のマスターピースダイニングの様子から

### ディナー開始前



ジェームズビールドハウス入り口



料理のサーブについて細かい指示を伝える徳岡氏

### テラスでのウエルカムシャンパンとアミューズ



夕暮れの中シャンパンとアミューズで話がはずむ



トロたたき ライム醤油ゼリー添え

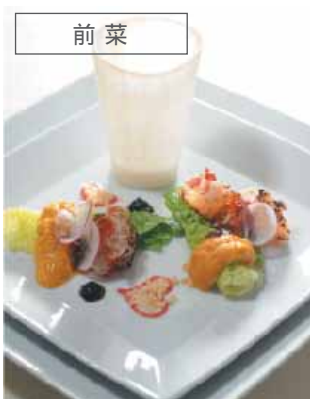


小玉葱昆布煮 宮崎牛生姜煮柚子風味そぼろ添え



揚げ山芋の醤油漬け黄身卵乗せ

## ダイニングルームでのディナー



前菜

大根の雪洞  
オマール海老の焼霜  
昆布出汁漬け雲丹  
ロメインレタスの昆布粉かけ



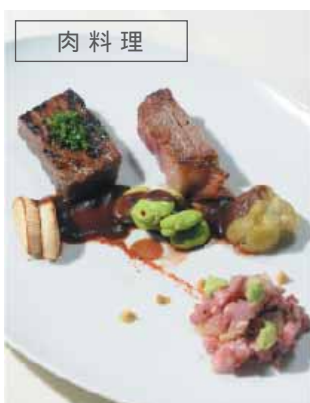
スープ

蛤の汐汁  
温泉卵の黄身、焼き椎茸、  
鶏燻製風味のホップ仕立て  
和芥子添え



魚料理

金目鯛の炭焼き  
鮑肝ソース、蓼酢ソース、  
バターうま味ソース添え



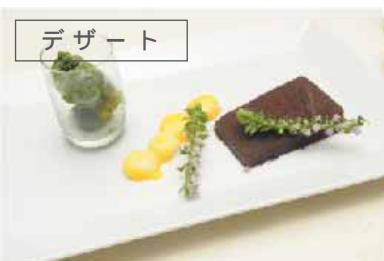
肉料理

タマネギソースを添えた宮崎牛のすき焼きステーキ  
ドライエイジングビーフの炭火バター焼き  
宮崎牛昆布出汁シャブシャブ肉のタマネギ、根菜、山葵和え



リゾット

昆布出汁のリゾット  
鰹節醤油漬、昆布のうま煮、揚げ米、  
ブロッコリーラブの昆布漬け、削り節のトッピング



デザート

抹茶シャーベット、  
カスタード風味の白玉、  
水羊羹のカカオパウダーかけ花糖紫蘇添え



マンゴースープ



大学芋  
蜂蜜とオレンジリキュール風味の  
錦玉子添え

## ディナー 風景



雪洞(ぼんぼり)にろうそくの火がともされた前菜の並ぶテーブル

## メニューリーフレット



## ご挨拶



うま味について語る徳岡氏

日本料理では出汁と素材の組み合わせが大切にされている。日本料理が健康食として評価されるのは、食材や調理法のおかげで油を摂取する量が少ないことによる。日本料理では素材そのものの味を楽しむ文化もある。出汁のきいた味付けは、それだけで満足度が大きい。出汁のうま味を上手に使うことで、油脂が少なくても満足感を得ることができる。うま味だけではなく、うま味と何を組み合わせるのか、どうやって食べるのが大事なことだ。食材選びの大切さを知ることは一次産業の大切さを知ることにつながる。食材を生産する人達、そして食べる人の意識が変わることが食を救うと考えている。このうま味ディナーを通じておいしさとは、食とは、そして一次産業を考え直す機会になればと願っている。



日本人初、ジェームズピアード氏のシェフコートにサインをする徳岡氏



キッチンで奮闘された調理スタッフの方々



ディナーを無事に終えたスタッフの方々とブーレイ夫妻

## 厨房模様

### アミューズ



小玉葱昆布煮  
宮崎牛生姜煮柚子風味そぼろ添え  
揚げ山芋の醤油漬け黄身卵乗せ  
トロたたき ライム醤油ゼリー添え

### 前菜



大根の雪洞  
オマール海老の焼霜  
昆布出汁漬け雲丹  
ロメインレタスの昆布粉かけ

### スープ



蛤の汐汁  
温泉卵の黄身、焼き椎茸、鶏燻製風味のホィップ仕立て  
和芥子添え

### 魚料理



鯛の炭焼き  
鮑肝ソース、蓼酢ソース、  
バターうま味ソース添え

## 肉料理



タマネギソースを添えた  
宮崎牛のすき焼きステーキ  
ドライエイジドビーフの炭火バター焼き  
宮崎牛昆布出汁シャブシャブ肉の  
タマネギ、根菜、山葵和え

## リゾット



昆布出汁のリゾット

## デザート



抹茶シャーベット、カスタード風味の白玉、  
水羊羹のカカオパウダーかけ花穂紫蘇添え  
マンゴスープ  
大学芋 蜂蜜とオレンジリキュール味の錦玉子添え

---

## NPO法人 うま味インフォメーションセンターについて

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年に、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月に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。今後も日本及び世界へのうま味の普及を目指し、HPや小冊子の発行、シンポジウムの設営などを通して、うま味に関する正確で有益な情報をお届けしてまいります。

東京本部 〒102-0082 東京都千代田区一番町17-6 MSビル5階

tel : 03(5210)3886 Email : [info@umamiinfo.com](mailto:info@umamiinfo.com) Website: <http://www.umamiinfo.jp>

### ロンドン支局

The Umami Information Center , European Office  
c/o Cross Media Ltd.

5-7 Folgate Street, 1st Floor, London E1 6BX

UNITED KINGDOM

Tel: +44 (0)20-7247-9388

Fax: +44 (0)20-7247-9388

### ニューヨーク支局

The Umami Information Center , North American Office  
c/o Matrix Advertising Associates Inc.

375 W Broadway, 4th Floor

New York, NY 10012 U.S.A.

Tel: +1-888 NY UMAMI

Fax: +1 212-334-6228

---