

本物のダシを味わうことは教養である in Tokyo

国際交流留学生プラザで料亭のダシ体験

京料理を頂点とする日本料理の味わいはダシのおいしさにあります。また日本料理はそれぞれのものが持続可能な食をめざすSDGsでもあります。伝統的な鰹・昆布ダシの洗練されたおいしさの感動を次世代に伝えるため、京都の料亭の本物のダシの味わいを体験してもらうプロジェクトを企画しました。



例年関西の大学で行われている様子

主催：
お茶の水女子大学SDGs推進研究所
NPO法人日本料理アカデミー

- 日時：令和5年11月1日（水） 14:00～16:00
場所：お茶の水女子大学（国際交流留学生プラザ2階 多目的ホール）
参加費：無料（80名の事前申し込みを受け付けます）
応募対象：お茶の水女子大学の学生（学部生、大学院生）、教職員
応募方法：こちらのQRコードからお申し込み下さい ⇒



先着順、定員に達し次第締め切りとさせていただきます

プログラム内容：

1. 「ダシを知る」—料理人によるダシの味わいに関する短い講義（15分）
2. 「ダシを味わう」—料理人による料亭のダシの引き方実演と試食

京都を代表する5軒の料亭の料理人がそれぞれダシを引き、ダシの味の比較、調理した吸い物の試食、質疑応答や意見交換を行います

問い合わせ先：お茶の水女子大学SDGs推進研究所 sdgs-office@cc.ocha.ac.jp