

NYWCA



UIC North America Event Series #1:
Umami – the Fifth Taste

04.29.09

主催: NYWCA

協賛: The Umami Information Center



目次

- 概要
- メニュー
- 調理風景
- 会場風景
- デイナー風景
- 料理写真
- 展示物写真

概要

- 名称 : UIC North America Event Series #1: Umami – the Fifth Taste
- 日時 : 2009年 4月29日(水) 19:00~
- 会場 : Institute of Culinary Education
50 West 23rd Street, New York, NY 10010
- 参加人数: 24名

〔総括〕

NY料理業界で活躍する人たちへの、うま味啓蒙とコネクション作りを目的として、UIC North America Event Series #1が、4月29日(水)19時からInstitute of Culinary Education(ICE)で開催された。今回のイベントはNYWCAとうま味インフォメーションセンターの主催にて行われた。

NYWCA (New York Women's Culinary Alliance) は1981年、Sara Moulton と Maria Reugeによって、創設された。当時、料理業界で女性が成功することはとても難しく、NYWCAを創設することによって、横の繋がりを深め、女性が料理業界で活躍することを目的とした。

現在、NYWCAのメンバー数は175名で、シェフ、栄養士、フードジャーナリスト、レストランオーナー、料理学校オーナー、フードスタイリスト、料理写真家など、料理界の様々な分野で活躍する女性で構成されている。

イベントの前半では、UIC二宮理事の包括的なうま味プレゼンテーションが行われた。さらに、うま味をよりの確に体験してもらうために、うま味を多く含む食材であるパルメザンチーズ、トマト、生ハム、昆布だしのテイスティングも行った。参加者は料理に精通している人ばかりであるが、うま味はホットなトピックということもあり、全員がプレゼンテーションに熱心に聞き入っていた。また、質問も活発に出てうま味に対する関心の高さがうかがえた。

プレゼンテーションの後は、バフェスタイルによるディナー。今回の料理は、NYWCAのメンバーであり、ICEの講師でもある西出麻美シェフが調理し、日本、タイ、ベトナム、イタリアの料理が準備された。食材もアメリカで容易に調達できるものを使用し、世界のうま味を参加者に印象づけた。各メニューと一緒に出されたシャンパンや酒は、NYに店を構えるGotham Winesから寄付された。



NYWCA

Umami – the Fifth Taste

Menu



Japanese

Vegetarian Chirashi Zushi (contains eggs)

Wakame Seaweed and Tofu Miso Soup

Green Tea Cookie

Dewatsuru Habataki Junmai Ginjo, Akita - Japan

Thai

Stir Fried Mushrooms and Prawns with Shrimp Paste

Coconut Rice

Katogi Averoff Traminer 2005, Ioannina - Greece

Vietnamese

Fresh Summer Spring Rolls served with Peanut Sauce

Grilled Pork Ribs

Daedalus Pinot Noir 2006 , Oregon - USA

Italian

Pizza Margherita

Guado Al Tasso, Vermentino 2007, Bolgheri - Italy

**All wine and Sake donated by Gotham Wines.*

調理風景

NYWCAのメンバーでもあり、ICEの講師でもある西出氏をメインシェフに迎え、日本・タイ・ベトナム・イタリアの4種類の料理が披露された。



会場風景

イベントは西出氏のスピーチにて幕を開けた。その後、UIC二宮理事のプレゼンテーションが行われ、参加者はうま味に関する知識を深めた。プレゼンテーションの中で、テイスティングも行われ、参加者はうま味を多く含む食材に興味深く味わい、熱心に質問したりメモをとったりする姿も見られた。



ディナー風景

プレゼンテーションの後、参加者はバフェスタイルでのディナーを楽しんだ。ペアリングされたワインと酒は、ニューヨークのGotham Winesから寄付され、当日はワインマネージャーであるCostas Mouzouras氏からペアリングの説明が行われた。



ディナー風景



料理写真

日本料理



ベジタリアンちらし寿司



お味噌汁



抹茶クッキー

タイ料理



マッシュルームと海老のシュリンプペイスト炒め



ココナッツライス

料理写真

ベトナム料理



生春巻き



ポークリブ

イタリア料理



マルガリータピザ

展示物写真

会場入口にはウェルカムサインと“うま味”パネルが並べられ、パネルをじっくり読む人の姿も見られた。

