

(一社) 和食文化国民会議第四回普及・啓発部会が開催されました

2月15日に皇居外苑楠公レストハウスを会場とし、和食文化国民会議の第4回普及・啓発部会が開催されました。今回は伏木普及・啓発部会長から「だしのお話」の講演と熊倉会長から「和食とは何か」の記念講演がおこなわれました。

今年度、普及・啓発部会では全国各地の小学校24校で「だし」の出前授業を行いました。今回の部会では参加者を対象に「だし」の飲み比べが行われました。水の硬度の違いによる「だし」の出具合の違いを比較するため、硬度20、50、80の3種類の水が用意されました。昆布と鰹節を使った「だし」作りでは水4Lに対し、昆布50g、鰹節70～80gが使われました。「だし」の成分としてはグルタミン酸、アスパラギン酸、ヒスチジンが3大成分ですが、「だし」のうまさは口から鼻に抜ける臭いが大いに関係しているとのことでした。「だし」とりには硬度の低い水が良いとのことでしたが、今回の3種類の中では50度がちょうど良い水でした。硬度が低い軟水ではえぐみを感じられるようになるそうです。ちなみに、イギリスで紅茶が美味しいのは硬度の高い水が使われているからだそうです。硬度が高いと余計な成分が抽出されないからとのことでした。

熊倉会長からはお膳を中心とした話がありました。足のない膳は身分の低い物が使用し、身分が高くなるにつれて足が高いお膳に変わっていくこと、また、お膳の数も増えていくことなどの歴史的な話を聞くことが出来ました。会長著書のブックレット「和食とは何か」も販売されていますので興味のある方はお読みください。

懇親会では「江戸エコ行楽重」が参加者に振る舞われました。江戸時代の料理本から再現されたお寿司を中心とした会席料理でしたが、まさに和食そのものといった料理内容でした。